

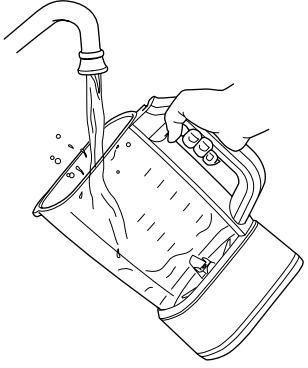
# Stir Alert

To avoid surprises during the cooking process, your blender will beep 3 times to let you know it's about to stir.

## CLEAN PROGRAM


7-minute program combines heat with rapid pulses to easily remove stuck-on ingredients from nonstick cooking surface.

**1**



Give the pitcher a quick rinse before running the CLEAN program.

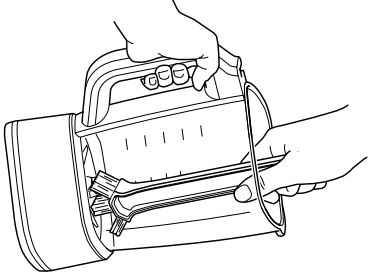
**2**



2 SMALL DROPS OF SOAP  
750ml OF WATER

Fill pitcher with 750ml of water plus 2 small drops of soap. Once lid and center cap are secure, press CLEAN.

**3**



Discard water from the pitcher and use the included cleaning brush to remove any remaining residue.

**4**



Dry all parts and accessories thoroughly before storing.

### TIP FOR BEST CLEANING RESULTS:

If there is food residue stuck on the pitcher, fill it with warm water and soap, and allow to soak before running the CLEAN program. DO NOT immerse the pitcher in liquid.



#### DISHWASHER

Lid, center cap, tamper, and cleaning brush are top-rack dishwasher safe.

**DO NOT** put the pitcher in the dishwasher.



#### HAND-WASHING

Wash pitcher, center cap, and tamper with warm soapy water. When washing under the blades, use the included cleaning brush.

**DO NOT** submerge the bottom of pitcher.



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

NINJA®  
Foodi™  
BLENDER  
COLD & HOT

LET'S GET  
STARTED

## What's In The Box



## Before First Use

### LID

#### ASSEMBLE

Position lid tab to the right of the handle and push down. Rotate tab clockwise so arrows align.

#### DISASSEMBLE

Rotate lid tab counterclockwise and lift up.

### CENTER CAP

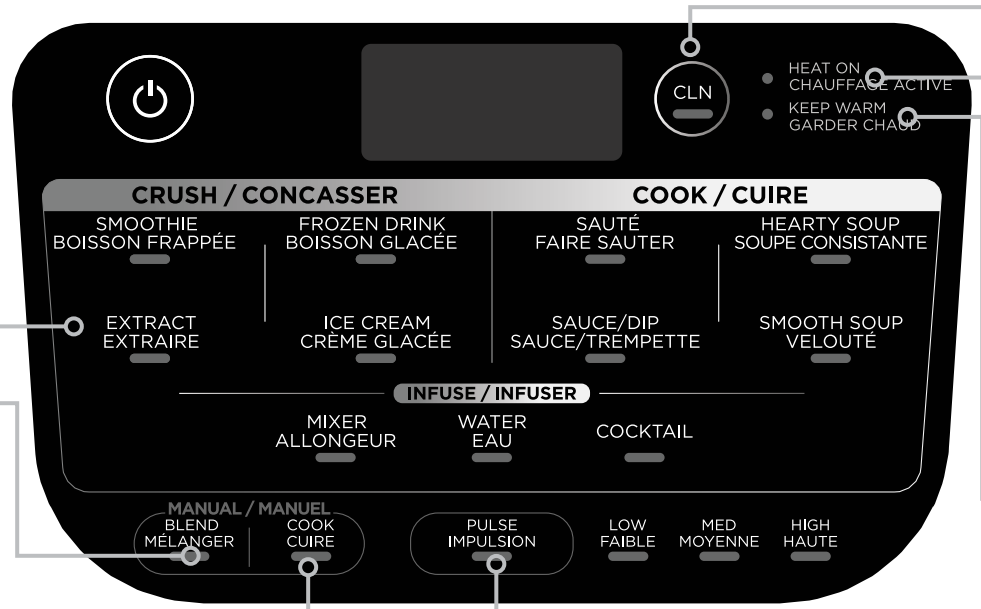
Insert center cap into the lid, then turn clockwise to lock.

### PITCHER

Set the pitcher into the base with the Ninja® logo facing forward.



# Using the Unit



**AUTO-iQ PROGRAMS**  
Automated blending and heating patterns deliver expert results at the touch of a button.

**MANUAL BLEND MODE**  
Select BLEND then LOW, MED, or HIGH. Blend settings will run for 1 minute unless manually stopped.

