

NINJA

LUXE CAFÉ

— PREMIER SERIES —

STARTVEJLEDNING



Du er få sider fra den perfekte kop.

TRIN 1: HER ER DINE VÆRKTØJER

FØLG DISSE TRIN FOR AT KOMME I GANG,
LAVE DIN FØRSTE DRIK OG PASSE PÅ DIN MASKINE.



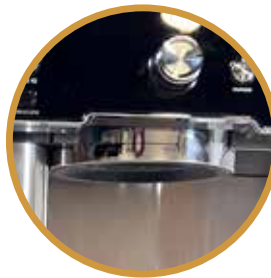
ASSISTERET KAFFEPRESSER

Hjælper dig med
at sammentrykke
espressopulver



TRAGT

Installer altid tragten,
før du kværner bønner.
Tåler opvaskemaskine.



GRUPPEHOVED

Installer portafilter
her til brygning.



SINGLE
(ENKELT)



LUKSUS



DOBBELT

ENKELT KURV DOBBELT KURV LUKSUSKURV



KVÆRNHOLDER

Placer portafilteret
med tragt her når
du kværner bønner.



PORTAFILTER

Dobbelt kurven
er installeret
i portafilteret.



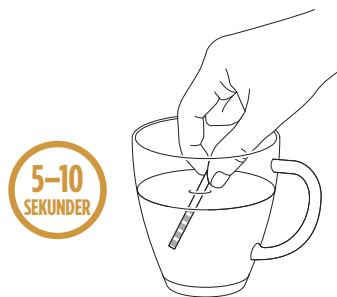
**SCAN
HER**
for at se
instruktions-
videoer og få
hurtige tips

**RENGØR OG TØR ALLE GENSTANDE
GRUNDIGT, FØR DU FORTSÆTTER.**

TRIN 2: TEST VANDETS HÅRDHED

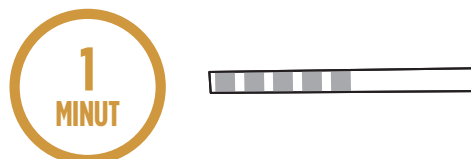
Alt vand indeholder mineraler, som aflejres i dit apparat over tid. Disse mineraler refereres til som vandets hårdhed og kan påvirke, hvor ofte du skal afkalke din maskine.

1.



Dyp teststrimlen i vand i 5-10 sekunder.

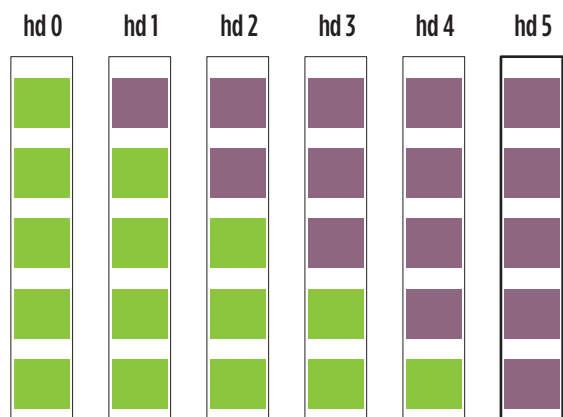
2.



Tag teststrimlen op og vent 1 minut.

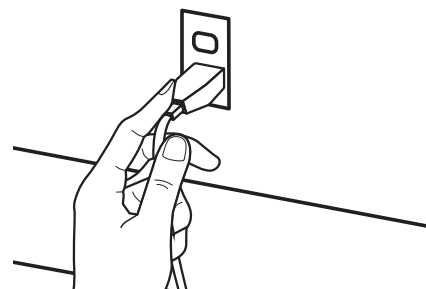
Meget blødt ← → Meget hårdt

3.



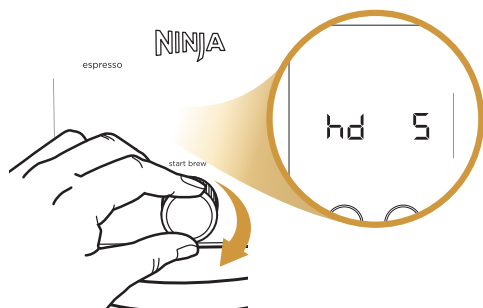
Du vil se 0-5 lilla firkanter dukke op. Det indikerer dit vands hårdhedsgrad (0 lilla firkant = grad 0, 5 lilla firkanter = grad 5 osv.).

4.



Slut maskinen til en stikkontakt. Kontrolpanelet viser, at vandets hårdhed er hd 5.

5.



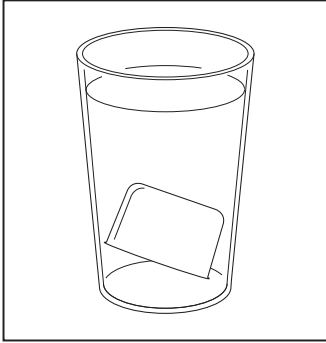
Drej drejeknappen i midten for at indstille vandets hårdhed ved at matche din indstilling med, hvor mange lilla firkanter du ser (vil variere fra 0-5 firkanter). Tryk på drejeknappen i midten for at bekræfte din indstilling.*

*SE BRUGSVEJLEDNINGEN, HVIS DU SKAL INDSTILLE VANDETS HÅRDHED IGEN.

TRIN 3: INSTALLATION AF VANDFILTER

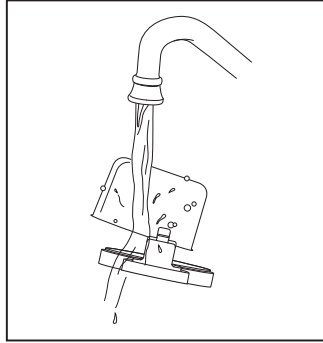
VANDFILTER OG VANDFILTERHUS ER PLACERET I VANDBEHOLDEREN

1.



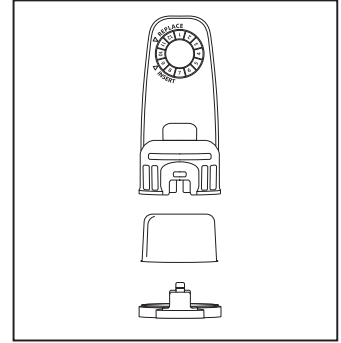
Sæt vandfiltret i blød i 5 minutter.

2.



