

NINJA

LUXE CAFÉ

— PREMIER SERIES —

GHID DE INSPIRAȚIE



Citiți ghidul de pornire rapidă Ninja inclus înainte de utilizarea aparatului.



pentru tutoriale,
rețete și curățare și
întreținere.

GHIDUL DVS. PENTRU A PREPARA ESPRESSO ȘI CAFEA PERFECTE CU REZULTATE MEREU PERFECTE

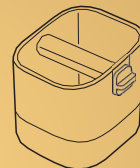
CUPRINS

Familiarizarea cu espressorul	4
Recomandări pentru preparare	10
Cum se prepară espresso	12
Cum se prepară cafeaua la filtru	30
Cum se prepară cafeaua infuzată la rece	34
Barista acasă	38
Alegerea boabelor potrivite	40
Mai multe informații despre tehnologia Barista Assist	42
Curățare și îngrijire	43

Bine ați venit la Ninja Luxe, sistemul inteligent care vă ghidează spre ceașca perfectă. Vă despart doar câteva pagini de recomandările, trucurile și instrucțiunile pentru prepararea unor cești de espresso, cafea la filtru sau cafea infuzată la rece de calitatea celor servite în cafenele. Să începem!

ÎMBUNĂTĂȚIȚI-VĂ ESPRESSORUL

Găsiți accesorii premium, consumabile de curățare suplimentare și multe altele pe ninjakitchen.co.uk



Recipient pentru zaț
pentru cafeaua măcinată utilizată



Carafă de 530 ml



Pulbere pentru detartrare
1 pachet inclus



Insertii de filtru de apă



Tablete pentru curățare
1 pachet inclus



SCANAȚI AICI
pentru accesorii,
tutoriale și
recomandări
rapide

FAMILIARIZAREA CU ESPRESSOR



Tasator asistat Conceput pentru a aplica cantitatea potrivită de presiune uniformă pentru o tasare perfectă.



Pâlnie
Previne revărsarea cafelei măcinată în timpul măcinării și ajută la tasare.
Instalați întotdeauna pâlnia înainte de măcinare.



SIMPLU



LUXE



DUBLU

Coș simplu, dublu și luxe

Se așază în interiorul portafiltrului pentru a ține cafeaua măcinată și a prepara băutura.

SIMPLU: espresso, americano, cafea infuzată la rece

DUBLU: espresso, americano, cafea infuzată la rece

LUXE: Espresso cvadruplu, americano, cafea la filtru, cafea preparată la rece, cafea infuzată la rece



Portafiltru

Ține coșurile pentru măcinare și preparare.



Panou de comandă ușor de utilizat

Afișaj intuitiv cu recomandări de măcinare și o bară de progres.



Râșniță conică integrată cu buton principal

Măcinați cu precizie boabele pentru a obține o măcinare uniformă. Alegeți între 25 de niveluri de măcinare, de la grosiere la extra-fine.

Cântar încorporat

Dozare pe bază de greutate pentru a asigura cantitatea perfectă de cafea măcinată de fiecare dată.

Tavă de scurgere modulară cu indicator

Recuperează picăturile și se detașează pentru curățare ușoară. Tava centrală detașabilă permite umplerea unei căni de călătorie.

Recipient pentru boabe Protejează boabele de lumina UV pentru a le menține proaspete mai mult timp. Detașabil pentru reumplere ușoară.

Rezervor de apă

Rezervor de apă detașabil de 2 l.



Disc de curățare

Se utilizează pentru a efectua un ciclu de curățare. Consultați Ghidul de utilizare pentru instrucțiuni.

Duză pentru abur

Încălzește laptele cu ajutorul aburului și monitorizează temperatura pentru a preveni arsurile. Se curăță automat utilizând funcția de purjare automată.

Compartiment pentru depozitarea accesoriilor

Se utilizează pentru a depozita coșul simplu, coșul dublu, coșul luxe, discul de curățare și peria.



Perie de curățare Se poate utiliza pentru a curăța orice parte a aparatului, înainte sau după utilizare.

Tavă ajustabilă pentru cești

Suportul detașabil cu 3 niveluri diferite reduce la minimum picăturile și stropirea.

Carafă pentru lapte cu tel integrat

Linii de umplere gravate pentru utilizare ușoară și un tel autonom atașat pentru spumă onctuoasă.

PREPARAȚI TOT CE VĂ DORIȚI

Puteți prepara cu rezultate mereu perfecte băuturile preferate din cafea, precum și cele de zi cu zi.



SCANĂȚI AICI
pentru tutoriale, rețete și
curățare și întreținere.



COȘ SIMPLU

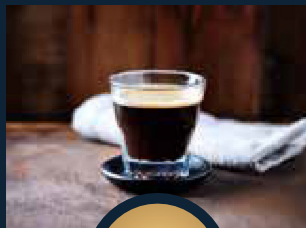


COȘ DUBLU



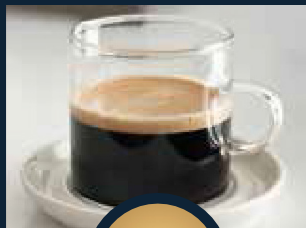
COȘ LUXE

ESPRESSO CU REZULTATE MEREU PERFECTE



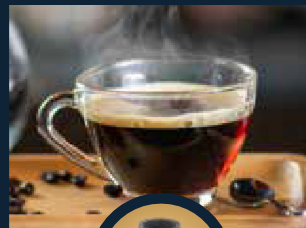
ESPRESSO

Un espresso simplu sau dublu echilibrat, ideal pentru majoritatea băuturilor pe bază de espresso.



CVADRUPLU

4 cafele espresso savuroase pentru băuturi mai lungi sau concentrate.

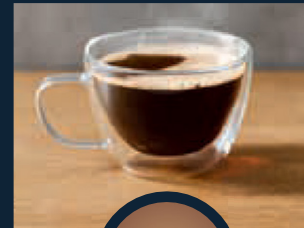


AMERICANO

Un espresso simplu, dublu sau cvadruplu echilibrat, cu un strop de apă fierbinte.

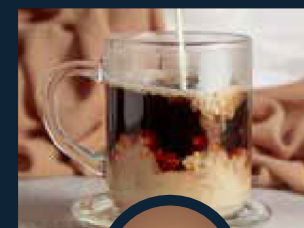
PUTEȚI COMPLETA CAFEAUA AMERICANO UTILIZÂND FUNCȚIA PENTRU APĂ CALDĂ.

CAFEA LA FILTRU PERFECT ECHILIBRATĂ



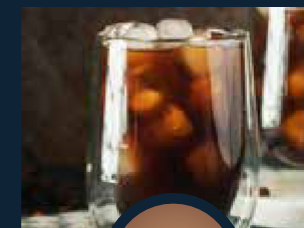
Cafea clasică

Cafea echilibrată, cu o intensitate care permite consumul ca atare.



Cafea cu aromă intensă

Cafea mai concentrată, ideală pentru adăugarea de lapte și arome.

