

Reinigung

FESTHAFTENDE ZUTATEN IN DER POWER NUTRI SCHÜSSEL?

HINWEIS: Verwenden Sie für beste Ergebnisse einen Geschirrspüler, um festhaftende Zutaten zu entfernen.

1. Spülen Sie die Schüssel und den Klingenaufsatz unter **WARMEM WASSER**, nachdem sie verwendet wurden.
2. Füllen Sie die Schüssel bis zum oberen Rand des Power Paddle mit warmem Wasser und geben Sie **1-2 TRÖPFCHEN** Spülmittel hinzu.
3. Wählen Sie **MIX** und drücken Sie dann **START/STOP**. Drehen Sie **während der Verarbeitung** das Power Paddle **kontinuierlich** gegen den Uhrzeigersinn.
4. Nach der Verwendung den Inhalt leeren und mit warmem Wasser spülen.

HINWEIS: Das Power Paddle in der Power Nutri Schüssel ist nicht abnehmbar.



FESTHAFTENDE ZUTATEN IM KRUG ODER IN DER BECHER:

Füllen Sie den Krug bis zur Markierungslinie **DOUGH MAX** mit warmem Wasser und fügen Sie **1-2 Tröpfchen** Spülmittel hinzu. Füllen Sie die Becher zur Hälfte mit warmem Wasser und fügen Sie **ein Tröpfchen** Spülmittel hinzu. Lassen Sie das **MIX**-Programm laufen. Nach der Verwendung den Inhalt leeren und mit warmem Wasser spülen. Weitere Anweisungen finden Sie in der Bedienungsanleitung.



Geschirrspüler

Behälter, Deckel und Klingen sind Spülmaschinenfest.



Von Hand spülen

Waschen Sie die Behälter, Deckel und Klingeneinheiten in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel. Verwenden Sie zum Reinigen der Klingenaufsätze eine Spülbürste mit Griff. Verwenden Sie die Reinigungsbürste im Lieferumfang zur Entfernung überschüssiger Rückstände bei der Reinigung, wie etwa festhaftende Zutaten wie Teige.



WARNUNG: Gehen Sie mit den Klingeneinheiten immer sehr vorsichtig um, denn die Klingen sind sehr scharf. Der Kontakt mit den scharfen Kanten der Klingen kann zu Schnittwunden führen.

Besuchen Sie uns bei Fragen, oder wenn Sie Ihr Produkt registrieren möchten, online unter ninjakitchen.eu

Bitte lesen Sie unbedingt die beiliegende Ninja®-Bedienungsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.



Kartoninhalt



Motorbasis



2,1-l-Power Nutri Krug



Total Crushing® & Hackklingen-einheit (Übereinander angeordnete Klingeneinheit)



Teigklingeneinheit



700 ml Power Nutri Becher & Deckel mit Ausgießer



400 ml Power Nutri Schüssel mit eingebautem Power Paddle und Aufbewahrungsdeckel



Hybrid Edge Klingenaufsatz



Reinigungsbürste

Zur Entfernung überschüssiger Rückstände bei der Reinigung, wie etwa festhaftende Zutaten wie Teige.

AUTO-iQ® MODUS

Intelligente voreingestellte Programme nehmen Ihnen mit kombinierten Arbeitsmustern wie Intervallmischen, Mixen und Pausieren die Arbeit ab. Sobald ein voreingestelltes Programm ausgewählt ist, beginnt es sofort und stoppt automatisch, wenn das Mixen abgeschlossen ist.

DREHKNOPF

Verwenden Sie den Drehknopf, um das gewünschte Programm einzustellen und drücken Sie auf START/STOP, um zu beginnen.

LEISTUNG

Verwenden Sie die Netztaaste, um das Gerät ein- und auszuschalten.



HINWEIS: Das Gerät erkennt, welcher Behälter auf der Motorbasis montiert ist. Auf dem Bedienfeld leuchten nur die für den jeweiligen Behälter verfügbaren Funktionen.

