Batidos sin complicaciones.

Te damos la bienvenida a la guía de inspiración con recetas del sistema de cocina Ninja Detect Power Kitchen System Pro. Estás a pocas páginas de descubrir recetas, consejos, trucos y recomendaciones prácticas que te darán confianza para elaborar desde smoothies y bebidas hasta sopas, untables y platos principales. ¡Ahora vamos a batir!

Si quieres conocer consejos y trucos para usar tu batidora, escanea el código QR que aparece más arriba.

ÍNDICE

USO DEL PANEL DE CONTROL 116

TECNOLOGÍA BLENDSENSE 117

PROGRAMAS DE MODO DE PROCESAMIENTO 120

PROGRAMAS MANUALES 121

CONTENIDO DE LA CAJA Y LIMPIEZA 122

USO DE LA JARRA 123

TRUCOS Y CONSEJOS 124

TRUCOS Y CONSEJOS PARA PREPARAR COMIDA 125

INTRODUCCIÓN A LOS SMOOTHIE BOWLS 126

INTRODUCCIÓN A LAS CREMAS DE FRUTOS SECOS 127

PROGRAMAS PARA EL RECIPIENTE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS 128

CORTAR Y TRITURAR 101 129

ELABORACIÓN DE MASAS CON BLENDSENSE 130

USO DEL RECIPIENTE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS POWER 132

LLENADO 134

USO DEL VASO INDIVIDUAL 135

SMOOTHIES 136

BEBIDAS 140

SMOOTHIE BOWLS 142

SALSAS Y UNTABLES 143

PLATOS PRINCIPALES 147

POSTRES 151

USO DEL Panel de control

NOTA: *Pulsa el selector para INICIAR o DETENER cualquier programa. Gíralo para seleccionar las opciones.*





POWER ⏻
Pulsa para encender o apagar la unidad.

MANUAL
Velocidad ajustable para un control total del batido.

BLENDSENSE
El programa de un solo toque inteligente que detecta los ingredientes y los bate perfectamente.

MODE (MODO) (solo jarra y recipiente del procesador)
Programas predefinidos de procesamiento (Disc [Disco], Mince [Ultrapicado], Small Chop [Picado fino] y Large Chop [Picado grueso]) que pican, trituran, cortan y desmenuzan.

PULSE (PULSO)
Solo funciona mientras se pulsa **PULSE**.
Pulsa brevemente para realizar pulsaciones cortas y durante más tiempo para realizar pulsaciones largas.

TECNOLOGÍA BlendSense

LA BATIDORA QUE AJUSTA AUTOMÁTICAMENTE LA VELOCIDAD Y EL TIEMPO

PARA OBTENER **RESULTADOS PERFECTOS**



cómo funciona

Identifica los ingredientes frescos o congelados y el tamaño de la receta.
Ajusta automáticamente el tiempo, la velocidad y la potencia para obtener unos resultados perfectos.



alerta para añadir líquido*

Te avisa cuando hace falta añadir líquido durante el batido para procesar completamente la receta, con el fin de que consigas una bebida con una textura perfecta siempre. Cuando aparezca ADD LIQUID 💧 (AÑADIR LÍQUIDO) en el selector, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) y retira el vaso de la base. Añade 120-240 ml más de líquido. Vuelve a instalar el vaso y, a continuación, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para volver a ejecutar el programa BlendSense.

* Solo disponible cuando se utiliza el vaso individual.

TEXTURA PERFECTA		ESPESOR PERFECTO		TRITURADO Y PROCESADO		MEZCLA, CORTA Y PICA	
EXTRACTOS	SMOOTHIES	SMOOTHIE BOWLS	CREMAS DE FRUTOS SECOS	SALSA	PESTO	MASA DE PIZZA	ENSALADA DE COL



TECNOLOGÍA BlendSense

El programa Intelligent BlendSense revoluciona el método de batido tradicional detectando los ingredientes para batirlos siempre con la textura perfecta. El programa BlendSense estará activado de forma predeterminada. Pulsa el botón ⏻ y, a continuación, START/STOP (INICIAR/DETENER). Una vez que empiece el programa, se detendrá automáticamente cuando haya acabado de batir. Para dejar de batir antes de finalizar el programa, vuelve a pulsar el selector.

Simplemente pulsa el selector para iniciar el programa BlendSense.

1

DETECTAR

Empieza a batir para detectar los ingredientes.



2

BATIR

Elige automáticamente la velocidad, el tiempo y los pulsos.



3

DISFRUTAR

Bate perfectamente, independientemente del tamaño de la porción.



BlendSense es la solución perfecta para conseguir mezclas suaves, como smoothies, bebidas heladas, smoothie bowls, salsas, purés y masas.



BATIDO INICIAL

SENSING
En los 15 primeros segundos, ajusta activamente la velocidad y el tiempo según los ingredientes y el tamaño de la receta.



OPCIONES DE BATIDO



BLENDING (BATIDO)
Bate de manera ininterrumpida sin pulsar.





CRUSH (TRITURAR) Y MAX-CRUSH (TRITURAR MAXI)
Detecta los ingredientes más duros y congelados, y ajusta el patrón de pulso para obtener una textura más homogénea.



THICK MODE (MODO ESPESO)
Ofrece resultados espesos para tomar con cuchara.



DOUGH (MASA)
Procesa masas y rebozados, para tartas, pizza y galletas, por ejemplo. Se usa con el accesorio para amasar apilable.

NOTA: Una vez seleccionada la opción de batido, empezará la cuenta atrás en la pantalla en segundos. El tiempo total varía desde segundos hasta casi dos minutos.

ERRORES DE DETECCIÓN



INSTALL (INSTALAR)
Se enciende si no hay ningún vaso instalado o si el vaso está instalado de forma incorrecta. Para resolverlo, vuelve a instalar el vaso.



