

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



NINJA Foodi™

**POWER BLENDER
& PROCESSOR**

QUICK START GUIDE



What's in the Box



Base



**Power Blender &
Processor Pitcher**



**Total Crushing® &
Chopping Blade Assembly
(Stacked Blade Assembly)**



**Dough Blade
Assembly**

AUTO-iQ[®] MODE

Intelligent preset programs combine unique blending and pausing patterns that do the work for you. Once a preset program is selected, it will start immediately and automatically stop when blending is complete.

DIAL

Use the dial to select the desired program, then press "▶/■" to begin.

POWER

Use the power button to turn the unit on or off.



MANUAL MODE

Go manual for total control of your blending speed and textures. Dial down the speed for heavy loads like dough, or crank up the speed for smoothies. Continuously runs up to 60 seconds. Press "▶/■" at any time to end program sooner.

IQ & MANUAL

Toggle between Auto-iQ[®] Mode and Manual Mode.

DIAL

Turn the dial from speed 1 to speed 10. Press "▶/■" to begin and end blending.

PULSE

Use short presses for short pulses and long presses for long pulses.



NOTE: In Manual mode, Auto-iQ programs will not illuminate on the control panel.



SMOOTHIE

Fruit Smoothies
Protein Drinks

BOWL

Smoothie Bowl
Sorbet

CHOP

Mirepoix
Veggie Chop

DOUGH

Cookies
Pizza

Using Variable Speed Control

NOTE: IF USING MANUAL SPEEDS WITH THE DOUGH BLADE ASSEMBLY, ONLY USE SPEEDS 1 OR 2.

START SLOW

Always start at a low speed (1-3) to better incorporate ingredients and prevent them from sticking to the sides of the vessel.

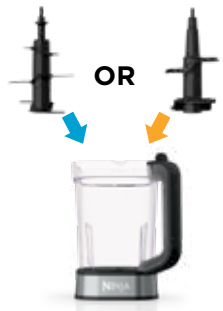
DIAL UP THE SPEED

Smoother blends call for higher speeds. Low speeds are great for chopping veggies and mixing dough, but you'll need to ramp up for purees and dressings.

HIGH-SPEED BLENDING

Blend until your desired consistency is reached. The longer you blend, the better the breakdown and smoother the outcome will be.

Assembling the Power Blender & Processor Pitcher



1.

Holding the blade assembly by the top of the shaft, insert it into the pitcher.



2.

Fill pitcher with desired ingredients. Install the lid, then lower lid handle to lock in place.



3.

Place pitcher on base. Slightly align handle to the right so the LOCK symbols are visible on the motor base. Rotate clockwise until pitcher clicks into place.

Blending

PRESS THE POWER  BUTTON TO TURN THE UNIT ON.



1.

Use the dial to select an Auto-iQ® program or manual speed, then press "▶/■" to begin blending.



2.

When blending is complete, turn pitcher counterclockwise and lift to remove.



3.

To pour out thinner mixtures, ensure lid is locked in place, then open pour spout.

NOTE: If using manual speeds with the Dough Blade Assembly, only use speeds 1 or 2.



For thicker mixtures

Press **RELEASE** button and lift handle to remove lid, then carefully lift out blade assembly before removing contents. Remove contents from blade assembly by using a spatula.

WARNING: Blade assembly is sharp and not locked in place. Make sure lid is locked onto pitcher before pouring contents. If pouring without lid, carefully remove blade assembly first. Failure to do so will result in a risk of laceration. Refer to the Ninja® Owner's Guide for additional information.



DID YOU KNOW?

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

SMOOTHIE BOWLS FOR A CROWD

USING THE PITCHER



1.

With the Stacked Blade Assembly installed in the pitcher, add milk or milk alternative such as soy, coconut, almond, or oat milk up to the **500 ml line**.

ALWAYS DO THIS FIRST.



2.

Add **frozen fruit, directly from freezer**, and/or açai or dragon fruit packets up to the **1 300 ml line**.

Cut larger fruit, like bananas, in quarters.

If using açai or dragon fruit packets, thaw slightly and cut in quarters.



