

WHAT'S INCLUDED

Attachments & accessories vary by model.



Power Base:
Choose from multiple attachments and accessories to unlock an array of outputs for the power base.



Hand Mixer Attachment:
Power through any recipe with 5 mixing speeds.

Hand Mixer Accessories:
(vary by model)

Two Beaters, Two Dough Hooks, and Single Whisk



Immersion Blender Attachment:
2 blending speeds allow you to blend the toughest ingredients.



Chopper Attachment:
(not included with all models)
Attach with power base to chop, mince, and puree ingredients. Storage lid included.



3-Cup Blending Vessel & Lid
Perfectly designed for the immersion blender attachment so you can blend your favorite ingredients.

NOTE:
The 3-cup blending vessel is not microwave safe.

CLEANING

Unplug the power base before cleaning. Wipe the power base, hand mixer attachment, and chopper processing lid with a clean, damp cloth.

The immersion blender, beaters, dough hooks, whisk, and storage lid are all top-rack dishwasher safe.

If hand-washing, wash in warm, soapy water. Use a dishwashing utensil with a handle when washing blade assemblies.



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

NINJA Foodi

POWER MIXER™ SYSTEM

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

VISIT
[QR.NINJAKITCHEN.COM/
POWERMIXERSYSTEM-CA](https://qr.ninjakitchen.com/powermixersystem-ca)
OR

SCAN HERE



FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.
POWER MIXER is a trademark of SharkNinja Operating LLC.
This product may be covered by one or more U.S. patents.
See sharkninja.com/patents for more information.

© 2022 SharkNinja Operating LLC
CI100Series_QSG_E_MP_Mv6

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

Quick Start Guide

NINJA Foodi

POWER MIXER™ SYSTEM



NOTE: Attachments & accessories vary by model

HAND MIXER



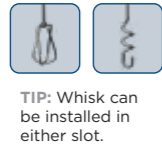
NOTE: Dough hooks not available with all models.

Assembly

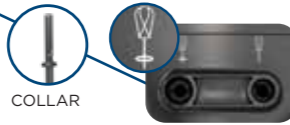


Install power base:

Align the arrow on the power base with the arrow on the mixer attachment, then push the power base onto the attachment to lock it in place.



TIP: Whisk can be installed in either slot.



COLLAR

Choose your accessory:

Install both beaters, both dough hooks (not available with all models), or the whisk using the accessory slots on the mixer head. Insert the beater/dough hook with the collar into the slot with the diagram showing a collar. **The whisk can be inserted into either slot.** You will hear a slight click when locked into place.

NOTE: If using the whisk, do not insert a beater/dough hook in the other slot.

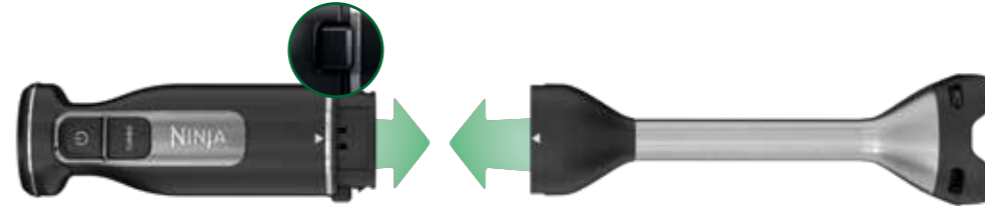
IMMERSION BLENDER



Assembly

Install the power base:

Align the arrow on the power base with the arrow on the immersion blender attachment, then push the power base onto the blender attachment to lock it in place.



Disassembly

Remove the power base:

Press and hold the release buttons on each side of the power base to detach.

CHOPPER



Not available with all models. To purchase, visit ninjakitchen.ca.

Visit qr.ninjakitchen.com/powermixersystem-ca or **SCAN HERE**

Assembly

Set up the blade & lid assembly:

Holding the blade assembly by the top of the shaft, install it in the chopper bowl. Place ingredients in the bowl. Install the processing lid by aligning the lid with the notches in the bowl. Ensure the lid is fully installed; there will be no click.

Install the power base:

Attach the power base by aligning the arrow on the power base with the arrow on the processing lid, then push the power base onto the lid to lock it in place.



