Produktdatenblatt ES655EU

1. Bezeichnung

Bezeichnung:	Ninja Luxe Café Premier Plus-Serie Espressomaschine – Silber
Artikel-Nr.:	ES655EU
EAN:	0622356420631
Farbe:	schwarz, edelstahl
Kategorie:	Espresso Maschine
UVP (€):	/
Garantie:	2 Jahre Garantie



2. Eigenschaften

Leistung in Watt	1650 Watt
Wassertank-Kapazität	2l
Bohnenbehältnis-Kapazität	250g
Mahlgradeinstellungen	25
Kabellänge	1,1 m
automatisch oder manuell	manuell
Material	Plastik, Metall
Produkt Gewicht:	11,9 kg
Produkt Größe - HBT (cm)	37,21 x 33,58 x 34,3
VE Gewicht (kg):	16 (Masterkarton)
VE Größe - HBT (cm):	52,1 x 40,7 x 42,4

Lieferumfang	1 x Siebträger und 3 Baskets (Single, Double und Luxe) 1 x Manueller Tamper 1 x Trichter 1 x XL-Milchkännchen mit integriertem Schneebesen 1 x Integriertes Mahlwerk 1 x Reinigungsbürste 1 x Starterpaket 1 x Reinigungsset 1 nx Rezeptheft

NINJA

LUXE CAFÉ

PREMIER SERIES

INSPIRATION GUIDE
REZEPTBUCH
GUIDE D'INSPIRATION



SCAN HERE
for how-to videos, recipes, and cleaning & maintenance.

HIER SCANNEN, um zu schnellen Tipps und den Anleitungsvideos zu gelangen

SCANNEZ CE QR CODE pour découvrir des tutoriels vidéo et des astuces

Please make sure to read the enclosed Ninja® Quick Start Guide prior to using your machine.
Bitte lies vor dem Gebrauch eines Geräts die beiliegende Ninja® Bedienungsanleitung.
Lisez attentivement la Notice d'utilisation Ninja® incluse avant d'utiliser votre appareil.

YOUR GUIDE TO

ESPRESSO & COFFEE PERFECTION

WITHOUT THE GUESSWORK

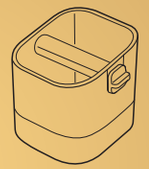
Welcome to Ninja Luxe Cafe, the intelligent system that guides you to the perfect cup. From here, you're pages away from tips, tricks, and how-tos on creating a café-quality cup of espresso, filter coffee, or cold brew. Now let's get brewing.

TABLE OF CONTENTS

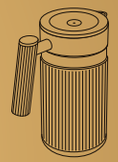
Get to Know Your Luxe Cafe 4
Brew Tips 10
How to Brew Espresso 12
How to Brew Filter Coffee 30
How to Brew Cold Brew 34
Your At-home Barista 38
Choosing The Right Beans 40
Learn More About Barista Assist Technology 42
Cleaning & Care 43

ELEVATE YOUR STATION

Find premium accessories, extra cleaning supplies, and more on **ninjakitchen.eu**



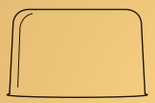
Knock Box
for used grounds



530ml Shareable Pitcher



Descale Powder
1 packet included



Water Filter Inserts
1 included



Cleaning Tablets
1 packet included

SCAN HERE
for accessories, how-to videos & quick tips

GET TO KNOW YOUR LUXE CAFE



Assisted Tamper
Designed to apply the right amount of even pressure for the perfect puck.



Funnel
Prevents grounds from overflowing when grinding and assists tamping.
Always install funnel before grinding.



Single, Double & Luxe Baskets
Sits inside the portafilter to hold grounds and brew your drink.
SINGLE: espresso, americano, cold-pressed
DOUBLE: espresso, americano, cold-pressed
LUXE: quad espresso, americano, filter coffee, cold brew, cold-pressed



Portafilter
Holds baskets for grinding and brewing.

Bean Hopper
Shields beans from UV light to keep them fresh longer. Removable for easy refilling.

Water Reservoir
2L removable water reservoir.

Easy-to-Use Control Panel
Intuitive display with grind recommendations and a progress bar.



Integrated Conical Burr Grinder with dial
Precisely grinds beans for uniform grounds. Choose between 25 grind settings, from coarse to extra-fine.



Built-in Scale
Weight based dosing to ensure the perfect amount of grounds every time.

Modular Drip Tray with Indicator
Catches drips and detaches for easy cleaning. Removable centre tray fits a travel mug.

Adjustable Cup Tray
Removable stand with 3 different levels minimises drips and splashing.

Milk Jug with Integrated Whisk
Engraved fill lines for easy reference and an attached whisk for fluffy, hands-free froth.



Cleaning Disc
Used to run a cleaning cycle. Refer to Owner's Guide for instructions.

Steam Wand
Steams milk and monitors temperature to prevent burning. Self cleans with auto-purge feature.

Accessory Storage
Used to store the single basket, double basket, luxe basket, cleaning disc, and brush.



Cleaning Brush
Can be used to clean any part of the machine, before or after use.

IF YOU CAN CRAVE IT,

YOU CAN BREW IT

From your café favourites to your everyday go-tos, make it all without the guesswork.

SCAN HERE
for how-to videos, recipes, and cleaning & maintenance.


SINGLE BASKET


DOUBLE BASKET

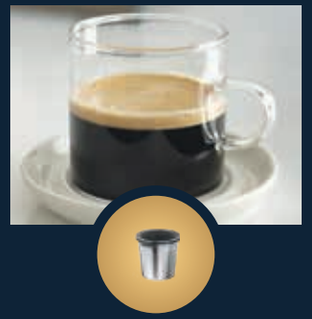

LUXE BASKET

NO-GUESSWORK ESPRESSO



ESPRESSO

A single or double shot of balanced espresso ideal for most espresso-based drinks.



QUAD

4 shots of super-rich espresso for larger or concentrated drinks.



AMERICANO

A single, double or quad shot of espresso with a splash of hot water. This can be topped-up using the hot water function.

WELL-BALANCED FILTER COFFEE



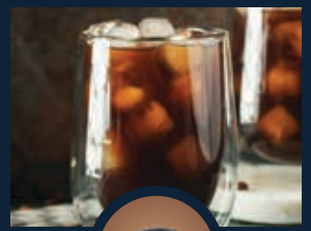
CLASSIC

Balanced coffee smooth enough to drink by itself.



RICH

More concentrated coffee ideal for mixing with milk and flavourings.

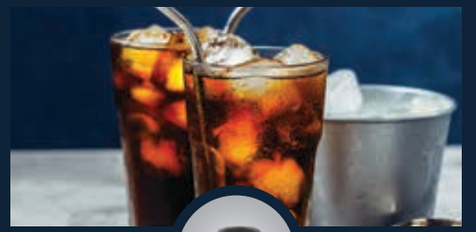


OVER ICE

Specially programmed to brew concentrated hot coffee over ice for a drink that's never watered down.

FILL CUP WITH ICE BEFORE BREWING.

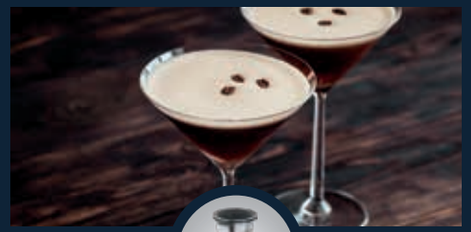
RAPID COLD BREW



COLD BREW

Brewed at a lower temperature for ultra-smooth, naturally sweet coffee.

FILL CUP WITH ICE BEFORE BREWING.



COLD-PRESSED

Espresso brewed at a lower temperature for elevated cold drinks.

THE PERFECT CUP WITH

BARISTA ASSIST
TECHNOLOGY

Auto-calibrates settings by brew to deliver the perfect cup with
NO GUESSWORK REQUIRED



Integrated grinder & built-in scale continuously tailor your grind for smooth, concentrated espresso



Continuously monitors and adjusts brew temperature and brew pressure. Calibrates grind recommendations for the next brew so you get the perfect cup without the guesswork.

SMOOTH MICROFOAM WITH

DUAL FROTH SYSTEM

Our temperature-controlled steam wand and integrated whisk work together to create hot or cold foam from
DAIRY MILK OR PLANT-BASED



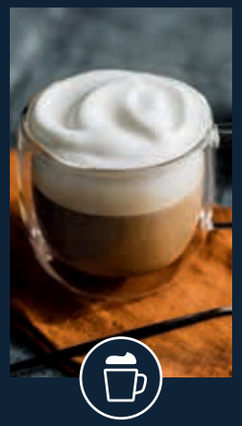
STEAMED MILK

Gently steams to an ideal drinking temp, perfect for coffee, hot chocolate or matcha.



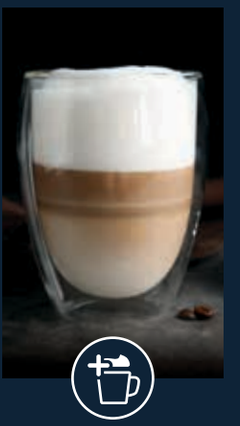
THIN FROTH

A thin layer of froth, ideal for flat whites, lattes and latte art.



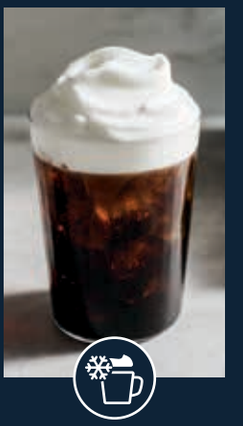
THICK FROTH

Classic, fluffy froth to top off drinks like cappuccinos.



EXTRA-THICK FROTH

A large layer of froth, ideal for dry cappuccinos and other drinks with less volume.



COLD FOAM

Cold thick froth that pairs perfectly with any chilled drink.

BREW TIPS

Keep these in mind when grinding, tamping, and brewing.



CHOOSING BEANS

For best results, use freshly roasted coffee beans.

When purchasing coffee beans, it's best to buy a bag with a "Roasted On" date rather than a "Best Before" date to ensure quality and freshness.

We recommend you use any coffee beans within 20 days of the "Roasted On" date.



DIALING IN YOUR GRIND SETTING

When using new beans for the first time or adding more beans, it may take 2–3 espresso brews to reach the optimal grind setting. Over time, you may notice your recommended grind setting change to account for aging beans. This is normal. Ensure that your current grind size always matches the recommended for proper espresso extraction.



SWITCHING BEANS

1. Unlock bean hopper by rotating handle counterclockwise.
2. Remove the bean hopper and pour out any leftover beans.
3. Place the hopper back on the machine. Lock bean hopper back in by rotating handle clockwise.
4. Place the portafilter with the funnel attached in the grinding cradle.
5. Press and hold START GRIND button to clear any leftover beans.
6. Add new beans into the bean hopper.



TAMPING QUAD SHOTS

When brewing a quad shot, tamp your grounds normally with the funnel on the portafilter. After that, remove the funnel and tamp down the grounds one more time.



TAMPING LARGE COFFEE BREWS

If you're making a L+ (475ml) or XL (530 ml) coffee or cold brew, tamp your grounds to ensure no grounds spill over the edge of the portafilter. You do not need to tamp for smaller coffee drinks.

STRENGTH

If you find your brew is tasting too weak or too strong for your liking, you can use the strength adjustment button.
Adjusting Brew Strength:



To adjust brew strength, press the STRENGTH button. The strength adjustment will work differently depending on if you are brewing espresso or coffee.

Espresso Strength Adjustments:

- • Default: Taller, less concentrated: 4:1 water to grounds ratio
- • • 2.5:1 water to grounds ratio
- • • • Shorter, more concentrated: 2:1 water to grounds ratio

Coffee Strength Adjustments:

- • Mild: Less beans will be ground.
- • • Default
- • • • Bold: More beans will be ground.

RINSE CYCLE



If making a cold drink immediately after a hot drink, you'll receive a RINSE notification above the center dial. Be sure that the portafilter is not installed in the group head before proceeding. Put a cup (that can hold at least 250ml) below the group head. Press START BREW. The machine will beep to indicate that the brew has started. The progress bar will illuminate indicating the status of the brew. When finished, the machine will beep again signifying the brew is complete. After the machine beeps a second time, remove the cup and dispose of the water. You may now proceed with making a cold drink.



HOW TO BREW ESPRESSO

The perfect base to any café-quality drink.
Smooth enough to sip by itself.

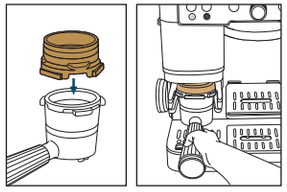


STEP 1 SET UP

Select basket based on drink choice. Line up tabs on basket with notches on portafilter and press down.

Place funnel on portafilter, aligning the notches on the funnel with the notches on the portafilter. Push down until funnel locks into place in the portafilter.

Insert portafilter straight into grinding cradle, making sure it's level and fits securely.

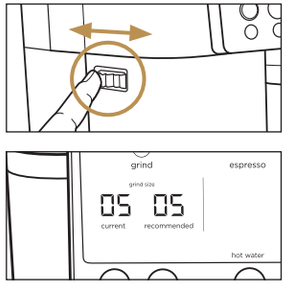


STEP 2 GRIND

Turn the centre dial to select **ESPRESSO**.

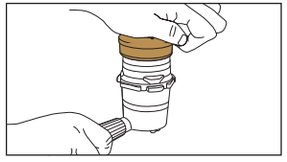
Use grind dial on left side of machine to match current grind size to recommended grind size.

Press **START GRIND**.

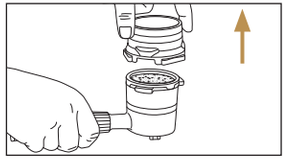


STEP 3 TAMP

With portafilter on a solid level surface, and with funnel still attached, press tamper all the way down until it meets the funnel.

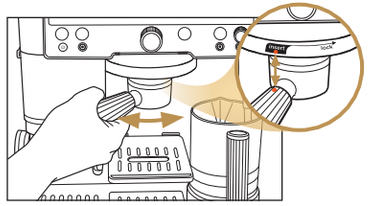


Remove funnel and store on left side of machine.



STEP 4 BREW

Install portafilter into group head by aligning orange dots and twisting to the right.



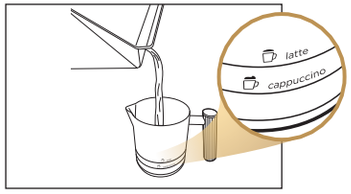
Place cup under portafilter.

