NINJA

LUXE CAFÉ

PREMIER SERIES

INSPIRATIONSGUIDE

Se till att läsa den bifogade Ninja® Snabbstartsguiden innan du använder din maskin.

SKANNA HÄR
för instruktions / videor, recept, och rengöring samt underhåll.

DIN GUIDE TILL

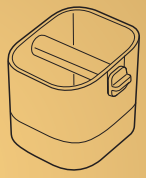
ESPRESSO- OCH KAFFE PERFEKTION

UTAN GISSANDE

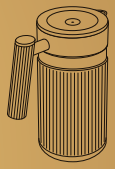
Välkommen till Ninja Luxe Cafe, det intelligenta systemet som guidar dig till den perfekta koppen. Härifrån är du sidor bort från tips, trick och instruktioner för att skapa en kopp espresso, filterkaffe, eller kallbryggt kaffe av kafékvalitet. Då sätter vi igång med bryggningen.

FÖRHÖJ DIN STATION

Hitta premiumtillbehör, extra rengöringsmaterial med mera på **ninjakitchen.eu**



Knock Box
för kaffesump



Delbar tillbringare på 825 ml

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Lär känna din Luxe Cafe 4
Bryggtips 10
Hur man brygger espresso 12
Hur man brygger filterkaffe 30
Hur man brygger kallbryggt kaffe 34
Var din egen barista 38
Välja rätt bönor 40
Läs mer om Barista Assist-teknik 42
Rengöring och underhåll 43

Avkalkningspulver
1 paket ingår

Vattenfilterinsatser
1 ingår

Rengöringstabletter

1 paket ingår

SKANNA HÄR
för tillbehör, instruktionsvideor och snabba tips

LÄR KÄNNA DIN
LUXE CAFE

Assisterad tamper
Utformad för att applicera rätt mängd jämnt tryck för att få till den perfekta kaffepucksformen.

Tratt
Förhindrar kaffepulver från att rinna över vid malning och underlättar pressning.
Sätt alltid på tratten före malning.

Enkla-, dubbla- och Luxe-filterkorgar
Sitter inuti portafiltret för att hålla kaffepulvret och brygga drycken.
ENKEL: espresso, americano, kallpressad
DUBBEL: espresso, americano, kallpressad
LUXE: fyrdubbel espresso, americano, filterkaffe, kallbryggt, kallpressat

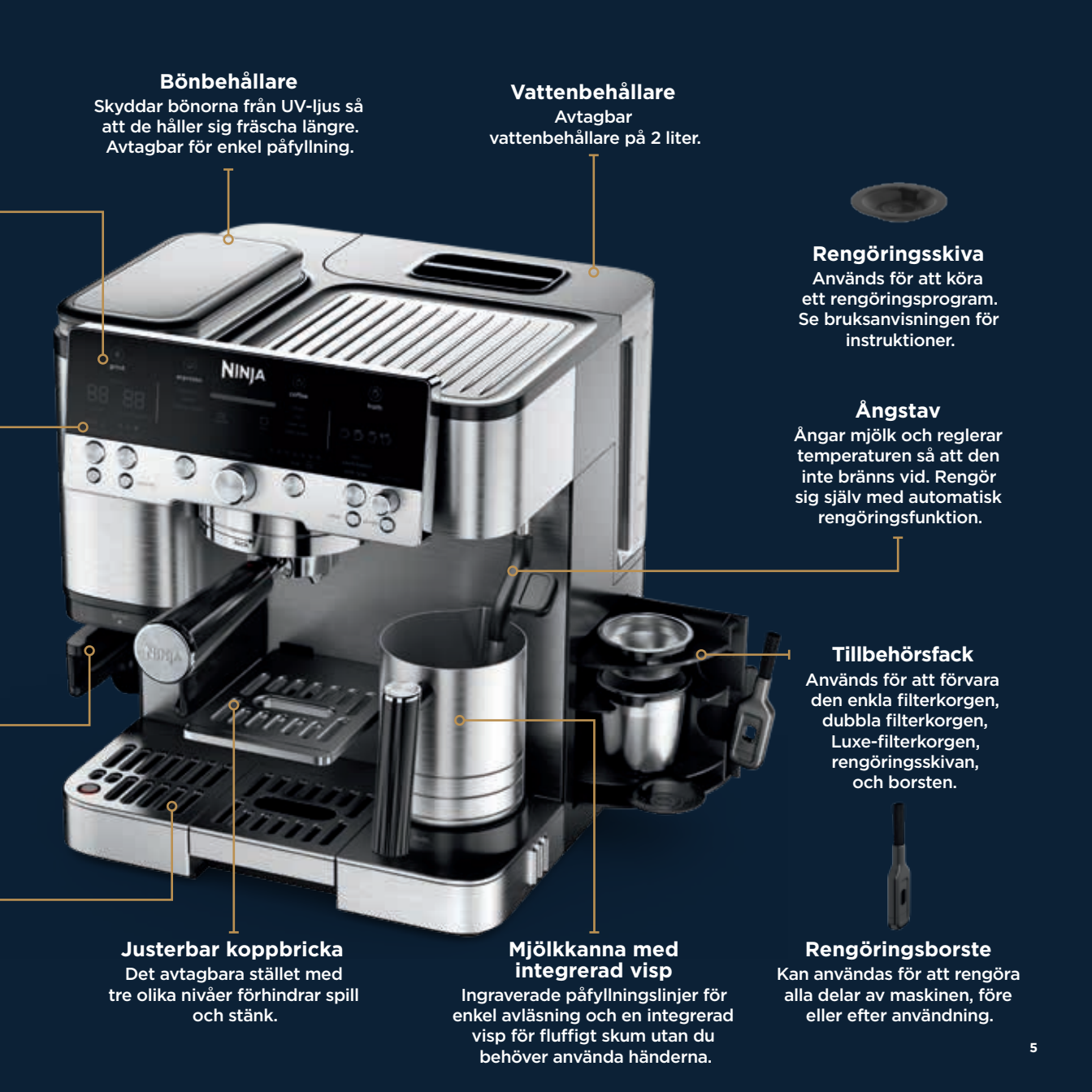
Portafilter
Håller filterkorgarna på plats för malning och bryggning.

Lättanvänd kontrollpanel
Intuitiv display med malningsrekommendationer och en förloppsindikator.

Integrerad konformad kvarn med vred
Maler bönorna med precision för en jämn malning. Välj mellan 25 malningsinställningar, från grov till extra fin.

