

CONTENIDO



Base eléctrica:

Elige entre múltiples accesorios y descubre la gran variedad de usos para la base eléctrica.



Accesorio de la batidora amasadora de mano:

Potencia cualquier receta con 5 velocidades de mezcla.

Accesorios de la batidora amasadora de mano: (varían según el modelo)

Dos varillas y dos ganchos para masa



Accesorio de la batidora de mano:

2 velocidades de mezcla que te permitirán combinar hasta los ingredientes que más se resisten.



Accesorio de la picadora:

Acóplalo a la base eléctrica para picar, triturar y hacer puré los ingredientes.

LIMPIEZA

Desenchufa la base eléctrica antes de limpiarla. Limpia la base eléctrica, el accesorio de la batidora amasadora de mano y la tapa de la picadora con un paño limpio y húmedo.



Lavavajillas

El accesorio de la batidora de mano, las varillas, los ganchos para masa, el recipiente de la picadora y la cuchilla apilable se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas.



Lavado a mano

Si lo lavas a mano, hazlo con agua caliente y jabón. Utiliza un utensilio de lavado con mango para lavar las cuchillas apilables.



ADVERTENCIA: Manipula las cuchillas apilables con cuidado al lavarlas, ya que están muy afiladas. El contacto con los filos de las cuchillas puede provocar cortes.

NINJA Foodi

SISTEMA DE PREPARACIÓN DE COMIDA 3 EN 1

Para registrar tu producto o pedir piezas o accesorios adicionales, visita nuestro sitio web en ninjakitchen.eu

Asegúrate de leer las instrucciones adjuntas antes de usar el producto.

Guía de inicio rápido

NINJA Foodi

SISTEMA DE PREPARACIÓN DE COMIDA 3 EN 1



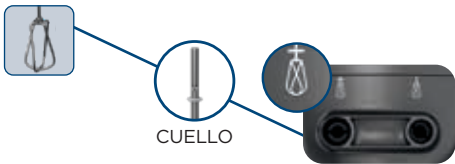
BATIDORA AMASADORA DE MANO



Montaje



Instalar la base eléctrica:
Alinea la flecha en la base eléctrica con la flecha en el accesorio de la batidora amasadora, a continuación, presiona la base para fijarla al accesorio.



Seleccionar el accesorio:
Instala las dos varillas o los dos ganchos para masa utilizando las ranuras de la batidora amasadora de mano. Introduce las varillas con el cuello en la ranura con el diagrama que muestra un cuello. Oírás un clic cuando se encaje en su sitio.

Uso de los controles

EXPULSAR: pulsa para retirar las varillas u otros accesorios.

INDICADOR DEL RANGO DE VELOCIDAD: se encienden unas luces LED para indicar la configuración de la velocidad de 1 a 5.

POWER (encendido/apagado): pulsa para encender y apagar la unidad.

SELECTOR DE VELOCIDAD: aumenta o reduce la velocidad pulsando las flechas hacia arriba o hacia abajo.

TURBO: mantén pulsado este botón para pasar rápidamente a la velocidad 5.

Velocidades de la batidora amasadora

VELOCIDADES 1 Y 2: se utiliza cuando se combinan ingredientes secos, como la harina, con ingredientes líquidos o para masas más espesas, como la masa de pan.

VELOCIDADES 3 Y 4: utilízalas para masas, mezclas, panes rápidos, coberturas y muchas otras recetas.

VELOCIDAD 5: utiliza la velocidad 5 para montar nata, mousse o claras de huevo.

NOTA: Para evitar que los ingredientes salpiquen, empieza a baja velocidad y luego aumenta lentamente hasta la configuración deseada.

Desmontaje



1 Expulsar el accesorio:
pulsa el botón de expulsión del accesorio de la batidora amasadora de mano para retirar las varillas u otros accesorios.

2 Expulsar la base eléctrica:
mantén pulsados los botones de desenganche en cada lado de la base de carga para desmontarla.