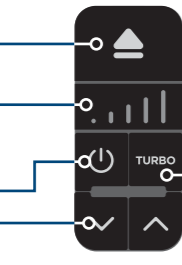
Using the Controls

EJECT: Push to remove the beaters or other accessories.

SPEED RANGE INDICATOR: LEDs illuminate to indicate speed settings 1-5.

POWER: Press \odot to turn the unit on and off.

SPEED SELECTOR: Increase or decrease speed by pressing the up or down arrow.



TURBO: Press and hold to quickly jump to speed 5.

Mixing Speeds

SPEEDS 1 & 2: Use when combining dry ingredients, like flour, into liquid ingredients or for thicker doughs, such as bread dough.

SPEEDS 3 & 4: Use for cookie doughs, batters, quick breads, frostings, and most other recipes.

SPEED 5: Use speed 5 for whipping cream, mousse, or egg whites.

NOTE: To prevent ingredients from splattering, start on a low speed, then slowly ramp up to the desired setting.

Using the controls

POWER: Press \odot and hold continuously to blend.



TURBO: While continuously holding \odot to blend, press and hold the TURBO button to jump quickly to high speed.

Blending Speeds

LOW: Use to blend liquids, such as mayo or dressing, or soups and sauces with soft ingredients, such as tomato sauce.

TURBO: Use for tougher ingredients, such as butternut squash, or for smooth purees, such as hummus.

Using the controls

POWER: Press \odot and hold continuously to process. Use short presses for short pulses and long presses for long pulses.

The TURBO button is **disabled** when using the chopper attachment. Chopper will run on high speed by default.



Dissassembly

Remove the power base:

Press and hold the release buttons on each side of the power base to detach.

Remove the processing lid:

Lift up the processing lid. Always remove the blade assembly before emptying the bowl.

Disassembly

1 Eject accessory: Push the eject button on the hand mixer attachment to remove the beaters or other accessories.



2 Eject power base: Press and hold the release buttons on each side of the power base to detach.

Blending



1 Choose 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 blending vessel (not included with all models) is recommended.



2 Blending: Submerge vents of blender head in the ingredients. **Use an up-and-down motion to blend**, 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.

Chopper Basics

For best results, we recommend:

- Prepping ingredients into even size pieces and ensuring they sit below the top blade.
- Being careful to avoid overfilling and over-processing (so you don't get uneven or watery results).
- Holding the chopper bowl with one hand while processing to help ensure it stays in place.



Storage

Use the included storage lid to store ingredients in the bowl.

WARNING: Chopping blade assembly is sharp and not locked in place. Before emptying the bowl carefully remove chopping blade assembly. Failure to do so will result in a risk of laceration. Refer to the Ninja Safety Instructions for additional information.

CE QUI EST INCLUS

Les accessoires varient selon le modèle.



Base d'alimentation :

Choisissez parmi plusieurs accessoires pour multiplier les possibilités d'utiliser la base d'alimentation.



Batteur à main :

Préparez n'importe quelle recette grâce à cinq (5) vitesses de mélange.

Accessoires pour le batteur à main :

(les accessoires varient selon le modèle)

Deux fouets rotatifs, deux crochets à pétrir et un fouet



Hachoir :

(non inclus avec tous les modèles)

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



Mélangeur par immersion :

Deux (2) vitesses de mélange vous permettent de mélanger les ingrédients les plus coriaces.



Récipient de mélange de 3 tasses et couvercle

Parfaitement conçu pour le mélangeur par immersion, pour vous permettre de mélanger vos ingrédients préférés.

REMARQUE :
Le récipient de mélange de 3 tasses ne va pas au micro-ondes.

NETTOYAGE

Débranchez la base d'alimentation avant de la nettoyer. Essuyez la base d'alimentation, le batteur à main et le couvercle de traitement du hachoir avec un chiffon propre et humide.

Le mélangeur par immersion, les fouets rotatifs, les crochets à pétrir, le fouet, le bol du hachoir, le jeu de lames et le couvercle de rangement vont tous au lave-vaisselle, dans le panier supérieur.

Ils peuvent également être lavés à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Utilisez un ustensile de vaisselle muni d'une poignée pour laver les jeux de lames.



AVERTISSEMENT : Manipuler les jeux de lames avec précaution pendant le lavage, car les lames sont tranchantes. Le contact avec le tranchant de la lame peut entraîner une laceration.