Inbyggd våg
Viktbaserad dosering för att säkerställa en perfekt mängd kaffepulver varje gång.

Modulär droppbricka med indikator
Fångar upp spill och kan tas bort för enkel rengöring. Den löstagbara mittbrickan passar en resemugg.


Bönbehållare
Skyddar bönorna från UV-ljus så att de håller sig fräscha längre. Avtagbar för enkel påfyllning.
Vattenbehållare
Avtagbar vattenbehållare på 2 liter.
Rengöringsskiva
Används för att köra ett rengöringsprogram. Se bruksanvisningen för instruktioner.
Ångstav
Ångar mjölk och reglerar temperaturen så att den inte bränns vid. Rengör sig själv med automatisk rengöringsfunktion.
Tillbehörsfack
Används för att förvara den enkla filterkorgen, dubbla filterkorgen, Luxe-filterkorgen, rengöringsskivan, och borsten.
Rengöringsborste
Kan användas för att rengöra alla delar av maskinen, före eller efter användning.
Justerbar koppbricka
Det avtagbara stället med tre olika nivåer förhindrar spill och stänk.
Mjölkkanna med integrerad visp
Ingraverade påfyllningslinjer för enkel avläsning och en integrerad visp för fluffigt skum utan du behöver använda händerna.
NINJA

OM DU ÄR SUGEN PÅ DET,

KAN DU BRYGGA DET

Från dina kaféfavoriter till dina dagliga måsten,
gör allt utan att behöva gissa.

SKANNA HÄR
för instruktionsvideor, recept, och rengöring samt underhåll.

ENKEL FILTERKORG

DUBBEL FILTERKORG

LUXE FILTERKORG

ESPRESSO UTAN GISSNINGAR

ESPRESSO

En enkel eller dubbel shot av balanserad espresso perfekt för de flesta espressobaserade drycker.

FYRDUBBEL

Fyra shots av mycket fyllig espresso för större eller koncentrerade drycker.

AMERICANO

En enkel, dubbel eller fyrdubbel espresso med en skvätt varmvatten. Detta kan fyllas på med hjälp av varmvattenfunktionen.

VÄLBALANSERAT FILTERKAFFE

CLASSIC (KLASSISK)

Balanserat kaffe som är tillräckligt lent att drickas som det är.

RICH (FYLLIG)

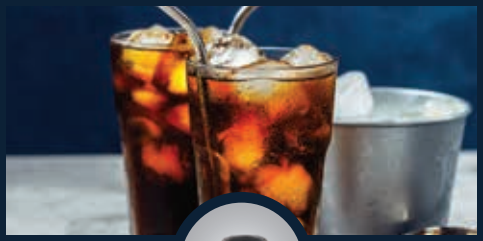
Mer koncentrerat kaffe perfekt att bland med mjölk och smaksättningar.

OVER ICE (ÖVER IS)

Särskilt programmerat för att brygga koncentrerat varmt kaffe över is för en dryck som aldrig blir utspädd.

FYLL KOPPEN MED IS FÖRE BRYGGNING.

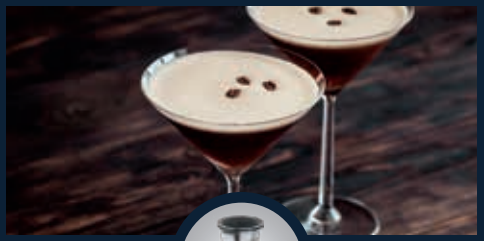
SNABB KALLBRYGGNING



COLD BREW (KALLBRYGGNING)

Bryggt vid en lägre temperatur för ultralent, naturligt sött kaffe.

FYLL KOPPEN MED IS FÖRE BRYGGNING.



COLD-PRESSED (KALLPRESSAD)

espresso bryggd vid en lägre temperatur för bättre kalla drycker.

DEN PERFEKTA KOPPEN MED

BARISTA ASSIST-TEKNIK

Kalibrerar inställningar automatiskt efter bryggning för att leverera den perfekta koppen
UTAN GISSNINGAR

Integrerad kvarn och inbyggd våg anpassar löpande malningen för slät, koncentrerad espresso

Kontrollerar och justerar löpande bryggtemperatur- och tryck. Kalibrerar malningsrekommendationerna för nästa bryggning så att du får den perfekta koppen utan att behöva gissa.

ÄMNT MIKROSKUM MED

DUBBELT SKUMSYSTEM

Vår temperaturkontrollerade ångstav och integrerade visp verkar tillsammans för att skapa varmt eller kallt skum från
MEJERI- ELLER VÄXTBASERAD MJÖLK

ÅNGAD MJÖLK

Ångar försiktigt till en perfekt dricktemperatur, perfekt för kaffe, varm choklad eller matcha.

TUNT SKUM

Ett tunt lager skum, perfekt för flat white, latte och lattekonst!

TJOCKT SKUM

Klassiskt, fluffigt skum för att toppa drycker som cappuccino.

KALLT SKUM

Kallt tjockt skum som passar perfekt med valfria varma eller kylda drycker.

BRYGGTIPS

Ha dessa i åtanke när du maler, pressar och brygger.

VÄLJA BÖNOR

För bästa resultat, använd nyrostade kaffebönor.

När du köper kaffebönor är det bäst att köpa en påse med ”Rostad den”-datum snarare än ”Bäst före”-datum för att säkerställa kvalitet och färskhet.

Vi rekommenderar att du använder kaffebönor inom 20 dagar efter ”Rostad den”-datumet.

STÄLLA IN DIN MALNINGSGRAD

När du använder bönor för första gången eller tillsätter fler bönor, kan det ta 2–3 espressobryggningar att uppnå den optimala malningsinställningen. Med tiden kan du märka att din rekommenderade malningsinställning ändras för att ta hänsyn till åldrande bönor. Detta är normalt. Se till att din aktuella malningsstorlek alltid matchar den rekommenderade för korrekt utmatning av espresso.

BYTA BÖNOR

1. Lås upp bönbehållaren genom att rotera handtaget moturs.
2. Ta bort bönbehållaren och häll ut överblivna bönor.
3. Sätt tillbaka bönbehållaren i maskinen. Lås tillbaka bönbehållaren genom att vrida på handtaget medurs.
4. Placera portafiltret med isatt tratt i malningshållaren.
5. Håll knappen START GRIND (STARTA MALNING) intryckt för att avlägsna överblivna bönor.
6. Lägg i nya bönor i bönbehållaren.

