

NINJA

LUXE CAFÉ

— PREMIER SERIES —

INSPIRATIONSVEJLEDNING



SCAN HER
for at se
instruktionsvideoer,
opskrifter samt tips
til rengøring og
vedligeholdelse.

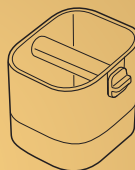
Sørg for at læse den vedlagte Ninja-startvejledning, før du bruger din maskine.

DIN GUIDE TIL PERFEKT ESPRESSO OG KAFFE UDEN GÆTTERIER

Velkommen til Ninja Luxe Cafe – det intelligente system, der guider dig til den perfekte kop. Her er du få sider fra tips, tricks og vejledning til, hvordan du laver en café-kvalitets kop espresso, filterkaffe eller kold bryg. Lad os komme i gang med at brygge.

GØR DIN STATION BEDRE

Find førsteklases tilbehør, ekstra rengøringsmaterialer, og meget mere på ninjakitchen.eu



Knock Box
til brugt kaffegrums



Kande
på 825 ml

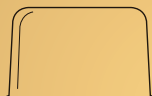
INDHOLDSFORTEGNELSE

Lær din Luxe Café at kende	4
Bryggetips	10
Sådan brygger du espresso	12
Sådan brygger du filterkaffe.....	30
Sådan brygger du kolde brygge	34
Din hjemmebarista	38
Valg af de rigtige bønner	40
Lær mere om Barista Assist teknologi™	42
Rengøring og vedligeholdelse	43



Afkalkningspulver

1 pakke inkluderet



Vandfilterindsatser

1 inkluderet



Rengørings tabletter

1 pakke inkluderet



SCAN HER
for at se tilbehør,
instruktionsvideoer
og få hurtige tips

LÆR DIN LUXE CAFE AT KENDE



ASSISTERET KAFFEPRESSER

Designet til at påføre det rette tryk, så den maledede kaffe bliver perfekt sammenpresset.



Tragt

Forhindrer at kværnede bønner flyder over, når der kværnes, og hjælper med presning.

Installer altid tragten, før du kværner bønner.

SINGLE (ENKELT)



LUKSUS



DOBBELT



Enkelt, dobbelt og luksus kurve

Sidder i portafilteret for at holde på de kværnede bønner og brygge din drik.

ENKELT: espresso, americano, koldpresset

DOBBELT: espresso, americano, koldpresset

LUKSUS: firdobbelt espresso, americano, filterkaffe, kold bryg, koldpresset



Portafilter

Indeholder kurve til maling og brygning.

Brugervenligt kontrolpanel

Intuitiv skærm med anbefalinger til kværnen af kaffe og en statusbjælke.



Integreret konisk kværn med drejeknap

Kværner bønner nøjagtigt og giver en ensartet kværnen. Vælg mellem 25 kværneindstillinger, fra grov til ekstra fin.

Indbygget vægt

Vægtbaseret dosering for at sikre den perfekte mængde hver gang.

Drypbakke i moduler med indikator

Fanger dryp og kan tages af, så den er nem at gøre ren. Aftagelig midterbakke passer til en termokop.

Bønnebeholder

Beskytter bønnerne mod UV-lys for at holde dem friske i længere tid. Aftagelig for nem genopfyldning.

Vandbeholder

Aftagelig vandbeholder på 2 liter.

Renseskive

Bruges til at køre et rensedyklus. Se brugervejledningen for at få instruktioner.

Dampskift

Damper mælk og overvåger temperaturen for at undgå at noget brænder på. Selvrensende med autoskylningsfunktion.

Opbevaring af tilbehør

Bruges til at opbevare den enkelt kurv, den dobbelte kurv, luksuskurven, rengøringskiven og børsten.

Rengøringsbørste

Kan bruges til at rengøre enhver del af maskinen, både før og efter brug.

Justerbar kopbakke

Aftagelig stand med 3 forskellige niveauer minimerer dryp og sprøjt.

Mælkekande med integreret piskeris

Graverede fyldelinjer, som er nemme at se og vedhæftet piskeris til at lave luftigt skum uden at bruge hænderne.



HVIS DU KAN LÆNGES EFTER DET, KAN DU BRYGGE DET

Fra dine caféfavoritter til dine daglige
uundværlige kopper – gør det hele uden gætterier.



SCAN HER
for at se instruktions-
videoer, opskrifter
samt tips til rengøring
og vedligeholdelse.



ENKELT
KURV



DOBBELT
KURV



LUKSUS
KURV

ESPRESSO UDEN GÆTTERIER



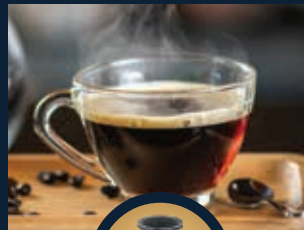
ESPRESSO

Et enkelt eller dobbelt
shot af balanceret espresso,
der er ideelt til de fleste
espresso-baserede drikke.



FIRDOBBELT

4 shots af superkraftig
espresso til større eller
koncentrerede drikke.



AMERICANO

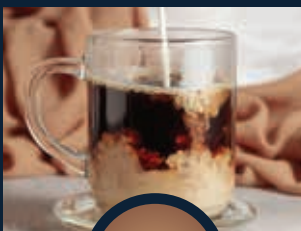
Et enkelt, dobbelt eller
firedobbelt espressoshot med
et stænk varmt vand. Du kan
fylde yderligere varmt vand
i med varmtvandsfunktionen.

VELAFBALANCERET FILTERKAFFE



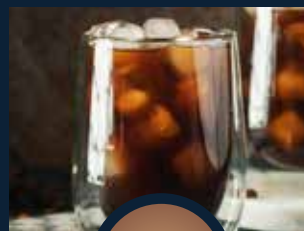
CLASSIC (KLASSISK)

Balanceret kaffe, der er lækker nok til at drikke alene.



RICH (KRAFTIG)

Mere koncentreret kaffe, der er ideel til at blande med mælk og smagsstoffer.



OVER ICE (ISKAFFE)

Særligt programmeret til at brygge koncentreret iskafe til en drik, der aldrig er fortyndet.

