

NINJA

LUXE CAFÉ

— PREMIER SERIES —

GUÍA DE INSPIRACIÓN CON RECETAS



ESCANEA
EL CÓDIGO
para ver vídeos,
recetas y consejos
de limpieza y
mantenimiento.

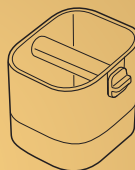
Asegúrate de leer la Guía de inicio rápido de Ninja* adjunta antes de utilizar este producto.

TU GUÍA PARA CONSEGUIR CAFÉS EXPRESO Y DE FILTRO PERFECTOS SIN COMPLICACIONES

Te presentamos Ninja Luxe Café, el sistema inteligente que te ayuda a preparar el café perfecto. Estás a solo unas páginas de consejos, trucos e indicaciones para preparar una taza de café expreso, de filtro o infusionado en frío digna de la mejor cafetería. ¡Vamos a preparar un café!

MEJORA TU ESTACIÓN

Encuentra accesorios prémium, suministros de limpieza adicionales y más en ninjakitchen.eu



**Recipiente
para los posos
de café usado**



Jarra de 825 ml

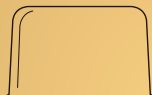
ÍNDICE

Conoce tu Luxe Café	4
Consejos de preparación	10
Cómo preparar un café expreso.....	12
Cómo preparar café de filtro	30
Cómo preparar un café infusionado en frío	34
El barista en casa	38
Elección del grano adecuado	40
Más información sobre la tecnología Barista Assist.....	42
Limpieza y cuidado	43



Polvo descalcificador

Se incluye
1 paquete



Cartucho de filtros de agua

Se incluye 1



Pastillas de limpieza

Se incluye
1 paquete



**ESCANEA
EL CÓDIGO**
para ver accesorios,
vídeos y consejos
rápidos.

CONOCE TU LUXE CAFÉ



Presador complementario

Diseñado para aplicar la cantidad correcta de presión de manera uniforme y conseguir un disco perfecto.



Embudo

Evita que el café se desborde al moler y ayuda a prensarlo.

Pon siempre el embudo antes de moler.



Cestas de corto, doble y luxe

Se colocan dentro del portafiltro para contener los granos molidos y preparar tu bebida.

CORTO: café expreso, americano, prensado en frío

DOBLE: café expreso, americano, prensado en frío

LUXE: café expreso cuádruple, americano, café de filtro, café infusionado en frío, café prensado en frío



Portafiltro

Sujeta las cestas para la molienda y la preparación.

Panel de control fácil de usar

Pantalla intuitiva con recomendaciones de molienda y una barra de progreso.



Molinillo con muelas cónicas y selector integrado

Muele de forma precisa los granos para que la molienda quede uniforme. Elige entre 25 ajustes de molienda, desde grueso hasta extrafino.

Báscula integrada

Pesa automáticamente la carga para garantizar siempre la cantidad perfecta de café.

Bandeja escurridora modular con indicador

Atrapa las gotas y se desmonta para facilitar su limpieza. La bandeja central extraíble admite tazas de viaje.

Depósito de café en grano

Protege los granos de la luz UV para que se mantengan frescos durante más tiempo. Extraíble para poder rellenarlo con facilidad.

Depósito de agua

Depósito de agua extraíble de 2 l.

Disco de limpieza

Se utiliza para llevar a cabo un ciclo de limpieza. Consulta la Guía del usuario para ver instrucciones.

Tubo de vapor

Vaporiza la leche y controla la temperatura para evitar quemaduras. Con función de limpieza y purga automáticas.

Compartimento para accesorios

Se utiliza para guardar la cesta de corto, la cesta doble, la cesta luxe, el disco de limpieza y el cepillo.

Soporte para tazas ajustable

El soporte extraíble con 3 niveles distintos minimiza el goteo y las salpicaduras.

Jarra de leche con varilla integrada

Lleva líneas de llenado grabadas a modo de referencia y una varilla acoplada para preparar espuma esponjosa sin necesidad de batir a mano.

Cepillo de limpieza

Se puede usar para limpiar cualquier parte de la máquina, antes o después de su uso.

SI PUEDES DESEARLO, PUEDES PREPARARLO

Prepara sin complicaciones desde tus cafés favoritos hasta tus imprescindibles diarios.



ESCANEA EL CÓDIGO
para ver vídeos,
recetas y consejos
de limpieza
y mantenimiento.



CESTA
DE CORTO



CESTA
DOBLE



CESTA
LUXE

CAFÉ EXPRESO SIN COMPLICACIONES



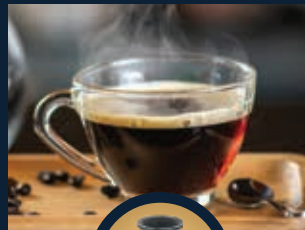
EXPRESO

Una o dos cargas (corto o doble) de café espresso equilibrado ideal para la mayoría de bebidas a base de café espresso.



QUAD

4 cargas de café espresso superintenso para bebidas más grandes o concentradas.



AMERICANO

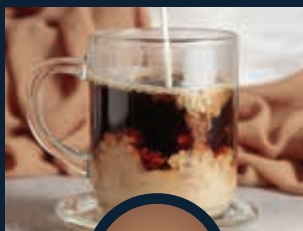
Una, dos o cuatro cargas de café espresso con un chorrito de agua caliente. Se puede recargar con la función hot water (agua caliente).

CAFÉ DE FILTRO BIEN EQUILIBRADO



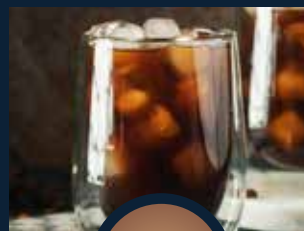
CLASSIC (CLÁSICO)

Café equilibrado lo suficientemente suave como para beber solo.



RICH (INTENSO)

Más concentrado. Es un café ideal para mezclar con leche y aromatizantes.



OVER ICE (CON HIELO)

Programado especialmente para preparar café caliente concentrado con hielo y disfrutar de una bebida que nunca se diluye.

LLENA EL VASO CON HIELO ANTES DE PREPARAR EL CAFÉ.