PRESSA FYRDUBBLA SHOTS

När du brygger en fyrdubbel shot ska du pressa ner kaffepulvret normalt med tratten på portafiltret. Ta sedan bort tratten och pressa ner kaffepulvret en gång till.

PRESSA STORA KAFFEBRYGGNINGAR

Om du brygger en kaffe i storlek L+ (475 ml) eller XL (530 ml) eller kallbrygd kaffe ska du pressa kaffepulvret för att säkerställa att ingen kaffesump spiller över kanten på portafiltret. Du behöver inte pressa för mindre kaffedrycker.

STYRKA

Om din bryggning smakar för svagt eller för starkt för din smak kan du ta hjälp av knappen för justering av styrka.
Justering av bryggstyrkan:

För att justera bryggstyrkan, tryck på knappen STRENGTH (STYRKA). Justering av styrka skiljer sig åt beroende på om du brygger espresso eller kaffe.

Justering av espressostyrkan:

- • Högre, mindre koncentrerad: 4:1 förhållande mellan vatten och kaffepulver
- • • Standard: 2,5:1 förhållande mellan vatten och kaffepulver
- • • • Mindre kopp, mindre koncentrerad: 2:1 förhållande mellan vatten och kaffepulver

OBS: Om du justerar espressons bryggstyrka påverkas bryggvolymen. Styrka 1 kommer att ha en större utmatning än standardinställningen. Använd en större kopp än vanligt.

Justeringar av kaffestyrka:

- • Mild: Mindre mängd bönor kommer att malas
- • • Standard
- • • • Stark: Större mängd bönor kommer att malas

SKÖLJPROGRAM

Om du gör en kall dryck omedelbart efter en varm dryck, kommer du att få en RINSE-avisering (SKÖLJA) ovanför mittvredet. Se till att portafiltret inte är isatt i grupphuvudet innan du fortsätter. Ställ en kopp (som rymmer minst 250 ml) under grupphuvudet. Tryck på START BREW (STARTA BRYGGNING). Maskinen kommer att pipa för att indikera att bryggningen har startat. Förloppsindikatorn tänds för att indikera bryggningens status. När det är klart piper maskinen igen för att signalera att bryggningen är slutförd. När maskinen har pipit en andra gång, ta bort koppen och häll ut vattnet. Du kan nu fortsätta med att göra en kall dryck.

HUR MAN BRYGGER

ESPRESSO

Den perfekta basen för varje dryck av kafékvalitet.
Så pass len att den kan drickas på egen hand.

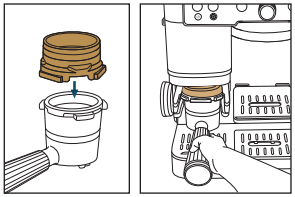
STEG 1

STÄLLA IN

Välj filterkorg baserat på dryckesval. Rikta in flikarna på filterkorgen med skårorna på portafiltret och tryck ner.

Placera tratten ovanpå portafiltret, genom att rikta in skårorna på tratten mot skårorna på portafiltret. Tryck nedåt tills tratten låses på plats i portafiltret.

Sätt in portafiltret rakt i malningshållaren, säkerställ att det är jämnt och sitter ordentligt.



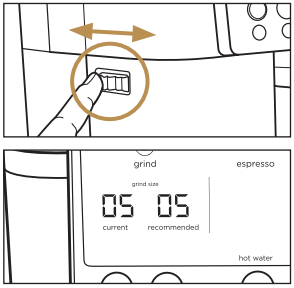
STEG 2

MALA

Vrid mittvredet för att välja **ESPRESSO (ESPRESSO)**.

Använd malningsvredet på vänster sida av maskinen för att matcha nuvarande malningsstorlek till rekommenderad malningsstorlek.

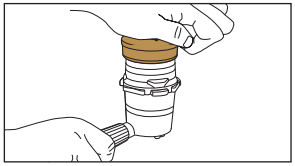
Tryck på **START GRIND (STARTA MALNING)**.



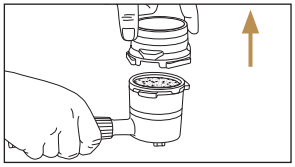
STEG 3

PRESSA

Med portafiltret på en fast, jämn yta, och med tratten fortfarande fastsatt, tryck tampern hela vägen ner tills den vidrör tratten.



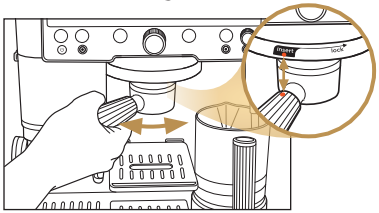
Ta bort tratten och förvara den på vänster sida av maskinen.



STEG 4

BRYGGA

Sätt sedan portafiltret i grupphuvudet genom att rikta in de orangea prickarna och vrida åt höger.



Ställ koppen under portafiltret.

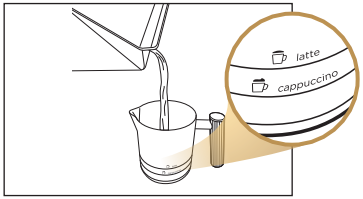
Tryck på **START BREW (STARTA BRYGGNING)**.

När bryggningen är klar, töm kaffesumpen i en knock box eller behållare.

STEG 5 | VALFRITT

SKUMMA

Fyll mjölkkannan till en av de rekommenderade fyllningslinjerna. Överskrid INTE markeringen för maximal fyllnad.



Ställ mjölkkannan på mjölkkannans plattform. Tryck på knappen **MILK TYPE (MJÖLKTYP)** baserat på vilken mjölk som är i kannan.

Vrid vredet **FROTH (SKUM)** för att välja skumtyp, tryck sedan på **Start Froth (STARTA SKUMNING)**.

TIPS

- **Om tampern inte komprimerar kaffepulvret i en fyrdubbel espresso, försök att ta bort tratten och pressa igen.**
- **Om du brygger en kall dryck direkt efter att ha bryggt en varm, behöver du köra programmet Rinse (Skölja).** ***Se*** **Bryggtips** ***för instruktioner.***
- **SKANNA HÄR för instruktionsvideor, recept, och rengöring och underhåll.**

FÖR MER INFORMATION, se bruksanvisningen.

ESPRESSOSHOT

NYBÖRJARRECEPT ●○○

BRYGGNINGSTID: CIRKA 2 MINUTER | **FUNKTION:** ESPRESSO
TILLBEHÖR: DUBBEL FILTERKORG | **GER:** 1 PORTION

INGREDIENSER

Färska kaffebönor

ANVISNINGAR

Sätt i den dubbla filterkorgen i portafiltret och placera tratten ovanpå. Montera sedan portafiltret i malningshållaren.