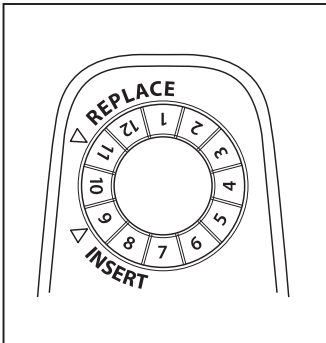
Fjern endehætten fra filterhuset ved at trykke på de to tapper og trække den af. Skyl endehætten og vandfilteret i 60 sekunder.

3.



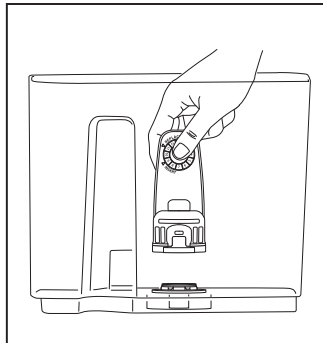
Fjern endehætten fra filterhuset, og isæt filteret. Monter endehætten på filterhuset igen, så filteret sidder fast.

4.



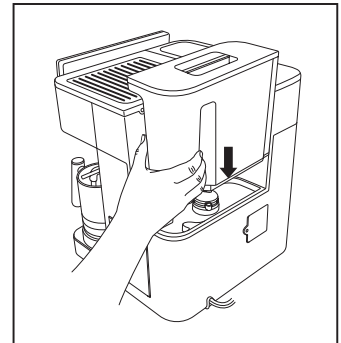
Sæt indsætningsdato til den nuværende måned.

5.



Sæt filterhuset i beholderen.

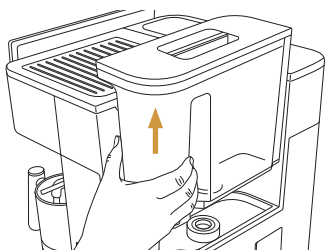
6.



Sæt vandbeholderen tilbage i maskinen.

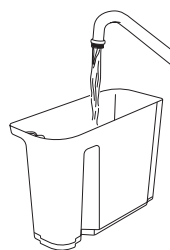
TRIN 4: FYLD VANDBEHOLDEREN OG BØNNEBEHOLDEREN

1.



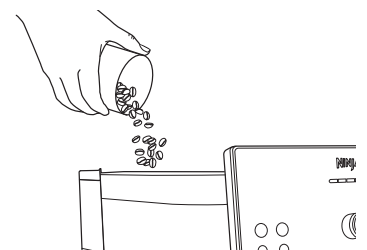
Fjern beholderen.

2.



Fyld beholderen med vand op til maks-linjen, og stil den derefter tilbage på maskinen.

3.

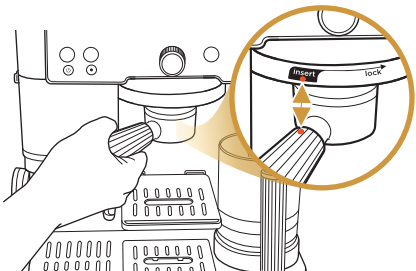


Fyld bønnebeholderen med hele bønner.

TRIN 5: SKYL DIN MASKINE

DU SKAL KØRE EN SKYLNING MED VAND FØR FØRSTE BRUG. GØR KUN DETTE ÉN GANG.

1.



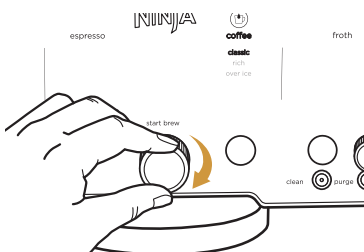
Justér portafilteret, så det passer med den orange prik på gruppehovedet.

2.



Sæt portafilteret fast, så det er på linje med låsepilene.

3.



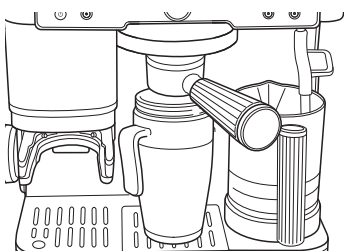
Vælg **CLASSIC (KLASSISK)**.

4.



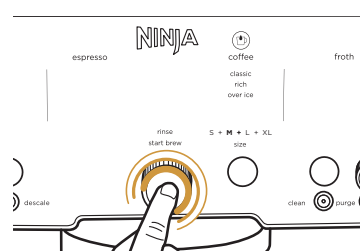
Tryk på størrelsesvalg-knappen for at justere drikkestørrelse til **M+**.

5.



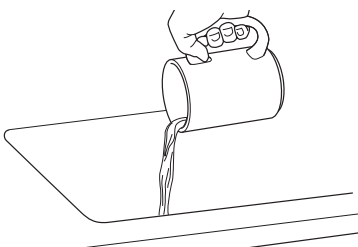
Stil en kop på 420 ml eller stor kop under portafilteret.

6.



Tryk på Start Brew (Start brygning). Det vil tage omkring 2 minutter.

7.



Når den er færdig, vil maskinen bippe igen for at vise, at brygningen er færdig. Smid vandet ud, og skyl og tør portafilteret.

KALIBRERING AF DIN MASKINE

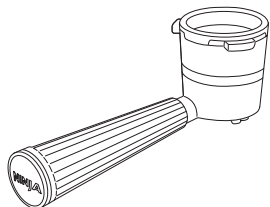


SCAN HER
for at se
instruktionsvideoer
og få hurtige tips

DU SKAL GØRE DETTE, FØR DU BRYGGER DIN
FØRSTE ESPRESSO-DRIK. UDFØR DISSE TRIN
2-3 GANGE FOR AT KALIBRERE DIN MASKINE.

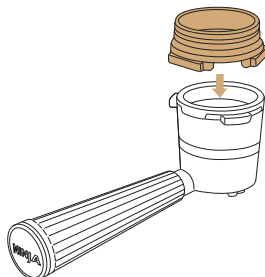
TRIN 1: FORBEREDELSE AF DIN MASKINE

1.



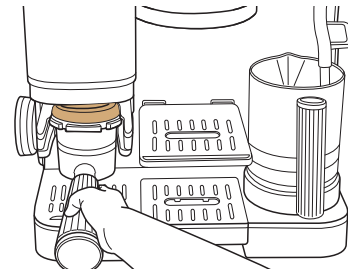
Dobbelt kurven er installeret
i portafilteret.

2.



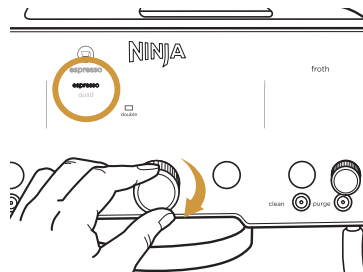
Stil tragten på portafilteret.
Tryk ned, indtil tragten låser på plads.

3.