Press **START BREW**.

When brewing is complete empty grounds into a knock box or container.

STEP 5 | OPTIONAL FROTH

Fill milk jug to one of the recommended fill lines. DO NOT exceed the max line.



Place milk jug on milk jug platform. Press **MILK TYPE** button based on the milk that is in the jug.

Turn **FROTH DIAL** to select your froth type, then press **START FROTH**.

TIPs

- **If the tamper isn't compressing the grounds in a quad shot, try removing the funnel and tamp again.**
- **If brewing a cold drink right after brewing hot, you'll need to run a Rinse cycle.** ***See*** **Brew Tips** ***for instructions.***
- **SCAN HERE for how-to videos, recipes, and cleaning & maintenance.**

FOR MORE INFORMATION, see the Owner's Guide.

ESPRESSO SHOT

BEGINNER RECIPE ●○○

BREW TIME: APPROX. 2 MINUTES | **FUNCTION:** ESPRESSO
ACCESSORIES: DOUBLE BASKET | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

Fresh coffee beans



DIRECTIONS



Install the double basket into portafilter and place the funnel on top. Then install portafilter into grinding cradle.



Turn centre dial until ESPRESSO program is illuminated, adjust grind size then press START GRIND.



Tamp the grounds. Then remove grind funnel and install portafilter into group head.



Place an espresso cup under portafilter. Press the centre dial to START BREW.

NOTE
If a single espresso shot is desired, use the single basket. If a larger quad shot is desired, use the luxe basket. Adjust cup sizing as necessary.

NOTE
For more information see pages 12-13.

KICKSTARTER

FLAT WHITE

BEGINNER RECIPE ●○○

BREW TIME: APPROX. 2 MINUTES | **FROTH TIME:** APPROX. 2 MINUTES | **FUNCTION:** ESPRESSO
ACCESSORIES: DOUBLE BASKET | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

Fresh coffee beans
120ml milk of choice

DIRECTIONS



Install the double basket into portafilter and place the funnel on top. Then install portafilter into grinding cradle.



Turn centre dial until ESPRESSO program is illuminated, adjust grind size then press START GRIND.



Tamp the grounds. Then remove grind funnel and install portafilter into group head.

NOTE
For more information see pages 12-13.

CUSTOMISE YOUR COFFEE
by adding your preferred flavoured syrup, sugar or spice. See page 38 for inspiration!

KICKSTARTER





Place cup under portafilter. Press the centre dial to START BREW.



Add milk to milk jug, place jug on platform with steam wand inside.

NOTE
Don't forget to place the steam wand back in its original position to allow it to auto-purge. See page 43 for more cleaning instructions.



Press the MILK TYPE button until milk of choice is illuminated. Turn froth dial until THIN FROTH is illuminated. Press froth dial to begin frothing. Pour frothed milk over brewed espresso and serve.

AMERICANO

BEGINNER RECIPE ●○○

BREW TIME: APPROX. 2 MINUTES | **FUNCTION:** AMERICANO | **ACCESSORIES:** DOUBLE BASKET | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

Fresh coffee beans



DIRECTIONS

1. Install the double basket into portafilter and place the funnel on top. Then install portafilter into grinding cradle.
2. Turn centre dial until AMERICANO program is illuminated, adjust grind size then press START GRIND.
3. Tamp the grounds. Then remove grind funnel and install portafilter into group head.
4. Place cup under portafilter. Press the centre dial to START BREW.
5. Once coffee is brewed, serve immediately.

YOU CAN TOP-UP YOUR AMERICANO USING THE HOT WATER FUNCTION.

NOTE
For more information see pages 12-13.

LATTE

BEGINNER RECIPE ●○○

BREW TIME: APPROX. 2 MINUTES | **FROTH TIME:** APPROX. 2 MINUTES | **FUNCTION:** ESPRESSO
ACCESSORIES: DOUBLE BASKET | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

Fresh coffee beans

Milk of choice, up to latte line



DIRECTIONS

1. Install the double basket into portafilter and place the funnel on top. Then install portafilter into grinding cradle.
2. Turn centre dial until ESPRESSO program is illuminated, adjust grind size then press START GRIND.
3. Tamp the grounds. Then remove grind funnel and install portafilter into group head.
4. Place cup under portafilter. Press the centre dial to START BREW.
5. Add milk to milk jug, place jug on platform with steam wand inside.
6. Press the MILK TYPE button until milk of choice is illuminated. Turn froth dial until THIN FROTH is illuminated. Press froth dial to begin frothing. Pour frothed milk over brewed espresso and serve.

NOTE
For more information see pages 12-13.

CAPPUCCINO

BEGINNER RECIPE ●○○

BREW TIME: APPROX. 2 MINUTES | **FROTH TIME**: APPROX. 2 MINUTES | **FUNCTION:** ESPRESSO
ACCESSORIES: DOUBLE BASKET | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

Fresh coffee beans

Milk of choice, up to cappuccino line

Cocoa powder, for topping

DIRECTIONS

1. Install the double basket into portafilter and place the funnel on top. Then install portafilter into grinding cradle.
2. Turn centre dial until ESPRESSO program is illuminated, adjust grind size then press START GRIND.
3. Tamp the grounds. Then remove grind funnel and install portafilter into group head.
4. Place cup under portafilter. Press the centre dial to START BREW.
5. Add milk to milk jug, place jug on platform with steam wand inside.
6. Press the MILK TYPE button until milk of choice is illuminated. Turn froth dial until THICK FROTH is illuminated. Press froth dial to begin frothing.
7. Pour frothed milk over brewed espresso. Dust top of milk with cocoa and serve.

CUSTOMISE YOUR COFFEE
by adding your preferred flavoured syrup, sugar or spice.
See page 38 for inspiration!

NOTE
For more information see pages 12-13.



HOT ESPRESSO

MACCHIATO

BEGINNER RECIPE ●○○

BREW TIME: APPROX. 2 MINUTES | **FROTH TIME:** APPROX. 2 MINUTES | **FUNCTION:** ESPRESSO
ACCESSORIES: DOUBLE BASKET | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

Fresh coffee beans

Milk of choice, up to minimum fill line

TIP
If a smaller output is desired, use the single basket and brew a single shot of espresso.



DIRECTIONS

1. Install the double basket into portafilter and place the funnel on top. Then install portafilter into grinding cradle.
2. Turn centre dial until ESPRESSO program is illuminated, adjust grind size then press START GRIND.
3. Tamp the grounds. Then remove grind funnel and install portafilter into group head.
4. Place cup under portafilter. Press the centre dial to START BREW.
5. Add milk to milk jug, place jug on platform with steam wand inside.
6. Press the MILK TYPE button until milk of choice is illuminated. Turn froth dial until THICK FROTH is illuminated. Press froth dial to begin frothing. Top espresso with froth only and serve.

NOTE
For more information see pages 12-13.

CORTADO

BEGINNER RECIPE ●○○

BREW TIME: APPROX. 2 MINUTES | **FROTH TIME:** APPROX. 2 MINUTES | **FUNCTION:** ESPRESSO
ACCESSORIES: DOUBLE BASKET | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

Fresh coffee beans

Milk of choice, up to minimum fill line

TIP
If a smaller output is desired, use the single basket and brew a single shot of espresso.



DIRECTIONS

1. Install the double basket into portafilter and place the funnel on top. Then install portafilter into grinding cradle.
2. Turn centre dial until ESPRESSO program is illuminated, adjust grind size then press START GRIND.
3. Tamp the grounds. Then remove grind funnel and install portafilter into group head.
4. Place cup under portafilter. Press the centre dial to START BREW.
5. Add milk to milk jug, place jug on platform with steam wand inside.
6. Press the MILK TYPE button until milk of choice is illuminated. Turn froth dial until THIN FROTH is illuminated. Press froth dial to begin frothing. Pour frothed milk over brewed espresso and serve.

NOTE
For more information see pages 12-13.

CHAI LATTE WITH ESPRESSO

BEGINNER RECIPE ●○○

BREW TIME: APPROX. 2 MINUTES | **FROTH TIME:** APPROX. 2 MINUTES | **FUNCTION:** ESPRESSO
ACCESSORIES: SINGLE BASKET | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

Fresh coffee beans

3 teaspoons chai powder

Milk of choice, up to latte line

TIP
If a stronger output is desired, use the double basket and brew a double shot of espresso.



DIRECTIONS

1. Install the single basket into portafilter and place the funnel on top. Then install portafilter into grinding cradle.
2. Turn centre dial until ESPRESSO program is illuminated, adjust grind size then press START GRIND.
3. Tamp the grounds. Then remove grind funnel and install portafilter into group head.
4. Place cup under portafilter. Press the centre dial to START BREW.
5. Add chai powder and milk to milk jug, place jug on platform with steam wand inside.
6. Press the MILK TYPE button until milk of choice is illuminated. Turn froth dial until THIN FROTH is illuminated. Press froth dial to begin frothing. Pour frothed milk over brewed espresso and serve.

NOTE
For more information see pages 12-13.

CLASSIC MOCHA WITH CHOCOLATE FROTH

BEGINNER RECIPE ●○○

BREW TIME: APPROX. 2 MINUTES | **FROTH TIME:** APPROX. 2 MINUTES | **FUNCTION:** ESPRESSO
ACCESSORIES: DOUBLE BASKET | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

Fresh coffee beans

2 tablespoons hot chocolate mix of choice

Milk of choice, up to cappuccino line

TIP
If a smaller output is desired, use the single basket and brew a single shot of espresso.



DIRECTIONS

1. Install the double basket into portafilter and place the funnel on top. Then install portafilter into grinding cradle.
2. Turn centre dial until ESPRESSO program is illuminated, adjust grind size then press START GRIND.
3. Tamp the grounds. Then remove grind funnel and install portafilter into group head.
4. Place cup under portafilter. Press the centre dial to START BREW.
5. Add hot chocolate and milk to milk jug, place jug on platform with steam wand inside.
6. Press the MILK TYPE button until milk of choice is illuminated. Turn froth dial until THICK FROTH is illuminated. Press froth dial to begin frothing. Pour frothed milk over brewed espresso and serve.

NOTE
For more information see pages 12-13.

AFFOGATO

BEGINNER RECIPE ●○○

BREW TIME: APPROX. 2 MINUTES | **FUNCTION:** ESPRESSO | **ACCESSORIES:** DOUBLE BASKET
MAKES: 1 SERVING

INGREDIENTS

Fresh coffee beans

1-2 scoops vanilla ice cream

DIRECTIONS

1. Install the double basket into portafilter and place the funnel on top. Then install portafilter into grinding cradle.
2. Turn centre dial until ESPRESSO program is illuminated, adjust grind size then press START GRIND.
3. Tamp the grounds. Then remove grind funnel and install portafilter into group head.
4. Place espresso cup under portafilter. Press the centre dial to START BREW.
5. While the espresso is brewing, place ice cream into a small glass. Once shot is brewed, pour the hot espresso over the ice cream and serve immediately.

TIP
If a smaller output is desired, use the single basket and brew a single shot of espresso.

NOTE
For more information see pages 12-13.



HOT ESPRESSO



ESPRESSO MARTINI

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

BREW TIME: APPROX. 2 MINUTES | **FUNCTION:** COLD-PRESSED | **ACCESSORIES:** DOUBLE BASKET, COCKTAIL SHAKER
MAKES: 1 SERVING

INGREDIENTS

Fresh coffee beans

Ice cubes, as needed

10ml agave or simple syrup

50ml vodka

25ml coffee liqueur

DIRECTIONS

1. Install the double basket into portafilter and place the funnel on top. Then install portafilter into grinding cradle.
2. Turn centre dial until COLD-PRESSED program is illuminated, adjust grind size then press START GRIND.
3. Tamp the grounds. Then remove grind funnel and install portafilter into group head.
4. Place a cocktail shaker filled with ice under portafilter. Press the centre dial to START BREW.
5. Add simple syrup, vodka and coffee liqueur to the cocktail shaker. Shake vigorously for 10 seconds, strain into a martini glass and serve.

NOTE
When brewing a cold output after brewing a hot output, be sure to rinse to bring the temperature of the unit down. See page 11 for more details.

NOTE
For more information see pages 12-13.

COLD-PRESSED



HOW TO BREW

FILTER COFFEE

Turn freshly ground beans into
rich, flavourful coffee in a range of sizes.

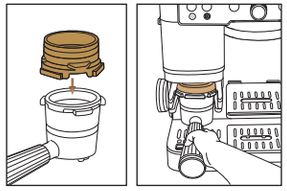


STEP 1
SET UP

Insert Luxe basket in portafilter by aligning tabs on basket with notches on portafilter and press down.

Place funnel on portafilter, aligning the notches on the funnel with the notches on the portafilter. Push down until funnel locks into place in the portafilter.

Insert portafilter straight into grinding cradle, making sure it's level and fits securely.

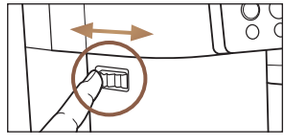


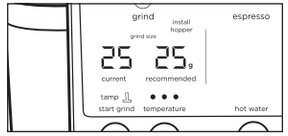
STEP 2
GRIND

Turn the centre dial to select **CLASSIC**. Press the **SIZE** button to select your brew size.

Use grind dial on left side of machine to match current grind size to recommended grind size.

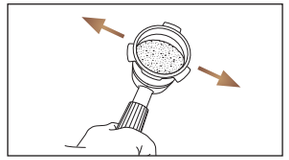
Press **START GRIND**.



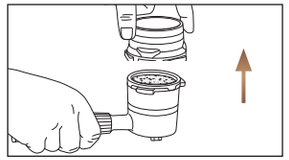


STEP 3
SHAKE

With the funnel still on, even out the grounds with a light shake.

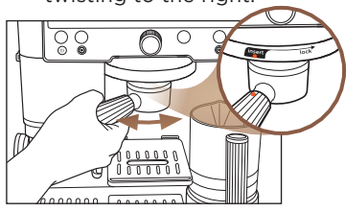


Remove funnel and store on left side of machine.



STEP 4
BREW

Install portafilter on group head by aligning orange dots and twisting to the right.



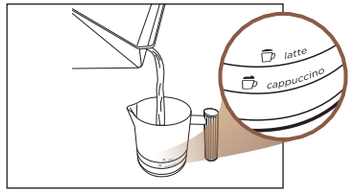
Place cup under portafilter.

