

Please make sure to read the enclosed Ninja® Instruction Manual prior to using your unit.

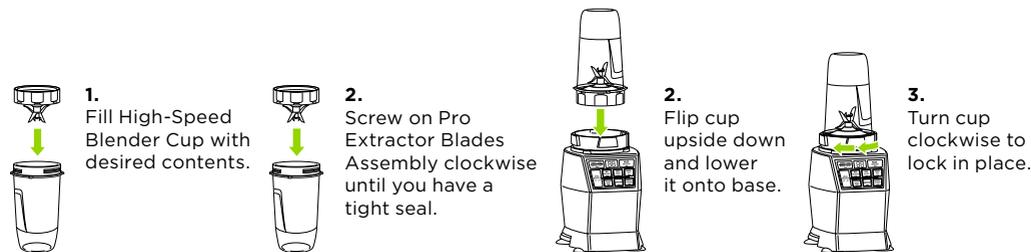
# NINJA® NINJA® 4-IN-1 KITCHEN SYSTEM™ QUICK ASSEMBLY

## HIGH-SPEED BLENDER™

### PARTS



### ASSEMBLY



### BLEND & ENJOY

Connect base to power source. Display will read "--" once base is properly connected.



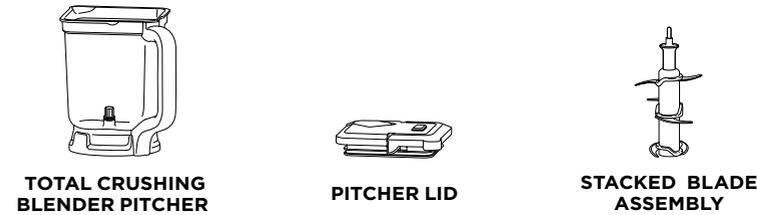
Once a container is locked onto base, the program buttons compatible with that container will illuminate.

**WARNING:** Handle the Pro Extractor Blades Assembly with care, as the blades are sharp.

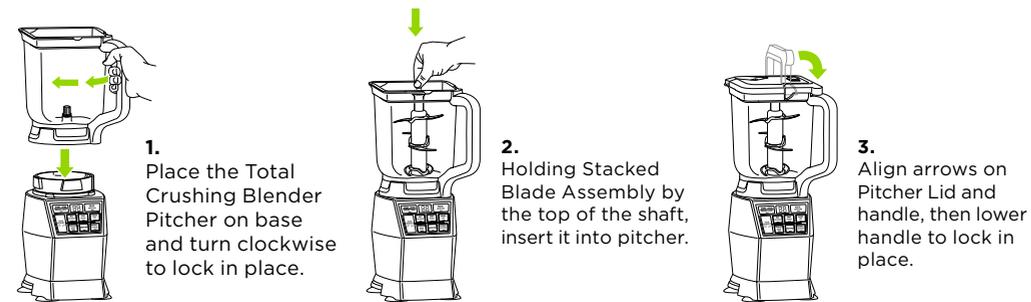
QUESTIONS? We're here to help. Call 1-877-646-5288 or visit [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com)

## TOTAL CRUSHING® BLENDER

### PARTS

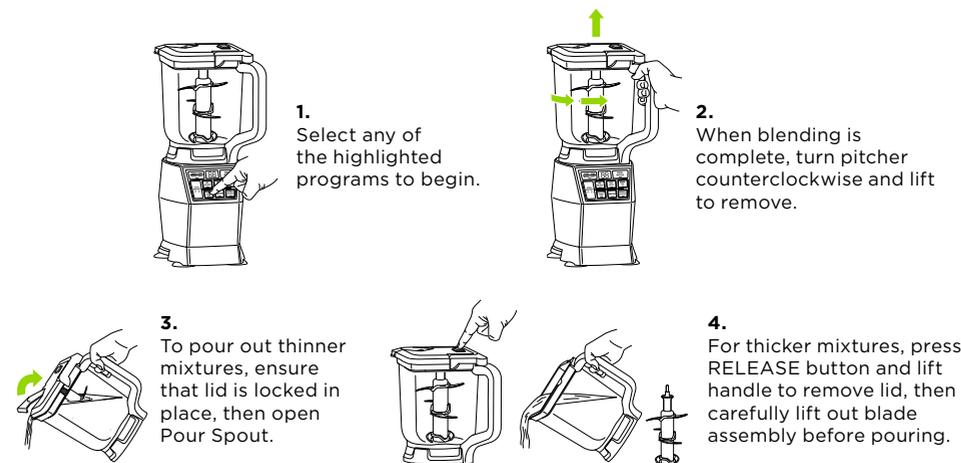


### ASSEMBLY



### BLEND & ENJOY

Connect base to power source. Display will read "--" once base is properly connected.



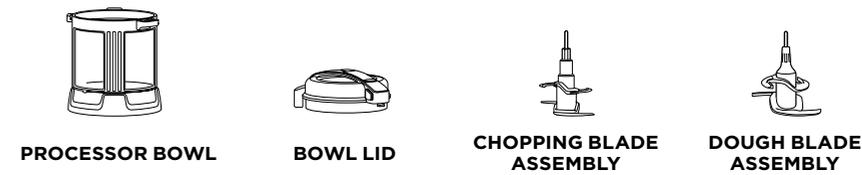
Once a container is locked onto base, the program buttons compatible with that container will illuminate.