Indsæt portafilteret i kværnholderen.
Sørg for, at det er i niveau og
sitter sikkert.

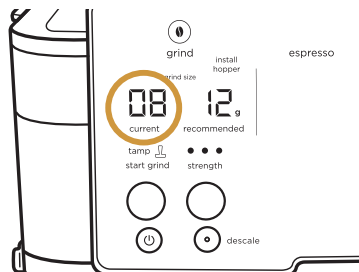
4.



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

TRIN 2: KVÆRN BØNNERNE

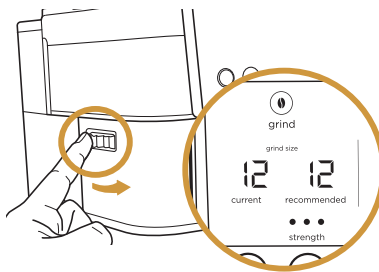
1.



Tjek om den nuværende
kværnindstilling matcher
den anbefalede indstilling.

*Bemærk: Numrene, der vises på billederne,
er kun til reference og matcher muligvis
ikke dem, der vises på din maskine.*

2.



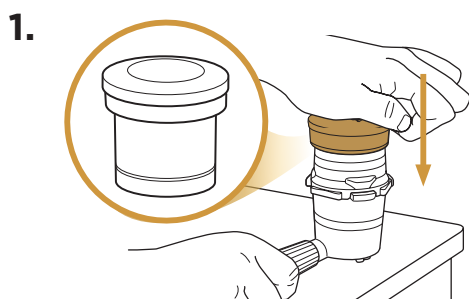
Hvis de ikke matcher, **skal du justere
den nuværende kværnen ved at
dreje på drejeknappen på venstre
side af maskinen**, indtil det matcher
den anbefalede indstilling.

3.



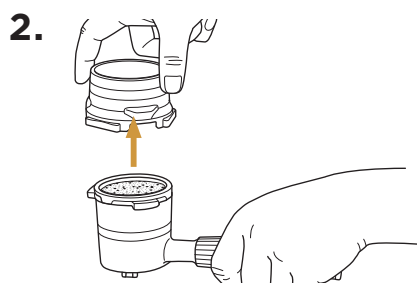
Tryk på **START GRIND (START
KVÆRN)**. Rør ikke portafilteret,
før maling er fuldført.

TRIN 3: BRYG ESPRESSO

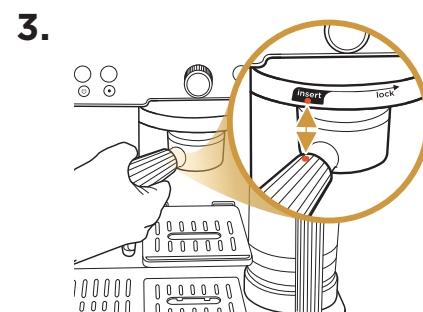


På en solid, plan overflade med tragten stadig fastgjort **skal du trykke kaffepresseren helt ned, indtil den rammer tragten.**

BEMÆRK: LÆG ET VISKESTYKKE SOM BESKYTTELSE, HVIS DER PRESSES PÅ ET BORD AF TRÆ ELLER ET ANDET SKRØBELIGT MATERIALE.



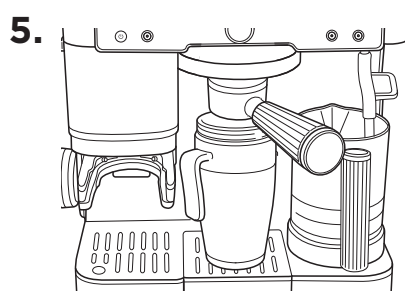
Fjern tragten fra portafilteret.



Justér portafilteret, så det passer med den orange prik på gruppehovedet.

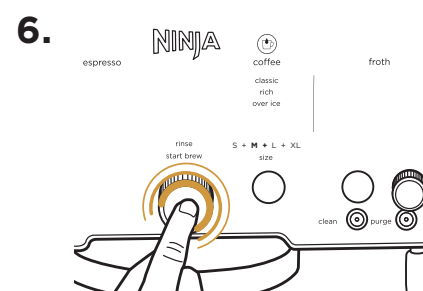


Sæt portafilteret fast, så det er på linje med låsepilene.

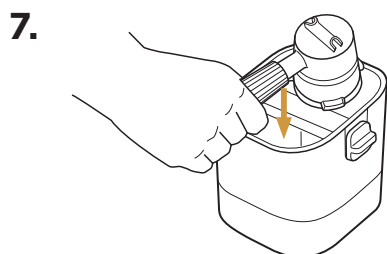


Stil en kop på 355 ml eller en stor kop under portafilteret.

BRUG DEN JUSTERBARE KOPBAKKE TIL AT PLACERE MINDRE KOPPER TÆTTERE PÅ PORTAFILTERET UNDER FREMTIDIGE BRYGNINGER.



Tryk på **START BREW (START BRYGNING)**. Maskinen bipper for at signalere, at brygningen er begyndt. Statuslinjen lyser op for at indikere status for brygningen. Det vil tage cirka 30 sekunder.



Når den er færdig, vil maskinen bippe igen for at vise, at brygningen er færdig. Fjern koppen, og fjern derefter omhyggeligt portafilteret fra gruppehovedet. Bortskaf kaffegrums ved at banke overfladen af kurven over en beholder eller knock box*.

VÆR FORSIGTIG, DA PORTAFILTERET VIL VÆRE VARMT

*KNOCK BOX SÆLGES SEPARAT PÅ NINJAKITCHEN.EU/NINJA-PARTS-ACCESSORIES/

TRIN 4: GENTAG PROCESSEN

- Når din første bryg er færdig, skal du kassere drikken og gentag trin 1-3.
- Når din anden bryg er færdig, vil Barista Assist teknologi have indstillet den anbefalede kværnindstilling for at opnå perfekt ekstraktion. Maskinen er nu klar til at lave espresso.
- Bemærk venligst, at du skal gøre dette, hver gang du udskifter typen af bønner, som du putter i tragten.

