

NINJA

LUXE CAFÉ

— PRO SERIES —

INSPIRATIONSVEJLEDNING



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



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

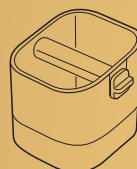
DIN GUIDE TIL PERFEKT ESPRESSO OG KAFFE

UDEN GÆTTERIER

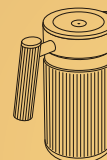
Velkommen til Ninja Luxe Café – det intelligente system, der guider dig til den perfekte kop. Her er du få sider fra tips, tricks og vejledning til, hvordan du laver en café-kvalitets kop espresso, filterkaffe eller kold bryg. Lad os komme i gang med at brygge.

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

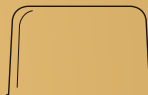
Lær din Luxe Café at kende	4
Bryggetips	10
Sådan brygger du espresso	12
Sådan brygger du filterkaffe.....	30
Sådan brygger du kolde brygge	34
Din hjemmebarista.....	40
Lær mere om Barista Assist teknologi	42
Rengøring og vedligeholdelse	43



Afkalkningspulver
1 pakke inkluderet



**Vandfilter-
kabinet**



Vandfilterindsatser
1 inkluderet



**Rengørings
tabletter**
1 pakke inkluderet



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

LÆR DIN LUXE CAFÉ AT KENDE

Enkelt, dobbelt og luksuskurve

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

ENKELT



SINGLE: espresso, lungo, americano

DOBBELT



DOUBLE: ristretto, espresso, lungo, americano, koldpresset

LUKSUS



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



Portafilter

Holder kurven på plads, når der kværnes og brygges.

Brugervenligt kontrolpanel

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



Integreret konisk kaffekværn med drejeknap

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

Integreret kaffepresser

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

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 rensesyklus. Se brugervejledningen for at få instruktioner.

Dampskaft

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

Opbevaring af tilbehør

Bruges til at opbevare enkelt eller dobbelt kury, luksuskury, rengøringsskive og børste.

Justerbar kopbakke

Aftagelig bund med 3 forskellige niveauer minimerer dryp og sprøjt.

XL mælkekande med integreret piskeris

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

Rengøringsbørste

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



HVIS DU KAN LÆNGES EFTER DET, KAN DU BRYGGE DET

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

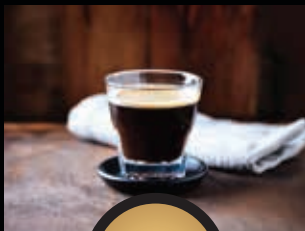


ENKELT KURV DOBBELT KURV LUKSUS KURV



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

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 balanceret espresso firdobbelt shot med et stænk varmt vand. Du kan toppe din americano op ved hjælp af varmtvand-funktionen.

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.

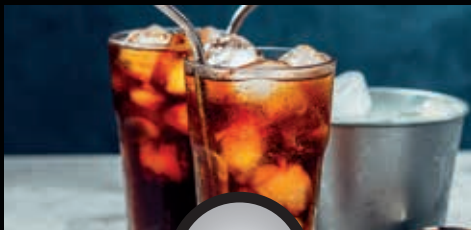


OVER ICE (ISKAFFE)

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

FYLD KOPPEN MED IS FØR BRYGNING.

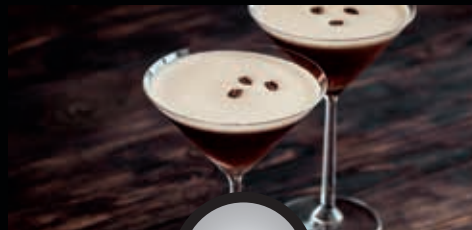
HURTIG KOLD BRYG



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)

Lav et dobbelt eller firdobbelt shot af espresso, der er brygget ved en lavere temperatur til elegante, kolde drikke.

DEN PERFEKTE KOP MED

BARISTA ASSIST

T E K N O L O G I

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 lækker, koncentreret espresso.



Den indbyggede kaffepresser hjælper med at fordele tryk på bønnerne, så der bliver en jævn, kompakt presning hver gang.



Hold kontinuerligt øje med din bryg og justerer temperatur-, tryk-, og kværnanbefalinger, så hver kop bliver bedre end den sidste.

