

NINJA[®]

HELADERA CREAMI

4) Procesar



6. Seleccione el programa

Seleccione un programa y comenzará el procesamiento. Cuando se complete, los 4 segmentos de la barra de progreso parpadearán dos veces y luego se apagarán.



Botón para liberar el recipiente
Para retirar el recipiente exterior, mantenga pulsado el botón de liberar.

7. Retire el recipiente

Cuando el programa termine, mantenga el botón de liberar a la izquierda del cuerpo del motor y gire el asa del recipiente en el sentido de las agujas del reloj para retirarlo.



8. Retire la tapa

Presione el botón de desbloqueo de la tapa y gírela para retirarla.

NOTA

Asegúrese de enchufar la unidad antes de montarla. Si los programas no se iluminan cuando se enciende el aparato, asegúrese de que está bien montado. Si la luz de instalación parpadea, es necesario instalar correctamente el recipiente exterior. Si la luz de instalación se ilumina de forma constante, es necesario instalar correctamente la paleta.

5) Desmontaje y limpieza



Retire la tarrina y la paleta

Levante la tarrina para sacarlo del recipiente exterior.

Enjuague la tapa del recipiente exterior para eliminar cualquier residuo pegajoso o piezas atascadas en la paleta. A continuación, retire la paleta presionando el pestillo de la paleta en la parte superior de la tapa.

Todas las piezas son aptas para el lavavajillas en la rejilla superior y también pueden lavarse a mano.

¡Ahora está listo!

Elija una receta de la Guía de Recetas y mantenga esta Guía de Inicio Rápido cerca para consultarla.

1) Guía del producto



TAPA EXTERIOR DEL RECIPIENTE
Bloquea la paleta en su lugar.

PALETA

Esta paleta de doble función tritura y mezcla finamente los ingredientes congelados para crear las delicias más cremosas.

TARRINAS DE POSTRE

Recipientes y tapas sin BPA para hacer y almacenar golosinas.

Botón para LIBERAR el recipiente

RECIPIENTE EXTERIOR

Mantiene la tarrina en su sitio durante el procesamiento.

Todos los accesorios anteriores son aptos para el lavavajillas en la rejilla superior.

Esto NO es una batidora.

NO procese un bloque sólido de hielo o cubos de hielo. **NO** haga batidos ni procese ingredientes duros y sueltos, como fruta congelada. Las frutas deben ser trituradas para liberar su zumo o combinadas con otros ingredientes y congeladas antes de procesarlas.

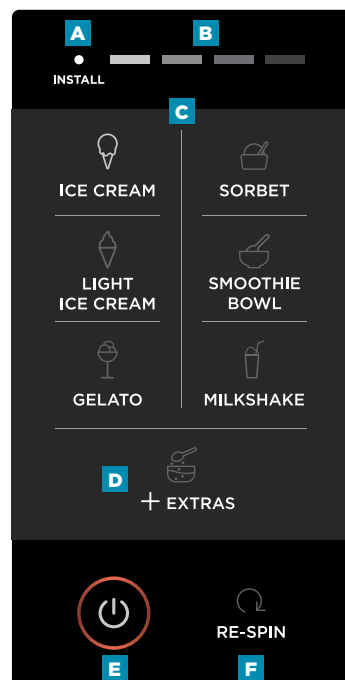


2) Guía de la pantalla

Programas de un solo toque

Cada programa está diseñado de forma inteligente para preparar deliciosas creaciones de **1 a 2 1/2 minutos**. Los programas varían en duración y velocidad dependiendo de los ajustes óptimos para obtener resultados perfectamente cremosos para ese tipo de receta.

Cuando el programa está en marcha, la paleta se moverá hacia abajo a través de una base congelada y volverá a la parte superior para crear delicias aprobadas por el chef.



A Luz de instalación

Luz intermitente: indica que el recipiente no está bien instalado.

Luz fija: Indica que la paleta no está instalada correctamente.

B Barra de progreso

Indica el progreso del programa seleccionado. Cuando un programa está terminado, los 4 segmentos parpadearán dos veces y luego se apagarán.

C Programas preestablecidos

Seleccione el programa que se adapte a su receta y la paleta procesará la base para crear la textura ideal en 1 - 2 1/2 minutos.

Cuando esté listo para empezar, consulte la guía de recetas para obtener ideas de lo que puede hacer con cada programa.

D EXTRAS (mezcla)

Utilícelo después de haber procesado su postre para mezclar extras como virutas de chocolate, frutos secos o dulces.

E Botón de encendido/apagado

Utilícelo para encender y apagar la unidad.

F RE-SPIN (volver a girar)

Útil si la base se ve desmenuzada después de ejecutar un programa. Esto puede ocurrir si la base está muy fría. No pulse RE-SPIN (volver a girar) si ha pulsado EXTRAS (mezcla).

Consulte la guía de recetas para obtener información más detallada sobre cada función.

3) Montaje



1.

Enchufe la unidad

Asegúrese de enchufar la unidad antes de montarla y de encenderla. **La unidad NO reconocerá el recipiente exterior y, por tanto, no funcionará si se instala antes de enchufar la unidad.**



2.

Instale la tarrina

Retire la tapa de la tarrina y compruebe que los ingredientes de la tarrina no se han congelado en ángulo. Coloque la tarrina que contiene la base congelada en el recipiente exterior.



3.

Instale la paleta

Presione y mantenga el pestillo de la paleta en la parte superior de la tapa del recipiente exterior, luego inserte la paleta en la parte inferior de la tapa. Suelte el pestillo para asegurar la paleta. El pestillo estará en el centro cuando la paleta esté correctamente instalada.

NOTA La paleta se notará suelta cuando esté instalada. Gire la tapa al revés o dé una vuelta a la paleta para asegurarse de que está bien sujeta.



4.

Instale la tapa

Coloque la lengüeta de la tapa ligeramente a la derecha del asa del recipiente exterior para que las líneas de la tapa y el asa se alineen. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla.



5.

Instale el recipiente exterior

Después de enchufar la unidad, coloque el recipiente exterior en el cuerpo del motor con el asa en el centro de la unidad. Gire el asa hacia la derecha para elevar la plataforma y bloquear el recipiente en su lugar. Oirá un clic cuando el recipiente esté correctamente instalado.

Empieza por leer la guía de inicio rápido y las instrucciones.





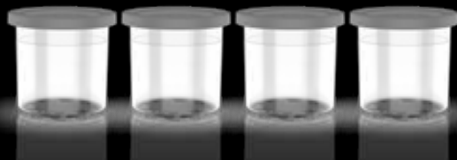
¡Bienvenido/a!

Esta guía te ayudará a probar múltiples recetas con tu heladera Ninja® Creami®.

Pero antes de ponerte manos a la obra, lo mejor es que aprendas a usar el producto. Si no lo tienes claro, lee la guía de inicio rápido.

Cuando sepas cómo funciona el producto, sigue leyendo para aprender a preparar las mejores delicias heladas.

¿Necesitas más tarrinas? Compra online en ninjakitchen.es



Índice

La ciencia	2
Programas preestablecidos	3
Consejos y buenas prácticas	4
Helado	6
Helado Light	11
Gelato	12
Extras	16
Batido sin congelar para consumir en el mismo día	22
Sorbete	26
Recipiente de batido	31
Tabla de inspiración sin preparación	32



6

HELADO DE VAINILLA LIGHT

11



GELATO DE VAINILLA

12



22

RECIPIENTE DE BATIDO TROPICAL

31



26



Cooking Circle.com



ESCANEA PARA VER MÁS RECETAS

La ciencia que se oculta detrás de las recetas

Te invitamos a preparar postres de principio a fin y, para ello, hay que empezar por la base. El equilibrio entre la cantidad de agua, grasa, proteína y azúcar para hacer la base es muy importante.

Nuestros chefs han elaborado estas recetas con mucho mimo en la cocina de pruebas de Ninja® para garantizar el uso de las cantidades adecuadas en cada receta.