FYLD KOPPEN MED IS FØR BRYGNING.

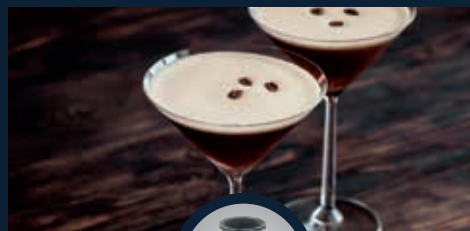
HURTIG KOLD BRYG



COLD BREW (KOLD BRYG)

Brygget ved en lavere temperatur for at give en ultralækker, naturligt sød kaffe.

FYLD KOPPEN MED IS FØR BRYGNING.



COLD PRESSED (KOLDPRESSET)

Espresso brygget ved en lavere temperatur til elegante, kolde drikke.

DEN PERFEKTE KOP MED

BARISTA ASSIST

TEKNOLOGI

Auto-kalibrerer indstillingerne ved brygning for at levere den perfekte kop
UDEN PÅKRÆVET GÆTVÆRK



Integreret kværn og indbygget vægt skræddersyer løbende, hvordan bønnerne kværnes for at give lækker, koncentreret espresso



Overvåger løbende og justerer bryggetemperatur og bryggetryk. Kalibrerer anbefalinger til kværnen af kaffe til den næste bryg, så du får den perfekte kop uden gætteri.

JÆVNT MIKROSKUM MED DUAL FROTH SYSTEM

Vores temperaturkontrollerede dampskraft og integrerede piskeris arbejder sammen for at skabe varmt eller koldt skum af **ANIMALSK ELLER PLANTEBASERET MÆLK**



DAMPET MÆLK

Dampes skånsomt til den ideelle drikke-temperatur, perfekt til kaffe, varm chokolade eller matcha.



TYNDET SKUM

Et tyndt lag af skum, ideelt til flat white, latte og latte art!



TYKT SKUM

Klassisk, luftigt skum til at toppe driks såsom cappuccinoer.



KOLDT SKUM

Koldt, tykt skum, der passer perfekt til enhver varm eller kold drik.

BRYGGETIPS

Husk dette, når du kværner, presser og brygger.



VALG AF BØNNER

Brug friskristede kaffebønner for at få det bedste resultat.

Når du køber kaffebønner, er det bedst at købe bønner med en "Ristet den"-dato frem for en "Bedst før"-dato for at sikre kvalitet og friskhed.

Vi anbefaler, at du bruger alle kaffebønner inden for 20 dage efter "Ristet den"-datoen.



INDSTIL DIN KVÆRNEINDSTILLING

Når du bruger nye bønner for første gang eller tilføjer flere bønner, kan det tage 2-3 espressobrygninger for at opnå en optimal kværneindstilling. Over tid har du måske lagt mærke til at din anbefalede kværneindstilling ændrer sig for at tage højde for gamle bønner. Dette er normalt. Sørg for, at din nuværende kværnstørrelse altid svarer til den anbefalede for at opnå korrekt espressoekstraktion.



SKIFT BØNNER

- 1 Lås op for bønnebeholderen ved at dreje håndtaget mod uret.
- 2 Fjern bønnebeholderen og hæld alle resterende bønner ud.
- 3 Sæt beholderen tilbage i maskinen. Lås bønnebeholderen på plads ved at dreje håndtaget med uret.
- 4 Placer portafilteret med tragten fastgjort i kværnholderen.
- 5 Tryk og hold knappen START GRIND (START KVÆRN) for at fjerne alle resterende bønner.
- 6 Fyld nye bønner i bønnebeholderen.



PRESNING AF FIRDOBBELT SHOTS

Når du brygger et firdobbelt shot, så pres dine kværnede bønner som normalt med tragten på portafiltret. Fjern derefter tragten og pres de kværnede bønner ned en gang mere.



PRESNING AF STORE KAFFEBRYGGE

Hvis du laver en L+ (475 ml) eller XL (530 ml) kaffe eller kold bryg, skal du presse de kværnede bønner for, at der ikke løber kaffe over kanten af portafilteret. Du behøver ikke at presse ved mindre kaffedrikke.

STYRKE

Hvis din bryg ikke smager kraftig nok, eller er for kraftig til din smag, kan du bruge knappen til justering af styrke.

Regulering af brygningsstyrke:

For at regulere brygningsstyrken skal du trykke på STRENGTH (STYRKE)-knappen. Styrkejustering vil fungere afhængigt af, om du brygger espresso eller kaffe.

Espresso-styrkereguleringer:

- Højere og mindre koncentreret: 4:1 vand i forhold til kaffepulver
- • Standard: 2,5:1 vand i forhold til kaffepulver
- • • Lavere, mere koncentreret: 2:1 vand i forhold til kaffepulver

BEMÆRK: Justering af styrken af din espresso vil påvirke den bryggede mængde. Styrke 1 vil give en større mængde end standardindstillingen. Brug derfor en større kop end normalt.

Kaffestyrkereguleringer:

- Mild: Færre bønner vil blive kværnet
- • Standard
- • • Kraftig: Flere bønner vil blive malet

SKYLLEPROGRAM

Hvis du laver en kold drik umiddelbart efter en varm drik, vil du modtage en RINSE (SKYL)-notifikation over den midterste drejeknap. Sørg for, at portafiltret ikke er indsat i gruppehovedet, før du fortsætter. Stil en kop (som kan indeholde mindst 250 ml) under gruppehovedet. Tryk på START BREW (START BRYGNING). Maskinen vil bippe for at vise, at brygningen er begyndt. Statuslinjen lyser op for at indikere status for brygningen. Når den er færdig, vil maskinen bippe igen for at vise, at brygningen er færdig. Efter at maskinen bipper anden gang, skal du fjerne koppen og bortskaffe vandet. Du kan nu fortsætte med at lave en kold drik.