**MANUAL COOK MODE**  
Select COOK then LOW, MED, or HIGH. Cook settings will run for 1 hour unless manually stopped.

**PULSE**  
Short bursts of power to stir ingredients during manual operation.  
**TIP:** Incorporate pulses when manually cooking to promote even cooking.

**CLEAN**  
One-touch cleaning.

**HEAT ON**  
Light will illuminate if the chosen function uses heat.

**KEEP WARM**  
Turns on once heated program is complete to keep contents warm up to 1 hour.

# Chicken Noodle Soup

**PREP:** 15 MINUTES  
**COOK TIME:** 30 MINUTES  
**MAKES:** 3-4 SERVINGS

## INGREDIENTS

- 1 small onion, peeled, cut in 1-inch pieces
- 2 stalks celery, cut in 1-inch pieces
- 2 carrots, peeled, cut in 1-inch pieces
- 875 ml chicken stock
- 1/2 teaspoon kosher salt
- 1/4 teaspoon ground black pepper
- 1/4 teaspoon dried thyme
- 125 g uncooked chicken, cut in 1-inch pieces
- 75 g dry egg noodles

**NOTE:** Don't have or want egg noodles? Leave them out and skip steps 4 and 5. Chicken Vegetable Soup is just as delicious.



# Auto-iQ® Programs

Automatic programs incorporate unique blending and heating patterns that allow you to make a variety of foods and beverages at the touch of a button.

CRUSH		COOK	
EST. PROGRAM TIME: 1 MINUTE		EST. PROGRAM TIME: 30 MINUTES, SAUTE: 5 MINUTES	
<p><b>SMOOTHIE</b> Blend fruit, liquids, dairy, and more.</p>	<p><b>FROZEN DRINK</b> Create frozen drinks like margaritas and blended coffee.</p>	<p><b>SAUTÉ</b> Boost flavors of onions and garlic before making soups, sauces, or dips.</p>	<p><b>HEARTY SOUP</b> Create textured soups.</p>
<p><b>EXTRACT</b> Ideal for tough ingredients like seeds, leafy greens, and whole fruits.</p>	<p><b>ICE CREAM</b> Use your favorite frozen fruit and dairy to make sorbets and frozen treats.</p>	<p><b>SAUCE/DIP</b> Create creamy sauces, dips, purees, and fondue.</p>	<p><b>SMOOTH SOUP</b> Make smooth or pureed soups.</p>
INFUSE			
EST. PROGRAM TIME: 10 MINUTES			
<p><b>MIXER</b> Use sweet or savory ingredients to create bold-flavored concentrates to add to spirits, mocktails, and even marinades.</p>	<p><b>WATER</b> Transform fruits, herbs, teas, and spices into warm tonics and flavored waters.</p>	<p><b>COCKTAIL</b> Infuse liquors for craft cocktails.</p>	



1 Place onion, celery, carrot, and stock in the pitcher.



2 Add spices and chicken and secure the lid.



3 Select HEARTY SOUP.



4 With 6 minutes remaining on the program, remove lid to pause the unit. Add egg noodles to pitcher.



5 Replace lid and press HEARTY SOUP to resume program.



6 When program is complete, ensure internal temperature of chicken is 165°F, then serve.

For more charts, see the included Inspiration Guide.



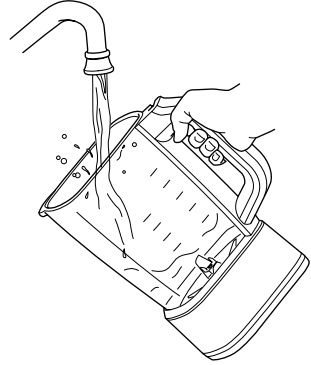
# Alerte du mélangeur

Pour éviter les surprises pendant le processus de cuisson, votre mélangeur émettra 3 bips vous avisant qu'il s'apprête à mélanger.

## PROGRAMME DE NETTOYAGE

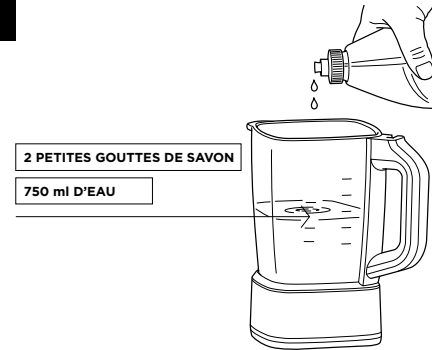
Programme d'une durée de 7 minutes qui allie la chaleur et les pulsations rapides pour retirer facilement les ingrédients collés sur les surfaces de cuisson antiadhésives.