Press **START BREW**.

When brewing is complete empty grounds into a knock box or container.

STEP 5 | OPTIONAL
FROTH

Fill milk jug to one of the recommended fill lines.



Place milk jug on milk jug platform. Press **MILK TYPE** button based on the milk that is in the jug.

Turn **FROTH DIAL** to select your froth type, then press **START FROTH**.

TIPs

- **For L, L+ and XL drinks, tamp your grounds like you would for espresso.**
- **SCAN HERE for how-to videos, recipes, and cleaning & maintenance.**

DRINK SIZES (millilitres):

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



IRISH COFFEE WITH COLD FOAM

BEGINNER RECIPE ●○○

BREW TIME: APPROX. 4 MINUTES | **FROTH TIME:** APPROX. 2 MINUTES | **FUNCTION:** RICH | **ACCESSORIES:** LUXE BASKET
MAKES: 1 SERVING

INGREDIENTS

Fresh coffee beans
1 tablespoon brown sugar
25ml Irish whiskey
30ml whole milk
60ml double cream

DIRECTIONS

1. Install the luxe basket into portafilter and place the funnel on top. Then install portafilter into grinding cradle.
2. Turn centre dial until RICH program is illuminated and select L. Adjust the grind size then press START GRIND.
3. Shake to distribute grounds, remove funnel and install portafilter into group head.
4. Add brown sugar to a large cup and place under portafilter. Press the centre dial to START BREW.
5. Once the coffee has brewed, add the whiskey and stir until sugar has dissolved.
6. Add milk and cream to milk jug, place jug on platform with steam wand inside.
7. Press the MILK TYPE button until DAIRY is illuminated. Turn froth dial until COLD FOAM is illuminated. Press START FROTH to begin frothing. Spoon cold foam over brewed coffee and serve.

NOTE
Replace whole milk with double cream (90ml total) for an even thicker cold foam!

NOTE
For more information see pages 34-35.

FILTERED COFFEE



HOW TO BREW

COLD BREW

Brewed at a lower temperature for ultra-smooth, naturally sweet coffee.

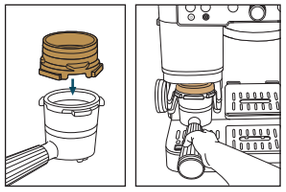


STEP 1 SET UP

Select basket based on drink choice. Line up tabs on basket with notches on portafilter and press down.

Place funnel on portafilter, aligning the notches on the funnel with the notches on the portafilter. Push down until funnel locks into place in the portafilter.

Insert portafilter straight into grinding cradle, making sure it's level and fits securely.

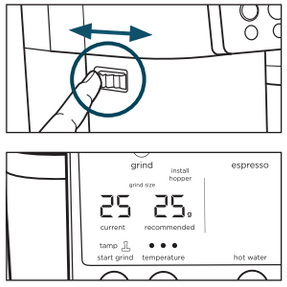


STEP 2 GRIND

Turn the centre dial to select **COLD BREW**. Press the **SIZE** button to select your brew size.

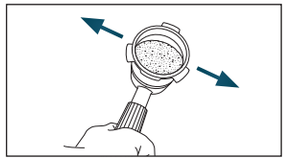
Use grind dial on left side of machine to match current grind size to recommended grind.

Press **START GRIND**.

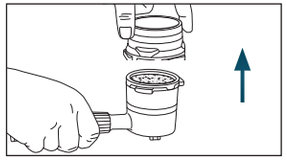


STEP 3 SHAKE

With the funnel still on, even out the grounds with a light shake.

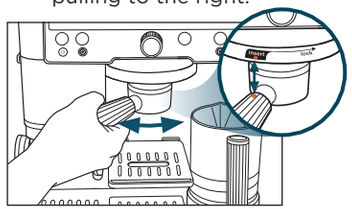


Remove funnel and store on left side of machine.



STEP 4 BREW

Fasten portafilter on group head by aligning orange dots and pulling to the right.



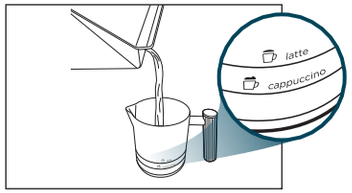
Fill your cup with ice and place it under the portafilter.

Press **START BREW**.

When brewing is complete empty grounds into a knock box or container.

STEP 5 | OPTIONAL COLD FOAM

Fill milk jug to one of the recommended fill lines.



Place jug on jug platform. Press **MILK TYPE** button to match milk in your jug.

Turn FROTH DIAL to select your froth type, then press **START FROTH**.

TIPs

- **When making a L, L+ or XL cold brew, you must tamp your grounds.**
- **If brewing a cold drink right after brewing hot, you'll need to run a "Rinse" cycle.** *See* Brew Tips *for instructions.*
- **Brewing may take 5-10 minutes depending on drink size.**
- **SCAN HERE for how-to videos, recipes, and cleaning & maintenance.**

DRINK SIZES (millilitres):

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

COLD BREW COFFEE WITH COLD FOAM

BEGINNER RECIPE ●○○

BREW TIME: APPROX. 5-10 MINUTES | **FROTH TIME:** APPROX. 2 MINUTES | **FUNCTION:** COLD BREW
ACCESSORIES: LUXE BASKET | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

Fresh coffee beans
Ice cubes, as needed
60ml double cream
30ml whole milk



DIRECTIONS



Install the luxe basket into portafilter and place the funnel on top. Then install portafilter into grinding cradle.



Turn centre dial until COLD BREW program is illuminated, select M. Adjust grind size then press START GRIND.



Shake to distribute grounds, remove funnel and install portafilter into group head.



Fill a medium glass with ice and place under portafilter. Press the centre dial to START BREW.



Add cream and milk to milk jug, place jug on platform with steam wand inside.



Press the MILK TYPE button until milk of choice is illuminated. Turn froth dial until COLD FOAM is illuminated. Press froth dial to begin frothing. Pour frothed milk over brewed drink and serve.

NOTE
For more information see pages 34-35.

CUSTOMISE YOUR COFFEE
by topping cold foam with caramel syrup or sauce.

NOTE
Don't forget to place the steam wand back in its original position to allow it to auto-purge. See page 43 for more cleaning instructions.

KICKSTARTER

YOUR AT-HOME

BARISTA

Create your own café menu and never wait in line for a quality drink again.

TIPS

Add a shot of espresso to any coffee drink for an extra boost.

Use the fill lines on your milk jug to easily pour the right amount for popular drinks.

If you want a creamier froth when using plant-based milks, use “barista-style” varieties.

BREW TYPE	FLAVOR SYRUPS OR SWEETENERS	DAIRY MILK OR PLANT-BASED	FROTH OR FOAM	TOPPINGS
HOT Espresso (single, double, quad) Classic Rich	Honey	Whole Milk	Steamed Milk	Whipped Cream
	Maple Syrup	Skimmed Milk	Thin Froth	Cocoa Powder
	Agave	Semi Skimmed Milk	Thick Froth	Cinnamon
	Sugar Syrup	Oat Milk	Extra-Thick Froth	Chocolate Drizzle
	Flavoured syrup of choice (i.e hazelnut, chocolate, vanilla)	Soy Milk	Cold Foam	Caramel Drizzle
COLD Cold-Pressed Over Ice Cold Brew	Cane sugar	Almond Milk		Sprinkles
	Brown Sugar	Cashew Milk		Chocolate Shavings
	Sugar substitute of choice			

NINJA TEST KITCHEN’S

FAVORITE COMBOS



CHOCOLATE HAZELNUT MACCHIATO

Espresso
+
Hazelnut Syrup
+
Oat Milk
+
Thick Froth
+
Chocolate Drizzle



ICED VANILLA LATTE WITH COLD FOAM

Espresso
+
Vanilla Syrup
+
Whole Milk
+
Cold Foam

CHOOSING

THE RIGHT BEANS

Every delicious cup starts with a perfectly roasted bean.
Follow this guide to pick the right one for your drink.

TIP

For best results, use freshly roasted coffee beans.

When purchasing coffee beans, it's best to buy a bag with a 'Roasted On' date rather than a 'Best Before' date to ensure quality and freshness.

We recommend you use any coffee beans within 20 days of the 'Roasted On' date.







LIGHT ROAST

High acidity, floral, fruity and delicate.
Perfect for filtered coffee.

DARK ROAST

Low acidity, bitter and roasty.
Perfect for espresso and espresso-based drinks.

LEARN MORE ABOUT

BARISTA ASSIST TECHNOLOGY

GRIND SIZE RECOMMENDATIONS & ADAPTIVE BREWING

Our espresso machine eliminates the endless guesswork of making espresso by monitoring your brew and continuously adjusting settings like grind size, pressure and more. That means you can create the perfect cup with no guesswork required.

CONICAL BURR GRINDER

Two conical-shaped burrs precisely crush beans, ensuring consistent particle size for a flavourful and balanced cup. Equipped with 25 grind sizes, our grinder makes it easier than ever to dial in.

BUILT-IN SCALE

Different drinks require different amounts of grounds. While other machines simply grind for a set amount of time, our built-in scale weighs out the perfect dose for your chosen drink.

HANDS-FREE FROTHING

Our integrated whisk and high-velocity steam wand effortlessly creates hot or cold microfoam from any dairy milk or plant-based milk. It even monitors temperature to prevent burning.

BASKET RECOGNITION

The machine automatically detects which basket you're using and adjusts settings accordingly without you lifting a finger.

RECOMMENDATIONS FOR

CLEANING & CARE

AUTO-PURGE

The steam wand comes equipped with its own cleaning program to get rid of inner debris and residue. After frothing, put the wand back in its original position without the milk jug and it will automatically flush itself out.

DAILY CARE

Wipe down your steam wand with a damp cloth immediately after each use and use the brush to clean off grounds from any part of the machine.

CLEANING CYCLE

Your unit is programmed with a self-cleaning cycle. To keep the grouphead clean and free of build-up, be sure to run a clean cycle whenever the "clean" light is illuminated. See the Owner's Guide for more information.

DESCALE

Water hardness affects how often your machine will need to descale. Use the water test included in the starter kit, program the machine with the results, and run a descale cycle whenever the DESCALE light is illuminated to keep your machine running at peak performance.

DISHWASHER-SAFE PARTS

Funnel, Whisk, Cleaning Disc, Water Reservoir, Bean Hopper, and all Drip Tray Components.

DEIN LEITFADEN FÜR

PERFEKTEN ESPRESSO UND KAFFEE,

OHNE RÄTSELRATEN

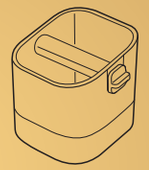
Willkommen beim Ninja Luxe, einem intelligenten Kaffeesystem für den perfekten Kaffeegenuss. Hier findest du seitenweise Tipps, Tricks und Anleitungen, wie du eine Tasse Espresso, Filterkaffee oder Cold Brew in Café-Qualität zubereiten kannst. Los geht's!

INHALTSVERZEICHNIS

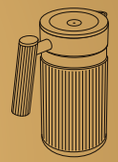
Lerne deine Espresso-Bar kennen 46
Tipps zur Zubereitung 52
Espresso ohne Rätselraten und Cold-Pressed-Rezepte 54
Rezepte für ausgewogenen Filterkaffee 68
Schnelle Cold-Brew-Rezepte 74
Deine Barista-Inspiration für zu Hause 80
Die Auswahl der richtigen Bohnen 82
Mehr erfahren 84
Reinigung und Pflege 85

OPTIMALE VERWENDUNG

Hochwertiges Zubehör, zusätzliche Reinigungsmittel und vieles mehr findest du auf **ninjakitchen.de**.



Knockbox
(für verbrauchtes Mahlgut)



Austauschbare Karaffe 530 ml



Entkalkungspulver
1 Pakung enthalten



Wasserfiltereinsätze
1 enthalten



Reinigungstabletten
1 Packung enthalten

HIER SCANNEN
für Zubehör, Anleitungsvideos und praktische Tipps

LERNE DEINE

ESPRESSO-BAR KENNEN



Automatischer Tamper

Entwickelt, um die richtige Menge an gleichmäßigem Druck für den perfekten Puck auszuüben.



Trichter

Verhindert, dass das Mahlgut beim Mahlen überläuft, und hilft beim Stampfen.



Single-, Double- und Luxe-Baskets

Wird in den Siebträger eingesetzt, um den Kaffeesatz aufzubewahren und das Getränk zuzubereiten.

SINGLE: Einfacher Espresso oder kaltgepresster Kaffee-Shot

DOUBLE: Doppelter Espresso oder kaltgepresster Kaffee-Shot

LUXE: Vierfacher Espresso oder kaltgepresster Kaffee-Shot, Kaffee, Cold Brew



Siebträger

Hält Baskets zum Mahlen und Brühen.

Getönter Bohnenbehälter

Schützt die Bohnen vor UV-Licht und hält sie damit länger frisch. Herausnehmbar zum einfachen Nachfüllen.

Wasserbehälter

Herausnehmbarer Wasserbehälter (2 l)

Einfach zu handhabende Bedienelemente

Intuitives Display mit Mahlgrad-Empfehlungen und Fortschrittsbalken



Integriertes Kegelmahlwerk mit Drehschalter

Präzises Mahlen der Bohnen für ein gleichmäßiges Mahlgut. Wähle zwischen 25 Mahlgradstufen, von grob bis extrafein.

Integrierte Waage

Wiegt das Kaffeepulver automatisch ab, um die perfekte Dosis zu erreichen.

Modulare Auffangschale mit Indikator

Fängt Tropfen auf und lässt sich zur einfachen Reinigung abnehmen. Die herausnehmbare mittlere Schale fasst einen Reisebecher.



Einstellbarer Tassenhalter

Der abnehmbare Halter mit drei verschiedenen Ebenen minimiert Tropfen und Spritzer.

Milchkännchen mit integriertem Schneebesen

Eingravierte Fülllinien zur einfachen Orientierung und ein integrierter Schneebesen zur automatischen Zubereitung von luftigem Schaum.



Reinigungsscheibe

Um einen Selbstreinigungszyklus auszuführen. Anweisungen siehe Bedienungsanleitung.

Dampfdüse

Schäumt Milch auf und überwacht die Temperatur, um ein Anbrennen zu verhindern. Selbstreinigend mit automatischer Spülung.