AGUA



GRASA



PROTEÍNA



AZÚCAR

Para obtener los mejores resultados, sigue las instrucciones y las medidas sugeridas para todos los ingredientes. Sustituye los ingredientes solo si se recomienda. Encontrarás algunos sustitutos generales a continuación, así como en los recuadros con consejos en las páginas con las recetas.



Sustitutos para lácteos

- Leche → Leche de avena sin azúcar
- Nata para montar → Leche de coco enlatada
- Crema de queso → Queso crema vegano

NOTA: asegúrate de utilizar sustitutos sin azúcar y de batir la leche de coco sola como primer paso.










Sustitutos para el azúcar

- Azúcar → Sirope de agave

Descubre los programas

Dependiendo del programa que elijas para preparar tu próxima delicia, la heladera Ninja® Creami® girará con velocidades concretas durante un tiempo determinado para garantizar un resultado perfectamente suave y cremoso.



 ICE CREAM (HELADO)	 LIGHT ICE CREAM (HELADO LIGHT)	 GELATO
Diseñado para preparar recetas exquisitas al estilo tradicional. Ideal para hacer helados cremosos, espesos y deliciosos con recetas con o sin lactosa. Recetas a partir de la página 6	Diseñado para consumidores que buscan recetas saludables para preparar helados bajos en azúcar o grasas, o con ingredientes que sustituyan al azúcar. Opta por esta opción al preparar recetas cetogénicas o paleo. Recetas a partir de la página 11	Diseñado para preparar bases de crema para helados al estilo italiano. Selecciona GELATO cuando se indique para preparar postres deliciosos y exquisitos. Recetas a partir de la página 12
 SORBET (SORBETE)	 SMOOTHIE BOWL (RECIPIENTE DE BATIDO)	 MILKSHAKE (BATIDO)
Diseñado para transformar recetas a base de frutas, con alto contenido de agua y azúcar, en cremosas delicias. Recetas a partir de la página 26	Diseñado para preparar recetas hechas con frutas o verduras que se congelan junto con zumos y productos lácteos o alternativas sin lactosa. El resultado son recipientes de batidos espesos para comer con cuchara. Recetas a partir de la página 31	Diseñado para preparar batidos rápidos y espesos. Basta con que combines tu helado favorito (comprado o casero) con leche y selecciones el programa MILKSHAKE. Usa helado comprado para disfrutarlo al instante, sin necesidad de congelarlo durante 24 horas. Recetas a partir de la página 22
 Tras usar uno de los programas predeterminados, puedes darle a RE-SPIN para lograr una textura suave, si no vas a añadir EXTRAS. Esto suele ser necesario cuando la base está muy fría y la textura es más grumosa que cremosa.		

 **¿Quieres añadir un toque crujiente?**
 Consulta las páginas 16-21 para ver cómo se usan los EXTRAS.



Consejos para congelar las bases



Mejor en congeladores verticales

Recomendamos evitar el uso de congeladores horizontales, ya que estos tienden a coger temperaturas muy elevadas.



Ajusta la temperatura del congelador

Esta unidad está diseñada para procesar bases que están entre $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$.

(Si la temperatura de tu congelador se encuentra en esta franja, la base debería alcanzar la temperatura adecuada).



Coloca la tarrina sobre una superficie nivelada

Para evitar daños en la unidad, **NO** proceses una tarrina si los ingredientes se han quedado congelados en posición inclinada o si se ha extraído contenido de la tarrina y se ha vuelto a congelar con una superficie irregular.*



Congela durante 24 horas

Aunque la tarrina esté congelada, tiene que alcanzar una temperatura aún más elevada antes de poder procesarla. Este es el mínimo de tiempo de congelación, no hay máximo.

* Si la tarrina se ha congelado de manera irregular: derrite, bate y vuelve a congelar los ingredientes con una superficie lisa.

Consejos para obtener los mejores resultados

Los ingredientes precongelados son más dulces.

¿Te preocupa que la base sea demasiado dulce? No pasa nada, no resultará tan dulce después de congelarlo y batirlo como helado, gelato o sorbete.

Uso de fruta: Al preparar un helado con sabor a fruta, bate o machaca la fruta para que la base adquiera todo el sabor antes de congelarla. (Ejemplo en la página 12.)

Congelar en menos tiempo
¿No quieres esperar **24 horas**? Prueba a multiplicar las recetas para hacer tandas más grandes y congelar más de una tarrina a la vez. Así tendrás bases listas y congeladas para cuando quieras procesarlas.

Prepara un baño con hielo.

Algunas recetas requieren que los ingredientes estén cocinados antes de congelar la base. Para evitar que recalienten el congelador, recomendamos usar un baño con hielo para enfriar rápidamente la base. Para preparar un baño con hielo, llena un recipiente con agua y hielo. A continuación, introduce la tarrina en el agua helada. Cuando la base esté a menos de $4\text{ }^{\circ}\text{C}$, puedes meter la tarrina en el congelador.

¿Qué hago con los restos?

¿No te has terminado una tarrina? Alisa la superficie de la mezcla con una cuchara o una espátula antes de congelarla. Si el postre está duro después de volver a congelarlo, **vuelve a procesarlo en el programa que usaste para prepararlo inicialmente**. Si está blando, mete la cuchara y a disfrutar.

NOTA: si el postre contiene EXTRAS, procesarlo otra vez hará que se pulvericen los EXTRAS y que adquiera un nuevo sabor.

Recomendamos que consumas el postre que has preparado en dos semanas. Al cabo de dos semanas, podrás seguir disfrutándolo, pero el sabor y la textura puede que hayan perdido calidad con respecto a cuando lo preparaste.



Elige tu sabor

Helado fácil sin cocinar

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS | **TIEMPO DE CONGELACIÓN:** 24 HORAS | **RACIONES:** 4 PERSONAS | **CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN:** 2 SEMANAS

INGREDIENTES

18 g crema de queso a temperatura ambiente
55 g azúcar glas
Extracto de potenciador de sabor,
1 cucharadita del sabor que se elija
O 2 cucharadas de cacao en polvo
150 ml nata para montar
230 ml leche entera
30 g ingredientes adicionales que se elijan
(opcional)

UTENSILIOS NECESARIOS



Varillas de batir
Recipiente grande
Espátula de silicona

POTENCIADORES DE SABOR



INSTRUCCIONES



En un recipiente, calienta la crema de queso en el microondas durante 10 segundos.

Añade el azúcar y el potenciador de sabor que hayas elegido, y después mézclalo todo con una varilla de batir o una espátula de silicona hasta que la mezcla adquiera una textura cremosa.



Incorpora poco a poco la nata y la leche hasta que se mezclen bien y el azúcar se haya disuelto.



Vierte la base en una tarrina vacía. Ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.

Asegúrate de colocar la tarrina en una superficie nivelada y de que la mezcla esté lisa.



Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa.

Para preparar y dejar la mezcla lista para procesar, consulta los pasos 1-5 de la guía de inicio rápido.



Cuando el recipiente esté en su sitio, asegúrate de que la unidad esté encendida.

Selecciona ICE CREAM y empezará a procesar. Cuando termine, los cuatro segmentos de la barra de progreso parpadearán y luego se apagarán.



Retirar el recipiente de la unidad y la tarrina del recipiente. (Consulta los pasos 7 y 8 en la guía de inicio rápido).

Si la base es quebradiza y no vas a añadir ningún ingrediente adicional, vuelve a montar la y a meterla en la unidad antes de darle a RE-SPIN.

Si vas a añadir ingredientes adicionales, consulta el siguiente paso. Si no, ya puedes disfrutar de tu helado.



Con una cuchara, haz un hueco de unos 4 cm de ancho que llegue hasta el fondo de la tarrina. Añade el ingrediente adicional que hayas elegido a toda la mezcla* y, a continuación, vuelve a montar la y a procesarla con el programa EXTRAS.

* No pasa nada si el nivel supera la línea MAX FILL.



Cuando se termine de procesar, añade ingredientes adicionales o sírvelo en el momento.

EXTRAS Consulta las páginas 16-21 para ver más ideas.

