

NINJA

LUXE CAFÉ

— SERIA PRO —

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

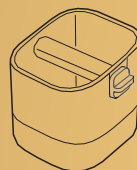
Bine ați venit la Ninja Luxe Café, sistemul inteligent care vă ghidează spre ceașca perfectă. Vă despart doar câteva pagini de recomandări, trucurile și instrucțiunile pentru prepararea unor cești de espresso, cafea sau cafea infuzată la rece de calitatea celor servite în cafenele. Să începem!

CUPRINS

Familiarizarea cu espressoorul Luxe Café	4
Recomandări pentru preparare	10
Cum se prepară espresso	12
Cum se prepară cafeaua la filtru	22
Cum se prepară cafeaua infuzată la rece	32
Barista acasă	48
Mai multe informații despre tehnologia Barista Assist™	50
Curățare și Îngrijire	51

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 825 ml



**Pulbere pentru
detartrare**
1 pachet inclus



**Carcasa filtrului
de apă**



**Insertii de
filtru de apă**



**Tablete pentru
curățare**
1 pachet inclus



SCANAȚI AICI
pentru tutoriale,
rețete și curățare și
întreținere.

FAMILIARIZAREA CU ESPRESSOR UL LUXE



SIMPLU: espresso, lungo, americano, cafea infuzată la rece



DUBLU: ristretto, espresso, lungo, americano, cafea infuzată la rece



LUXE: quad ristretto, espresso, lungo, americano, cafea, cafea preparată la rece, cafea infuzată la rece



Portafiltru
Fixează coșurile în poziție pentru măcinare și preparare.

Panou de comandă ușor de utilizat
Afișaj intuitiv cu recomandări de măcinare și o bară de progres.



Disc de măcinare conic integrat 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.

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

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 dublu, coșul luxe, discul de curățare și peria.

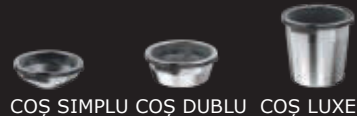
Tavă ajustabilă pentru cești
Suportul detașabil cu 3 niveluri diferite reduce la minimum picăturile și stropirea.

Carafă XL pentru lapte cu tel integrat
Linii de umplere gravate pentru utilizare ușoară și un tel autonom atașat pentru spumă onctuoasă.

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

PREPARAȚI TOT CE VĂ DORIȚI

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

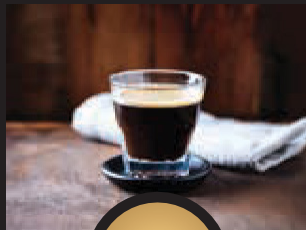


COȘ SIMPLU COȘ DUBLU COȘ LUXE



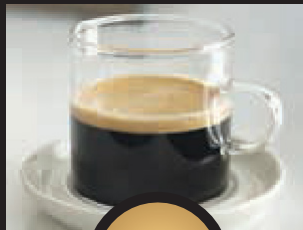
SCANAȚI AICI
pentru tutoriale,
rețete și curățare și
întreținere.

ESPRESSO CU REZULTATE MEREU PERFECTE



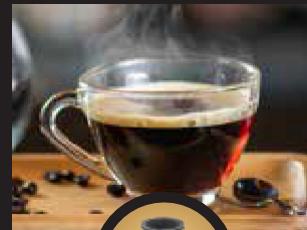
ESPRESSO

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



QUAD (Cvadruplu)

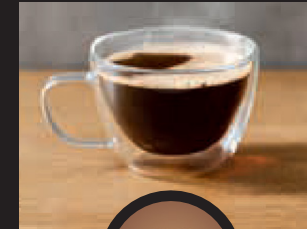
4 cafele espresso savuroase pentru băuturi mai lungi sau concentrate.



AMERICANO

Un espresso simplu, dublu sau cvadruplu echilibrat, cu un strop de apă caldă. Puteți completa cafeaua americano utilizând funcția pentru apă caldă.

CAFEA LA FILTRU PERFECT ECHILIBRAT



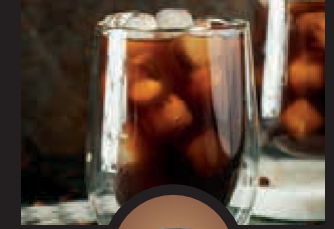
CLASSIC (Băutură clasică)

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 cafea fierbinte concentrată cu gheață pentru o băutură nediluată.