**WARNING:** Stacked Blade Assembly is sharp and not locked in place. Before pouring, carefully remove blade assembly. Failure to do so will result in a risk of laceration. Refer to the Ninja® Owner's Guide for additional information.

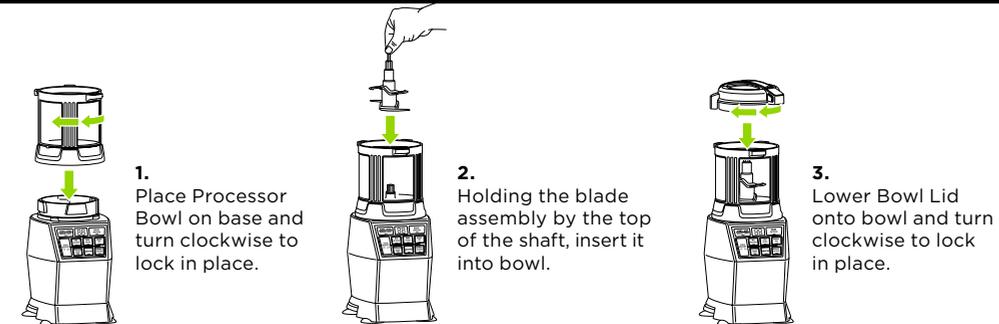
QUESTIONS? We're here to help. Call 1-877-646-5288 or visit [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com)

## PRECISION PROCESSOR™

### PARTS

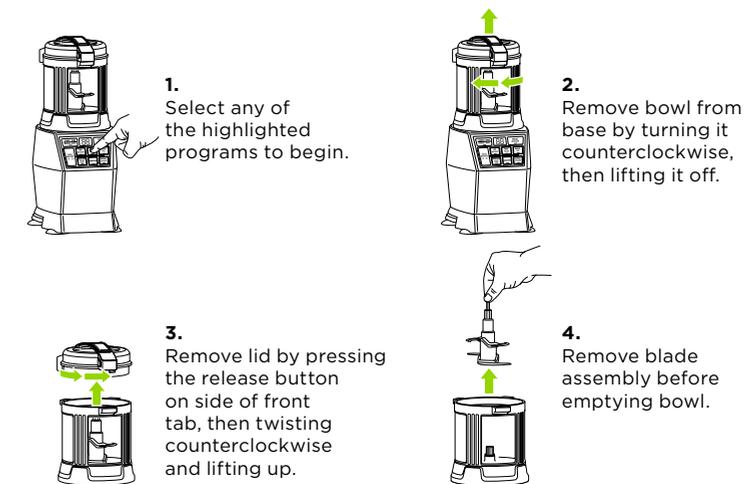


### ASSEMBLY



### PROCESS & ENJOY

Connect base to power source. Display will read "--" once base is properly connected.



Once a container is locked onto base, the program buttons compatible with that container will illuminate.

**WARNING:** Chopping Blade Assembly is sharp and not locked in place. Before pouring, carefully remove blade assembly. Failure to do so will result in a risk of laceration. Refer to the Ninja® Owner's Guide for additional information.

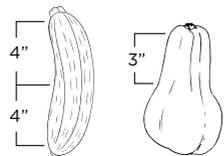
QUESTIONS? We're here to help. Call 1-877-646-5288 or visit [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com)

OH THE PASTA-BILITIES

VISIT  
**NINJAKITCHEN.COM**  
FOR ACCESSORIES, RECIPES AND MORE.

**SPIRALIZER FOOD PREP**

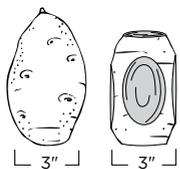
FOR BEST RESULTS, PREPARE YOUR INGREDIENTS BEFORE SPIRALIZING



Trim ingredients so they are no taller than the Feed Chute (4"). For butternut squash and potatoes, the max recommended height is 3".



Cut both ends off ingredient to create flat surfaces, helping to secure ingredient to both the Blade Disc pin and Food Pusher.



Cut ingredient so it is no more than 3" wide. Trim evenly from all sides to maintain a roughly cylindrical shape. **DO NOT** cut in half lengthwise.



Peel ingredients with tough skin, like sweet potatoes or butternut squash.



Trim tapered ingredients like carrots to make them more symmetrical. Ingredients must be larger than 1.5" in diameter.