Nutze die Power Nutri Krug in Verbindung mit Programmen für zum mixen und verarbeiten



BLEND (MISCHEN)
Früchte-Smoothie
Milchshakes

CRUSH (ZERKLEINERN)
Eisgetränke
Grüne Smoothies

MIX (MISCHEN)
Smoothie-Bowls
Sorbets

PUREE (PÜRIEREN)
Saucen
Dips

CHOP (HACKEN)
Salat
Gemüse

Verwenden Sie in Verbindung mit den Programmen zur Getränkezubereitung die Power Nutri Becher



BLEND (MISCHEN)
Frucht-Smoothie
Milchshakes

CRUSH (ZERKLEINERN)
Eisgetränk
Grüner Smoothie

Verwenden Sie die Power Nutri Schüssel in Verbindung mit Programmen zur Zubereitung von dickeren Texturen



POWERMIX
Hummus
Pâté

MIX (MISCHEN)
Smoothie-Bowl
Frozen Yogurt

MANUELLER MODUS

Die manuelle Einstellung bietet volle Kontrolle über die Mischgeschwindigkeit und Texturen. Verringern Sie die Geschwindigkeit bei schwer zu mixenden Zutaten wie Teigen und erhöhen Sie sie für Smoothies. Zählt kontinuierlich aufwärts, bis 60 Sekunden. Drücken Sie jederzeit auf START/STOP, um das Programm vorzeitig zu beenden.

HINWEIS: Im manuellen Modus leuchten die Programme des Auto-iQ® nicht auf dem Bedienfeld auf.

DREHKNOPF

Drehen Sie den Bedienknopf, um die Geschwindigkeit zwischen 1 und 10 einzustellen. Drücken Sie START/STOP, um das Mischen zu beginnen und zu beenden.

IQ/MANUELL

Umschalten zwischen Auto-iQ-Modus und manuellem Modus.

HINWEIS: Bei Verwendung der Power Nutri Schüssel oder Power Nutri Becher steht nur Geschwindigkeit 10 zur Auswahl.



PULSE

Drücken Sie für kurzes Pulsieren kurz auf die Taste. Drücken Sie für langes Pulsieren länger auf die Taste.

VOLLSTÄNDIGE GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE & KRUG

HINWEIS: BEI VERWENDUNG DER TEIGKLINGENEINHEIT STEHEN NUR DIE GESCHWINDIGKEITEN 1 UND 2 ZUR AUSWAHL.

BEGINNEN SIE LANGSAM

Beginnen Sie stets auf langsamer Stufe (1-3), um Zutaten besser zu vermischen und ein Anhaften am Gefäßboden zu vermeiden.

ERHÖHEN DER GESCHWINDIGKEIT

Feinere Mischungen benötigen höhere Geschwindigkeiten. Niedrige Geschwindigkeiten eignen sich zum Hacken von Gemüse und zum Mischen von Teigen. Pürees und Dressings erfordern allerdings höhere Geschwindigkeiten.

SCHNELLES MISCHEN

Mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Je länger Sie mischen, desto besser werden die Zutaten zerkleinert und desto besser das Ergebnis.

Zusammenbau des Krugs



ODER

1.

Halten Sie die Klingeneinheit über dem Schaft und setzen Sie sie in den Krug ein.



2.

Füllen Sie den Krug mit den gewünschten Zutaten. Befestigen Sie den Deckel und dann den unteren Griff.



3.

Platzieren Sie den Krug auf der Basis. Richten Sie den Griff ein wenig rechts aus, sodass das Symbol LOCK (Verriegeln) an der Motorbasis sichtbar wird. Im Uhrzeigersinn drehen, bis der Krug einrastet.

Mischen

DRÜCKEN SIE DIE EINSCHALTSTASTE  ZUM EINSCHALTEN DES GERÄTS.



1.

Verwenden Sie den Drehknopf, um ein Auto-iQ®-Programm oder eine manuelle Geschwindigkeit auszuwählen, und drücken Sie anschließend START/STOP, um mit dem Mischen zu beginnen.



2.

Wenn die Mischung beendet ist, drehen Sie den Krug entgegen dem Uhrzeigersinn und heben Sie ihn an, um ihn zu entfernen.



3.

Um dünnflüssigere Mischungen auszugießen, sorgen Sie dafür, dass der Deckel eingerastet ist, und öffnen Sie dann die Kappe des Ausgießers.

HINWEIS: Bei Verwendung der Teigklingeneinheit stehen nur die Geschwindigkeiten 1 und 2 zur Auswahl.

