

NINJA TWISTI™

It's never been easier to create thick spoonables and super-thin drinkables.



Twist the built-in tamper while blending to push ingredients down toward the blade.

NO NEED TO TWIST the built-in tamper for **DRINKABLE** outputs.

TWIST the built-in tamper for **SPOONABLE** outputs.



Smoothies



Frozen Drinks

Drizzle hole can be used for adding liquid ingredients while processing.

Great for outputs such as spreads, dressings, and sauces.



Smoothie bowls



Nut butters



Extracts



Protein Shakes



Frozen Treats



Dips & Spreads

For best results, use **SMOOTHIE***, **EXTRACT**, or **FROZEN IQ** program for **DRINKABLE** outputs.

*Not included on all models.

For best results, use **BOWL** or **SPREAD*** iQ program for **SPOONABLE** outputs and when **TWISTING** the built-in tamper.

*Not included on all models.



Customizable nut butter

The built-in tamper allows you to get the thickest results. Use for bowls or spreads.

1. Add oil

Install blade assembly in the 34-ounce Pitcher. Add 3 tablespoons oil, such as canola, vegetable, or peanut. For a larger portion, use 4 tablespoons oil.

2. Add nuts

Place 3 cups of roasted nuts, such as almonds, peanuts, walnuts, cashews, and/or pecans. For a larger portion, use 4 cups of nuts.

3. Add-ins (optional)

Amplify your nut butter by adding up to 1 tablespoon of each:



Seeds

Chia, pumpkin, sunflower, or flax



Flavorings

Cinnamon, nutmeg, salt, cocoa powder, or vanilla extract



Sweeteners

Honey, maple syrup, or agave nectar



4. Blend

Select **SPREAD*** or **START/STOP** to begin blending. Twist the built-in tamper counterclockwise **continuously** while processing until desired consistency is reached. For best results, twist the built-in tamper during the **entire program** time. If a smoother consistency is desired, run program again.

*Not included with all models.

Stuck-on mess?

Rinse the pitcher, lid, and blade assembly under **WARM WATER** after processing. Screw on the blade assembly, fill the pitcher with warm water up to the single-serve frozen fill line, and add **1 or 2 SMALL DROPS** of dish soap. Attach the lid with the built-in tamper, then select **BOWL**. Twist the built-in tamper counterclockwise **continuously** while cleaning. Once complete, empty contents and rinse under warm water.

Mixed berry smoothie bowl

1. Add liquid

Install blade assembly in 34-ounce Pitcher. Pour milk or milk alternative into the pitcher, filling to the **LIQUID FILL** line. For 1 serving, use the 8-ounce fill line, or for 2 servings, use the 10-ounce fill line.

2. Add frozen fruit

Add **FROZEN** mixed berries, *directly from freezer*. For 1 serving, use the 16-ounce fill line, or for 2 servings, use the 34-ounce fill line.

3. Add-ins (optional)

Amplify your base by adding 1 scoop of yogurt, super-food powder, protein powder, and/or nut butter.

4. Blend

Install the lid on the pitcher and then install the pitcher on the motor base.

Select **BOWL** to begin blending. Twist the built-in tamper counterclockwise **continuously** while processing. For best results, twist the built-in tamper during the **entire program** time.

5. Toppings

Pour into a bowl and top with fresh fruit, nuts, granola, and seeds, such as:



Sliced banana



Fresh blueberries



Coconut flakes



Granola



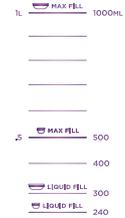
Chia seeds

Topping tips

Garnish your smoothie bowl with fresh, edible flowers, and use cookie cutters and/or a melon baller to make fun shapes, such as stars or hearts, with your fruit.

DID YOU KNOW?

Smoothie bowls are **thicker and spoonable**, compared to smoothies, which are thinner and drinkable.



NINJA TWISTI™

Il n'a jamais été aussi facile de créer des aliments épais et des boissons ultra-liquides.



Tournez le pilon intégré pendant le mélange pour pousser les ingrédients vers la lame.

PAS BESOIN DE TOURNER
le pilon intégré pour obtenir des **BOISSONS** liquides.

TOURNEZ le pilon intégré pour obtenir des **ALIMENTS** épais.



Boissons frappées



Boissons glacées

L'ouverture de versement peut être utilisée pour ajouter des ingrédients liquides pendant le mélange.

Idéal pour obtenir des tartinades, des vinaigrettes et des sauces.



Boissons frappées en bols



Beurres de noix



Extractions



Boissons frappées aux protéines



Gâteries glacées



Trempettes et tartinades

Pour obtenir des **BOISSONS** liquides optimales, utilisez les programmes **SMOOTHIE (BOISSON FRAPPÉE)***, **EXTRACT (EXTRACTION)**, ou **FROZEN IQ (GLACÉ IQ)**.