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](https://qr.ninjakitchen.com/powermixersystem-ca)
OU

BALAYEZ LE CODE ICI



FOODI et NINJA sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC. POWER MIXER est une marque de commerce de SharkNinja Operating, SARL.

Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains. Consultez sharkninja.com/patents pour en savoir plus.

© 2022 SharkNinja Operating LLC

CI100Cseries_QSG_F_MP_Mv6

Veillez lire le guide de l'utilisateur ci-joint avant d'utiliser votre appareil.

Guide de démarrage rapide

NINJA Foodi

SYSTÈME POWER MIXER™



REMARQUE : Les accessoires varient selon le modèle.

BATTEUR À MAIN



REMARQUE : Les crochets à pétrir ne sont pas offerts avec tous les modèles.

Assemblage

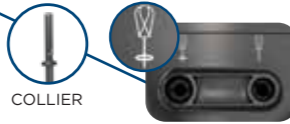


Installation de la base d'alimentation :

Alignez la flèche de la base d'alimentation avec la flèche du mélangeur, puis poussez la base d'alimentation dans l'accessoire pour la verrouiller en place.



CONSEIL : Le fouet peut être installé dans n'importe quelle fente.



COLLIER

REMARQUE : Si vous utilisez le fouet, n'insérez pas de fouet rotatif/crochet à pétrir dans l'autre fente.

Choisissez votre accessoire :

Installez les deux fouets rotatifs, les deux crochets à pétrir (non offerts avec tous les modèles) ou le fouet à l'aide des fentes prévues à cet effet sur la tête du mélangeur. Insérez les fouets rotatifs ou le crochet à pétrir en insérant le collier dans la fente indiquée d'un schéma représentant un collier. **Le fouet peut être inséré dans l'une ou l'autre des fentes.** Vous entendrez un léger clic lorsqu'il est verrouillé en place.

Utilisation des commandes

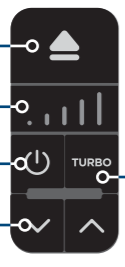
EJECT (éjecter) : Appuyez sur ce bouton pour retirer les fouets rotatifs ou tout autre accessoire.

INDICATEUR DE VITESSE : Les voyants s'allument pour indiquer les réglages de vitesse 1 à 5.

POWER (alimentation) : Appuyez sur \odot pour allumer ou éteindre l'appareil.

SÉLECTEUR DE VITESSE : Augmentez ou diminuez la vitesse en appuyant sur les flèches vers le haut et vers le bas.

TURBO : Maintenez ce bouton enfoncé pour passer rapidement à la vitesse 5.



Vitesses de mélange

VITESSES 1 ET 2 : Utilisez les vitesses 1 et 2 lorsque vous combinez des ingrédients secs comme de la farine dans des ingrédients liquides, ou pour mélanger des pâtes plus épaisses comme de la pâte à pain.

VITESSES 3 ET 4 : Utilisez les vitesses 3 et 4 pour préparer des pâtes à biscuits, des pâtes à gâteaux, des pains rapides, des glaçages et la plupart des autres recettes.

VITESSE 5 : Utilisez la vitesse 5 pour fouetter de la crème, de la mousse ou des blancs d'œufs.

REMARQUE : Pour éviter que les ingrédients n'éclaboussent, commencez à une vitesse lente, puis augmentez-la lentement jusqu'à celle souhaitée.

Démontage

1 Éjecter un accessoire : Appuyez sur le bouton d'éjection de la tête du mélangeur pour retirer les fouets rotatifs ou tout autre accessoire.



2 Éjecter la base d'alimentation : Maintenez enfoncés les boutons de déverrouillage situés de chaque côté de la base d'alimentation pour la détacher.

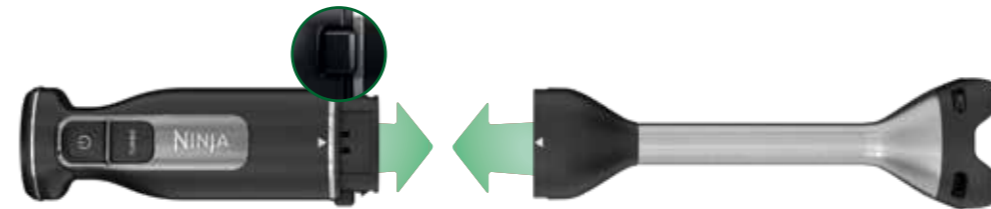
MÉLANGEUR PAR IMMERSION



Assemblage

Installation de la base d'alimentation :

Alignez la flèche sur la base d'alimentation avec celle sur le mélangeur par immersion, puis poussez la base d'alimentation dans l'accessoire pour la verrouiller en place.