Aufbewahrung von Zubehör

Zur Aufbewahrung von Single Basket, Double Basket, Luxe Basket, Reinigungsscheibe und Bürste.



Reinigungsbürste

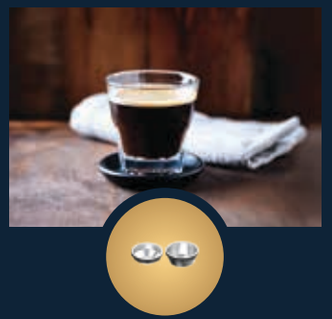
Kann zur Reinigung aller Teile der Maschine vor oder nach dem Gebrauch verwendet werden.

DU KANNST BRÜHEN,
WAS IMMER DU WILLST.

Von deinen Café-Favoriten bis hin zu deinen alltäglichen Kaffees – einfache Zubereitung ohne Rätselraten.

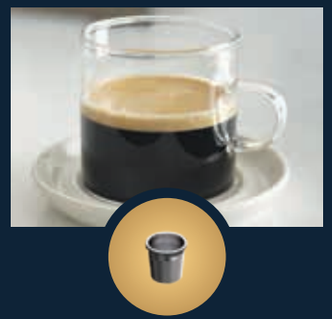


ESPRESSO OHNE RÄTSELRATEN



ESPRESSO

Ein ausgewogener einfacher oder doppelter Espresso, ideal für die meisten Getränke auf Espressobasis.



QUAD (VIERFACH)

Vierfacher superstarker Espresso für größere oder konzentrierte Getränke.



AMERICANO

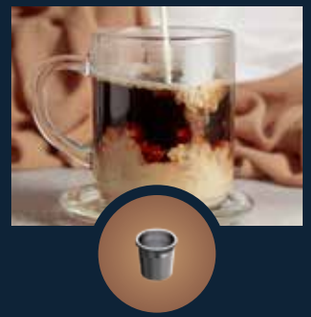
Ein einfacher oder doppelter ausgewogener Espresso mit einem Spritzer heißen Wassers. Mit der heisswasserfunktion kannst du deinen Americano auffüllen.

AUSGEWOGENER FILTERKAFFEE



CLASSIC (KLASSISCH)

Ein ausgewogener Kaffee, der auch pur getrunken werden kann.



RICH (STARK)

Stärker konzentrierter Kaffee, ideal zum Mischen mit Milch und Aromen.

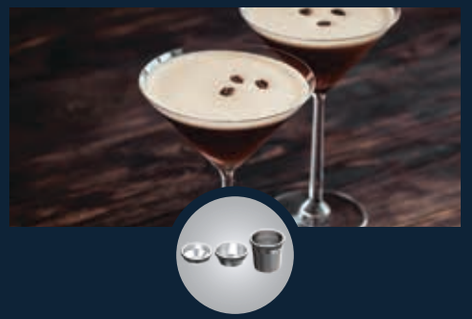


OVER ICE (AUF EIS)

Speziell programmiert für die Zubereitung von konzentriertem, heißem Kaffee auf Eis für ein Getränk, das nicht verwässert.

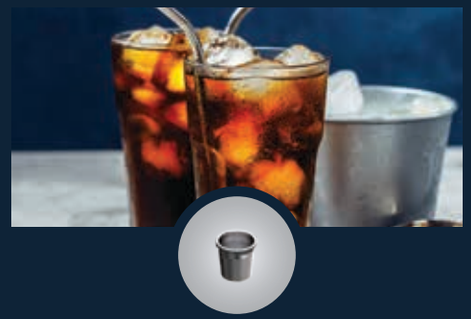
TASSE VOR DEM AUFBRÜHEN MIT EIS FÜLLEN.

SCHNELLE COLD BREWS



KALTGEPRESST

Espresso, der bei einer niedrigeren Temperatur gebrüht wird, für schmackhafte Kaltgetränke.



COLD BREW

Bei niedriger Temperatur gebrüht, für einen besonders milden, natürlich süßen Kaffee.

TASSE VOR DEM AUFBRÜHEN MIT EIS FÜLLEN.

DER PERFEKTE KAFFEE MIT

BARISTA ASSIST
TECHNOLOGIE

Automatische Kalibrierung der Einstellungen je nach Brühvorgang für den perfekten Kaffee,
GANZ OHNE RÄTSELRATEN



Integriertes Mahlwerk und eingebaute Waage ermöglichen eine stufenlose Einstellung des Mahlgrads für milden, konzentrierten Espresso



Automatische Einstellung von Druck und Wassermenge für einen ausgewogenen Geschmack

CREMIGER MIKROSCHAUM MIT

DUAL FROTH SYSTEM

Unsere temperaturgesteuertes Dampfdüse und der integrierte Schneebesen arbeiten zusammen, um heißen oder kalten Schaum aus **KUHMILCH ODER PFLANZLICHEN MILCHALTERNATIVEN ZU ERZEUGEN.**



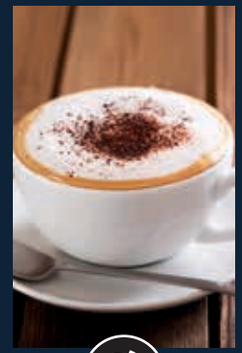
ERWÄRMTE MILCH

Erwärmt Milch auf ideale Trinktemperatur, perfekt für Kaffee, heiße Schokolade oder Matcha.



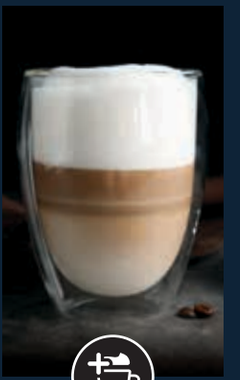
DÜNNER SCHAUM

Eine dünne Schaumschicht, ideal für Flat White, Latte und Latte Art!



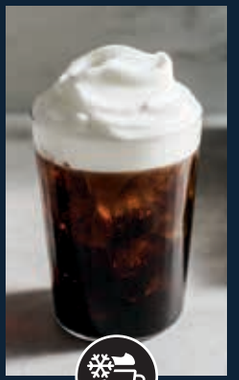
DICKER SCHAUM

Klassischer, luftiger Schaum zum Verfeinern von Getränken wie Cappuccino.



EXTRADICKER SCHAUM

Eine dicke Schaumschicht, ideal für Cappuccino und andere Getränke mit weniger Volumen.



KALTER SCHAUM

Kalter, dicker Schaum, der perfekt zu jedem heißen oder gekühlten Getränk passt.

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Beachte diese Tipps beim Mahlen, Stampfen und Brühen.



AUSWAHL DER BOHNEN

Nutze am besten frische Kaffeebohnen. Auf Seite 40 findest du weitere Informationen zur Auswahl der richtigen Bohnen.



EINSTELLUNG DES MAHLGRADS

Wenn du mehr Bohnen hinzufügst, dauert es vielleicht 2–3 Brühvorgänge, bis der optimale Mahlgrad gefunden ist.

Wenn die Bohnen etwas älter sind, kann sich der empfohlene Mahlgrad erneut ändern. Das ist normal.

Achte darauf, dass der aktuelle Mahlgrad immer dem für eine optimale Espresso-Extraktion empfohlenen Mahlgrad entspricht.



BOHNEN AUSTAUSCHEN

1 Den Bohnenbehälter durch Drehen des Griffs lösen.
2 Den Bohnenbehälter entnehmen und die restlichen Bohnen ausschütten.
3 Den Bohnenbehälter durch Drehen des Knopfes nach links entnehmen.
4 Den Bohnenbehälter durch Drehen des Griffs wieder verriegeln.
5 Die Taste „Start Grind“ (Mahlen starten) drücken und gedrückt halten, um alle Bohnenreste zu entfernen.
6 Frische Bohnen in den Bohnenbehälter geben.



STAMPFEN VON VIERFACHEN KAFFEE-SHOTS

Wenn du beim Stampfen eines vierfachen Kaffee-Shots keinen Widerstand spürst, nimm den Trichter ab und stampfe direkt auf den Siebträger.



STAMPFEN FÜR GROSSE KAFFEE-GETRÄNKE

Wenn du Kaffee oder Cold Brew der Größe L+ (475 ml) oder XL (530 ml) zubereitest, solltest du das Kaffeepulver feststampfen, um sicherzustellen, dass kein Pulver über den Rand des Siebträgers gelangt. Für kleinere Kaffeegetränke muss nicht gestampft werden.



STÄRKE

Wenn der Kaffee zu schwach oder zu stark ist, kann dies über die Taste für die Stärkeeinstellung angepasst werden.

Die Brühstärke anpassen:

Um die Brühstärke einzustellen, die Taste STRENGTH (STÄRKE) drücken. Die Anpassung der Stärke funktioniert unterschiedlich, je nachdem, ob Espresso oder Kaffee zubereitet wird.

Die Espressostärke anpassen:

- • **Standard: Größer, weniger konzentriert:** Verhältnis Wasser zu Kaffeepulver 4:1
- • • Verhältnis Wasser zu Kaffeepulver 2,5:1
- • • • **Kleiner, konzentrierter:** Verhältnis Wasser zu Kaffeepulver 2:1

Die Kaffeestärke anpassen:

- • **Mild:** Es werden weniger Bohnen gemahlen
- • • **Voreinstellung**
- • • • **Stark:** Es werden mehr Bohnen gemahlen.



KALTES AUFBRÜHEN NACH HEISSEM AUFBRÜHEN

Wenn du unmittelbar nach einem Heißgetränk ein Kaltgetränk zubereitest, wird die Meldung „Rinse“ (durchspülen) angezeigt. Nimm den Siebträger heraus und stelle eine Tasse der Größe S+ oder größer (236 ml) unter den Gruppenkopf. Drücke „START BREW“ (Brühen starten). Es ertönt jeweils ein Signalton, wenn das Brühen begonnen hat und abgeschlossen ist.



BRÜHEN VON

ESPRESSO

Die perfekte Basis für jedes Getränk in Café-Qualität.
Mild genug, um ihn pur zu trinken.

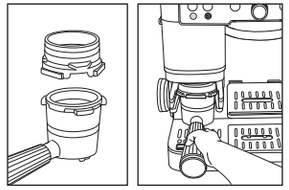


SCHRITT 1
EINRICHTEN

Wähle den Basket entsprechend deiner Getränkeauswahl. Richte die Laschen an Basket und Siebträger aus und drücke sie fest an.

Setze den Trichter auf den Siebträger.

Setze den Siebträger gerade in die Mahlwerkhalterung ein. Achte dabei auf einen waagerechten und sicheren Sitz.

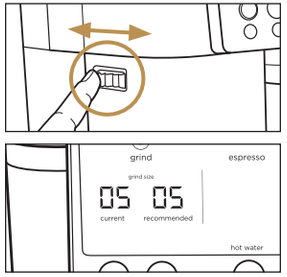


SCHRITT 2
MAHLEN

Mit dem mittleren Drehschalter kann zwischen **SINGLE** (EINFACH), **DOUBLE** (DOPPELT), **QUAD** (VIERFACH), **AMERICANO ODER COLD-PRESSED** (KALTGEPRESST) **AUSGEWÄHLT WERDEN**.

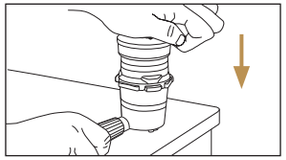
Verwende den Mahlgrad-Drehschalter an der linken Seite des Geräts, um den aktuellen Mahlgrad an den empfohlenen Mahlgrad anzupassen.

„**START GRIND**“ (MAHLEN STARTEN) drücken.

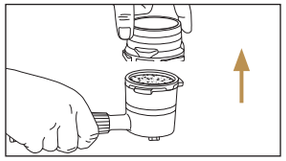


SCHRITT 3
STAMPFEN

Drücke bei aufgesetztem Trichter das Mahlgut mit dem Tamper nach unten.

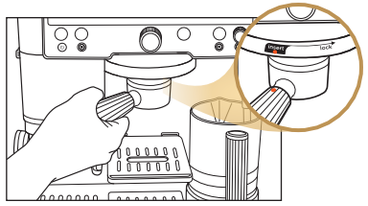


Entnimm den Trichter und verstaue ihn an der linken Seite der Maschine.



SCHRITT 4
ZUBEREITUNG

Befestige den Siebträger durch Ausrichten der orangefarbenen Punkte und einer Rechtsdrehung auf dem Gruppenkopf.



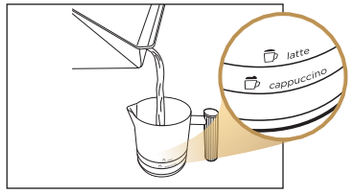
Stelle eine Tasse unter den Siebträger.

Drücke„**START BREW**“ (BRÜHEN STARTEN).

Entsorge das Mahlgut nach Beendigung des Brühvorgang in einem Behälter.

SCHRITT 5 | OPTIONAL
AUFSCHÄUMEN

Befülle das Milchkännchen bis zu einer der empfohlenen Fülllinien.



Stelle das Milchkännchen auf der Plattform ab.
Drücke die Taste **MILK TYPE**, um den verwendeten Milchtyp auszuwählen.

Wähle mit dem **AUFSCHÄUM-DREHSCHALTER** den gewünschten Schaumtyp und drücke **DANN** „**START FROTH**“ (AUFSCHÄUMEN STARTEN).

TIPPS

- **Wenn der Tamper das Mahlgut nicht für ein Vierfach-Getränk komprimiert, versuche, den Trichter zu entnehmen.**
- **Wenn du ein Kaltgetränk direkt nach einem Heißgetränk zubereitest, musst du den Zyklus „Rinse“ (durchspülen) durchführen. Siehe Seite 5 3 für weitere Anweisungen.**

WEITERE INFORMATIONEN siehe Bedienungsanleitung.

ESPRESSO SHOT

EINSTEIGER-REZEPT ●○○

ZUBEREITUNGS-ZEIT: CA. 2 MINUTEN | **FUNKTION:** ESPRESSO
ZUBEHÖR: DOUBLE BASKET | **ERGIBT:** 1 PORTION

ZUTATEN

Frische Kaffeebohnen



ZUBEREITUNG



Den Double Basket in den Siebträger einsetzen und den Trichter aufsetzen. Anschließend den Siebträger in die Mahlwerkhalterung einsetzen.



