

# NINJA

## LUXE CAFÉ

— PRO SERIES —

**РЪКОВОДСТВО ЗА БЪРЗ СТАРТ  
+ КНИГА С РЕЦЕПТИ**



Моля, уверете се, че сте прочели приложеното ръководство за употреба преди да използвате уреда.

# ВАШЕТО РЪКОВОДСТВО ЗА ПЕРФЕКТНО ЕСПРЕСО & КАФЕ

---

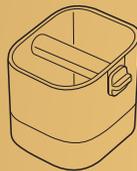
Добре дошли в Ninja Luxe Café – интелигентната система, която Ви води до перфектната чаша кафе.

Оттук нататък ви очакват страници с полезни съвети, трикове и инструкции

как да създавате кафе с кафе-качествен вкус – еспreso, филтърно кафе или студено.

Да започваме!

ОБНОВЕТЕ СВОЯ  
ЪГЪЛ ЗА КАФЕ



Контейнер за  
утайка  
за използвано кафе



Кана за споделяне  
– 825 мл

# СЪДЪРЖАНИЕ

Запознайте се с вашата Luxe Café .....	4
Съвети за приготвяне .....	10
Как да пригответе еспресо .....	12
Как да пригответе филтърно кафе .....	22
Как да пригответе студено кафе .....	32
Вашият домашен бариста .....	48
Повече за технологията Barista Assist .....	50
Почистване и поддръжка .....	51



**Прах за почистване  
от варовик**  
1 пакет включен



**Корпус за  
воден филтър**



**Подложки за воден  
филтър**  
1 включена



**Таблетки за  
почистване**  
1 пакет включен

# ОПОЗНАЙТЕ ВАШАТА LUXE CAFÉ

## Единична, двойна и Luxe приставка

Поставя се в портафилтъра, за да задържа кафето и да приготви напитката.



**SINGLE:** еспресо, лунго, американо



**DOUBLE:** ристрето, еспресо, лунго, американо, студено пресовано



**LUXE:** квад ристрето, еспресо, лунго, американо, кафе, cold brew, студено пресовано



## Портафилтър

Задържа приставката на място по време на мелене и приготвяне.

## Интуитивен контролен панел

Интуитивен дисплей с препоръки за мелене и индикатор за прогрес.



## Вградена мелачка с бутон

Прецизно смела зърната за еднаква консистенция.

Изберете от 25 степени на смилане – от грубо до много фино.

## Асистиращ тампер

Проектиран да прилага правилното количество и равномерно налягане за идеална таблетка кафе.

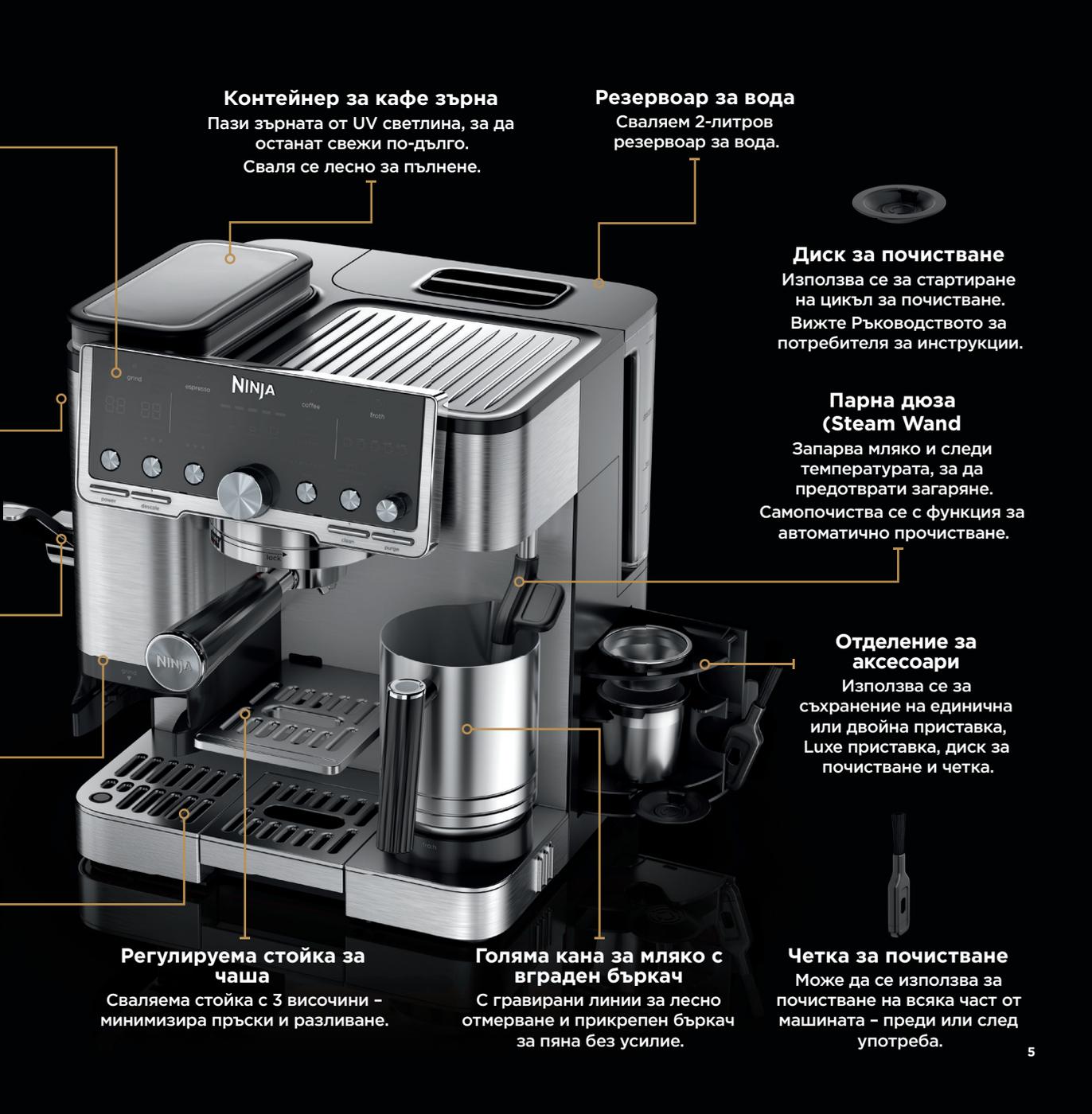
## Вградена везна

Дозирание по тегло, за да се гарантира точното количество смляно кафе всеки път.

## Модулна тава за капки с индикатор

Улавя капки и се премахва за лесно почистване.