ENKELT
KURV



DOBBELT
KURV



LUKSUS
KURV

SÅDAN BRYGGER DU ESPRESSO

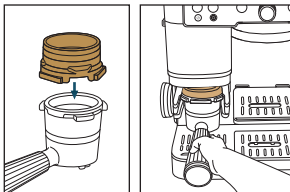
Den perfekte base for enhver drik af cafékvalitet.
Så lækker at drikke alene.

TRIN 1 OPSÆTNING

Vælg kurv baseret på valg af drik. Placer kurvens tapper på linje med hakkerne på portafilteret og tryk ned.

Placer tragten på portafilteret, og lad indhakkene på tragten flugte med indhakkene på portafilteret. Tryk ned på tragten, indtil den låser på plads i portafilteret.

Indsæt portafilteret lige ind i kværnholderen, og sørg for, at det er i niveau og sidder sikkert.

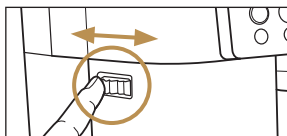


TRIN 2 KVÆRN

Drej drejeknappen i midten og vælg **ESPRESSO (ESPRESSO)**.

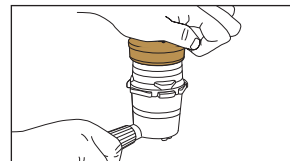
Brug kværnskiven på venstre side af maskinen til at matche den aktuelle kværnstørrelse med den anbefalede kværnstørrelse.

Tryk på **START GRIND (START KVÆRN)**.

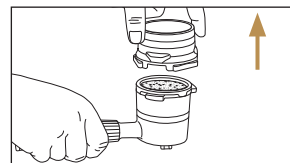


TRIN 3 PRES

Med portafilteret på en solid, plan overflade, og med tragten stadig fastgjort, tryk kaffepresseren helt ned, indtil den rammer tragten.



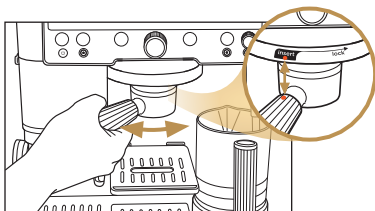
Fjern tragten og opbevar den på venstre side af maskinen.





TRIN 4 BRYG

Installer portafiltret i gruppehovedet ved at sætte de orange prikker på linje og dreje mod højre.



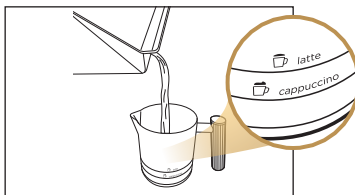
Sæt en kop under portafiltret.

Tryk på **START BREW (START BRYGNING)**.

Når brygningen er færdig, skal du tømme grumset i en knock box eller beholder.

TRIN 5 | VALGFRIT SKUM

Fyld mælkekanden op til en af de anbefalede påfyldningslinjer. Må IKKE overskride maks. påfyldningslinjen.



Placer mælkekanden på mælkekandeplatformen. Tryk på **MILK TYPE (MÆLKETYPE)**-knappen baseret på den mælk, der er i kanden.

Drej **FROTH DIAL (SKUMSKIVEN)** for at vælge din skumtype, og tryk derefter på **START FROTH (START SKUMNING)**.

TIPS

- Hvis kaffepresseren ikke komprimerer kaffen i et firdobbelt shot, kan du prøve at fjerne tragten og kaffepresseren igen.
- Hvis du brygger en kold drik lige efter at have brygget en varm, skal du køre en skyllecyklus. Se bryggetips for at få instruktioner.
- **SCAN HER** for at se instruktionsvideoer, opskrifter samt tips til rengøring og vedligeholdelse.



FÅ MERE INFORMATION VED AT se brugervejledningen.

ESPRESSOSHOT

BEGYNDERVENLIG OPSKRIFT ●○○

BRYGGETID: CIRKA 2 MINUTTER | **FUNKTION:** ESPRESSO

TILBEHØR: DOBBELT KURV | **GIVER:** 1 PORTION

INGREDIENSER

Friske kaffebønner

ANVISNINGER



Sæt den dobbelte kurv i portafilteret og sæt tragten ovenpå. Sæt derefter portafilteret i kværnholderen.



Drej drejeknappen i midten til ESPRESSO -programmet lyser, juster kværnstørrelsen, og tryk derefter på START GRIND (START KVÆRN).



Pres de kværnede kaffebønner. Fjern derefter kværntragten og sæt portafilteret ind i gruppehovedet.

BEMÆRK

Få mere information på side 12-13.



Sæt en espressokop under portafilteret. Tryk på START BREW (START BRYGNING) på den midterste drejebknap.

BEMÆRK

Hvis et enkelt espresso shot ønskes, skal du bruge enkelt-kurven. Hvis et større firdobbelt shot ønskes, skal du bruge luksus-kurven. Juster kopstørrelsen efter behov.



FLAT WHITE

BEGYNDERVENLIG OPSKRIFT ●○○

BRYGGETID: CIRKA 2 MINUTTER | **SKUMMETID:** CIRKA 2 MINUTTER | **FUNKTION:** ESPRESSO

TILBEHØR: DOBBELT KURV | **GIVER:** 1 PORTION

INGREDIENSER

Friske kaffebønner

120 ml mælk

ANVISNINGER



Sæt den dobbelte kurv i portafilteret og sæt tragten ovenpå. Sæt derefter portafilteret i kværnholderen.



Drej drejeknappen i midten til ESPRESSO -programmet lyser, juster kværnstørrelsen, og tryk derefter på START GRIND (START KVÆRN).



Pres de kværnede kaffebønner. Fjern derefter kværntragten og sæt portafilteret ind i gruppehovedet.

BEMÆRK

Få mere information på side 12-13.

TILPAS DIN KAFFE

ved at tilsætte den smagssirup, det sukker eller krydderi, du synes godt om. Se side 38 for at få inspiration!




Sæt en kop under portafilteret. Tryk på START BREW (START BRYGNING) på den midterste drejeknap.



Hæld mælk i mælkekanden, stil kanden på platformen med dampskafteet i den.



Tryk på knappen MILK TYPE (MÆLKETYPE), indtil den ønskede mælk lyser. Drej skummeskiven til THIN FROTH (TYNDT SKUM)  lyser. Tryk på skummeknappen for at begynde at skumme. Hæld den skummede mælk over den bryggede espresso og server.

