

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



NINJA Foodi

**POWER BLENDER
ULTIMATE SYSTEM**

QUICK START GUIDE



What's in the Box



Base



**Power Blender &
Processor Pitcher
with Lid**



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



**Dough Blade
Assembly**



**Feed Chute Lid
with 2-Part Pusher**



Disc Spindle



**Reversible Slicing/
Shredding Disc**



Grating Disc
(not available
with all models)



**Nutrient Extraction*
Cup with Spout Lid**



**XL Smoothie Bowl
Maker with Storage Lid**



**Hybrid Edge™
Blades Assembly**

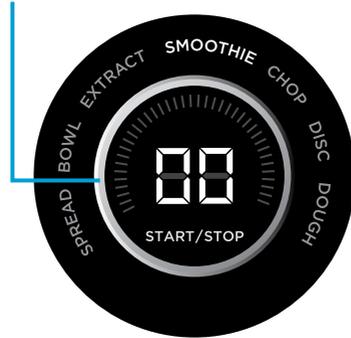
*Extract a drink containing vitamins and nutrients from fruits and vegetables.

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 START/STOP to begin.



POWER

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



FLAT LID & STACKED BLADE

FLAT LID & DOUGH BLADE

FEED CHUTE LID & DISC



SPREAD
(on some models)
Sauces
Dips

BOWL
Smoothie Bowls
Sorbet



SMOOTHIE
Smoothies
Frozen Drinks

CHOP
Mirepoix
Veggie Chop



DOUGH
Cookie
Pizza



DISC
Slice/Shred
Grate
(on some models)

When using the disc assemblies, use the feed chute lid with either the DISC program or speed 1 only. When using the dough blade assembly, only use the flat lid with either the DOUGH program or speed 1.

SINGLE-SERVE CUP & HYBRID EDGE™ BLADES ASSEMBLY

XL SMOOTHIE BOWL MAKER & HYBRID EDGE BLADES ASSEMBLY



Use **drinkable** programs with the **single-serve cup**

EXTRACT
Green Drinks
Refresher

SMOOTHIE
Fruit Smoothies
Protein Drinks



Use **spoonable** programs with the **XL Bowl**

SPREAD
(on some models)
Nut Butter
Hummus

BOWL
Smoothie Bowls
Fro-Yo

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 START/STOP at any time to end program sooner.

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

DIAL

Turn the dial from speed 1 to speed 10. Press START/STOP to begin and end blending.

NOTE: Use only speed 1 when using the dough blade. Only speed 1 is available when using the feed chute lid and disc assemblies. Only speed 10 is available when using the XL bowl and single-serve cup.



IQ/MANUAL

Toggle between Auto-iQ Mode and Manual Mode.



PULSE

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

USING VARIABLE SPEED CONTROL WITH THE PITCHER & FLAT LID

NOTE: IF USING MANUAL SPEEDS WITH THE DOUGH BLADE ASSEMBLY, ONLY USE THE FLAT LID AND SPEED 1.

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

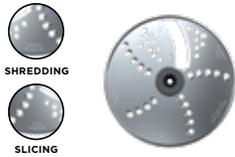
Smoother blends call for higher speeds. Low speeds are great for chopping veggies and mixing dough, but you'll need to ramp up for purees and dressings.

HIGH-SPEED BLENDING

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

Getting to Know the Disc Assemblies

NOTE: Install the disc spindle into the pitcher before installing the disc assembly.



REVERSIBLE SLICING/ SHREDDING DISC

The reversible slicing/shredding disc is perfect for outputs like thinly sliced cucumbers and shredded carrots. Face the side labeled “slicer” up for slicing and face the side labeled “shredder” up for shredding.



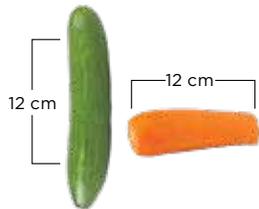
GRATING DISC

(not available with all models)
The grating disc is ideal for outputs like grated Parmesan cheese.