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

**NINJA® 4-IN-1 KITCHEN SYSTEM™**  
**QUICK ASSEMBLY**

**AUTO-SPIRALIZER™**

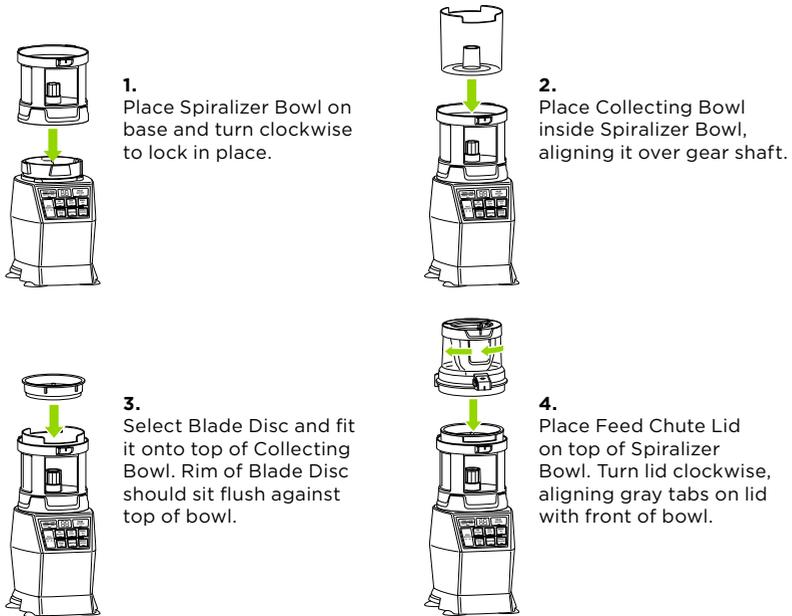
**PARTS**



**SPIRALIZER BOWL**   **COLLECTING BOWL**   **FEED CHUTE LID**   **FOOD PUSHER**   **BLADE DISC**

**ASSEMBLY**

Connect base to power source. Display will read "--" once base is properly connected.



Once a container is locked onto base, the program buttons compatible with that container will illuminate.

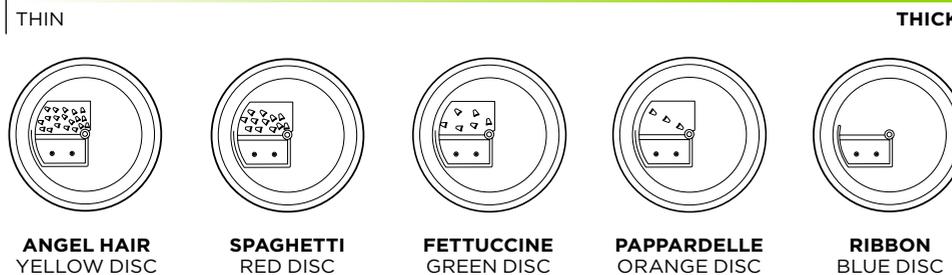
**WARNING:** Handle Blade Discs with care, as the blades are sharp.

**QUESTIONS?** We're here to help. Call 1-877-646-5288 or visit [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com)

**AUTO-SPIRALIZER™ CONT.**

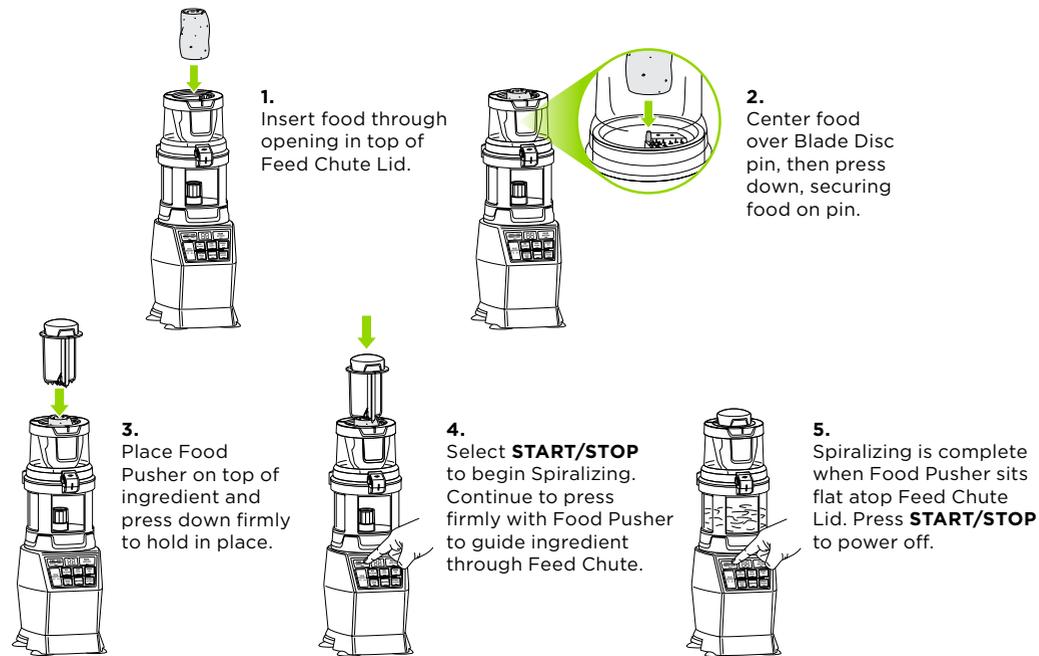
**PASTA STYLES**

SELECT DESIRED BLADE DISC PRIOR TO ASSEMBLY\*



\*Some Blade Discs might not be included with your unit. To see which Blade Discs come with your Ninja® 4-in-1 Kitchen System™, check the parts list on the top panel of your box. Additional Blade Discs can be purchased at [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com)

**HOW TO SPIRALIZE**



**WARNING:** Handle Blade Discs with care, as the blades are sharp.

**WARNING:** When using the Auto-Spiralizer, always use the Food Pusher. Never feed ingredients by hand or with other utensils. Failure to use the Food Pusher may cause personal injury.