BEMÆRK

Glem ikke at sætte dampskafteet tilbage til sin oprindelige position for, at det automatisk kan udløses. Se side 43 for at få flere rengøringsinstruktioner.

CAPPUCCINO



BEGYNDERVENLIG OPSKRIFT ●○○

BRYGGETID: CIRKA 2 MINUTTER | **SKUMMETID:** CIRKA 2 MINUTTER | **FUNKTION:** ESPRESSO

TILBEHØR: DOBBELT KURV | **GIVER:** 1 PORTION


INGREDIENSER

Friske kaffebønner

Mælk efter eget valg, op til cappuccino-linjen

Kakaopulver, til topping

ANVISNINGER

- 1 Sæt den dobbelte kurv i portafilteret og placer tragten ovenpå. Sæt derefter portafilteret i kværnholderen.
- 2 Drej drejeknappen i midten til ESPRESSO-programmet lyser, juster kværnstørrelsen, og tryk derefter på START GRIND (START KVÆRN).
- 3 Pres de kværnede kaffebønner. Fjern derefter kværntragten og sæt portafilteret ind i gruppehovedet.
- 4 Sæt en kop under portafilteret. Tryk på START BREW (START BRYGNING) på den midterste drejeknap.
- 5 Hæld mælk i mælkekanden, stil kanden på platformen med dampskafte i den.
- 6 Tryk på knappen MILK TYPE (MÆLKETYPE), indtil den ønskede mælk lyser. Drej skummeskiven til THICK FROTH (TYKT SKUM)  lyser. Tryk på skummeknappen for at begynde at skumme.
- 7 Hæld den skummede mælk over den bryggede espresso. Drys den toppede mælk med kakao og server.

TILPAS DIN KAFFE

ved at tilsætte den smagssirup, det sukker eller krydderi, du synes godt om. Se side 38 for at få inspiration!

BEMÆRK

Få mere information på side 12-13.



AMERICANO

BEGYNDERVENLIG OPSKRIFT ●○○

BRYGGETID: CIRKA 2 MINUTTER | **FUNKTION:** AMERICANO | **TILBEHØR:** DOBBELT KURV | **GIVER:** 1 PORTION



INGREDIENSER

Friske kaffebønner



ANVISNINGER

- 1 Sæt den dobbelte kurv i portafilteret og placer tragten ovenpå. Sæt derefter portafilteret i kværnholderen.
- 2 Drej drejeknappen i midten til AMERICANO-programmet lyser, juster kværnstørrelsen, og tryk derefter på START GRIND (START KVÆRN).
- 3 Pres de kværnede kaffebønner. Fjern derefter kværntragten og sæt portafilteret ind i gruppehovedet.
- 4 Sæt en kop under portafilteret. Tryk på START BREW (START BRYGNING) på den midterste drejeknap.
- 5 Når kaffen er brygget skal den straks serveres.

DU KAN TOPPE DIN AMERICANO OP VED HJÆLP AF VARMVAND-FUNKTIONEN.

BEMÆRK

Få mere information på side 12-13.

LATTE

BEGYNDERVENLIG OPSKRIFT ●○○

BRYGGETID: CIRKA 2 MINUTTER | **SKUMMETID:** CIRKA 2 MINUTTER | **FUNKTION:** ESPRESSO
TILBEHØR: DOBBELT KURV | **GIVER:** 1 PORTION




INGREDIENSER

Friske kaffebønner

Mælk efter eget valg, op til latte-linjen



ANVISNINGER

- 1 Sæt den dobbelte kurv i portafilteret og placer tragten ovenpå. Sæt derefter portafilteret i kværnholderen.
- 2 Drej drejeknappen i midten til ESPRESSO-programmet lyser, juster kværnstørrelsen, og tryk derefter på START GRIND (START KVÆRN).
- 3 Pres de kværnede kaffebønner. Fjern derefter kværntragten og sæt portafilteret ind i gruppehovedet.
- 4 Sæt en kop under portafilteret. Tryk på START BREW (START BRYGNING) på den midterste drejeknap.
- 5 Hæld mælk i mælkekanden, stil kanden på platformen med dampskaftet i den.
- 6 Tryk på knappen MILK TYPE (MÆLKETYPE), indtil den ønskede mælk lyser. Drej skummeskiven til THIN FROTH (TYNDT SKUM)  lyser. Tryk på skummeknappen for at begynde at skumme. Hæld den skummede mælk over den bryggede espresso og server.

BEMÆRK

Få mere information på side 12-13.

MACCHIATO

BEGYNDERVENLIG OPSKRIFT ●○○

BRYGGETID: CIRKA 2 MINUTTER | **SKUMMETID:** CIRKA 2 MINUTTER | **FUNKTION:** ESPRESSO
TILBEHØR: DOBBELT KURV | **GIVER:** 1 PORTION



INGREDIENSER

Friske kaffebønner


Mælk efter eget valg, op til minimum påfyldningslinjen

TIP

Hvis der ønskes en mindre mængde, skal du bruge den enkelte kurv og brygge en enkelt espresso.



ANVISNINGER

- 1 Sæt den dobbelte kurv i portafilteret og placer tragten ovenpå. Sæt derefter portafilteret i kværnholderen.
- 2 Drej drejeknappen i midten til ESPRESSO-programmet lyser, juster kværnstørrelsen, og tryk derefter på START GRIND (START KVÆRN).
- 3 Pres de kværnede kaffebønner. Fjern derefter kværntragten og sæt portafilteret ind i gruppehovedet.
- 4 Sæt en kop under portafilteret. Tryk på START BREW (START BRYGNING) på den midterste drejeknap.
- 5 Hæld mælk i mælkekanden, stil kanden på platformen med dampskafet i den.
- 6 Tryk på knappen MILK TYPE (MÆLKETYPE), indtil den ønskede mælk lyser. Drej skummeskiven til THICK FROTH (TYKT SKUM)  lyser. Tryk på skummeknappen for at begynde at skumme. Top espressokaffen med skum og server.