ESPRESSO 101:
**LAV DIN
FØRSTE
ESPRESSO-DRIK**

Når du har forberedt din maskine,
skal du brygge din første espresso-drik



SCAN HER
for at se
instruktionsvideoer
og få hurtige tips

BEGYNDERVENLIG OPSKRIFT ●○○

GIVER: 1 PORTION

INGREDIENSER

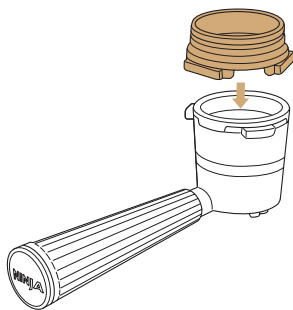
Friske kaffebønner

Foretrukne mælk



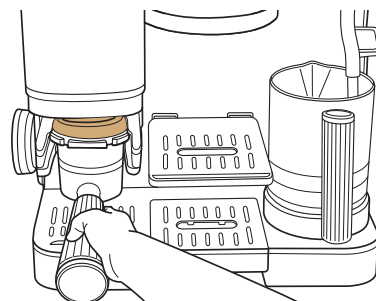
TRIN 1: FORBERED DIN DRIK

1.



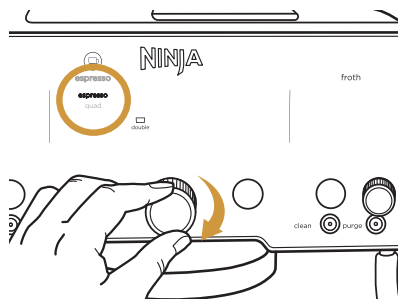
Stil tragten på portafilteret.
Tryk ned, indtil tragten låser på plads.

2.



Indsæt portafilteret i kværnholderen.
Sørg for, at det er i niveau og sidder sikkert.

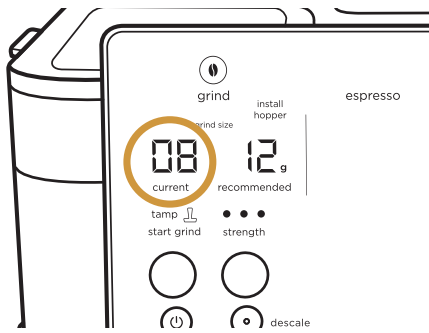
3.



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

TRIN 2: KVÆRN BØNNERNE

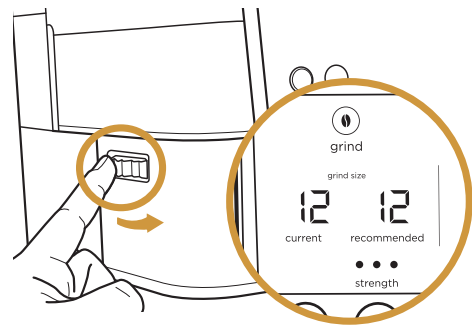
1.



Tjek om den nuværende kværnindstilling matcher den anbefalede indstilling.

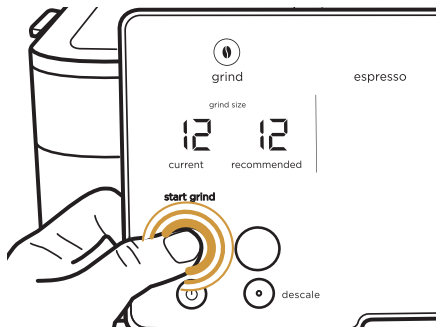
Bemærk: Numrene, der vises på billederne, er kun til reference og matcher muligvis ikke dem, der vises på din maskine.

2.



Hvis de ikke matcher, skal du justere den nuværende kværnen ved at dreje på drejeknappen på venstre side af maskinen, indtil det matcher den anbefalede indstilling.

3.

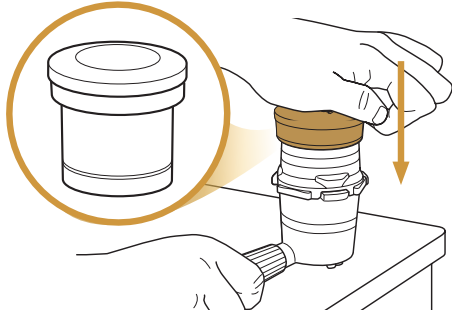


Tryk på **START GRIND (START KVÆRN)**. Rør ikke portafilteret, før bønnerne er kværnet færdigt.

BEMÆRK: Når bønner er kværnet færdigt, vil maskinen blive indstillet til den bryggestil og den størrelse, der blev valgt til den kværnen. For at ændre stil og størrelse skal du hælde de kværnede bønner ud af portafilteret, slukke for maskinen og tænde den igen, og derefter starte forfra fra trin 1 og vælge ønsket stil og størrelse, før der kværnes.

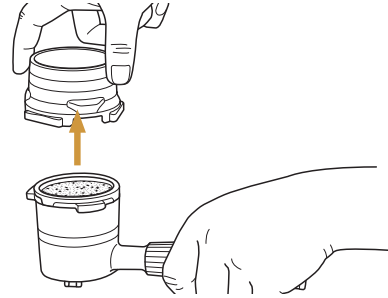
TRIN 3: BRYG ESPRESSO

1.



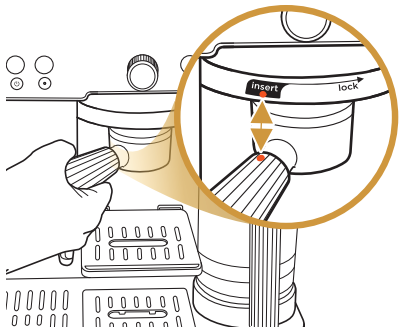
På en solid, plan overflade med tragten stadig fastgjort **skal du trykke kaffepresseren helt ned, indtil den rammer tragten.**

2.



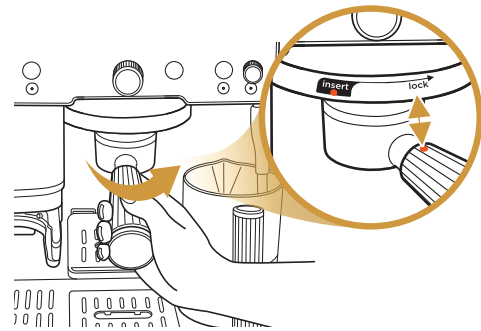
Fjern tragten fra portafilteret.

3.



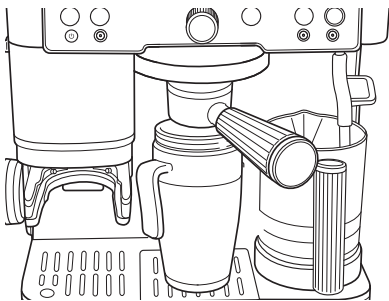
Justér portafilteret, så det passer med den orange prik på gruppehovedet.

4.



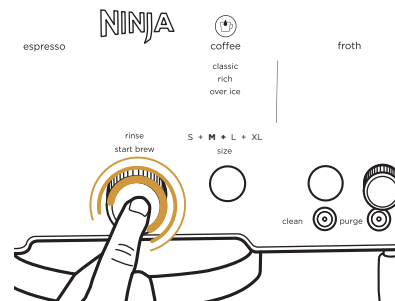
Sæt portafilteret fast, så det er på linje med låsepilene.