*Non inclus avec tous les modèles.

Pour obtenir des **ALIMENTS** épais optimaux au moment de **TOURNER** le pilon intégré, utilisez les programmes **BOWL (BOL)** ou **SPREAD IQ* (TARTINADE IQ)**.

*Non inclus avec tous les modèles.



Beurre de noix personnalisé

Le pilon intégré vous permet d'obtenir les résultats les plus épais. À utiliser pour les bols ou les tartinades.

1. Ajouter de l'huile

Installez le jeu de lames dans le pichet de 1 L (34 oz). Ajoutez 3 cuillères à soupe d'huile (45 ml), comme de l'huile de canola, de légumes ou d'arachides. Pour de plus grosses portions, utilisez 4 cuillères à soupe d'huile (60 ml).

2. Ajouter les noix

Placez 3 tasses (750 ml) de noix grillées, comme des amandes, des arachides, des noix de Grenoble, des noix de cajou ou des pacanes. Pour de plus grosses portions, utilisez 4 tasses (1 L) de noix.

3. Ajouts (facultatif)

Enrichissez votre beurre de noix en ajoutant jusqu'à 1 cuillère à soupe (15 ml) de chacun de ces aliments :



Graines

Chia, citrouille, tournesol ou lin



Saveurs

Cannelle, muscade, sel, poudre de cacao ou extrait de vanille



Édulcorants

Miel, sirop d'érable ou nectar d'agave

4. Mélanger

Sélectionnez **SPREAD (TARTINADE)*** ou **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT)** pour commencer le mélange. Tournez le pilon intégré **de façon continue** dans le sens antihoraire pendant le mélange, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Pour de meilleurs résultats, tournez le pilon intégré pendant **toute la durée du programme**. Si vous souhaitez obtenir une consistance plus lisse, lancez le programme de nouveau.

*Non inclus avec tous les modèles.

Des dégâts collés?

Rincez le pichet, le couvercle et le jeu de lames **À L'EAU CHAUDE** après l'utilisation. Vissez le jeu de lame, remplissez le pichet d'eau chaude jusqu'à la ligne de remplissage de glace pour une portion unique et ajoutez **1 ou 2 PETITES GOUTTES** de savon à vaisselle. Fixez le couvercle avec le pilon intégré, puis sélectionnez **BOWL (BOL)**. Faites tourner le pilon intégré dans le sens antihoraire **de façon continue** pendant le nettoyage. Une fois l'opération terminée, videz le contenu et rincez le récipient à l'eau chaude.



Boisson frappée en bol aux petits fruits

1. Ajouter le liquide

Installez le jeu de lames dans le pichet de 1 L (34 oz). Versez le lait ou le lait de substitution dans le pichet, jusqu'à la ligne de **LIQUID FILL (REMPLISSAGE DE LIQUIDE)**. Pour une portion individuelle, utilisez la ligne de remplissage de 8 oz (235 ml), et pour deux portions, utilisez la ligne de remplissage de 10 oz (300 ml).

2. Ajouter les fruits surgelés

Ajoutez les petits fruits **SURGELÉS** directement du congélateur. Pour une portion individuelle, utilisez la ligne de remplissage de 16 oz (473 ml), et pour deux portions, utilisez la ligne de remplissage de 34 oz (1 L).

3. Ajouts (facultatif)

Enrichissez votre base en ajoutant 1 cuillère de yogourt, de superaliments en poudre, de poudre de protéines ou de beurre de noix.

4. Mélanger

Installez le couvercle sur le pichet, puis installez le pichet sur la base du moteur.

Sélectionnez **BOWL (BOL)** pour commencer à mélanger. Faites tourner le pilon intégré **de façon continue** dans le sens antihoraire pendant le mélange. Pour de meilleurs résultats, tournez le pilon intégré pendant **toute la durée du programme**.

5. Garnitures

Versez dans un bol et garnissez de fruits frais, de noix, de granola et de graines, comme :



Banane tranchée



Bleuets frais



Flocons de noix de coco



Granola



Graines de chia

LE SAVIEZ-VOUS?

Les boissons frappées en bols sont **plus épaisses** et **se mangent à la cuillère**, alors que les boissons frappées régulières sont plus liquides et peuvent se boire.



Conseils pour la garniture

Garnissez votre boisson frappée en bol de fleurs fraîches et comestibles, et utilisez des emporte-pièce ou une cuillère parisienne pour créer des formes amusantes avec vos fruits, comme des étoiles ou des cœurs.