BEMÆRK

Få mere information på side 12-13.

CORTADO



BEGYNDERVENLIG OPSKRIFT ●○○

BRYGGETID: CIRKA 2 MINUTTER | **SKUMMETID:** CIRKA 2 MINUTTER | **FUNKTION:** ESPRESSO
TILBEHØR: DOBBELT KURV | **GIVER:** 1 PORTION

INGREDIENSER

Friske kaffebønner


Mælk efter eget valg, op til minimum påfyldningslinjen

TIP

Hvis der ønskes en mindre mængde, skal du bruge den enkelte kurv og brygge en enkelt espresso.



ANVISNINGER

- 1 Sæt den dobbelte kurv i portafilteret og placer tragten ovenpå. Sæt derefter portafilteret i kværnholderen.
- 2 Drej drejeknappen i midten til ESPRESSO-programmet lyser, juster kværnstørrelsen, og tryk derefter på START GRIND (START KVÆRN).
- 3 Pres de kværnede kaffebønner. Fjern derefter kværntragten og sæt portafilteret ind i gruppehovedet.
- 4 Sæt en kop under portafilteret. Tryk på START BREW (START BRYGNING) på den midterste drejeknap.
- 5 Hæld mælk i mælkekanden, stil kanden på platformen med dampskafet i den.
- 6 Tryk på knappen MILK TYPE (MÆLKETYPE), indtil den ønskede mælk lyser. Drej skummeskiven til THIN FROTH (TYNDT SKUM)  lyser. Tryk på skummeknappen for at begynde at skumme. Hæld den skummede mælk over den bryggede espresso og server.

BEMÆRK

Få mere information på side 12-13.

CHAI LATTE MED ESPRESSO

BEGYNDERVENLIG OPSKRIFT ●○○

BRYGGETID: CIRKA 2 MINUTTER | **SKUMMETID:** CIRKA 2 MINUTTER | **FUNKTION:** ESPRESSO
TILBEHØR: ENKELT KURV | **GIVER:** 1 PORTION

INGREDIENSER

Friske kaffebønner

3 teskeer med chai-pulver

Mælk efter eget valg, op til latte-linjen

TIP

Hvis der ønskes et stærkere resultat skal du bruge den dobbelt kurv og bryg et dobbelt shot espresso.



ANVISNINGER

- 1 Installer den enkelte kurv i portafilteret og placer tragten ovenpå. Sæt derefter portafilteret i kværnholderen..
- 2 Drej drejeknappen i midten til ESPRESSO-programmet lyser, juster kværnstørrelsen, og tryk derefter på START GRIND (START KVÆRN).
- 3 Pres de kværnede kaffebønner. Fjern derefter kværntragten og sæt portafilteret ind i gruppehovedet.
- 4 Sæt en kop under portafilteret. Tryk på START BREW (START BRYGNING) på den midterste drejeknap.
- 5 Hæld chaipulver og mælk i mælkekanden, stil kanden på platformen med dampskafet i den.
- 6 Tryk på knappen MILK TYPE (MÆLKETYPE), indtil den ønskede mælk lyser. Drej skummeskiven til THIN FROTH (TYNDT SKUM)  lyser. Tryk på skummeknappen for at begynde at skumme. Hæld den skummede mælk over den bryggede espresso og server.

BEMÆRK

Få mere information på side 12-13.

KLASSISK MOCHA MED CHOKOLADESKUM

BEGYNDERVENLIG OPSKRIFT ●○○

BRYGGETID: CIRKA 2 MINUTTER | **SKUMMETID:** CIRKA 2 MINUTTER | **FUNKTION:** ESPRESSO

TILBEHØR: DOBBELT KURV | **GIVER:** 1 PORTION

INGREDIENSER

Friske kaffebønner

2 spiseskefulde blanding til varm chokolade efter eget valg


Mælk efter eget valg, op til cappuccino-linjen

TIP

Hvis der ønskes en mindre mængde, skal du bruge den enkelte kurv og brygge en enkelt espresso.



ANVISNINGER

- 1 Sæt den dobbelte kurv i portafilteret og placer tragten ovenpå. Sæt derefter portafilteret i kværnholderen.
- 2 Drej drejeknappen i midten til ESPRESSO-programmet lyser, juster kværnstørrelsen, og tryk derefter på START GRIND (START KVÆRN).
- 3 Pres de kværnede kaffebønner. Fjern derefter kværntragten og sæt portafilteret ind i gruppehovedet.
- 4 Sæt en kop under portafilteret. Tryk på START BREW (START BRYGNING) på den midterste drejeknap.
- 5 Hæld varm chokolade og mælk i mælkekanden, stil kanden på platformen med dampskåft i den.
- 6 Tryk på knappen MILK TYPE (MÆLKETYPE), indtil den ønskede mælk lyser. Drej skummeskiven til THICK FROTH (TYKT SKUM)  lyser. Tryk på skummeknappen for at begynde at skumme. Hæld den skummede mælk over den bryggede espresso og server.

BEMÆRK

Få mere information på side 12-13.

AFFOGATO

BEGYNDERVENLIG OPSKRIFT ●○○

BRYGGETID: CIRKA 2 MINUTTER | **FUNKTION:** ESPRESSO | **TILBEHØR:** DOBBELT KURV

GIVER: 1 PORTION

INGREDIENSER

Friske kaffebønner

1-2 kugler vaniljeis

ANVISNINGER

- 1** Sæt den dobbelte kurv i portafilteret og placer tragten ovenpå. Sæt derefter portafilteret i kværnholderen.
- 2** Drej drejeknappen i midten til ESPRESSO-programmet lyser, juster kværnstørrelsen, og tryk derefter på START GRIND (START KVÆRN).
- 3** Pres de kværnede kaffebønner. Fjern derefter kværntragten og sæt portafilteret ind i gruppehovedet.
- 4** Sæt en espressokop under portafilteret. Tryk på START BREW (START BRYGNING) på den midterste drejeknap.
- 5** Mens espressoen brygges skal du lægge is i et lille glas. Når dit shot er brygget, hældes den varme espresso over isen, og koppen server straks.