Den mittleren Drehschalter drehen, bis das Programm ESPRESSO aufleuchtet, den Mahlgrad einstellen und dann START GRIND (MAHLEN STARTEN) drücken.



Das Mahlgut stampfen. Dann den Einfülltrichter herausnehmen und den Siebträger in den Gruppenkopf einsetzen.



Eine Espressotasse unter den Siebträger stellen. Den mittleren Drehschalter START BREW (BRÜHEN STARTEN) drücken.

HINWEIS
Wenn ein einziger Espresso gewünscht ist, den Single Basket verwenden. Bei einem größeren Vierfach-Getränk den Luxe Basket verwenden. Die Tassengröße nach Bedarf anpassen.

HINWEIS
Mehr Informationen finden Sie auf den Seiten 54-55.

KICKSTARTER-REZEPTE

LATTE MACCHIATO

REZEPT FÜR EINSTEIGER ●○○

ZUBEREITUNGS-ZEIT: CA. 2 MINUTEN | **SCHAUM:** CA. 2 MINUTEN | **FUNKTION:** ESPRESSO
ZUBEHÖR: DOUBLE BASKET | **ERGIBT:** 1 PORTION

ZUTATEN

Frische Kaffeebohnen

Milch nach Wahl, bis zur Mindestfülllinie



ZUBEREITUNG



Den Double Basket in den Siebträger einsetzen und den Trichter aufsetzen. Anschließend den Siebträger in die Mahlwerkhalterung einsetzen.



Den mittleren Drehschalter drehen, bis das Programm ESPRESSO aufleuchtet, den Mahlgrad einstellen und dann START GRIND (MAHLEN STARTEN) drücken.



Das Mahlgut stampfen. Dann den Einfülltrichter herausnehmen und den Siebträger in den Gruppenkopf einsetzen.

HINWEIS
Mehr Informationen finden Sie auf den Seiten 54-55.



Eine Espressotasse unter den Siebträger stellen. Den mittleren Drehschalter START BREW (BRÜHEN STARTEN) drücken.



Milch in das Milchkännchen geben und mit eingesetzter Dampfdüse auf die Plattform stellen.

TIPP
Wenn ein kleinerer Kaffee gewünscht wird, den Single Basket verwenden und einen einzelnen Espresso aufbrühen.



Die Taste für den MILK TYPE drücken, bis der gewünschte Milchtyp aufleuchtet. Den Aufschäum-Drehschalter drehen, bis das Symbol THICK (DICK) aufleuchtet. Den Aufschäum-Drehschalter drücken, um mit dem Aufschäumen zu beginnen.

Espresso mit aufgeschäumter Milch aufgießen und servieren.

FLAT WHITE

EINSTEIGER-REZEPT ●○○

ZUBEREITUNGS-ZEIT: CA. 2 MINUTEN | **AUFSCHÄUMZEIT:** CA. 2 MINUTEN | **FUNKTION:** ESPRESSO
ZUBEHÖRTEILE: DOUBLE BASKET | **ERGIBT:** 1 PORTION

ZUTATEN

Frische Kaffeebohnen
120 ml Milch(alternative)

GESTALTE DEINEN KAFFEE
durch Hinzufügen deines bevorzugten aromatisierten Sirups, Zuckers oder deiner bevorzugten Gewürze individuell. Inspiration findest du auf Seite 80!



DIRECTIONS

1. Den Double Basket in den Siebträger einsetzen und den Trichter aufsetzen. Dann den Siebträger in die Mahlwerkhalterung einsetzen.
2. Den mittleren Drehschalter drehen, bis das Programm ESPRESSO aufleuchtet, den Mahlgrad einstellen und dann START GRIND (MAHLEN STARTEN) drücken.
3. Das Mahlgut stampfen. Den Trichter herausnehmen und den Siebträger in den Gruppenkopf einsetzen.
4. Tasse unter den Siebträger stellen. Den mittleren Drehschalter START BREW (BRÜHEN STARTEN) drücken.
5. Milch in das Milchkännchen geben und mit eingesetzter Dampfdüse auf die Plattform stellen.
6. Die Taste für den MILK TYPE drücken, bis der gewünschte Milchtyp aufleuchtet. Den Aufschäum-Drehschalter drehen, bis das Symbol THIN (DÜNN) leuchtet. Den Aufschäum-Drehschalter drücken, um mit dem Aufschäumen zu beginnen. Aufgeschäumte Milch über den gebrühten Espresso gießen und servieren.

HINWEIS
Mehr Informationen finden Sie auf den Seiten 54-55.

HINWEIS
Vergiss nicht, die Dampfdüse wieder in ihre ursprüngliche Position zu bringen, damit sie automatisch gespült wird. Hinweise zur Reinigung siehe Seite 85.

AMERICANO

REZEPT FÜR EINSTEIGER ●○○

ZUBEREITUNGS-ZEIT: CA. 2 MINUTEN | **FUNKTION:** AMERICANO | **ZUBEHÖR:** DOUBLE BASKET | **ERGIBT:** 1 PORTION

ZUTATEN

Frische Kaffeebohnen

TIPP
Wenn ein kleinerer Kaffee gewünscht wird, den Single Basket verwenden und einen einfachen Espresso aufbrühen.



ZUBEREITUNG

1. Den Double Basket in den Siebträger einsetzen und den Trichter aufsetzen. Anschließend den Siebträger in die Mahlwerkhalterung einsetzen.
2. Den mittleren Drehschalter drehen, bis das Programm AMERICANO aufleuchtet, den Mahlgrad einstellen und dann START GRIND (MAHLEN STARTEN) drücken.
3. Das Mahlgut stampfen. Dann den Einfülltrichter herausnehmen und den Siebträger in den Gruppenkopf einsetzen.
4. Tasse unter den Siebträger stellen. Den mittleren Drehschalter START BREW (BRÜHEN STARTEN) drücken.
5. Sobald der Kaffee aufgebrüht ist, sofort servieren.

HINWEIS
Mehr Informationen finden Sie auf den Seiten 54-55.

CAPPUCCINO

REZEPT FÜR EINSTEIGER ●○○

ZUBEREITUNGS-ZEIT: CA. 2 MINUTEN | **SCHAUM:** CA. 2 MINUTEN | **FUNKTION:** ESPRESSO
ZUBEHÖR: DOUBLE BASKET | **ERGIBT:** 1 PORTION

ZUTATEN

Frische Kaffeebohnen

Milch nach Wahl, bis zur Cappuccino-Linie

Kakaopulver, zum Bestäuben

GESTALTE DEINEN KAFFEE
durch Hinzufügen deines bevorzugten aromatisierten Sirups, Zuckers oder deiner bevorzugten Gewürze individuell. Inspiration findest du auf Seite 38!

ZUBEREITUNG

1. Den Double Basket in den Siebträger einsetzen und den Trichter aufsetzen. Anschließend den Siebträger in die Mahlwerkhalterung einsetzen.
2. Den mittleren Drehschalter drehen, bis das Programm ESPRESSO aufleuchtet, den Mahlgrad einstellen und dann START GRIND (MAHLEN STARTEN) drücken.
3. Das Mahlgut stampfen. Den Trichter herausnehmen und den Siebträger in den Gruppenkopf einsetzen.
4. Tasse unter den Siebträger stellen. Den mittleren Drehschalter START BREW (BRÜHEN STARTEN) drücken.
5. Milch in das Milchkännchen geben und mit eingesetzter Dampfdüse auf die Plattform stellen.
6. Die Taste für den MILK TYPE drücken, bis der gewünschte Milchtyp aufleuchtet. Den Aufschäum-Drehschalter drehen, bis das Symbol THICK (DICK) aufleuchtet. Den Aufschäum-Drehschalter drücken, um mit dem Aufschäumen zu beginnen.
7. Die aufgeschäumte Milch über den gebrühten Espresso gießen. Die Milch mit Kakao bestäuben und servieren.

HINWEIS
Mehr Informationen finden Sie auf den Seiten 54-55.



HEISSER ESPRESSO

CHAI LATTE MIT ESPRESSO

REZEPT FÜR EINSTEIGER ●○○

ZUBEREITUNGS-ZEIT: CA. 2 MINUTEN | **SCHAUM:** CA. 2 MINUTEN | **FUNKTION:** ESPRESSO
ZUBEHÖR: SINGLE BASKET | **ERGIBT:** 1 PORTION

ZUTATEN

Frische Kaffeebohnen

3 Teelöffel Chai-Pulver

Milch nach Wahl, bis zur Latte-Linie

TIPP
Wenn eine stärkeres Aroma gewünscht wird, den Double Basket verwenden und einen doppelten Espresso aufbrühen.



ZUBEREITUNG

1. Den Single Basket in den Siebträger einsetzen und den Trichter aufsetzen. Anschließend den Siebträger in die Mahlwerkhalterung einsetzen.
2. Den mittleren Drehschalter drehen, bis das Programm ESPRESSO aufleuchtet, den Mahlgrad einstellen und dann START GRIND (MAHLEN STARTEN) drücken.
3. Das Mahlgut stampfen. Dann den Einfülltrichter herausnehmen und den Siebträger in den Gruppenkopf einsetzen.
4. Tasse unter den Siebträger stellen. Den mittleren Drehschalter START BREW (BRÜHEN STARTEN) drücken.
5. Chai-Pulver und Milch in das Milchkännchen geben und mit eingesetzter Dampfdüse auf die Plattform stellen.
6. Die Taste für den MILK TYPE drücken, bis der gewünschte Milchtyp aufleuchtet. Den Aufschäum-Drehschalter drehen, bis das Symbol THIN (DÜNN) leuchtet. Den Aufschäum-Drehschalter drücken, um mit dem Aufschäumen zu beginnen.
7. Aufgeschäumte Milch über den gebrühten Espresso gießen und servieren.

HINWEIS
Mehr Informationen finden Sie auf den Seiten 54-55.

KLASSISCHER MOKKA MIT SCHOKOLADENSCHAUM

REZEPT FÜR EINSTEIGER ●○○

ZUBEREITUNGS-ZEIT: CA. 2 MINUTEN | **SCHAUM:** CA. 2 MINUTEN | **FUNKTION:** ESPRESSO
ZUBEHÖR: DOUBLE BASKET | **ERGIBT:** 1 PORTION

ZUTATEN

Frische Kaffeebohnen

2 Esslöffel Mischung für heiße Schokolade nach Wahl

Milch nach Wahl, bis zur Cappuccino-Linie

TIPP
Wenn ein kleinerer Kaffee gewünscht wird, den Single Basket verwenden und einen einfachen Espresso aufbrühen.



ZUBEREITUNG

1. Den Double Basket in den Siebträger einsetzen und den Trichter aufsetzen. Anschließend den Siebträger in die Mahlwerkhalterung einsetzen.
2. Den mittleren Drehschalter drehen, bis das Programm ESPRESSO aufleuchtet, den Mahlgrad einstellen und dann START GRIND (MAHLEN STARTEN) drücken.
3. Das Mahlgut stampfen. Dann den Einfülltrichter herausnehmen und den Siebträger in den Gruppenkopf einsetzen.
4. Tasse unter den Siebträger stellen. Den mittleren Drehschalter START BREW (BRÜHEN STARTEN) drücken.
5. Heiße Schokolade und Milch in das Milchkännchen geben und mit eingesetzter Dampfdüse auf die Plattform stellen.
6. Die Taste für den MILK TYPE drücken, bis der gewünschte Milchtyp aufleuchtet. Den Aufschäum-Drehschalter drehen, bis das Symbol THICK (DICK) aufleuchtet. Den Aufschäum-Drehschalter drücken, um mit dem Aufschäumen zu beginnen.
7. Aufgeschäumte Milch über den gebrühten Espresso gießen und servieren.

HINWEIS
Mehr Informationen finden Sie auf den Seiten 54-55.



ESPRESSO-MARTINI

MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

ZUBEREITUNGS-ZEIT: CA. 2 MINUTEN | **FUNKTION:** COLD-PRESSED | **ZUBEHÖR:** DOUBLE BASKET, COCKTAIL-SHAKER
ERGIBT: 1 PORTION

ZUTATEN

Frische Kaffeebohnen

Eiswürfel, nach Bedarf

10 ml Agavensirup oder Zuckersirup

50 ml Wodka

25 ml Kaffeelikör

ZUBEREITUNG

1. Den Double Basket in den Siebträger einsetzen und den Trichter aufsetzen. Anschließend den Siebträger in die Mahlwerkhalterung einsetzen.
2. Den mittleren Drehschalter drehen, bis das Programm COLD-PRESSED (KALTGEPRESST) aufleuchtet, den Mahlgrad einstellen und dann START GRIND (MAHLEN STARTEN) drücken.
3. Das Mahlgut stampfen. Den Trichter herausnehmen und den Siebträger in den Gruppenkopf einsetzen.
4. Einen mit Eis gefüllten Cocktailshaker unter den Siebträger stellen. Den mittleren Drehschalter START BREW (BRÜHEN STARTEN) drücken.
5. Zuckersirup, Wodka und Kaffeelikör in den Cocktailshaker geben. 10 Sekunden lang kräftig schütteln, in ein Martini-Glas abseihen und servieren.

HINWEIS
Wenn du nach einem Heißgetränk ein Kaltgetränk zubereitest, muss ein Spülzyklus durchgeführt werden, um die Temperatur des Geräts zu senken.
Weitere Einzelheiten siehe Seite 11.

HINWEIS
Mehr Informationen finden Sie auf den Seiten 54-55.

KALTER ESPRESSO



ZUBEREITUNG VON

FILTERKAFFEE

Verwandelt frisch gemahlene Bohnen in starken, aromatischen Kaffee in verschiedenen Größen.



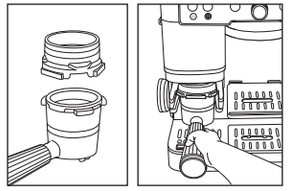
SCHRITT 1

EINRICHTEN

Richte die Laschen an Luxe Basket und Siebträger aus und drücke sie fest an.

Setze den Trichter auf den Siebträger.

Setze den Siebträger gerade in die Mahlwerkhalterung ein. Achte dabei auf einen waagerechten und sicheren Sitz.



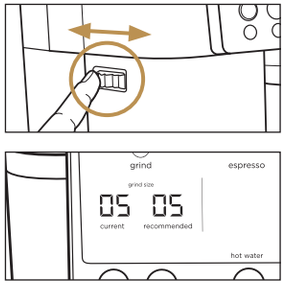
SCHRITT 2

MAHLEN

Wähle mit dem mittleren Drehschalter CLASSIC (KLASSISCH), RICH (STARK) oder OVER ICE (AUF EIS). Wähle die Größe deines Getränks.