ADD LIQUID (AÑADIR LÍQUIDO)
Cuando utilices el vaso individual, se muestra este error si, mientras se bate, tu receta requiere más líquido. Cuando aparezca **ADD LIQUID** (AÑADIR LÍQUIDO) en el selector, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) y retira el vaso de la base. Añade 140-240 ml más de líquido. Vuelve a instalar el vaso y, a continuación, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para volver a ejecutar el programa BlendSense.

Programas de MODO DE PROCESAMIENTO



DISC (DISCO): solo recipiente del procesador

LARGE CHOP (PICADO GRUESO), SMALL CHOP (PICADO FINO) y MINCE (ULTRAPICADO): solo jarra y recipiente del procesador

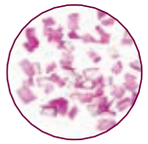
Programas con preajustes inteligentes que combinan patrones de pulso únicos que se encargan de procesarlo todo. Pulsa MODE (MODO), gira el selector para seleccionar el programa deseado y, a continuación, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER). El programa se detendrá automáticamente cuando se complete. Vuelve a pulsar el selector para detener el programa antes de tiempo. No funcionan conjuntamente con el programa BlendSense o los programas manuales.

NOTA: *Se muestran los segundos que tarda cada programa.*



LARGE CHOP (PICADO GRUESO):
Cortar en piezas del tamaño de un bocado.

SMALL CHOP (PICADO FINO):
Nivel de picado fino.



MINCE (ULTRAPICADO):
Nivel más fino de picado.



DISC (DISCO):
Se usa para cortar o desmenuzar.
NOTA: *Se usa con el disco reversible para cortar y desmenuzar.*



PROGRAMAS Manuales



Utiliza el modo manual para tener el control total de la velocidad de batido y de las texturas. Pulsa MANUAL, gira el selector hasta la velocidad deseada y, a continuación, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER). Cuando se selecciona, cada velocidad funciona continuamente durante 60 segundos. Vuelve a pulsar el selector para detener el programa antes de tiempo.

CONTROL DE VELOCIDAD VARIABLE (velocidades 1–10): solo con la jarra.

EMPIEZA LENTO (velocidades 1–3):
Empieza siempre a velocidad baja para que los ingredientes se integren mejor y evitar que se peguen a los laterales del recipiente.

REGULA LA VELOCIDAD (velocidades 4–7):
para hacer mezclas más suaves se requieren velocidades más altas. Las velocidades bajas son ideales para picar verduras, pero en el caso de purés y aderezos necesitas aumentar la velocidad.

BATIDO A ALTA VELOCIDAD (velocidades 8–10):
bate hasta conseguir la consistencia deseada. Cuanto más tiempo estés batiendo, más suave será el resultado.

VELOCIDADES baja, media y alta:
solo vaso individual y recipiente del procesador.

NOTA: *Una vez seleccionada la velocidad, empezará a contar el tiempo en la pantalla en segundos.*



Contenido de la caja



TAPA DE LA JARRA
con boquilla para servir sin problemas

NINJA DETECT TOTAL CRUSHING Y CUCHILLAS DE PICAR (CUCHILLAS DE PRECISIÓN)
Pica hielo y fruta helada en segundos

JARRA DE 2,1 L*
Tritura, pica y prepara smoothie bowls en una sola jarra versátil y compacta
* Carga máxima de líquido 1,9 l

PANTALLA
Selector de START/STOP (INICIAR/DETENER) fácil de usar, botón BlendSense, botones de selección manual, de modos y de pulso.

CUERPO DEL MOTOR
Potente motor de alta velocidad con potencia máx. de 1800 W

TAPA Y EMPUJADOR PARA EL TUBO DE ENTRADA



EJE DEL DISCO



DISCO REVERSIBLE PARA CORTAR Y DESMENUZAR
Perfecto para cortar pepinos en tiras finas o rallar zanahorias.



RECIPIENTE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS ELÉCTRICO
Úsalo para picar de manera uniforme, preparar purés suaves y procesar hasta 910 g de masa.

CUCHILLA DE PICAR APILABLE
Tritura de manera uniforme.



ACCESORIO PARA AMASAR APILABLE
Mezcla la masa de manera uniforme para preparar pizzas, galletas y pasteles.







CUCHILLAS APILABLES HYBRID EDGE
Cuchillas de acero inoxidable de alta calidad que trituran piezas enteras de fruta y verdura congelada, frutos secos, semillas y hielo para conseguir unas texturas más homogéneas en tus batidos

VASO INDIVIDUAL DE 600 ML CON TAPA CON BOQUILLA
Crea bebidas deliciosas para llevarlas donde quieras.

LIMPIEZA



Lavavajillas
Todas las piezas, excepto el cuerpo del motor, se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas y **NO** deben limpiarse con un ciclo de secado caliente.



Lavado a mano
Lava los recipientes, tapas y cuchillas apilables con agua tibia y jabón. Cuando laves las cuchillas apilables, usa un utensilio de lavado con mango.

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

USO DE LA JARRA

MONTAJE



1 Coloca la jarra en la base y gírala en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su sitio.



2 Sujeta las cuchillas de precisión por la parte superior del eje e insértalas en la jarra.



3 Pon la tapa y, a continuación, presiona para bajar el asa hasta que encaje en su sitio.

BATIR Y DISFRUTAR

1 Al encender la unidad, el programa BlendSense estará activo de forma predeterminada. Pulsa el selector para iniciar el programa.

Para usar los programas manuales o los programas de modo de procesamiento, pulsa el botón del modo que quieras situado encima del selector. Gira el selector hasta la velocidad deseada (1–10) o el programa de modo de procesamiento y, a continuación, pulsa el selector para empezar. Para detener un programa en cualquier momento, pulsa de nuevo el selector.

2 Cuando hayas acabado de batir, gira la jarra en el sentido contrario a las agujas del reloj y levántala para retirarla.