TIP

Hvis der ønskes en mindre mængde, skal du bruge den enkelte kurv og brygge en enkelt espresso.

BEMÆRK

Få mere information på side 12-13.





ESPRESSO MARTINI

MELLEMSVÆR OPSKRIFT ●●○

BRYGGETID: CIRKA 2 MINUTTER | **FUNKTION:** KOLDPRESSET | **TILBEHØR:** DOBBELT KURV, COCKTAILSHAKER
GIVER: 1 PORTION

INGREDIENSER

Friske kaffebønner
Isterninger, efter behov
10 ml agave eller sukkersirup
50 ml vodka
25 ml kaffelikør

ANVISNINGER

- 1 Sæt den dobbelte kurv i portafilteret og placer tragten ovenpå. Sæt derefter portafilteret i kværnholderen.
- 2 Drej drejeknappen i midten til COLD-PRESSED (KOLDPRESSET)-programmet lyser, juster kværnstørrelsen, og tryk derefter på START GRIND (START KVÆRN).
- 3 Pres de kværnede kaffebønner. Fjern derefter kværntragten og sæt portafilteret ind i gruppehovedet.
- 4 Placer en cocktailshaker fyldt med is under portafilteret. Tryk på START BREW (START BRYGNING) på den midterste drejeknap.
- 5 Hæld sukkersirup, vodka og kaffelikør i cocktailshakeren. Ryst kraftigt i 10 sekunder, si ned i et martini glas og server.

BEMÆRK

Når du brygger en kold drik efter at have brygget en varm drik, skal du sørge for at skylle maskinen igennem for at sænke temperaturen på enheden. Se side 11 for at få mere at vide.

BEMÆRK

Få mere information på side 12-13.



SÅDAN BRYGGES FILTERKAFFE

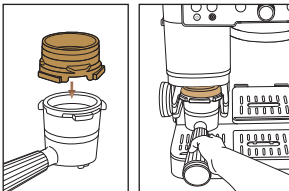
Forvandl nykværnede bønner til kraftfuld, lækker kaffe i en række størrelser.

TRIN 1 OPSÆTNING

Sæt luksuskurven i portafilteret ved at justere tapperne på kurven med hakkerne på portafilteret og tryk ned.

Placer tragten på portafilteret, og lad indhakkene på tragten flugte med indhakkene på portafilteret. Tryk ned på tragten, indtil den låser på plads i portafilteret.

Indsæt portafilteret lige ind i kværnholderen, og sørg for, at det er i niveau og sidder sikkert.

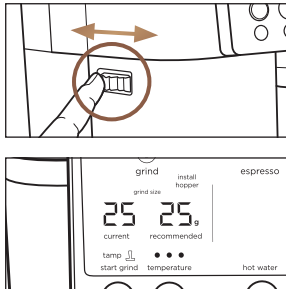


TRIN 2 KVÆRN

Drej drejeknappen i midten og vælg **CLASSIC (KLASSISK)**. Tryk på **SIZE (STØRRELSE)**-knappen for at vælge din brygs størrelse.

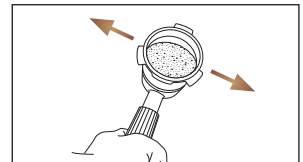
Brug kværnskiven på venstre side af maskinen til at matche den aktuelle kværnstørrelse med den anbefalede kværnstørrelse.

Tryk på **START GRIND (START KVÆRN)**.

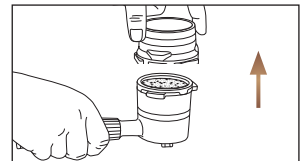


TRIN 3 RYST

Med tragten stadig på, udjævn grumsen med let rystende bevægelser.



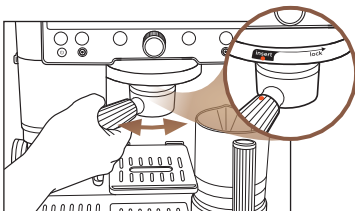
Fjern tragten og opbevar den på venstre side af maskinen.





TRIN 4 BRYG

Installer portafiltret i gruppehovedet ved at sætte de orange prikker på linje og dreje mod højre.



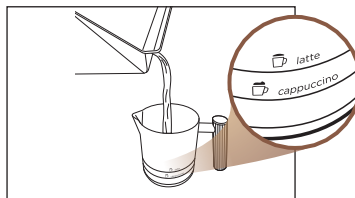
Sæt en kop under portafiltret.

Tryk på **START BREW (START BRYGNING)**.

Når brygningen er færdig, skal du tømme grumset i en knock box eller beholder.

TRIN 5 | VALGFRIT SKUM

Fyld mælkekanden op til en af de anbefalede påfyldningslinjer.



Placer mælkekanden på mælkekandeplatformen.

Tryk på **MILK TYPE (MÆLKETYPE)**-knappen baseret på den mælk, der er i kanden.

Drej **FROTH DIAL (SKUMSKIVEN)** for at vælge din skumtype, og tryk derefter på **START FROTH (START SKUMNING)**.

TIPS

- For L, L+ og XL drikke skal du trykke den kværnede kaffe, som du ville til espresso.
- **SCAN HER** for at se instruktionsvideoer, opskrifter samt tips til rengøring og vedligeholdelse.