5.



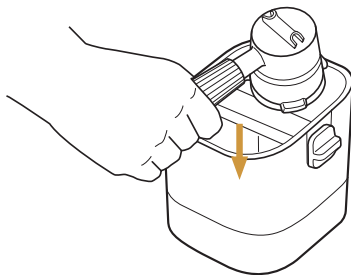
Sæt en stor kop (400 ml eller større) under portafilteret.

6.



Tryk på START BREW (START BRYGNING). Maskinen bipper for at signalere, at brygningen er begyndt. Statuslinjen lyser op for at indikere status for brygningen. Det vil tage cirka 30 sekunder.

7.



Når den er færdig, vil maskinen bippe igen for at vise, at brygningen er færdig. Fjern omhyggeligt portafilteret fra gruppehovedet. Bortskaf kaffegrums ved at banke overfladen af kurven over en beholder eller knock box*.



CAPPUCCINO

Espresso med dampet mælk og tykt skum.



DOBBELT
ESPRESSO



MÆLK EFTER
EGET VALG, op til
cappuccino-linjen



TYKT SKUM



LATTE

Espresso med dampet mælk og tyndt skum.



DOBBELT
ESPRESSO



MÆLK EFTER
EGET VALG, op
til latte-linjen



TYNDT SKUM



FLAT WHITE

Minder om en latte men med mindre mælk og et tyndere lag skum.



DOBBELT
ESPRESSO



120 ML VALGFRI
MÆLK



TYNDT SKUM



AMERICANO

Espresso serveret over varmt vand med et forhold på 2:1 vand til espresso*



DOBBELT
ESPRESSO
+ VARMT VAND

ELLER



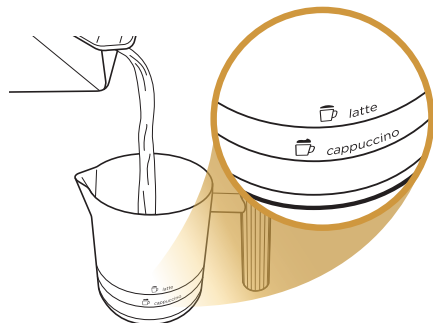
AMERICANO
DRIK
FUNKTION

Du kan toppe din americano op ved hjælp af varmtvandfunktionen.
Se instruktionshæftet få mere information.

Vi ved, at præferencerne varierer for den ønskede mængde af mælk i din kop, og du kan justere mængden af mælk i mælkekanden alt efter din præference.

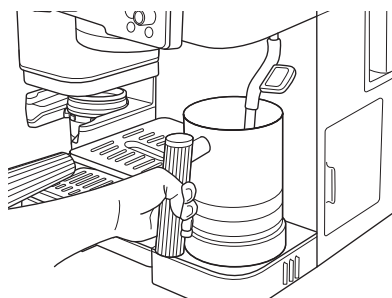
TRIN 4: SKUMMET MÆLKEPRODUKT ELLER PLANTEBASERET MÆLK

1.



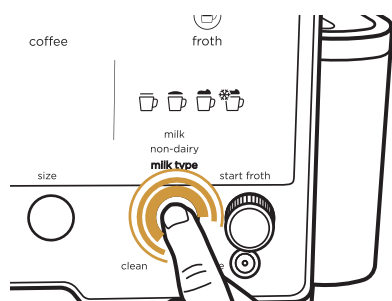
Fyld mælkekanden med den ønskede mængde mælk.

2.



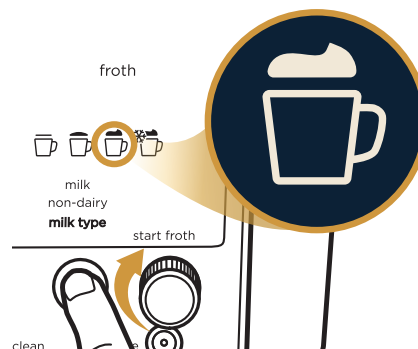
Træk dampskaftet ud. Sæt dampskaftet ind i mælkekanden, og tryk den derefter ind i mælkekandeplatformen.

3.



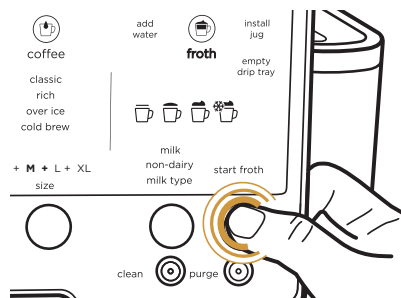
Match det til den mælk, du bruger (mælkeprodukt eller plantebaseret).

4.



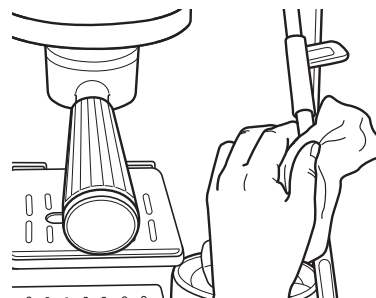
Brug skummeskiven til at vælge skummets tykkelse.

5.



Det vil tage cirka 90 sekunder.

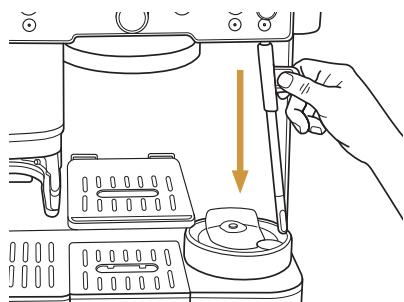
6.



Når skumningen er færdig, skal du fjerne kanden og **straks tørre dampskaftet af med en fugtig klud.**

VÆR FORSIGTIG, DA DAMPSKAFET VIL VÆRE VARMT

7.



Tryk skaftet ned ved hjælp af gummitappen. Maskinen vil automatisk skylle for at rense indersiden af skaftet hver gang efter brug.

8.



Før du hælder mælk i kanden, skal du banke den mod en flad overflade og bevæge mælken rundt for at fjerne store bobler. Hæld det skummede mælk over espressoen og nyd.

FORSTÅ BARISTA ASSIST TEKNOLOGI

Du har måske lagt mærke til at din anbefalede kværneindstilling ændrer sig. Dette er Barista Assist teknologi, som justerer den anbefalede kværneindstilling for at hjælpe dig med at få en korrekt espressoekstraktion. Det kan tage 2-3 brygninger for at opnå en optimal kværneindstilling, når der tilføjes flere bønner. 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 kværnstørrelse for at opnå korrekt espressoekstraktion.