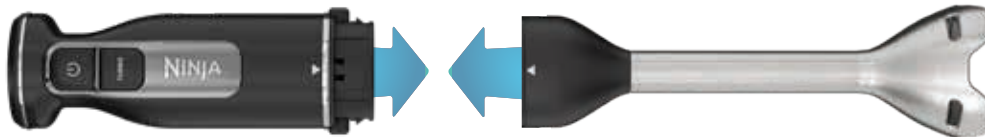


BATIDORA DE MANO



Montaje

Instalar la base eléctrica:
Alinea la flecha en la base eléctrica con la flecha en el accesorio de la batidora de mano, a continuación, presiona la base para fijarla al accesorio.



Desmontaje

Retirar la base eléctrica:
Mantén pulsados los botones de desenganche en cada lado de la base eléctrica para desmontarla.



Uso de los controles

POWER (encendido/apagado): pulsa el botón y **mantén pulsado continuamente** para batir*.

TURBO: con el botón pulsado continuamente para batir, **mantén pulsado el botón TURBO** para pasar a la velocidad más alta.



Velocidades de la batidora de mano

BAJA: Utilízala para batir líquidos, como mayonesa, o aderezos o cremas y salsas con ingredientes blandos, como la salsa de tomate.

TURBO: Utilízalo para ingredientes más duros, como la calabaza o para purés suaves, como el humus.

Mezclar



NOTA: No utilices la batidora en ollas antiadherentes.

1 Seleccionar un recipiente:
El recipiente debe ser lo suficientemente grande para que el cabezal de la batidora quede completamente cubierto por los ingredientes. Una vez introducido, debe haber espacio suficiente en el recipiente para evitar desbordamientos y salpicaduras. Se recomienda utilizar una olla, una jarra medidora grande o la batidora de vaso (no se incluyen con todos los modelos).



NOTA: Para obtener mejores resultados, sujeta el producto con el panel de control mirando hacia el otro lado.

2 Mezclar:
Introduce el cabezal de la batidora en los ingredientes. **Realiza un movimiento hacia arriba y hacia abajo** para batir. Asegúrate de parar cuando el cabezal de la batidora no esté sumergido.

ACCESORIO DE LA PICADORA

Montaje

Montaje de la cuchilla y la tapa:
Sujeta la cuchilla apilable por la parte superior del eje y colócala en el recipiente de la picadora. Introduce los ingredientes en el recipiente. Instala la tapa de la picadora para que quede en su sitio. Asegúrate de que la tapa esté correctamente instalada antes del uso; no oírás ningún clic.

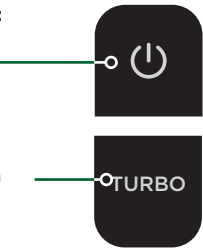
Instalar la base eléctrica:
Acopla la base eléctrica haciendo coincidir la flecha de la base eléctrica con la flecha de la tapa de la picadora y, a continuación, empuja la base contra la tapa para encajarla en su sitio.



Uso de los controles

POWER (encendido/apagado): pulsa y **mantén pulsado el botón continuamente** para picar.* Usa pulsaciones cortas para picar menos y pulsaciones largas para picar más.

El **botón TURBO aparece** deshabilitado cuando se utiliza la picadora. La picadora funciona a la máxima velocidad.



***NOTA:** Mantener pulsado el botón asegura que la cuchilla funcione solo cuando tienes el control.

Aspectos básicos de la picadora

Para obtener los mejores resultados:

- Preparar los ingredientes en trozos uniformes y asegurarse de que quedan por debajo de la cuchilla superior.
- Evitar llenar demasiado el recipiente y usar pulsaciones cortas para obtener resultados uniformes.
- Sujetar el recipiente de la picadora con una mano mientras se está usando para controlarla mejor.



⚠ ADVERTENCIA: La cuchilla de picar está muy afilada y no se bloquea. Antes de vaciar el recipiente, retira con cuidado la cuchilla de la picadora. El incumplimiento de esta indicación puede causar lesiones. Consulta las Instrucciones de seguridad de Ninja para obtener información adicional.