1



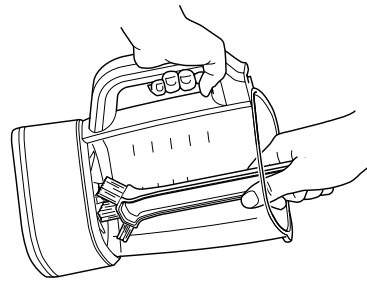
Rincez rapidement le pichet avant d'exécuter le programme CLEAN (nettoyer).

2



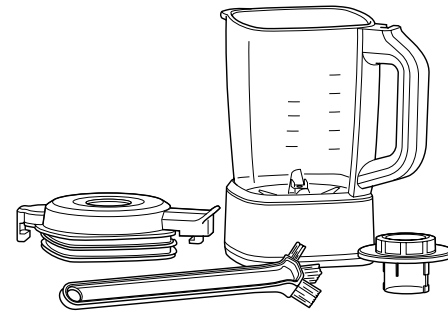
Remplissez le pichet avec 750 ml d'eau et ajoutez 2 petites gouttes de savon. Une fois que le couvercle et le capuchon central sont bien fixés, appuyez sur CLEAN (nettoyer).

3



Jetez l'eau du pichet et utilisez la brosse de nettoyage fournie pour enlever tout résidu restant.

4



Séchez bien toutes les pièces et tous les accessoires avant de les entreposer.

### CONSEIL POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS DE NETTOYAGE :

S'il y a des résidus de nourriture collés sur le pichet, remplissez-le d'eau tiède, ajoutez du savon et laissez-le tremper avant d'exécuter le programme CLEAN (nettoyer). N'IMMERGEZ PAS le pichet dans du liquide.



### LAVE-VAISSELLE

Le couvercle, le capuchon central, le pilon et la brosse de nettoyage vont dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

**NE METTEZ PAS** le pichet au lave-vaisselle.



### LAVAGE À LA MAIN

Lavez le pichet, le capuchon central et le pilon avec de l'eau chaude savonneuse. Lorsque vous nettoyez sous les lames, utilisez la brosse de nettoyage fournie.

**NE SUBMERGEZ PAS** le dessous du pichet.



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

NINJA®  
**Foodi™**  
**MÉLANGEUR**  
FROID ET CHAUD

# COMMENÇONS

## Ce qu'il y a dans la boîte



## Avant la première utilisation

### COUVERCLE

#### ASSEMBLER

Positionnez la languette du couvercle à la droite du manche et poussez vers le bas. Faites pivoter la languette dans le sens horaire pour aligner les flèches.

#### DÉMONTER

Faites pivoter la languette du couvercle dans le sens antihoraire et soulevez.

### BOUCHON DU COUVERCLE

Insérez le bouchon du couvercle dans le couvercle et tournez dans le sens horaire pour le verrouiller.

### PICHET

Placez le pichet dans la base avec le logo Ninja® orienté vers l'avant.



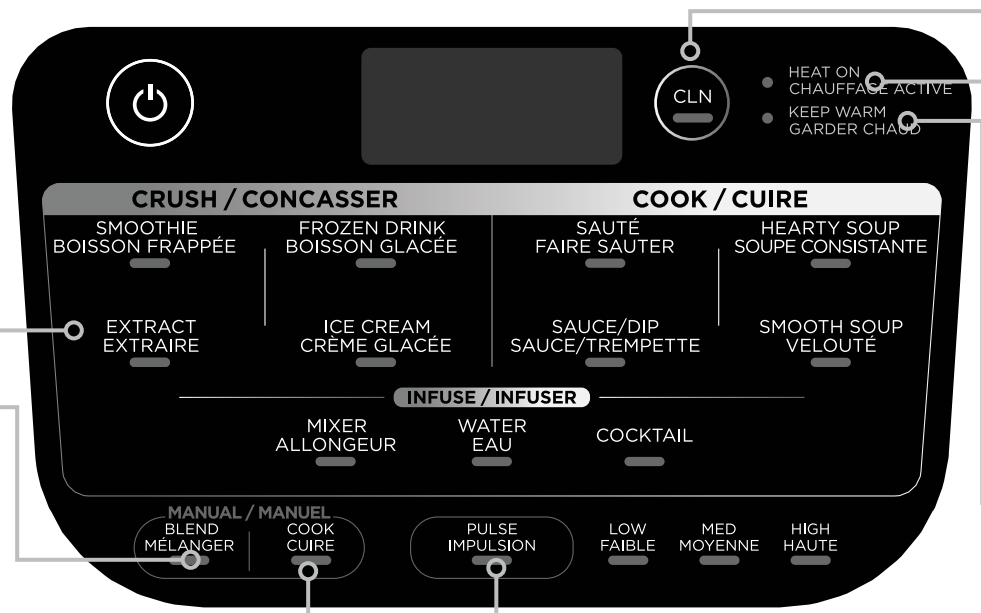
# Utiliser l'appareil

## PROGRAMMES AUTO-iQ

Fonctions automatisées pour mélanger et chauffer offrant des résultats de calibre professionnel en appuyant sur un seul bouton.