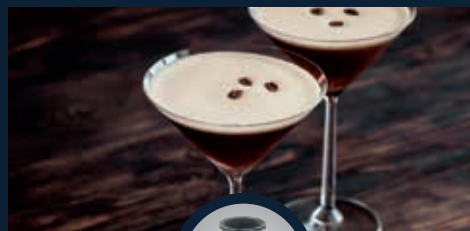
CAFÉ INFUSIONADO EN FRÍO RÁPIDO



COLD BREW (INFUSIONADO EN FRÍO)

Se prepara a una temperatura más baja para conseguir un café ultrasuave y con un dulce natural.

LLENA EL VASO CON HIELO ANTES DE PREPARAR EL CAFÉ.



COLD-PRESSED (PRENSADO EN FRÍO)

Café expreso preparado a una temperatura más baja para bebidas frías sofisticadas.

LA TAZA PERFECTA CON LA

TECNOLOGÍA

BARISTA ASSIST

Calibra automáticamente los ajustes en cada preparación para que disfrutar de una taza de café perfecta sea **MÁS FÁCIL IMPOSIBLE.**



Molinillo y báscula integrados que adaptan continuamente la molienda para ofrecer un café expreso suave y concentrado



Controla y ajusta continuamente la temperatura y la presión de la preparación. Calibra las recomendaciones de molienda para la siguiente preparación, de modo que puedas disfrutar de una bebida perfecta sin complicaciones.

MICROESPUMA SUAVE CON EL SISTEMA DE ESPUMA DOBLE

Nuestro tubo de vapor con control de la temperatura y la varilla integrada trabajan en conjunto para crear espuma caliente o fría a partir de **LECHE O BEBIDAS VEGETALES.**



LECHE VAPORIZADA

Vaporiza suavemente a una temperatura ideal para beber. Perfecta para café, chocolate caliente o té matcha.



ESPUMA FINA

Una fina capa de espuma, ideal para diversos tipos de café con leche.



ESPUMA DENSA

Espuma clásica y esponjosa para rematar bebidas del tipo de los cappuccinos.



ESPUMA FRÍA

Espuma densa fría que combina a la perfección con cualquier bebida caliente o fría.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Ten en cuenta lo siguiente al moler, prensar y preparar.



ELECCIÓN DEL GRANO

Para obtener los mejores resultados, utiliza café en grano recién tostado.

Cuando compres café en grano, es mejor que en el paquete se indique la fecha de «tueste» que la fecha de «consumo preferente». De esta forma, podrás garantizar la calidad y el buen estado del café.

Te recomendamos utilizar café cuyos granos hayan sido tostados (fecha de «tueste») recientemente, idealmente dentro de los últimos 20 días.



SELECCIÓN DEL AJUSTE DE MOLIENDA

Cuando utilices granos de café nuevo por primera vez o añadas más granos al depósito, puede ser necesario preparar 2 o 3 cafés hasta dar con el grado de molienda óptimo. Con el paso del tiempo, tal vez notes que el grado de molienda recomendado cambia al tener en cuenta el envejecimiento de los granos de café. Esto es normal. Asegúrate de que el grado de molienda seleccionado coincida siempre con el grado recomendado para una correcta extracción del café expreso.

CAMBIO DE LOS GRANOS DE CAFÉ



- 1 Gira el asa del depósito de café en grano en el sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo.
- 2 Retira el depósito y vacía los granos que hayan quedado en él.
- 3 Vuelve a poner el depósito de café en grano en la cafetera. Bloquea el depósito de café en grano girando el asa en el sentido de las agujas del reloj.
- 4 Coloca el portafiltro con el embudo puesto en el soporte.
- 5 Mantén pulsado el botón START GRIND (COMENZAR A MOLER) para eliminar cualquier grano que haya podido quedar en su interior.
- 6 Añade nuevos granos de café al depósito.



PRENSAR CARGAS CUÁDRUPLES

Cuando prepares un café expreso con la opción Quad (Cuádruple), prensa el café molido de la forma habitual con el embudo en el portafiltro. A continuación, retira el embudo y prensa el café molido de nuevo.



PRENSAR PREPARACIONES DE CAFÉ GRANDES

Si preparas un café o un café infusionado en frío L+ (475 ml) o XL (530 ml), prensa el café molido para asegurarte de que no se derrame nada por el borde del portafiltro. No es necesario que lo hagas para preparar bebidas de café más pequeñas.

INTENSIDAD

Si te parece que el sabor de la preparación es un poco flojo o está demasiado intenso para tu gusto, puedes utilizar el botón de ajuste de la intensidad.

Ajustar de la intensidad de la preparación:

Para ajustar la intensidad de la preparación, pulsa el botón **STRENGTH (INTENSIDAD)**. El resultado del ajuste de la intensidad dependerá de si quieres preparar un café expreso o un café de filtro.

Ajustes de la intensidad para un café expreso:

- Más largo, menos concentrado: 4 partes de agua por 1 de café
- • Predeterminado: 2,5 partes de agua por 1 de café
- • • Más corto, más concentrado: 2 partes de agua por 1 de café



NOTA: Ajustar la intensidad del café expreso influirá en la cantidad de café que salga. Con una intensidad de 1 punto, se obtiene más café que con el ajuste predeterminado. Utiliza una taza más grande de lo normal.

Ajustes de la intensidad para un café de filtro:

- Suave: se muelen menos granos de café
- • Predeterminado
- • • Intenso: se muelen más granos de café

CICLO DE ACLARADO

Si preparas una bebida fría inmediatamente después de una bebida caliente, recibirás una notificación de **RINSE (ENJUAGAR)** encima del selector central. Asegúrate de haber quitado el portafiltro del cabezal del grupo antes de llevar a cabo este proceso. Coloca una taza (con una capacidad de 250 ml, como mínimo) debajo del cabezal del grupo. Pulsa **START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)**. La cafetera emitirá un pitido para indicar que ha empezado la preparación. La barra de progreso se iluminará para indicar el estado de la preparación. Cuando haya terminado, la cafetera volverá a emitir un pitido, lo que significa que la preparación está lista. Después de que la cafetera emita un segundo pitido, retira la taza y tira el agua. Ahora puedes proceder a preparar una bebida fría.





CÓMO PREPARAR UN CAFÉ EXPRESO

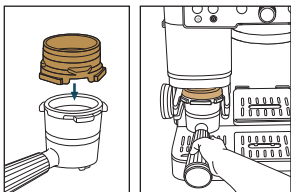
La base perfecta para cualquier bebida de calidad cafetería.
Lo suficientemente suave como para beber solo.