Сменяемата средна част побира пътническа чаша.



**Контейнер за кафе зърна**  
 Пази зърната от UV светлина, за да останат свежи по-дълго.  
 Сваля се лесно за пълнене.

**Резервоар за вода**  
 Сваляем 2-литров резервоар за вода.



**Диск за почистване**  
 Използва се за стартиране на цикъл за почистване.  
 Вижте Ръководството за потребителя за инструкции.

**Парна дюза (Steam Wand)**

Запарва мляко и следи температурата, за да предотврати загаряне.  
 Самопочиства се с функция за автоматично прочистване.

**Отделение за аксесоари**

Използва се за съхранение на единична или двойна приставка, Luxe приставка, диск за почистване и четка.



**Четка за почистване**  
 Може да се използва за почистване на всяка част от машината - преди или след употреба.

**Регулируема стойка за чаша**

Сваляема стойка с 3 височини - минимизира пръски и разливане.

**Голяма кана за мляко с вграден бъркач**

С гравирани линии за лесно отмерване и прикрепен бъркач за пяна без усилие.

# АКО ГО ЖЕЛАЕШ, МОЖЕШ ДА ГО ПРИГОТВИШ

От любимите напитки от бариста до  
ежедневните класики – приготви всичко лесно.



## ЕСПРЕСО БЕЗ ДОГАДКИ



### ESPRESSO

Единичен или двоен шот  
балансирано еспресо – идеален  
за повечето напитки на базата  
на еспресо.



### QUAD

4 шота супер наситено  
еспресо за по-големи или по-  
концентрирани напитки.



### AMERICANO

Единичен, двоен или четворен  
шот еспресо с добавка от  
гореща вода. Можеш да долееш  
американо с функцията за  
топла вода.

## БАЛАНСИРАН ФИЛТРИРАНО КАФЕ



### CLASSIC

Балансирано кафе – меко и достатъчно леко за самостоятелно консумиране.



### RICH

По-концентрирано кафе – перфектно за смесване с мляко и овкусители.



### OVER ICE

Специално програмирано за приготвяне на концентрирано горещо кафе върху лед за освежаваща напитка, която не се разрежда.

НАПЪЛНИ ЧАШАТА С ЛЕД ПРЕДИ ЗАВАРЯВАНЕ.

## ЕКСПРЕСНО COLD BREW



### COLD BREW

Приготвя се на по-ниска температура за ултра-гладко, естествено сладко кафе.

НАПЪЛНИ ЧАШАТА С ЛЕД ПРЕДИ ЗАВАРЯВАНЕ.



### COLD-PRESSED

Пригответи двойно или четворно еспресо, запарено на по-ниска температура за по-плътни студени напитки.

ПЕРФЕКТНАТА ЧАША С

# BARISTA ASSIST

ТЕХНОЛОГИЯТА

Автоматично калибрира настройките според напитката, за да осигури перфектен резултат

**БЕЗ ЧУДЕНЕ**



Интегрирана мелачка и вградена везна  
Постоянно настройват смилането за гладко и концентрирано еспресо.



Интегриран тампер  
Помага за равномерно притискане на кафето за компактна и балансирана доза всеки път.



Интелигентен контрол  
Наблюдава температурата, налягането и меленето, като адаптира настройките, за да е всяка чаша по-добра от предишната.

ФИНА ПЯНА С  
**XL DUAL FROTH SYSTEM PRO**

Нашата парна дюза с температурен контрол и интегрирана бъркалка работят заедно, за да създадат топла или студена млечна пяна

**ОТ ЖИВОТИНСКО ИЛИ РАСТИТЕЛНО МЛЯКО**



**STEAMED MILK -  
ЗАПАРЕНО МЛЯКО**

Загръва леко до идеална температура за кафе, горещ шоколад или мача.



**THIN FROTH -  
ФИНА ПЯНА**

Тънък слой пяна, идеален за флат уайт, лате и лате арт.



**THICK FROTH -  
ГЪСТА ПЯНА**

Класическа, пухкава пяна, идеална за капучино.



**EXTRA-THICK FROTH -  
ЕКСТРА ГЪСТА ПЯНА**

Дебел слой пяна - идеален за капучино и други напитки с помалко мляко.



**COLD FOAM -  
СТУДЕНА ПЯНА**

Гъста студена пяна, която се съчетава идеално със студени напитки.

# СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Обърнете внимание, когато мелите, притискате кафето и го пригответе.



## ИЗБОР НА КАФЕ ЗЪРНА

За най-добри резултати използвайте прясно изпечени зърна.

Когато купувате кафе, избирайте пакет с дата на изпичане („Roasted On“), а не с дата на изтичане („Best Before“), за да гарантирате качество и свежест.

Препоръчваме да използвате кафе, изпечено до 20 дни преди употреба.



## НАСТРОЙКА НА СТЕПЕНТА НА СМИЛАНЕ

Когато използвате нови зърна за първи път или добавяте нова партида, може да са необходими 2–3 еспресо приготвяния, за да достигнете оптималната настройка.

С течение на времето е възможно да се промени препоръчителната степен на смилане, за да се компенсират стареенето на зърната – това е нормално.

Уверете се, че текущата степен на смилане съответства на препоръчителната за правилна екстракция.



## СМЯНА НА КАФЕЕНИ ЗЪРНА

- 1 Отключете контейнера, като завъртите дръжката обратно на часовниковата стрелка.
- 2 Извадете контейнера и изсипете останалите зърна.
- 3 Поставете контейнера обратно и го заключете по посока на часовниковата стрелка.
- 4 Поставете портафилтъра с кошничката Lixte в поставката за смилане.
- 5 Натиснете и задръжте бутона START GRIND, за да изчистите остатъците.
- 6 Добавете нови кафеени зърна в контейнера.



## НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРА И СИЛА НА НАПИТКАТА

### Температура:

Натиснете и задръжте бутона TEMP/STRENGTH за 3 секунди, за да превключите между настройките:

- За тъмно изпечено кафе се препоръчва ниска или средна температура.
- За светло изпечено – средна или висока.

### Сила:

Ако напитката ви е прекалено слаба или прекалено силна, използвайте бутона за сила на напитката:

- Нормално: 4:1 вода към кафе
- По-силно: 2.5:1 вода към кафе
- Много силно: 2:1 вода към кафе

**Забележка:** Колкото по-силен е екстрактът, толкова по-малък е обемът. Използвайте по-голяма чаша от обичайното.

### Сила при филтърно кафе:

- Нежна: мели се по-малко кафе
- Нормална
- Интензивна: мели се повече кафе



## ЦИКЪЛ НА ИЗПЛАКВАНЕ

Ако пригответе студена напитка веднага след гореща, машината ще покаже съобщение RINSE.