3a Para verter mezclas más finas, asegúrate de que la tapa esté bloqueada y, a continuación, abre el pico vertedor.

3b Con mezclas más densas, pulsa el botón RELEASE (DESENGANCHE) y levanta el asa para retirar la tapa. A continuación, saca con cuidado las cuchillas apilables antes de verter el contenido.

NOTA: *El asa de la tapa no bajará a menos que esté colocada en la jarra.*

ADVERTENCIA: Las cuchillas de precisión están sueltas y afiladas y no quedan fijadas. Asegúrate de que la tapa está fija en la jarra antes de verter el contenido de la jarra. Si viertes contenido sin la tapa, primero retira cuidadosamente las cuchillas apilables. Si no sigues esta indicación, puedes cortarte. Consulta información adicional en la guía de usuario de Ninja.

Mezclar BÁSICOS

Instrucciones para unos mejores resultados con la jarra de 2,1 l		
INGREDIENTES	**1–2 RACIONES**	**3–4 RACIONES**
Líquido y yogur	240-480 ml	600 ml
Fruta fresca o congelada	375-525 g	525-675 g

Consejos para preparar batidos perfectos.

No proceses ni muelas ingredientes secos.
Para obtener los mejores resultados, bate hojas verdes y hierbas frescas en el vaso individual.

No superes la línea de nivel máximo MAX LIQUID (1,9 l) al llenar la jarra.
No llenes en exceso la jarra con ingredientes. Para obtener los mejores y más suaves resultados, sigue este orden.



5

Acaba de rellenar con hielo o ingredientes congelados.



4

A continuación, añade 2–4 cucharadas de ingredientes secos o cremosos, como semillas, especias molidas y cremas de frutos secos (opcional).



3

Después, añade 75 g de hojas verdes y hierbas (opcional).



2

Añade la cantidad deseada de fruta y verdura fresca (para obtener los mejores resultados, córtalas en trozos de 2,⁵ cm).



1

Empieza vertiendo líquido o yogur. Para obtener resultados más finos o una consistencia similar a un zumo, añade más líquido.



Preparación de alimentos BÁSICOS

Consejos para simplificar el picado.



PREPARACIÓN DE VERDURAS

- Corta ambos extremos de los ingredientes y quita las cáscaras o pieles.
- Corta ingredientes como zanahorias, pepino, apio y calabacín en trozos de 5 cm y ramilletes de brócoli o coliflor en trozos de 2,⁵ cm.Corta los ingredientes, como las cebollas, en cuartos.



PREPARACIÓN DE CARNE

- Recorta el exceso de grasa y tejido conectivo. Corta la carne en cubos de 5 cm.

ADVERTENCIA: Las cuchillas de precisión están sueltas y afiladas y no quedan fijadas. Antes de verter el contenido, retira las cuchillas de precisión con cuidado. Si no sigues esta indicación, puedes cortarte. Consulta información adicional en la guía de usuario de Ninja.

NOTA: *Tanto la jarra como el recipiente del procesador de alimentos se pueden usar para picar.*



INTRODUCCIÓN A LOS Smoothie bowls

PARA TI, PARA COMPARTIR O PARA MUCHA GENTE

INGREDIENTES	1 RACIÓN	2 RACIONES	4 RACIONES
Leche de tu elección	240 ml	480 ml	950 ml
Fruta congelada	300 g	600 g	1 kg



1. Añadir leche

Con las cuchillas de precisión instaladas en la jarra, añade leche animal u otra que prefieras, como leche de soja, coco, almendras o avena.

SIEMPRE HAZ ESTO PRIMERO.



2. Añadir fruta congelada

Añade **fruta congelada, directamente del congelador**, o paquetes de açaí o fruta del dragón.

Corta las frutas más grandes, como los plátanos, en cuartos.

Si usas paquetes de açaí o fruta del dragón, descongélalos un poco y córtalos en cuartos.



3. Complementos (opcional)

Mejora tu base añadiendo 2–4 cucharadas de yogur, sabor en polvo, proteína en polvo y/o crema de frutos secos.



4. Mezclar

Coloca la tapa y, luego, instala la jarra en el cuerpo del motor.

Utiliza el selector para escoger **BLENDSENSE** y luego pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER).

5. Servir

Una vez que la mezcla esté lista, retira la tapa y las cuchillas apilables. Sírvela en recipientes con tus ingredientes favoritos, como copos de coco, granola, plátanos frescos, frutas del bosque y sirope de agave.



INTRODUCCIÓN A LAS Cremas de frutos secos

1. Añadir frutos secos tostados

Pon 400 g de frutos secos tostados, como almendras, cacahuetes, nueces, anacardos o nueces pecanas, en la jarra de 2,1 l.

2. Añadir aceite

Añade 60 ml de aceite, como de colza, coco (derretido), cacahuete u otro tipo de aceite vegetal, encima de los frutos secos.

3. Complementos (opcional)

Mejora tu crema de frutos secos añadiendo 2 cucharadas de lo siguiente:



Semillas
Chía, calabaza, girasol o linaza



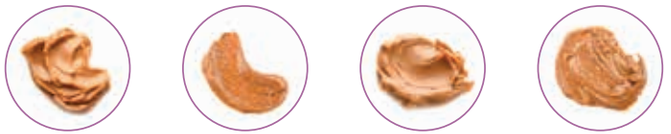
Condimentos
Canela, nuez moscada, sal, cacao en polvo o extracto de vainilla



Endulzantes
Miel, sirope de arce o sirope de agave

4. Mezclar

Selecciona **BLENDSENSE** y pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER).