JÆVNT MIKROSKUM MED **XL DUAL FROTH SYSTEM PRO**

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



DAMPET MÆLK

Dampes skånsomt til den ideelle drikketemperatur, perfekt til kaffe, varm chokolade eller matcha.



TYNDT SKUM

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



TYK SKUM

Klassisk, luftigt skum til at toppe driks såsom cappuccinoer.



EKSTRA TYKT SKUM

Et tykt lag skum, ideelt til cappuccinoer med mindre mælk og mere skum med mindre volumen.



KOLDT SKUM

Koldt, tykt skum, der passer perfekt til enhver 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 luksuskurven fastgjort i kværnholderen.
- 5 Tryk og hold knappen START GRIND (START KVÆRN) for at fjerne alle resterende bønner.
- 6 Fyld nye bønner i bønnebeholderen.



JUSTERING AF BRYGGETEMPERATUR OG -STYRKE

Justering af bryggetemperatur:

Før brygning kan du justere temperaturen ved at bruge knappen TEMP STRENGTH (TEMPERATUR OG STYRKE). Tryk og hold nede i 3 sekunder for at skifte mellem de to indstillinger.

Til mørkere ristninger anbefaler vi lav eller medium temperatur.

Til lysere ristninger anbefaler vi medium eller høj temperatur.

Regulering af brygningsstyrke:

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

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

Styrkejustering vil fungere afhængigt af, om du brygger espresso eller kaffe.

Espresso-styrkereguleringer:

- 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.**

Kaffestyrkereguleringer:

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



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 355 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.

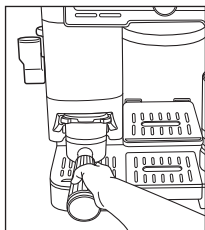
SÅDAN BRYGGER DU ESPRESSO

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.

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

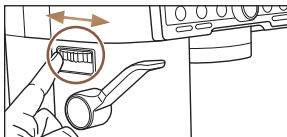


TRIN 2 KVÆRN

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.

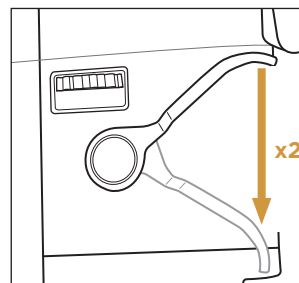
Tryk på **START GRIND (START KVÆRN)**.



TRIN 3 PRES

Når bønnerne er kværnet, skal du trykke grebet til den indbyggede kaffepresser grebet hårdt ned, indtil det stopper. Slip grebet, og gentag derefter dette endnu en gang. Slip grebet, og fjern portafiltret fra kværnen.

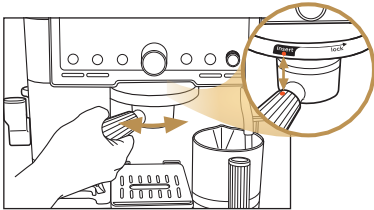
BEMÆRK: Statuslinjen lyser grønt ved de første to presninger for at angive, at dit kaffepulver er blevet presset.





TRIN 4 BRYG

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



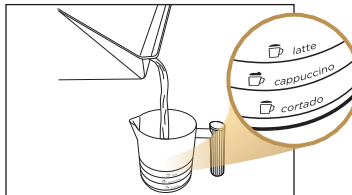
Sæt en kop under portafiltret.

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 du brygger en kold drik lige efter at have brygget en varm, skal du køre en skyllecycklus. *Se bryggetips for at få instruktioner.*
- **SCAN HER** for at se instruktionsvideoer, opskrifter samt tips til rengøring og vedligeholdelse.



FÅ MERE INFORMATION, se brugervejledningen.

ESPRESSOSHOT

BEGYNDERVENLIG OPSKRIFT ●○○

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

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

INGREDIENSER

Friske kaffebønner

ANVISNINGER



Indsæt dobbeltkurven i portafilteret. Sæt derefter portafilteret i kværnholderen.



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



Pres bønnerne ved at presse grebet helt ned to gange. Installer derefter portafiltret i gruppehovedet ved at sætte de orange prikker på linje og dreje mod højre.

BEMÆRK

For flere detaljer om hvordan du brygger en espresso, se side 12-13.