NOTE: Ensure cheese is well chilled before slicing/shredding or grating. **DO NOT** slice, shred, or grate frozen cheese.

Food Prep Tips

NOTE: Before processing, ensure ingredients will fit through feed chute. **DO NOT** force ingredients through feed chute, as this may result in uneven processing.



Trim ingredients so they are in 10-12 cm pieces or slightly higher than the height of the feed chute.

DO NOT cut ingredients shorter than the height of the feed chute.



Cut both ends off ingredients to create flat surfaces. Trim tapered ingredients like carrots to make them more symmetrical.



Larger ingredients, such as potatoes, may need to be cut in half lengthwise.

USING THE 2-PART PUSHER

Use the 2-part food pusher to help guide the food through the feed chute. With the outer pusher installed in the feed chute, use the middle pusher for narrow ingredients, such as carrots. Rotate the top clockwise and lift to separate the pieces.

Assembling the Power Blender & Processor Pitcher with Feed Chute Lid & Disc Assemblies



1.

Install the spindle in the pitcher. Holding the disc by the plastic grip, lower it onto the spindle.

NOTE: Grating disc is not available on all models.



2.

Rotate lid tab to the right of the handle, then press the lid down until secure. Rotate the tab clockwise until it clicks into place on the pitcher handle.



3.

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

PROCESSING

PRESS THE POWER ⏻ BUTTON TO TURN THE UNIT ON



1.

With DISC selected, press START/STOP. Add the prepped ingredients through the feed chute. Use the 2-part pusher to guide ingredients through the feed chute. The middle piece of the pusher is removable to use for narrow ingredients.



2.

When program is complete, remove lid by pressing the release button and rotating lid tab counterclockwise, then lift it up.



3.

Using plastic grip, carefully remove the disc, then remove the spindle. Finally, turn pitcher counterclockwise and lift to remove.

NOTE: If using manual speeds, only speed 1 is available.

Assembling the Power Blender & Processor Pitcher with Flat Lid & Blade Assemblies



1.

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



2.

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



3.

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

NOTE: The stacked blade and dough blade assembly are only compatible with the flat lid.

Assembling the Nutrient Extraction* Cup & XL Smoothie Bowl Maker



1.

Fill container with desired contents. Screw on the blade assembly until you have a tight seal.



2.

Flip container upside down and install on base. Rotate clockwise until it 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 START/STOP to begin blending.



2.

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



3.

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

NOTE: If using manual speeds with the dough blade assembly, use only speed 1.



For thicker mixtures

Press **RELEASE** button and lift handle to remove the flat 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.

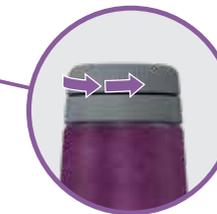
Blending

PRESS THE POWER BUTTON TO TURN THE UNIT ON.



1.

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



IF USING SINGLE-SERVE CUP. SKIP STEP 2.

2.

If using the XL bowl twist the built-in tamper counterclockwise **continuously** while processing.



3.

When blending is complete, remove the container from base. Then, remove the blade assembly from container.

Taking It To Go?

Place the storage lid or spout lid on top of the XL bowl or cup, and turn clockwise to seal.

NOTE: DO NOT microwave or freeze the single-serve cup or XL bowl.



WARNING: Handle the blade assembly with care, as the blades are sharp.

*Extract a drink containing vitamins and nutrients from fruits and vegetables.

SMOOTHIE BOWL BASICS

USING THE XL SMOOTHIE BOWL MAKER



1.

Add milk or milk alternative, such as soy, coconut, almond, or oat milk, up to the **LIQUID FILL** line.

ALWAYS DO THIS FIRST.



2.

Add **frozen fruit**, directly from freezer, and/or açai or dragon fruit packets, up to the **MAX FILL** 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 1 scoop of yogurt, flavor powder, protein powder, and/or nut butter.