3. (Optional)

Amplify your base by adding 2 scoops of yogurt, flavor powder, protein powder, and/or nut butter.



4.

Install lid, then install pitcher on the motor base.

Use the dial to select **BOWL** and press "▶/■" If more blending is needed, run on Speed 10 until combined.



5.

After blending is complete, remove lid and blade assembly. Serve in separate bowls then add your favorite toppings, such as coconut flakes, granola, fresh bananas, berries, and agave nectar.

Dough making 101

Loading tips for making different doughs and batters.



COOKIES

Unit can make a max of 28 g ounce cookies at a time.

- 1 Add sugars; cubed, softened butter; eggs; and liquids (such as vanilla extract). Use the dial to select DOUGH, then press "▶/■".
- 2 Add all dry ingredients and run the DOUGH program again. If more mixing is needed, run on Speed 2 until combined.
- 3 Remove dough blade and add mix-ins (such as chocolate chips, raisins, and nuts). Stir to combine.



PIZZAS, PRETZELS, BAGELS & BREAD DOUGHS

Unit can make a max of one 30 cm round pizza, 8 pretzels or bagels, or one loaf bread at a time.

- 1 First add liquids (such as water), yeast, and oil. Then add dry ingredients. Use the dial to select DOUGH, then press "▶/■".
- 2 Remove dough ball and knead to combine, if needed.



BISCUITS, PIES & SCONES

Unit can make a max of 8 biscuits and scones or one 30 cm round pie crust at a time.

- 1 First add dry ingredients and cold, cubed butter or shortening. Use the dial to select DOUGH, then press "▶/■".
- 2 Add cold liquids (such as cold milk or water) and run the DOUGH program again. If more mixing is needed, run on Speed 2 until combined.
- 3 Remove dough ball and knead to combine.



CAKES, BROWNIES, MUFFINS & QUICK BREADS

Unit can make a max of one 30 cm round cake, one 20 cm x 20 cm pan brownies, 12 muffins, or one 20 cm x 10 cm loaf of quick bread, such as banana bread or pumpkin bread.

- 1 Add sugars; oil or cubed, softened butter; eggs; and liquids (such as vanilla extract). Use the dial to select DOUGH, then press "▶/■".
- 2 Add all dry ingredients and run the DOUGH program again. If more mixing is needed, run on Speed 2 until combined.
- 3 Add mix-ins (such as chocolate chips, raisins, and nuts). Press MANUAL. With Speed 1 selected, press "▶/■". Blend until combined.

Food prep 101



PREPPING VEGETABLES

- Cut both ends off ingredients and remove any outer peels or skins.
- Cut ingredients such as carrots, cucumber, celery, and zucchini in 5 cm pieces, and broccoli or cauliflower florets into 2 cm pieces. Cut ingredients such as onions in quarters.



PREPPING MEAT

- Trim excess fat and connective tissue. Cut meat in 5 cm cubes.

CHOP PROGRAM

- Timed pulses and pauses give you consistent chopping results.
- Run program once for a large chop, twice for a small chop, and three times for a mince.

Cleaning

STUCK-ON INGREDIENTS IN THE PITCHER?

NOTE: For best results, use a dishwasher to remove stuck-on ingredients.

1. Rinse the pitcher and blade assembly under **WARM WATER** after processing.
2. With blade assembly installed, fill pitcher with warm water up to the **DOUGH MAX** line and add **1 or 2 SMALL DROPS** of dish soap.
3. Install the lid and ensure the pour spout is securely closed.
4. Use the dial to select **BOWL** and press "▶/■".
5. Once complete, empty contents and rinse under warm water. Use a dishwashing utensil with a handle to remove excess residue, such as stuck-on doughs and batters.



Dishwasher

Pitcher, lid, and blade assemblies are all dishwasher safe.



Hand-Washing

Wash pitcher, lid, and blade assemblies in warm, soapy water. When washing the blade assemblies, use a dishwashing utensil with a handle to remove excess residue, such as when dealing with stuck-on ingredients, like doughs and batters.