- Извадете портафилтъра.
- Поставете съд (мин. 355 мл) под групата.
- Натиснете START BREW.
- Машината ще стартира изплакване.

След като чуете втория сигнал, изхвърлете водата и вече може да пригответе студената напитка.

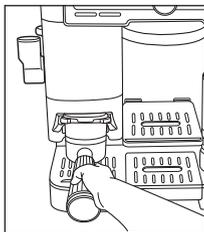
# КАК ДА ПРИГОТВИТЕ ESPRESSO

Перфектната основа за всяка кафе напитка с  
качество като в кафене.  
Достатъчно гладко, за да се пие самостоятелно.

## СТЪПКА 1 ПОДГОТОВКА

Изберете кошничка според избраната напитка. Подравнете зъбчетата на кошничката с каналите на ръкохватката (портафилтъра) и натиснете надолу.

Поставете портафилтъра на право в мелачния механизъм, като се уверите, че е нивелиран и фиксиран добре.

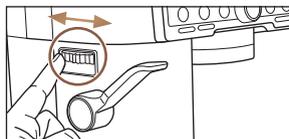


## СТЪПКА 2 СМИЛАНЕ

Завъртете централния бутон, за да изберете **ESPRESSO**.

Използвайте регулатора за смилане от лявата страна на машината, за да настроите степента на смилане според препоръчаната за напитката.

Натиснете **START GRIND** (Старт смилане).



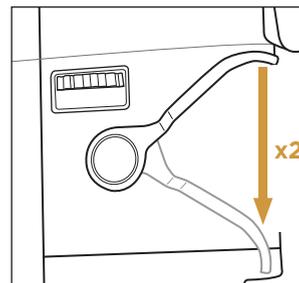
## СТЪПКА 3 ПРИТИСКАНЕ

След като смилането приключи, натиснете интегрирания механизъм за притискане, докато спре напълно.

Освободете лоста и повторете действието за второ притискане.

Освободете лоста и извадете портафилтъра от мелачния механизъм.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Индикаторът за прогрес ще свети в зелено при първите две притискания, за да покаже, че кафето е притиснато успешно.





## СТЪПКА 4 ЕКСТРАКЦИЯ (ПРИГОТВЯНЕ)

Поставете портафилтъра в групата, като подравните оранжевите точки и завъртите надясно, за да фиксирате.



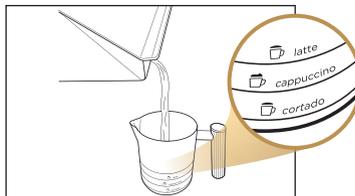
Поставете чаша под портафилтъра.

Натиснете **START BREW**  
(Старт приготвяне).

След като напитката е готова, изхвърлете утайката в контейнер за кафе.

## СТЪПКА 5 | ОПЦИОНАЛНО ПЯНА

Напълнете каната за мляко до една от препоръчаните линии, без да надвишавате максималната маркировка.



Поставете каната върху подложката и натиснете бутона **MILK TYPE** (Вид мляко) според млякото, което използвате.

Завъртете бутона за пяна до желания тип и натиснете **START FROTH** (Старт пяна).

## СЪВЕТИ

- Ако приготвяте студена напитка веднага след гореща, е необходимо да направите цикъл за изплакване (Rinse). Вижте инструкциите в Brew Tips.

# ESPRESSO SHOT

НАЧИНАЕЩ ●○○

**ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ:** ПРИБЛИЗИТЕЛНО 2 МИНУТИ | **ФУНКЦИЯ:** ЕСПРЕСО  
**АКСЕСОАРИ:** ДВОЙНА ПРИСТАВКА | **ПОРЦИИ:** 1

## СЪСТАВКИ

Прясно изпечени кафе зърна

## ИНСТРУКЦИИ



### Поставяне на приставката

Поставете двойната приставка в портафилтъра, след което поставете портафилтъра в мелачния механизъм.

### ЗАБЕЛЕЖКА:

За повече информация как да пригответе еспресо, вижте стр. 12-13.



### Настройка на програмата

Завъртете централния бутон, докато се освети програмата **ESPRESSO**, настройте степента на смилане и натиснете **START GRIND** (Старт смилане).



### Притискане

Притиснете смляното кафе, като натиснете лоста докрай надолу два пъти. След това поставете портафилтъра в групата, подравнете оранжевите точки и завъртете надясно, за да фиксирате.



### Екстракция

Поставете чаша за еспресо под портафилтъра. Натиснете централния бутон **START BREW** (Старт приготвяне).

### RISTRETTO

по-малък, по-концентриран шот със сладък и богат вкус.

**27мл\***

### ESPRESSO

концентриран, ароматен шот кафе.

**45мл\***

### LUNGO

по-голяма, по-слабо концентрирана напитка с по-остър вкус.

**90мл\***

\*Видове напитки и обем (при двойна приставка и сила 2)

### ЗАБЕЛЕЖКА:

If За по-малка доза използвайте единична приставка и пригответе единичен шот еспресо.

За по-силно еспресо използвайте двойната приставка и настройка за ристрето.

За по-дълга напитка използвайте всяка приставка и настройка за лунго.



# FLAT WHITE

НАЧИНАЕЩ ●○○

**ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ:** ПРИБЛИЗИТЕЛНО 2 МИНУТИ | **ВРЕМЕ ЗА ПЯНА:** ПРИБЛИЗИТЕЛНО 2 МИНУТИ |  
**ФУНКЦИЯ:** ЕСПРЕСО

**АКСЕСОАРИ:** ДВОЙНА ПРИСТАВКА | **ПОРЦИИ:** 1

## СЪСТАВКИ

Пряно изпечени кафе зърна  
120 мл избрано от вас мляко

## ИНСТРУКЦИИ



Поставете двойната приставка в портафилтъра. След това поставете портафилтъра в мелачния механизъм.

### БЕЛЕЖКА:

За повече информация как да пригответе еспресо, вижте стр. 12-13.



Завъртете централния бутон, докато се освети програмата **ESPRESSO**, настройте степента на смилане и натиснете **START GRIND** (Старт смилане).



Притиснете смяното кафе, като натиснете лоста докрай надолу два пъти. След това поставете портафилтъра в групата, подравнете оранжевите точки и завъртете надясно, за да фиксирате.

### ПЕРСОНАЛИЗИРАЙТЕ КАФЕТО СИ

Добавете предпочитан сироп, захар или подправка. Вижте стр. 40 за вдъхновение!



Поставете чаша под портафилтъра. Натиснете централния бутон **START BREW** (Старт приготвяне).