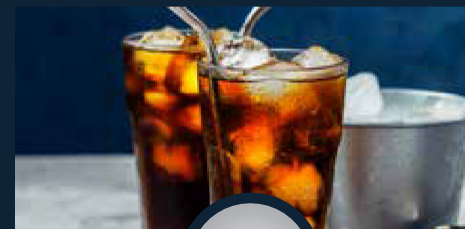


Cafea cu gheață

Program special pentru a prepara cafea fierbinte concentrată cu gheață pentru o băutură nediluată.

UMPLEȚI CEAȘCA CU APĂ ÎNAINTE DE PREPARARE.

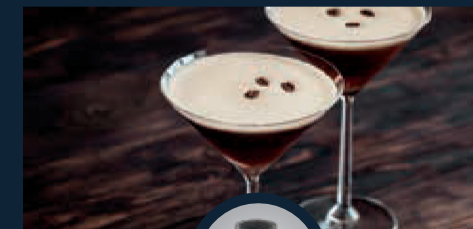
PREPARARE LA RECE RAPIDĂ



PREPARARE LA RECE

Preparată la o temperatură mai scăzută pentru o cafea cu intensitate blândă, dulce în mod natural.

UMPLEȚI CEAȘCA CU APĂ ÎNAINTE DE PREPARARE.



CAFEA INFUZATĂ LA RECE

Espresso preparat la o temperatură mai scăzută pentru băuturi reci de calitate.

CEAȘCA PERFECTĂ CU TEHNOLOGIA BARISTA ASSIST

Reglare automată a setărilor pentru fiecare preparat pentru a obține ceașca perfectă pentru

UN REZULTAT MEREU PERFECT



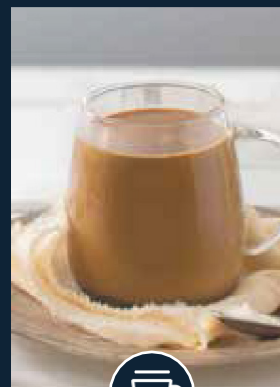
Râșniță integrată și cântarul încorporat adaptează în permanență măcinarea pentru un espresso blând și concentrat



Monitorizează și reglează continuu temperatura și presiunea de preparare. Calibrează recomandările de măcinare pentru următoarea preparare, astfel încât să obțineți ceașca perfectă în mod garantat.

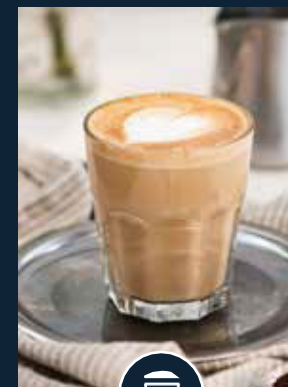
SPUMĂ MICRO-AERATĂ CU SISTEMUL **DUAL FROTH**

Duza pentru abur cu temperatură controlată și telul integrat permit obținerea unei spume fierbinți sau reci pe bază de **LAPTE ANIMAL SAU VEGETAL**



LAPTE ÎNCĂLZIT CU ABUR

Încălzește delicat cu abur până la o temperatură ideală pentru băut, perfectă pentru cafea, ciocolată caldă sau matcha.



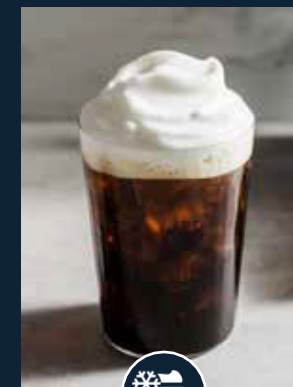
SPUMĂ LEJERĂ

Un strat fin de spumă, ideal pentru cafelele cu lapte și desenarea de motive pe suprafața băuturii!



SPUMĂ DENSĂ

Spumă clasică, onctuoasă, pentru a prepara băuturi precum cappuccino.



SPUMĂ RECE

Spumă densă rece, care se potrivește perfect cu orice băutură caldă sau rece.

RECOMANDĂRI PENTRU PREPARARE

Țineți cont de acestea atunci când măcinați, tasați și preparați.



ALEGEREA BOABELOR

Pentru cele mai bune rezultate, utilizați boabe de cafea proaspăt prăjite.

Atunci când cumpărați boabe de cafea, cel mai bine este să cumpărați o pungă pe care să se indice data prăjirii, nu cea recomandată maximă pentru consum, pentru a garanta calitatea și prospețimea.

Vă recomandăm să utilizați boabe de cafea prăjite de maximum 20 de zile.



AJUSTAREA NIVELULUI DE MĂCINARE

Când utilizați boabe noi pentru prima dată sau adăugați mai multe boabe, ar putea fi nevoie să preparați 2-3 espresso pentru a obține nivelul de măcinare optim. În timp, este posibil să observați modificarea reglajului de măcinare recomandat pentru a ține cont de boabele mai vechi. Acest lucru este normal. Asigurați-vă că nivelul actual de măcinare se potrivește întotdeauna cu cel recomandat pentru a garanta cea mai bună extracție a espressoului.

SCHIMBAREA BOABELOR

- 1 Deblocați recipientul pentru boabe rotind mânerul în sens invers acelor de ceasornic.
- 2 Scoateți recipientul pentru boabe și goliți boabele rămase.
- 3 Puneți recipientul înapoi pe aparat. Fixați recipientul pentru boabe la loc rotind mânerul în sensul acelor de ceasornic.
- 4 Așezați portafiltrul cu pâlnia atașată în suportul de măcinare.
- 5 Apăsați și mențineți apăsat butonul START GRIND (Pornire măcinare) pentru a arunca boabele rămase.
- 6 Puneți boabe noi în recipientul pentru boabe.



TASAREA PENTRU UN ESPRESSO CVADRUPLU

Când preparați un espresso cvadruplu, tasați cafeaua măcinată în mod normal cu pâlnia pe portafiltru. După aceea, scoateți pâlnia și tasați cafeaua măcinată încă o dată.



TASAREA PENTRU BĂUTURI LUNGI

Dacă preparați cafea sau preparate la rece în format L+ (475 ml) sau XL (530 ml), tasați cafeaua măcinată pentru a vă asigura că nu se revarsă peste marginea portafiltrului. Tasarea nu este necesară în cazul unor preparate mai scurte.



TĂRIE

Dacă observați că băutura dvs. are un gust prea slab sau prea puternic, puteți utiliza butonul de reglare a tăriei.

Reglarea tăriei băuturii:

Pentru a regla tăria băuturii, apăsați pe butonul STRENGTH (Tărie). Reglarea tăriei va funcționa diferit în funcție de modul în care preparați espressoul sau cafeaua.

Reglarea tăriei espressoului:

- Mai mare, mai puțin concentrat: 4:1 raport apă-cafea măcinată
- Implicit: 2,5:1 raport apă-cafea măcinată
- Mai mic, mai concentrat: 2:1 raport apă-cafea măcinată

Reglarea tăriei cafelei:

- Puțin tare: Se macină mai puține boabe.
- Implicit
- Tare: Se macină mai multe boabe.



