

NINJA

LUXE CAFÉ

— ESSENTIAL SERIES —

GHID DE INSPIRAȚIE



SCANAȚI AICI
pentru tutoriale,
rețete și
curățare
și întreținere.

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

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

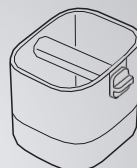
Bine ați venit la Ninja Luxe, sistemul inteligent care vă ghidează spre ceașca perfectă. unor cești de espresso, cafea la filtru sau cafea infuzată la rece de calitatea celor servite în cafenele.
Să începem!

CUPRINS

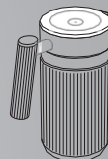
Familiarizarea cu espressoorul Luxe Café	4
Recomandări pentru preparare	10
Cum se prepară espresso	12
Cum se prepară cafeaua la filtru	28
Barista acasă	32
Alegerea boabelor potrivite	34
Mai multe informații despre tehnologia Barista Assist™	36
Curățare și îngrijire	37

ÎMBUNĂTĂȚIȚI-VĂ ESPRESSORUL

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



Recipient pentru zaț
pentru cafeaua
măcinată utilizată



Carafă de partajat
de 825 ml



Pulbere pentru
detartrare
1 pachet inclus



Carcasa filtrului
de apă
1 inclusă



Insertii de
filtru de apă
1 inclusă



Tablete pentru
curățare
1 pachet inclus



SCANAȚI AICI
pentru accesorii,
tutoriale și
recomandări rapide

FAMILIARIZAREA CU ESPRESSORUL LUXE CAFÉ



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.**



Coș dublu și coș lux
Se așază în interiorul portafiltrului pentru a ține cafeaua măcinată și a prepara băutura.
DUBLU: espresso



Portafiltru
Fixează coșurile în poziție pentru măcinare și

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 1.1 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 dublu, coșul lux, 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
cafenea, precum și cele de zi cu zi.

COȘ DUBLU

COȘ LUXE



SCANAȚI AICI
pentru tutoriale,
rețete și curățare
și întreținere.

ESPRESSO CU REZULTATE MEREU PERFECTE



ESPRESSO

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



QUAD (Cvadruplu)

4 cafele espresso savuroase pentru
băuturi mai lungi sau concentrate.

CAFEA LA FILTRU PERFECT ECHILIBRATĂ



CLASSIC (Băutură clasică)

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



RICH (Cafea cu aromă intensă)

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



OVER ICE (Cafea cu gheață)

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

UMPLEȚI CEAȘCA CU APĂ ÎNAINTE DE
PREPARARE.

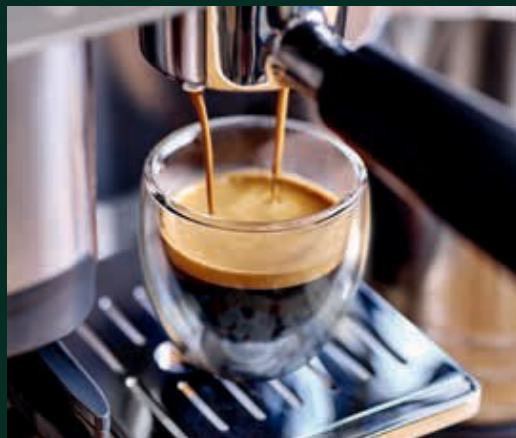
CEAȘCA PERFECTĂ CU

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 pe bază de
LAPTE ANIMAL SAU VEGETAL



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.

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 proapețimea.

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.

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:

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

NOTĂ: Reglarea tăriei espressoului va influența cantitatea de cafea obținută. Volumul unui espresso cu nivelul 1 al tăriei va fi mai mare decât cel al unui espresso cu tăria setată implicit. Utilizați o ceașcă mai mare decât cea obișnuită.

Reglarea tăriei cafelei:

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



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



CUM SE PREPARĂ ESPRESSO

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

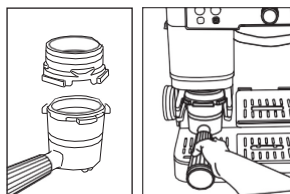


PASUL 1 PREGĂTIRE

Selectați coșul în funcție de băutura aleasă. Aliniați clapetele de pe coș și portafiltru și apăsați-le ferm în poziție.

Așezați pâlnia pe portafiltru.