Vrid mittvredet tills programmet ESPRESSO (ESPRESSO) lyser, justera malningsstorleken och tryck sedan på START GRIND (STARTA MALNING).

Pressa kaffepulvret. Ta sedan bort malningstratten och montera portafiltret i grupphuvudet.

OBS!
För mer information, se sidorna 12–13.

Ställ en espressokopp under portafiltret. Tryck på mittvredet för att START BREW (STARTA BRYGGNING).

OBS!
Om en enkel espressoshot önskas, använd den enkla filterkorgen. Om en större fyrdubbel shot önskas, använd luxe-filterkorgen. Justera koppstorleken efter behov.

FLAT WHITE

NYBÖRJARRECEPT ●○○

BRYGGNINGSTID: CIRKA 2 MINUTER | **SKUMTID:** CIRKA 2 MINUTER | **FUNKTION:** ESPRESSO
TILLBEHÖR: DUBBEL FILTERKORG | **GER:** 1 PORTION

INGREDIENSER

Färska kaffebönor
120 ml valfri mjölk

ANVISNINGAR

Sätt i den dubbla filterkorgen i portafiltret och placera tratten ovanpå. Montera sedan portafiltret i malningshållaren.

Vrid mittvredet tills programmet ESPRESSO (ESPRESSO) lyser, justera malningsstorleken och tryck sedan på START GRIND (STARTA MALNING).

Pressa kaffepulvret. Ta sedan bort malningstratten och montera portafiltret i grupphuvudet.

OBS!
För mer information, se sidorna 12–13.

ANPASSA DITT KAFFE
genom att tillsätta din föredragna smaksatta sirap, socker eller krydda. Se sidan 38 för inspiration!

Ställ koppen under portafiltret. Tryck på mittvredet för att START BREW (STARTA BRYGGNING).

Tillsätt mjölk i mjölkkannan, ställ kannan på plattformen med ångstaven inuti.

OBS!
Glöm inte att sätta tillbaka ångstaven i dess ursprungliga position för att låta den rensas automatiskt. Se sidan 43 för fler rengöringsinstruktioner.

Tryck på knappen MILK TYPE (MJÖLKTYP) tills önskad mjölk lyser. Vrid skumvredet tills THIN FROTH (TUNT SKUM) lyser. Tryck på skumvredet för att påbörja skumning. Häll skummad mjölk över bryggd espresso och servera.

CAPPUCCINO

NYBÖRJARRECEPT ●○○

BRYGGNINGSTID: CIRKA 2 MINUTER | **SKUMTID**: CIRKA 2 MINUTER | **FUNKTION:** ESPRESSO
TILLBEHÖR: DUBBEL FILTERKORG | **GER:** 1 PORTION

INGREDIENSER

Färska kaffebönor

Valfri mjölk, upp till cappuccinomarkeringen

Kakaopulver, till garnering

ANVISNINGAR

1. Sätt i den dubbla filterkorgen i portafiltret och placera tratten ovanpå. Montera sedan portafiltret i malningshållaren.
2. Vrid mittvredet tills programmet ESPRESSO (ESPRESSO) lyser, justera malningsstorleken och tryck sedan på START GRIND (STARTA MALNING).
3. Pressa kaffepulvret. Ta sedan bort malningstratten och montera portafiltret i grupphuvudet.
4. Ställ koppen under portafiltret. Tryck på mittvredet för att START BREW (STARTA BRYGGNING).
5. Tillsätt mjölk i mjölkkannan, ställ kannan på plattformen med ångstaven inuti.
6. Tryck på knappen MILK TYPE (MJÖLKTYP) tills önskad mjölk lyser. Vrid skumvredet tills THICK FROTH (TJOCKT SKUM) lyser. Tryck på skumvredet för att påbörja skumning.
7. Häll den skummade mjölken över den bryggda espresson. Strö kakao över mjölken och servera.

ANPASSA DITT KAFFE
genom att tillsätta smaksatt sirap, socker eller krydda efter smak och tycke. Se sidan 38 för inspiration!

OBS!
För mer information, se sidorna 12–13.

AMERICANO

NYBÖRJARRECEPT ●○○

BRYGGNINGSTID: CIRKA 2 MINUTER | **FUNKTION:** AMERICANO | **TILLBEHÖR:** DUBBEL FILTERKORG | **GER:** 1 PORTION

INGREDIENSER

Färska kaffebönor

ANVISNINGAR

1. Sätt i den dubbla filterkorgen i portafiltret och placera tratten ovanpå. Montera sedan portafiltret i malningshållaren.
2. Vrid mittvredet tills programmet AMERICANO (AMERICANO) lyser, justera malningsstorleken och tryck sedan på START GRIND (STARTA MALNING).
3. Pressa kaffepulvret. Ta sedan bort malningstratten och montera portafiltret i grupphuvudet.
4. Ställ koppen under portafiltret. Tryck på mittvredet för att START BREW (STARTA BRYGGNING).
5. Servera omedelbart när kaffet har bryggts.

DU KAN FYLLA PÅ DIN AMERICANO MED HJÄLP AV VARMVATTENFUNKTIONEN.

OBS!
För mer information, se sidorna 12–13.

LATTE

NYBÖRJARRECEPT ●○○

BRYGGNINGSTID: CIRKA 2 MINUTER | **SKUMTID:** CIRKA 2 MINUTER | **FUNKTION:** ESPRESSO
TILLBEHÖR: DUBBEL FILTERKORG | **GER:** 1 PORTION

INGREDIENSER

Färska kaffebönor

Valfri mjölk, upp till lattemarkeringen

ANVISNINGAR

1. Sätt i den dubbla filterkorgen i portafiltret och placera tratten ovanpå. Montera sedan portafiltret i malningshållaren.
2. Vrid mittvredet tills programmet ESPRESSO (ESPRESSO) lyser, justera malningsstorleken och tryck sedan på START GRIND (STARTA MALNING).
3. Pressa kaffepulvret. Ta sedan bort malningstratten och montera portafiltret i grupphuvudet.
4. Ställ koppen under portafiltret. Tryck på mittvredet för att START BREW (STARTA BRYGGNING).
5. Tillsätt mjölk i mjölkkannan, ställ kannan på plattformen med ångstaven inuti.
6. Tryck på knappen MILK TYPE (MJÖLKTYP) tills önskad mjölk lyser. Vrid skumvredet tills THIN FROTH (TUNT SKUM) lyser. Tryck på skumvredet för att påbörja skumning. Häll skummad mjölk över bryggd espresso och servera.