CICLUL DE CLĂTIRE

Dacă preparați o băutură rece imediat după ce ați preparat o băutură fierbinte, va apărea notificarea RINSE (Clătire) deasupra butonului central. Înainte de a continua, asigurați-vă că portafiltrul nu este instalat în capul de grup. Puneți o ceașcă (cu capacitatea de cel puțin 250 ml) sub capul de grup. Apăsați pe START BREW (Pornire preparare). Aparatul va emite un semnal sonor pentru a semnaliza pornirea preparării. Bara de progres se va aprinde indicând stadiul preparării. La final, aparatul va emite din nou un semnal sonor, indicând finalizarea preparării. După ce aparatul emite un semnal sonor pentru a doua oară, îndepărtați ceașca și aruncați apa. Acum puteți prepara o băutură rece.



CUM SE PREPARĂ ESPRESSO

Baza perfectă pentru orice băutură ca
cea servită într-o cafenea.
Intensitate care permite consumul ca atare.

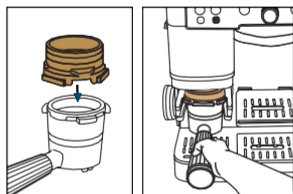


PASUL 1 PREGĂTIRE

Selectați coșul în funcție de băutura
aleasă. Aliniați clapeta de pe coș cu
creștătura de pe portafiltru și apăsați în
jos.

Așezați pâlnia pe portafiltru, aliniind
creștăturile de pe pâlnie cu creștăturile
de pe portafiltru. Împingeți în jos până
când pâlnia se fixează în poziție în
portafiltru.

Introduceți portafiltrul direct în
suportul de măcinare, asigurându-vă
că este la același nivel și este bine
introdus.

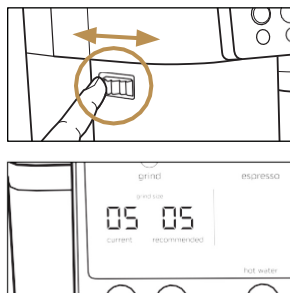


PASUL 2 MĂCINARE

Rotiți butonul central pentru a selecta
ESPRESSO.

Utilizați butonul pentru selectarea
nivelului de măcinare din partea
stângă a aparatului pentru a potrivi
nivelul curent de măcinare cu cel
recomandat.

Apăsați pe **START GRIND** (Pornire
măcinare).



PASUL 3 TASAREA

Așezați portafiltrul pe o suprafață solidă și
orizontală, fără a scoate pâlnia, și apăsați pe
tasator până când atinge
pâlnia.

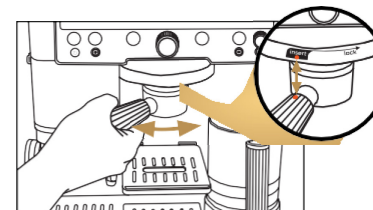


Scoateți pâlnia și depozitați-o în partea
stângă a aparatului.



PASUL 4 PREPARARE

Instalați portafiltrul în capul de grup
aliniind punctele portocalii și răsucind
spre dreapta.



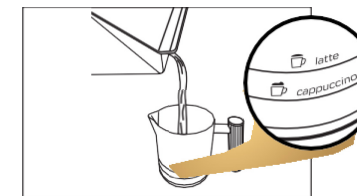
Așezați ceașca sub portafiltru.

Apăsați pe **START BREW** (Pornire
preparare).

La finalul preparării, aruncați zațul în
recipientul special sau un alt recipient.

PASUL 5 | OPȚIONAL SPUMARE

Umpleți carafa pentru lapte până la una
dintre liniile de umplere recomandate.
NU depășiți limita maximă.



Așezați carafa pentru lapte pe platforma
carafei pentru lapte. Apăsați pe butonul
MILK TYPE (Tip de lapte) pentru a
selecta tipul de lapte din carafă.

Rotiți butonul **FROTH** (Spumă) pentru a
selecta tipul de spumă, apoi apăsați pe
START FROTH (Pornire spumare).

RECOMANDĂRI

- Dacă tasatorul nu tasează bine
cafeaua măcinată când preparați
un espresso cvadruplu, încercați
să scoateți pâlnia și să tasați din
nou.
- Dacă preparați o băutură rece
imediat după ce preparați o
băutură fierbinte, va trebui să
efectuați un ciclu de clătire
(Rinse). Consultați Recomandări
pentru preparare
pentru instrucțiuni.
- SCANAȚI AICI pentru tutoriale,
rețete și curățare și întreținere.



PENTRU MAI MULTE INFORMAȚII,
consultați Ghidul de utilizare.

SHOT DE ESPRESSO

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○○

TIMP DE PREPARARE: APROXIMATIV 2 MINUTE | **PROGRAM:** ESPRESSO
ACCESORII: COȘ DUBLU | **CANTITATE:** 1 CEAȘCĂ

INGREDIENTE

Boabe de cafea proaspete

INSTRUCȚIUNI



Instalați coșul dublu în portafiltru și așezați pâlnia deasupra. Apoi instalați portafiltrul în suportul de măcinare.



Rotiți butonul central până când se aprinde programul ESPRESSO, reglați nivelul de măcinare și apăsați pe START GRIND (Începere măcinare).



Tasați cafeaua măcinată. Apoi scoateți pâlnia de măcinare și instalați portafiltrul în capul de grup.

NOTĂ

Consultați paginile 12-13 pentru informații suplimentare despre interacțiunea cu aparatul.



Puneți o ceașcă pentru espresso sub portafiltru. Apăsați pe butonul central pentru a începe prepararea (START BREW).

NOTĂ

Dacă doriți un singur espresso, utilizați coșul simplu. Dacă doriți un espresso cvadruplu mai mare, utilizați coșul Luxe. Utilizați o ceașcă potrivită în funcție de ce preparați.

FLAT WHITE

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○○

TIMP DE PREPARARE: APROXIMATIV 2 MINUTE | **PREPARARE SPUMĂ:** APROXIMATIV 2 MINUTE | **PROGRAM:** ESPRESSO
ACCESORII: COȘ DUBLU | **CANTITATE:** 1 CEAȘCĂ

INGREDIENTE

Boabe de cafea proaspete
 120 ml de lapte la alegere

INSTRUCȚIUNI



Instalați coșul dublu în portafiltru și așezați pâlnia deasupra. Apoi instalați portafiltrul în suportul de măcinare.



Rotiți butonul central până când se aprinde programul ESPRESSO, reglați nivelul de măcinare și apăsați pe START GRIND (Începere măcinare).



Tasați cafeaua măcinată. Apoi scoateți pâlnia de măcinare și instalați portafiltrul în capul de grup.

PERSONALIZAȚI-VĂ CAFEAUA

adăugând siropul aromat preferat, zahăr sau condimente. Pentru mai multe idei, consultați pagina 38!