UMPLEȚI CEAȘCA CU APĂ ÎNAINTE DE PREPARARE.

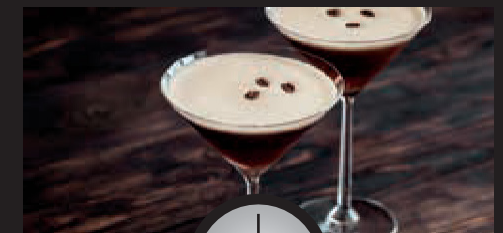
PREPARARE LA RECE RAPID



CAFEA PREPARATĂ 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

Preparați un espresso dublu sau cvadruplu la o temperatură mai scăzută pentru băuturi reci de calitate.

CEAȘCA PERFECTĂ CU

BARISTA ASSIST

TECHNOLOGY

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.



Tasatorul integrat ajută la distribuirea presiunii pe cafeaua măcinată pentru ca zațul să fie compactat uniform de fiecare dată.



Monitorizează continuu prepararea și reglează temperatura, presiunea, și recomandările de măcinare, astfel încât fiecare ceașcă să fie mai bună decât cea din urmă.

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 FOARTE DENSĂ

Un strat gros de spumă, ideală pentru cappuccino uscat și alte băuturi cu volum mai redus.



SPUMĂ RECE

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

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.

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 și coșul Luxe 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.



REGLAREA TEMPERATURII ȘI TĂRIEI

Reglarea temperaturii de preparare:

Înainte de preparare, puteți regla temperatura folosind butonul TEMP / STRENGTH (Temperatură/Tărie). Mențineți apăsat timp de 3 secunde pentru a comuta între două setări.

Pentru boabe prăjite intens, recomandăm o temperatură scăzută sau medie. Pentru boabe prăjite ușor, recomandăm o temperatură medie sau ridicată.

Reglarea tăriei băuturii:

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

Pentru a regla tăria băuturii, apăsați pe butonul TEMP / STRENGTH (Temperatură/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
- Setarea implicită: 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.



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 355 ml) sub capul de grup. Apăsați pe START BREW (Pornire preparare). Aparatul va emite un semnal sonor pentru a semnala pornirea preparării. Bara de progres se va aprinde pentru a indica 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 cafea.
Intensitate care permite consumul ca atare.



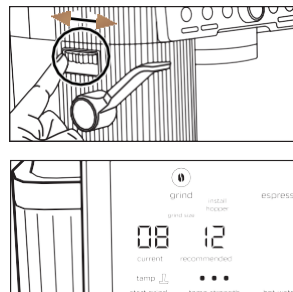
PASUL 1 PREGĂTIRE

Selectați coșul în funcție de băutura aleasă. Aliniați clapeta de pe coș cu creștătura de pe portafiltru și apăsați în jos. Introduceți portafiltrul direct în suportul de măcinare, asigurându-vă că este la același nivel și este bine introdus.



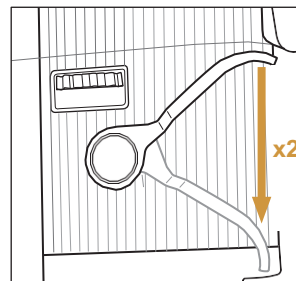
PASUL 2 MĂCINARE

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).



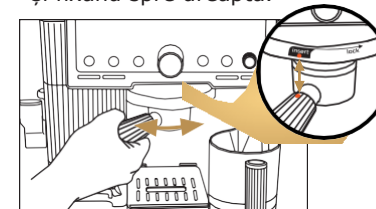
PASUL 3 TASAREA

La finalul măcinării, împingeți ferm maneta tasatorului integrat în jos până la capăt. Eliberați maneta și apoi repetați această acțiune pentru o a doua tasare. Eliberați maneta și scoateți portafiltrul din suportul de măcinare.



PASUL 4 PREPARARE

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

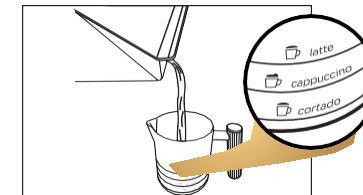


Așezați ceașca sub portafiltru. Apăsați pe **START BREW** (Pornire preparare).

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 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.*
- **SCANĂȚI 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 PORȚIE

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 apăsând maneta de două ori până la capăt. Instalați apoi portafiltrul în capul de grup aliniind punctele portocalii și răsucind spre dreapta.

NOTĂ

Pentru mai multe detalii despre cum se prepară un espresso, consultați paginile 12-13.