PASO 1 CONFIGURAR

Selecciona la cesta según la bebida elegida. Alinea las lengüetas de la cesta con las muescas del portafiltro y presiona hacia abajo.

Coloca el embudo en el portafiltro, alineando las muescas que tiene cada uno. Empuja hacia abajo hasta que el embudo quede bien asentado en el portafiltro.

Inserta el portafiltro verticalmente en el soporte y asegúrate de que no esté inclinado y de que haya quedado bien encajado.

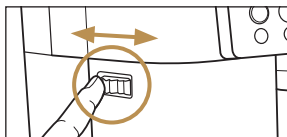


PASO 2 MOLER

Gira el selector central para seleccionar **ESPRESSO (EXPRESO)**.

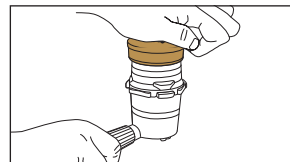
Utiliza el selector de molienda en el lado izquierdo de la máquina para que el tamaño de molienda actual coincida con el tamaño de molienda recomendado.

Pulsa **START GRIND (COMENZAR A MOLER)**.

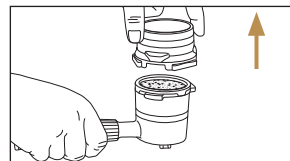


PASO 3 PRENSAR

En una superficie plana y con el embudo colocado, empuja el prensador hacia abajo hasta que toque con el embudo.



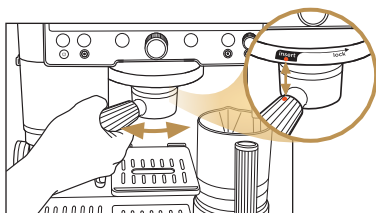
Retira el embudo y guárdalo en el lado izquierdo de la máquina.





PASO 4 PREPARACIÓN

Pon el portafiltro en el cabezal del grupo alineando los puntos naranjas y girándolo hacia la derecha.



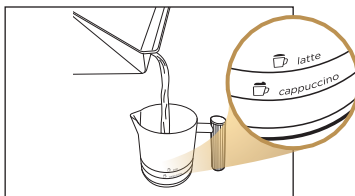
Coloca la taza debajo del portafiltro.

Pulsa **START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)**.

Cuando la preparación haya terminado, vacía el café usado en un cubo o recipiente para posos.

PASO 5 | OPCIONAL ESPUMA

Llena la jarra de leche hasta una de las líneas de llenado recomendadas. NO superes la línea de llenado máximo.



Coloca la jarra de leche en la plataforma correspondiente. Pulsa el botón **MILK TYPE (TIPO DE LECHE)** según la leche que tengas en la jarra.

Gira el **SELECTOR DE ESPUMA** para elegir el tipo de espuma que desees y luego pulsa **START FROTH (INICIAR PREPARACIÓN DE ESPUMA)**.

CONSEJOS

- Si en una carga cuádruple el prensador no prensa el café molido, inténtalo de nuevo retirando previamente el embudo.
- Si preparas una bebida fría justo después de preparar una caliente, tendrás que ejecutar un ciclo de aclarado. *Consulta Consejos de preparación para ver instrucciones de cómo hacerlo.*
- **ESCANEA EL CÓDIGO** para ver videos, recetas y consejos de limpieza y mantenimiento.



PARA VER MÁS INFORMACIÓN, consulta la Guía del usuario.

CAFÉ EXPRESO SENCILLO

RECETA PARA PRINCIPIANTES ●○○

TIEMPO DE PREPARACIÓN: APROX. 2 MINUTOS | **FUNCIÓN:** ESPRESSO (EXPRESO)

ACCESORIOS: CESTA DOBLE | **CANTIDAD:** 1 TAZA

INGREDIENTES

Granos de café frescos

INSTRUCCIONES



Coloca la cesta doble en el portafiltro y pon el embudo encima. A continuación, pon el portafiltro en el soporte.



Gira el selector central hasta que se ilumine el programa ESPRESSO (EXPRESO), ajusta el tamaño de la molienda y luego pulsa START GRIND (COMENZAR A MOLER).



Presna el café molido. A continuación, retira el embudo y pon el portafiltro en el cabezal del grupo.

NOTA

Para ver más información, consulta las páginas 12 y 13.



Coloca la taza de café expreso debajo del portafiltro. Pulsa el selector central para iniciar la preparación.

NOTA

Si desea un café expreso corto de café, utiliza la cesta de corto. Si deseas una carga cuádruple mayor, utiliza la cesta luxe. Ajusta el tamaño de la taza según sea necesario.



FLAT WHITE (CAFÉ CON LECHE CREMOSO)

RECETA PARA PRINCIPIANTES ●○○

TIEMPO DE PREPARACIÓN: APROX. 2 MINUTOS | **TIEMPO DE ESPUMA:** APROX. 2 MINUTOS

FUNCIÓN: ESPRESSO (EXPRESO) | **ACCESORIOS:** CESTA DOBLE | **CANTIDAD:** 1 TAZA

INGREDIENTES

Granos de café frescos

120 ml de leche de tu elección

INSTRUCCIONES



Coloca la cesta doble en el portafiltro y pon el embudo encima. A continuación, pon el portafiltro en el soporte.



Gira el selector central hasta que se ilumine el programa ESPRESSO (EXPRESO), ajusta el tamaño de la molienda y luego pulsa START GRIND (COMENZAR A MOLER).



Prensa el café molido. A continuación, retira el embudo y pon el portafiltro en el cabezal del grupo.

NOTA

Para ver más información, consulta las páginas 12 y 13.

PERSONALIZA TU CAFÉ

añadiéndole el sirope, azúcar o especias que prefieras.

Consulta la página 38 para inspirarte.




Coloca la taza debajo del portafiltro. Pulsa el selector central para iniciar la preparación.



Añade la leche a la jarra, colócala en la plataforma con el tubo de vapor dentro.



Pulsa el botón MILK TYPE (TIPO DE LECHE) hasta que la leche elegida se ilumine. Gira el selector de espuma hasta que se ilumine la opción de THIN FROTH (ESPUMA FINA) . Pulsa el selector de espuma para iniciar la preparación de la espuma. Vierte la leche espumosa sobre el café expreso preparado y sírvelo.

NOTA

No te olvides de volver a colocar el tubo de vapor en su posición original para que se pueda purgar automáticamente. Consulta la página 43 para ver más instrucciones de limpieza.