Добавете млякото в каната и поставете върху поставката с потопена парна дюза.

#### **ВАЖНО:**

Не забравяйте да върнете парната дюза в първоначалната ѝ позиция, за да се активира автоматичното почистване. Вижте стр. 43 за допълнителни инструкции за почистване.



Натиснете бутона **MILK TYPE** (Вид мляко), докато се освети избраното мляко. Завъртете бутона за пяна, докато се освети **THIN FROTH** (Фина пяна). Натиснете бутона за пяна, за да започнете разпенването. Изсипете готовата пяна върху приготвеното еспreso и сервирайте.

# AMERICANO

НАЧИНАЕЩ ●○○

**ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ:** ПРИБЛИЗИТЕЛНО 2 МИНУТИ | **ФУНКЦИЯ:** АМЕРИКАНО | **АКСЕСОАРИ:** ДВОЙНА ПРИСТАВКА | **ПОРЦИИ:** 1



## СЪСТАВКИ

Прясно изпечени кафе зърна



## ИНСТРУКЦИИ

- 1 Поставете двойната приставка в портафилтъра. След това поставете портафилтъра в мелачния механизъм.
- 2 Завъртете централния бутон, докато се освети програмата **AMERICANO**, настройте степента на смилане и натиснете **START GRIND** (Старт смилане).
- 3 Притиснете смляното кафе, като натиснете лоста докрай надолу два пъти. След това поставете портафилтъра в групата, подравнете оранжевите точки и завъртете надясно, за да фиксирате.
- 4 Поставете чаша под портафилтъра. Натиснете централния бутон, за да започнете **START BREW** (Старт приготвяне).
- 5 След като кафето е готово, сервирайте веднага.

### СЪВЕТ:

Можете да допълните американото си с гореща вода, използвайки функцията за топла вода.

За по-голяма доза, пригответе лунго.

### БЕЛЕЖКА:

За повече информация как да пригответе еспресо, вижте стр. 12-13.

# LATTE

НАЧИНАЕЩ ●○○

**ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ:** ПРИБЛИЗИТЕЛНО 2 МИНУТИ | **ВРЕМЕ ЗА ПЯНА:** ПРИБЛИЗИТЕЛНО 2 МИНУТИ |  
**ФУНКЦИЯ:** ЕСПРЕСО | **АКСЕСОАРИ:** ДВОЙНА ПРИСТАВКА | **ПОРЦИИ:** 1



## СЪСТАВКИ

Прясно изпечени кафе зърна

Избрано от вас мляко, до маркировката „latte“



## ИНСТРУКЦИИ

- 1 Поставете двойната приставка в портафилтъра. След това поставете портафилтъра в мелачния механизъм.
- 2 Завъртете централния бутон, докато се освети програмата ESPRESSO, настройте степента на смилане и натиснете START GRIND (Старт смилане).
- 3 Притиснете смляното кафе, като натиснете лоста докрай надолу два пъти. След това поставете портафилтъра в групата, подравнете оранжевите точки и завъртете надясно, за да фиксирате.
- 4 Поставете чаша под портафилтъра. Натиснете централния бутон **START BREW** (Старт приготвяне).
- 5 Добавете мляко в каната, поставете я върху поставката и поставете парната дюза вътре.
- 6 Натиснете бутона MILK TYPE (Вид мляко), докато се освети видът на вашето мляко. Завъртете бутона за пяна, докато се освети THIN FROTH ☞ (Фина пяна). Натиснете бутона за пяна, за да започнете разпенването. Изсипете готовата пяна върху еспресото и сервирайте.

### БЕЛЕЖКА:

За повече информация как да пригответе еспresso, вижте стр. 12-13.

# CAPPUCCINO



НАЧИНАЕЩ ●○○

**ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ:** ПРИБЛИЗИТЕЛНО 2 МИНУТИ | **ВРЕМЕ ЗА ПЯНА:** ПРИБЛИЗИТЕЛНО 2 МИНУТИ | **ФУНКЦИЯ:** ЕСПРЕСО | **АКСЕСОАРИ:** ДВОЙНА ПРИСТАВКА | **ПОРЦИИ:** 1

## СЪСТАВКИ

Пряно изпечени кафе зърна

Избрано от вас мляко – до маркировката за капучино

Какао на прах – за поръсване

### ПЕРСОНАЛИЗИРАЙТЕ КАФЕТО СИ

Добавете предпочитан сироп, захар или подправка.

Вижте стр. 40 за вдъхновение!

## ИНСТРУКЦИИ

- 1 Поставете двойната приставка в портафилтъра. След това поставете портафилтъра в мелачния механизъм.
- 2 Завъртете централния бутон, докато се освети програмата **ESPRESSO**, настройте степента на смилане и натиснете **START GRIND** (Старт смилане).
- 3 Притиснете смляното кафе, като натиснете лоста докрай надолу два пъти. След това поставете портафилтъра в групата, подравнете оранжевите точки и завъртете надясно, за да фиксирате.
- 4 Поставете чаша под портафилтъра. Натиснете централния бутон **START BREW** (Старт приготвяне).
- 5 Добавете млякото в каната, поставете я върху поставката и потопете парната дюза.
- 6 Натиснете бутона MILK TYPE (Вид мляко), докато се освети избраното мляко. Завъртете бутона за пяна, докато се освети THICK FROTH  (Гъста пяна). Натиснете бутона за пяна, за да започнете разпенването.
- 7 Изсипете готовата пяна върху еспресото. Поръсете отгоре с какао и сервирайте.

### БЕЛЕЖКА:

За повече информация как да пригответе еспreso, вижте стр. 12-13.



# МАССЧАТО

НАЧИНАЕЩ ●○○

**ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ:** ПРИБЛИЗИТЕЛНО 2 МИНУТИ | **ВРЕМЕ ЗА ПЯНА:** ПРИБЛИЗИТЕЛНО 2 МИНУТИ |  
**ФУНКЦИЯ:** ЕСПРЕСО | **АКСЕСОАРИ:** ДВОЙНА ПРИСТАВКА | **ПОРЦИИ:** 1



## СЪСТАВКИ

Прясно изпечени кафе зърна

Избрано от вас мляко – до маркировката за cortado

### СЪВЕТ:

Ако желаете по-малка доза, използвайте единична приставка и пригответе единичен шот еспресо.