PROGRAMAS del recipiente del procesador de alimentos

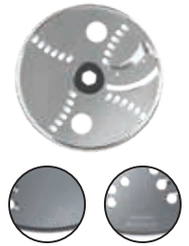
Trucos y consejos para el recipiente del procesador de alimentos eléctrico

Programas recomendados por cuchilla apilable y disco

CUCHILLA APILABLE O DISCO	PROGRAMA BLENDSENSE	PROGRAMAS DE MODO DE PROCESAMIENTO RECOMENDADOS	PROGRAMAS MANUALES RECOMENDADOS
Cuchilla de picar apilable 	Sí	Mince (Ultrapicado), Small Chop (Picado fino) y Large Chop (Picado grueso)	Low (Bajo), Medium (Medio), High (Alto) y Pulse (Pulso)
Accesorio para amasar apilable 	Sí	N/A	Low (Bajo) o Pulse (Pulso)
Disco reversible para cortar/triturar 	No	Disc (Disco)	Low (Bajo)



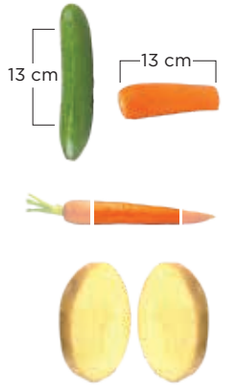
Cortar y triturar 101



DISCO REVERSIBLE PARA CORTAR/ TRITURAR

El disco reversible para cortar/triturar es perfecto para cortar pepinos en tiras finas o rallar zanahorias, entre otros. Pon hacia arriba el lado con el rótulo «slicer» para cortar y el lado con el rótulo «shredder» para triturar**.**

ADVERTENCIA: Asegúrate de que el queso esté bien frío antes de cortarlo/triturarlo o rallarlo. **NO** cortes, tritures ni ralles queso congelado.



CONSEJOS PARA PREPARAR COMIDA

Corta los ingredientes en trozos de unos 10 cm a 13 cm o ligeramente superiores a la altura del tubo de entrada.

NO cortes los ingredientes más pequeños que la altura del tubo de entrada.

Corta los extremos de los ingredientes para crear superficies planas. Corta los ingredientes cónicos como las zanahorias para que queden más simétricos.

Corta los ingredientes más grandes, como las patatas, por la mitad longitudinalmente.

USO DEL EMPUJADOR

Utiliza el empujador de alimentos para ayudarte a pasar los alimentos a través del tubo de entrada.

NOTA: *Instala el adaptador de disco antes de instalar el disco.*

Elaboración de masas CON BLENDSENSE

Consejos para hacer diferentes masas densas y más líquidas.



PIZZAS, PRETZELS, BAGELS Y MASAS DE PAN

1 Primero añade los líquidos (como agua), levadura y aceite. Luego añade los ingredientes secos. Selecciona BLENDSENSE y pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER).

2 Retira la bola de masa y amasa con las manos si es necesario.



GALLETAS, MASA PARA TARTAS Y BOLLITOS

La unidad puede hacer un máximo de 8 galletas o bollitos o una masa de tarta redonda de 30 cm a la vez.

1 Primero añade los ingredientes secos y la mantequilla fría a dados o la manteca. Pulsa PULSE (PULSO) hasta mezclar (la mantequilla o manteca debe quedar en trozos del tamaño de guisantes).

2 Añade los ingredientes fríos (como leche o agua) a través de la tapa y, a continuación selecciona BLENDSENSE y pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER). Si hace falta mezclarlo más, ejecuta en velocidad Low (Baja) hasta que quede bien mezclado.

3 Retira la bola de masa y amasa con las manos si es necesario.



***NOTA: NO** ejecutes el programa BlendSense más de tres veces para masas más duras.*



GALLETAS, PASTELES, BROWNIES, MAGDALENAS Y PANES RÁPIDOS

1 Añade los azúcares, la mantequilla en pomada a dados, los huevos y los líquidos (p. ej.: extracto de vainilla). Pulsa PULSE (PULSO) hasta mezclar bien.

2 Añade todos los ingredientes secos y ejecuta el programa BlendSense. Selecciona BLENDSENSE y pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER). Si hace falta mezclar más, ejecuta en velocidad baja hasta que quede bien mezclado.

3 Añade los ingredientes que quieras incorporar a la masa (como pepitas de chocolate, pasas y nueces). Pulsa PULSE (PULSO) hasta mezclar bien.

¿LA MASA ESTÁ DEMASIADO SECA?

Añade 1 cucharada de agua a temperatura ambiente a la vez y presiona. Continúa añadiendo agua hasta que se forme una bola de masa.

¿LA MASA ESTÁ DEMASIADO HÚMEDA?

Agrega 1 cucharada de harina a la vez y presiona. Continúa añadiendo harina hasta que la masa se suelte del lado de la jarra y se forme una bola de masa.

USO DEL Recipiente del procesador de alimentos eléctrico

CUCHILLA APILABLE



1
Baja el recipiente del procesador de alimentos eléctrico hasta el cuerpo del motor y gíralo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar.



2
Sujeta la cuchilla de picar apilable por el extremo superior del eje y colócalo con cuidado en el vástago del recipiente. Ten en cuenta que no queda completamente fija en el engranaje del recipiente.



3.
Coloca la tapa con el tubo de entrada en el recipiente y gírala en el sentido de las agujas del reloj hasta oír un clic.

NOTA: *Sigue las mismas instrucciones que para la colocación del accesorio para amasar apilable.*

PICAR Y DISFRUTAR



1 Una vez que la tapa esté bloqueada, pulsa el botón de encendido/apagado para encender la unidad. Al encender la unidad, el programa BlendSense estará activo de forma predeterminada. Pulsa el selector para iniciar el programa.



2 Para usar los programas manuales o los programas de modo de procesamiento, pulsa el botón del modo que quieras situado encima del selector. Gira el selector hasta la velocidad deseada (LOW [BAJA], MEDIUM [MEDIA] o HIGH [ALTA]) o el programa de modo de procesamiento y, a continuación, pulsa el selector para empezar. Para detener un programa en cualquier momento, pulsa de nuevo el selector.