4.

Screw on the blade assembly and install the XL bowl on the motor base.

Select **BOWL** and press **START/STOP**. Twist the built-in tamper **counterclockwise continuously** while processing.



5.

After blending is complete, add your favorite toppings, such as coconut flakes, granola, fresh bananas, berries, and agave nectar.

CLEANING



Dishwasher

Containers, lids, discs, and blade assemblies are all dishwasher safe.



Hand-Washing

Wash containers, lids, discs, and blade assemblies in warm, soapy water. When washing the disc and blade assemblies, use a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades.



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

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



@ninjakitchenca

© 2022 SharkNinja Operating LLC.

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

HYBRID EDGE is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

SS400C_QSG_E_MP_Mv5

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

NINJA
Foodi

MÉLANGEUR TURBO
SYSTÈME SUPRÊME

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Contenu de la boîte



Base



Pichet avec couvercle
pour le mélangeur turbo
et le robot culinaire



Total Crushing* et jeu
de lames de hachage
(jeu de lames étagées)



Lame de
pétrissage



Couvercle de la goulotte
d'alimentation avec
poussoir en 2 parties



Axe de disque



Disque à trancher/à
râper réversible



Disque à râper
(non disponible sur
tous les modèles)



Gobelet d'extraction
des nutriments* avec
couvercle à bec verseur



Mélangeur pour bol de
boisson frappée TG avec
couvercle de rangement



Jeu de lames
Hybrid Edge™

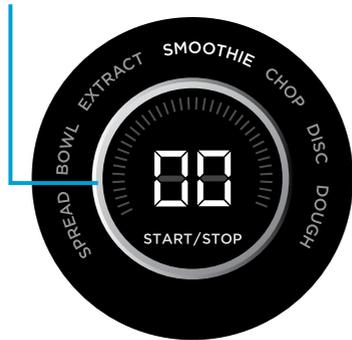
* Extraire une boisson contenant des vitamines et des nutriments à partir de fruits et de légumes.

MODE AUTO-iQ®

Les programmes intelligents prédéfinis combinent des cycles de mélange et de pause qui font tout le travail pour vous. Lorsqu'un programme prédéfini est sélectionné, il démarre immédiatement et s'arrête automatiquement une fois le mélange terminé.

CADRAN

Utilisez le cadran pour sélectionner le programme souhaité, puis appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour commencer.



ALIMENTATION

Utiliser le bouton d'alimentation pour allumer et éteindre l'appareil.



COUVERCLE PLAT ET LAMES ÉTAGÉES



COUVERCLE PLAT ET LAME DE PÉTRISSAGE



COUVERCLE DE LA GOULOTTE D'ALIMENTATION ET DISQUE



Lors de l'utilisation des jeux de disques, utilisez le couvercle de la goulotte d'alimentation et le programme DISC (DISQUE) ou la vitesse 1 seulement. Lorsque vous utilisez le jeu de lames de pétrissage, utilisez uniquement le couvercle plat avec le programme de DOUGH (PÉTRISSAGE) ou la vitesse 1.

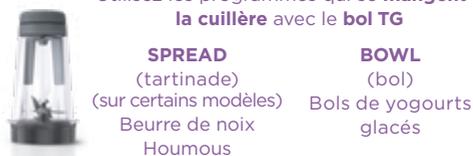
GOBELET INDIVIDUEL ET JEU DE LAMES HYBRID EDGE™

Utiliser les programmes pour **boissons** avec le **gobelet individuel**



MÉLANGEUR POUR BOL DE BOISSON FRAPPÉE TG ET JEU DE LAMES HYBRID EDGE

Utiliser les programmes qui se **mangent à la cuillère** avec le **bol TG**



MODE MANUEL

Passez au mode manuel pour obtenir le contrôle total de la vitesse de mélange et des textures. Réduisez la vitesse de rotation pour les produits lourds comme les pâtes et augmentez la vitesse pour les boissons frappées. Fonctionne en continu jusqu'à 60 secondes. Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) à tout moment pour mettre fin au programme plus tôt.