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

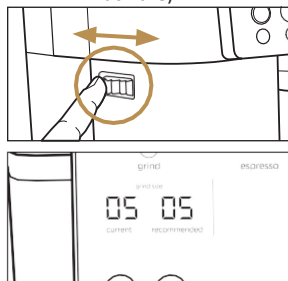


PASUL 2 MĂCINARE

Cu ajutorul butonului, selectați DOUBLE (Dublu) sau QUAD (Cvadruplu).

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).

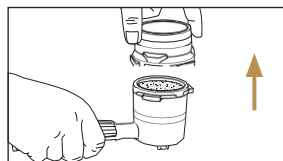


PASUL 3 TASAREA

Cu pâlnia încă așezată, apăsați pe cafeaua măcinată utilizând tasatorul.

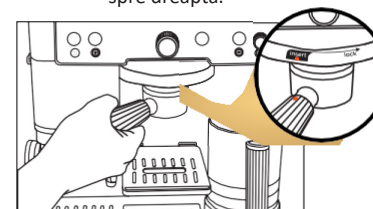


Scoateți pâlnia și depozitați-o în partea stângă a aparatului.



PASUL 4 PREPARARE

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



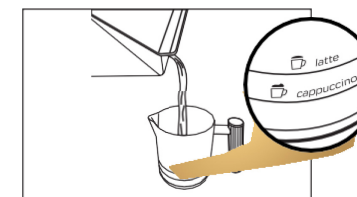
Așezați ceașca sub portafiltru.

Apăsați pe START BREW (Pornire preparare).

La finalul preparării, aruncați zațul într-un recipient și aruncați-l.

PASUL 5 | OPȚIONAL SPUMARE

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

- Dacă tasatorul nu tasează bine cafeaua măcinată când preparați un espresso cvadruplu, încercați să scoateți pâlnia.

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.



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

NOTĂ

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

NOTĂ

Pentru mai multe informații, consultați paginile 12-13.



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 32!

NOTĂ

Pentru mai multe informații, consultați paginile 12-13.



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 37 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.



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



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 32!

NOTĂ

Pentru mai multe informații, consultați paginile 12-13.



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 37 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 THICK 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.

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”

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.

PERSONALIZAȚI-VĂ CAFEAUA

adăugând siropul aromat preferat, zahăr sau condimente. Pentru mai multe idei, consultați pagina 32!

NOTĂ

Pentru mai multe informații, consultați paginile 12-13.



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



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
Pentru mai multe informații, consultați paginile 12-13.

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



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
Pentru mai multe informații, consultați paginile 12-13.

CHAI LATTE CU ESPRESSO

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

3 lingurițe de chai pudră

Lapte de alegere, până la linia „latte”



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 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

Pentru mai multe informații, consultați paginile 12-13.

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”



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

Pentru mai multe informații, consultați paginile 12-13.

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

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

Pentru mai multe informații, consultați paginile 12-13.





CUM SE PREPARĂ CAFEAUA LA FILTRU

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

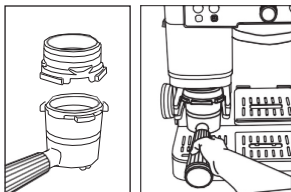


PASUL 1 PREGĂTIRE

Aliniați clapetele de pe coșul luxe și portafiltru și apăsați-le ferm în poziție.

Așezați pâlnia pe portafiltru.

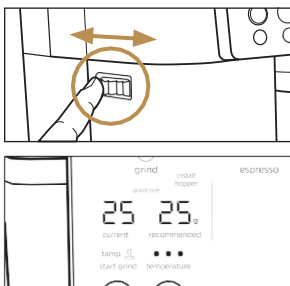
Introduceți portafiltru direct în suportul de măcinare, asigurându-vă că este la același nivel și este bine introdus.



PASUL 2 MĂCINARE

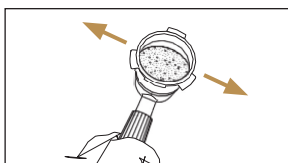
Cu ajutorul butonului, selectați CLASSIC (Băutură clasică), RICH (Cafea cu aromă intensă) sau OVER ICE (Cafea cu gheață).

Selectați 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.

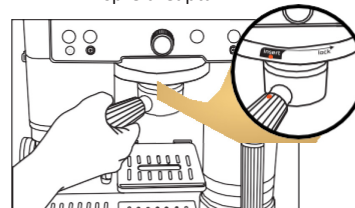


Scoateți pâlnia și depozitați-o în partea stângă a aparatului.