NOTA: *Al usar las cuchillas de picar apilables, se recomienda utilizar los modos MINCE (ULTRAPICADO), SMALL CHOP (PICADO FINO) o LARGE CHOP (PICADO GRUESO). No se recomienda usar los programas de modo de procesamiento cuando se utiliza el accesorio para amasar apilable. Cuando uses el accesorio para amasar apilable, utiliza únicamente la velocidad LOW (BAJA).*





3 Una vez terminado, pulsa el botón que hay en la tapa al lado del mango para desbloquearla. A continuación, gira el recipiente en el sentido contrario a las agujas del reloj y retíralo. Retira siempre primero las cuchillas de picar apilables antes de vaciar los ingredientes del recipiente. Para retirar las cuchillas de picar apilables, toma con cuidado la parte superior del eje y levántalo para sacarlo del recipiente.

Usa el accesorio para amasar apilable en lugar de la cuchilla de picar apilable para procesar masa de galletas, pizza y pan con el programa BlendSense.

CONJUNTO DE DISCO



1
Coloca el adaptador de disco en el engranaje del motor dentro de la jarra. A continuación, utiliza el agarre de plástico para sujetar el disco y colócalo sobre el adaptador.

El disco para cortar y triturar es reversible. Utiliza el lado con el rótulo «Slicer» para trocear. Dale la vuelta al disco con cuidado y utiliza el lado con el rótulo «Shredder» para desmenuzar.



2
Coloca la tapa con el tubo de entrada en el recipiente y gírala en el sentido de las agujas del reloj hasta oír que queda fija en su posición.

CORTAR o TRITURAR Y DISFRUTAR



3 Si usas un programa de modo de procesamiento, selecciona MODE (MODO) y, a continuación, usa el selector para seleccionar DISC (DISCO). Si usas un programa manual, selecciona MANUAL y, a continuación, usa el selector para elegir la velocidad que desees (LOW [BAJA] es la recomendada). Para empezar, pulsa el selector.

NOTA: *Se recomienda no utilizar el programa BlendSense con el disco reversible para cortar y desmenuzar.*

4 Añade los alimentos preparados que desees cortar, triturar o rallar a través del tubo de entrada de la tapa. Utiliza el empujador para ayudarte a pasar los alimentos a través del tubo de entrada.

5 Para retirar la tapa, pulsa el botón que hay en la tapa con el tubo de entrada y, luego, gírala en el sentido contrario a las agujas del reloj. Levanta la tapa del recipiente. Extrae con cuidado el disco del recipiente. A continuación, sujeta el adaptador y sácalo.







ADVERTENCIA: La cuchilla de picar apilable está muy afilada y no está bloqueada en su sitio. Antes de verter el contenido, retira la cuchilla apilable con cuidado. Si no sigues esta indicación, puedes cortarte. Consulta información adicional en la guía de usuario de Ninja.

LLÉNALO

Instrucciones para obtener los mejores resultados con el vaso individual		
INGREDIENTES	**1 RACIÓN**	**2 RACIONES**
Líquido y yogur	180-240 ml	240-400 ml
Fruta fresca o congelada	150-225 g	300-450 g

No batas líquidos o ingredientes calientes, efervescentes ni gaseosos. Hacerlo podría generar un exceso de presión, con el consecuente riesgo de cortes o quemaduras para el usuario.



No proceses ni muelas ingredientes secos.

No superes la línea de llenado máximo MAX LIQUID al llenar la jarra.

No llenes en exceso el vaso con ingredientes. Si notas resistencia al acoplar las cuchillas apilables Hybrid Edge al vaso, retira algunos ingredientes.

5 

Acaba de rellenar con hielo o ingredientes congelados.

4 

A continuación, añade 2–4 cucharadas de ingredientes secos o cremosos, como semillas, especias molidas y cremas de frutos secos (opcional).

3 

Después, añade 75 g de hojas verdes y hierbas (opcional).

2 

Añade la cantidad deseada de fruta y verdura fresca (para obtener los mejores resultados, córtalas en trozos de 2,⁵ cm).

1 

Empieza vertiendo líquido o yogur. Para obtener resultados más finos o una consistencia similar a un zumo, añade más líquido al gusto.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN: Para obtener mejores resultados, corta los ingredientes en trozos de 2,5 cm. Coloca los ingredientes congelados en el vaso en último lugar.

USO DEL Vaso individual

MONTAJE



1 Llena el vaso individual con el contenido deseado.

2 Enrosca la cuchilla apilable Hybrid Edge en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sellada.



3 Voltea el vaso boca abajo y colócalo en la base.



4 Gira el vaso en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla en su sitio.

ALERTA PARA AÑADIR LÍQUIDO



Durante el programa BlendSense, si la unidad detecta que es necesario más líquido, aparecerá **ADD LIQUID** (AÑADIR LÍQUIDO) en el selector. Pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER), retira el vaso de la base y añade 120-240 ml más de líquido. Después de volver a instalar el vaso en la base, vuelve a pulsar START/STOP (INICIAR/DETENER) para volver a ejecutar el programa BlendSense.

BATIR Y DISFRUTAR

1 Al encender la unidad, el programa BlendSense estará activo de forma predeterminada. Pulsa el selector para iniciar el programa.

Para usar programas manuales, pulsa MANUAL. Gira el selector hasta la velocidad deseada (LOW [BAJA], MEDIUM [MEDIA] o HIGH [ALTA]) y, a continuación, pulsa el selector para empezar.

NOTA: *Los programas de modo de procesamiento solo son compatibles con el recipiente del procesador.*



2 Cuando hayas acabado de batir, gira el vaso en el sentido contrario a las agujas del reloj y levántalo para retirarlo.



3 Gira las cuchillas apilables en el sentido contrario a las agujas del reloj para retirarlas.

4 ¿Es para llevar?
Pon la tapa antigoteo sobre el vaso y gírala en el sentido de las agujas del reloj para sellarla.