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

CADRAN

Réglez le cadran entre la vitesse 1 et la vitesse 10. Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer et mettre fin au mélange.

REMARQUE : N'utilisez que la vitesse 1 lorsque vous utilisez la lame de pétrissage. Seule la vitesse 1 est disponible lors de l'utilisation du couvercle de la goulotte d'alimentation et des jeux de disques. Seule la vitesse 10 est disponible lors de l'utilisation du bol TG ou du gobelet individuel.

IQ/MANUAL

Permet de basculer entre le mode Auto-iQ et le mode manuel.



PULSE (impulsion)

Appuyer brièvement sur ce bouton pour obtenir des impulsions brèves et plus longtemps pour des impulsions longues.

UTILISATION DE LA COMMANDE DE VITESSE VARIABLE AVEC LE PICHET ET LE COUVERCLE PLAT

REMARQUE : SI VOUS UTILISEZ LES VITESSES MANUELLES AVEC LA LAME DE PÉTRISSAGE, UTILISEZ UNIQUEMENT LE COUVERCLE PLAT ET LA VITESSE 1.

DÉMARREZ LENTEMENT

Commencez toujours à basse vitesse (1 à 3) pour mieux incorporer les ingrédients et les empêcher d'adhérer aux parois du récipient.

AUGMENTEZ LA VITESSE

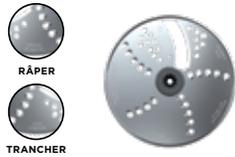
Des mélanges plus lisses exigent des vitesses plus élevées. Les vitesses basses sont idéales pour hacher des légumes et mixer de la pâte, mais il faut augmenter la vitesse pour préparer des purées et des sauces.

MIXAGE ULTRARAPIDE

Mélangez jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Plus l'appareil tourne longtemps, plus les ingrédients se décomposent et plus le résultat est fluide.

Présentation des jeux de disques

REMARQUE : Installez l'axe de disque dans le pichet avant d'installer le jeu de disque.



DISQUE À TRANCHER ET À RÂPER RÉVERSIBLE

Le disque à trancher et à râper réversible est parfait pour trancher des légumes finement, comme des concombres, et râper des carottes. Faites face au côté indiquant « slicer » (trancheuse) pour trancher et face au côté indiquant « shredder » (râpeuse) pour déchiqueter.



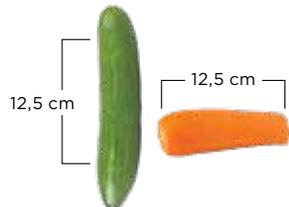
DISQUE À RÂPER

(non disponible sur tous les modèles)
Le disque à râper est idéal pour des ingrédients comme le fromage parmesan râpé.

REMARQUE : Assurez-vous que le fromage est bien froid avant de le /trancher ou de le râper.
NE TRANCHEZ PAS ET NE RÂPEZ PAS du fromage congelé.

Conseils sur la préparation des aliments

REMARQUE : Avant de transformer les ingrédients, assurez-vous qu'ils entrent dans la goulotte d'alimentation.
NE FORCEZ PAS les ingrédients dans la goulotte d'alimentation, car cela pourrait entraîner un résultat inégal.



Coupez les ingrédients en morceaux de 10 à 12 cm ou de sorte qu'ils soient légèrement plus longs que la hauteur de la goulotte d'alimentation.

LES INGRÉDIENTS NE DOIVENT PAS ÊTRE PLUS PETITS que la hauteur de la goulotte d'alimentation.



Coupez les deux extrémités des ingrédients pour créer des surfaces planes. Coupez les ingrédients coniques comme les carottes pour les rendre plus symétriques.



Les ingrédients plus gros, comme les pommes de terre, peuvent devoir être coupés en deux, dans le sens de la longueur.