En præcis dosis kaffe er også vigtig for korrekt espressoekstraktion. Barista Assist teknologi har en indbygget vægt, der kværner, indtil du har den rette dosis kaffepulver i dit portafilter. Når portafilteret er installeret i kværnen, skal du straks give slip for at lade det veje og dosere kaffebønnerne korrekt.



SÅDAN SER KORREKT ESPRESSOEKSTRAKTION UD

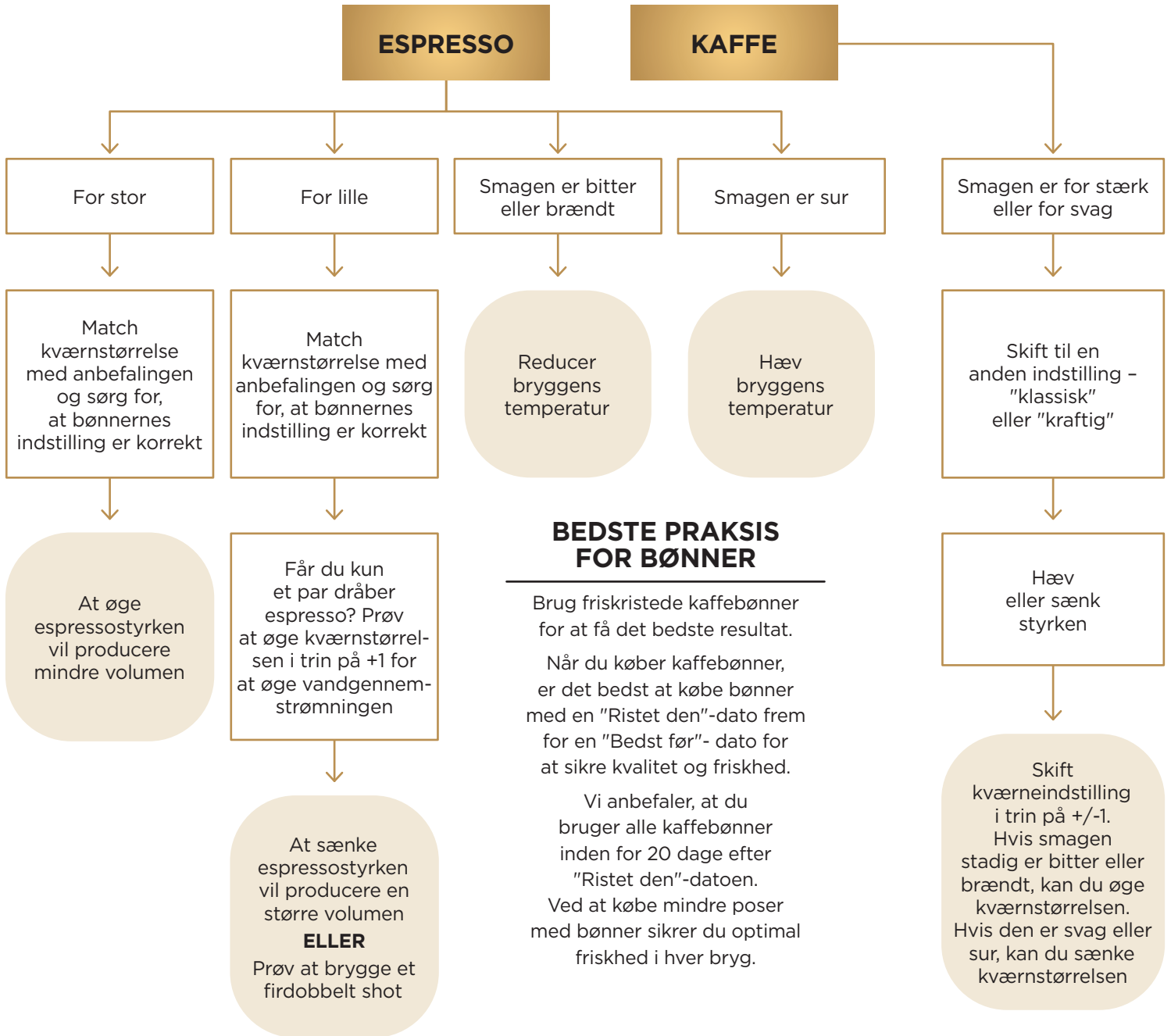
- Espresso vil strømme ud med en langsom, konstant hastighed.
- Du vil se en karamelfarvet væske, der flyder ud. Det er din crema.
- Der er et lag af crema øverst på din drik. Hæld eventuelt din kop for at se, om laget af crema stadig er helt synligt. Hvis du stadig kun kan se det som en karamelfarve, så har du ekstraheret dit espressoshot korrekt.

*Bemærk, at anbefalinger for maling kun vil justeres over tid for espresso-brygninger.
For brygning af filterkaffe er anbefalingerne de samme.*

TILPAS DIN BRYG

Smager espressoen eller kaffen ikke som du havde håbet?
Heldigvis giver vores Ninja Luxe Café dig mulighed for at tilpasse din drik til dine personlige præferencer!

BRYGER DU ESPRESSO ELLER KAFFE?



BEDSTE PRAKSIS FOR 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. Ved at købe mindre poser med bønner sikrer du optimal friskhed i hver bryg.

BEMÆRK: Undgå at bruge bønner med tilsat smag. Tilsatte olier og sukker på bønnerne kan øge mængden af rester, der hober sig op i kværnen, så du skal rengøre maskinen oftere, end der anbefales som standard.

BEMÆRK: Selvom vi anbefaler altid at følge Barista Assist teknologi, kan du prøve en indstilling grovere for en bitter smag eller en indstilling finere for sur smag, hvis ovenstående ikke hjælper med at forbedre din espresso bryg.

BEDSTE PRAKSIS FOR 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.

JUSTERING AF BRYGNINGSSTYRKE OG -TEMPERATUR

JUSTERING AF BRYGS STYRKE

Regulering af brygningsstyrke:

For at regulere brygningsstyrken skal du trykke på STRENGTH (STYRKE)-knappen.

Muligheder for espressostyrke:

- **Standard: Højere og mindre koncentreret:** 4:1 vand i forhold til kaffepulver
- • 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.**

Muligheder for kaffestyrke:

- **Mild:** Færre bønner vil blive doseret
- • **Standard**
- • • **Kraftig:** Flere bønner vil blive doseret

SÅDAN VÆLGER DU DEN RETTE KOP

Sørg for, at koppen, du bruger, har en passende størrelse til din drik. Til en varmere drik skal du bruge en kop med samme størrelse som drikken.