Helado fácil de chocolate



Helado
TIEMPO DE CONGELACIÓN
24 HORAS

PREPARACIÓN: 5-10 MINUTOS

RACIONES: 4 PERSONAS

CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN: 2 SEMANAS

INGREDIENTES

18 g crema de queso a temperatura ambiente
20 g cacao en polvo
55 g azúcar glas
1 cucharadita de extracto de vainilla
150 ml nata para montar
230 ml leche entera

UTENSILIOS NECESARIOS



Recipiente grande

Varilla para batir

Espátula de silicona

CONSEJO

Si el cacao en polvo está grumoso, tamízalo para eliminar los grumos.

NOTA

Es normal que parte del chocolate se congele en la parte inferior de la tarrina.

INSTRUCCIONES

1. En un recipiente grande calienta la crema de queso durante 10 segundos. Añade el caco en polvo, el azúcar y el extracto de vainilla. Con una varilla o una espátula de silicona, bate la mezcla durante unos 60 segundos hasta que adquiera una textura cremosa.
2. Incorpora poco a poco la nata y la leche hasta que se mezclen bien y el azúcar se haya disuelto.
3. Vierte la base en una tarrina vacía. Ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.
4. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
5. Selecciona la función ICE CREAM.
6. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el helado de la tarrina y sírvelo en el momento.



Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.

Helado fácil de fresa



Helado
TIEMPO DE CONGELACIÓN
24 HORAS

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

RACIONES: 4 PERSONAS

CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN: 2 SEMANAS

INGREDIENTES

225 g fresas frescas, limpias y cortadas en cuartos
100 g azúcar blanca
1 cucharadita de melaza
1 cucharadita de zumo de limón
250 ml nata para montar

UTENSILIOS NECESARIOS



Recipiente grande

Varilla para batir

CONSEJO

Recomendamos añadir pepitas de chocolate blanco como EXTRAS para que el helado quede aún más dulce.

INSTRUCCIONES

1. En un recipiente grande, añade las fresas, el azúcar, la melaza y el zumo de limón. Con ayuda de un tenedor, aplasta las fresas. Deja que la mezcla repose 10 minutos, removiendo frecuentemente.
2. Añade la nata y mézclalo bien.
3. Vierte la base en una tarrina vacía. Ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.
4. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
5. Selecciona la función ICE CREAM.
6. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el helado de la tarrina y sírvelo en el momento.



Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.

Helado fácil de crema de frutos secos



Helado

TIEMPO DE CONGELACIÓN
24 HORAS

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

RACIONES: 4 RACIONES

CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN: 2 SEMANAS

INGREDIENTES

150 g crema de frutos secos dulce que elijas (pistacho, avellana, almendra, avellana y chocolate, etc.)

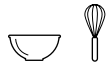
100 ml nata para montar

250 ml leche entera

1 cucharadita de extracto de potenciador de sabor que elijas (pistacho, avellana, almendra, etc.), opcional

Pizca de sal

UTENSILIOS NECESARIOS



Recipiente grande

Varilla para batir



INSTRUCCIONES

1. Coloca los ingredientes en un recipiente grande y mézclalos bien, hasta que la crema se haya disuelto y distribuido uniformemente.
2. Vierte la base en una tarrina vacía. Ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.
3. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
4. Selecciona la función ICE CREAM.
5. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el helado de la tarrina y sírvelo en el momento.



Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.

CONSEJO

Añade 3 cucharadas de los frutos secos tostados y picados que prefieras como EXTRAS después de procesar.

Helado de vainilla Light sin lactosa



Helado Light

TIEMPO DE CONGELACIÓN
24 HORAS

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

RACIONES: 4 RACIONES

CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN: 2 SEMANAS

INGREDIENTES

250 ml crema de avena

120 ml leche de avena

1 cucharadita de extracto de vainilla

3 dátiles sin hueso

3 cucharadas de sirope de agave light

UTENSILIOS NECESARIOS



Batidora



INSTRUCCIONES

1. Coloca todos los ingredientes el recipiente de una batidora.
2. Bate los ingredientes en la velocidad máxima hasta que estén batidos del todo.
3. Vierte la base en una tarrina vacía. Ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.
4. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
5. Selecciona LIGHT ICE CREAM.
6. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el helado de la tarrina y sírvelo en el momento.



Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.



Una receta ideal para añadir EXTRAS. Consulta las páginas 16-21 para ver ideas con EXTRAS.

Gelato de vaina de vainilla

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 7-10 MINUTOS

RACIONES: 4 RACIONES

CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN: 2 SEMANAS

INGREDIENTES

- 4 yemas de huevo grandes
- 1 cucharada de melaza
- 55 g azúcar glas
- 250 ml nata para montar
- 90 ml leche entera
- 1 vaina de vainilla en rama entera, partida por la mitad y raspada, o 1 cucharadita de pasta de vainilla

UTENSILIOS NECESARIOS



- Cazo pequeño
- Varilla para batir
- Espátula de silicona
- Termómetro
- Colado

CONSEJO

Si se prefiere, en lugar de la vaina o la pasta de vainilla, se puede usar extracto de vainilla.

CONSEJO

Es importante mantener la mezcla a una temperatura entre 74-79 °C. Los huevos tienen que llegar al menos a los 74 °C para que sea seguro ingerirlos, pero si se pasan de temperatura pueden llegar a cuajar. Además, cocer la mezcla en este rango de temperatura ayuda a que el azúcar se integre y la mezcla espese, lo cual produce una textura más suave.




Gelato

TIEMPO DE CONGELACIÓN
24 HORAS

INSTRUCCIONES

1. Coloca las yemas de huevo, la melaza y el azúcar en un cuenco pequeño y bátelos hasta que se mezclen bien y el azúcar se haya disuelto.
2. Añade la nata para montar, la leche y la vaina de vainilla a un cazo y remueve hasta que se mezclen los ingredientes.
3. Calienta el cazo a fuego medio, removiendo constantemente con una varilla o una espátula de silicona. Deja que se caliente hasta que alcance una temperatura de 74-79 °C con un termómetro de cocina.
4. Retira la base del fuego y viértela en una tarrina vacía pasándola por un colador. Mete la tarrina en un baño con hielo. Cuando se enfríe, ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.
5. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
6. Selecciona la función GELATO.
7. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el gelato de la tarrina y sírvelo en el momento.



RE-SPIN

Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.

Gelato de chocolate intenso

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 7-10 MINUTOS

RACIONES: 4 PERSONAS

CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN: 2 SEMANAS

INGREDIENTES

- 4 yemas de huevo grandes
- 80 g azúcar glas
- 15 g cacao en polvo, tamizado
- 230 ml nata para montar
- 100 ml leche entera
- 50 g chocolate negro 74 %, picado en trozos pequeños

UTENSILIOS NECESARIOS



- Cazo pequeño
- Varilla para batir
- Espátula de silicona
- Termómetro
- Colador

CONSEJO

La nata para montar puede ser más ligera.



Una receta ideal para añadir EXTRAS.
Consulta las páginas 16-21 para ver ideas con EXTRAS.




Gelato

TIEMPO DE CONGELACIÓN
24 HORAS

INSTRUCCIONES

1. Coloca las yemas de huevo, el azúcar y el cacao en polvo en un cazo pequeño. Bate los ingredientes hasta que se mezclen bien.
2. Añade la nata y la leche, y remueve para hasta que se mezcle.
3. Calienta el cazo a fuego medio, removiendo constantemente con una varilla o una espátula de silicona. Deja que se caliente hasta que alcance una temperatura de 74-79 °C con un termómetro de cocina.
4. Retira la base del fuego, remueve el chocolate y vierte la mezcla en una tarrina vacía pasándola por un colador. Mete la tarrina en un baño con hielo. Cuando se enfríe, ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.
5. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
6. Selecciona la función GELATO.
7. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el gelato de la tarrina y sírvelo en el momento.



RE-SPIN

Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.