CAPPUCCINO



RECETA PARA PRINCIPIANTES ●○○

TIEMPO DE PREPARACIÓN: APROX. 2 MINUTOS | **TIEMPO DE ESPUMA:** APROX. 2 MINUTOS

FUNCIÓN: ESPRESSO (EXPRESO) | **ACCESORIOS:** CESTA DOBLE | **CANTIDAD:** 1 TAZA


INGREDIENTES

Granos de café frescos

Leche de tu elección, hasta la línea de Cappuccino (Cappuccino)

Cacao en polvo, para decorar

INSTRUCCIONES

- 1 Coloca la cesta doble en el portafiltro y pon el embudo encima. A continuación, pon el portafiltro en el soporte.
- 2 Gira el selector central hasta que el programa ESPRESSO (EXPRESO) esté iluminado, ajusta el tamaño de la molienda y pulsa START GRIND (COMENZAR A MOLER).
- 3 Prensa el café molido. A continuación, retira el embudo y pon el portafiltro en el cabezal del grupo.
- 4 Coloca la taza debajo del portafiltro. Pulsa el selector central para iniciar la preparación.
- 5 Añade la leche a la jarra, colócala en la plataforma con el tubo de vapor dentro.
- 6 Pulsa el botón MILK TYPE (TIPO DE LECHE) hasta que la leche elegida se ilumine. Gira el selector de espuma hasta que se ilumine la opción de THICK FROTH (ESPUMA DENSA) . Pulsa el selector de espuma para iniciar la preparación de la espuma.
- 7 Vierte la leche espumosa sobre el café expreso. Espolvorea la parte superior de la leche con cacao y sirve.

PERSONALIZA TU CAFÉ

añadiéndole el sirope, azúcar o especias que prefieras.

Consulta la página 38 para inspirarte.

NOTA

Para ver más información, consulta las páginas 12 y 13.



AMERICANO

RECETA PARA PRINCIPIANTES ●○○



TIEMPO DE PREPARACIÓN: APROX. 2 MINUTOS | **FUNCIÓN:** AMERICANO | **ACCESORIOS:** CESTA DOBLE | **CANTIDAD:** 1 TAZA

INGREDIENTES

Granos de café frescos



INSTRUCCIONES

- 1 Coloca la cesta doble en el portafiltro y pon el embudo encima. A continuación, pon el portafiltro en el soporte.
- 2 Gira el selector central hasta que se ilumine el programa AMERICANO, ajusta el tamaño de la molienda y pulsa START GRIND (COMENZAR A MOLER).
- 3 Prensa el café molido. A continuación, retira el embudo y pon el portafiltro en el cabezal del grupo.
- 4 Coloca la taza debajo del portafiltro. Pulsa el selector central para iniciar la preparación.
- 5 Una vez que el café esté listo, sírvelo inmediatamente.

PUEDES RELLENAR TU CAFÉ AMERICANO CON LA FUNCIÓN DE HOT WATER (AGUA CALIENTE).

NOTA

Para ver más información, consulta las páginas 12 y 13.

LATTE

RECETA PARA PRINCIPIANTES ●○○

TIEMPO DE PREPARACIÓN: APROX. 2 MINUTOS | **TIEMPO DE ESPUMA:** APROX. 2 MINUTOS
FUNCIÓN: ESPRESSO (EXPRESO) | **ACCESORIOS:** CESTA DOBLE | **CANTIDAD:** 1 TAZA



INGREDIENTES

Granos de café frescos

Leche de tu elección, hasta la línea de Latte (Café con leche)



INSTRUCCIONES

- 1 Coloca la cesta doble en el portafiltro y pon el embudo encima. A continuación, pon el portafiltro en el soporte.
- 2 Gira el selector central hasta que el programa ESPRESSO (EXPRESO) esté iluminado, ajusta el tamaño de la molienda y pulsa START GRIND (COMENZAR A MOLER).
- 3 Prensa el café molido. A continuación, retira el embudo y pon el portafiltro en el cabezal del grupo.
- 4 Coloca la taza debajo del portafiltro. Pulsa el selector central para iniciar la preparación.
- 5 Añade la leche a la jarra, colócala en la plataforma con el tubo de vapor dentro.
- 6 Pulsa el botón MILK TYPE (TIPO DE LECHE) hasta que la leche elegida se ilumine. Gira el selector de espuma hasta que se ilumine la opción de THIN FROTH (ESPUMA FINA) ☐. Pulsa el selector de espuma para iniciar la preparación de la espuma. Vierte la leche espumosa sobre el café expreso preparado y sírvelo.

NOTA

Para ver más información, consulta las páginas 12 y 13.

MACCHIATO

RECETA PARA PRINCIPIANTES ●○○

TIEMPO DE PREPARACIÓN: APROX. 2 MINUTOS | **TIEMPO DE ESPUMA:** APROX. 2 MINUTOS
FUNCIÓN: ESPRESSO (EXPRESO) | **ACCESORIOS:** CESTA DOBLE | **CANTIDAD:** 1 TAZA



INGREDIENTES

Granos de café frescos

Leche de tu elección, hasta la línea de llenado mínimo

CONSEJO

Si deseas menos cantidad de café, utiliza la cesta de corto y prepara un café expreso corto de café.



INSTRUCCIONES

- 1 Coloca la cesta doble en el portafiltro y pon el embudo encima. A continuación, pon el portafiltro en el soporte.
- 2 Gira el selector central hasta que el programa ESPRESSO (EXPRESO) esté iluminado, ajusta el tamaño de la molienda y pulsa START GRIND (COMENZAR A MOLER).
- 3 Prensa el café molido. A continuación, retira el embudo y pon el portafiltro en el cabezal del grupo.
- 4 Coloca la taza debajo del portafiltro. Pulsa el selector central para iniciar la preparación.
- 5 Añade la leche a la jarra, colócala en la plataforma con el tubo de vapor dentro.
- 6 Pulsa el botón MILK TYPE (TIPO DE LECHE) hasta que la leche elegida se ilumine. Gira el selector de espuma hasta que se ilumine la opción de THICK FROTH (ESPUMA DENSA) ☑. Pulsa el selector de espuma para iniciar la preparación de la espuma. Cubre el café expreso solo con espuma y sírvelo.

NOTA

Para ver más información, consulta las páginas 12 y 13.