## ИНСТРУКЦИИ

- 1 Поставете двойната приставка в портафилтъра. След това поставете портафилтъра в мелачния механизъм.
- 2 Завъртете централния бутон, докато се освети програмата **ESPRESSO**, настройте степента на смилане и натиснете **START GRIND** (Старт смилане).
- 3 Притиснете смляното кафе, като натиснете лоста докрай надолу два пъти. След това поставете портафилтъра в групата, подравнете оранжевите точки и завъртете надясно, за да фиксирате.
- 4 Поставете чаша под портафилтъра. Натиснете централния бутон **START BREW** (Старт приготвяне).
- 5 Добавете млякото в каната, поставете я върху поставката и потопете парната дюза.
- 6 Натиснете бутона **MILK TYPE** (Вид мляко), докато се освети избраното мляко. Завъртете бутона за пяна, докато се освети **THICK FROTH** (Гъста пяна). Натиснете бутона за пяна, за да започнете разпенването. Завършете, като сложите само пяна върху еспресото, без мляко, и сервирайте.

### БЕЛЕЖКА:

За повече информация как да пригответе еспресо, вижте стр. 12-13.

# CORTADO

НАЧИНАЕЩ ●○○

**ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ:** ПРИБЛИЗИТЕЛНО 2 МИНУТИ | **ВРЕМЕ ЗА ПЯНА:** ПРИБЛИЗИТЕЛНО 2 МИНУТИ |  
**ФУНКЦИЯ:** ЕСПРЕСО | **АКСЕСОАРИ:** ДВОЙНА ПРИСТАВКА | **ПОРЦИИ:** 1



## СЪСТАВКИ

Прясно изпечени кафе зърна

Избрано от вас мляко – до маркировката за cortado

### СЪВЕТ:

Ако желаете по-малка доза, използвайте единична приставка и пригответе единичен шот еспресо.



## ИНСТРУКЦИИ

- 1 Поставете двойната приставка в портафилтъра. След това поставете портафилтъра в мелачния механизъм.
- 2 Завъртете централния бутон, докато се освети програмата **ESPRESSO**, настройте степента на смилане и натиснете **START GRIND** (Старт смилане).
- 3 Притиснете смляното кафе, като натиснете лоста докрай надолу два пъти. След това поставете портафилтъра в групата, подравнете оранжевите точки и завъртете надясно, за да фиксирате.
- 4 Поставете чаша под портафилтъра. Натиснете централния бутон **START BREW** (Старт приготвяне).
- 5 Добавете млякото в каната, поставете я върху поставката и потопете парната дюза.
- 6 Натиснете бутона MILK TYPE (Вид мляко), докато се освети избраното мляко. Завъртете бутона за пяна, докато се освети THIN FROTH (Фина пяна). Натиснете бутона за пяна, за да започнете разпенването. Изсипете готовото мляко върху еспресото и сервирайте.

### БЕЛЕЖКА:

За повече информация как да пригответе еспресо, вижте стр. 12-13.

# CHAI LATTE WITH ESPRESSO

НАЧИНАЕЩ ●○○

**ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ:** ПРИБЛИЗИТЕЛНО 2 МИНУТИ | **ВРЕМЕ ЗА ПЯНА:** ПРИБЛИЗИТЕЛНО 2 МИНУТИ |  
**ФУНКЦИЯ:** ЕСПРЕСО | **АКСЕСОАРИ:** ЕДИНИЧНА ПРИСТАВКА | **ПОРЦИИ:** 1

## СЪСТАВКИ

Прясно изпечени кафе зърна

3 чаени лъжички чай масала на прах

Избрано от вас мляко – до маркировката за лате

### СЪВЕТ:

Ако желаете по-силна напитка, използвайте двойна приставка и пригответе двоен шот еспресо.



## ИНСТРУКЦИИ

- 1 Поставете единичната приставка в портафилтъра. След това поставете портафилтъра в мелачния механизъм.
- 2 Завъртете централния бутон, докато се освети програмата **ESPRESSO**, настройте степента на смилане и натиснете **START GRIND** (Старт смилане).
- 3 Притиснете смяното кафе, като натиснете лоста докрай надолу два пъти. След това поставете портафилтъра в групата, подравнете оранжевите точки и завъртете надясно, за да фиксирате.
- 4 Поставете чаша под портафилтъра. Натиснете централния бутон **START BREW** (Старт приготвяне).
- 5 Добавете чая на прах и млякото в каната, поставете я върху поставката и потопете парната дюза
- 6 Натиснете бутона **MILK TYPE** (Вид мляко), докато се освети избраното мляко. Завъртете бутона за пяна, докато се освети **THIN FROTH** (Фина пяна). Натиснете бутона за пяна, за да започнете разпенването. Изсипете готовата пяна върху приготвеното еспресо и сервирайте.

### БЕЛЕЖКА:

За повече информация как да пригответе еспресо, вижте стр. 12-13.

# КЛАСИЧЕСКО МОКА С ШОКОЛАДОВА ПЯНА

НАЧИНАЕЩ ●○○

**ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ:** ПРИБЛИЗИТЕЛНО 2 МИНУТИ | **ФУНКЦИЯ:** ЕСПРЕСО | **АКСЕСОАРИ:** ДВОЙНА ПРИСТАВКА | **ПОРЦИИ:** 1

## СЪСТАВКИ

Прясно изпечени кафе зърна

2 супени лъжици смес за горещ шоколад по избор

Избрано от вас мляко – до маркировката за капучино

### СЪВЕТ:

Ако желаете по-малка доза, използвайте единична приставка и пригответе единичен шот еспресо.



## ИНСТРУКЦИИ

- 1 Поставете двойната приставка в портафилтъра. След това поставете портафилтъра в мелачния механизъм.
- 2 Завъртете централния бутон, докато се освети програмата **ESPRESSO**, настройте степента на смилане и натиснете **START GRIND** (Старт смилане).
- 3 Притиснете смляното кафе, като натиснете лоста докрай надолу два пъти. След това поставете портафилтъра в групата, подравнете оранжевите точки и завъртете надясно, за да фиксирате.
- 4 Поставете чаша под портафилтъра. Натиснете централния бутон **START BREW** (Старт приготвяне).
- 5 Добавете сместа за горещ шоколад и млякото в каната, поставете я върху поставката и потопете парната дюза.
- 6 Натиснете бутона **MILK TYPE** (Вид мляко), докато се освети избраното мляко. Завъртете бутона за пяна, докато се освети **EXTRA-THICK FROTH** (Екстра гъста пяна). Натиснете бутона за пяна, за да започнете разпенването. Изсипете готовата пяна върху пригответо еспресо и сервирайте.and serve.

### БЕЛЕЖКА:

За повече информация как да пригответе еспресо, вижте стр. 12-13.