Gelato de caramelo salado



Gelato

TIEMPO DE CONGELACIÓN
24 HORAS

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 10-15 MINUTOS

RACIONES: 4 PERSONAS

CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN:
2 SEMANAS

INGREDIENTES

80 g azúcar blanca

230 ml nata para montar, calentada con leche en el microondas a 50 °C

180 ml leche entera

½ cucharadita de copos de sal

4 yemas de huevo de tamaño medio

½ cucharilla de extracto de vainilla

UTENSILIOS NECESARIOS



Cazo de tamaño mediano

Cuchara de madera

Recipiente pequeño

Varilla para batir

Espátula de silicona

Termómetro

Colador

INSTRUCCIONES

1. Coloca el azúcar en un cazo caliente a fuego medio, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera, hasta que se funda, empiece a caramelizarse y adquirir un color cobrizo y echar un poco de humo (esto lleva unos 10 minutos). Nota: Si el color es demasiado claro, el helado será dulce pero no tendrás mayor intensidad de sabor. Si es demasiado oscuro, sabrá a quemado.
2. Retira el cazo del fuego y e incorpora poco a poco la mitad de la nata, la leche y la sal batiendo con una varilla. **EL CARAMELO SE SOLIDIFICARÁ.** Vuelve a colocar el cazo a fuego bajo y remueve hasta que se disuelva el caramelo solidificado. Añade la leche y la nata restantes.
3. En un recipiente pequeño, bate ligeramente las yemas de los huevos y, a continuación, incorpora una pequeña cantidad de la mezcla de caramelo.

4. Incorpora las yemas en la mezcla del caramelo en el cazo y sube el fuego a fuego medio, sin dejar de remover con una varilla o espátula de silicona. Deja que se caliente hasta que alcance una temperatura de 74-79 °C con un termómetro de cocina.
5. Retira la base del fuego, añade la vainilla y vierte la mezcla en una tarrina vacía pasándola por un colador. Mete la tarrina en un baño con hielo. Cuando se enfríe, ponle la tapa y métela en el congelador durante al menos 24 horas.
6. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
7. Selecciona la función GELATO.
8. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el gelato de la tarrina y sírvelo en el momento.



Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.

CONSEJO

Cuando el gelato esté listo, añade 2 cucharadas de caramelo salado como EXTRAS, para que adquiera un sabor aún más intenso.

CONSEJO

Es importante mantener la mezcla a una temperatura entre 74-79 °C. Los huevos tienen que llegar al menos a los 74 °C para que sea seguro ingerirlos, pero si se pasan de temperatura pueden llegar a cuajar. Además, cocer la mezcla en este rango de temperatura ayuda a que el azúcar se integre y la mezcla espese, lo cual produce una textura más suave.

Gelato de café



Gelato

TIEMPO DE CONGELACIÓN
24 HORAS

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 7-10 MINUTOS

RACIONES: 4 PERSONAS

CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN: 2 SEMANAS

INGREDIENTES

3 yemas de huevo grandes

80 g azúcar glas

200 ml nata para montar

170 ml leche entera

2 cucharaditas (2 sobres, 4 g aprox.) café instantáneo

Pizca de sal

UTENSILIOS NECESARIOS



Cazo pequeño

Varilla para batir

Espátula de silicona

Termómetro

Colador

CONSEJO

Añade 3 cucharadas de pepitas de chocolate, trozos de merengue o praliné como EXTRAS después de procesar.

CONSEJO

Es importante mantener la mezcla a una temperatura entre 74-79 °C. Los huevos tienen que llegar al menos a los 74 °C para que sea seguro ingerirlos, pero si se pasan de temperatura pueden llegar a cuajar. Además, cocer la mezcla en este rango de temperatura ayuda a que el azúcar se integre y la mezcla espese, lo cual produce una textura más suave.

INSTRUCCIONES

1. Coloca las yemas de huevo y el azúcar en un cuenco pequeño y bátelos hasta que se mezclen bien y el azúcar se haya disuelto.
2. Añade la nata, la leche, el café instantáneo y la sal al cazo y remueve hasta que se mezcle todo.
3. Calienta el cazo a fuego medio, removiendo constantemente con una varilla o una espátula de silicona. Deja que se caliente hasta que alcance una temperatura de 74-79 °C con un termómetro de cocina.
4. Retira la base del fuego y viértela en una tarrina vacía pasándola por un colador. Mete la tarrina en un baño con hielo. Cuando se enfríe, ponle la tapa y métela en el congelador durante al menos 24 horas.
5. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
6. Selecciona la función GELATO.
7. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el gelato de la tarrina y sírvelo en el momento.



Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.

EXTRAS

Incorpora chocolate, frutos secos, caramelos, frutas u otros ingredientes para que los postres estén llenos de sabor.



Los EXTRAS sólidos quedarán intactos.

Los EXTRAS como el **chocolate**, los **caramelos** y los **frutos secos** no se desharán durante el programa EXTRAS. Recomendamos usar **pepitas de chocolate**, **caramelos pequeños** o **ingredientes ya picados**.



Los EXTRAS blandos se desharán en pedazos.

Los EXTRAS como **las galletas** y **la fruta congelada** se picarán un poco con el programa EXTRAS. Recomendamos usar trozos más grandes de ingredientes blandos.



SOLO PARA HELADOS Y GELATOS

No se recomienda usar fruta fresca, salsas y cremas como EXTRAS.

Añadir fruta fresca e ingredientes cremosos o salsas hará que el postre se ablande. Las cremas de cacao, avellanas y frutos secos no se suelen incorporar bien. Recomendamos usar fruta congelada o ingredientes adicionales de chocolate o caramelo sólidos en el programa EXTRAS, y añadir las salsas y cremas después, como coberturas a la hora de servir y disfrutar del postre.

Preparar postres increíbles con extractos y extras



1. Haz una base

Empieza por hacer una base como se indica en esta guía y añade extras si lo deseas.

+

Para preparar aún más sabores, sustituye el extracto de vainilla por una cucharadita de extractos de frutas, hierbas o frutos secos.



2. Congela

Coloca la tapa y mételo en el congelador durante 24 horas



3. Procesa

Selecciona el programa adecuado para la base que has preparado
ICE CREAM
GELATO
HELADO LIGHT



4. Añade EXTRAS

Con una cuchara, haz un hueco de unos 4 cm de ancho que llegue hasta el fondo de la tarrina.
Añade los EXTRAS directamente en la tarrina.



5. Procesa

Activa el programa EXTRAS.

¿No quieres esperar? Incorpora un poco de helado comprado en la tarrina y sáltate el paso 4.

Dale rienda suelta a tu creatividad con los EXTRAS

Te dejamos algunas ideas para que te pongas manos a la obra...



Pepitas de chocolate y menta

Base: Vainilla (no extracto de vainilla)
Extracto: 1 cucharadita de extracto de menta (añadir colorante alimentario verde, opcional)
EXTRAS: 45 g pepitas de chocolate



Fresa

Base: fresa
Extracto: N/A
EXTRAS: 2 cucharadas de fresas congeladas o copos de fresas



Muerte por chocolate

Base: chocolate
Extracto: N/A
EXTRAS: 2 cucharadas pepitas de chocolate, 2 cucharadas de trozos de brownie



Masa de galletas con pepitas de chocolate

Base: vainilla
Extracto: N/A
EXTRAS: 45 g trozos de masa de galletas congelada + 1 cucharadas de pepitas de chocolate



Barritas de chocolate, galleta y malvaviscos (Rocky Road)

Base: chocolate
Extracto: N/A
EXTRAS: 2 cucharadas de almendras troceadas, 2 cucharadas de pepitas de chocolate, 1 cucharada de malvaviscos



Galletas y nata

Base: vainilla
Extracto: Vainilla, según la receta
EXTRAS: 3 galletas rellenas de chocolate, en trozos

Barritas de chocolate, frutos secos y caramelo

Base: vainilla
Extracto: N/A
EXTRAS: 45 g caramelos con cobertura de chocolate (troceados), 2 cucharada avellanas avellanas (troceadas)

Barquillo

Base: vainilla
Extracto: N/A
EXTRAS: 1 cucharada de chocolate como cobertura, 2 cucharadas de cacahuetes, 2 cucharadas de trozos de barquillo

Barritas de chocolate y plátano

Base: Vainilla, chocolate
Extracto: N/A
EXTRAS: 1 cucharada de plátano deshidratado, en trozos, 2 cucharadas de pepitas de chocolate

Galletas de chocolate y nata

Base: chocolate
Extracto: N/A
EXTRAS: 3 galletas rellenas de chocolate, troceadas

Crujiente de chocolate y tofe

Base: chocolate
Extracto: N/A
EXTRAS: 45 g tableta de chocolate con tofe, en trozos de 1 cm

Cerezas con chocolate

Base: chocolate
Extracto: N/A
EXTRAS: 2 cucharadas de pepitas de chocolate, 45 g cerezas congeladas

CONSEJO Para obtener el mejor resultado, pica o parte los EXTRAS en trozos más pequeños antes de añadirlos al helado.