CORTADO

RECETA PARA PRINCIPIANTES ●○○

TIEMPO DE PREPARACIÓN: APROX. 2 MINUTOS | **TIEMPO DE ESPUMA:** APROX. 2 MINUTOS

FUNCIÓN: ESPRESSO (EXPRESO) | **ACCESORIOS:** CESTA DOBLE | **CANTIDAD:** 1 TAZA



INGREDIENTES

Granos de café frescos


Leche de tu elección, hasta la línea de llenado mínimo

CONSEJO

Si deseas menos cantidad de café, utiliza la cesta de corto y prepara un café expreso corto de café.



INSTRUCCIONES

- 1 Coloca la cesta doble en el portafiltro y pon el embudo encima. A continuación, pon el portafiltro en el soporte.
- 2 Gira el selector central hasta que el programa ESPRESSO (EXPRESO) esté iluminado, ajusta el tamaño de la molienda y pulsa START GRIND (COMENZAR A MOLER).
- 3 Prensa el café molido. A continuación, retira el embudo y pon el portafiltro en el cabezal del grupo.
- 4 Coloca la taza debajo del portafiltro. Pulsa el selector central para iniciar la preparación.
- 5 Añade la leche a la jarra, colócala en la plataforma con el tubo de vapor dentro.
- 6 Pulsa el botón MILK TYPE (TIPO DE LECHE) hasta que la leche elegida se ilumine. Gira el selector de espuma hasta que se ilumine la opción de THIN FROTH (ESPUMA FINA) . Pulsa el selector de espuma para iniciar la preparación de la espuma. Vierte la leche espumosa sobre el café expreso preparado y sírvelo.

NOTA

Para ver más información, consulta las páginas 12 y 13.

CHAI LATTE CON CAFÉ EXPRESO

RECETA PARA PRINCIPIANTES ●○○

TIEMPO DE PREPARACIÓN: APROX. 2 MINUTOS | **TIEMPO DE ESPUMA:** APROX. 2 MINUTOS

FUNCIÓN: ESPRESSO (EXPRESO) | **ACCESORIOS:** CESTA DE CORTO | **CANTIDAD:** 1 TAZA

INGREDIENTES

Granos de café frescos

3 cucharaditas de chai en polvo


Leche de tu elección, hasta la línea de Latte (Café con leche)

CONSEJO

Si deseas un café más fuerte, utiliza la cesta doble y prepara un café expreso doble.



INSTRUCCIONES

- 1 Coloca la cesta de corto en el portafiltro y pon el embudo encima. A continuación, pon el portafiltro en el soporte.
- 2 Gira el selector central hasta que el programa ESPRESSO (EXPRESO) esté iluminado, ajusta el tamaño de la molienda y pulsa START GRIND (COMENZAR A MOLER).
- 3 Prensa el café molido. A continuación, retira el embudo y pon el portafiltro en el cabezal del grupo.
- 4 Coloca la taza debajo del portafiltro. Pulsa el selector central para iniciar la preparación.
- 5 Añade el chai en polvo y la leche a la jarra de leche, coloca la jarra en la plataforma con el tubo de vapor dentro.
- 6 Pulsa el botón MILK TYPE (TIPO DE LECHE) hasta que la leche elegida se ilumine. Gira el selector de espuma hasta que se ilumine la opción de THIN FROTH (ESPUMA FINA) . Pulsa el selector de espuma para iniciar la preparación de la espuma. Vierte la leche espumosa sobre el café expreso preparado y sírvelo.

NOTA

Para ver más información, consulta las páginas 12 y 13.

MOCA CLÁSICO CON ESPUMA DE CHOCOLATE

RECETA PARA PRINCIPIANTES ●○○

TIEMPO DE PREPARACIÓN: APROX. 2 MINUTOS | **TIEMPO DE ESPUMA:** APROX. 2 MINUTOS

FUNCIÓN: ESPRESSO (EXPRESO) | **ACCESORIOS:** CESTA DOBLE | **CANTIDAD:** 1 TAZA

INGREDIENTES

Granos de café frescos

2 cucharadas de la mezcla de chocolate caliente de tu elección


Leche de tu elección, hasta la línea de Cappuccino (Cappuccino)

CONSEJO

Si deseas menos cantidad de café, utiliza la cesta de corto y prepara un café expreso corto de café.



INSTRUCCIONES

- 1 Coloca la cesta doble en el portafiltro y pon el embudo encima. A continuación, pon el portafiltro en el soporte.
- 2 Gira el selector central hasta que el programa ESPRESSO (EXPRESO) esté iluminado, ajusta el tamaño de la molienda y pulsa START GRIND (COMENZAR A MOLER).
- 3 Prensa el café molido. A continuación, retira el embudo y pon el portafiltro en el cabezal del grupo.
- 4 Coloca la taza debajo del portafiltro. Pulsa el selector central para iniciar la preparación.
- 5 Añade el chocolate caliente y la leche a la jarra de leche, coloca la jarra en la plataforma con el tubo de vapor dentro.
- 6 Pulsa el botón MILK TYPE (TIPO DE LECHE) hasta que la leche elegida se ilumine. Gira el selector de espuma hasta que se ilumine la opción de THICK FROTH (ESPUMA DENSA) . Pulsa el selector de espuma para iniciar la preparación de la espuma. Vierte la leche espumosa sobre el café expreso preparado y sírvelo.

NOTA

Para ver más información, consulta las páginas 12 y 13.

AFFOGATO

RECETA PARA PRINCIPIANTES ●○○

TIEMPO DE PREPARACIÓN: APROX. 2 MINUTOS | **FUNCIÓN:** ESPRESSO (EXPRESO)

ACCESORIOS: CESTA DOBLE | **CANTIDAD:** 1 TAZA

INGREDIENTES

Granos de café frescos

1 o 2 bolas de helado de vainilla

INSTRUCCIONES

- 1** Coloca la cesta doble en el portafiltro y pon el embudo encima. A continuación, pon el portafiltro en el soporte.
- 2** Gira el selector central hasta que el programa ESPRESSO (EXPRESO) esté iluminado, ajusta el tamaño de la molienda y pulsa START GRIND (COMENZAR A MOLER).
- 3** Prensa el café molido. A continuación, retira el embudo y pon el portafiltro en el cabezal del grupo.
- 4** Coloca la taza de café expreso debajo del portafiltro. Pulsa el selector central para iniciar la preparación.
- 5** Mientras el café expreso se prepara, pon el helado en un vaso pequeño. Una vez que se haya preparado el café, vierte el expreso caliente sobre el helado y sírvelo inmediatamente.