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

BEMÆRK

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

For at få et **stærkere** espresso shot skal du bruge den dobbelte kurv til at brygge en ristretto.

For en **større** mængde, brug en hvilken som helst kurv til at brygge en lungo.

RISTRETTO

Mindre, mere koncentreret portion med en sødere, kraftigere smag

27 ml*
portionsstørrelse

ESPRESSO

Koncentreret, smagfuld kop kaffe

45 ml*
portionsstørrelse

LUNGO

Større, mindre koncentreret kaffe med en skarpere smag

90 ml*
portionsstørrelse

*Når der brygges med den dobbelte kurv og standardstyrken 2.



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



Indsæt dobbeltkurven i portafilteret. Sæt derefter portafilteret i kværnholderen.



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



Pres bønnerne ved at presse grebet helt ned to gange. Installer derefter portafiltret i gruppehovedet ved at sætte de orange prikker på linje og dreje mod højre.

TILPAS DIN KAFFE

ved at tilsætte den smagssirup, det sukker eller krydderi, du synes godt om. Se side 40 for at få inspiration!

BEMÆRK

For flere detaljer om hvordan du brygger en espresso, se side 12-13.



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




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

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.



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.

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. 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 bønnerne ved at presse grebet helt ned to gange. Installer derefter portafiltret i gruppehovedet ved at sætte de orange prikker på linje og dreje mod højre.
- 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.

TIP

Top din americano ved at bruge varmtvandsfunktionen.

For en **større** mængde, bryg en lungo.

BEMÆRK

For flere detaljer om hvordan du brygger en espresso, se 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. 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 bønnerne ved at presse grebet helt ned to gange. Installer derefter portafiltret i gruppehovedet ved at sætte de orange prikker på linje og dreje mod højre.
- 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 THIN FROTH (TYNDT SKUM)  lyser. Tryk på skummeknappen for at begynde at skumme. Hæld den skummede mælk over den bryggede espresso og server.

BEMÆRK

For flere detaljer om hvordan du brygger en espresso, se side 12-13.

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. 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 bønnerne ved at presse grebet helt ned to gange. Installer derefter portafiltret i gruppehovedet ved at sætte de orange prikker på linje og dreje mod højre.
- 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 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 40 for at få inspiration!

BEMÆRK

For flere detaljer om hvordan du brygger en espresso, se 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 cortado-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. 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 bønnerne ved at presse grebet helt ned to gange. Installer derefter portafiltret i gruppehovedet ved at sætte de orange prikker på linje og dreje mod højre.
- 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 THICK FROTH (TYKT SKUM) ☺ lyser. Tryk på skummeknappen for at begynde at skumme. Top espressokaffen med skum og server.

BEMÆRK

For flere detaljer om hvordan du brygger en espresso, se 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 cortado-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. 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 bønnerne ved at presse grebet helt ned to gange. Installer derefter portafiltret i gruppehovedet ved at sætte de orange prikker på linje og dreje mod højre.
- 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 THIN FROTH (TYNDT SKUM)  lyser. Tryk på skummeknappen for at begynde at skumme. Hæld den skummede mælk over den bryggede espresso og server.

BEMÆRK

For flere detaljer om hvordan du brygger en espresso, se 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 Placer den enkelte kurv i portafilteret. 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 bønnerne ved at presse grebet helt ned to gange. Installer derefter portafiltret i gruppehovedet ved at sætte de orange prikker på linje og dreje mod højre.
- 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 dampskافتet 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

For flere detaljer om hvordan du brygger en espresso, se 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. 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 bønnerne ved at presse grebet helt ned to gange. Installer derefter portafiltret i gruppehovedet ved at sætte de orange prikker på linje og dreje mod højre.
- 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 dampskافتet i den.
- 6 Tryk på knappen MILK TYPE (MÆLKETYPE), indtil den ønskede mælk lyser. Drej skummeskiven til EKSTRATHICK FROTH (TYKT SKUM) ☺ lyser. Tryk på skummeknappen for at begynde at skumme. Hæld den skummede mælk over den bryggede espresso og server.

BEMÆRK

For flere detaljer om hvordan du brygger en espresso, se 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. 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 bønnerne ved at presse grebet helt ned to gange. Installer derefter portafiltret i gruppehovedet ved at sætte de orange prikker på linje og dreje mod højre.
- 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.