Verwende den Mahlgrad-Drehschalter an der linken Seite des Geräts, um den aktuellen Mahlgrad an den empfohlenen Mahlgrad anzupassen.

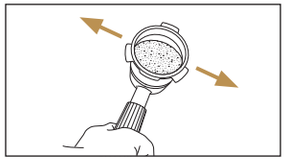
Drücke„START GRIND“ (MAHLEN STARTEN) .



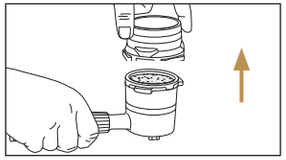
SCHRITT 3

SCHÜTTELN

Verteile bei aufgesetztem Trichter das Mahlgut durch leichtes Schütteln gleichmäßig.



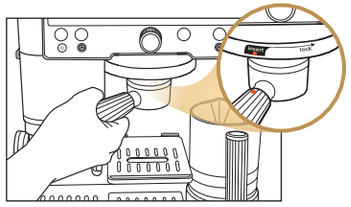
Entnimm den Trichter und verstaue ihn an der linken Seite der Maschine.



SCHRITT 4

ZUBEREITUNG

Befestige den Siebträger durch Ausrichten der orangefarbenen Punkte und einer Rechtsdrehung auf dem Gruppenkopf.



Stelle eine Tasse unter den Siebträger.

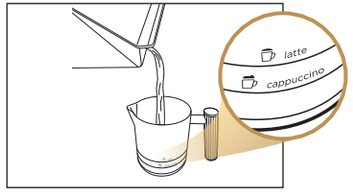
Drücke„START BREW“ (BRÜHEN STARTEN).

Entsorge das Mahlgut nach Beendigung des Brühvorgang in einem Behälter.

SCHRITT 5 | OPTIONAL

AUFSCHÄUMEN

Befülle das Milchkännchen bis zu einer der empfohlenen Fülllinien.



Stelle das Milchkännchen auf der Plattform ab. Drücke die Taste MILK TYPE, um den verwendeten Milchtyp auswählen.

Wähle mit dem AUFSCHÄUM-DREHSCHALTER den gewünschten Schaumtyp und drücke DANN „START FROTH“ (AUFSCHÄUMEN STARTEN).

TIPPS

- **Stampfe das Mahlgut für Getränke der Größen L, L+ und XL wie bei einem Espresso.**

WEITERE INFORMATIONEN siehe Bedienungsanleitung.

GETRÄNKEGRÖSSEN (Milliliter):

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

LATTE

EINFACH ●○○

ZUBEREITUNGS-ZEIT: CA. 2 MINUTEN | **FUNKTION:** COLD BREW | **ZUBEHÖRTEILE:** LUXE BASKET | **ERGIBT:** 1 PORTION

ZUTATEN

Frische Kaffeebohnen

Milch nach Wahl, bis zur Latte-Linie

ANLEITUNG

1. Den Luxe Basket in den Siebträger einsetzen und den Trichter aufsetzen. Anschließend den Siebträger in die Mahlwerkhalterung einsetzen.
2. Den mittleren Drehschalter drehen, bis das Programm RICH (STARK) aufleuchtet. S+ auswählen. Mahlgrad einstellen und START GRIND (MAHLEN STARTEN) drücken.
3. Das Mahlgut zum Verteilen schütteln, den Trichter abnehmen und den Siebträger in den Gruppenkopf einsetzen.
4. Eine mittelgroße Tasse unter den Siebträger stellen. Den mittleren Drehknopf drücken, um START BREW (BRÜHEN STARTEN) auszuwählen.
5. Milch in das Milchkännchen geben und mit eingesetztem Dampfrohr auf die Plattform stellen.
6. Die Taste für den MILK TYPE drücken, bis der gewünschte Milchtyp aufleuchtet. Den Aufschäum-Drehschalter drehen, bis THIN (DÜNN) aufleuchtet. Den Aufschäum-Drehschalter drücken, um mit dem Aufschäumen zu beginnen.
7. Die aufgeschäumte Milch über den aufgebrühten Kaffee gießen und servieren.

HINWEIS:
Für eine größere Portion erhöhst du einfach die Milchmenge für einen traditionell cremigen Kaffee. Das Verhältnis von Kaffee zu Milch sollte 1:1 betragen.



COLD ESPRESSO



IRISH COFFEE MIT KALTEM SCHAUM

REZEPT FÜR EINSTEIGER ●○○

ZUBEREITUNGS-ZEIT: CA. 4 MINUTEN | **AUFSCHÄUMZEIT:** CA. 2 MINUTEN | **FUNKTION:** RICH | **ZUBEHÖR:** LUXE BASKET
ERGIBT: 1 PORTION

ZUTATEN

Frische Kaffeebohnen
1 Esslöffel brauner Zucker
25 ml Irish Whiskey
30 ml Vollmilch
60 ml Doppelrahm

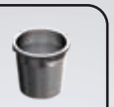
HINWEIS
Ersetze die Vollmilch durch Doppelrahm (insgesamt 90 ml), um einen noch dickeren kalten Schaum zu erhalten!

ZUBEREITUNG

1. Den Luxe Basket in den Siebträger einsetzen und den Trichter aufsetzen. Anschließend den Siebträger in die Mahlwerkhalterung einsetzen.
2. Den mittleren Drehschalter drehen, bis das Programm RICH (STARK) aufleuchtet und L auswählen. Den Mahlgrad einstellen und dann START GRIND (MAHLEN STARTEN) drücken.
3. Das Mahlgut zum Verteilen schütteln, den Trichter abnehmen und den Siebträger in den Gruppenkopf einsetzen.
4. Braunen Zucker in eine große Tasse geben und unter den Siebträger stellen. Den mittleren Drehschalter START BREW (BRÜHEN STARTEN) drücken.
5. Nach dem Brühen des Kaffees den Whiskey hinzufügen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
6. Milch und Sahne in das Milchkännchen geben und mit eingesetzter Dampfdüse auf die Plattform stellen.
7. Die Taste für den MILK TYPE (Milchtyp) drücken, bis DAIRY (KUHMILCH) aufleuchtet. Den Aufschäum-Drehschalter drehen, bis COLD FOAM (KALTER SCHAUM) aufleuchtet. Den Aufschäum-Drehschalter drücken, um mit dem Aufschäumen zu beginnen.
8. Mit einem Löffel kalten Schaum über den aufgebrühten Kaffee geben und servieren.

HINWEIS
Mehr Informationen finden Sie auf den Seiten 68-69.

HEISSER KAFFEE



ZUBEREITUNG VON

COLD BREW

Verwandelt frisch gemahlene Bohnen in starken, aromatischen Kaffee in verschiedenen Größen.



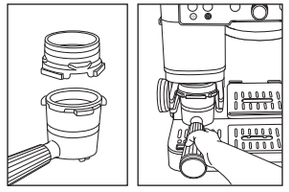
SCHRITT 1

EINRICHTEN

Richte die Laschen an Luxe Basket und Siebträger aus und drücke sie fest an.

Setze den Trichter auf den Siebträger.

Setze den Siebträger gerade in die Mahlwerkhalterung ein. Achte dabei auf einen waagerechten und sicheren Sitz.



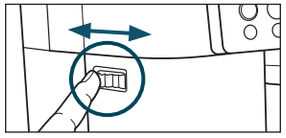
SCHRITT 2

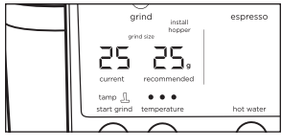
MAHLEN

Wähle mit dem mittleren Drehschalter **COLD BREW** aus. Wähle die Größe deines Getränks.

Verwende den Mahlgrad-Drehschalter an der linken Seite des Geräts, um den aktuellen Mahlgrad an den empfohlenen Mahlgrad anzupassen.

Drücke„**START GRIND**“ (MAHLEN STARTEN) .

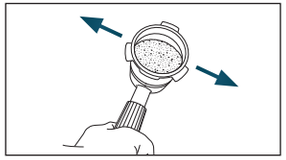




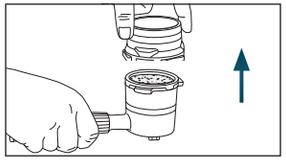
SCHRITT 3

SCHÜTTELN

Verteile bei aufgesetztem Trichter das Mahlgut durch leichtes Schütteln gleichmäßig.



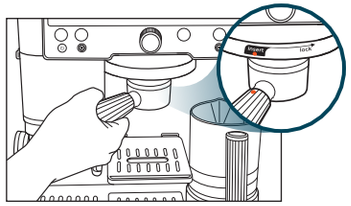
Entnimm den Trichter und verstaue ihn an der linken Seite der Maschine.



SCHRITT 4

ZUBEREITUNG

Befestige den Siebträger durch Ausrichten der orangefarbenen Punkte und einer Rechtsdrehung auf dem Gruppenkopf.



Fülle die Tasse mit Eis und stelle sie unter den Siebträger.

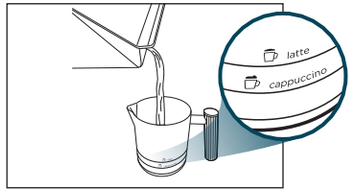
Drücke„**START BREW**“ (BRÜHEN STARTEN).

Entsorge das Mahlgut nach Beendigung des Brühvorgang in einem Behälter.

SCHRITT 5 | OPTIONAL

KALTER SCHAUM

Befülle das Milchkännchen bis zu einer der empfohlenen Fülllinien.



Stelle das Milchkännchen auf der Plattform ab.
Drücke die Taste **MILK TYPE**, um den verwendeten Milchtyp auswählen.

Wähle mit dem **AUFSCHÄUM-DREHSCHALTER** den gewünschten Schaumtyp und drücke dann **START FROTH** (AUFSCHÄUMEN STARTEN).

TIPPS

- **Bei Cold Brew der Größen L, L+ und XL muss das Mahlgut gestampft werden.**
- **Wenn du ein Kaltgetränk direkt nach einem Heißgetränk zubereitest, musst du den Zyklus „Rinse“ (durchspülen) durchführen. Siehe Seite Tipps zur zubereitung für weitere Anweisungen.**
- **Die Zubereitung kann je nach Größe des Getränks 5–10 Minuten dauern.**

WEITERE INFORMATIONEN siehe Bedienungsanleitung.

GETRÄNKEGRÖSSEN (Milliliter):

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

COLD BREW MIT KALTEM SCHAUM

EINSTEIGER-REZEPT ●○○

ZUBEREITUNGS-ZEIT: CA. 5–10 MINUTES | **AUFSCHÄUMZEIT:** CA. 2 MINUTEN | **FUNKTION:** COLD BREWS
ZUBEHÖRTEILE: LUXE BASKET | **ERGIBT:** 1 PORTION

ZUTATEN

Frische Kaffeebohnen
Eiswürfel, nach Bedarf
60 ml Doppelrahm
30 ml Vollmilch

ZUBEREITUNG



Den Luxe Basket in den Siebträger und den Trichter einsetzen. Anschließend den Siebträger in die Mahlwerkhalterung einsetzen.



Den mittleren Drehschalter drehen, bis das Programm COLD BREW aufleuchtet. M auswählen. Mahlgrad einstellen und START GRIND (MAHLEN STARTEN) drücken.



Das Mahlgut zum Verteilen schütteln, den Trichter abnehmen und den Siebträger in den Gruppenkopf einsetzen.

GESTALTE DEINEN KAFFEE
individuell, indem du kalten Schaum mit Karamellsirup oder -sauce darüber gießt.

HINWEIS
Mehr Informationen finden Sie auf den Seiten 74-75.



KICKSTARTER-REZEPTE



Ein mittelgroßes Glas mit Eis füllen und unter den Siebträger stellen. Den mittleren Drehschalter START BREW (BRÜHEN STARTEN) drücken.



Milch und Sahne in das Milchkännchen geben und mit eingesetzter Dampfdüse auf die Plattform stellen.

HINWEIS
Vergiss nicht, die Dampfdüse wieder in ihre ursprüngliche Position zu bringen, damit sie automatisch gespült wird. Hinweise zur Reinigung siehe Seite 43.



Die Taste für den MILK TYPE (MILCHTYP) drücken, bis DAIRY (KUHMILCH) aufleuchtet. Den Aufschäum-Drehschalter drehen, bis COLD FOAM (KALTER SCHAUM) aufleuchtet. Den Aufschäum-Drehschalter drücken, um mit dem Aufschäumen zu beginnen. Mit einem Löffel kalten Schaum über den Kaffee geben und servieren.

EISKAFFEE

EINFACH ●○○

ZUBEREITUNGS-ZEIT: CA. 2 MINUTEN | **FUNKTION:** COLD BREW | **ZUBEHÖR:** LUXE BASKET | **ERGIBT:** 1 PORTION

ZUTATEN

Frische Kaffeebohnen
1 Kugel Vanilleeis
Schlagsahne
Schokoladenstreusel

ANLEITUNG

1. Den Luxe Basket in den Siebträger einsetzen und den Trichter aufsetzen. Anschließend den Siebträger in die Mahlwerkhalterung einsetzen.
2. Den mittleren Drehschalter drehen, bis das Programm COLD BREW aufleuchtet. S+ auswählen. Mahlgrad einstellen und START GRIND (MAHLEN STARTEN) drücken.
3. Das Mahlgut zum Verteilen schütteln, den Trichter abnehmen und den Siebträger in den Gruppenkopf einsetzen.
4. Ein kleines Glas unter den Siebträger stellen. Den mittleren Drehknopf drücken, um START BREW (BRÜHEN STARTEN) auszuwählen.
5. Während der Kaffee gebrüht wird, eine Kugel Eiscreme in ein mittelgroßes Glas geben. Den gebrühten Kaffee über das Eis gießen, dann mit Schlagsahne und Streuseln bestreuen.

TIPP
Für einen stärkeren Kaffee empfiehlt sich dieses Rezept mit kaltgepresstem Espresso.



COLD COFFEE

DER BARISTA
FÜR DEIN ZUHAUSE

Erstelle deine eigene Café-Karte
und vergiss das Schlangestehen für ein leckeres Getränk.