CONSEJO

Si deseas menos cantidad de café, utiliza la cesta de corto y prepara un café expreso corto de café.

NOTA

Para ver más información, consulta las páginas 12 y 13.





ESPRESSO MARTINI

RECETA INTERMEDIA ●●○

TIEMPO DE PREPARACIÓN: APROX. 2 MINUTOS | **FUNCIÓN:** COLD-PRESSED (PRENSADO EN FRÍO)

ACCESORIOS: CESTA DOBLE, COCTELERA | **CANTIDAD:** 1 COPA

INGREDIENTES

Granos de café frescos

Cubitos de hielo, según sea necesario

10 ml de agave o sirope simple

50 ml de vodka

25 ml de licor de café

INSTRUCCIONES

- 1 Coloca la cesta doble en el portafiltro y pon el embudo encima. A continuación, pon el portafiltro en el soporte.
- 2 Gira el selector central hasta que el programa COLD-PRESSED (PRENSADO EN FRÍO) esté iluminado, ajusta el tamaño de la molienda y pulsa START GRIND (COMENZAR A MOLER).
- 3 Prensa el café molido. A continuación, retira el embudo y pon el portafiltro en el cabezal del grupo.
- 4 Coloca una coctelera con hielo debajo del portafiltro. Pulsa el selector central para iniciar la preparación.
- 5 Añade el sirope, el vodka y el licor de café a la coctelera. Agita vigorosamente durante 10 segundos, cuela en una copa de martini y sirve.

NOTA

Cuando prepares un café frío después de preparar un café caliente, asegúrate de aclarar la máquina para reducir su temperatura. Consulta la página 11 para ver cómo hacerlo.

NOTA

Para ver más información, consulta las páginas 12 y 13.



CÓMO PREPARAR CAFÉ DE FILTRO

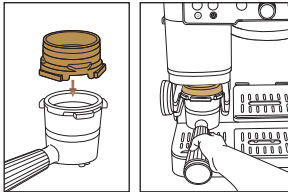
Convierte los granos de café recién molidos en rico y sabroso café en una amplia gama de tamaños.

PASO 1 CONFIGURAR

Inserta la cesta luxe en el portafiltro alineando las lengüetas de la cesta con las muescas del portafiltro y presionando hacia abajo.

Coloca el embudo en el portafiltro, alineando las muescas que tiene cada uno. Empuja hacia abajo hasta que el embudo quede bien asentado en el portafiltro.

Inserta el portafiltro verticalmente en el soporte y asegúrate de que no esté inclinado y de que haya quedado bien encajado.

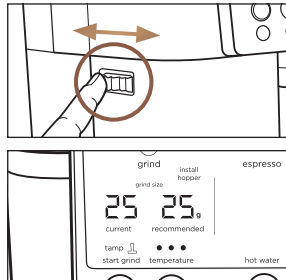


PASO 2 MOLER

Gira el selector central para seleccionar **CLASSIC (CLÁSICO)**. Pulsa el botón **SIZE (TAMAÑO)** para seleccionar el tamaño de la preparación.

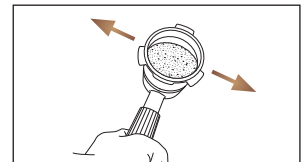
Utiliza el selector de molienda en el lado izquierdo de la máquina para que el tamaño de molienda actual coincida con el tamaño de molienda recomendado.

Pulsa **START GRIND (COMENZAR A MOLER)**.



PASO 3 AGITAR

Con el embudo todavía puesto, iguala el café molido agitándolo ligeramente.



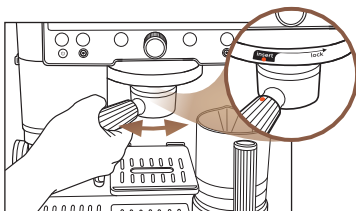
Retira el embudo y guárdalo en el lado izquierdo de la máquina.





PASO 4 PREPARACIÓN

Pon el portafiltro en el cabezal del grupo alineando los puntos naranjas y girándolo hacia la derecha.



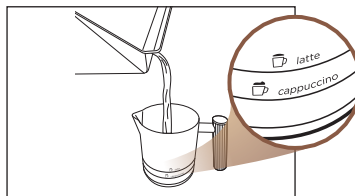
Coloca la taza debajo del portafiltro.

Pulsa **START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)**.

Cuando la preparación haya terminado, vacía el café usado en un cubo o recipiente para posos.

PASO 5 | OPCIONAL ESPUMA

Llena la jarra de leche hasta una de las líneas de llenado recomendadas.



Coloca la jarra de leche en la plataforma correspondiente.

Pulsa el botón **MILK TYPE (TIPO DE LECHE)** según la leche que tengas en la jarra.

Gira el **SELECTOR DE ESPUMA** para elegir el tipo de espuma que desees y luego pulsa **START FROTH (INICIAR PREPARACIÓN DE ESPUMA)**.

CONSEJOS

- Para bebidas L, L+ y XL, prensa el café molido como lo harías con el café expreso.
- ESCANEA EL CÓDIGO para ver vídeos, recetas y consejos de limpieza y mantenimiento.



TAMAÑOS DE BEBIDAS
(mililitros):

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



CAFÉ IRLANDÉS CON ESPUMA FRÍA

RECETA PARA PRINCIPIANTES ●○○


TIEMPO DE PREPARACIÓN: APROX. 4 MINUTOS | **TIEMPO DE ESPUMA:** APROX. 2 MINUTOS

FUNCIÓN: RICH | **ACCESORIOS:** CESTA LUXE | **CANTIDAD:** 1 TAZA

INGREDIENTES

Granos de café frescos
1 cucharada de azúcar moreno
25 ml de whisky irlandés
30 ml de leche entera
60 ml de nata doble

INSTRUCCIONES

- 1 Coloca la cesta luxe en el portafiltro y pon el embudo encima. A continuación, pon el portafiltro en el soporte.
- 2 Gira el selector central hasta que se ilumine el programa RICH (INTENSO) y selecciona L. Ajusta el tamaño de la molienda y pulsa START GRIND (COMENZAR A MOLER).
- 3 Agita para distribuir el café molido, retira el embudo y pon el portafiltro en el cabezal del grupo.
- 4 Añade el azúcar moreno a una taza grande y colócala debajo del portafiltro. Pulsa el selector central para iniciar la preparación.
- 5 Una vez que el café se haya preparado, añade el whisky y remueve hasta que el azúcar se haya disuelto.
- 6 Añade la leche y la nata a la jarra, coloca la jarra en la plataforma con el tubo de vapor dentro.
- 7 Pulsa el botón de MILK TYPE (TIPO DE LECHE) hasta que se ilumine DAIRY (LÁCTEOS). Gira el selector de espuma hasta que se ilumine la opción de COLD FOAM (ESPUMA FRÍA) . Pulsa START FROTH (INICIAR PREPARACIÓN DE ESPUMA) para empezar a preparar la espuma. Con una cuchara, añade la espuma fría sobre el café preparado y sirve.