**QUESTIONS?** We're here to help. Call 1-877-646-5288 or visit [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com)

**AUTO-iQ BOOST™**

Auto-iQ Boost gives you the perfect consistency for all your recipes, from smoothies and juices to sauces and dips. Here's how to get the best results with each program on your Ninja® 4-in-1 Kitchen System. (Certain Auto-iQ™ programs are compatible with each container. You are only able to select those programs that are illuminated.)

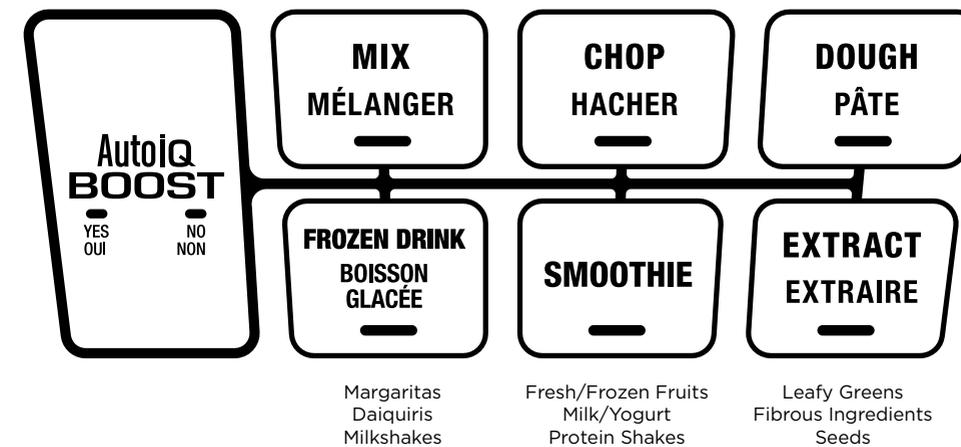
**HOW BOOST WORKS**

BOOST defaults to preset settings. Toggle between YES and NO to customize the consistency of your recipe.

**BOOST YES:**  
Use BOOST YES for the finest breakdown or the most even consistency in all recipes.

**BOOST NO:**  
Use BOOST NO for more thickness or texture in all recipes.

Frozen Treats Dips/Purees/Sauces Smoothie Bowls  
Veggie Prep Salsa Chopped Salads  
Pie Crust Bread/Pizza Dough Cookies



Margaritas Daiquiris Milkshakes  
Fresh/Frozen Fruits Milk/Yogurt Protein Shakes  
Leafy Greens Fibrous Ingredients Seeds

**CLEANING**

**Dishwasher:** The containers, lids, Blade Discs, and blade assemblies are all dishwasher safe. The lids, Blade Discs, and blade assemblies are top-rack dishwasher safe. Ensure the blade assemblies are removed from the containers before placing in the dishwasher.

**Hand washing:** Wash containers, lids, Blade Discs, and blade assemblies in warm, soapy water. When washing the blade assemblies, use the provided cleaning brush or a dishwashing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades. Handle blade assemblies with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air-dry thoroughly.

**WARNING:** Handle the Blade Discs and blade assemblies with care when washing, as the blades are sharp. Contact with the blades' edges can result in laceration.

**QUESTIONS?** We're here to help. Call 1-877-646-5288 or visit [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com)

Veuillez lire le manuel d'instructions Ninja<sup>MD</sup> ci-joint avant d'utiliser l'appareil.

# NINJA<sup>MD</sup> 4 EN 1 KITCHEN SYSTEM<sup>MC</sup> ASSEMBLAGE RAPIDE

## HIGH-SPEED BLENDER<sup>MC</sup>

### PIÈCES



GOBELET HIGH-SPEED BLENDER

COUVERCLE À BEC VERSEUR

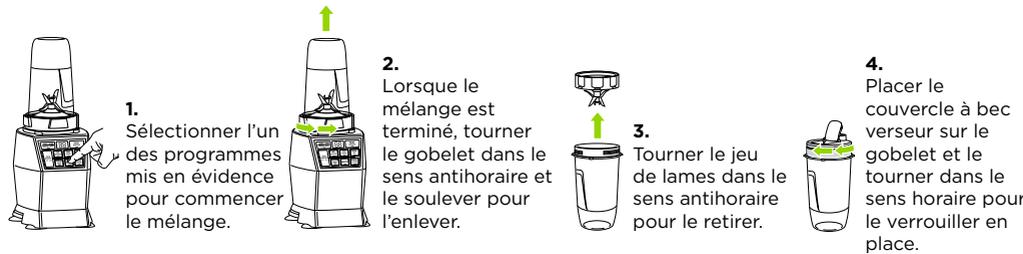
JEU DE LAMES PRO EXTRACTOR BLADES<sup>MD</sup>

### ASSEMBLAGE



### MÉLANGER ET DÉGUSTER

Connecter la base à la source d'alimentation. L'affichage indique « -- » lorsque la base est correctement connectée.