# AFFOGATO

НАЧИНАЕЩ ●○○

**ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ:** ПРИБЛИЗИТЕЛНО 2 МИНУТИ | **ФУНКЦИЯ:** ЕСПРЕСО | **АКСЕСОАРИ:** ДВОЙНА ПРИСТАВКА | ПОРЦИИ: 1

## СЪСТАВКИ

Прясно изпечени кафе зърна  
1-2 топки ванилов сладолед

## ИНСТРУКЦИИ

- 1 Поставете двойната приставка в портафилтъра. След това поставете портафилтъра в мелачния механизъм.
- 2 Завъртете централния бутон, докато се освети програмата ESPRESSO, настройте степената на смилане и натиснете START GRIND (Старт смилане).
- 3 Притиснете смляното кафе, като натиснете лоста докрай надолу два пъти. След това поставете портафилтъра в групата, подравнете оранжевите точки и завъртете надясно, за да фиксирате.
- 4 Поставете чаша за еспreso под портафилтъра. Натиснете централния бутон **START BREW** (Старт приготвяне).
- 5 Докато се приготвя еспресото, сложете сладоледа в малка чаша. След като еспресото е готово, изсипете го горещо върху сладоледа и сервирайте веднага. *immediately*.

### СЪВЕТ:

Ако желаете по-малка доза, използвайте единична приставка и пригответе единичен шот еспreso.

За по-силно еспreso, използвайте двойната приставка и настройка за ристрето.

### БЕЛЕЖКА:

За повече информация как да пригответе еспreso, вижте стр. 12-13.



HOT ESPRESSO

COLD-PRESSED



# ESPRESSO MARTINI

СРЕДНО НАПРЕДНАЛ ●●○

**ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ:** ПРИБЛИЗИТЕЛНО 2 МИНУТИ | **ФУНКЦИЯ:** СТУДЕНА ЕКСТРАКЦИЯ (COLD-PRESSED) |

**АКСЕСОАРИ:** ДВОЙНА ПРИСТАВКА, ШЕЙКЪР ЗА КОКТЕЙЛИ | **ПОРЦИИ:** 1

## СЪСТАВКИ

Прясно изпечени кафе зърна

Лед на кубчета – според нуждата

10 мл агава или обикновен захарен сироп

50 мл водка

25 мл кафе ликьор

## ИНСТРУКЦИИ

- 1** Поставете двойната приставка в портафилтъра. След това поставете портафилтъра в мелачния механизъм.
- 2** Завъртете централния бутон, докато се освети програмата **COLD-PRESSED**, настройте степента на смилане и натиснете **START GRIND** (Старт смилане).
- 3** Притиснете смляното кафе, като натиснете лоста докрай надолу два пъти. След това поставете портафилтъра в групата, подравнете оранжевите точки и завъртете надясно, за да фиксирате.
- 4** Поставете шейкъра, пълен с лед, под портафилтъра. Натиснете централния бутон **START BREW** (Старт приготвяне).
- 5** Добавете сиропа, водката и кафе ликьора в шейкъра. Разклатете енергично за 10 секунди, след което прецедете в чаша за мартини и сервирайте.

## БЕЛЕЖКА:

Когато приготвяте студена напитка след гореща, задължително изпълнете цикъл за изплакване (Rinse), за да се понижи температурата на уреда. Вижте стр. 11 за повече информация.

## БЕЛЕЖКА:

За повече информация как да пригответе еспресо, вижте стр. 12-13.

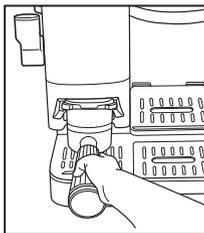
# КАК ДА ПРИГОТВИТЕ ФИЛТЪРНО КАФЕ

Превърнете прясно смлените зърна в богато,  
ароматно кафе в различни размери.

## СТЪПКА 1 ПОДГОТОВКА

Поставете филтърната приставка Luxe в държача на цедката, като подравните езичетата на приставката с прорезите и натиснете надолу.

Поставете държача на цедката на право в отделението за смилане, като се уверите, че е нивелиран и фиксиран сигурно.



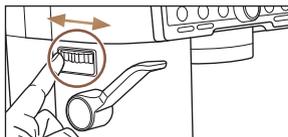
## СТЪПКА 2 СМИЛАНЕ

Завъртете централния бутон, за да изберете **CLASSIC**.

Натиснете бутона **SIZE**, за да изберете желанния размер на напитката.

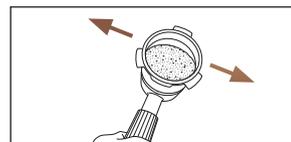
Използвайте копчето за настройка на смилането от лявата страна на машината, за да зададете препоръчания размер на смилане.

Натиснете **START GRIND**.



## СТЪПКА 3 ИЗРАВНЯВАНЕ

За напитки с размер **S** до **L** извадете държача на цедката от отделението за смилане и леко го разклатете, за да се изравни смляното кафе. След това продължете към приготвянето.





## СТЪПКА 4 ПРИГОТВЯНЕ

Поставете държача на цедката в главата на машината, като подравните оранжевите точки и завъртите надясно, за да го фиксирате.



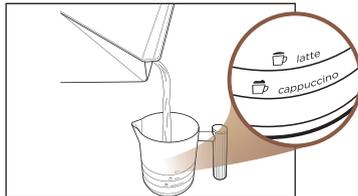
Сложете чаша под цедката.

Натиснете **START BREW**.

След приключване на приготвянето изхвърлете утайката в контейнер за отпадъци или кутия за кафе.

## СТЪПКА 5 | (ПО ЖЕЛЕНИЕ) ПЯНА

Напълнете каната за мляко до препоръчителната линия (не превишавайте максималната).



Поставете каната върху платформата за мляко.

Натиснете бутона **MILK TYPE** според вида мляко, който използвате.

Завъртете бутона за пяна, за да изберете типа пяна, след което натиснете **START FROTH**.

## СЪВЕТИ

- За напитки размер L+ и XL притискайте смляното кафе, както при еспreso.