NOTA

Sustituye la leche entera por una nata doble (90 ml en total) para conseguir una espuma fría aún más densa.

NOTA

Para ver más información, consulta las páginas 34 y 35.



CÓMO PREPARAR UN CAFÉ INFUSIONADO EN FRÍO

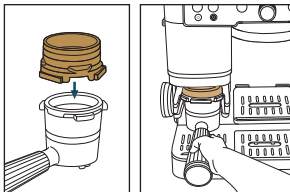
Se prepara a una temperatura más baja para conseguir un café ultrasuave y con un dulce natural.

PASO 1 CONFIGURAR

Selecciona la cesta según la bebida elegida. Alinea las lengüetas de la cesta con las muescas del portafiltro y presiona hacia abajo.

Coloca el embudo en el portafiltro, alineando las muescas que tiene cada uno. Empuja hacia abajo hasta que el embudo quede bien asentado en el portafiltro.

Inserta el portafiltro verticalmente en el soporte y asegúrate de que no esté inclinado y de que haya quedado bien encajado.

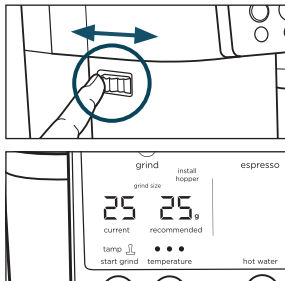


PASO 2 MOLER

Gira el selector central para seleccionar el modo **COLD BREW (INFUSIONADO EN FRÍO)**. Pulsa el botón **SIZE (TAMAÑO)** para seleccionar el tamaño de la preparación.

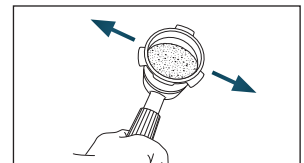
Utiliza el selector de molienda en el lado izquierdo de la máquina para que el tamaño de molienda actual coincida con el tamaño de molienda recomendado.

Pulsa **START GRIND (COMENZAR A MOLER)**.

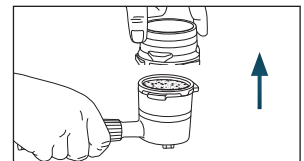


PASO 3 AGITAR

Con el embudo todavía puesto, iguala el café molido agitándolo ligeramente.



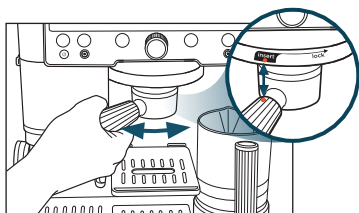
Retira el embudo y guárdalo en el lado izquierdo de la máquina.





PASO 4 PREPARACIÓN

Fija el portafiltro al cabezal del grupo alineando los puntos naranjas y tirando hacia la derecha.



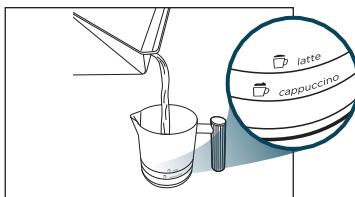
Llena el vaso con hielo y colócalo debajo del portafiltro.

Pulsa **START BREW** (INICIAR PREPARACIÓN).

Cuando la preparación haya terminado, vacía el café usado en un cubo o recipiente para posos.

PASO 5 | OPCIONAL ESPUMA FRÍA

Llena la jarra de leche hasta una de las líneas de llenado recomendadas.



Coloca la jarra en la plataforma correspondiente.

Pulsa el botón **MILK TYPE** (TIPO DE LECHE) para elegir la que tienes en la jarra.

Gira el **SELECTOR DE ESPUMA** para elegir el tipo de espuma que desees y luego pulsa **START FROTH** (INICIAR PREPARACIÓN DE ESPUMA).

CONSEJOS

- Para preparar un café infusionado en frío L, L+ o XL, debes presionar el café molido.
- Si preparas una bebida fría justo después de preparar una caliente, tendrás que ejecutar un ciclo de aclarado. Consulta Consejos de preparación para ver instrucciones de cómo hacerlo.
- La preparación del café puede llevar 5-10 minutos dependiendo del tamaño de la bebida.
- ESCANEA EL CÓDIGO para ver vídeos, recetas y consejos de limpieza y mantenimiento.



TAMAÑOS DE BEBIDAS
(mililitros):

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

CAFÉ INFUSIONADO EN FRÍO CON ESPUMA FRÍA

RECETA PARA PRINCIPIANTES ●○○

TIEMPO DE PREPARACIÓN: APROX. 5-10 MINUTOS | **TIEMPO DE ESPUMA:** APROX. 2 MINUTOS | **FUNCIÓN:** COLD BREW
ACCESORIOS: CESTA LUXE | **CANTIDAD:** 1 TAZA

INGREDIENTES

Granos de café frescos
Cubitos de hielo, según se necesite
60 ml de nata doble
30 ml de leche entera

INSTRUCCIONES



Coloca la cesta luxe en el portafiltro y pon el embudo encima. A continuación, pon el portafiltro en el soporte.



Gira el selector central hasta que el programa COLD BREW (INFUSIONADO EN FRÍO) esté iluminado, selecciona M. Ajusta el tamaño de la molienda y luego presiona START GRIND (COMENZAR A MOLER).



Agita para distribuir el café molido, retira el embudo y coloca el portafiltro en el cabezal del grupo.

NOTA

Para ver más información, consulta las páginas 34 y 35.

PERSONALIZA TU CAFÉ

decorando la espuma fría con sirope o salsa de caramelo.



Llena un vaso mediano con hielo y colócalo debajo del portafiltro. Pulsa el selector central para iniciar la preparación.




Añade la leche y la nata a la jarra, coloca la jarra en la plataforma con el tubo de vapor dentro.