TIPPS

Füge jedem Kaffeegetränk einen Schuss Espresso hinzu, um es zu verstärken.

Nutze die Fülllinien am Aufschäumgefäß, um die richtige Menge für beliebte Getränke zu erhalten.

Wenn du bei pflanzlichen Milchalternativen einen cremigeren Schaum haben möchtest, verwende „Barista“-Sorten.

ZUBEREITUNGSART	SIRUPS ODER SÜSSUNGSMITTEL	KUHMILCH ODER PFLANZLICHE MILCHALTERNATIVE	SCHAUM	TOPPINGS
HEISS Espresso einfach, doppelt, vierfach Classic (klassisch) Rich (stark)	Honig	Vollmilch	Erwärmte Milch	Schlagsahne
	Ahornsirup	Fettarme Milch, 1 %	Dünner Schaum	Kakaopulver
	Agavensirup	Fettarme Milch, 2 %	Dicker Schaum	Zimt
	Zuckersirup	Haferdrink	Extradicker schaum	Schokoladensauce
	Aromatisierter Sirup nach Wahl (z. B. Haselnuss, Schokolade, Vanille)	Sojadrink	Kalter Schaum	Karamellsauce
	Rohrzucker	Mandeldrink		Streusel
	Brauner Zucker	Cashewdrink		Schokoraspeln
	Zuckerersatzstoff nach Wahl			
KALT Cold-Pressed (kaltgepresst) Over Ice (auf Eis) Cold Brew				

DIE BELIEBTESTEN KOMBINATIONEN
AUS DER TESTKÜCHE VON NINJA



SCHOKOLADEN-HASELNUSS-MACCHIATO

Espresso
+
Haselnuss-Sirup
+
Haferdrink
+
Dicker Schaum
+
Schokoladensauce



VANILLE-LATTE AUF EIS MIT KALTEM SCHAUM

Espresso
+
Vanillesirup
+
Vollmilch
+
Kalter Schaum

DIE AUSWAHL

DER RICHTIGEN BOHNEN

Jeder Kaffeegenuss beginnt mit einer perfekt gerösteten Bohne. Folge diesem Leitfaden, um die richtige für dein Getränk auszuwählen.

TIPP

Je frischer die Bohnen sind, desto besser.
Das Datum „Geröstet am“ auf der Verpackung sollte weniger als 20 Tage zurückliegen.







HELL

Hoher Säuregehalt, blumig und zart.
Perfekt für Espresso oder schwarzen Kaffee.
Wird am besten bei höheren Temperaturen zubereitet.

DUNKEL

Geringer Säuregehalt, süß und nussig mit Noten von Schokolade.
Passt perfekt zu Milch und Aromen.
Wird am besten bei niedrigeren Temperaturen zubereitet.

MEHR ERFAHREN ÜBER DIE

BARISTA ASSIST TECHNOLOGIE

MAHLGRADEMPFEHLUNGEN UND ANGEPASSTE ZUBEREITUNG

Unsere Espressomaschine macht Schluss mit dem ewigen Rätselraten bei der Espressozubereitung, denn sie überwacht den Brühvorgang und passt Einstellungen wie Mahlgrad, Brühtemperatur, Druck und vieles mehr kontinuierlich an. Dadurch genießt du den perfekten Kaffee ohne Rätselraten.

KONISCHES MAHLWERK

Zwei konisch geformte Mahlwerke zerkleinern die Bohnen präzise und gewährleisten eine gleichmäßige Partikelgröße für intensiven und ausgewogenen Geschmack. Unser Mahlwerk ist mit 25 Mahlgradstufen ausgestattet und macht es einfacher als je zuvor, die richtige Wahl zu treffen.

INTEGRIERTE WAAGE

Verschiedene Getränke erfordern unterschiedliche Mengen an Mahlgut. Während andere Maschinen einfach nur eine bestimmte Zeit lang mahlen, wiegt unsere integrierte Waage die perfekte Dosis für das gewünschte Getränk ab.

AUTOMATISCHES AUFSCHÄUMEN

Der integrierte Schneebesen und die Hochgeschwindigkeitsdampfdüse erzeugen mühelos heißen oder kalten Mikroschaum aus jeder Kuhmilch oder pflanzlichen Milchalternative. Sie überwacht sogar die Temperatur, um ein Anbrennen zu verhindern.

BASKET-ERKENNUNG

Das Gerät erkennt automatisch, welcher Basket verwendet wird, und passt die Einstellungen entsprechend an, ohne dass du irgendetwas tun musst.

EMPFEHLUNGEN FÜR

REINIGUNG UND PFLEGE

AUTOMATISCHES SPÜLEN DER DÜSE

Die Dampfdüse ist mit einem eigenen Reinigungsprogramm ausgestattet, um Verschmutzungen und Rückstände im Inneren zu beseitigen. Nach dem Aufschäumen solltest du die Düse wieder in ihre ursprüngliche Position ohne das Milchkännchen stellen, damit sie automatisch durchgespült wird.

TÄGLICHE WARTUNG

Nach jedem Gebrauch sollte die Dampfdüse sofort mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, und mit der Bürste lassen sich Verschmutzungen von allen Teilen des Geräts entfernen.

REINIGUNGSZYKLUS

Das Gerät ist mit einem Selbstreinigungszyklus versehen. Um den Gruppenkopf sauber und frei von Ablagerungen zu halten, sollte immer dann ein Reinigungszyklus durchgeführt werden, wenn die Reinigungsanzeige leuchtet. Einzelheiten siehe Bedienungsanleitung.

ENTKALKEN

Die Wasserhärte beeinflusst, wie oft die Maschine entkalkt werden muss. Führe den Wassertest aus deinem Starterkit durch und programmiere das Gerät so, dass es die Wasserhärte ermittelt und Entkalkungsprogramme ausführt, wenn die Entkalkungsanzeige aufleuchtet, damit das Gerät stets mit maximaler Leistung arbeitet.

SPÜLMASCHINENFESTE TEILE

Trichter, alle Baskets, Reinigungsscheibe, Wasserbehälter, Deckel des Wasserbehälters, Bohnenbehälter, Deckel des Bohnenbehälters und alle Komponenten der Auffangschale.

VOTRE GUIDE VERS

L'EXPRESSO ET LE CAFÉ PARFAIT,

QUI NE LAISSE RIEN AU HASARD

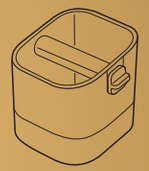
Bienvenue dans le Ninja Luxe, le système intelligent qui vous guide vers la tasse parfaite. Plus que quelques pages à tourner et vous trouverez des conseils, astuces et tutoriels pour préparer des expressos, des cafés filtres, ou des cafés infusés à froid dignes des meilleures maisons de café. C'est parti !

TABLE DES MATIÈRES

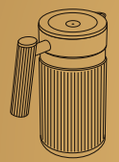
Découvrez votre bar à expresso 88
Conseils de préparation 94
Recettes d'expresso et de café infusé à froid qui ne laissent rien au hasard 95
Recettes de café filtre bien équilibrées 116
Recettes rapides de café infusé à froid 120
Inspiration barista à la maison 124
Bien choisir ses grains 126
En savoir plus 128
Nettoyage et entretien 129

AMÉLIOREZ VOTRE STATION

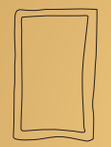
Trouvez des accessoires haut de gamme, des fournitures de nettoyages supplémentaires et d'autres suppléments sur **ninjakitchen.fr**



Bac à marc de café
(pour jeter les moutures après utilisation)



Carafe à partager 530 ml



Paquet de détartrage
(1 inclus)



Inserts pour filtre á eau
(1 inclus)



Tablettes de nettoyage
(1 sachet inclus)

SCANNER CE QR CODE
pour découvrir les accessoires, les tutoriels vidéo et les conseils rapides

DÉCOUVREZ VOTRE BAR À EXPRESSO



Poussoir assisté
Conçu pour appliquer une pression optimale et uniforme pour un tassage parfait.



Entonnoir
Prévient le débordement de la mouture lors du broyage et aide à tasser.



Paniers simple, double et luxe
À insérer dans le porte-filtre pour contenir la mouture et préparer votre boisson.

SIMPLE : expresso court ou shot de café infusé à froid

DOUBLE : double expresso ou double shot de café infusé à froid

LUXE : quadruple expresso ou quadruple shot de café infusé à froid, café long infusé à froid



Porte-filtre
Contient le panier pour la mouture et l'infusion.

Trémie à grains teintée
Protège les grains des UV pour qu'ils gardent leur fraîcheur plus longtemps. Amovible pour un remplissage facile.

Réservoir d'eau
Réservoir d'eau amovible 2 L.

Des commandes simples
Panneau de commande intuitif avec des recommandations de moutures et une barre d'avancement.



Broyeur conique intégré avec bouton principal
Mout les grains avec précision pour un résultat homogène. 25 présélections de moutures au choix, des plus grossières aux plus fines.

Balance intégrée
Pèse automatiquement la mouture pour un dosage parfait.

Bac d'égouttage ajustable avec indicateur
Récupère les gouttes, amovible pour un nettoyage facile. Plateau central amovible pour pouvoir remplir un mug de voyage.



Support pour tasse ajustable
Support amovible avec 3 niveaux différents pour éviter les gouttes et les éclaboussures.

Carafe à lait avec fouet intégré
Repères de remplissage gravés pour plus de facilité d'utilisation et fouet autonome intégré pour une mousse onctueuse.



Disque nettoyant
Utilisé pour exécuter un cycle d'auto-nettoyage. Consulter la notice d'utilisation pour plus d'informations.

Buse à vapeur
Pour faire mousser et chauffer le lait tout en contrôlant la température afin d'éviter les brûlures. Auto-nettoyante grâce à sa fonction de vidange automatique.

Support à accessoires
Pour ranger le panier simple, le panier double, le panier luxe, le disque de nettoyage et la brosse.



Brosse de nettoyage
À utiliser pour nettoyer toutes les pièces de l'appareil, avant ou après utilisation.

RÉALISEZ

TOUTES VOS ENVIES

Qu'il s'agisse de votre café gourmand préféré ou de celui du matin, préparez-les sans rien laisser au hasard.

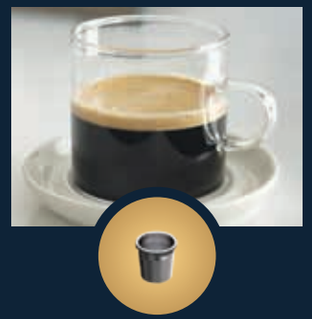


L'ESPRESSO SANS RIEN LAISSER AU HASARD



ESPRESSO

Un espresso simple ou double parfaitement équilibré, pour toutes les boissons à base d'espresso.



QUADRUPLE

Quatre shots d'espresso savoureux pour des boissons allongées ou concentrées.



AMERICANO

Un espresso simple ou double parfaitement équilibré, avec un soupçon d'eau chaude. Vous pouvez allonger votre americano à l'aide du programme d'eau chaude.

CAFÉ FILTRE PARFAITEMENT ÉQUILIBRÉ



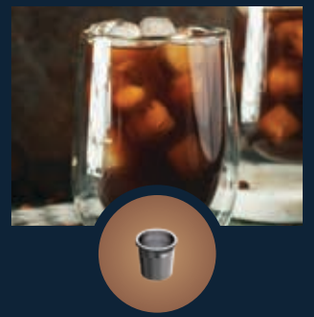
CLASSIC (CLASSIQUE)

Un café équilibré suffisamment doux pour être dégusté noir.



RICH (RICHE)

Un café plus concentré, idéal pour le café au lait ou les boissons aromatisées.

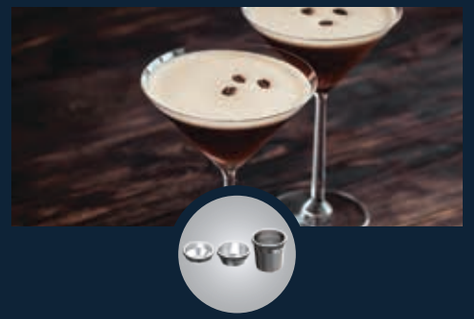


AVEC DES GLAÇONS

Spécialement conçu pour préparer un café chaud concentré avec des glaçons pour une boisson non diluée.

LA TASSE DOIT ÊTRE REMPLIE DE GLAÇONS AVANT L'INFUSION.

INFUSION À FROID RAPIDE



ESPRESSO FROID

Un espresso préparé à basse température pour des boissons froides de qualité.



INFUSION À FROID

Infusé à une température plus basse, pour un café ultra-doux et naturellement sucré.

LA TASSE DOIT ÊTRE REMPLIE DE GLAÇONS AVANT L'INFUSION.

LA TASSE IDÉALE AVEC

LA TECHNOLOGIE

BARISTA ASSIST

Réglage automatique des paramètres pour chaque préparation pour
UN RÉSULTAT TOUJOURS PARFAIT



Broyeur et balance intégrés pour ajuster en permanence votre mouture pour un espresso doux et concentré



Réglages de la pression et de la pression de l'eau automatisés pour une saveur équilibrée

MICROMOUSSE AÉRIENNE AVEC LE

SYSTÈME DUAL FROTH

Notre buse à vapeur à détection de température avec fouet intégré permet d'obtenir une mousse chaude ou froide à partir de
LAIT ANIMAL OU VÉGÉTAL



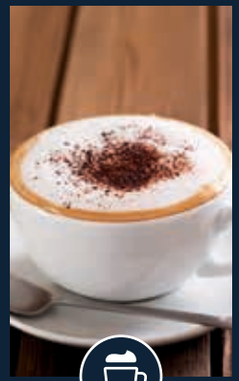
LAIT VAPEUR

Délicatement chauffé à la vapeur pour une température idéale, parfaite pour vos cafés, chocolats chauds et matchas.



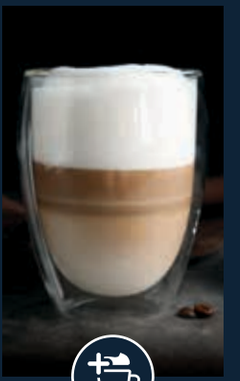
MOUSSE LÉGÈRE

Une fine couche de mousse idéale pour préparer vos cafés au lait et dessiner des motifs sur la surface de votre boisson !