For at få et **stærkere** espresso shot skal du bruge den dobbelte kurv til at brygge en ristretto.

BEMÆRK

For flere detaljer om hvordan du brygger en espresso, se side 12-13.



WARM ESPRESSO



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. 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 bønnerne ved at presse grebet helt ned to gange. Installer derefter portafiltret i gruppehovedet ved at sætte de orange prikker på linje og dreje mod højre.
- 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

For flere detaljer om hvordan du brygger en espresso, se side 12-13.

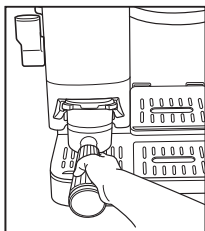
SÅDAN BRYGGES FILTERKAFFE

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.

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

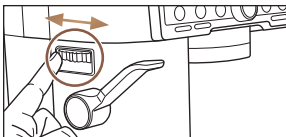


TRIN 2 KVÆRN

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

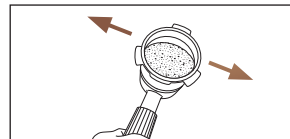
Brug kværnskiven på venstre side af maskinen til at matche den aktuelle kværnstørrelse med den anbefalede kværnstørrelse.

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



TRIN 3 RYST

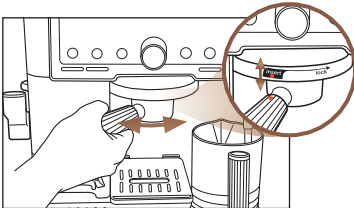
For størrelse S til L kaffedrikke skal du fjerne portafilteret fra kværnholderen og ryste portafilteret let for at jævne kaffegrumset. Derefter kan du brygge.





TRIN 4 BRYG

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



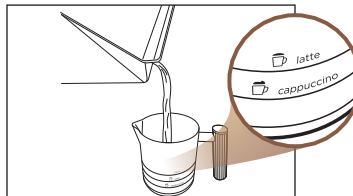
Sæt en kop under portafilteret.

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

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

TRIN 5 | VALGFRIT 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 dit kaffegrums, som du ville for espresso.
- **SCAN HER** for at se instruktionsvideoer, opskrifter samt tips til rengøring og vedligeholdelse.



FÅ MERE INFORMATION, se brugervejledningen.



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. 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 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

For yderligere detaljer om hvordan man brygger en filterkaffe, se side 30-31.

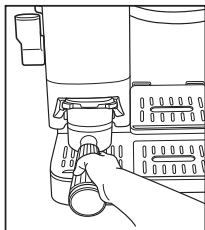
SÅDAN BRYGGER KOLD BRYG

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

TRIN 1 OPSÆTNING

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

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

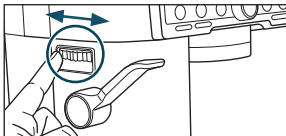


TRIN 2 KVÆRN

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

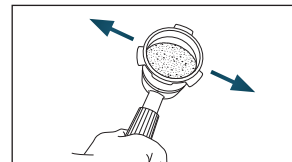
Brug kværnskiven på venstre side af maskinen til at matche den aktuelle kværnstørrelse med den anbefalede kværnstørrelse.

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



TRIN 3 RYST

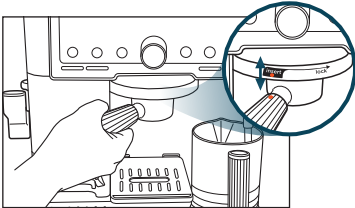
For størrelse S til L kaffedrikke skal du fjerne portafilteret fra kværnholderen og ryste portafilteret for at jævne kaffepulveret. Derefter kan du brygge.





TRIN 4 BRYG

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



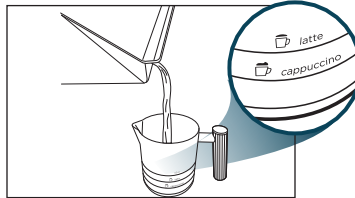
Fyld din kop med is og placer den under portafilteret.