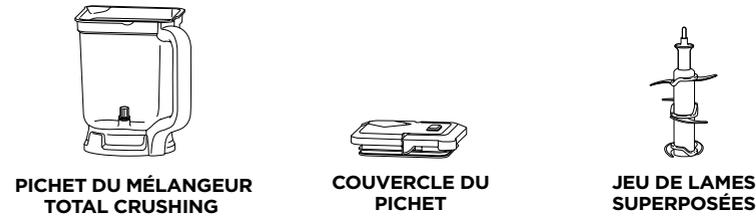
Dès qu'un contenant est verrouillé sur la base, les boutons de programme compatibles avec ce dernier s'allument.

**AVERTISSEMENT** : le jeu de lames Pro Extractor est coupant; manipulez-le avec soin.

DES QUESTIONS? Nous sommes là pour vous aider. Composer le 1 877 646-5288 ou visiter [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com)

## MÉLANGEUR TOTAL CRUSHING<sup>MD</sup>

### PIÈCES

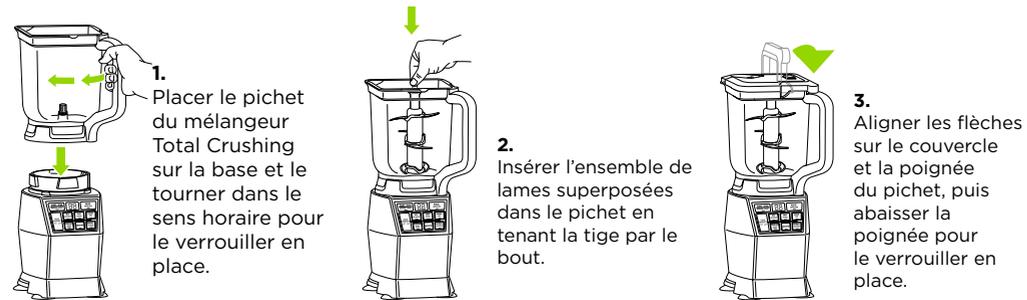


PICHET DU MÉLANGEUR TOTAL CRUSHING

COUVERCLE DU PICHET

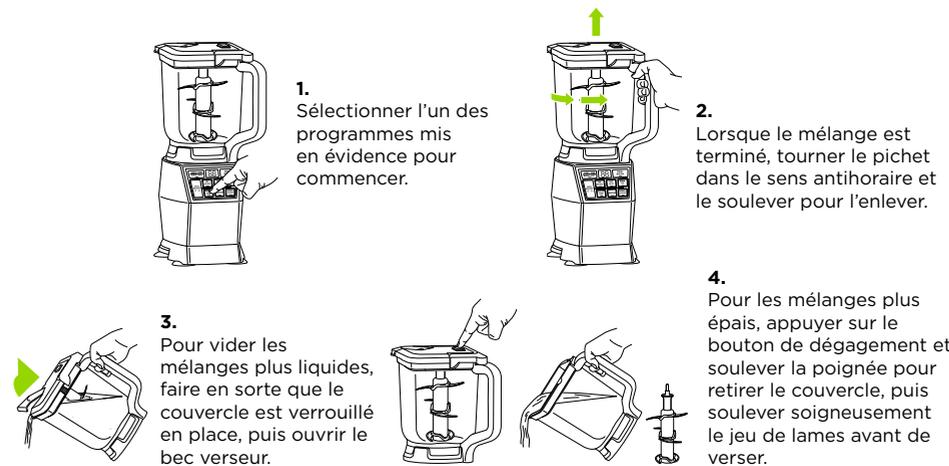
JEU DE LAMES SUPERPOSÉES

### ASSEMBLAGE



### MÉLANGER ET DÉGUSTER

Connecter la base à la source d'alimentation. L'affichage indique « -- » lorsque la base est correctement connectée.



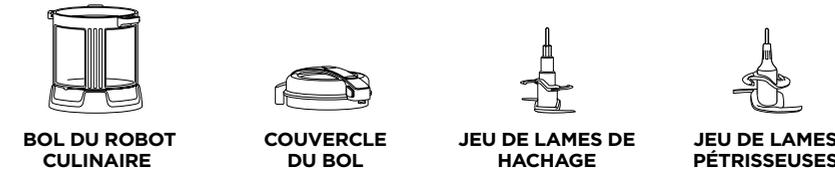
Dès qu'un contenant est verrouillé sur la base, les boutons de programme compatibles avec ce dernier s'allument.

**AVERTISSEMENT** : Le jeu de lames superposées est coupant et n'est pas verrouillé en place. Avant de verser, retirer le jeu de lames avec précaution. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de laceration. Consulter le guide d'utilisateur Ninja<sup>MD</sup> pour obtenir de plus amples renseignements.