PASUL 4 PREPARARE

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



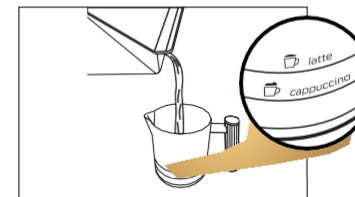
Așezați ceașca sub portafiltru.

Apăsați pe START BREW (Pornire preparare).

La finalul preparării, aruncați zațul într-un recipient și aruncați-l.

PASUL 5 | OPȚIONAL SPUMARE

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

- Pentru a prepara băuturi L, L+ și XL, tsați cafeaua măcinată ca pentru espresso.

PENTRU MAI MULTE INFORMAȚII, consultați Ghidul de utilizare.

CANTITĂȚI (mililitri):

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



IRISH COFFEE

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

INSTRUCȚIUNI

- 1 Instalați coșul luxe în portafiltru și așezați pâlnia deasupra. Apoi instalați portafiltru în suportul de măcinare.
- 2 Rotiți butonul central până când se aprinde programul RICH (Cafea cu 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 portafiltru 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 THICK FROTH (Spumă lejeră) . Apăsați pe START FROTH (Pornire spumare) pentru a începe spumarea. Puneți spuma rece cu o lingură peste cafeaua preparată și serviți.

NOTĂ

Pentru mai multe informații, consultați paginile 28-29.

ACASĂ BARISTA

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

TIP DE PREPARAT

Espresso Quad

Băutură clasică

Cafea cu aromă intensă

Cafea cu gheață

SIROPURI AROMATIZATE SAU ÎNDULCITORI

Miere

Sirop de arțar

Sirop de agave

Sirop simplu

Sirop aromatizat la alegere (de
exemplu de alune, ciocolată, vanilie)

Zahăr din trestie de zahăr

Zahăr brun

Înlocuitor de zahăr la alegere

LAPTE ANIMAL SAU VEGETAL

Lapte integral

Lapte degresat

Lapte semi-degresat

Lapte de ovăz

Lapte de soia

Lapte de migdale

Lapte de caju

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



Spumă lejeră



Spumă densă

GARNITURI

Frișcă bătută

Cacao

Scorțișoară

Sos de ciocolată

Sos de caramel

Bomboane mici decorative

Fâșii de ciocolată

COMBINAȚIILE PREFERATE
OBȚINUTE ÎN BUCĂTĂRIA DE
ÎNCERCARE NINJA



MACCHIATO CU ALUNE ȘI CIOCOLATĂ

Espresso



Sirop de alune



Lapte de ovăz



Spumă densă



Sos de ciocolată



CAFFÉ FRAPPÉ CU VANILIE

Cafea cu gheață



Sirop de vanilie



Lapte integral

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

Cu cât boabele sunt mai proaspete, cu atât mai bine. Alegeți o cafea torefiată de mai puțin de 20 de zile.



BOABE PRĂJITE UȘOR

Aciditate ridicată, arome florale și delicate. Perfecte pentru un espresso sau o cafea neagră. Prepararea la temperaturi mai înalte este cea mai potrivită.



BOABE PRĂJITE INTENS

Aciditate redusă, arome dulci și note de nuci cu ciocolată. Se potrivește perfect cu lapte și alte arome. Prepararea la temperaturi mai reduse este cea mai potrivită.

AFLAȚI MAI MULTE DESPRE RECOMANDĂRI PENTRU

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 obține ceașca perfectă în mod garantat.

RÂȘNIȚA CONICĂ INTEGRATĂ

Două râșnițe 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 unele aparate doar ajustează durata măcinării, cântarul nostru încorporat cântărește doza perfectă pentru băutura aleasă.

DETECTAREA COȘULUI UTILIZAT

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

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, împingeți duza pentru abur la loc în poziție de pornire 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 programată 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. 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, telul, discul de curățare, rezervorul de apă, recipientul pentru boabe și toate componentele tăvii de scurgere.

NINJA

LUXE CAFÉ

— ESSENTIAL SERIES —

NINJA este o marcă comercială înregistrată în Uniunea Europeană a SHARKNINJA Operating LLC

© 2024 SharkNinja Operating LLC ES501EU_IG_MP_241001_Mv1