DRIKKESTØRRELSER (milliliter):

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



IRISH COFFEE MED KOLDT SKUM

BEGYNDERVENLIG OPSKRIFT ●○○


BRYGGETID: CIRKA 4 MINUTTER | **SKUMMETID:** CIRKA 2 MINUTTER | **FUNKTION:** RICH (KRAFTIG)

TILBEHØR: LUKSUSKURV | **GIVER:** 1 PORTION

INGREDIENSER

Friske kaffebønner
1 spiseskefuld brun farin
25 ml irsk whiskey
30 ml sødmælk
60 ml fløde

ANVISNINGER

- 1 Sæt luksuskurven i portafilteret og placer tragten ovenpå. Sæt derefter portafilteret i kværnholderen.
- 2 Drej drejeknappen i midten til RICH (KRAFTIG)-programmet lyser og vælg L. Juster kværnstørrelsen, og tryk derefter på START GRIND (START KVÆRN).
- 3 Ryst for at fordele kaffen, fjern tragten og sæt portafilteret ind i gruppehovedet.
- 4 Hæld brun farin i en stor kop og sæt den under portafilteret. Tryk på START BREW (START BRYGNING) på den midterste drejeknap.
- 5 Når kaffen er brygget skal du tilsætte whiskey og røre, indtil sukkeret er opløst.
- 6 Hæld mælk og fløde i mælkekanden, stil kanden på platformen med dampskaffet i den.
- 7 Tryk på knappen MILK TYPE (MÆLKETYPE), indtil DAIRY (MÆLKEPRODUKT) lyser. Drej skummeskiven til COLD FOAM (KOLDT SKUM)  lyser. Tryk på START FROTH (START SKUMNING) for at begynde at skumme. Hæld koldt skum over den bryggede kaffe med en ske og server.

BEMÆRK

Erstat sødmælk med fløde (90 ml i alt) for at få endnu tykkere koldt skum!

BEMÆRK

Få mere information på side 34-35.



SÅDAN BRYGGER KOLD BRYG

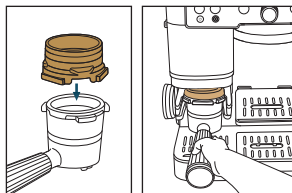
Brygget ved en lavere temperatur for at give en ultralækker, naturligt sød kaffe.

TRIN 1 OPSÆTNING

Vælg kurv baseret på valg af drik. Placer kurvens tapper på linje med hakkerne på portafilteret og tryk ned.

Placer tragten på portafilteret, og lad indhakkene på tragten flugte med indhakkene på portafilteret. Tryk ned på tragten, indtil den låser på plads i portafilteret.

Indsæt portafilteret lige ind i kværnholderen, og sørg for, at det er i niveau og sidder sikkert.

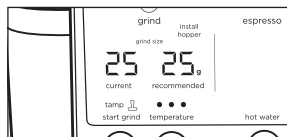
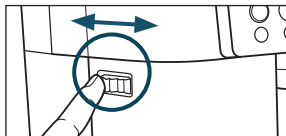


TRIN 2 KVÆRN

Drej den midterste drejeskive for at vælge **COLD BREW (KOLD BRYG)**. Tryk på **SIZE (STØRRELSE)**-knappen for at vælge din brygs størrelse.

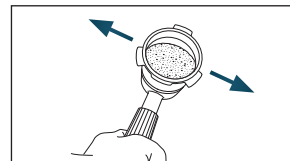
Brug kværnskiven på venstre side af maskinen til at matche den aktuelle kværnstørrelse med den anbefalede maling.

Tryk på **START GRIND (START KVÆRN)**.

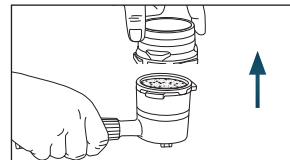


TRIN 3 RYST

Med tragten stadig på, udlævn grumsen med let rystende bevægelser.



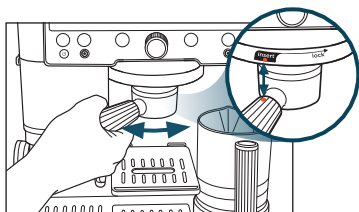
Fjern tragten og opbevar den på venstre side af maskinen.





TRIN 4 BRYG

Fastgør portafilteret på gruppehovedet ved at justere efter de orange prikker og trække til højre.



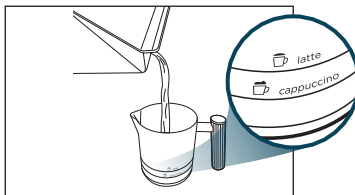
Fyld din kop med is og placer den under portafilteret.

Tryk på **START BREW (START BRYGNING)**.

Når brygningen er færdig, skal du tømme grumset i en knock box eller beholder.

TRIN 5 | VALGFRIT KOLDT SKUM

Fyld mælkekanden op til en af de anbefalede påfyldningslinjer.



Sæt kanden på kandeplatformen.

Tryk på **MÆLKETYPE**-knappen for at matche mælken i din kande.

Drej **FROTH DIAL (SKUMSKIVEN)** for at vælge din skumtype, og tryk derefter på **START FROTH (START SKUMNING)**.

TIPS

- Når du laver en L, L+ eller XL koldbryg, skal du trykke dine bønner.
- Hvis du brygger en kold drik lige efter at have brygget en varm, skal du køre en "Rinse" ("skylle")-cyklus. Se bryggetips for at få instruktioner.
- Brygning kan tage 5-10 minutter afhængigt af drikkens størrelse.
- SCAN HER for at se instruktionsvideoer, opskrifter samt tips til rengøring og vedligeholdelse.



DRIKKESTØRRELSER (milliliter):

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

KOLDBRYGGET KAFFE MED KOLDT SKUM

BEGYNDERVENLIG OPSKRIFT ●○○

BRYGGETID: CIRKA 5-10 MINUTTER | **SKUMMETID:** CIRKA 2 MINUTTER | **FUNKTION:** COLD BREW (KOLD BRYG)
TILBEHØR: LUKSUSKURV | **GIVER:** 1 PORTION

INGREDIENSER

Friske kaffebønner
Isterninger, efter behov
60 ml fløde
30 ml sødmælk

ANVISNINGER



Sæt luksuskurven i portafilteret og placer tragten ovenpå. Sæt derefter portafilteret i kværnholderen.



Drej drejeknappen i midten til COLD BREW (KOLD BRYG) -programmet lyser, vælg M. Juster kværnstørrelsen, og tryk derefter på START GRIND (START KVÆRN).



Ryst for at fordele kaffen, fjern tragten og installer portafilteret i gruppehovedet.

BEMÆRK

Få mere information på side 34-35.

TILPAS DIN KAFFE

ved at toppe med koldt skum samt karamelsirup eller -sauce.



Fyld et mellemstort glas med is og placer det under portafilteret. Tryk på START BREW (START BRYGNING) på den midterste drejeknap.