# ИРЛАНДСКО КАФЕ СЪС СТУДЕНА ПЯНА

РЕЦЕПТА ЗА НАЧИНАЕЩИ ●○○

**ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ:** ОКОЛО 4 МИНУТИ | **ВРЕМЕ ЗА РАЗБИВАНЕ:** ОКОЛО 2 МИНУТИ | **ФУНКЦИЯ:** RICH | **ПРИСТАВКА:** LUXE ПРИСТАВКА | **ПОРЦИИ:** 1

## СЪСТАВКИ

Пряно смлени кафе зърна  
1 супена лъжица кафява захар  
25 мл ирландско уиски  
30 мл пълномаслено мляко  
60 мл течна сметана

## ИНСТРУКЦИИ

- 1 Поставете **Luxe приставката в държача за мелачката**. След това поставете държача в мелачния отвор.
- 2 Завъртете централния бутон, докато се освети програмата **RICH**, и изберете размер **L**. Настройте степента на смилане, след което натиснете **START GRIND**.
- 3 Разклатете леко, за да се разпредели смляното кафе, и поставете държача в групата.
- 4 Добавете кафявата захар в голяма чаша и поставете чашата под държача в групата. Натиснете централния бутон, за да започнете **START BREW**.
- 5 След като кафето е приготвено, добавете уискито и разбъркайте, докато захарта се разтвори.
- 6 Налейте млякото и сметаната в каничката за мляко и я поставете на поставката с парната дюза вътре.
- 7 Натиснете бутона MILK TYPE, докато светне иконата DAIRY. Завъртете копчето за пяна, докато се освети COLD FOAM . Натиснете START FROTH, за да започнете разбиването. Сложете студената пяна върху приготвеното кафе и сервирайте.

## БЕЛЕЖКА:

Заменете пълномасленото мляко с течна сметана (общо 90 мл) за още по-гъста студена пяна.

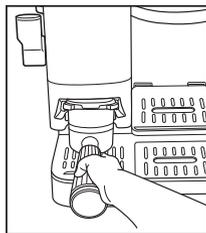
# КАК ДА ПРИГОТВИМ COLD BREW

Приготвено при по-ниска температура за изключително гладко, естествено сладко кафе.

## СТЪПКА 1 ПОДГОТОВКА

Поставете кошницата Luxe в мелачния държач, като подравните зъбчетата на кошницата с каналите на мелачния държач и натиснете надолу.

Поставете мелачния държач на право в мелачката, като се уверите, че е нивелиран и закрепен стабилно.

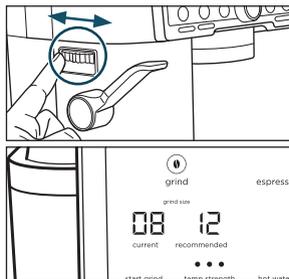


## СТЪПКА 2 СМИЛАНЕ

Завъртете централния селектор, за да изберете **COLD BREW**. Натиснете бутона **SIZE**, за да изберете желанния размер напитка.

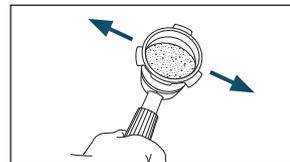
Използвайте регулатора за смилане в лявата част на машината, за да настроите смилането според препоръката за избрания размер.

Натиснете **START GRIND**.



## СТЪПКА 3 РАЗКЛАТЕТЕ

За кафе в размери S до L, извадете мелачния държач от мелачката и леко го разклатете, за да изравните смляното кафе. След това продължете към приготвянето.





## СТЪПКА 4 ПРИГОТВЯНЕ

Поставете мелачния държач в групата, като подравните оранжевите точки и завъртете надясно, за да го заключите.



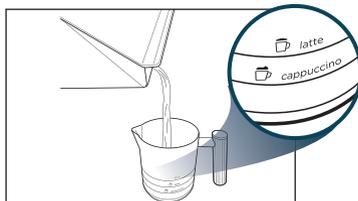
Напълнете чашата си с лед и я поставете под мелачния държач.

Натиснете **START BREW**.

След приключване изхвърлете утайката от кафе в контейнер за отпадъци или кутия за изхвърляне.

## СТЪПКА 5 | ОПЦИОНАЛНО ПЯНА

Напълнете каната за мляко до някоя от препоръчаните линии.



Поставете каната върху поставката за мляко. Натиснете бутона **MILK TYPE** според използваното мляко.

Завъртете регулатора за пяна, за да изберете желаня тип, след което натиснете **START FROTH**.

## СЪВЕТИ

- При приготвяне на голям (L+) или много голям (XL) студен филтър, трябва да притиснете смляното кафе.
- Ако приготвяте студена напитка веднага след гореща, е необходимо да пуснете цикъл за изплакване. Вижте Brew Tips за инструкции.
- Времето за приготвяне може да е между 5–10 минути в зависимост от размера на напитката.

# СТУДЕНО КАФЕ (COLD BREW) СЪС СТУДЕНА ПЯНА

РЕЦЕПТА ЗА НАЧИНАЕЩИ ●○○

**ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ:** ПРИБЛ. 5-10 МИНУТИ | **ВРЕМЕ ЗА РАЗБИВАНЕ:** ПРИБЛ. 2 МИНУТИ | **ФУНКЦИЯ:** COLD BREW  
**АКСЕСОАРИ:** ДВОЙНА ПРИСТАВКА | **ПОРЦИИ:** 1

## НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

Прясно смлени кафе зърна  
Лед (колкото е необходимо)  
60 мл сметана за разбиване  
30 мл прясно мляко

## НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



Монтирайте двойната приставка в държача на филтъра. Поставете държача на филтъра в мелачния държач.



Завъртете централния бутон, докато програмата COLD BREW светне, изберете M. Настройте големината на смилане, след което натиснете START GRIND.



Разклатете леко, за да се разпредели кафето равномерно, и монтирайте държача на филтъра в групата.

## ПЕРСОНАЛИЗИРАЙТЕ СВОЕТО КАФЕ

Добавете карамелен сироп или сос върху студената пяна за допълнителен вкус.



Напълнете средна чаша с лед и я поставете под държача на филтъра. Натиснете централния бутон, за да стартирате приготвянето (START BREW).



Добавете сметаната и млякото в каната за мляко, поставете каната върху поставката с парната дюза.

#### ЗАБЕЛЕЖКА

Не забравяйте да върнете парната дюза в първоначалната ѝ позиция, за да се активира функцията за автоматично почистване. Вижте стр. 43 за повече инструкции за почистване.



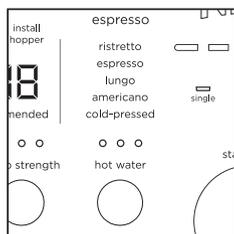
Натиснете бутона MILK TYPE, докато светне опцията за избрания тип мляко. Завъртете бутона за пяна (froth dial), докато се освети COLD FOAM . Натиснете бутона за пяна, за да започне разбиването. Изсипете разбитото мляко върху готовата напитка и сервирайте.

# ГОРЕЩА ВОДА

Подаване на гореща вода при поискване за чай или за допълване на кафе.