NOTA

No te olvides de volver a colocar el tubo de vapor en su posición original para que se pueda purgar automáticamente. Consulta la página 43 para ver más instrucciones de limpieza.



Pulsa el botón MILK TYPE (TIPO DE LECHE) hasta que la leche elegida se ilumine. Gira el selector de espuma hasta que se ilumine la opción de COLD FOAM (ESPUMA FRÍA) . Pulsa el selector de espuma para iniciar la preparación de la espuma. Vierte la leche espumosa sobre la bebida y sírvela.

CONVIÉRTETE EN
BARISTA
EN TU PROPIA CASA

Crea tu propio menú de cafés de cafetería y no vuelvas a hacer cola para conseguir una bebida de calidad.

TIPO DE PREPARACIÓN

CALIENTE

Espresso
(corto, doble, cuádruple)
Classic (Clásico)
Rich (Intenso)

FRÍO

Cold-pressed (Prensado en frío)
Over Ice (Con hielo)
Cold Brew (Infusionado en frío)

SIROPE CON SABOR
O ENDULZANTES

Miel

Sirope de arce

Agave

Sirope de azúcar

Sirope con el sabor de tu elección
(p. ej., avellana, chocolate, vainilla)

Azúcar de caña

Azúcar moreno

Sustituto del azúcar de tu elección

LECHE O BEBIDAS
VEGETALES

Leche entera

Leche desnatada

Leche semidesnatada

Leche de avena

Leche de soja

Leche de almendra

Leche de anacardo

CONSEJOS

Añade un toque de café expresso a cualquier bebida de café para darle un punto extra de sabor.

Utiliza las líneas de llenado de la jarra de leche para verter fácilmente la cantidad adecuada en las bebidas más populares.

Si quieres una espuma más cremosa al usar leche de origen vegetal, utiliza variedades «estilo barista».

ESPUMA



Leche vaporizada



Espuma fina



Espuma densa



Espuma fría

COBERTURAS

Nata montada

Cacao en polvo

Canela

Chocolate derretido

Caramelo derretido

Decoraciones para espolvorear

Lascas de chocolate

COMBINACIONES FAVORITAS

DE NINJA TEST KITCHEN



MACCHIATO DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

Espresso (Expreso)



Sirope de avellana



Leche de avena



Espuma densa



Chocolate derretido



CAFÉ CON LECHE A LA VAINILLA HELADO CON ESPUMA FRÍA

Espresso (Expreso)



Sirope de vainilla



Leche entera



Espuma fría

ELECCIÓN DEL GRANO ADECUADO

Cada deliciosa taza comienza con un grano tostado a la perfección. Sigue esta guía para elegir el más adecuado para tu bebida.



TUESTE LIGERO

Alta acidez, floral, afrutado y delicado.
Ideal para café de filtro.

CONSEJO

Para obtener los mejores resultados, utiliza café en grano recién tostado.

Cuando compres café en grano, es mejor que en el paquete se indique la fecha de «tueste» que la fecha de «consumo preferente». De esta forma, podrás garantizar la calidad y el buen estado del café.

Te recomendamos utilizar café cuyos granos hayan sido tostados (fecha de «tueste») recientemente, idealmente dentro de los últimos 20 días.



TUESTE OSCURO

Baja acidez, más amargo y tostado.
Perfecto para café expreso y bebidas con base de café expreso.

MÁS INFORMACIÓN SOBRE LA

TECNOLOGÍA

BARISTA ASSIST

RECOMENDACIONES DE TAMAÑO DE MOLIENDA Y PREPARACIÓN DE CAFÉ ADAPTATIVA

Nuestra máquina de café expreso elimina las infinitas conjeturas que pueden surgir al preparar un café, ya que controla su preparación y modifica constantemente ajustes como el tamaño de la molienda, el prensado y mucho más. Esto significa que preparar la taza de café perfecta ahora es más fácil imposible.

MOLINILLO CON MUELAS CÓNICAS

Dos rebabas de forma cónica trituran los granos con precisión, lo que garantiza un tamaño de partículas uniforme para conseguir una taza sabrosa y equilibrada. Equipado con 25 tamaños de molienda, nuestro molinillo hace que sea más fácil que nunca seleccionar el adecuado.

BÁSCULA INTEGRADA

Las diferentes bebidas requieren distintas cantidades de café molido. Mientras que otras cafeteras simplemente trituran durante un tiempo determinado, nuestra báscula integrada pesa la carga perfecta para la bebida que has elegido.

PREPARACIÓN DE ESPUMA SIN BATIR A MANO

La varilla y el tubo de vapor de alta velocidad integrados crean sin esfuerzo microespuma caliente o fría a partir de cualquier tipo de leche o bebida vegetal. Incluso controla la temperatura para evitar que se quemé.

RECONOCIMIENTO DE CESTA

La máquina detecta automáticamente qué cesta estás utilizando y modifica los ajustes en consecuencia sin que tengas que mover un solo dedo.

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y CUIDADO

PURGA AUTOMÁTICA

El tubo de vapor viene equipado con su propio programa de limpieza para eliminar cualquier residuo. Después de hacer espuma, vuelve a colocar el tubo en su posición original sin la jarra de leche y se aclarará automáticamente.

CUIDADO DIARIO

Limpia el tubo de vapor con un paño húmedo inmediatamente después de cada uso y utiliza el cepillo para eliminar restos de café molido de cualquier parte de la máquina.

CICLO DE LIMPIEZA

Tu cafetera está programada con un ciclo de autolimpieza. Para mantener el cabezal del grupo limpio y libre de acumulación, asegúrate de realizar un ciclo de limpieza siempre que se encienda la luz de «limpieza». Para ver más información, consulta la Guía del usuario.

DESCALCIFICACIÓN

La dureza del agua afecta a la frecuencia con la que tu máquina necesitará una descalcificación. Para mantener la máquina en funcionamiento al máximo rendimiento, utiliza la prueba de agua incluida en el kit de inicio, programa la máquina con los resultados y ejecuta un ciclo de descalcificación siempre que la luz de DESCALCIFICACIÓN se ilumine.

PIEZAS APTAS PARA LAVAVAJILLAS

Embudo, varilla, disco de limpieza, depósito de agua, depósito de café en grano y todos los componentes de la bandeja escurridora.

NINJA
LUXE CAFÉ
— PREMIER SERIES —

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC

ES601EU_IG_MP_241002_Mv1_ES