Tilsæt fløde og mælk til mælkekanden, stil kanden på platformen med dampskaftet i den.



Tryk på knappen MILK TYPE (MÆLKETYPE), indtil den ønskede mælk lyser. Drej skummeskiven til COLD FOAM (KOLDT SKUM) og lyser. Tryk på skummeknappen for at begynde at skumme. Hæld den skummede mælk over den bryggede drik og server.

BEMÆRK

Glem ikke at sætte dampskaftet tilbage til sin oprindelige position for, at det automatisk kan udløses. Se side 43 for at få flere rengøringsinstruktioner.

DIN HJEMME BARISTA

Lav din egen cafémenu og stå aldrig
i kø for at få god kop kaffe.

BRYGGETYPE

VARM

Espresso (enkelt,
dobbel, firdobbel)

Classic (Klassisk)

Rich (Kraftig)

KOLD

Cold Pressed (Koldpresset)

Over Ice (Iskaffe)

Cold Brew (Kold bryg)

SMAGE SÅSOM SIRUPPER ELLER SØDEMIDLER

Honning

Ahornsirup

Agave

Sukkersirup

Sirup med smag efter eget valg
(f.eks. hasselnød,
chokolade, vanilje)

Rørsukker

Brun farin

Sukkererstatning efter eget valg

MÆLKEPRODUKTER ELLER PLANTE- BASERET MÆLK

Sødmælk

Skummemælk

Letmælk

Havremælk

Sojamælk

Mandel­mælk

Cashewmælk

TIPS

Tilføj et shot espresso til enhver kaffedrik for et ekstra boost.

Brug påfyldningslinjerne på din mælkekande for nemt at hælde den rigtige mængde i til populære drikke.

Hvis du ønsker et mere cremet skum, når du bruger plantebaseret mælk, kan du benytte "barista-style" varianter.

SKUM



Dampet mælk



Tyndt skum



Tykt skum



Koldt skum

TOPPINGS

Flødeskum

Kakaopulver

Kanel

Chokoladedrys

Karameldrys

Krymmel

Chokoladeflager

NINJA TEST KITCHENS FAVORITTER KOMBINATIONER



MACCHIATO MED CHOKOLADE OG HASSELNØD

Espresso (Espresso)



Hasselnødsirup



Havremælk



Tykt skum



Chokoladedrys



ICED VANILLA LATTE MED KOLDT SKUM

Espresso (Espresso)



Vaniljesirup



Sødmælk



Koldt skum

VALG AF DE RIGTIGE BØNNER

Hver eneste lækre kop starter med en perfekt ristet bønne.
Følg denne guide for at vælge den rigtige til din drik.



LET RISTNING

Høj syre, blomstret, frugtig og delikat.
Perfekt til filterkaffe.

TIP

Brug friskristede kaffebønner for at få det bedste resultat.

Når du køber kaffebønner, er det bedst at købe bønner med en "Ristet den"-dato frem for en "Bedst før"-dato for at sikre kvalitet og friskhed.

Vi anbefaler, at du bruger alle kaffebønner inden for 20 dage efter "Ristet den"-datoen.



MØRK RISTNING

Lav syre, bitter og ristet.

Perfekt til espresso og espresso-baserede drikke.

LÆR MERE OM

BARISTA ASSIST

TEKNOLOGI

STØRRELSESANBEFALINGER FOR MALING OG ADAPTIV BRYGNING

Vores espressomaskine eliminerer det endeløse gætteri, når du laver espresso, ved at overvåge din brygning og kontinuerligt justere indstillinger som kværnstørrelse, tryk og meget mere. Det betyder, at du kan skabe den perfekte kop uden noget gætteri.

KONISK BØNNEKVÆRN

To konisk formede skær knuser præcist bønner, hvilket sikrer en ensartet partikelstørrelse for en smagfuld og afbalanceret kop. Udstyret med 25 kværnstørrelser, så vores kværn gør det lettere end nogensinde at få det helt perfekt.

INDBYGGET VÆGT

Forskellige drikke kræver forskellige mængder kværnet kaffe. Mens andre maskiner simpelthen kværner i et fastsat tidsrum, vejer vores indbyggede vægt den perfekte mængde til din valgte drik.

HÅNDFRI SKUMNING

Vores integrerede piskeris og hurtige dampkraft skaber nem varmt eller koldt mikroskum fra enhver mælk eller plantebaseret mælk. Den overvåger endda temperaturen for at undgå at noget brænder på.

KURVGENKENDELSE

Maskinen registrerer automatisk, hvilken kurv du bruger, og justerer indstillingerne i overensstemmelse hermed, uden at du skal løfte en finger.

ANBEFALINGER TIL RENGØRING OG VEDLIGEHOJDELSE

AUTOSKYLNING

Dampskaflet har sit eget rengøringsprogram til at fjerne indre snavs og rester. Efter skumning skal du sætte dampskaflet tilbage i dens originale position uden mælkekanden, så vil den automatisk skylle sig selv.

DAGLIG VEDLIGEHOJDELSE

Tør dampskaflet af med en fugtig klud straks hver gang efter brug, og brug børsten til at fjerne kaffegrums fra alle del af maskinen.

RENGØRINGSICYKLUS

Din maskine er programmeret med en selvrensende cyklus. For at holde gruppehovedet rent og fri for blokeringer skal du sørge for at køre en rengøringscyklus, når clean (rengør)-lampen er tændt. Se brugervejledningen for at få mere at vide.

AFKALKNING

Vandets hårdhed påvirker, hvor ofte din maskine skal afkalkes. Brug vandtesten inkluderet i startpakken, programmer maskinen med resultaterne, og kør en afkalkningscyklus, når DESCAL (AFKALKNING)-lampen er tændt for at holde din maskine kørende med maksimal ydeevne.

DELENE KAN VASKES I OPVASKEMASKINE

Tragt, piskeris, renseskive, vandbeholder, bønnebeholder og alle drypbakkekomponenter.

NINJA
LUXE CAFÉ
— PREMIER SERIES —

NINJA og er registrerede varemærker i EU tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

ES601EU_IG_MP_241002_Mv1_DA