NOTĂ

Consultați paginile 12-13 pentru informații suplimentare despre interacțiunea cu aparatul.



Așezați ceașca sub portafiltru. Apăsați pe butonul central pentru a începe prepararea (START BREW).



Puneți lapte în carafă și așezați-o pe platformă cu duza pentru abur în interior.

NOTĂ

Nu uitați să readuceți duza pentru abur în poziția inițială pentru a permite efectuarea purjării automate. Consultați pagina 43 pentru mai multe instrucțiuni pentru curățare.



Apăsați pe butonul MILK TYPE (Tip de lapte) până când se aprinde setarea pentru tipul de lapte ales. Rotiți butonul pentru selectarea tipului de spumă până când se aprinde setarea THIN FROTH (Spumă lejeră).

Apăsați pe butonul pentru selectarea tipului de spumă pentru a începe spumarea. Turnați spuma de lapte peste espresso-ul preparat și serviți.

AMERICANO

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○○

TIMP DE PREPARARE: APROXIMATIV 2 MINUTE | **PROGRAM:** AMERICANO | **ACCESORII:** COȘ DUBLU | **CANTITATE:** 1 CEAȘCĂ

INGREDIENTE

Boabe de cafea proaspete



INSTRUCȚIUNI

- 1 Instalați coșul dublu în portafiltru și așezați pâlnia deasupra. Apoi instalați portafiltrul în suportul de măcinare.
- 2 Rotiți butonul central până când se aprinde programul AMERICANO, reglați nivelul de măcinare și apăsați pe START GRIND (Începere măcinare).
- 3 Tasați cafeaua măcinată. Apoi scoateți pâlnia de măcinare și instalați portafiltrul în capul de grup.
- 4 Așezați ceașca sub portafiltru. Apăsați pe butonul central pentru a începe prepararea (START BREW).
- 5 La finalul preparării, serviți cafeaua imediat.

PUTEȚI COMPLETA CAFEAUA AMERICANO UTILIZÂND FUNCȚIA PENTRU APĂ CALDĂ.

NOTĂ

Consultați paginile 12-13 pentru informații suplimentare despre interacțiunea cu paratul.

LATTE

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○○

TIMP DE PREPARARE: APROXIMATIV 2 MINUTE | **PREPARARE SPUMĂ:** APROXIMATIV 2 MINUTE | **PROGRAM:** ESPRESSO
ACCESORII: COȘ DUBLU | **CANTITATE:** 1 CEAȘCĂ

INGREDIENTE

Boabe de cafea proaspete
Lapte de alegere, până la linia „latte”



PERSONALIZAȚI-VĂ CAFEAUA adăugând siropul aromat preferat, zahăr sau condimente. Pentru mai multe idei, consultați pagina 40!

INSTRUCȚIUNI

- 1 Instalați coșul dublu în portafiltru și așezați pâlnia deasupra. Apoi instalați portafiltrul în suportul de măcinare.
- 2 Rotiți butonul central până când se aprinde programul ESPRESSO, reglați nivelul de măcinare și apăsați pe START GRIND (Începere măcinare).
- 3 Tasați cafeaua măcinată. Apoi scoateți pâlnia de măcinare și instalați portafiltrul în capul de grup.
- 4 Așezați ceașca sub portafiltru. Apăsați pe butonul central pentru a începe prepararea (START BREW).
- 5 Puneți lapte în carafă și așezați-o pe platformă cu duza pentru abur în interior.
- 6 Apăsați pe butonul MILK TYPE (Tip de lapte) până când se aprinde setarea pentru tipul de lapte ales. Rotiți butonul pentru selectarea tipului de spumă până când se aprinde setarea THIN FROTH (Spumă lejeră)
 Apăsați pe butonul pentru selectarea tipului de spumă pentru a începe spumarea. Turnați spuma de lapte peste espresso-ul preparat și serviți.

NOTĂ

Consultați paginile 12-13 pentru informații suplimentare despre interacțiunea cu aparatul.

CAPPUCCINO

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○○

TIMP DE PREPARARE: APROXIMATIV 2 MINUTE | **PREPARARE SPUMĂ:** APROXIMATIV 2 MINUTE | **PROGRAM:** ESPRESSO

ACCESORII: COȘ DUBLU | **CANTITATE:** 1 CEAȘCĂ

INGREDIENTE

Boabe de cafea proaspete

Lapte la alegere, până la linia

„cappuccino”

Cacao, pentru pudrare

INSTRUCȚIUNI

- 1 Instalați coșul dublu în portafiltru și așezați pâlnia deasupra. Apoi instalați portafiltrul în suportul de măcinare.
- 2 Rotiți butonul central până când se aprinde programul ESPRESSO, reglați nivelul de măcinare și apăsați pe START GRIND (Începere măcinare).
- 3 Tasați cafeaua măcinată. Apoi scoateți pâlnia de măcinare și instalați portafiltrul în capul de grup.
- 4 Așezați ceașca sub portafiltru. Apăsați pe butonul central pentru a începe prepararea (START BREW).
- 5 Puneți lapte în carafă și așezați-o pe platformă cu duza pentru abur în interior.
- 6 Apăsați pe butonul MILK TYPE (Tip de lapte) până când se aprinde setarea pentru tipul de lapte ales. Rotiți butonul pentru selectarea tipului de spumă până când se aprinde setarea THICK FROTH (Spumă lejeră) ☞. Apăsați pe butonul pentru selectarea tipului de spumă pentru a începe spumarea.
- 7 Turnați spuma de lapte peste espressoul preparat. Pudrați spuma de lapte cu cacao și serviți.

NOTĂ

Consultați paginile 12-13 pentru informații suplimentare despre interacțiunea cu aparatul.

PERSONALIZAȚI-VĂ CAFEAUA

adăugând siropul aromat preferat, zahăr sau condimente. Pentru mai multe idei, consultați pagina 38!



MACCHIATO

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○

TIMP DE PREPARARE: APROXIMATIV 2 MINUTE | **PREPARARE SPUMĂ:** APROXIMATIV 2 MINUTE | **PROGRAM:** ESPRESSO
ACCESORII: COȘ DUBLU | **CANTITATE:** 1 CEAȘCĂ

INGREDIENTE

Boabe de cafea proaspete
Lapte de alegere, până la linia de umplere minimă

RECOMANDARE

Dacă doriți o cantitate mai mică, utilizați coșul simplu și preparați un singur espresso.