DES QUESTIONS? Nous sommes là pour vous aider. Composer le 1 877 646-5288 ou visiter [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com)

## PRECISION PROCESSOR<sup>MC</sup>

### PIÈCES



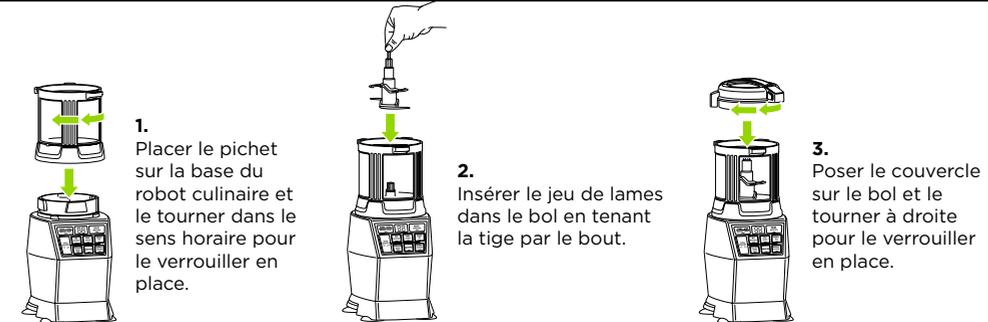
BOL DU ROBOT CULINAIRE

COUVERCLE DU BOL

JEU DE LAMES DE HACHAGE

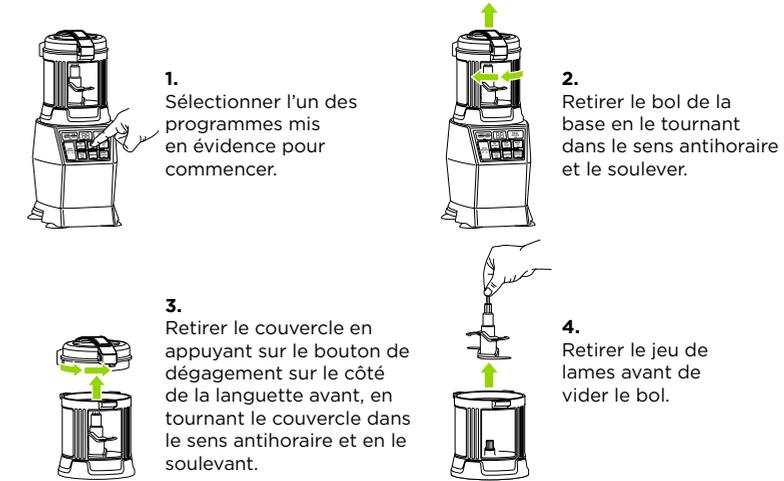
JEU DE LAMES PÉTRISSEUSES

### ASSEMBLAGE



### TRANSFORMER ET DÉGUSTER

Connecter la base à la source d'alimentation. L'affichage indique « -- » lorsque la base est correctement connectée.



Dès qu'un contenant est verrouillé sur la base, les boutons de programme compatibles avec ce dernier s'allument.

**AVERTISSEMENT** : Le jeu de lames de hachage est coupant et n'est pas verrouillé en place. Avant de verser, retirer le jeu de lames avec précaution. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de laceration. Consulter le guide d'utilisateur Ninja<sup>MD</sup> pour obtenir de plus amples renseignements.

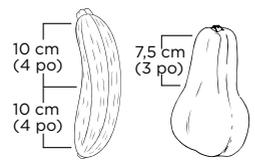
DES QUESTIONS? Nous sommes là pour vous aider. Composer le 1 877 646-5288 ou visiter [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com)

OH LES PÂTES-IBILITIÉS

VISITER  
[NINJAKITCHEN.COM](http://NINJAKITCHEN.COM)  
POUR DES ACCESSOIRES, DES RECETTES ET PLUS ENCORE.

**PRÉPARATION ALIMENTAIRE DU SPIRALISEUR**

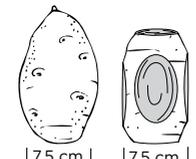
**POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS, PRÉPARER LES INGRÉDIENTS AVANT DE COMMENCER À COUPER EN SPIRALES.**



Couper les ingrédients pour qu'ils ne soient pas plus grands que la trappe (10 cm [4 po]). Pour la courge musquée et les pommes de terre, la hauteur maximale recommandée est de 7,5 cm (3 po).



Couper les deux extrémités des ingrédients pour créer des surfaces plates, ce qui permet aux ingrédients de se tenir en place entre l'axe du disque de coupe et le pilon.



Couper l'ingrédient pour que sa largeur ne dépasse pas 7,5 cm (3 po). Tailler uniformément tous les côtés pour maintenir une forme sensiblement cylindrique. **NE PAS** le couper en deux sur la longueur.



Peler les ingrédients dont la peau est dure, comme les patates douces ou la courge musquée.



Couper les ingrédients coniques comme les carottes pour les rendre plus symétriques. Les ingrédients doivent mesurer plus de 3,75 cm (1,5 po) de diamètre.