ADVERTENCIA: Maneja las cuchillas apilables Hybrid Edge con cuidado, ya que están muy afiladas.

VASO INDIVIDUAL



TECNOLOGÍA BLENDSENSE

SMOOTHIE DE ARÁNDANOS

PREP.: 5 MINUTOS
RECIPIENTE: VASO INDIVIDUAL DE 700 ML
CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

180 ml de leche de avena

115 g de yogur griego natural

1/2 manzana verde, descorazonada y cortada en 4 trozos

225 g de espinacas baby

1 cucharada de miel

190 g de arándanos congelados

240 g de hielo

INDICACIONES

1. Coloca todos los ingredientes en el vaso individual en el orden indicado y luego instala las cuchillas apilables.
2. Selecciona BLENDSENSE y, a continuación, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER).
3. Retira la cuchilla del vaso después de batir.

TECNOLOGÍA BLENDSENSE

SMOOTHIE DE CHOCOLATE, PLÁTANO Y CREMA DE CACAHUETE

PREP.: 5 MINUTOS
RECIPIENTE: VASO INDIVIDUAL DE 700 ML
CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

180 ml de leche entera

1 plátano fresco, pelado y cortado por la mitad

65 g de crema de cacahuete

1/2 cucharada de cacao en polvo

240 g de hielo

INDICACIONES

1. Coloca todos los ingredientes en el vaso individual en el orden indicado y luego instala las cuchillas apilables.
2. Selecciona BLENDSENSE y, a continuación, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER).
3. Retira la cuchilla del vaso después de batir.

VASO INDIVIDUAL



JARRA DE 2,1 L



TECNOLOGÍA BLENDSENSE

SMOOTHIE CLÁSICO DE PLÁTANO Y FRESA

PREP.: 5 MINUTOS
RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 L
CANTIDAD: 4-6 RACIONES

INGREDIENTES

650 ml de leche de tu elección

330 g de fresas congeladas

300 g de plátano congelado cortado o 1 plátano fresco

230 g de yogur griego

1 cucharada de miel

1 cucharadita de extracto de vainilla

INDICACIONES

1. Coloca la cuchilla apilable en la jarra de 2,1 l. Añade los ingredientes en la jarra en el orden indicado y, luego, instala la tapa.
2. Selecciona BLENDSENSE y, a continuación, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER).
3. Cuando finalice el procesamiento, retira la tapa y las cuchillas apilables, vierte en tazas y sirve.

CONSEJO Para obtener un smoothie más dulce, duplica la cantidad recomendada de miel.

TECNOLOGÍA BLENDSENSE

SMOOTHIE TROPICAL

PREP.: 5 MINUTOS
RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 L
CANTIDAD: 2–3 RACIONES

INGREDIENTES

600 ml de leche de coco

120 ml de zumo de piña

2–3 cucharadas de zumo de lima

1 plátano pelado

330 g de trozos de mango congelado

280 g de trozos de piña congelada

INDICACIONES

1. Coloca la cuchilla apilable en la jarra de 2,1 l. Coloca todos los ingredientes en la jarra en el orden indicado y luego instala la tapa.
2. Selecciona BLENDSENSE y, a continuación, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER).
3. Cuando hayas acabado de batir, abre el pico vertedor, vierte el contenido en tazas y sirve.

JARRA DE 2,1 L





TECNOLOGÍA BLENDSENSE

EXTRACTO DE FRAMBUESA, LIMÓN Y LIMA

PREP.: 5 MINUTOS
RECIPIENTE: VASO INDIVIDUAL DE 700 ML
CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

300 ml de limonada artesanal sin gas
1 cucharada de zumo de lima recién exprimido
1 cucharada de miel
240 g de hielo
225 g de frambuesas congeladas

INDICACIONES

1. Coloca todos los ingredientes en el vaso individual en el orden indicado y luego instala las cuchillas apilables.
2. Selecciona BLENDSENSE y, a continuación, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER).
3. Retira la cuchilla del vaso después de batir.



TECNOLOGÍA BLENDSENSE

SMOOTHIE FRÍO DE SANGRÍA

PREP.: 5 MINUTOS
RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 L
CANTIDAD: 3–4 RACIONES

INGREDIENTES

480 ml de vino tinto seco
80 ml de licor de naranja
1 cucharada de zumo de lima
2 naranjas navel, peladas y cortadas por la mitad
1 cucharada de sirope de agave
450 g de mezcla de frutos rojos congelados
600 g de hielo

INDICACIONES

1. Coloca la cuchilla apilable en la jarra de 2,1 l. Coloca todos los ingredientes en la jarra en el orden indicado y luego instala la tapa.
2. Selecciona BLENDSENSE y, a continuación, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER).
3. Cuando hayas acabado de batir, abre el pico vertedor, vierte el contenido en tazas y sirve.

CONSEJO Si la sangría está demasiado espesa para verterla por el pico, quita la tapa y las cuchillas apilables y, a continuación, vierte en tazas y sirve.

JARRA DE 2,1 L



TECNOLOGÍA BLENDSENSE

SMOOTHIE BOWL DE COCO Y FRUTA DEL DRAGÓN

PREP.: 5 MINUTOS
RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 L
CANTIDAD: 2–4 RACIONES

INGREDIENTES

415 ml de leche de coco
1 cucharada de miel
280 g de trozos de piña congelada
240 ml de mezcla de frutos rojos congelados
210 g de fruta del dragón fresca
1 cucharada de jengibre congelado o fresco
Otros ingredientes (opcionales):
Copos de coco sin azúcar
Frutas del bosque frescas
Mango fresco
Granola
Almendras laminadas
Minichips de chocolate negro

INDICACIONES

1. Coloca la cuchilla apilable en la jarra de 2,1 l. Coloca todos los ingredientes en la jarra en el orden indicado y luego instala la tapa.
2. Selecciona BLENDSENSE y, a continuación, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER).
3. Cuando finalice el procesamiento, retira la tapa y las cuchillas apilables y, a continuación, vierte en recipientes y adorna como desees.