INSTRUCȚIUNI

- 1 Instalați coșul dublu în portafiltru și așezați pâlnia deasupra. Apoi instalați portafiltrul în suportul de măcinare.
- 2 Rotiți butonul central până când se aprinde programul ESPRESSO, reglați nivelul de măcinare și apăsați pe START GRIND (Începere măcinare).
- 3 Tasați cafeaua măcinată. Apoi scoateți pâlnia de măcinare și instalați portafiltrul în capul de grup.
- 4 Așezați ceașca sub portafiltru. Apăsați pe butonul central pentru a începe prepararea (START BREW).
- 5 Puneți lapte în carafă și așezați-o pe platformă cu duza pentru abur în interior.
- 6 Apăsați pe butonul MILK TYPE (Tip de lapte) până când se aprinde setarea pentru tipul de lapte ales. Rotiți butonul pentru selectarea tipului de spumă până când se aprinde setarea THICK FROTH (Spumă lejeră) ☞. Apăsați pe butonul pentru selectarea tipului de spumă pentru a începe spumarea. Puneți peste espresso doar spumă și serviți.

NOTĂ

Consultați paginile 12-13 pentru informații suplimentare despre interacțiunea cu aparatul.

CORTADO

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○

TIMP DE PREPARARE: APROXIMATIV 2 MINUTE | **PREPARARE SPUMĂ:** APROXIMATIV 2 MINUTE | **PROGRAM:** ESPRESSO
ACCESORII: COȘ DUBLU | **CANTITATE:** 1 CEAȘCĂ

INGREDIENTE

Boabe de cafea proaspete
Lapte de alegere, până la linia de umplere minimă

RECOMANDARE

Dacă doriți o cantitate mai mică, utilizați coșul simplu și preparați un singur espresso.



INSTRUCȚIUNI

- 1 Instalați coșul dublu în portafiltru și așezați pâlnia deasupra. Apoi instalați portafiltrul în suportul de măcinare.
- 2 Rotiți butonul central până când se aprinde programul ESPRESSO, reglați nivelul de măcinare și apăsați pe START GRIND (Începere măcinare).
- 3 Tasați cafeaua măcinată. Apoi scoateți pâlnia de măcinare și instalați portafiltrul în capul de grup.
- 4 Așezați ceașca sub portafiltru. Apăsați pe butonul central pentru a începe prepararea (START BREW).
- 5 Puneți lapte în carafă și așezați-o pe platformă cu duza pentru abur în interior.
- 6 Apăsați pe butonul MILK TYPE (Tip de lapte) până când se aprinde setarea pentru tipul de lapte ales. Rotiți butonul pentru selectarea tipului de spumă până când se aprinde setarea THIN FROTH (Spumă lejeră) ☞. Apăsați pe butonul pentru selectarea tipului de spumă pentru a începe spumarea. Turnați spuma de lapte peste espressoul preparat și serviți.

NOTĂ

Consultați paginile 12-13 pentru informații suplimentare despre interacțiunea cu aparatul.

CHAI LATTE CU ESPRESSO

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○

TIMP DE PREPARARE: APROXIMATIV 2 MINUTE | **PREPARARE SPUMĂ:** APROXIMATIV 2 MINUTE |
PROGRAM: ESPRESSO
ACCESORII: COȘ SIMPLU | **CANTITATE:** 1 CEAȘCĂ

INGREDIENTE

Boabe de cafea proaspete
3 lingurițe de chai pudră
Lapte de alegere, până la linia
„latte”

RECOMANDARE

Dacă doriți o cafea mai tare,
utilizați coșul dublu și preparați un
espresso dublu.



INSTRUCȚIUNI

- 1 Instalați coșul simplu în portafiltru și așezați pâlnia deasupra. Apoi instalați portafiltrul în suportul de măcinare.
- 2 Rotiți butonul central până când se aprinde programul ESPRESSO, reglați nivelul de măcinare și apăsați pe START GRIND (Începere măcinare).
- 3 Tasați cafeaua măcinată. Apoi scoateți pâlnia de măcinare și instalați portafiltrul în capul de grup.
- 4 Așezați ceașca sub portafiltru. Apăsați pe butonul central pentru a începe prepararea (START BREW).
- 5 Puneți pudra de chai și laptele în carafă și așezați-o pe platformă cu duza pentru abur în interior.
- 6 Apăsați pe butonul MILK TYPE (Tip de lapte) până când se aprinde setarea pentru tipul de lapte ales. Rotiți butonul pentru selectarea tipului de spumă până când se aprinde setarea THIN FROTH (Spumă lejeră) ☞. Apăsați pe butonul pentru selectarea tipului de spumă pentru a începe spumarea. Turnați spuma de lapte peste espressoul preparat și serviți.

NOTĂ

Consultați paginile 12-13 pentru informații suplimentare despre interacțiunea cu aparatul.

MOCHA CLASICĂ CU SPUMĂ DE CIOCOLATĂ

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○

TIMP DE PREPARARE: APROXIMATIV 2 MINUTE | **PREPARARE SPUMĂ:** APROXIMATIV 2 MINUTE | **PROGRAM:** ESPRESSO
ACCESORII: COȘ DUBLU | **CANTITATE:** 1 CEAȘCĂ

INGREDIENTE

Boabe de cafea proaspete
2 linguri de amestec pentru ciocolată caldă la
alegere, până la linia „cappuccino”

RECOMANDARE

Dacă doriți o cantitate mai mică,
utilizați coșul simplu și preparați
un singur espresso.



INSTRUCȚIUNI

- 1 Instalați coșul dublu în portafiltru și așezați pâlnia deasupra. Apoi instalați portafiltrul în suportul de măcinare.
- 2 Rotiți butonul central până când se aprinde programul ESPRESSO, reglați nivelul de măcinare și apăsați pe START GRIND (Începere măcinare).
- 3 Tasați cafeaua măcinată. Apoi scoateți pâlnia de măcinare și instalați portafiltrul în capul de grup.
- 4 Așezați ceașca sub portafiltru. Apăsați pe butonul central pentru a începe prepararea (START BREW).
- 5 Puneți ciocolata caldă și laptele în carafă și așezați-o pe platformă cu duza pentru abur în interior.
- 6 Apăsați pe butonul MILK TYPE (Tip de lapte) până când se aprinde setarea pentru tipul de lapte ales. Rotiți butonul pentru selectarea tipului de spumă până când se aprinde setarea THICK FROTH (Spumă lejeră) ☞. Apăsați pe butonul pentru selectarea tipului de spumă pentru a începe spumarea. Turnați spuma de lapte peste espressoul preparat și serviți.

NOTĂ

Consultați paginile 12-13 pentru informații suplimentare despre interacțiunea cu aparatul.

AFFOGATO

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○○

TIMP DE PREPARARE: APROXIMATIV 2 MINUTE | **PROGRAM:** ESPRESSO | **ACCESORII:** COȘ DUBLU

CANTITATE: 1 CEAȘCĂ

INGREDIENTE

Boabe de cafea proaspete
1-2 linguri de înghețată de vanilie

RECOMANDARE

Dacă doriți o cantitate mai mică, utilizați coșul simplu și preparați un singur espresso.