Dale rienda suelta a tu creatividad con los ingredientes adicionales *(continuación)*



Pepitas de chocolate

Base: chocolate o vainilla
Extracto: N/A
Ingrediente adicional: 45 g pepitas de chocolate

Bombones de chocolate y crema de cacahuete

Base: chocolate o vainilla
Extracto: N/A
Ingrediente adicional: 45 g bombones de chocolate y crema de cacahuete

Trozo de brownie

Base: chocolate o vainilla
Extracto: N/A
Ingrediente adicional: 45 g trozos de brownie

Crema de chocolate y menta

Base: chocolate
Extracto: N/A
Ingrediente adicional: 6 After Eight®, ligeramente picados

Avellana

Base: chocolate o vainilla
Extracto: N/A
Ingrediente adicional: 22 g Kinder Bueno®, en trozos

Crujiente de chocolate

Base: chocolate
Extracto: N/A
Ingrediente adicional: 40 g barra de chocolate Crunchie®, ligeramente picada

Maltesers®

Base: chocolate o vainilla
Extracto: N/A
Ingrediente adicional: 40 g Maltesers®, enteros

Honeycomb (Panal de miel)

Base: chocolate o vainilla
Extracto: N/A
Ingrediente adicional: 20 g panal de miel, en trozos

Delicias turcas

Base: chocolate o vainilla
Extracto: N/A
Ingrediente adicional: 51 g barra de chocolate, ligeramente picada

Limón y vainilla

Base: Vainilla (no extracto de vainilla)
Extracto: 1 cucharadita de extracto de limón
Ingrediente adicional: N/A

Crema de naranja

Base: Vainilla (no extracto de vainilla)
Extracto: 1 cucharadita de extracto de naranja
Ingrediente adicional: N/A

Chocolate y coco

Base: chocolate
Extracto: N/A
Ingrediente adicional: 57 g barra de chocolate Bounty®, ligeramente picada

Pistachos tostados

Base: Vainilla (no extracto de vainilla)
Extracto: 1 cucharadita de extracto de almendra (añadir colorante alimentario verde, opcional)
Ingrediente adicional: 45 g pistachos tostados, sin cáscaras, picados

Barritas de chocolate, coco y almendra

Base: Vainilla (no extracto de vainilla)
Extracto: 1 cucharadita de extracto de coco
Ingrediente adicional: 3 cucharadas de almendras, 1 cucharada de pepitas de chocolate, 1 cucharada de copos de coco

Frambuesa

Base: Vainilla (no extracto de vainilla)
Extracto: 1 cucharadita de extracto de frambuesa
Ingrediente adicional: 2 cucharadas de frambuesas deshidratadas congeladas o copos de frambuesa

Pasas en ron

Base: vainilla
Extracto: N/A
Ingrediente adicional: 40 g pasas (remojadas en 1 cucharadita de ron)

Caramelo salado

Base: chocolate
Extracto: N/A
Ingrediente adicional: 2 cucharada de caramelo salado

Copos de chocolate

Base: chocolate o vainilla
Extracto: N/A
Ingrediente adicional: 1 barra de chocolate Flake, 32 g (en 4 trozos)

CONSEJO Para obtener el mejor resultado, pica o parte los ingredientes adicionales en trozos más pequeños antes de añadirlos al helado.

DISFRÚTALO HOY

Batido de chocolate espeso

PREPARACIÓN: 2 MINUTOS | RACIONES: 1-2 PERSONAS

INGREDIENTES

300 g helado de chocolate
125 ml leche entera

VERSIÓN SIN LACTOSA: usa helado sin lactosa y leche de avena o un tipo de leche condensada vegetal en lugar de leche entera.

INSTRUCCIONES



Coloca todos los ingredientes en una tarrina vacía siguiendo el orden dado.



Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.



Selecciona MILKSHAKE (batido).



Cuando haya terminado de procesar, añade EXTRAS o usa el programa RE-SPIN si lo deseas. A continuación, retira el batido de la tarrina y sírvelo en el momento.

CONSEJO

También puedes hacer un batido con cualquiera de las recetas de helado de esta guía. Basta con que proceses primero la base congelada con el programa ICE CREAM. Después, haz un hueco, añade la leche y los EXTRAS, y vuelve a procesarlo con el programa MILKSHAKE.

CONSEJO

Si prefieres que el batido quede más fino, añade 1-2 cucharadas de leche y selecciona RE-SPIN para que se procese hasta alcanzar la textura deseada.



Varía los sabores

¿El chocolate no te llama mucho?

Antes de procesar, usa una cuchara para hacer un hueco de 4 cm que llegue hasta el fondo de la tarrina. Vierte la leche y los EXTRAS en el hueco. Selecciona **MILKSHAKE** para procesar.



Recomendamos el uso de pepitas de chocolate, caramelos o frutos secos troceados y EXTRAS más sólidos



Usa trozos más grandes con EXTRAS más blandos, como galletas y cereales.



Batido de fresas frescas para disfrutar hoy



Batido

SIN CONGELAR

PREPARACIÓN: 2 MINUTOS
RACIONES: 1-2 PERSONAS

INGREDIENTES

200 g helado de vainilla
85 ml leche entera
100 g fresas frescas, limpias y cortadas en mitades

INSTRUCCIONES

1. Coloca todos los ingredientes en una tarrina vacía siguiendo el orden dado, (no hace falta hacer un hueco).
2. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
3. Selecciona MILKSHAKE (batido).
4. Cuando se termine de procesar, retira el batido de la tarrina y sírvelo en el momento.



Batido de Oreo® para disfrutar hoy



Batido

SIN CONGELAR

PREPARACIÓN: 2 MINUTOS
RACIONES: 1-2 PERSONAS

INGREDIENTES

220 g helado de vainilla
100 ml leche entera
3 Oreos®, en trozos

INSTRUCCIONES

1. Mete el helado en una tarrina vacía. Con una cuchara, haz un hueco de unos 4 cm de ancho que llegue hasta el fondo de la tarrina. Añade la leche y las Oreos® a la mezcla en la tarrina.
2. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
3. Selecciona MILKSHAKE (batido).
4. Cuando se termine de procesar, retira el batido de la tarrina y sírvelo en el momento.



Sorbete de fruta fresca

PREPARACIÓN: 5-10 MINUTOS | **TIEMPO DE CONGELACIÓN:** 24 HORAS | **RACIONES:** 4 PERSONAS | **CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN:** 2 SEMANAS

INGREDIENTES

4 plátanos maduros (aprox.), pelados y cortados en trozos de 1 cm



¿No te gusta el plátano?

Sustitúyelo por naranjas frescas, piña o ambos para darle más sabor. A la hora de mezclarlos, mezcla la fruta antes de añadirla a la tarrina para equilibrar el sabor.

Sorbete de piña fresca: 600 g piña madura, en trozos de 1 cm

Sorbete de naranja fresca: 5 naranjas (aprox.) peladas, en trozos de 1 cm

NOTA: el uso de otras frutas que no sean plátano, piña y naranja para esta receta podría dañar la unidad.

INSTRUCCIONES



Rodajas de plátano o de otra fruta en trozos de 1 cm. Es importante cortar la fruta en trozos de 1 cm o menos.



Añade el plátano en una tarrina vacía hasta la línea MAX FILL.



Con la parte trasera de un utensilio de cocina pesado, como un cucharón o un pasapurés, machaca con fuerza los plátanos por debajo de la línea MAX FILL, compactándolos hasta crear una mezcla homogénea y crear más espacio para añadir más plátano.