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

For questions or to register your product, visit us online at ninjakitchen.ca



@ninjakitchencanada

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

AUTO-IQ, NINJA, and TOTAL CRUSHING are registered trademarks at SharkNinja Operating LLC.

FOODI 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.

SS200C_QSG_E_REV_Mv2

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

NINJA
Foodi

MÉLANGEUR TURBO
ET ROBOT CULINAIRE

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Ce qu'il y a dans la boîte



Base



Pichet avec couvercle du
mélangeur turbo et
robot culinaire



Total Crushing® et jeu de
lames de hachage
(jeu de lames superposées)



Jeu de lames
pétrisseuses

AUTO-iQ[®] MODE

Les programmes intelligents préréglés combinent des caractéristiques uniques de mélange et de pause qui font tout le travail pour vous. Lorsqu'un programme préréglé est sélectionné, il démarre immédiatement et s'arrête automatiquement lorsque le mélange est terminé.

CADRAN

Utilisez le cadran pour sélectionner le programme désiré, puis appuyez sur "▶/■" pour commencer.

POWER

Utilisez le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil à on (marche) ou à off (arrêt).



MODE MANUEL

Passez au mode manuel pour un assurer un contrôle total de la vitesse et de la texture. Diminuez la vitesse pour les mélanges lourds comme de la pâte, ou augmentez la vitesse pour les boissons frappées. Fonctionnez sans interruption pour une durée pouvant aller jusqu'à 60 secondes. Appuyez sur "▶/■" à tout moment pour mettre fin au programme plus tôt.

IQ/MANUEL

Basculez entre le mode Auto-iQ et manuel.

MOLETTE

Régler la molette entre la vitesse 1 et la vitesse 10. Appuyez sur "▶/■" pour commencer et terminer le mixage.

PULSE (IMPULSION)

Appuyez brièvement pour de courtes impulsions et plus longtemps pour de longues impulsions.



REMARQUE : En mode manuel, les programmes Auto-iQ[®] ne s'illumineront pas sur le panneau de commande.



SMOOTHIE (boisson frappée)

Frappés aux fruits
Boissons glacées

BOWL (bol)

Bol de boisson frappée
Sorbet

CHOP (hacher)

Légumes en cubes
Légumes hachés

DOUGH (pâte)

Biscuits
Pizza

Utilisation de la commande de vitesse variable

REMARQUE : LORSQUE VOUS UTILISEZ LES VITESSES MANUELLES AVEC LE JEU DE LAMES PÉTRISSEUSES, UTILISEZ SEULEMENT LES VITESSES 1 OU 2.

COMMENCEZ LENTEMENT

Commencez toujours à une vitesse moins élevée (1 à 3) afin de mieux incorporer les ingrédients et éviter qu'ils collent aux parois du pichet.

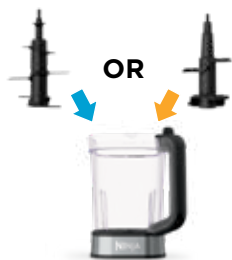
AUGMENTEZ LA VITESSE

Les mélanges plus fluides exigent des vitesses plus élevées. Les vitesses moins élevées servent à hacher les légumes et mélanger les pâtes, mais les purées et les vinaigrettes exigent des vitesses plus élevées.

MÉLANGE À HAUTE VITESSE

Mélangez jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Plus vous mélangez, plus vous assurez la fragmentation et plus le mélange sera onctueux.

Assemblage du mélangeur turbo et du pichet du robot culinaire



1.

Insérez le jeu de lames superposées dans le pichet en tenant la tige par le bout.



2.

Remplissez le pichet avec les ingrédients désirés. Installez le couvercle, puis abaissez le pognée du couvercle pour le verrouiller en place.



3.

Placez le pichet sur la base. Alignez la poignée légèrement à droite de sorte que les symboles de « VERROUILLAGE » soient visibles sur le bloc moteur. Faites tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un déclic vous indique que le pichet est bien en place.

Mélanger

APPUYEZ SUR LE BOUTON D'ALIMENTATION POUR METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL.



1.

Utilisez le cadran pour sélectionner un programme Auto-iQ® ou le mode vitesse manuelle, puis appuyez sur pour commencer à mélanger.