INSTRUCȚIUNI

- 1 Instalați coșul dublu în portafiltru și așezați pâlnia deasupra. Apoi instalați portafiltrul în suportul de măcinare.
- 2 Rotiți butonul central până când se aprinde programul ESPRESSO, reglați nivelul de măcinare și apăsați pe START GRIND (Începere măcinare).
- 3 Tasați cafeaua măcinată. Apoi scoateți pâlnia de măcinare și instalați portafiltrul în capul de grup.
- 4 Puneți o ceașcă pentru espresso sub portafiltru. Apăsați pe butonul central pentru a începe prepararea (START BREW).
- 5 În timp ce se prepară espressoul, puneți înghețata într-un pahar mic. După preparare, turnați espressoul fierbinte peste înghețată și serviți imediat.

NOTĂ

Consultați paginile 12-13 pentru informații suplimentare despre interacțiunea cu aparatul.





ESPRESSO MARTINI

COMPLEXITATE MEDIE ●●●○

TIMP DE PREPARARE: APROXIMATIV 2 MINUTE | **PROGRAM:** INFUZARE LA RECE | **ACCESORII:** COȘ DUBLU, SHAKER PENTRU COCKTAIL
CANTITATE: 1 CEAȘCĂ

INGREDIENTE

Boabe de cafea proaspete
Cuburi de gheață, după
cum este necesar
10 ml de sirop de agave sau
simplu
50 ml de vodcă
25 ml de lichior de cafea

NOTĂ

Când preparați o băutură rece după ce
ați preparat o băutură fierbinte, clătiți
aparatură pentru a-i reduce temperatura.
Consultați pagina 11 pentru mai multe
detalii.

INSTRUCȚIUNI

- 1 Instalați coșul dublu în portafiltru și așezați pâlnia
deasupra. Apoi instalați portafiltrul în suportul de
măcinare.
- 2 Rotiți butonul central până când se aprinde
programul COLD-PRESSED (Infuzare la rece), reglați
nivelul de măcinare și apăsați pe START GRIND
(Începere măcinare).
- 3 Tasați cafeaua măcinată. Apoi scoateți pâlnia de
măcinare și instalați portafiltrul în capul de grup.
- 4 Puneți un shaker pentru cocktail umplut cu gheață
sub portafiltru. Apăsați pe butonul central pentru a
începe prepararea (START BREW).
- 5 Adăugați sirop simplu, vodcă și lichior de cafea în
shakerul pentru cocktail. Agitați foarte bine timp de 10
secunde, strecurați într-un pahar de martini și serviți.

NOTĂ

Consultați paginile 12-13 pentru informații
suplimentare despre interacțiunea cu
aparatură.



CUM SE PREPARĂ CAFEAUA LA FILTRU

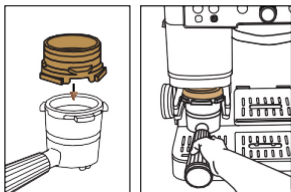
Transformați boabele proaspăt măcinate într-o cafea bogată, aromată, servită într-o gamă largă de cantități.

PASUL 1 PREGĂTIRE

Introduceți coșul Luxe în portafiltru aliniind clapetele de pe coș cu creștăturile de pe portafiltru și apăsați în jos.

Așezați pâlnia pe portafiltru, aliniind creștăturile de pe pâlnie cu creștăturile de pe portafiltru. Împingeți în jos până când pâlnia se fixează în poziție în portafiltru.

Introduceți portafiltrul direct în suportul de măcinare, asigurându-vă că este la același nivel și este bine introdus.

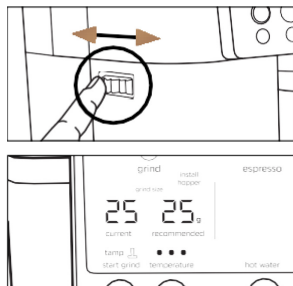


PASUL 2 MĂCINARE

Rotiți butonul central pentru a selecta CLASSIC (Cafea clasică). Apăsați pe butonul **SIZE** (Cantitate) pentru a selecta cantitatea preparatului.

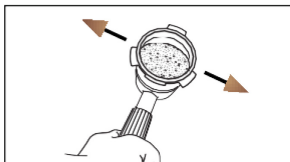
Utilizați butonul pentru selectarea nivelului de măcinare din partea stângă a aparatului pentru a potrivi nivelul curent de măcinare cu cel recomandat.

Apăsați pe **START GRIND** (Pornire măcinare).



PASUL 3 SCUTURARE

Cu pâlnia încă așezată, uniformizați cafeaua măcinată scuturând ușor.

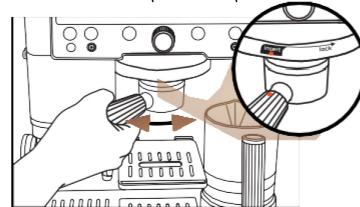


Scoateți pâlnia și depozitați-o în partea stângă a aparatului.



PASUL 4 PREPARARE

Instalați portafiltrul pe capul de grup aliniind punctele portocalii și răsucind spre dreapta.



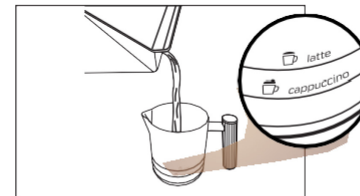
Așezați ceașca sub portafiltru.

Apăsați pe **START BREW** (Pornire preparare).

La finalul preparării, aruncați zațul în recipientul special sau un alt recipient.

PASUL 5 | OPȚIONAL SPUMARE

Umpleți carafa pentru lapte până la una dintre liniile de umplere recomandate.



Așezați carafa pentru lapte pe platforma carafei pentru lapte. Apăsați pe butonul **MILK TYPE** (Tip de lapte) pentru a selecta tipul de lapte din carafă.

Rotiți butonul **FROTH** (Spumă) pentru a selecta tipul de spumă, apoi apăsați pe **START FROTH** (Pornire spumare).

RECOMANDĂRI

- Pentru a prepara băuturi L, L+ și XL, tastați cafeaua măcinată ca pentru espresso.
- SCANAȚI AICI pentru tutoriale, rețete și curățare și întreținere.



CANTITĂȚI (mililitri):

S	S+	M	M+	L	L+	XL
175	235	295	355	415	475	530



IRISH COFFEE CU SPUMĂ RECE

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○○

TIMP DE PREPARARE: APROXIMATIV 4 MINUTE | **PREPARARE SPUMĂ:** APROXIMATIV 2 MINUTE | **PROGRAM:** RICH | **ACCESORII:** COȘ LUXE **CANTITATE:** 1 CEAȘCĂ

INGREDIENTE

Boabe de cafea proaspete
1 lingură de zahăr brun
25 ml de whisky irlandez
30 ml de lapte integral
60 ml de smântână
pentru frișcă

NOTĂ

Înlocuiți laptele integral cu smântână pentru frișcă (90 ml în total) pentru o spumă rece și mai densă!