Sigue añadiendo trozos de plátano y aplastando con un utensilio de cocina pesado hasta que el plátano quede bien aplastado en la tarrina justo por debajo de la línea MAX FILL. Ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.



Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Para preparar y dejar la mezcla lista para procesar, consulta los pasos 1-5 de la guía de inicio rápido.



Cuando el recipiente esté en su sitio, asegúrate de que la unidad esté encendida. Selecciona SORBET.



Cuando se termine de procesar, añade ingredientes adicionales o retira el sorbete de la tarrina y sírvelo en el momento.

CONSEJO Para obtener un mejor resultado, asegúrate de que la fruta está madura. Eso ayuda a exprimir el jugo natural de la fruta y conseguir un dulce más dulce, además permite que la unidad procese correctamente el sorbete.


CONSEJO Aplasta bien la fruta en la tarrina para exprimir todo su jugo natural. Este paso es importante con las recetas para hacer sorbetes que en las que no se añade ningún otro líquido. **NO** proceses ingredientes sueltos.



Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden ingredientes adicionales.

Sorbete de fresa




Sorbete
TIEMPO DE CONGELACIÓN
24 HORAS

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

RACIONES: 4 PERSONAS

CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN: 2 SEMANAS

INGREDIENTES

450 g fresas frescas, limpias y en rodajas

75 g azúcar glas

75 ml agua caliente, 60-70 °C

UTENSILIOS NECESARIOS



Recipiente grande

Varilla para batir

Colador



INSTRUCCIONES


1. En un recipiente grande, añada las fresas y el azúcar, y machácalo todo con un tenedor. Añade agua y bate hasta que se incorpore bien.
2. Vierte la base en una tarrina vacía pasándola por un colador. Ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.
3. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
4. Selecciona SORBET.
5. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el sorbete de la tarrina y sírvelo en el momento.



Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.

Sorbete de limón




Sorbete
TIEMPO DE CONGELACIÓN
24 HORAS

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

RACIONES: 4 PERSONAS

CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN: 2 SEMANAS

INGREDIENTES

100 g azúcar glas

1 cucharada de melaza

210 ml agua caliente, 60-70 °C

100 ml zumo de limón

UTENSILIOS NECESARIOS



Recipiente grande

Varilla para batir



INSTRUCCIONES

1. En un recipiente grande, bate el azúcar, la melaza y el agua caliente hasta que se disuelva el azúcar. Añade el zumo de limón y bátilo todo hasta que se mezcle.
2. Vierte la base en una tarrina vacía. Ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.
3. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
4. Selecciona SORBET.
5. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el sorbete de la tarrina y sírvelo en el momento.



Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.



Recipiente de batido tropical




Recipiente de batido
TIEMPO DE CONGELACIÓN
24 HORAS

ESPAÑOL

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

RACIONES: 4 PERSONAS

CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN: 2 SEMANAS

INGREDIENTES

100 g trozos de melón

100 g trozos de piña

150 ml yogur con sabor tropical

100 ml de leche entera

COBERTURAS (opcional)

Rodajas de piña

Rodajas de mango

Copos de coco tostado

INSTRUCCIONES

1. Rellena una tarrina vacía con la fruta siguiendo el orden de los ingredientes.
2. Cubre la fruta con nata y leche. Ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.
3. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
4. Selecciona SMOOTHIE BOWL. Cuando termine, el batido tendrá una consistencia densa.
5. Cuando haya terminado de procesarse, pasa la base a un recipiente y decórala con los ingredientes de cobertura que desees.

Tabla de inspiración sin preparación

Transforma ingredientes básicos que tengas en la despensa o en el frigorífico en delicias exquisitas.

NOTA

No pasa nada si no llega hasta la línea, no hace falta llegar a ningún mínimo

ESPAÑOL

INGREDIENTES	TIPO DE RECETA	PROCESO		PROGRAMA
400 g piña, mango, melocotón, pera o mandarina en almíbar	Sorbete	Rellena la tarrina con fruta y el almíbar de la lata.	Coloca la tapa y mételo en el congelador durante 24 horas	SORBETE
Batidos envasados	Recipiente de batido	No llenes la tarrina más allá de la línea MAX FILL.		RECIPIENTE DE BATIDO
Compra batidos envasados (de cualquier sabor)	Helado	No llenes la tarrina más allá de la línea MAX FILL.		HELADO
Batido de chocolate con leche entera de la tienda	Helado	No llenes la tarrina más allá de la línea MAX FILL.		HELADO
Bebidas proteínicas de lata	Helado Light	No llenes la tarrina más allá de la línea MAX FILL.		HELADO LIGHT
Café frío de lata o ya preparado	Sorbete	No llenes la tarrina más allá de la línea MAX FILL.		SORBETE
Puré de mango enlatado	Sorbete	No llenes la tarrina más allá de la línea MAX FILL.		SORBETE
Sirope (tú eliges el sabor: granadina, menta, horchata, grosella negra, etc.)	Sorbete	Mezcla 300 ml de agua y 100 ml de sirope en una tarrina.		SORBETE
Lichis sin hueso en almíbar, frambuesas y agua de rosas	Sorbete Ispahán (lichi, fresa y rosa)	Coloca los lichis y 2 cucharadas de frambuesas frescas o congeladas en la tarrina, cubre la fruta con el almíbar de la lata hasta la línea que indica el máximo, añade una cucharadita de agua de rosa y mézclalo bien.		SORBETE
Té frío/zumo de limón recién exprimido (limonda)	Sorbete	Rellena la tarrina con té frío o limonada hasta la línea que indica el máximo		SORBETE
Chocolate en polvo instantáneo (cacao, Nesquick, Banania, etc.), leche entera	Chocolate frío	En una tarrina, mezcla 440 ml de leche entera y 125 ml de chocolate en polvo hasta que se disuelva todo.		
Leche de almendra, café instantáneo y azúcar glas	Café helado vegano fácil	Mezcla 450 ml de leche de almendras endulzada, 3 sobres de café instantáneo y 5 cucharadas de azúcar glas en una tarrina.		SORBETE
Compota (manzana, pera, plátano, melocotón, albaricoque, piña, cereza, fresa, frambuesa, arándano, nectarina, etc.).	Sorbete	Rellena la tarrina con compota hasta la línea que indica el máximo.		SORBETE
Crema lista para usar (vainilla, caramelo, chocolate, praliné, pistacho, etc.)	Helado fácil	Rellena la tarrina con la crema hasta la línea que indica el máximo		SORBETE

CONSEJO SOBRE LA TEXTURA: Personaliza tu postre. Usa el botón RE-SPIN para que el postre quede más suave y cremoso.

NINJA[®]

HELADERA CREAMi[®]

NC300EU_IG_MP_220124_Mv4_ES-ES

© 2022 SharkNinja Operating LLC

CREAMI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

NINJA®

CREAMI ISMASKINE

CREAMI EISMASCHINE

CREAMI ICE CREAM MAKER

HELADERA CREAMI

SORBETIÈRE CREAMI

**CREAMI MACCHINA
DA GELATO**

CREAMI IJSMACHINE

**CREAMI
ISKREMMASKIN**

**CREAMI MÁQUINA
DE FAZER GELADOS**

**CREAMI
JÄÄTELÖKONE**

**CREAMI
GLASSMASKIN**

NC300EU

**BRUGSANVISNING
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES
NOTICE D'UTILISATION
ET GARANTIE NINJA
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUÇÕES
OHJEET
ANVISNINGAR**