2.

Lorsque le mélange est terminé, tournez le pichet dans le sens antihoraire et soulevez-le pour l'enlever.



3.

Pour vider les mélanges plus liquides, faites en sorte que le couvercle soit verrouillé en place, puis ouvrez le bec verseur.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez les vitesses manuelles avec le jeu de lames pétrisseuses, utilisez seulement les vitesses 1 ou 2.



Pour les mélanges plus épais,

appuyez sur le bouton de **dégagement** et soulevez la poignée pour retirer le couvercle, puis soulevez soigneusement le jeu de lames avant de retirer le contenu. Retirez les éléments collés au jeu de lames à l'aide d'une spatule.



AVERTISSEMENT : Le jeu de lames est coupant et la tige n'est pas verrouillée en place. Assurez-vous que le couvercle soit fixé au pichet avant de verser. Pour verser sans le couvercle, retirez d'abord soigneusement le jeu de lames superposées. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de laceration. Consultez le guide de l'utilisateur du mélangeur Ninja® pour obtenir de plus amples renseignements.



LE SAVIEZ-VOUS?
Les bols de boisson frappée sont **plus épais et se mangent à la cuillère**, comparativement aux boissons frappées qui sont plus liquides et peuvent être bues.

BOLS À SMOOTHIE POUR UN GROUPE

UTILISATION DU PICHET



1.

Ajoutez du lait ou substitut de lait comme le lait de soja, de noix de coco, d'amande ou d'avoine, jusqu'à la ligne **ligne des 500 ml**.



2.

Ajoutez **des fruits congelés** directement du congélateur ou des sacs d'açaï ou de pitayas (fruits du dragon), jusqu'à la ligne **ligne des 1 300 ml**.

Coupez les plus gros fruits, comme les bananes, en quartiers.

Si vous utilisez des sachets d'açaï ou de fruits du dragon, décongelez-les légèrement et coupez-les en quartiers.

COMMENCEZ TOUJOURS PAR CETTE ÉTAPE.



3. (FACULTATIF)

Améliorez votre base en ajoutant 1 cuillère de yogourt, de poudre aromatisée, de poudre de protéines et/ou de beurre de noix.



4.

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

Utilisez le cadran pour sélectionner **BOWL (bol)** et appuyez sur . S'il est nécessaire de mélanger davantage, passez à la vitesse 10 jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.



5.

Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle et le jeu de lames. Servez dans des bols séparés, puis ajoutez vos garnitures préférées comme des flocons de noix de coco, du granola, des bananes fraîches, des baies et du sirop d'agave.

Préparation de pâtes de A à Z

Conseils pour préparer différentes pâtes et mélanges



BISCUITS

L'appareil peut faire un maximum de 24 petits gâteaux de 28 g à la fois.

- 1 Ajoutez le sucre; le carré de beurre ramolli; les œufs et les liquides (comme l'extrait de vanille). Utilisez le cadran pour sélectionner DOUGH (pâte), puis appuyez sur "▶/■".
- 2 Ajoutez tous les ingrédients secs et exécutez le programme DOUGH (pâte) à nouveau. S'il est nécessaire de mélanger davantage, passez à la vitesse 2 jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
- 3 Retirez la lame à pâte et ajoutez les autres ingrédients (comme les pépites de chocolat, les raisins secs et les noix). Mélangez pour combiner.



PÂTE À PIZZAS, BRETZELS, BAGELS ET PAIN

L'appareil permet de faire suffisamment de pâte pour préparer une pizza ronde de 30 cm, 8 bretzels ou bagels, ou un pain.

- 1 Ajoutez d'abord les liquides (comme l'eau), puis la levure et l'huile. Ajoutez ensuite les ingrédients secs. Utilisez le cadran pour sélectionner DOUGH (pâte), puis appuyez sur "▶/■".
- 2 Retirez la boule de pâte et pétrissez-la pour bien intégrer les ingrédients, au besoin.



BISCUITS, TARTES ET SCONES

L'appareil peut faire un maximum de 8 biscuits ou scones, ou une croûte ronde de 30 cm à la fois.