CONSEJO Si el smoothie está demasiado espeso para verterlo por el pico, quita la tapa y las cuchillas apilables y, a continuación, vierte en tazas y sirve.

MINCE (ULTRAPICADO)

SALSA MEXICANA ESPESA

PREP.: 5 MINUTOS
RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 L
CANTIDAD: 8–10 RACIONES

INGREDIENTES

3 tomates Roma, descorazonados y cortados por la mitad
4 g de cilantro, sin tallos
½ pimiento amarillo, sin semillas y cortado en cuartos
½ jalapeño, sin semillas y sin puntas
½ cebolla morada, pelada, cortada por la mitad y sin puntas
800 g tomates enteros pelados, sin líquido
3 dientes de ajo pelados
1 cucharada de zumo de lima
1 ½ cucharaditas de comino
1 ½ cucharadas de sal marina
Pimienta negra molida al gusto

INDICACIONES

1. Coloca la cuchilla apilable en la jarra de 2,1 l. Coloca los ingredientes en la jarra en el orden indicado y luego instala la tapa.
2. Selecciona MODE (MODO), MINCE (ULTRAPICADO) y, a continuación, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER). Cuando finalice el programa, pulsa MINCE (ULTRAPICADO) y vuelve a pulsar START/STOP (INICIAR/DETENER).
3. Cuando finalice el procesamiento, retira la tapa y las cuchillas apilables. Vierte la salsa en un recipiente grande y sirve con nachos.

CONSEJO Si prefieres que la salsa sea más fina, pulsa PULSE (PULSO) hasta que tenga la consistencia deseada.

JARRA DE 2,1 L





MODO MANUAL

SALSA DE AJO Y ALUBIAS BLANCAS

PREP.: 5 MINUTOS
RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 L
CANTIDAD: 2-4 RACIONES

JARRA DE 2,1 L



INGREDIENTES

850 g de alubias cannellini en conserva aclaradas y escurridas

2–3 dientes de ajo pequeños, pelados

60 ml de aceite de oliva

6 g de perejil fresco, sin los tallos

3 cucharadas de zumo de limón

1/4 cucharadita de comino

Sal marina y pimienta negra molida al gusto

INDICACIONES

1. Coloca la cuchilla apilable en la jarra de 2,1 l. Coloca todos los ingredientes en la jarra en el orden indicado y luego instala la tapa.
2. Selecciona MANUAL, gira el selector a la velocidad 8, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) y bate durante 60 segundos.
3. Cuando hayas terminado de batir, quita la tapa y las cuchillas apilables y, a continuación, pasa la salsa a un recipiente para servir. Sirve con patatas fritas, galletas saladas o verduras.

CONSEJO Para lograr un sabor más fuerte a ajo, utiliza 3 dientes de ajo.



SMALL CHOP (PICADO FINO)

ALBÓNDIGAS DE TERNERA

JARRA DE 2,1 L



PREP.: 10 MINUTOS
COCCIÓN: 40 MINUTOS
RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 L
CANTIDAD: 12 ALBÓNDIGAS

INGREDIENTES

60 ml de leche

30 g pan rallado

¼ cebolla pequeña, pelada y cortada en trozos de 5 cm

2 dientes de ajo pelados

15 g de hojas de perejil picadas

450 g de carne de ternera picada

60 g de queso parmesano rallado

½ cucharadita de chile en copos

1 huevo batido

Sal marina y pimienta negra molida al gusto

2 cucharadas de harina

1 cucharada de aceite vegetal

710 g de salsa marinara

INDICACIONES

1. Precalienta el horno a 190 °C. Mezcla la leche y el pan rallado en un recipiente pequeño y apártalo.
2. Coloca la cuchilla apilable en la jarra de 2,1 l. Echa cebolla, ajo y perejil en el orden indicado en la jarra y coloca la tapa.
3. Selecciona MODE (MODO), SMALL CHOP (PICADO FINO) y, a continuación, START/STOP (INICIAR/DETENER). Cuando el programa finalice, pulsa SMALL CHOP (PICADO FINO) y vuelve a pulsar START/STOP (INICIAR/DETENER).
4. Cuando el procesamiento finalice, retira la tapa y la cuchilla apilable de la jarra. Echa la verdura picada en un recipiente grande y añade la ternera, la mezcla de pan rallado, el parmesano, el pimiento rojo picado, el huevo, la sal y la pimienta. Mezcla los ingredientes con una cuchara grande o una espátula de silicona.
5. Divide la mezcla de ternera en 12 albóndigas y rebózalas con harina.
6. Calienta una sartén grande a fuego medio. Agrega aceite y cocina las albóndigas hasta que se doren, moviéndolas con frecuencia.
7. Vierte la salsa marinara en una fuente de horno de 20 × 20 cm. Coloca las albóndigas en la fuente y métela en el horno. Cocina las albóndigas durante 40 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 74 °C.

CONSEJO Para hacer albóndigas vegetarianas, sustituye la carne por 450 g de ternera picada vegetal.