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

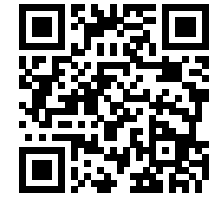
⚠️ ADVERTENCIA

- 1 Lea todas las instrucciones antes de utilizar el artículo y sus accesorios.
- 2 Cumpla atentamente y ponga en práctica todas las advertencias e instrucciones. Esta unidad contiene conexiones eléctricas y componentes móviles que constituyen un posible riesgo para el usuario.
- 3 Realice un inventario del contenido del embalaje para asegurarse de disponer de todos los componentes necesarios para utilizar el producto de forma correcta y segura.
- 4 Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- 5 Antes de utilizar el producto, lave todas las partes que puedan entrar en contacto con los alimentos. Siga las instrucciones de lavado de la Guía de Inicio Rápido.
- 6 Antes de cada uso, inspeccione la paleta en busca de daños. Si la paleta está doblada o sospecha que presenta algún daño, póngase en contacto con SharkNinja para solicitar un repuesto.
- 7 **NO** utilice esta máquina al aire libre. Se ha diseñado para un uso exclusivamente doméstico y en interiores.
- 8 **NO** ponga en funcionamiento ninguna máquina con el cable de alimentación o el enchufe dañados, ni después de que la máquina haya funcionado incorrectamente, se haya caído o dañado de cualquier modo. Este aparato no tiene piezas reparables por el usuario. Si alguno de los componentes del aparato sufre daños, póngase en contacto con SharkNinja.
- 9 Este aparato contiene marcas importantes en el enchufe. El cable de alimentación no se puede reemplazar. Si sufre algún daño, contacte con SharkNinja.
- 10 **NO** debe utilizar cables alargadores con este aparato.
- 11 Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerja el aparato ni permita que el cable entre en contacto con cualquier tipo de líquido.
- 12 **NO** deje que el cable quede suspendido desde bordes de mesas o encimeras. El cable puede engancharse y hacer que el aparato se caiga de la superficie de trabajo.
- 13 **EVITE** que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluidas estufas u otros aparatos emisores de calor.
- 14 **Utilice SIEMPRE** el aparato sobre una superficie seca y llana.
- 15 Los niños no deben jugar con este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Este aparato pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el aparato de manera segura, además de entender los riesgos posibles.
- 16 Los niños no deben jugar con este aparato.
- 17 Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento sin supervisión.
- 18 **Utilice EXCLUSIVAMENTE** los acoplamientos y accesorios suministrados con el producto o recomendados por SharkNinja.
El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por SharkNinja podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 19 **NUNCA** coloque la paleta en el cuerpo del motor sin que esta esté primero unida a la tapa del recipiente exterior y sin que la tapa esté unida a dicho recipiente exterior.
- 20 Mantenga las manos, el cabello y la ropa fuera del recipiente al cargarlo y utilizarlo.
- 21 Evite el contacto con los componentes móviles del aparato durante el funcionamiento y manipulación de este.
- 22 **NO** llene los cuencos más allá de la línea de **MAX FILL (llenado máximo)** a menos que se indique lo contrario en la receta Ninja®.
- 23 **NO** utilice la máquina con el recipiente vacío.
- 24 **NO** introduzca en el microondas ningún recipiente o accesorio incluidos con el aparato, excepto el cuenco del helado. El cuenco se puede calentar en el microondas.
- 25 **NO** caliente el cuenco en el microondas durante más de 8 minutos seguidos. Espere a que se enfríe antes de volver a meterlo en el microondas.
- 26 **NUNCA** deje el aparato sin supervisión cuando esté en marcha.

- 27 **NO** mezcle líquidos calientes. Si lo hace, podría generarse presión y la exposición al vapor podría provocar quemaduras en el usuario.
- 28 **NO** procese ingredientes secos sin añadir líquido al cuenco. No está diseñado para batir en seco.
- 29 **NO** lo utilice para triturar ingredientes.
- 30 **NUNCA** utilice el aparato sin las tapas colocadas. **NO** intente anular el mecanismo de bloqueo. Asegúrese de que el recipiente y la tapa están correctamente colocados antes de poner en funcionamiento la máquina.
- 31 Antes de utilizar la máquina, asegúrese de que todos los utensilios hayan sido retirados de los recipientes. Si no retira los utensilios, los recipientes pueden romperse y causar lesiones físicas a personas o daños materiales.
- 32 Mantenga las manos y los utensilios lejos de los recipientes durante la mezcla para reducir el riesgo de lesiones físicas graves o daños en el aparato. Puede utilizar una espátula, pero **SOLO** cuando el aparato esté apagado.
- 33 **NO** transporte el aparato por el asa del recipiente exterior. Sujete el aparato agarrando ambos lados del mismo por debajo del cabezal.
- 34 **NO** procese ingredientes duros, sueltos o hielo. Este aparato no está pensado para procesar fruta congelada suelta, un bloque de hielo sólido o cubitos de hielo.
- 35 **NO** congele el cuenco en ángulo. Los cuencos deben colocarse en una superficie plana en el congelador. Los cuencos congelados en ángulo **NO** deben ser procesados.
- 36 Para evitar posibles lesiones, **NO** utilice el aparato de forma incorrecta.

Visite qr.ninjakitchen.com/NC300EU o bien

ESCANEE AQUÍ



PARA LAS INSTRUCCIONES COMPLETAS Y REGISTRO DEL PRODUCTO

	Lea y repase las instrucciones de uso y funcionamiento.
	Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo.
	Solo para uso doméstico y en interiores.
El uso de aparatos eléctricos hace conveniente tomar en todo momento precauciones básicas, incluidas las expuestas a continuación:	

⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descargas y la puesta en marcha accidental de la unidad, apáguela y desenchúfela antes de solucionar cualquier fallo.

La unidad se mueve en la encimera durante el procesamiento.

- Asegúrese de que la superficie de trabajo y las patas de la unidad estén limpias y secos.

El producto congelado es líquido, no sólido, después del procesamiento.

- Si la base está blanda después del procesamiento, vuelva a meter la tarrina en el congelador durante varias horas o hasta que se alcance la consistencia deseada.
- Para obtener los mejores resultados, congele la base durante al menos 24 horas y procésela inmediatamente después de sacarla del congelador. Si la base procesada aún no está firme, pruebe a poner el congelador a una temperatura más fría. El aparato está diseñado para procesar bases entre -12 °C y -25 °C.
- La proporción de grasa o azúcar puede ser demasiado alta en su receta. Consulte la guía de recetas y utilice las recetas incluidas como guía para obtener los mejores resultados.

La golosina congelada tiene un aspecto desmenuzado o polvoriento después de ser procesada.

- Cuando las bases se congelan en congeladores muy fríos, pueden salir desmenuzadas. Después de ejecutar el programa One-Touch, utilice el programa RE-SPIN (volver a girar) para que su golosina congelada sea más suave y cremosa.
- La proporción de grasa o azúcar puede ser baja en su receta. Consulte la guía de recetas y utilice las recetas incluidas como guía para obtener los mejores resultados.

Los programas One-Touch no se iluminarán.

- Asegúrese de que la unidad está conectada a una toma de corriente que funcione antes de instalar el recipiente exterior. A continuación, pulse el botón de encendido para seleccionar un programa.
- Asegúrese de que la unidad está completamente montada para su uso. Si la unidad está encendida y el recipiente exterior no está instalado correctamente, la luz de instalación parpadeará. Si la paleta no está instalada correctamente, la luz de instalación se iluminará. Todos los programas One-Touch se iluminarán cuando la unidad esté completamente montada y encendida.

- La unidad no le permite ejecutar programas consecutivos. Entre programas, baje el recipiente y compruebe los resultados antes de subir el recipiente y ejecutar otro programa.

La luz de instalación parpadea.

- El recipiente exterior no está instalado o no está instalado correctamente. Asegúrese de instalar la paleta en la tapa del recipiente exterior, así como la tapa en el recipiente exterior. A continuación, coloque el recipiente exterior en el cuerpo del motor con el asa centrada debajo del panel de control. Gire el asa hacia la derecha para elevar la plataforma y bloquear el recipiente en su lugar.

La luz de instalación se ilumina de forma constante.

- El recipiente exterior está correctamente instalado, pero falta la paleta o se ha instalado incorrectamente. Baje la plataforma presionando y manteniendo el botón de liberación del recipiente a la izquierda del cuerpo del motor mientras gira el asa del recipiente exterior hacia el centro. Asegúrese de que la paleta está instalada en la tapa.

Parpadea una luz de la barra de progreso, así como todas las luces del programa.