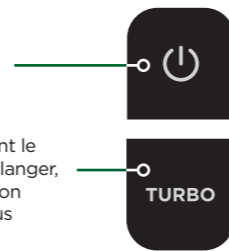
Démontage

Retrait de la base d'alimentation :

Maintenez enfoncés les boutons de déverrouillage situés de chaque côté de la base d'alimentation pour la détacher.

Utilisation des commandes

POWER (alimentation) : Maintenez le bouton \odot enfoncé pour mélanger.



TURBO : Tout en maintenant le bouton \odot enfoncé pour mélanger, maintenez enfoncé le bouton TURBO pour passer à la plus haute vitesse.

Vitesses de mélange

BASSE : Utilisez la basse vitesse pour mélanger des liquides comme de la mayonnaise, de la vinaigrette, des soupes et des sauces avec des ingrédients mous comme de la sauce tomate.

TURBO : Utilisez la fonction TURBO pour transformer les ingrédients plus durs comme la courge musquée, ou pour faire des purées lisses comme du houmous.

Mélanger



1 Choisissez 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 (non inclus avec tous les modèles).



2 Mélanger :

Les ingrédients doivent submerger les ouvertures d'aération de la tête du mélangeur. **Utilisez un mouvement de haut en bas pour mélanger les ingrédients**, en vous assurant d'arrêter de mélanger 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.

HACHOIR



N'est pas offert avec tous les modèles. Pour l'acheter, veuillez vous rendre sur ninjakitchen.ca.

Visitez qr.ninjakitchen.com/powermixersystem-ca ou **BALAYEZ LE CODE ICI**

Assemblage

Assemblez le jeu de lames et le couvercle :

Tenez le jeu de lames par le haut de l'arbre et installez-le dans le bol du hachoir. Déposez les ingrédients dans le bol. Installez le couvercle de traitement en alignant le couvercle avec les encoches du bol. Assurez-vous que le couvercle est bien installé; aucun clic ne se fera entendre.

Installation de la base d'alimentation :

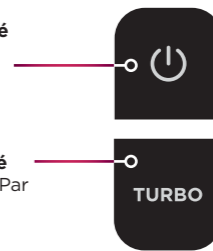
Fixez la base d'alimentation en alignant la flèche de celle-ci avec la flèche du couvercle de traitement, puis poussez la base d'alimentation dans le couvercle pour la verrouiller en place.



Utilisation des commandes

POWER (alimentation) : Maintenez le bouton \odot enfoncé pour transformer les aliments. Utilisez des pressions courtes pour de courtes impulsions et des pressions longues pour de longues impulsions.

Le bouton TURBO est **désactivé** lorsque vous utilisez le hachoir. Par défaut, le hachoir fonctionne à grande vitesse.



Démontage

Retrait de la base d'alimentation :

Maintenez enfoncés les boutons de déverrouillage situés de chaque côté de la base d'alimentation pour la détacher.

Retrait du couvercle de traitement :

Soulevez le couvercle de traitement. Retirez toujours la lame avant de vider le bol.

Principes de base du hachoir

Pour obtenir de meilleurs résultats, voici nos recommandations :

- Coupez les ingrédients en morceaux de taille uniforme et assurez-vous qu'ils se trouvent sous la lame supérieure.
- Ne remplissez pas le bol et ne transformez pas les ingrédients de façon excessive (afin de ne pas obtenir des résultats irréguliers ou trop liquides).
- Tenez le bol du hachoir d'une main pendant le traitement des aliments pour vous assurer qu'il reste en place.



Rangement

Utilisez le couvercle de rangement inclus pour conserver les ingrédients dans le bol.

AVERTISSEMENT : Les lames du hachoir sont tranchantes et ne sont pas verrouillées en place. Avant de vider le bol, retirez avec précaution le jeu de lames du hachoir. Le non-respect de cette consigne entraîne un risque de laceration. Pour obtenir plus d'informations, référez-vous aux consignes de sécurité de Ninja.