RECIPIENTE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 1,9 L



TECNOLOGÍA BLENDSENSE, DISCO

EMPANADILLAS DE PIMIENTO Y CEBOLLA

PREP.: 25 MINUTOS
COCCIÓN: 25 MINUTOS
RECIPIENTE: RECIPIENTE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS ELÉCTRICO DE 1,9 L
CANTIDAD: 16 RACIONES

INGREDIENTES

Masa:

300 ml de agua tibia (43–46 °C)

1 ½ cucharaditas de azúcar granulado

20 g ***o*** 2 ¼ cucharaditas de levadura activa seca

120 ml de aceite de oliva

480 g de harina común

1 cucharadita de sal marina

Aceite vegetal, para pincelar

Relleno:

1 pimiento grande, sin semillas y cortado en cuartos

½ cebolla blanca, pelada, sin las puntas y cortadas por la mitad

450 g de queso mozzarella rallado

Salsa:

400 g de salsa para pizza preparada

Huevo:

1 huevo batido

1 cucharada de agua

INDICACIONES

1. Instala el accesorio para amasar en el recipiente del procesador de alimentos eléctrico. Añade el agua, el azúcar y la levadura al recipiente y remueve para mezclar. Deja que la mezcla repose 5 minutos o hasta que espume.
2. Añade aceite de oliva, harina y sal al recipiente. Pon la tapa, selecciona BLENDSENSE y, a continuación, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para iniciar el programa.
3. Cuando el programe finalice, retira la masa y el accesorio para amasar. Limpia el recipiente.
4. Trabaja la masa en una superficie limpia para formar una bola uniforme. A continuación, unta un recipiente grande con aceite vegetal, pon la masa en el recipiente y cubre con film de plástico. Deja que la masa suba hasta doblar su tamaño (unos 45 minutos).
5. Instala el adaptador en el recipiente del procesador de alimentos eléctrico y, a continuación, instala con cuidado el disco reversible para cortar/triturar con el lado marcado con «slicer» hacia arriba en el adaptador. Pon la tapa. Añade dos trozos de pimiento en el tubo de entrada, pulsa MODE (MODO), selecciona DISC (DISCO) y pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER). Utiliza el empujador para pasar los pimientos a través del tubo de entrada. Repite con el resto de los pimientos y la cebolla. Cuando finalice el procesamiento, retira la tapa y el disco y, a continuación, pon los pimientos y las cebollas en un recipiente pequeño y déjalos a un lado.
6. Limpia el recipiente y el disco. Vuelve a instalar el disco reversible para cortar/triturar en el adaptador con el lado con el rótulo «shredder» hacia arriba y, a continuación, pon la tapa.
7. Añade la mozzarella al tubo de entrada. Pulsa MODE (MODO), selecciona DISC (DISCO) y pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER). Utiliza el empujador para pasar el queso a través del tubo de entrada. Repite con el resto del queso. Cuando finalice el triturado, retira la tapa y el disco y, a continuación, pon el queso en un recipiente pequeño y déjalo a un lado.
8. Cuando la bola de masa haya doblado su tamaño, precalienta el horno a 220 °C. Forra 2 bandejas de hornear con papel de horno y déjalas a un lado.
9. Enharina ligeramente una superficie limpia y corta la bola de masa por la mitad. Trabaja con una mitad a la vez, estira la masa en un cuadrado de 30 × 30 cm. Corta la masa en 8 cuadrados iguales. Repite con la segunda mitad de la masa.
10. En el centro de cada cuadrado, añade 1 cucharada de salsa, 2 cucharadas de queso y 1 cucharada de cebolla y pimientos.
11. Dobla la masa sobre sí misma y sella el relleno con un tenedor para apretar los bordes para cerrarlos. Coloca las empanadillas en las bandejas de hornear preparadas.
12. Mezcla el huevo batido con agua y unta la parte superior de las empanadillas. A continuación, haz 3 cortes pequeños en la parte superior de cada una.
13. Cuando el horno esté precalentado, hornea durante 20 minutos o hasta que se doren. Deja que las empanadillas se enfríen durante al menos 10 minutos antes de servir.



TECNOLOGÍA BLENDSENSE

TARTA DE FRESA Y MELOCOTÓN

RECIPIENTE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 1,9 L



PREP.: 15 MINUTOS
COCCIÓN: 40 MINUTOS
RECIPIENTE: RECIPIENTE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS ELÉCTRICO DE 1,9 L
CANTIDAD: 8–10 RACIONES

INGREDIENTES

Relleno de la tarta:

500 g de fresas frescas, sin corazón y cortadas por la mitad

450 g de rodajas de melocotón fresco o congelado

150 g de azúcar granulado, más 1 cucharada, separadas

3 cucharadas de harina

½ cucharada de zumo de limón

Masa de galletas:

240 g de harina común

1 cucharada de azúcar granulado

1 cucharada de levadura en polvo

¼ cucharadita de sal marina

115 g mantequilla sin sal fría, cortada en cubos

180 ml de leche entera, más 2 cucharadas, separadas

INDICACIONES

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Mezcla todos los ingredientes del relleno en un recipiente mediano, reservando 1 cucharada de azúcar. Vierte el relleno en una fuente para hornear de 20x20 cm y déjala a un lado.
3. Instala el accesorio para amasar en el recipiente del procesador de alimentos eléctrico. Añade la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal y, a continuación, pulsa PULSE (PULSO) tres veces para mezclar.
4. Añade mantequilla y pulsa PULSE (PULSO) hasta mezclar. (La mantequilla debe quedar en trozos del tamaño de guisantes).
5. Añade 180 ml de leche, selecciona BLENDSENSE y pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER).
6. Pasa la masa a una superficie ligeramente enharinada y golpea con las manos hasta obtener un grosor de 4 cm. Con un cortador de pasta o un cuchillo, divide la masa en 6 trozos iguales.
7. Pon galletas encima del relleno de la tarta preparado, unta la parte superior con las 2 cucharadas de leche reservadas y espolvorea con la cucharada de azúcar reservada.
8. Cuando el horno esté precalentado, hornea durante 40 minutos o hasta que la parte superior de las galletas se dore. Déjala reposar 10 minutos antes de servir.

CONSEJO Sustituye las fresas frescas por 500 g de fresas congeladas cortadas, si lo deseas.