- El motor se ha sobrecargado y necesita ser reiniciado. Desenchufe la unidad, retire el recipiente y deje que el cuerpo del motor se enfríe durante aproximadamente 15 minutos antes de volver a funcionar.
- Retire la tapa del recipiente exterior y la paleta. Asegúrese de que no queden ingredientes atascados en el conjunto de la tapa.
- Los ingredientes que está tratando de procesar pueden ser demasiado densos. Asegúrese de que está utilizando ingredientes con azúcar o grasa. Siga las recetas de la guía de recetas para obtener los mejores resultados.
- Su congelador puede estar muy frío. La unidad está diseñada para procesar bases entre -12 °C y -25 °C. Cambie la configuración de su congelador, mueva el cuenco a la parte delantera de su congelador o deje el cuenco sobre la encimera durante unos minutos antes del procesamiento.
- **NO** proceses bloques de hielo sólido, cubitos de hielo o ingredientes duros y sueltos.

Los dos segmentos centrales de la barra de progreso parpadean.

- Se ha producido un error y el programa no se ha completado con éxito. Compruebe que la paleta está instalada correctamente e intente ejecutar el programa de nuevo.

El cuenco se congeló en ángulo en el congelador.

- Para evitar daños en la unidad, no proceses un recipiente si los ingredientes han quedado congelados en posición inclinada o si se ha extraído contenido del recipiente y se ha vuelto a congelar de manera desigual.
- Alise siempre la superficie del helado antes de volver a congelarlo. Si el cuenco se ha congelado de forma irregular, póngalo en la nevera para que los ingredientes se derritan. A continuación, bata para asegurarse de que los ingredientes se combinan. Al volver a congelar, asegúrese de colocar el cuenco en una superficie plana en su congelador.

El recipiente exterior no se suelta del cuerpo del motor después del procesamiento.

- Espere aproximadamente 2 minutos y luego intente sacar el recipiente exterior de nuevo. Mantenga el botón de liberación en el lado izquierdo del cuerpo del motor y gire el asa del recipiente en el sentido de las agujas del reloj para retirarlo. Esto puede requerir algo de fuerza.
- Para evitar que el recipiente exterior se atasque en el cuerpo del motor, asegúrese de que la cavidad de la parte superior de la paleta esté completamente seca antes del procesamiento. Además, cuando procese varias bases consecutivamente, asegúrese de enjuagar y secar la paleta después de procesar cada base. Con algunas recetas, el agua puede congelarse entre la paleta y el cuerpo del motor, haciendo que se peguen; el secado de la paleta después de cada uso evitará esto.

El interior del cuenco está rayado.

- Es normal que el cuenco se raye ligeramente después de un uso habitual. Para evitar que el cuenco se raye, prepare los ingredientes en un recipiente separado y evite el uso agresivo de utensilios metálicos en el cuenco. Limpie con paños suaves y no abrasivos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V~, 50-60 Hz
Potencia: 800 W

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarde el comprobante)

Tienda de la compra: _____



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en la UE. Con el objetivo de evitar posibles daños medioambientales o para la salud humana por el desecho o manipulación inadecuada de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) deseche el producto de forma responsable. Los dispositivos usados deben llevarse al punto limpio autorizado que corresponda, por ejemplo, a un centro autorizado en el que, cuando compre un producto similar, pueda intercambiar el dispositivo antiguo por un nuevo, o a un centro autorizado de reciclaje de RAEE. Para obtener más información sobre dónde puede depositar para su reciclaje cualquier dispositivo usado, utilice los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el vendedor.

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando adquiere un producto en España en calidad de consumidor, a usted le amparan derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto. Usted puede hacer valer esos derechos legales ante su proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos (los "Productos") que le otorgamos una garantía adicional del fabricante de hasta dos años. Esta garantía solo resulta aplicable a los Productos en el caso de que estos hayan sido comprados nuevos y sin ningún tipo de uso. Estos términos y condiciones se aplican solamente a nuestras garantías, sin que sus derechos legales como comprador se vean afectados. Tenga en cuenta que los dos años de garantía están disponibles en todos los países de la UE y en el Reino Unido en el supuesto que dejase de pertenecer a la UE durante el periodo de garantía.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, empresa con domicilio social en c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) ("nos", "nuestro[s]", "nuestra[s]" o "nosotros"). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente aplicable en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

Garantías de Ninja®

Un electrodoméstico de cocina constituye una inversión considerable. El nuevo aparato debe funcionar correctamente el mayor tiempo posible. La garantía que lo acompaña es un compromiso importante y refleja el grado de confianza del fabricante en la calidad de sus productos.

Nuestro servicio de asistencia telefónica (0900 839 453) está operativo de lunes a viernes, de 09:00 a 18:00. La llamada le permitirá ponerse en contacto directo con un representante de Ninja. También puede encontrar asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Cómo debo registrar mi garantía?

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, le informamos de que necesitará los siguientes datos de su máquina:

- Número de modelo
- Número de serie (solo si está disponible)
- Fecha de compra del producto (factura, recibo o albarán)

Para el registro en línea, visite www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

- La garantía cubre el Producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.
- Le rogamos que conserve en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesita utilizar la garantía, deberá proporcionarnos la factura o el recibo de compra para comprobar que la información suministrada es correcta. En caso de no poder presentar una factura o un recibo de compra válido, la garantía quedará invalidada.

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

Si registra la garantía, podrá elegir si desea recibir nuestro boletín, donde se ofrecen consejos, recomendaciones y concursos. Estará al tanto de las noticias más recientes sobre los nuevos productos y tecnologías de Ninja. Si registra su garantía en línea, recibirá inmediatamente la confirmación de que hemos recibido sus datos.

Para obtener información sobre nuestra política de privacidad, visite www.ninjakitchen.eu.

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

La confianza en nuestro diseño y en nuestro control de calidad nos permite garantizar su Producto por un total de dos (2) años.

¿Qué cubre la garantía?

La reparación o la sustitución de su Producto (a discreción de Ninja), incluidas piezas y mano de obra —en caso de que existiese algún defecto en el diseño, en los materiales o en el acabado— y los gastos de transporte y envío. Nuestra garantía es adicional a sus derechos legales como consumidor.

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y averías debidas a uso o mantenimiento negligentes, uso indebido, descuido, acciones imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina que no respete lo indicado en el manual de instrucciones de Ninja® suministrado con el aparato.
- Uso del electrodoméstico de cocina para fines distintos de los propios del hogar.
- Montaje de componentes o accesorios en contradicción con las instrucciones.
- Uso de piezas y accesorios que no sean componentes Ninja® originales.
- Instalación incorrecta (salvo cuando la haya efectuado Ninja®).
- Reparaciones o modificaciones realizadas por personas ajenas a Ninja o sus representantes, salvo que usted pueda demostrar que las reparaciones o modificaciones realizadas por terceros no están relacionadas con el defecto por el cual usted hace uso de la garantía.

¿Qué sucede cuando vence la garantía?

Ninja no diseña sus productos para que duren solo un tiempo limitado. Somos conscientes de que los clientes quizás deseen reparar sus electrodomésticos de cocina una vez que haya vencido la garantía. Puede encontrar asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Los recambios y los accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan el electrodoméstico de cocina Ninja. Puede ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en www.ninjakitchen.eu.

Recuerde que el uso de recambios no originales de Ninja podría anular la garantía del fabricante. No obstante, sus derechos legales no se verán afectados.



DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke i den Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

NINJA ist ein in der Europäischen Union eingetragenes Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marca comercial registrada en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC nell'Unione europea.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

**SharkNinja Europe Limited,
3150 Century Way,
Thorpe Park,
Leeds,
LS15 8ZB,
UK**

ninjakitchen.eu

NC300EU_IB_MB_220411_ALL_Mv1

NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk in de Europese Unie van SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA er et registrert varemærke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUESE

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca da SharkNinja Operating LLC registrada na União Europeia.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annettut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on SharkNinja Operating LLC -yhtiön Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke i Europeiska unionen för SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

**SharkNinja Germany GmbH,
c/o Regus Management GmbH,
Excellent Business Center 10. +11. Stock,
Westhafenplatz 1,
60327 Frankfurt am Main,
Germany**

ninjakitchen.eu