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

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

TRIN 5 | VALGFRIT 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

- Når du laver store (L+ og XL) koldbryggede kaffer, skal du trykke kaffen fast sammen.
- Hvis du brygger en kold drik lige efter at have brygget en varm, skal du køre en skyllecycklus. *Se bryggetips for at få instruktioner.*
- Brygning kan tage 5-10 minutter afhængigt af drikkenes størrelse.
- **SCAN HER** for at se instruktionsvideoer, opskrifter samt tips til rengøring og vedligeholdelse.



FÅ MERE INFORMATION, se brugervejledningen.

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.
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
og sæt portafilteret ind
i gruppehovedet.

BEMÆRK

For yderligere detaljer
om hvordan man brygger
en kold kaffe, se 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 portafiliteret. Tryk på START BREW (START BRYGNING) på den midterste drejeknap.



Tilsæt fløde og mælk til mælkekanden, stil kanden på platformen med dampskafteet 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

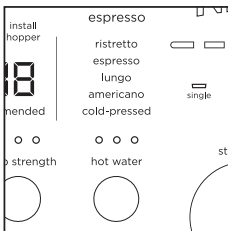
Glem ikke at sætte dampskafteet tilbage til sin oprindelige position for, at det automatisk kan udløses. Se side 43 for at få flere rengøringsinstruktioner.

HOT WATER (VARMT VAND)

Brug varmt vand efter behov
til te og til at toppe kaffen op

TRIN 1 OPSÆTNING

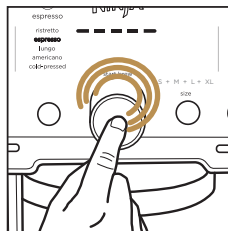
Tryk på HOT WATER (VARMT VAND)-
knappen for at aktivere
varmt vand-tilstand.



TRIN 2 JUSTER

Juster temperaturen på det varme
vand med drejeknappen i midten.

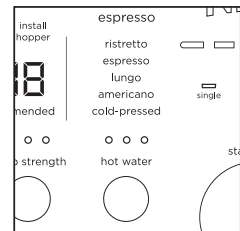
Tryk på START BREW (START
BRYGNING) for at begynde med
at dispensere varmt vand.



TRIN 3 DOSÉR

Tryk på START BREW (START
BRYGNING) igen, når du har din
ønskede mængde, eller vent på,
at programmet afsluttes.

Programmet vil dispensere
235 ml, hvis det ikke stoppes.



COLD FIGHTER TEA

BEGYNDERVENLIG OPSKRIFT ●○○

BRYGGETID: CIRKA 2 MINUTTER | **GIVER:** 1 PORTION

INGREDIENSER

- 1 tepose myntete
- 1 tepose kamillete
- 1 spiseskefuld honning
- 1 ½ spiseskefulde citronsaft

ANVISNINGER

- 1 Placer teposer i en krus og sæt kruset under portafilteret.
- 2 Tryk på HOT WATER (VARMT VAND)-knappen. Drej drejeknappen i midten for at vælge ønsket temperatur. Tryk på START BREW (START BRYGNING) på den midterste drejeknap. Når vandet er færdig med at blive doseret, skal du trykke på knappen for HOT WATER (VARMT VAND) en gang til.
- 3 Lad teposer trække i varmt vand i 5 minutter, og kassér dem derefter. Tilsæt honning og citronsaft og bland. Server mens varm.

HOT WATER
(VARMT VAND)



DIN HJEMME BARISTA

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

BRYGGETYPE

VARM

Espresso
(enkelt, dobbelt, firdobbelt)

Classic (Klassisk)

Rich (Kraftig)

KOLD

Cold Pressed (Koldpresset)

Over Ice (Iskaffe)

Cold Brew (Kold bryg)

SMAGSTILSÆTNING SOM 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

Letmælk

Skummemælk

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



Ekstra 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

LÆR MERE OM

BARISTA ASSIST

T E K N O L O G I

STØRRELSESANBEFALINGER FOR MALING OG ADAPTIV BRYGNING

Vores espressomaskine eliminerer det endeløse gæfteri, 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 gæfteri.

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.

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 VEDLIGEHOELDELSE

AUTOSKYLNING

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

DAGLIG VEDLIGEHOELDELSE

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

RENGØRINGSCYKLUS

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

Piskeris, renseskive, vandbeholder, bønnebeholder og alle drypbakkekomponenter.

NINJA
LUXE CAFÉ
— PRO SERIES —

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC

ES701EU_IG_MP_241003_Mv1)_DA