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

NOTĂ

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

Pentru un espresso **mai intens**, folosiți coșul dublu pentru a prepara un ristretto.

Pentru o cantitate **mai mare**, utilizați orice coș pentru a prepara o cafea lungo.

RISTRETTO

O băutură mai mică, mai concentrată, cu o aromă mai dulce și mai bogată

27 ml*
băutură servită

ESPRESSO

O băutură mai concentrată și aromată

45 ml*
băutură servită

LUNGO

O băutură mai mare, mai puțin concentrată cu o aromă mai pătrunzătoare

90 ml*
băutură servită

*Când se prepară utilizând coșul dublu și tăria implicită 2.

FLAT WHITE

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○

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

INGREDIENTE

Boabe de cafea proaspete
120 ml de lapte la alegere

INSTRUCȚIUNI



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

NOTĂ

Pentru mai multe detalii despre cum se prepară un espresso, consultați paginile 12-13.



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



Tasați cafeaua măcinată apăsând maneta de două ori până la capăt. Instalați apoi portafiltru în capul de grup aliniind punctele portocalii și răsucind spre dreapta.

PERSONALIZAȚI-VĂ CAFEAUA

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



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 PORȚIE

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 apăsând maneta de două ori până la capăt. Instalați apoi portafiltrul în capul de grup aliniind punctele portocalii și răsucind spre dreapta.
- 4 Așezați ceașca sub portafiltru. Apăsați pe butonul central pentru a începe prepararea (START BREW).
- 5 La finalul preparării, serviți cafeaua imediat.

RECOMANDARE

Completați cafeaua americano utilizând funcția pentru apă caldă.

Pentru o cantitate **mai mare**, preparați o cafea lungo.

NOTĂ

Pentru mai multe detalii despre cum se prepară un espresso, consultați paginile 12-13.

LATTE

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○

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

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 apăsând maneta de două ori până la capăt. Instalați apoi portafiltrul în capul de grup aliniind punctele portocalii și răsucind spre dreapta.
- 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

Pentru mai multe detalii despre cum se prepară un espresso, consultați paginile 12-13.

CAPPUCCINO

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○

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

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

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 apăsând maneta de două ori până la capăt. Instalați apoi portafiltrul în capul de grup aliniind punctele portocalii și răsucind spre dreapta.
- 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 espresso-ul preparat. Pudrați spuma de lapte cu cacao și serviți.

NOTĂ

Pentru mai multe detalii despre cum se prepară un espresso, consultați paginile 12-13.

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 PORȚIE

INGREDIENTE

Boabe de cafea proaspete

Lapte de alegere, până la linia „cortado”

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 apăsând maneta de două ori până la capăt. Instalați apoi portafiltrul în capul de grup aliniind punctele portocalii și răsucind spre dreapta.
- 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 detalii despre cum se prepară un espresso, 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 PORȚIE

INGREDIENTE

Boabe de cafea proaspete

Lapte de alegere, până la linia „cortado”

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 apăsând maneta de două ori până la capăt. Instalați apoi portafiltrul în capul de grup aliniind punctele portocalii și răsucind spre dreapta.
- 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 detalii despre cum se prepară un espresso, 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 SIMPLU | **CANTITATE:** 1 PORȚIE

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 apăsând maneta de două ori până la capăt. Instalați apoi portafiltrul în capul de grup aliniind punctele portocalii și răsucind spre dreapta.
- 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 detalii despre cum se prepară un espresso, 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 PORȚIE

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 apăsând maneta de două ori până la capăt. Instalați apoi portafiltrul în capul de grup aliniind punctele portocalii și răsucind spre dreapta.
- 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 EXTRA-THICK FROTH (Spumă foarte densă) ☞. 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 detalii despre cum se prepară un espresso, consultați paginile 12-13.

AFFOGATO

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○

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

CANTITATE: 1 PORȚIE

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 apăsând maneta de două ori până la capăt. Instalați apoi portafiltrul în capul de grup aliniind punctele portocalii și răsucind spre dreapta.
- 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.

RECOMANDARE

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

Pentru un espresso **mai intens**, folosiți coșul dublu pentru a prepara un ristretto.

NOTĂ

Pentru mai multe detalii despre cum se prepară un espresso, consultați paginile 12-13.