## СТЪПКА 1 НАСТРОЙКА

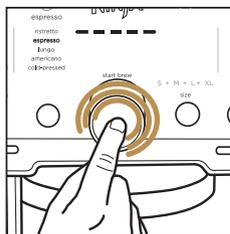
Натиснете бутона **HOT WATER**, за да активирате режим за гореща вода.



## СТЪПКА 2 НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Завъртете централния бутон, за да регулирате температурата на водата.

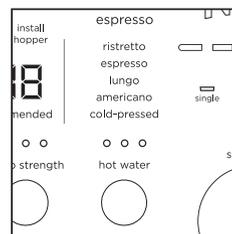
Натиснете **START BREW**, за да започнете подаването на гореща вода.



## СТЪПКА 3 ПОДАВАНЕ

Натиснете **START BREW** отново, когато достигнете желаното количество, или изчакайте програмата да приключи.

Програмата ще подаде 235 мл, ако не бъде спряна.



# ЧАЙ ПРОТИВ ПРОСТУДА

НАЧИНАЕЩА РЕЦЕПТА ●○○

**ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ:** ОКОЛО 2 МИНУТИ | **КОЛИЧЕСТВО:** 1 ПОРЦИЯ

## СЪСТАВКИ:

- 1 пакетче ментов чай
- 1 пакетче лайка
- 1 супена лъжица мед
- 1 ½ супени лъжици лимонов сок

## ИНСТРУКЦИИ:

- 1 Поставете пакетчетата чай в чаша и я поставете под държача за цедка.
- 2 Натиснете бутона **HOT WATER**. Завъртете централния бутон, за да изберете желаната температура. Натиснете централния бутон, за да започнете подаването (**START BREW**). След като водата приключи подаването, натиснете бутона **HOT WATER** втори път.
- 3 Оставете пакетчетата да се запарят в горещата вода за 5 минути, след което ги извадете. Добавете мед и лимонов сок и разбъркайте. Поднесете горещо.



# ВАШИЯТ БАРИСТА У ДОМА

# BARISTA

Създайте своето собствено кафене и никога не чакайте на опашка за качествена напитка.

## ВИД НАПИТКА

### Горещи

Еспресо (единично, двойно,  
четворно)  
Classic  
Rich

### Студени

Cold-Pressed  
Over Ice  
Cold Brew

## АРОМАТНИ СИРОПИ ИЛИ ПОДСЛАДИТЕЛИ

Мед

Кленов сироп

Агаве

Захарен сироп

Ароматен сироп по избор  
(напр. лешник, шоколад, ванилия)

Кафява захар

Бяла захар

Подсладител по избор

## МЛЕЧНИ ИЛИ РАСТИТЕЛНИ МЛЕКА

Пълномаслено мляко

Полуобезмаслено мляко

Обезмаслено мляко

Овесено мляко

Соево мляко

Бадемово мляко

Кашу мляко

## Съвети

Добавете шот еспресо към всяка кафе напитка за допълнителен заряд.

Използвайте линиите за обем на каната за мляко, за да налееете правилното количество за популярни напитки.

За по-гъста пяна при растителни млека използвайте "barista style" варианти.

### ПЯНА ИЛИ КРЕМ



Запарено мляко



Тънка пяна



Гъста пяна



Екстра-гъста пяна



Студена пяна

### ТОПИНГИ

Бита сметана

Какао на прах

Канела

Шоколадов топинг

Карамелен топинг

Поръски

Шоколадови стърготини

# ЛЮБИМИ КОМБИНАЦИИ

НА NINJA TEST KITCHEN



### ШОКОЛАДОВ ЛЕШНИКОВ МАКИАТО

Еспресо



Лешников сироп



Овесено мляко



Гъста пяна



Шоколадов топинг



### ЛЕДЕН ВАНИЛОВ ЛАТЕ СЪС СТУДЕНА ПЯНА

Еспресо



Ванилов сироп



Пълномаслено мляко



Студена пяна

НАУЧЕТЕ ПОВЕЧЕ ЗА

# BARISTA ASSIST

## ТЕХНОЛОГИЯ

### **ПРЕПОРЪКИ ЗА РАЗМЕР НА СМИЛАНЕ И АДАПТИВНО ПРИГОТВЯНЕ**

Нашата еспресо машина премахва безкрайните догадки при приготвяне на еспресо, като следи вашето приготвяне и непрекъснато настройва параметри като размер на смилането, налягане и други. Това означава, че можете да създадете перфектната чаша без никакво предположение.

### **КОНУСНА МЕЛАЧКА С НОЖОВЕ**

Два конусни ножа прецизно смилат зърната, осигурявайки постоянен размер на частиците за ароматно и балансирано кафе. Оборудвана с 25 степени на смилане, нашата мелачка прави настройката по-лесна от всякога.

### **ВГРАДЕНА ВЕЗНА**

Различните напитки изискват различно количество смляно кафе. Докато други машини просто смилат за определено време, нашата вградена везна претегля идеалната доза за избраната от вас напитка.

### **РАЗПОЗНАВАНЕ НА КОШНИЦАТА**

Машината автоматично засича коя кошница използвате и настройва параметрите съответно, без да е нужно да правите нищо.

# ПРЕПОРЪКИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

## АВТОМАТИЧНО ПРОМИВАНЕ

Парната дюза има собствена програма за почистване, която премахва вътрешни остатъци и замърсявания. След разбиване на мляко, спуснете дюзата надолу (без каничката) и тя ще се промие автоматично.

## ЕЖЕДНЕВНА ПОДДРЪЖКА

Избърсвайте парната дюза с влажна кърпа веднага след всяка употреба и използвайте четка, за да премахнете остатъци от кафе от всяка част на машината.

## ПОЧИСТВАЩ ЦИКЪЛ

Вашата машина има вграден цикъл за самопочистване. За да поддържате групата чиста и без натрупвания, активирайте цикъла, когато светне индикаторът CLEAN. Вижте Ръководството за употреба за повече информация.

## ПРЕМАХВАНЕ НА ВАРОВИК

Твърдостта на водата влияе върху това колко често ще трябва да премахвате варовиковите отлагания. Използвайте водата от тестовия комплект, въведете резултатите в машината и активирайте цикъл за премахване на варовик, когато светне индикаторът DESCAL. Това поддържа машината в оптимално състояние.

## ЧАСТИ, ПОДХОДЯЩИ ЗА СЪДОМИЯЛНА МАШИНА

Бъркалка, почистващ диск, резервоар за вода, контейнер за кафе на зърна и всички компоненти на тавичката за отцеждане.









**NINJA**  
**LUXE CAFÉ**  
— PRO SERIES —

NINJA е регистрирана търговска марка в Европейския съюз на SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

ES701EU\_IG\_MP\_241003\_Mv1