Tykkelsen på din kops materiale vil også påvirke temperaturen af din drik. Brug en kop af tyndere materiale for at få en varmere drik.

OPVARMNING FØR DU BRYGGER

At køre varmt vand gennem gruppehovedet og portafilteret vil hjælpe med at forvarme dem og maskinen til fremtidige brygninger.

For at gøre drikke endnu varmere kan du køre et dobbelt shot espresso blot med varmt vand gennem portafilteret ned i koppen, du gerne vil have din drik i. Temperaturen af din kop på vil påvirke temperaturen af din drik. Smid vandet ud, og tør koppen og portafilteret. Derefter kan du brygge. Se instruktioner til Vandskylning.

JUSTERING AF TEMPERATUR TIL BRYGNING

- 1 Hold knappen SIZE (STØRRELSE) inde i tre sekunder.
- 2 Drej drejeknappen i midten til _h06, og tryk derefter på drejeknappen i midten for at vælge.
- 3 Drej drejeknappen i midten til den ønskede indstilling, og tryk derefter på det for at vælge.

LO (LAV): Lav temperatur

M (MEDIUM): Medium temperatur

HI (HØJ): Høj temperatur

For at forlade menuen med yderligere indstillinger skal du trykke på SIZE (STØRRELSE)-knappen.

Temperaturindstillingen vil påvirke ekstraktionen af espresso og smagen af din drik. Vi anbefaler en lav eller middel temperatur til mørkere ristninger, og middel eller høj temperatur til lysere ristninger for at opnå de bedste resultater og en korrekt ekstraktion.

JUSTERING AF MÆLKETEMPERATUR

Juster mælketemperaturen under de ekstra indstillinger.

- 1 Hold knappen SIZE (STØRRELSE) inde i tre sekunder.
- 2 Drej drejeknappen i midten til _h07, og tryk derefter på drejeknappen i midten for at vælge.
- 3 Drej drejeknappen i midten til den ønskede indstilling, og tryk derefter på det for at vælge.

Low (Lav): Vælg denne indstilling, hvis dit skum bliver for varmt, eller hvis du ønsker, at dit skum skal være lidt tyndere.

Medium (Medium): Vores barista-anbefalede standardindstilling.

High (Høj): Vælg denne indstilling, hvis dit skum bliver for kold, eller hvis du ønsker, at dit skum skal være lidt tykkere.

For at forlade menuen med yderligere indstillinger skal du trykke på SIZE (STØRRELSE)-knappen.

JUSTERING AF KAFFESMAG

Barista Assist vil anbefale en kværnstørrelse afhængigt af bryggestil og størrelse. Fordi alle bønner ikke er ristet på samme måde, har du med kværnkappen mulighed for at justere smagsprofilen.

Smagen er for bitter: Øg kværnstørrelsen

Smagen er for sur: Formindsk kværnstørrelsen

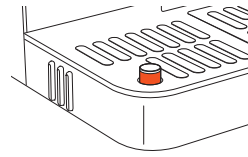
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

DAGLIG VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING AF KURVE OG PORTAFILTER

Husk at rengøre disse efter hver brygning. Fjern kurven fra portafilteret og vask begge grundigt i hånden.

TØMNING AF DRYPBASSE



Når den orange tøm-indikator stiger nok til, at du kan se den, er det tid til at tømme hoveddrypbassen.

BEMÆRK: Fjern drypbassen i midten, før der tømmes. Tør af separat med en fugtig klud.

RENGØRING AF MÆLKESKUMMEREN

Tør af med en fugtig klud: Gør dette straks efter skumning for at forhindre, at mælk sidder fast på dampskåft.

Autoskyllning: Efter hver skumning skal du skubbe dampskåft tilbage i nedadgående position, uden at kanden er sat ind, for at starte en automatisk skylning. Dette vil hjælpe med at rense indersiden af dampskåft efter skumning. Du kan skylle når som helst ved at trykke på PURGE (GENNEMSKYL)-knappen.

Aftageligt piskeris: Fjern piskeriset fra mælkekanden og vask det grundigt i hånden hver gang efter brug.

For en dybere rengøring af piskeriset og dampskåft skal du fylde mælkekanden med vand og en dråbe opvaskemiddel og køre THIN skum (TYNDT skum)-programmet.

DELENE KAN VASKES I OPVASKEMASKINE

- Tragt
- Piskeris
- Renseskive
- Vandbeholder
- Bønnebeholder
- Alle komponenter til drypbassen.

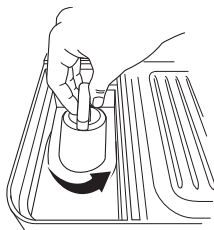
BEMÆRK: Vask alle andre dele i hånden. Nedsænk ikke det assisterede stempel i vand. Tør den af med en ren og fugtig klud.

RENGØRING AF DEN KONISKE KAFFEKVÆRN

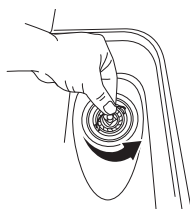
For at forhindre tilstopning og sikre den højeste kvalitet anbefales det som minimum at rengøre din koniske kaffekværn ugentligt ved daglig brug. Til mørke ristninger, koffeinfri kaffe og andre olieholdige bønnetyper anbefales det at rengøre kværnen oftere. Hvis du ikke bruger din kværn dagligt, skal du som minimum rengøre den månedligt eller hver gang du skifter eller genfylder bønner.

Sørg for, at maskinen er slukket, og at stikket er trukket ud, før du går i gang.

- 1 Fjern alle bønner fra bønnebeholderen. Se "Switching Out Beans" (Skift af bønner) for reference.
- 2 Fjern bønnebeholderen ved at løfte håndtaget og dreje den mod uret.



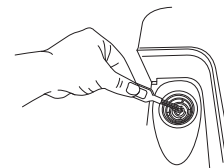
- 3 Fjern den øverste kværndel ved at dreje mod uret, så den orange pil på kværnen passer med den orange pil med mærket ALIGN (RET IND) på maskinen. Løft den øverste kværn op efter justeringen er fuldført.



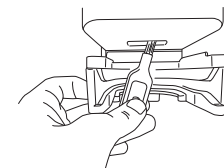
- 4 Rengør den fjernede kværn med en børste.



- 5 Rengør derefter kværnen, der er fastgjort til maskinen, med en rengøringsbørste.



- 6 Sørg også for at rengøre indersiden af kværnholderen.