UTILISATION DU POUSSOIR EN 2 PARTIES

Utilisez le poussoir en 2 parties pour guider les aliments dans la goulotte d'alimentation. Une fois le poussoir extérieur installé dans la goulotte d'alimentation, utilisez le poussoir du centre pour diriger les ingrédients étroits comme les carottes. Tournez le dessus dans le sens horaire et soulevez-le pour séparer les pièces.

Assemblage du pichet du Mélangeur Turbo et du robot culinaire avec couvercle de goulotte d'alimentation et jeux de disques



1. Installez l'axe de disque dans le pichet. Tout en maintenant le disque par la poignée en plastique, abaissez-le sur l'axe.

REMARQUE : Le disque à râper n'est pas disponible sur tous les modèles.

2. Tournez la languette du couvercle vers la droite de la poignée, puis appuyez sur le couvercle jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Tournez la languette dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'enclenche sur la poignée du pichet.

3. Placez le pichet sur la base. Tournez légèrement la poignée vers la droite de manière à ce que les symboles de verrouillage soient visibles sur la base. Puis, tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un dé clic indique que le pichet est bien en place.

PRÉPARATION

APPUYEZ SUR LE BOUTON D'ALIMENTATION POUR METTRE L'APPAREIL SOUS TENSION.



1. Une fois le programme DISC (disque) sélectionné, appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Ajoutez les ingrédients préparés dans la goulotte d'alimentation. Utilisez le poussoir en 2 parties pour guider les aliments dans la goulotte d'alimentation. La partie centrale du poussoir est amovible pour être utilisée avec les ingrédients étroits.

2. Une fois le programme terminé, retirez le couvercle en appuyant sur le bouton de déverrouillage et en tournant la languette du couvercle dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.

3. À l'aide de la poignée en plastique, retirez avec précaution le disque, puis l'axe de disque. Une fois le mélange terminé, tournez le pichet dans le sens antihoraire, puis soulevez-le pour le retirer.

REMARQUE : Si vous utilisez les vitesses manuelles, seule la vitesse 1 est disponible.

Assemblage du pichet du Mélangeur Turbo et du robot culinaire avec couvercle plat et jeux de lames



1.

Tenez le jeu de lames par le haut de l'arbre et insérez-le dans le pichet.



2.

Versez les ingrédients souhaités dans le pichet. Installez le couvercle, puis abaissez la poignée du couvercle pour le verrouiller en place.



3.

Placez le pichet sur la base. Tournez légèrement la poignée vers la droite de manière à ce que les symboles de verrouillage soient visibles sur la base. Puis, tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un déclic indique que le pichet est bien en place.

REMARQUE : Les lames étagées et la lame de pétrissage ne sont compatibles qu'avec le couvercle plat.

Assemblage du gobelet d'extraction des nutriments* et du mélangeur pour bol de boisson frappée TG



1.

Remplir le récipient avec le contenu souhaité. Vissez le jeu de lames jusqu'à ce que l'étanchéité soit parfaite.



2.

Retourner le récipient et l'installer sur la base. Faites-le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un déclic indique qu'il est bien en place.

Mélanger

APPUYER SUR LE BOUTON D'ALIMENTATION  POUR METTRE L'APPAREIL SOUS TENSION.



1.

Utilisez le cadran pour sélectionner un programme Auto-IQ® ou une vitesse manuelle, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le mélange.



2.

Une fois le mélange terminé, tournez le pichet dans le sens antihoraire, puis soulevez-le pour le retirer.



3.

Pour verser les mélanges plus liquides, assurez-vous que le couvercle est verrouillé en place, puis ouvrez le bec verseur.

REMARQUE : Si les vitesses manuelles sont utilisées avec la lame de pétrissage, n'utilisez que les vitesses 1 et 2.