INSTRUCȚIUNI

- 1 Instalați coșul luxe în portafiltru și așezați pâlnia deasupra. Apoi instalați portafiltrul în suportul de măcinare.
- 2 Rotiți butonul central până când se aprinde programul RICH (Aromă intensă) și selectați L. Reglați nivelul de măcinare și apăsați pe START GRIND (Începere măcinare).
- 3 Scuturați pentru a repartiza bine cafeaua măcinată, scoateți pâlnia și instalați portafiltrul în capul de grup.
- 4 Puneți zahărul brun într-o ceașcă mare și introduceți-o sub portafiltru. Apăsați pe butonul central pentru a începe prepararea (START BREW).
- 5 După preparare, adăugați whiskyul și amestecați până când zahărul s-a dizolvat.
- 6 Puneți lapte și smântână pentru frișcă în carafă și așezați-o pe platformă cu duza pentru abur în interior.
- 7 Apăsați pe butonul MILK TYPE (Tip de lapte) până când se aprinde setarea DIARY (Lapte animal). Rotiți butonul pentru selectarea tipului de spumă până când se aprinde setarea COLD FOAM (Spumă lejeră) 🍴. Apăsați pe START FROTH (Pornire spumare) pentru a începe spumarea. Puneți spuma rece cu o lingură peste cafeaua preparată și serviți.

NOTĂ

Consultați paginile 30-31 pentru informații suplimentare despre interacțiunea cu aparatul.



CUM SE PREPARĂ

CAFEAUA PREPARATĂ LA RECE

Preparată la o temperatură mai scăzută pentru o cafea cu intensitate blândă, dulce în mod natural.

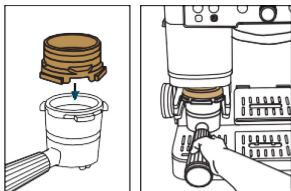


PASUL 1 PREGĂTIRE

Selectați coșul în funcție de băutura aleasă. Aliniați clapeta de pe coș cu creștătura de pe portafiltru și apăsați în jos.

Așezați pâlnia pe portafiltru, aliniind creștăturile de pe pâlnie cu creștăturile de pe portafiltru. Împingeți în jos până când pâlnia se fixează în poziție în portafiltru.

Introduceți portafiltrul direct în suportul de măcinare, asigurându-vă că este la același nivel și este bine introdus.

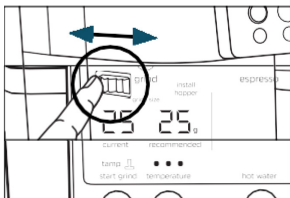


PASUL 2 MĂCINARE

Rotiți butonul central pentru a selecta **COLD BREW** (Preparare la rece). Apăsați pe butonul **SIZE** (Cantitate) pentru a selecta cantitatea preparatului.

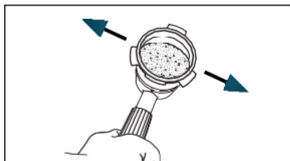
Utilizați butonul pentru selectarea nivelului de măcinare din partea stângă a aparatului pentru a potrivi nivelul curent de măcinare cu cel recomandat.

Apăsați pe **START GRIND** (Pornire măcinare).

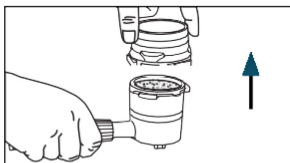


PASUL 3 SCUTURARE

Cu pâlnia încă așezată, uniformizați cafeaua măcinată scuturând ușor.

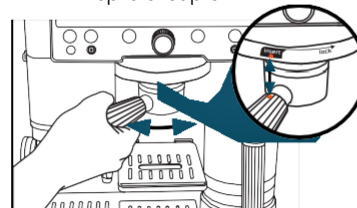


Scoateți pâlnia și depozitați-o în partea stângă a aparatului.



PASUL 4 PREPARARE

Fixați portafiltrul pe capul de grup aliniind punctele portocalii și trăgând spre dreapta.



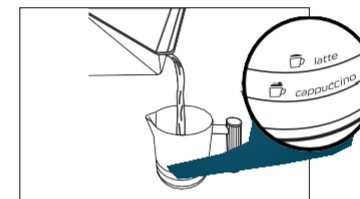
Umpleți ceașca cu gheață și puneți-o sub portafiltru.

Apăsați pe **START BREW** (Pornire preparare).

La finalul preparării, aruncați zațul în recipientul special sau alt recipient.

PASUL 5 | OPȚIONAL SPUMĂ RECE

Umpleți carafa pentru lapte până la una dintre liniile de umplere recomandate.



Așezați carafa pe platformă. Apăsați pe butonul **MILK TYPE** (Tip de lapte) pentru a selecta tipul de lapte din carafă.

Rotiți butonul FROTH (Spumă) pentru a selecta tipul de spumă, apoi apăsați pe **START FROTH** (Pornire spumare).

RECOMANDĂRI

- Atunci când preparați o băutură infuzată la rece L, L+ sau XL, trebuie să tsați cafeaua măcinată.
- Dacă preparați o băutură rece imediat după ce preparați o băutură fierbinte, va trebui să efectuați un ciclu de clătire (Rinse). Pentru instrucțiuni, consultați Recomandări pentru preparare.
- Prepararea poate dura 5-10 minute, în funcție de cantitatea băuturii.
- SCANAȚI AICI pentru tutoriale, rețete și curățare și întreținere.



CANTITĂȚI (mililitri):

S	S+	M	M+	L	L+	XL
175	235	295	355	415	475	530

CAFEA PREPARATĂ LA RECE CU SPUMĂ RECE

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○

TIMP DE PREPARARE: APROXIMATIV 5-10 MINUTE | **PREPARARE SPUMĂ:** APROXIMATIV 2 MINUTE | **PROGRAM:** CAFEUA PREPARATĂ LA RECE
ACCESORII: COȘ LUXE | **CANTITATE:** 1 CEAȘCĂ

INGREDIENTE

- Boabe de cafea proaspete
- Cuburi de gheață, după cum este necesar
- 60 ml de smântână pentru frișcă
- 30 ml de lapte integral

INSTRUCȚIUNI



Instalați coșul luxe în portafiltru și așezați pâlnia deasupra. Apoi instalați portafiltrul în suportul de măcinare.



Rotiți butonul central până când se aprinde programul COLD BREW (Preparare la rece), selectați M. Reglați nivelul de măcinare și apăsați pe START GRIND (Începere măcinare).



Scuturați pentru a repartiza bine cafeaua măcinată, scoateți pâlnia și instalați portafiltrul în capul de grup.

PERSONALIZAȚI-VĂ CAFEUA
adăugând spumă rece cu sirop sau sos de caramel.

NOTĂ
Consultați paginile 34-35 pentru informații suplimentare despre interacțiunea cu aparatul.



Umpleți un pahar de dimensiuni medii cu gheață și așezați-l sub portafiltru. Apăsați pe butonul central pentru a începe prepararea (START BREW).



Puneți smântâna pentru frișcă și laptele în carafă și așezați-o pe platformă cu duza pentru abur în interior.