OBS!
För mer information, se sidorna 12–13.

MACCHIATO

NYBÖRJARRECEPT ●○○

BRYGGNINGSTID: CIRKA 2 MINUTER | **SKUMTID:** CIRKA 2 MINUTER | **FUNKTION:** ESPRESSO
TILLBEHÖR: DUBBEL FILTERKORG | **GER:** 1 PORTION

INGREDIENSER

Färska kaffebönor

Valfri mjölk, upp till markeringslinjen för minimal fyllnad

TIPS
Om en mindre mängd önskas, använd den enkla filterkorgen och brygg en enkel espressoshot.

ANVISNINGAR

1. Sätt i den dubbla filterkorgen i portafiltret och placera tratten ovanpå. Montera sedan portafiltret i malningshållaren.
2. Vrid mittvredet tills programmet ESPRESSO (ESPRESSO) lyser, justera malningsstorleken och tryck sedan på START GRIND (STARTA MALNING).
3. Pressa kaffepulvret. Ta sedan bort malningstratten och montera portafiltret i grupphuvudet.
4. Ställ koppen under portafiltret. Tryck på mittvredet för att START BREW (STARTA BRYGGNING).
5. Tillsätt mjölk i mjölkkannan, ställ kannan på plattformen med ångstaven inuti.
6. Tryck på knappen MILK TYPE (MJÖLKTYP) tills önskad mjölk lyser. Vrid skumvredet tills THICK FROTH (TJOCKT SKUM) lyser. Tryck på skumvredet för att påbörja skumning. Toppa espresson med endast skum och servera.

OBS!
För mer information, se sidorna 12–13.

CORTADO

NYBÖRJARRECEPT ●○○

BRYGGNINGSTID: CIRKA 2 MINUTER | **SKUMTID:** CIRKA 2 MINUTER | **FUNKTION:** ESPRESSO
TILLBEHÖR: DUBBEL FILTERKORG | **GER:** 1 PORTION

INGREDIENSER

Färska kaffebönor

Valfri mjölk, upp till markeringslinjen för minimal fyllnad

TIPS
Om en mindre mängd önskas, använd den enkla filterkorgen och brygg en enkel espresso.

ANVISNINGAR

1. Sätt i den dubbla filterkorgen i portafiltret och placera tratten ovanpå. Montera sedan portafiltret i malningshållaren.
2. Vrid mittvredet tills programmet ESPRESSO (ESPRESSO) lyser, justera malningsstorleken och tryck sedan på START GRIND (STARTA MALNING).
3. Pressa kaffepulvret. Ta sedan bort malningstratten och montera portafiltret i grupphuvudet.
4. Ställ koppen under portafiltret. Tryck på mittvredet för att START BREW (STARTA BRYGGNING).
5. Tillsätt mjölk i mjölkkannan, ställ kannan på plattformen med ångstaven inuti.
6. Tryck på knappen MILK TYPE (MJÖLKTYP) tills önskad mjölk lyser. Vrid skumvredet tills THIN FROTH (TUNT SKUM) lyser. Tryck på skumvredet för att påbörja skumning. Häll skummad mjölk över bryggd espresso och servera.

OBS!
För mer information, se sidorna 12–13.

CHAILATTE MED ESPRESSO

NYBÖRJARRECEPT ●○○

BRYGGNINGSTID: CIRKA 2 MINUTER | **SKUMTID:** CIRKA 2 MINUTER | **FUNKTION:** ESPRESSO
TILLBEHÖR: ENKEL FILTERKORG | **BLIR:** 1 PORTION

INGREDIENSER

Färska kaffebönor

3 teskedar chaipulver

Valfri mjölk, upp till lattemarkeringen

TIPS
Om ett starkare resultat önskas, använd den dubbla filterkorgen och brygg en dubbel espresso.

ANVISNINGAR

1. Sätt i den enkla filterkorgen i portafiltret och placera tratten ovanpå. Montera sedan portafiltret i malningshållaren.
2. Vrid mittvredet tills programmet ESPRESSO (ESPRESSO) lyser, justera malningsstorleken och tryck sedan på START GRIND (STARTA MALNING).
3. Pressa kaffepulvret. Ta sedan bort malningstratten och montera portafiltret i grupphuvudet.
4. Ställ koppen under portafiltret. Tryck på mittvredet för att START BREW (STARTA BRYGGNING).
5. Tillsätt chaipulver och mjölk till mjölkkannan, ställ kannan på plattformen med ångstaven inuti.
6. Tryck på knappen MILK TYPE (MJÖLKTYP) tills önskad mjölk lyser. Vrid skumvredet tills THIN FROTH (TUNT SKUM) lyser. Tryck på skumvredet för att påbörja skumning. Häll skummad mjölk över bryggd espresso och servera.

OBS!
För mer information, se sidorna 12–13.

KLASSISK MOCHA MED CHOKLADSKUM

NYBÖRJARRECEPT ●○○

BRYGGNINGSTID: CIRKA 2 MINUTER | **SKUMTID:** CIRKA 2 MINUTER | **FUNKTION:** ESPRESSO
TILLBEHÖR: DUBBEL FILTERKORG | **GER:** 1 PORTION

INGREDIENSER

Färska kaffebönor

2 matskedar valfri varm chokladblandning

Valfri mjölk, upp till cappuccinomarkeringen

TIPS
Om en mindre mängd önskas, använd den enkla filterkorgen och brygg en enkel espresso.

ANVISNINGAR

1. Sätt i den dubbla filterkorgen i portafiltret och placera tratten ovanpå. Montera sedan portafiltret i malningshållaren.
2. Vrid mittvredet tills programmet ESPRESSO (ESPRESSO) lyser, justera malningsstorleken och tryck sedan på START GRIND (STARTA MALNING).
3. Pressa kaffepulvret. Ta sedan bort malningstratten och montera portafiltret i grupphuvudet.
4. Ställ koppen under portafiltret. Tryck på mittvredet för att START BREW (STARTA BRYGGNING).
5. Tillsätt varm choklad och mjölk i mjölkkannan, ställ kannan på plattformen med ångstaven inuti.
6. Tryck på knappen MILK TYPE (MJÖLKTYP) tills önskad mjölk lyser. Vrid skumvredet tills THICK FROTH (TJOCKT SKUM) lyser. Tryck på skumvredet för att påbörja skumning. Häll skummad mjölk över bryggd espresso och servera.