Pour les mélanges plus épais

Appuyez sur le bouton **RELEASE** (déverrouillage) et soulevez la poignée pour retirer le couvercle plat, puis soulevez délicatement la lame avant de retirer le mélange. Détachez le mélange de la lame à l'aide d'une spatule.



AVERTISSEMENT : La lame est tranchante et n'est pas verrouillée en place. Assurez-vous que le couvercle est verrouillé sur le pichet avant de verser le contenu. Si le couvercle n'est pas présent, retirez soigneusement la lame avant de procéder. Le non-respect de cette consigne entraîne un risque de laceration. Pour plus d'informations, consulter le Guide d'utilisation de Ninja.

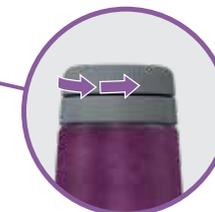
Mélanger

APPUYER SUR LE BOUTON D'ALIMENTATION  POUR METTRE L'APPAREIL SOUS TENSION.



1.

Utilisez le cadran pour sélectionner un programme Auto-IQ® ou une vitesse manuelle, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le mélange.



SI VOUS UTILISEZ LE GOBELET INDIVIDUEL SAUTEZ L'ÉTAPE 2.

2.

Si vous utilisez le bol TG, tournez le pilon intégré dans le sens antihoraire **de manière continue** pendant le mélange.



3.

Une fois le mélange terminé, retirez le récipient de la base. Retirez ensuite le jeu de lames du récipient.

Une boisson pour emporter?

Installez le couvercle de rangement ou le couvercle à bec verseur sur le bol TG ou le gobelet, et faites-le tourner dans le sens horaire pour le rendre étanche.

REMARQUE : NE METTEZ PAS LE BOL TG OU LE GOBELET au micro-ondes ou au congélateur.



AVERTISSEMENT : Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.



* Extraire une boisson contenant des vitamines et des nutriments à partir de fruits et de légumes.

NOTIONS DE BASE DU BOL DE BOISSON FRAPPÉE

UTILISATION DU MÉLANGEUR POUR BOL DE BOISSON FRAPPÉE TG



1.

Ajoutez le lait, ou le lait de substitution comme du lait de soya, de noix de coco, d'amande ou d'avoine, jusqu'à la ligne de **LIQUID FILL** (remplissage de liquide).

COMMENCEZ TOUJOURS AINSI.



2.

Ajoutez des **fruits congelés**, directement sortis du congélateur, ou des paquets d'auçai ou de fruits du dragon jusqu'à la ligne **MAX FILL** (remplissage maximal).

Coupez les gros fruits (bananes, etc.) en quartiers.

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



3. (Facultatif)

Enrichissez votre base en ajoutant une cuillerée de yogourt, de poudre de saveur, de poudre de protéines ou de beurre de noix.



4.

Vissez le jeu de lames et installez le bol TG sur la base du moteur.

Sélectionnez **BOWL** (bol) et appuyez sur **START/STOP** (marche/arrêt). Faites tourner le pilon intégré de **façon continue** dans le **sens antihoraire** pendant le mélange.



5.

Une fois le mélange terminé, ajoutez vos garnitures préférées, comme de la noix de coco, du granola, des bananes fraîches, des baies ou du nectar d'agave.

NETTOYAGE



Lave-vaisselle

Les contenants, les couvercles 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 chaude savonneuse. Lors du lavage des jeux de lames et de disques, utiliser un ustensile de lavage avec une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames.

⚠ AVERTISSEMENT : Manipulez les jeux de lames et de disques avec précaution pendant le lavage, car ils sont tranchants. Le contact avec le tranchant des lames peut entraîner une laceration.

Pour toute question ou pour enregistrer votre produit, aller à notre site Web : ninjakitchen.com.



@ninjakitchenca

© 2022 SharkNinja Operating LLC.

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

HYBRID EDGE est une marque de commerce déposée de SharkNinja Operating, SARL.

SS400C_QSG_F_MP_MV5