Apăsați pe butonul MILK TYPE (Tip de lapte) până când se aprinde setarea pentru tipul de lapte ales. Rotiți butonul pentru selectarea tipului de spumă până când se aprinde setarea COLD FOAM (Spumă lejeră) . Apăsați pe butonul pentru selectarea tipului de spumă pentru a începe spumarea. Turnați spuma de lapte peste băutura preparată și serviți.

NOTĂ
Nu uitați să readuceți duza pentru abur în poziția inițială pentru a permite efectuarea purjării automate. Consultați pagina 43 pentru mai multe instrucțiuni pentru curățare.

LA DOMICILIU BARISTA

Creați propriul meniu de cafea și nu mai așteptați niciodată la coadă pentru o băutură de calitate.

TIP DE PREPARARE	SIROPURI AROMATIZATE SAU ÎNDULCITORI	LAPTE ANIMAL SAU VEGETAL
FIERBINTE Espresso (simplu, dublu, cvadruplu) Classic (Cafea clasică) Rich (Cafea cu aromă intensă)	Miere Sirop de arțar Sirop de agave Sirop de zahăr Sirop aromatizat la alegere (de exemplu, alune de pădure, ciocolată, vanilie)	Lapte integral Lapte degresat Lapte semi-degresat Lapte de ovăz Lapte de soia Lapte de migdale Lapte de caju
RECE Infuzare la rece Peste cuburi de gheață Preparare la rece	Zahăr din trestie Zahăr brun Înlocuitor de zahăr la alegere	

RECOMANDĂRI

Adăugați o ceașcă de espresso la orice băutură pe bază de cafea pentru un plus de intensitate.

Utilizați liniile de umplere de pe carafa pentru lapte pentru a găsi cu ușurință cantitatea potrivită pentru a prepara băuturile preferate.

Dacă doriți o spumă mai cremoasă atunci când utilizați lapte vegetal, utilizați un lapte barista special.

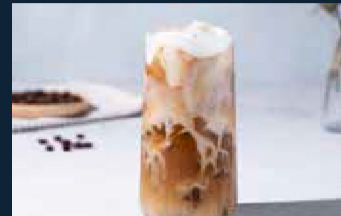
SPUMĂ LEJERĂ SAU DENSĂ	GARNITURI
 Lapte încălzit cu abur	Frișcă bătută Cacao Scorțișoară Sos de ciocolată Sos de caramel Bomboane mici decorative Fâșii de ciocolată
 Spumă lejeră	
 Spumă densă	
 Spumă rece	

COMBINAȚIILE
PREFERATE OBTINUTE
ÎN BUCĂTĂRIA DE
ÎNCERCARE NINJA



MACCHIATO CU ALUNE ȘI CIOCOLATĂ

Espresso
+
Sirop de alune
+
Lapte de ovăz
+
Spumă densă
+
Sos de ciocolată



LATTE CU GHEAȚĂ, VANILIE ȘI SPUMĂ RECE

Espresso
+
Sirop de vanilie
+
Lapte integral
+
Spumă rece

ALEGEREA

BOABELOR POTRIVITE

Fiecare ceașcă delicioasă începe cu boabe perfect prăjite. Urmați acest ghid pentru a le alege pe cele potrivite pentru băutura dvs.

RECOMANDARE

Pentru cele mai bune rezultate, utilizați boabe de cafea proaspăt prăjite. Atunci când cumpărați boabe de cafea, cel mai bine este să cumpărați o pungă pe care să se indice data prăjirii, nu cea recomandată maximă pentru consum, pentru a garanta calitatea și proapețimea. Vă recomandăm să utilizați boabe de cafea prăjite de maximum 20 de zile.



PRĂJITE UȘOR

Aciditate ridicată, arome florale, fructate și delicate.
Perfecte pentru cafea la filtru.



PRĂJITE INTENS

Aciditate scăzută, arome amare, de prăjire.
Perfecte pentru espresso și băuturi pe bază de espresso.

AFLAȚI MAI MULTE DESPRE

TEHNOLOGIA BARISTA ASSIST

RECOMANDĂRI PRIVIND NIVELURILE DE MĂCINARE ȘI PREPARAREA ADAPTATĂ

Espressorul nostru vă permite să obțineți de fiecare dată un espresso perfect prin monitorizarea preparării și reglarea continuă a setărilor, cum ar fi nivelul de măcinare, presiunea și multe altele. Astfel puteți prepara cafea cu rezultate mereu perfecte.

RĂȘNIȚA CONICĂ INTEGRATĂ

Două rășnițe conice macină cu precizie boabele, asigurând o măcinare omogenă pentru o infuzie aromată și echilibrată. Puteți alege cu ușurință între 25 de niveluri de măcinare.

CÂNTAR ÎNCORPORAT

Băuturile diferite necesită cantități de cafea măcinată diferite. În timp ce alte aparate doar ajustează durata măcinării, cântarul nostru încorporat cântărește doza perfectă pentru băutura aleasă.

SPUMARE AUTONOMĂ

Telul integrat și duza pentru abur de mare viteză creează fără efort spumă micro-aerată fierbinte sau rece pe bază de orice tip de lapte, animal sau vegetal.

Monitorizează chiar și temperatura pentru a preveni arsurile.

DETECTAREA COȘULUI UTILIZAT

Aparatul detectează automat coșul pe care îl utilizați și reglează setările în mod corespunzător, fără nicio intervenție din partea dvs.

RECOMANDĂRI PENTRU CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE

PURJARE AUTOMATĂ

Duza pentru abur este echipată cu propriul program de curățare pentru a purja resturile și reziduurile din interior. După spumare, readuceți duza în poziția inițială fără carafa pentru lapte și va efectua purjarea în mod automat.

ÎNGRIJIRE ZILNICĂ

Ștergeți duza pentru abur cu o cârpă umedă imediat după fiecare utilizare și utilizați peria pentru îndepărta resturile de cafea măcinată de pe orice piesă a aparatului.

CICLUL DE CURĂȚARE

Aparatul este programat cu un ciclu de curățare automată. Pentru a evita orice acumulare de murdărie sau reziduuri pe capul de grup, efectuați un ciclu de curățare de fiecare dată când se aprinde lampa „Clean” (Curățare). Consultați Ghidul de utilizare pentru mai multe informații.

DETARTRARE

Duritatea apei determină frecvența cu care trebuie să se detartreze aparatul dvs. Testați duritatea apei utilizând testul inclus în kitul de pornire, programați aparatul în funcție de rezultate și efectuați un ciclu de detartrare ori de câte ori lampa DESCALE (Detartrare) se aprinde, pentru a menține performanțele maxime ale aparatului.

PIESE CARE SE POT SPĂLA ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE

Pâlnia, telur, discul de curățare, rezervorul de apă, recipientul pentru boabe și toate componentele tăvii de scurgere.

NINJA

LUXE CAFÉ

— PREMIER SERIES —

Pentru accesorii și piese de schimb, vizitați ninja.ro

Ninja este o marcă comercială înregistrată în Regatul Unit deținută de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC ES601UK_IG_QSG_MP_240620_Mv1