OBS!
För mer information, se sidorna 12–13.

AFFOGATO

NYBÖRJARRECEPT ●○○

BRYGGNINGSTID: CIRKA 2 MINUTER | **FUNKTION:** ESPRESSO | **TILLBEHÖR:** DUBBEL FILTERKORG
BLIR: 1 PORTION

INGREDIENSER

Färska kaffebönor

1–2 skopor vaniljglass

ANVISNINGAR

1. Sätt i den dubbla filterkorgen i portafiltret och placera tratten ovanpå. Montera sedan portafiltret i malningshållaren.
2. Vrid mittvredet tills programmet ESPRESSO (ESPRESSO) lyser, justera malningsstorleken och tryck sedan på START GRIND (STARTA MALNING).
3. Pressa kaffepulvret. Ta sedan bort malningstratten och montera portafiltret i grupphuvudet.
4. Ställ espressokoppen under portafiltret. Tryck på mittvredet för att START BREW (STARTA BRYGGNING).
5. Medan espresson bryggs, lägg glass i ett litet glas. När bryggningen av din shot är klar ska du hälla den varma espresson över glassen och servera omedelbart.

TIPS
Om en mindre mängd önskas, använd den enkla filterkorgen och brygg en enkel espressoshot.

OBS!
För mer information, se sidorna 12–13.

ESPRESSO MARTINI

MEDELSVÅRT RECEPT ●●○

BRYGGNINGSTID: CIRKA 2 MINUTER | **FUNKTION:** KALLPRESSAD | **TILLBEHÖR:** DUBBEL FILTERKORG, COCKTAILBLANDARE **BLIR:** 1 PORTION

INGREDIENSER

Färska kaffebönor

Isbitar, efter behov

10 ml agave eller sockerlag

50 ml vodka

25 ml kaffelikör

ANVISNINGAR

1. Sätt i den dubbla filterkorgen i portafiltret och placera tratten ovanpå. Montera sedan portafiltret i malningshållaren.
2. Vrid mittvredet tills programmet COLD-PRESSED (KALLPRESSAD) lyser, justera malningsgraden och tryck sedan på START GRIND (STARTA MALNING).
3. Pressa kaffepulvret. Ta sedan bort malningstratten och montera portafiltret i grupphuvudet.
4. Ställ en cocktailblandare fylld med is under portafiltret. Tryck på mittvredet för att START BREW (STARTA BRYGGNING).
5. Tillsätt sockerlag, vodka och kaffelikör i cocktailblandaren. Skaka kraftigt i 10 sekunder, sila i ett martiniglas och servera.

KALLPRESSAD

OBS!
När du brygger kallt efter en varm bryggning, se till att skölja för att sänka enhetens temperatur. Se sidan 11 för mer information.

OBS!
För mer information, se sidorna 12–13.

LUXE
FILTERKORG

HUR MAN BRYGGER

FILTERKAFFE

Förvandla nymalda bönor till
fylligt, smakrik kaffe i en rad olika storlekar.

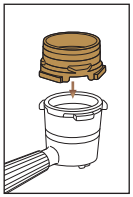
STEG 1

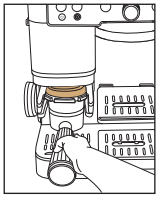
STÄLLA IN

Sätt i Luxe-filterkorgen i portafiltret genom att anpassa korgens flikar med skårorna på portafiltret och tryck ner.

Placera tratten ovanpå portafiltret, genom att rikta in skårorna på tratten mot skårorna på portafiltret. Tryck nedåt tills tratten låses på platsi portafiltret.

Sätt in portafiltret rakt i malningshållaren, säkerställ att det är jämnt och sitter ordentligt.





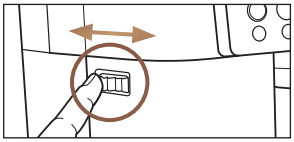
STEG 2

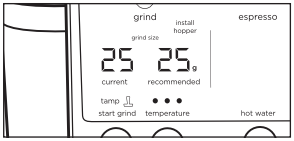
MALA

Vrid mittvredet för att välja **CLASSIC (NORMAL)**. Tryck på knappen **SIZE (STORLEK)** för att välja din bryggstorlek.

Använd malningsvredet på vänster sida av maskinen för att matcha nuvarande malningsstorlek till rekommenderad malningsstorlek.

Tryck på **START GRIND (STARTA MALNING)**.

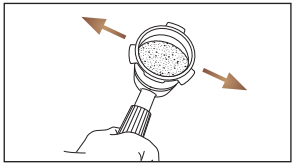




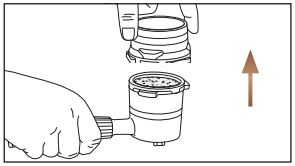
STEG 3

SKAKA

Jämna ut malningen med en lätt skakning medan tratten fortfarande sitter på.

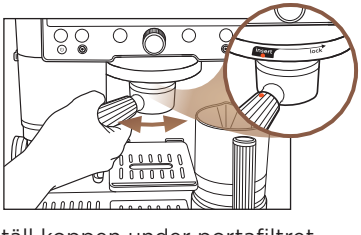


Ta bort tratten och förvara den på vänster sida av maskinen.



STEG 4
BRYGGA

Montera portafiltret på grupphuvudet genom att rikta in de orangea prickarna och vrida åt höger.



Ställ koppen under portafiltret.

Tryck på **START BREW (STARTA BRYGGNING)**.

När bryggningen är klar, töm kaffesumpen i en knock box eller behållare.

STEG 5 | VALFRITT
SKUMMA

Fyll mjölkkannan till en av de rekommenderade fyllningslinjerna.

Ställ mjölkkannan på mjölkkannans plattform. Tryck på knappen **MILK TYPE (MJÖLKTYP)** baserat på vilken mjölk som är i kannan.

Vrid vredet **FROTH (SKUM)** för att välja skumtyp, tryck sedan på **START FROTH (STARTA SKUMNING)**.