ESPRESSO MARTINI

COMPLEXITATE MEDIE ●●○

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

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 aparatul 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 apăsând maneta de două ori până la capăt. Instalați apoi portafiltrul în capul de grup aliniind punctele portocalii și răsucind spre dreapta.
- 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

Pentru mai multe detalii despre cum se prepară un espresso, consultați paginile 12-13.

CUM SE PREPARĂ CAFEAUA LA FILTRU

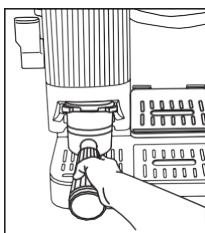
Transformați boabele proaspăt măcinate într-o cafea bogată, aromată, servită într-o gamă largă de cantități.



PASUL 1 PREGĂTIRE

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

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

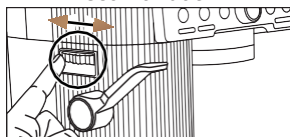


PASUL 2 MĂCINARE

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.

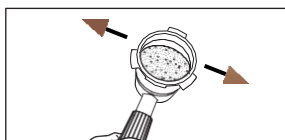


Apăsați pe **START GRIND** (Pornire măcinare).



PASUL 3 SCUTURARE

În cazul băuturilor pe bază de cafea cantitatea S până la L, scoateți portafiltrul din suportul de măcinare și scuturați puțin portafiltrul pentru a nivela cafeaua măcinată. Apoi preparați băutura.



PASUL 4 PREPARARE

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



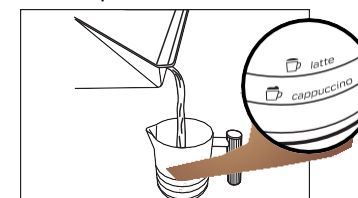
Așezați ceașca sub portafiltru.

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+ și XL, tasați cafeaua măcinată ca pentru espresso.
- SCANAȚI AICI pentru tutoriale, rețete și curățare și întreținere.



PENTRU MAI MULTE INFORMAȚII, consultați Ghidul de utilizare.



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 PORȚIE

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

NOTȚ

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 (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 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.

NOTȚ

Pentru mai multe detalii despre cum se prepară un espresso, consultați paginile 30-31.

CUM SE PREPARĂ CAFEA PREPARATĂ LA RECE

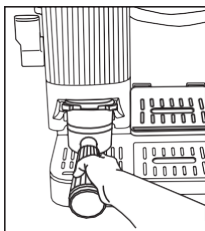
Preparată la o temperatură mai scăzută pentru o cafea cu intensitate blândă, dulce în mod natural.



PASUL 1 PREGĂTIRE

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

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

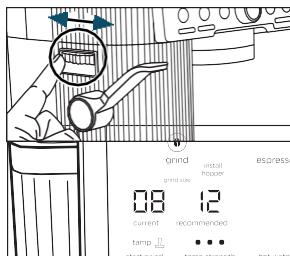


PASUL 2 MĂCINARE

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

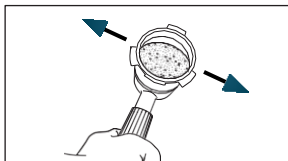
Utilizați butonul pentru selectarea nivelului de măcinare din partea stângă a aparatului pentru a potrivi nivelul curent de măcinare cu cel recomandat.

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



PASUL 3 SCUTURARE

În cazul băuturilor pe bază de cafea cantitatea S până la L, scoateți portafiltrul din suportul de măcinare și scuturați puțin portafiltrul pentru a nivela cafeaua măcinată. Apoi preparați băutura.



PASUL 4 PREPARARE

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



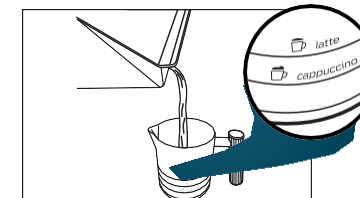
Umpleți ceașca cu gheață și puneți-o sub portafiltru.

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

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

PASUL 5 | OPȚIONAL SPUMĂ

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

- Când preparați o băutură infuzată la rece L+ sau XL, trebuie să tsași 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.
- SCANĂȚI AICI pentru tutoriale, rețete și curățare și întreținere.



PENTRU MAI MULTE INFORMAȚII, consultați Ghidul de utilizare.

CAFEA PREPARATĂ LA RECE CU SPUMĂ RECE

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○

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

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 și instalați portafiltrul în capul de grup.

NOTĂ
Pentru mai multe detalii despre cum se prepară o băutură infuzată la rece, consultați paginile 34-35.

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



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

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.