## MODE MANUEL BLEND (mélange manuel)

Choisissez BLEND (mélanger) puis LOW (faible), MED (moyenne) ou HIGH (haute). Les réglages du mélange seront en fonction pour 1 minute sauf si l'arrêt s'effectue manuellement.



## MODE MANUEL COOK (cuisson manuelle)

Choisissez COOK (cuire), puis LOW (faible), MED (moyenne) ou HIGH (haute). Les réglages de cuisson seront en fonction pour 1 heure, sauf si l'arrêt s'effectue manuellement.

## PULSE (impulsion)

Petites impulsions d'énergie pour mélanger les ingrédients lors de l'opération manuelle.  
**CONSEIL :** Incorporez des impulsions lors de la cuisson manuelle pour assurer une cuisson égale.

## CLEAN (nettoyer)

Nettoyage en appuyant sur un seul bouton.

## HEAT ON (chaleur activée)

Le voyant s'allumera si la fonction choisie utilise la chaleur.

## KEEP WARM (garder chaud)

Se met en marche lorsque le programme de chauffage est complété pour maintenir la chaleur du contenu pour une durée allant jusqu'à 1 heure.

# Soupe poulet et nouilles

**PRÉP. :** 15 MINUTES  
**DURÉE DE CUISSON :** 30 MINUTES  
**DONNE :** 3 À 4 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

- 1 petit oignon, épluché, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 2 tiges de céleri, coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 2 carottes, pelées, coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 875 ml de bouillon de poulet
- 1/2 cuillère à thé de sel cachère
- 1/4 de cuillère à thé de poivre noir moulu
- 1/4 de cuillère à thé de thym séché
- 125 g de poulet cru, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 75 g de nouilles aux œufs déshydratées

**REMARQUE :** Vous n'avez pas ou ne voulez pas de nouilles aux œufs? N'en mettez pas et sautez les étapes 4 et 5. Une soupe au poulet et aux légumes est tout aussi délicieuse.



# PROGRAMMES Auto-iQ®

Programmes automatiques incorporant des fonctions uniques de mélange et de chauffage permettant la préparation d'une variété d'aliments et de boissons en appuyant sur un seul bouton.

CRUSH (concasser) DURÉE DU PROGRAMME APPROX. : 1 MINUTE		COOK (cuire) DURÉE DU PROGRAMME APPROX. : 30 MINUTES, SAUTÉ: 5 MINUTES	
<b>SMOOTHIE (Boisson frappée)</b> Mélangez les fruits, liquides, produits laitiers et plus.	<b>FROZEN DRINK (boisson glacée)</b> Créez des boissons glacées comme des margaritas et des cafés mélangés.	<b>SAUTÉ (faire sauter)</b> Rehaussez le goût des oignons et de l'ail avant de faire des soupes, des sauces ou des trempettes.	<b>HEARTY SOUP (soupe consistante)</b> Créez des soupes pleines de texture.
<b>EXTRACT (extraire)</b> Idéal pour les ingrédients plus durs comme les graines, les légumes-feuilles et les fruits entiers.	<b>ICE CREAM (crème glacée)</b> Utilisez vos fruits congelés et vos produits laitiers préférés pour préparer des sorbets et des gâteries glacées.	<b>SAUCE/DIP (sauce/trempette)</b> Créez des sauces crémeuses, des trempettes, des purées et des fondues.	<b>SMOOTH SOUP (velouté)</b> Cuisinez des soupes lisses ou en purée.
INFUSEZ DURÉE DU PROGRAMME APPROX. : 10 MINUTES			
<b>MIXER (allongeur)</b> Utilisez des ingrédients sucrés ou salés pour créer des concentrés au goût prononcé pour ajouter aux spiritueux, aux cocktails sans alcool et même aux marinades.	<b>WATER (eau)</b> Transformez les fruits, les fines herbes, les thés et les épices en toniques tièdes et en eaux aromatisées.	<b>COCKTAIL</b> Infusez des spiritueux pour des cocktails artisanaux.	

Pour plus de tableaux, consultez le Guide d'inspiration ci-joint.



Placez l'oignon, le céleri, les carottes et le bouillon dans le pichet.



Ajoutez les épices et le poulet, puis sécurisez le couvercle.



Choisissez HEARTY SOUP (soupe consistante).



Lorsqu'il reste 6 minutes au programme, retirez le couvercle pour mettre l'appareil en pause. Ajoutez les nouilles aux œufs dans le pichet.



Remplacez le couvercle et appuyez sur HEARTY SOUP (soupe consistante) pour compléter le programme.



Lorsque le programme est terminé, assurez-vous que la température interne du poulet est de 74 °C (165 °F), puis servez.