TIPS

- **För drycker i storlek L, L+ och XL ska du pressa kaffepulvret som om du skulle göra en espresso.**
- **SKANNA HÄR för instruktionsvideor, recept, och rengöring och underhåll.**

DRYCKESSTORLEKAR (milliliter):

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

IRISH COFFEE MED KALLT SKUM

NYBÖRJARRECEPT ●○○

BRYGGNINGSTID: CIRKA 4 MINUTER | **SKUMTID:** CIRKA 2 MINUTER | **FUNKTION:** FYLLIG | **TILLBEHÖR:** LUXE FILTERKORG
BLIR: 1 PORTION

INGREDIENSER

Färska kaffebönor

1 matsked farinsocker

25 ml irländsk whiskey

30 ml standardmjölk

60 ml vispgrädde

ANVISNINGAR

1. Montera den luxe-filterkorgen i portafiltret och placera tratten ovanpå. Montera sedan portafiltret i malningshållaren.
2. Vrid mittvredet tills programmet RICH (FYLLIG) lyser och välj L. Justera malningsstorleken och tryck sedan på START GRIND (STARTA MALNING).
3. Skaka för att fördela kaffepulvret, ta bort tratten och montera portafiltret i grupphuvudet.
4. Tillsätt farinsocker i en stor kopp och ställ under portafiltret. Tryck på mittvredet för att START BREW (STARTA BRYGGNING).
5. När kaffet har bryggts, tillsätt whiskyn och rör om tills sockret har lösts upp.
6. Tillsätt mjölk och grädde i mjölkkannan, ställ kannan på plattformen med ångstaven inuti.
7. Tryck på knappen MILK TYPE (MJÖLKTYP) tills DAIRY (MEJERIPRODUKT) lyser. Vrid skumvredet tills COLD FOAM (KALLT SKUM) lyser. Tryck på START FROTH (STARTA SKUMNING) för att påbörja skumningen. Skeda kallt skum över bryggt kaffe och servera.

OBS!
Ersätt standardmjölk med vispgrädde (totalt 90 ml) för ett ännu tjockare kallt skum!

OBS!
För mer information, se sidorna 34–35.

HUR MAN BRYGGER

KALLBRYGGT

Bryggt vid en lägre temperatur för ultralent, naturligt sött kaffe.

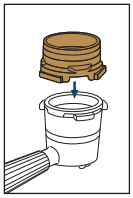
STEG 1

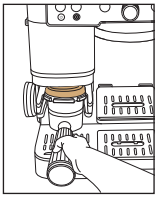
STÄLLA IN

Välj filterkorg baserat på dryckesval. Rikta in flikarna på filterkorgen med skårorna på portafiltret och tryck ner.

Placera tratten ovanpå portafiltret, genom att rikta in skårorna på tratten mot skårorna på portafiltret. Tryck nedåt tills tratten låses på plats i portafiltret.

Sätt in portafiltret rakt i malningshållaren, säkerställ att det är jämnt och sitter ordentligt.





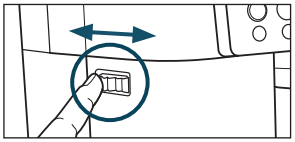
STEG 2

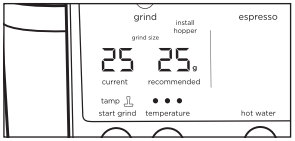
MALA

Vrida mittvredet för att välja **COLD BREW (KALLBRYGGT)**. Tryck på knappen **SIZE (STORLEK)** för att välja din bryggstorlek.

Använd malningsvredet på maskinens vänstra sida för att matcha nuvarande malningsstorlek med rekommenderad malning.

Tryck på **START GRIND (STARTA MALNING)**.

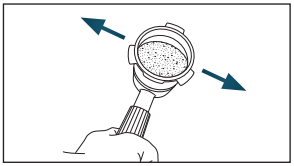




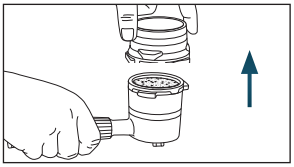
STEG 3

SKAKA

Jämna ut malningen med en lätt skakning medan tratten fortfarande sitter på.

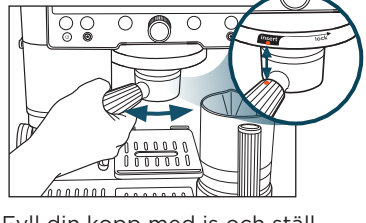


Ta bort tratten och förvara den på vänster sida av maskinen.



STEG 4
BRYGGA

Fäst portafiltret på grupphuvudet genom att rikta de orange prickarna och dra åt höger.



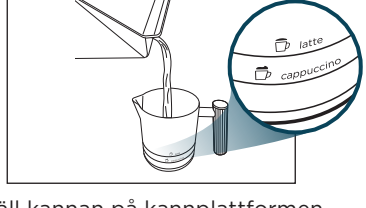
Fyll din kopp med is och ställ den under portafiltret.

Tryck på **START BREW (STARTA BRYGGNING)**.

När bryggningen är klar, töm kaffesumpen i en knock box eller behållare.

STEG 5 | VALFRITT
KALLT SKUM

Fyll mjölkkannan till en av de rekommenderade fyllningslinjerna.



Ställ kannan på kannplattformen. Tryck på knappen **MILK TYPE (MJÖLKTYP)** för att matcha mjölken i din kanna.

Vrid vredet FROTH (SKUM) för att välja skumtyp, tryck sedan på **START FROTH (STARTA SKUMNING)**.

TIPS

- **När du gör en kallbryggning i storlek L, L+ eller XL måste du pressa kaffepulvret.**
- **Om du brygger en kall dryck direkt efter att ha bryggt en varm, behöver du köra programmet Rinse (Skölja).** ***Se*** **Bryggtips** ***för instruktioner.***
- **Bryggningen kan ta 5–10 minuter beroende på dryckens storlek.**
- **SKANNA HÄR för instruktionsvideor, recept, och rengöring och underhåll.**

DRYCKESSTORLEKAR (milliliter):

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

KALLBRYGGT KAFFE MED KALLT SKUM

NYBÖRJARRECEPT ●○○

BRYGGNINGSTID: CIRKA 5–10 MINUTER | **SKUMTID:** CIRKA 2 MINUTER | **FUNKTION:** KALLBRYGGNING
TILLBEHÖR: LUXE-FILTERKORG | **BLIR:** 1 PORTION

INGREDIENSER

Färska kaffebönor
Isbitar, efter behov
60 ml vispgrädde
30 ml standardmjölk

ANVISNINGAR

Montera luxe-filterkorgen i portafiltret och placera tratten ovanpå. Montera sedan portafiltret i malningshållaren.

Vrid mittvredet tills COLD BREW-programmet (KALLBRYGGNING) är belyst, välj M.
Justera malningsstorleken och tryck sedan på START GRIND (STARTA MALNING).