BEMÆRK: LAD IKKE skærene komme i kontakt med vand.

BEMÆRK: Ved rengøring af den koniske kværn, der er fastgjort til maskinen, må du kun bruge rensbørsten.

REGELMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE

Følgende er vejledningen til afkalknings- og rengøringscyklusser. Disse er separate procedurer og bør udføres, når den pågældende lampe er tændt på betjeningspanelet.

AFKALKNING

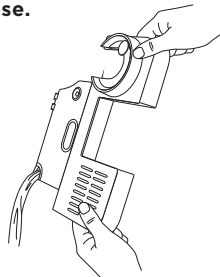
Gennemførelsestid: cirka 90 minutter

BEMÆRK: Fjern vandfilteret fra beholderen, før afkalkningen påbegyndes.

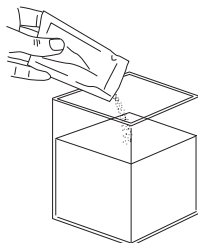
Når afkalkningslampen tændes, skal du straks køre en afkalkningscyklus. Hvis der ikke foretages en afkalkning, efter at lampen er tændt, vil drikke kvaliteten forringes, og din maskine kan blive tilstoppet og stoppe med at virke.

Afkalkning nedbryder og fjerner kalk- og mineralaflejringer i maskinens indre. Dette vil hjælpe med at opretholde maskinens bedste ydeevne, hvis det rutinemæssigt udføres med en afkalkningsopløsning, når DESCAL-lampen (AFKALKNINGSLAMPEN) tændes.

- 1 Sørg for, at den primære drypbakke er helt tømt, da noget af det vand, der brygges under afkalkningscyklussen, vil løbe ned i drypbakken. **Hvis hoveddrypbakken ikke tømmes, kan det medføre oversvømmelse.**



- 2 Opløs det medfølgende Ninja afkalkningspulver i en separat beholder med 1 liter vand. Hæld opløsningsblandingen i vandbeholderen.



ELLER

Fyld vandbeholderen med 470 ml farveløs eddike, og fyld derefter beholderen op til linjen "Afkalkning" med vand.

- 3 Placer dobbelt kurven i portafilteret.
- 4 Fastgør portafiltret ind i gruppehovedet.
- 5 Sørg for, at mælkekanden er placeret på mælkekandeplatformen med dampskafte indeni.
- 6 Placer en tom kop (mindst 50 cl.) under portafilteret. Du kan være nødt til at fjerne midterdrypbakken.
- 7 Tryk på AFKALKNINGSKNAPPEN, og tryk derefter på drejeknappen i midten for at starte afkalkningscyklussen.
- 8 Maskinen vil starte afkalkningscyklussen. Maskinen skyller opløsningen gennem dampskafte og portafiltret i ca. 90 minutter. Maskinen vil tælle den resterende tid af cyklussen ned på kontrolpanelet.
- 9 Maskinen vil bippe for at indikere, når afkalkningscyklussen er færdig.
- 10 Når cyklussen er færdig, skal du fjerne portafiltret, hoveddrypbakken og mælkekanden med forsigtighed, da der vil være vand i dem alle.
- 11 Tøm væsken, og vask dem i hånden med varmt sæbevand for at fjerne enhver opløsning, der kan påvirke smagen af din kaffe.
- 12 Fyld vandbeholderen med nyt vand, men overskrid ikke påfyldningslinjen.
- 13 Genindsæt den primære drypbakke i maskinen og sæt portafilteret ind i gruppehovedet. Sæt ikke mælkekanden ind.
- 14 Skyl gruppehovedet ved at køre en 355 ml klassisk bryg.
- 15 Når mælkekanden er afmonteret, skylles dampskafte ved at trykke på knappen PURGE (GENNEMSKYLNING).

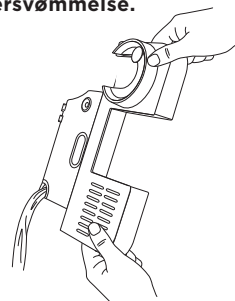
KØRER EN RENGØRINGSCYKLUS

Gennemførelsestid: cirka 6 minutter

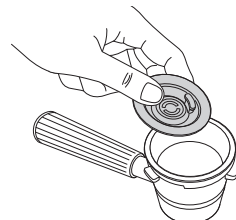
En rengøringscyklus skyller rester af olie eller grums ud, som er ophobet i og omkring gruppehovedet. CLEAN (RENSE)-lampen lyser automatisk for at indikere, når en rengøringscyklus er påkrævet. Du kan også køre en rengøringscyklus, hvis du bemærker en ændring i bryggekvaliteten. Rengøringscyklussen kræver en rengøringsdisk (følger med maskinen og kan opbevares i tilbehørsbeholderen) og en rengøringsstabelt (følger også med og kan købes på ninjakitchen.eu/accessories).

Følg disse trin for at køre en rengøringscyklus:

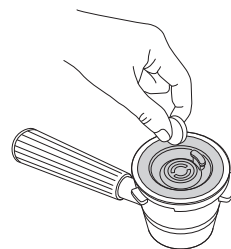
- 1 Sørg for, at den primære drypbakke er helt tømt, da det vand, der brygges under afkalkningscyklussen, vil løbe ned i den primære drypbakke. **Hvis hoveddrypbakken ikke tømmes, kan det medføre oversvømmelse.**



- 2 Fyld vandbeholderen, men overskrid ikke påfyldningslinjen.
- 3 Placer dobbelt kurven i portafilteret.
- 4 Placer rengøringsdiskene oven i dobbeltkurven, så håndtaget vender opad.



- 5 Placer 1 rengøringsstabelt i midten af rengøringsdisken.



- 6 Fastgør portafiltret ind i gruppehovedet.
- 7 Tryk på CLEAN (RENGØR)-knappen, og tryk derefter på drejeknappen i midten for at starte rengøringscyklussen.
- 8 Maskinen starter processen med at skylle bruseafskærmningen og gruppehovedet, og hælder vandet og bundfaldet fra rengøringscyklussen tilbage i hoveddrypbakken.
- 9 Rengøringscyklussen vil tage ca. 6 minutter at gennemføre. Maskinen vil bippe, når rengøringscyklussen er færdig.
- 10 Når rengøringscyklussen er færdig, skal du fjerne både portafiltret og hoveddrypbakken med forsigtighed, da der vil være vand i dem begge. Vask i hånden med varmt sæbevand.

NINJA

LUXE CAFÉ

— PREMIER SERIES —

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

© 2025 SharkNinja Operating LLC

ES601EU_QSG_MP_250306_Mv1_DA