**Prrière de lire le guide d'utilisateur Ninja<sup>MD</sup> ci-joint avant d'utiliser l'appareil.**

**NINJA<sup>MD</sup> 4 EN 1 KITCHEN SYSTEM<sup>MC</sup> ASSEMBLAGE RAPIDE**

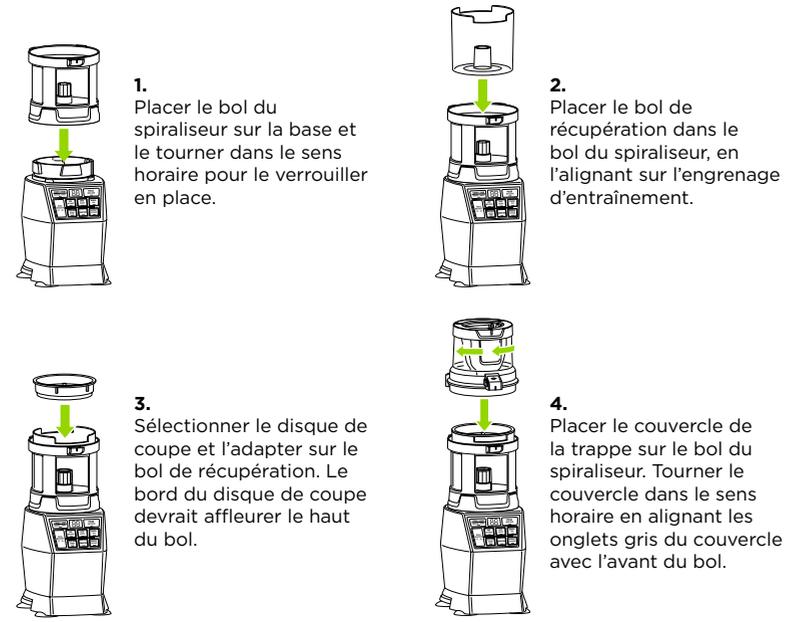
**AUTO-SPIRALIZER<sup>MC</sup>**

**PIÈCES**



**ASSEMBLAGE**

Connecter la base à la source d'alimentation. L'affichage indique « -- » lorsque la base est correctement connectée.



Dès qu'un contenant est verrouillé sur la base, les boutons de programme compatibles avec ce dernier s'allument.

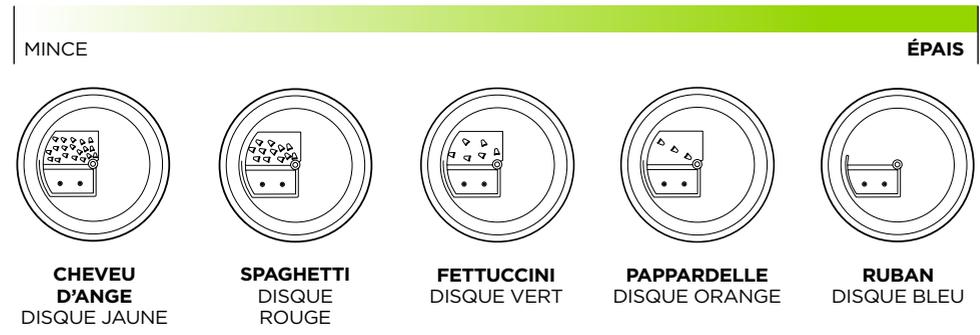
**AVERTISSEMENT :** Les lames sont coupantes; manipuler les disques de coupe avec soin.

**DES QUESTIONS?** Nous sommes là pour vous aider. Composer le **1 877 646-5288** ou visiter [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com)

**AUTO-SPIRALIZER<sup>MC</sup> (SUITE)**

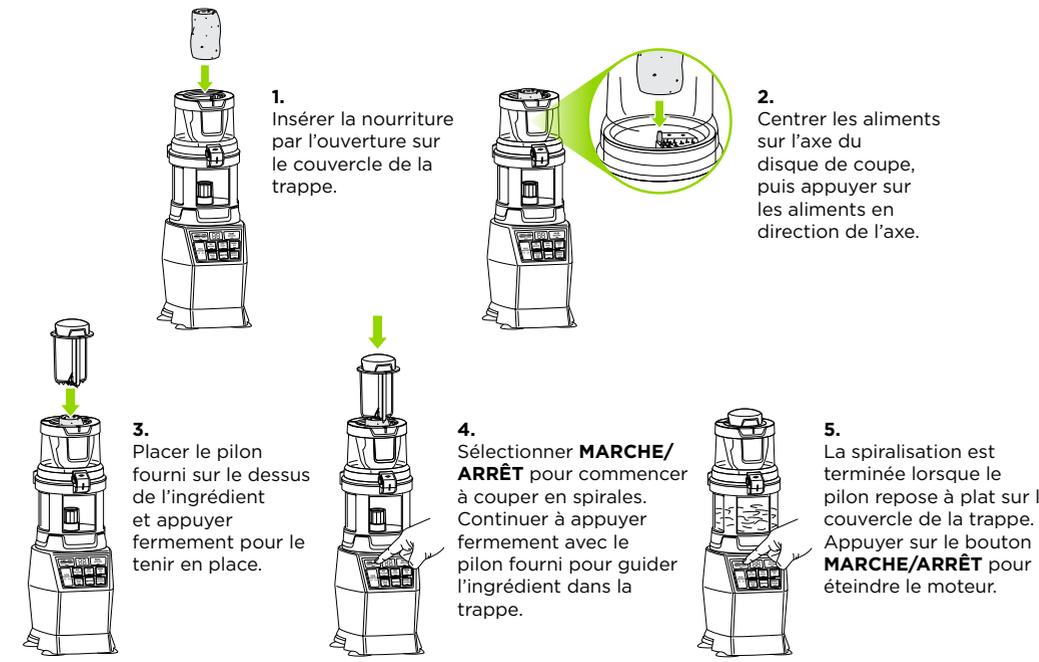
**STYLES DE PÂTES**

**SÉLECTIONNER LE DISQUE DE COUPE SOUHAITÉ AVANT L'ASSEMBLAGE\***



\*Certains disques de coupe pourraient ne pas être inclus avec votre appareil. Pour voir les disques de coupe qui sont livrés avec le Ninja<sup>MD</sup> 4 en 1 Kitchen System<sup>MC</sup>, consulter la liste des pièces sur le panneau supérieur de la boîte. Des disques de coupe supplémentaires peuvent être achetés sur le site [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com)