- 1 Ajoutez d'abord les ingrédients secs, les cubes de beurre froid ou le shortening. Utilisez le cadran pour sélectionner DOUGH (pâte), puis appuyez sur "▶/■".
- 2 Ajoutez les liquides froids (comme de l'eau ou du lait froid) et lancez de nouveau le programme DOUGH (pâte). S'il est nécessaire de mélanger davantage, passez à la vitesse 2 jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
- 3 Retirez la boule de pâte et pétrissez-la pour mélanger.



GÂTEAUX, BROWNIES, MUFFINS ET PAINS ÉCLAIRS

L'appareil permet de faire suffisamment de pâte pour préparer un gâteau rond de 30 cm, un brownie de 20 cm x 20 cm, 12 muffins ou un pain rapide de 20 cm x 10 cm, comme un pain aux bananes ou un pain à la citrouille.

- 1 Ajoutez le sucre; l'huile ou le carré de beurre ramolli; les œufs et les liquides (comme l'extrait de vanille). Utilisez le cadran pour sélectionner DOUGH (pâte), puis appuyez sur "▶/■".
- 2 Ajoutez tous les ingrédients secs et exécutez le programme DOUGH (pâte) de nouveau. S'il est nécessaire de mélanger davantage, passez à la vitesse 2 jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
- 3 Ajoutez les autres ingrédients (comme des brisures de chocolat, des raisins et des noix). Appuyez sur iQ/Manual (iQ/manuel), sélectionnez la vitesse 1, puis appuyez sur ▶/■ (marche/arrêt). Mélangez pour bien incorporer les ingrédients..

Préparation alimentaire de A à Z



PRÉPARATION DE LÉGUMES

- Coupez les deux extrémités des ingrédients et retirez toute pelure ou peau.
- Coupez les ingrédients comme les carottes, le concombre, le céleri et les courgettes en morceaux de 5 cm, ainsi que les fleurons de brocoli ou de chou-fleur en morceaux de 2 cm. Coupez les ingrédients comme les oignons en quartiers.



PRÉPARATION DE VIANDES

- Enlevez l'excédent de gras et les tissus conjonctifs. Coupez la viande en cubes de 5 cm.

PROGRAMME CHOP (hacher)

- Impulsions et pauses chronométrées pour fournir un hachage uniforme.
- Lancez le programme une fois pour un mélange haché grossièrement, deux fois pour un mélange haché finement, et trois fois pour un mélange émincé.

Nettoyage

INGRÉDIENTS COINCÉS DANS LE PITCHER?

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, utiliser un lave-vaisselle pour détacher les ingrédients collés.

1. Rincer le pichet et le jeu de lames
À L'EAU CHAUDE après l'utilisation.
2. Une fois la lame installée, remplir le pichet d'eau chaude jusqu'au repère « **DOUGH MAX** » et ajouter **1 OU 2 PETITES GOUTTES** de savon à vaisselle.
3. Mettre le couvercle et vérifier que le bec verseur est bien fermé.
4. Avec la molette, sélectionner « **BOWL** » et appuyer sur "▶/■".
5. Une fois que vous avez terminé, videz le contenu et rincez sous l'eau chaude. Utilisez une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour retirer les résidus excédentaires collés, comme les pâtes à cuisson et les pâtes à frire.



Lave-vaisselle

le pichet, le couvercle et les jeux de lames vont tous au lave-vaisselle.



Lavage à la main

Lavez les contenants, les couvercles et les jeux de lames à l'eau tiède savonneuse. Lorsque vous lavez les jeux de lames, utilisez une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour retirer les résidus excédentaires, tels les ingrédients collés, comme les pâtes à cuisson et les pâtes à frire.



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

Pour toute question ou pour l'enregistrement de votre produit, visitez-nous en ligne à l'adresse ninjakitchen.ca



@ninjakitchencanada

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

AUTO-IQ, NINJA et TOTAL CRUSHING sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC. FOODI est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets aux États-Unis. Pour plus d'information, veuillez consulter sharkninja.com/patents.

SS200C_QSG_F_REV_Mv2