Skaka för att fördela kaffepulvret, ta bort tratten och montera portafiltret i grupphuvudet.

OBS!
För mer information, se sidorna 34–35.

ANPASSA DITT KAFFE
genom att toppa kallt skum med karamellsirap- eller sås.

Fyll ett medelstort glas med is och ställ under portafiltret. Tryck på mittvredet för att START BREW (STARTA BRYGGNING).

Tillsätt grädde och mjölk i mjölkkannan, ställ kannan på plattformen med ångstaven inuti.

OBS!
Glöm inte att sätta tillbaka ångstaven i dess ursprungliga position för att låta den rensas automatiskt. Se sidan 43 för fler rengöringsinstruktioner.

Tryck på knappen MILK TYPE (MJÖLKTYP) tills önskad mjölk lyser. Vrid skumvredet tills COLD FOAM (KALLT SKUM) lyser. Tryck på skumvredet för att påbörja skumning. Häll upp skummad mjölk över den bryggda drycken och servera.

VAR DIN EGEN

BARISTA

Skapa din egen kafémeny och slipp att stå i kö för en kvalitetsdryck igen.

BRYGGTYP	SMAKSATT SIRAP ELLER SÖTNINGSMEDEL	MEJERI- ELLER VÄXTBASERAD MJÖLK
VARM	Honung	Standardmjölk
Espresso (enkel, dubbel, fyrdubbel)	Lönnsirap	Skummjölk
Classic (Klassisk)	Agave	Mellanmjölk
Rich (Fyllig)	Sockerlag	Havremjölk
KALL	Valfri smaksatt sirap (t.ex. hasselnöt, choklad, vanilj)	Sojamjölk
Cold-pressed (Kallpressad)	Rörsocker	Mandelmjölk
Over Ice (Över is)	Farinsocker	Cashewmjölk
Cold brew (Kallbryggning)	Valfri sockerersättning	

TIPS

Lägg till en espressoshot till valfri kaffedryck för en extra energikick.

Använd fyllnadsmarkeringarna på mjölkkannan för att enkelt hälla rätt mängd för populära drycker.

Om du vill ha ett krämigare skum när du använder växtbaserade mjölktyper, använd ”barista-stil”-sorter.

SKUM	TOPPINGAR
Ångad mjölk	Vispad grädde
Tunt skum	Kakaopulver
Tjockt skum	Kanel
Kallt skum	Chokladsås
	Karamellsås
	Strössel
	Chokladspån

NINJA TESTKÖKETS

FAVORIT- / KOMBINATIONER

MACCHIATO MED SMAK AV CHOKLAD OCH HASSELNÖT

Espresso (Espresso)
+
Hasselnötssirap
+
Havremjölk
+
Tjockt skum
+
Chokladsås

VANILJISLATTE MED KALLT SKUM

Espresso (Espresso)
+
Vaniljsirap
+
Standardmjölk
+
Kallt skum

VÄLJA

RÄTT BÖNOR

Varje utsökt kopp börjar med en perfekt rostad böna.
Följ denna guide för att välja rätt för din dryck.

LJUSROST

Hög syra, blommigt och delikat.
Perfekt för bryggkaffe.

TIPS

Använd nyrostade kaffebönor för bästa resultat.

När du köper kaffebönor är det bäst att köpa en påse med ”Rostad den”-datum snarare än ”Bäst före”-datum för att säkerställa kvalitet och färskhet.

Vi rekommenderar att du använder kaffebönor inom 20 dagar efter ”Rostad den”-datumet.

MÖRKROST

Låg syra, bitter och rostad.
Perfekt för espresso och espressobaserade drycker.

LÄS MER OM

BARISTA ASSIST-TEKNIK

REKOMMENDATIONER FÖR MALNINGSSTORLEK OCH ADAPTIV BRYGGNING

Vår espressomaskin eliminerar det oändliga gissandet som det innebär att brygga espresso genom att övervaka din bryggning och kontinuerligt justera inställningar som malningsstorlek, tryck med mera. Det innebär att du kan skapa den perfekta koppen utan att behöva gissa.

KONFORMAD KVARN

Två konformade kvarnar krossar bönor precis, vilket säkerställer en konsekvent partikelstorlek för en smakrik och balanserad kopp. Vår kvarn är utrustad med 25 malningsstorlekar vilket gör det enklare än någonsin att justera rätt.

INBYGGD VÅG

Olika drycker kräver olika mängder kaffe. Medan andra maskiner endast maler under en viss tid, väger vår inbyggda våg den perfekta dosen för din valda dryck.

SKUMNING MED HÄNDERNA FRIA

Vår integrerade visp och ångstav med hög hastighet skapar lätt varmt eller kallt mikroskum från vilken mjölk som helst, oavsett om den är mejeri- eller växtbaserad. Den övervakar till och med temperaturen för att förhindra att mjölken bränns vid.

IGENKÄNNING AV FILTERKORG

Maskinen upptäcker automatiskt vilken filterkorg du använder och justerar inställningarna därefter utan att du behöver lyfta ett finger.

REKOMMENDATIONER FÖR

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

AUTOMATISK RENSNING

Ångstaven är utrustad med ett eget rengöringsprogram för att bli av med inre skräp och rester. Efter skumning ska du sätta tillbaka ångstaven i sin ursprungliga position utan mjölkkannan så spolar den automatiskt sig själv ren.

DAGLIGT UNDERHÅLL

Torka av ångstaven med en fuktig trasa omedelbart efter varje användning och använd borsten för att rengöra kafferester från någon del av maskinen.

RENGÖRINGSPROGRAM

Din enhet är programmerad med ett självrengöringsprogram. För att hålla grupphuvudet rent och fritt från beläggningar, var noga med att köra ett rengöringsprogram när lampan ”clean” (rengöra) lyser. För mer information, se bruksanvisningen.

AVKALKA

Vattenhårdhet påverkar hur ofta din maskin behöver avkalkas. Använd vattentestet som ingår i startpaketet, programmera maskinen med resultaten och kör en avkalkningscykel när lampan DESCALE (AVKALKA) lyser för att hålla din maskin igång på toppnivå.

DELAR SOM TÅL MASKINDISK

Tratt, visp, rengöringsskiva, vattenbehållare, bönbehållare och alla komponenter i droppskålen.

NINJA

LUXE CAFÉ

PREMIER SERIES

NINJA är ett registrerat varumärke i EU som tillhör SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC

ES601EU_IG_MP_241002_Mv1_SV