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 rece) . Apăsați pe butonul pentru selectarea tipului de spumă pentru a începe spumarea. Turnați spuma de lapte peste băutura preparată și serviți.

APĂ CALDĂ

Preparați apă caldă oricând doriți pentru ceaiuri și pentru completarea cafelei

PASUL 1 PREGĂTIRE

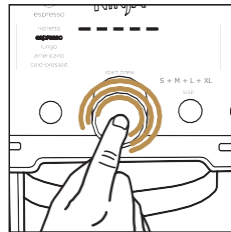
Apăsăți pe butonul HOT WATER (Apă caldă) pentru a activa modul de preparare a apei calde.



PASUL 2 REGLARE

Rotiți butonul principal pentru a regla temperatura apei calde.

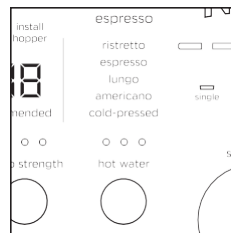
Apăsăți pe START BREW (Pornire preparare) pentru a începe să preparați apă caldă.



PASUL 3 SERVIRE

Apăsăți pe START BREW (Pornire preparare) din nou când ați obținut cantitatea dorită de apă sau așteptați ca programul să se finalizeze.

Aparatul va prepara 235 ml dacă nu se întrerupe programul.



CEAI PENTRU RĂCEALĂ

COMPLEXITATE MEDIE ●●○

TIMP DE PREPARARE: APROXIMATIV 2 MINUTE | CANTITATE: 1 PORȚIE

INGREDIENTE

- 1 pliculeț de ceai de mentă
- 1 pliculeț de ceai de mușetel
- 1 lingură de miere
- 1 ½ linguri de suc de lămâie

INSTRUCȚIUNI

- 1 Puneți pliculețele de ceai într-o cană și așezați-o sub portafiltru.
- 2 Apăsăți pe butonul HOT WATER (Apă caldă). Rotiți butonul central pentru a selecta temperatura dorită. Apăsăți pe butonul central pentru a începe prepararea (START BREW). La finalul servirii apei, apăsați pe butonul HOT WATER (Apă caldă) încă o dată.
- 3 Lăsați pliculețele de ceai la infuzat în apă caldă timp de 5 minute aruncați-le după aceea. Adăugați mierea și suc de lămâie și amestecați pentru a se omogeniza. Serviți fierbinte.



FPO
imagine necesară

BARISTA ACASĂ

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

TIP DE PREPARAT

FIERBINTE

Espresso (simplu, dublu, cvadruplu)
Classic (Băutură clasică)
Rich (Cafea cu aromă intensă)

RECE

Infuzare la rece
Peste cuburi de gheață
Preparare la rece

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 semi-degresat

Lapte 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



Lapte încălzit cu
abur



Spumă lejeră



Spumă densă



Spumă foarte
densă



Spumă rece

GARNITURI

Frișcă bătută

Cacao

Scorțișoară

Sos de ciocolată

Sos de caramel

Bomboane mici decorative

Fâșii de ciocolată

COMBINAȚIILE PREFERATE
OBTINUTE ÎN BUCĂTĂRIA DE
ÎNCERCARE NINJA



MACCHIATO CU ALUNE ȘI CIOCOLATĂ

Espresso



Sirop de alune



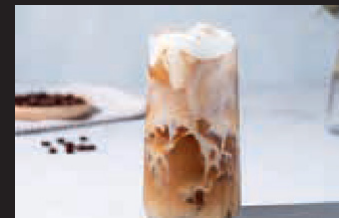
Lapte de ovăz



Spumă densă



Sos de ciocolată



LATTE CU GHEAȚĂ, VANILIE ȘI SPUMĂ RECE

Espresso



Sirop de vanilie



Lapte integral



Spumă rece



RECOMANDĂRI PRIVIND NIVELURILE DE MĂCINARE ȘI PREPARAREA
ADAPTATĂ

DISC DE MĂCINARE CONIC INTEGRAT

CÂNTAR ÎNCORPORAT

DETECTAREA CANTITĂȚII UTILIZATE

CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE

PURJARE AUTOMATĂ

ÎNGRIJIRE ZILNICĂ

CICLUL DE CURĂȚARE

DETARTRARE

PIESE CARE SE POT SPĂLA ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE

NOTE

NINJA

LUXE CAFÉ

— SERIA PRO —

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC

ES701UK_IG_MP_240715_Mv1