Für dickflüssigere Mixturen

Drücken Sie die Taste **RELEASE** und heben Sie den Griff an. Nehmen Sie dann vorsichtig die Klingeneinheit heraus, ehe Sie den Inhalt entnehmen. Entfernen Sie Zutaten aus der Klingeneinheit mithilfe eines Spatels.



WARNUNG: Die Klingeneinheit ist scharf und nicht in ihrer Position arretiert. Stellen Sie vor dem Ausgießen sicher, dass der Deckel fest auf dem Krug arretiert ist. Wenn Sie ohne den Deckel ausgießen, entfernen Sie zuerst vorsichtig die Klingeneinheit. Andernfalls besteht das Risiko von Schnittwunden. Weitere Informationen finden Sie in den Anweisungen von Ninja.

Teigherstellung

Tipps zum Befüllen zur Herstellung verschiedener Teige.



KEKSE

Das Gerät kann maximal 24 Kekse von 28 Gramm Gewicht gleichzeitig herstellen.

- 1 Fügen Sie Zucker, gewürfelte, weiche Butter, Eier, und Flüssigkeiten (wie Vanilleextrakt) hinzu. Drücken Sie IQ/MANUAL und stellen Sie den Drehknopf auf Geschwindigkeit 2. Drücken Sie START/STOP und mischen Sie die Zutaten vollständig.
- 2 Fügen Sie alle trockenen Zutaten hinzu und stellen Sie die Geschwindigkeit 2 ein, bis alle Zutaten fertig gemischt sind.
- 3 Entfernen Sie die Teigklingeneinheit und fügen Sie die Zutaten hinzu (wie etwa Schokoraspeln, Rosinen und Nüsse). Zum Vermengen umrühren.



TEIGE FÜR PIZZEN, BREZELN, BAGELS & BROTE

Das Gerät kann eine runde Pizza bis 30 cm Durchmesser, 8 Brezeln oder Bagels oder einen Laib Brot gleichzeitig herstellen.

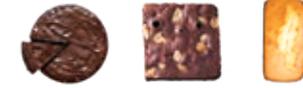
- 1 Fügen Sie zuerst die Flüssigkeiten (wie etwa Wasser), Hefe und Öl hinzu. Fügen Sie dann die trockenen Zutaten hinzu. Drücken Sie IQ/MANUAL und stellen Sie den Drehknopf auf Geschwindigkeit 2. Drücken Sie START/STOP und mischen Sie die Zutaten vollständig.
- 2 Entfernen Sie den Teig und kneten Sie ihn falls erforderlich, um die Zutaten zu vermischen.



PASTETEN, TORTEN UND GEBÄCKE

Das Gerät kann jeweils maximal 8 Scones und eine Pastete mit 30 cm Durchmesser herstellen.

- 1 Fügen Sie zunächst die trockenen Zutaten und kalte, gewürfelte Butter oder Pflanzenfett hinzu. Drücken Sie IQ/MANUAL und stellen Sie den Drehknopf auf Geschwindigkeit 2. Drücken Sie START/STOP und mischen Sie die Zutaten vollständig.
- 2 Fügen Sie kalte Flüssigkeiten (wie kalte Milch oder Wasser) hinzu und vermischen Sie die Zutaten auf Geschwindigkeit 2.
- 3 Wenn nötig, Teig entfernen und kneten um zu mischen.



KUCHEN, BROWNIES, MUFFINS & KLEINE BROTE

Das Gerät kann maximal einen Kuchen mit 30 cm Durchmesser, eine Form Brownies von 20 x 20 cm, 12 Muffins oder einen Laib Brot von 20 x 10 cm wie Bananen- oder Kürbisbrot gleichzeitig herstellen.

- 1 Fügen Sie Zucker, Öl oder gewürfelte, weiche Butter, Eier, und Flüssigkeiten (wie Vanilleextrakt) hinzu. Drücken Sie IQ/MANUAL und stellen Sie den Drehknopf auf Geschwindigkeit 2. Drücken Sie START/STOP und mischen Sie die Zutaten vollständig.
- 2 Fügen Sie alle trockenen Zutaten hinzu und stellen Sie Geschwindigkeit 2 ein, bis alle Zutaten fertig gemischt sind.
- 3 Fügen Sie die Zutaten (wie etwa Schokoraspeln, Rosinen und Nüsse) hinzu. Drücken Sie IQ/Manual, stellen Sie die Geschwindigkeit 1 ein und drücken Sie START/STOP. Vollständig mischen.