**COMMENT COUPER EN SPIRALES**



**AVERTISSEMENT :** Les lames sont coupantes; manipuler les disques de coupe avec soin.

**AVERTISSEMENT :** Lors de l'utilisation de l'Auto-Spiralizer, utiliser toujours le pilon fourni. Ne jamais insérer manuellement d'ingrédients ou en utilisant d'autres ustensiles. L'omission d'utiliser le pilon fourni peut causer des blessures corporelles.

**DES QUESTIONS?** Nous sommes là pour vous aider. Composer le **1 877 646-5288** ou visiter [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com)

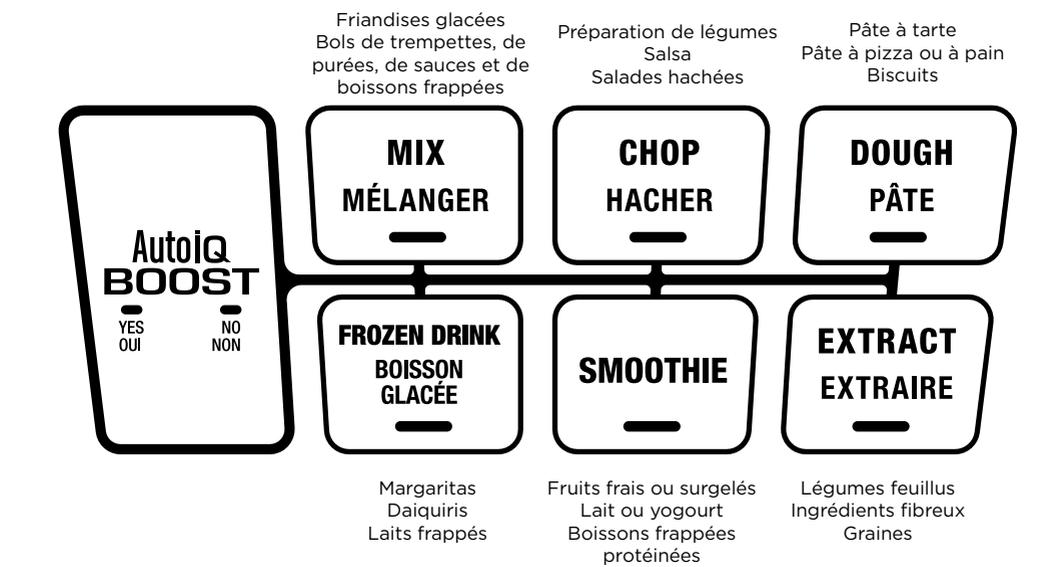
**AUTO-iQ BOOST<sup>MC</sup>**

Auto-iQ Boost vous assure la consistance idéale pour toutes vos recettes qu'il s'agisse de frappés, de jus, de sauces ou de trempettes. Voici comment profiter au maximum de chaque programme de votre Ninja<sup>MD</sup> 4 en 1 Kitchen System. (Certains programmes Auto-iQ<sup>MC</sup> sont compatibles avec chaque contenant. Seuls les programmes qui sont illuminés peuvent être sélectionnés.)

**COMMENT FONCTIONNE BOOST**  
Par défaut, BOOST utilise les réglages prédéfinis. Sélectionner OUI ou NON pour personnaliser la consistance de la recette.

**BOOST OUI :** Sélectionner BOOST OUI pour obtenir la consistance la plus fine et la plus égale possible à chaque recette.

**BOOST NON :** Sélectionner BOOST NON pour une texture plus épaisse des recettes.



**NETTOYAGE**

**Lave-vaisselle :** Les contenants, les couvercles, les disques de coupe et les jeux de lames peuvent tous être mis au lave-vaisselle. Les couvercles, les disques de coupe et les jeux de lames peuvent être mis dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veiller à retirer les jeux de lames des contenants avant de les placer dans le lave-vaisselle.

**Nettoyage à la main :** Laver les contenants, les couvercles, les disques de coupe et les jeux de lames à l'eau tiède savonneuse. Laver les jeux de lames avec la brosse à vaisselle fournie ou un autre ustensile à vaisselle muni d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames. Manipuler les jeux de lames avec précaution pour éviter de toucher les bords coupants. Rincer et bien faire sécher à l'air.

**AVERTISSEMENT :** Les disques de coupe et les jeux de lames sont coupants; manipulez-les avec soin lorsque vous les lavez. Le contact avec les lames peut causer des lacérations.

**DES QUESTIONS?** Nous sommes là pour vous aider. Composer le **1 877 646-5288** ou visiter [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com)