Speisenzubereitung



GEMÜSEZUBEREITUNG

- Entfernen Sie beide Enden der Zutat und entfernen Sie alle Schalen und Häute.
- Schneiden Sie Zutaten wie Möhren, Gurke, Sellerie und Zucchini in 5 cm große Stücke und Broccoli oder Blumenkohl in 2 cm große Stücke. Vierteln Sie Zutaten wie Zwiebeln.



FLEISCHZUBEREITUNG

- Entfernen Sie überschüssiges Fett und Bindegewebe. Schneiden Sie Fleisch in 5 cm große Stücke.

HACKPROGRAMM

- Zeitgesteuertes Pulsieren und Pausen bieten Ihnen beim Hacken konsistente Ergebnisse.
- Lassen Sie das Programm einmal laufen, um ein grobes Hacken zu erreichen; zweimal, um ein feines Hacken zu erreichen und dreimal für Gehacktes.

Zusammenbau der Power Nutri Schüssel & Power Nutri Becher



1.

Den Behälter mit dem gewünschten Inhalt befüllen. Den Klingenaufsatz anschrauben, bis dieser fest fixiert ist.



ODER

2.

Behälter umdrehen und auf den Motorblock stellen. Im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.

Mischen

DRÜCKEN SIE DIE EINSCHALTSTASTE  ZUM EINSCHALTEN DES GERÄTS.



1.

Verwenden Sie den Drehknopf, um ein Auto-iQ®-Programm oder eine manuelle Geschwindigkeit auszuwählen, und drücken Sie anschließend START/STOP, um mit dem Mischen zu beginnen.



BEI VERWENDUNG DER POWER NUTRI BECHER SCHRITT 2 ÜBERSPRINGEN.

2.

Drehen Sie bei Verwendung der Power Nutri Schüssel den Power Paddle **kontinuierlich** gegen den Uhrzeigersinn.



3.

Wenn der Mixvorgang abgeschlossen ist, den Behälter vom Motorblock entfernen. Entfernen Sie nun den Klingenaufsatz aus dem Behälter.

Eine Köstlichkeit für unterwegs?

Verschließen Sie die Schüssel oder den Becher mit dem Aufbewahrungsdeckel oder dem Deckel mit Ausgießer und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.

HINWEIS: Geben Sie die Power Nutri Schüssel oder die Power Nutri Becher NICHT in die Mikrowelle oder das Gefrierfach.



WARNUNG: Seien Sie mit dem Klingenaufsatz vorsichtig, denn die Klingen sind sehr scharf.



WUSSTEN SIE SCHON?

Smoothie-Bowls sind **dicker und löffelbar**, im Vergleich zu dünnflüssigeren und trinkbaren Smoothies.

SMOOTHIE-BOWLS GRUNDLAGEN

MIT DER POWER NUTRI SCHÜSSEL



1.

Milch oder Milchalternative wie Soja-, Kokos-, Mandel- oder Hafermilch bis zur **LIQUID FILL**-Linie hinzufügen.

TUN SIE DIES IMMER ZUERST.



2.

Geben Sie **gefrorenes Obst** direkt aus dem Gefrierschrank und/oder Açaí bis zur **MAX FILL**-Linie hinzu.

Größeres Obst, wie Bananen, vierteln. Bei Verwendung von Açaí leicht antauen lassen und vierteln.



3. (Optional)

Ergänzen Sie Ihre Mischung mit 1 Messlöffel Joghurt, Aromapulver, Proteinpulver und/oder Nussbutter.



4.

Schrauben Sie den Klingenaufsatz an und bringen Sie die Schüssel auf dem Motorblock an.

Wählen Sie **MIX** und drücken Sie dann **START/STOP**. Drehen Sie **während der Verarbeitung** das Power Paddle **kontinuierlich** gegen den Uhrzeigersinn.



5.

Fügen Sie nach Beenden des Mixvorgangs Ihre Lieblings-Toppings wie Kokosflocken, Müsli, frische Bananen, Beeren und Agavennektar hinzu.