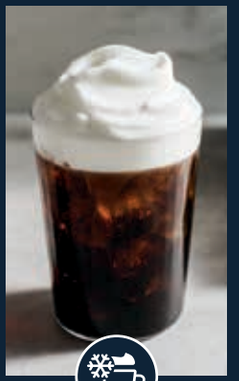
MOUSSE ÉPAISSE

Une mousse classique et onctueuse pour préparer des boissons comme les cappuccinos.



MOUSSE TRÈS ÉPAISSE

Une épaisse couche de mousse, idéale pour les cappuccinos et les autres boissons avec peu de volume.



MOUSSE À FROID

Une mousse froide épaisse qui se marie à la perfection avec n'importe quelle boisson froide ou chaude.

CONSEILS DE PRÉPARATION

Pour perfectionner vos moutures, tassages et infusions.

BIEN CHOISIR VOS GRAINS DE CAFÉ

Pour de meilleurs résultats, utiliser des grains de café frais. Consulter la page 40 pour en savoir plus sur le choix des grains.

AJUSTER VOTRE RÉGLAGE DE MOUTURE

3 FOIS

En ajoutant plus de grains de café, cela peut prendre 2 à 3 infusions avant de trouver le réglage optimal pour la mouture.

Avec le temps, le réglage recommandé peut changer afin de prendre en compte l'ancienneté des grains. C'est normal.

Il est essentiel que la taille de mouture corresponde toujours aux recommandations pour garantir la meilleure extraction d'expresso.

CHANGER LES GRAINS DE CAFÉ



1 Déverrouiller la trémie à grains en tournant la poignée.
2 Retirer la trémie à grains et vider les grains restants.
3 Retirer la trémie à grains en tournant la poignée vers la gauche.
4 Verrouiller à nouveau la trémie à grains dans sa position en tournant la poignée.
5 Appuyer longuement sur le bouton « Start Grind » (Commencer la mouture) pour vidanger tous les grains restants.
6 Ajouter de nouveaux grains dans la trémie à grains.



TASSER LES QUADRUPLES SHOTS

Si vous ne sentez aucune résistance lors du tassage de votre quadruple shot, vous pouvez retirer l'entonnoir et tasser directement sur le porte-filtre.



TASSAGE DES BOISSONS ALLONGÉES

Quand vous préparez des cafés ou des infusions à froid en format L+ (475 ml) ou XL (530 ml), nous recommandons de tasser votre mouture afin d'éviter tout débordement sur le bord du porte-filtre. Pour les cafés plus courts, il est inutile de procéder au tassage.

INTENSITÉ



Si vous trouvez que votre infusion a un goût trop dilué ou trop intense, vous pouvez utiliser le bouton de réglage de l'intensité.

Régler l'intensité de la boisson :

Pour régler l'intensité de la boisson, appuyer sur le bouton STRENGTH (Intensité). Le réglage de l'intensité fonctionnera différemment selon que vous préparez un espresso ou un café.

Réglages de l'intensité d'un espresso :

- • Par défaut : Plus grand, moins concentré : quantité d'eau 4:1 en fonction de la quantité de mouture
- • • Quantité d'eau 2,5:1 en fonction de la quantité de mouture
- • • • Plus court, plus concentré : quantité d'eau 2:1 en fonction de la quantité de mouture

Réglages de l'intensité d'un café:

- • Doux : Moins de fèves seront moulues
- • • Par défaut
- • • • Intense : Plus de fèves seront moulue.



PRÉPARER UNE INFUSION À FROID APRÈS UNE INFUSION À CHAUD

Si vous préparez une boisson froide juste après une boisson chaude, vous recevrez une notification « Rinse » (Rincer). Retirer le porte-filtre et placer une tasse de taille S+ (236 ml) ou d'une contenance supérieure sur la tête de groupe. Appuyer sur START BREW (Démarrer l'infusion). La machine émettra un signal sonore pour indiquer que l'infusion démarre et en émettra un second lorsque l'opération sera terminée.



COMMENT PRÉPARER

UN ESPRESSO

La base parfaite pour toute boisson digne de professionnels.
Suffisamment onctueux pour être dégusté seul.



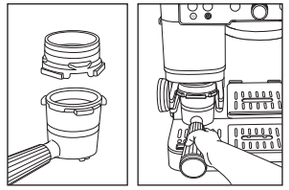
ÉTAPE 1

PRÉPARER

Choisir votre panier en fonction de la boisson préparée. Aligner la languette du panier avec celle du porte-filtre et les enclencher.

Placer l'entonnoir sur le porte-filtre.

Insérer le porte-filtre directement dans le support de broyage, en s'assurant qu'il ne dépasse pas et qu'il est fermement inséré.



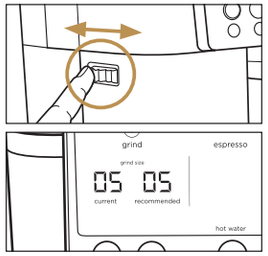
ÉTAPE 2

MOUDRE

À l'aide du bouton principal, sélectionner **SINGLE** (SIMPLE), **DOUBLE** (DOUBLE), **QUAD** (QUADRUPLE), **AMERICANO** (ALLONGÉ) OU **COLD-PRESSED** (INFUSION À FROID).

Utiliser le bouton de broyage situé sur le côté gauche de l'appareil pour ajuster la taille de la mouture actuelle selon la taille recommandée.

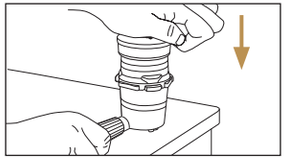
Appuyer sur « **START GRIND** » (Démarrer le broyage).



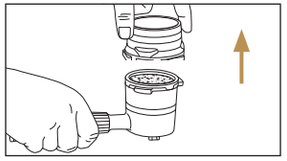
ÉTAPE 3

TASSER

Sans retirer l'entonnoir, tasser les grains à l'aide du tasseur.



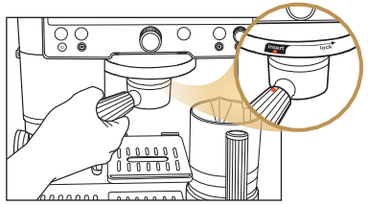
Retirer l'entonnoir et le ranger dans son support sur le côté gauche de l'appareil.



ÉTAPE 4

INFUSION

Installer le porte-filtre dans la tête de groupe en alignant les points orange et en tirant vers la droite.



Placer une tasse sous le porte-filtre.

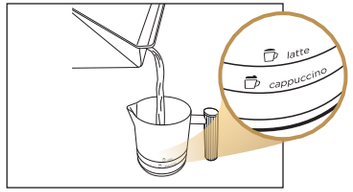
Appuyer sur « **START BREW** » (Démarrer l'infusion).

Une fois l'infusion terminée, jeter la mouture.

ÉTAPE 5 | FACULTATIF

MOUSSE

Remplir la carafe à lait jusqu'à l'un des repères de remplissage recommandés.



Placer la carafe sur la plateforme. Appuyer sur le bouton « **MILK TYPE** » (Type de lait) pour sélectionner le type de lait dans la carafe.

Tourner le bouton « **FROTH** » (Mousse) pour sélectionner le type de mousse souhaité, puis appuyer sur **START FROTH** (DÉMARRER LE MOUSSAGE).

CONSEILS

- **Si le tasseur n'arrive pas à bien tasser les grains lors de la préparation d'un quadruple shot, retirer l'entonnoir.**
- **Pour préparer une boisson froide juste après une boisson chaude, vous devrez effectuer un cycle de rinçage (Rinse). Pour plus d'informations, consulter la page 97.**

POUR PLUS D'INFORMATIONS, consulter la notice d'utilisation.

SHOT D'ESPRESSO

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENV. 2 MINUTES | **PROGRAMME :** ESPRESSO
ACCESSOIRES : PANIER DOUBLE | **QUANTITÉ :** 1 TASSE

INGRÉDIENTS

Grains de café frais

PRÉPARATION



Installer le panier double dans le porte-filtre et placer l'entonnoir au-dessus. Installer le porte-filtre dans le support de broyage.



Tourner le bouton central jusqu'à ce que le programme ESPRESSO s'allume, ajuster la quantité de mouture, puis appuyer sur START GRIND (DÉMARRER LE BROYAGE).



Tasser les grains. Puis retirer l'entonnoir et installer le porte-filtre dans la tête de groupe.

REMARQUE
Pour plus d'informations, voir les pages 96 et 97.





Placer une tasse à espresso sous le porte-filtre. Appuyer sur START BREW (DÉMARRER L'INFUSION) au niveau du bouton central.

REMARQUE
Pour préparer un shot d'espresso simple, utiliser le panier simple. Pour préparer un quadruple shot, utiliser le panier Luxe. Ajuster la taille de la tasse en fonction de la préparation.

POUR DÉMARRER

CAPPUCCINO

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENV. 2 MINUTES | **MOUSSE :** ENV. 2 MINUTES | **PROGRAMME :** ESPRESSO
ACCESSOIRES : PANIER DOUBLE | **QUANTITÉ :** 1 TASSE

INGRÉDIENTS

Grains de café frais

Lait de votre choix jusqu'au repère « cappuccino »

Poudre de cacao, pour le saupoudrage

VOUS POUVEZ PERSONNALISER VOTRE CAFÉ
en ajoutant votre sirop parfumé préféré, du sucre ou des épices. Pour plus d'idées, consulter la page 124 !

PRÉPARATION

1. Installer le panier double dans le porte-filtre et placer l'entonnoir au-dessus. Installer le porte-filtre dans le support de broyage.
2. Tourner le bouton central jusqu'à ce que le programme ESPRESSO s'allume, ajuster la quantité de mouture, puis appuyer sur START GRIND (DÉMARRER LE BROYAGE).
3. Tasser les grains. Puis retirer l'entonnoir et installer le porte-filtre dans la tête de groupe.
4. Placer une tasse sous le porte-filtre. Appuyer sur START BREW (DÉMARRER L'INFUSION) au niveau du bouton central.
5. Verser le lait dans la carafe à lait, la placer sur la plateforme et plonger la buse à vapeur à l'intérieur.
6. Appuyer sur le bouton MILK TYPE (type de lait) jusqu'à ce que le lait de votre choix s'allume. Tournez le bouton de réglage de la mousse jusqu'à ce que l'icône THICK (ÉPAISSE) s'allume. Appuyer sur le bouton de réglage de la mousse pour lancer la préparation.
7. Verser la mousse de lait sur l'espresso infusé. Saupoudrer la mousse de lait de cacao avant de servir.

REMARQUE
Pour plus d'informations, voir les pages 96 et 97.



SHOT D'ESPRESSO

FLAT WHITE

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENV. 2 MINUTES | **PRÉPARATION DE LA MOUSSE :** ENV. 2 MINUTES | **PROGRAMME :** ESPRESSO
ACCESSOIRES : PANIER DOUBLE | **QUANTITÉ :** 1 TASSE

INGRÉDIENTS

Grains de café frais

120 ml du lait de votre choix

DIRECTIONS

1. Installer le panier double dans le porte-filtre et ajouter l'entonnoir sur le dessus, puis mettre le porte-filtre dans le support de broyage.
2. Turn centre dial until ESPRESSO program is illuminated, adjust grind size then press START GRIND.
3. Tasser les grains. Puis retirer l'entonnoir et installer le porte-filtre dans la tête de groupe.
4. Placer une tasse sous le porte-filtre. Appuyer sur START BREW (DÉMARRER L'INFUSION) au niveau du bouton central.
5. Verser le lait dans la carafe à lait, la placer sur la plateforme et plonger la buse à vapeur à l'intérieur.
6. Appuyer sur le bouton MILK TYPE (type de lait) jusqu'à ce que le lait de votre choix s'allume. Tourner le bouton de réglage de la mousse jusqu'à ce que l'icône THIN (fine couche) s'allume. Appuyer sur le bouton de réglage de la mousse pour lancer la préparation. Verser la mousse de lait sur l'espresso infusé et servir.

VOUS POUVEZ PERSONNALISER VOTRE CAFÉ
en ajoutant votre sirop parfumé préféré, du sucre ou des épices. Pour plus d'idées, consultez la page 124 !

REMARQUE
Pour plus d'informations, voir les pages 96 et 97.

REMARQUE
Penser à replacer la buse à vapeur dans sa position d'origine pour lancer sa fonction d'auto-nettoyage. Consulter la page 43 pour plus d'informations sur le nettoyage.



POUR DÉMARRER

AMERICANO

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENV. 2 MINUTES | **PROGRAMME :** AMERICANO | **ACCESSOIRES :** PANIER DOUBLE | **QUANTITÉ :** 1 TASSE

INGRÉDIENTS

Grains de café frais



CONSEIL
Pour préparer un café plus court, utiliser le panier simple et infuser un shot simple d'espresso

PRÉPARATION

1. Installer le panier double dans le porte-filtre et placer l'entonnoir au-dessus. Installer le porte-filtre dans le support de broyage.
2. Tourner le bouton central jusqu'à ce que le programme AMERICANO s'allume, ajuster la quantité de mouture, puis appuyer sur START GRIND (DÉMARRER LE BROYAGE).
3. Tasser les grains. Puis retirer l'entonnoir et installer le porte-filtre dans la tête de groupe.
4. Placer une tasse sous le porte-filtre. Appuyer sur START BREW (DÉMARRER L'INFUSION) au niveau du bouton central.
5. Servir immédiatement.

REMARQUE
Pour plus d'informations, voir les pages 96 et 97.

LATTE

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENV. 2 MINUTES | **MOUSSE :** ENV. 2 MINUTES | **PROGRAMME :** ESPRESSO
ACCESSOIRES : PANIER DOUBLE | **QUANTITÉ :** 1 TASSE

INGRÉDIENTS

Grains de café frais

Lait de votre choix jusqu'au repère « latte »



PRÉPARATION

1. Installer le panier double dans le porte-filtre et placer l'entonnoir au-dessus. Installer le porte-filtre dans le support de broyage.
2. Tourner le bouton central jusqu'à ce que le programme ESPRESSO s'allume, ajuster la quantité de mouture, puis appuyer sur START GRIND (DÉMARRER LE BROYAGE).
3. Tasser les grains. Puis retirer l'entonnoir et installer le porte-filtre dans la tête de groupe.
4. Placer une tasse sous le porte-filtre. Appuyer sur START BREW (DÉMARRER L'INFUSION) au niveau du bouton central.
5. Verser le lait dans la carafe à lait, la placer sur la plateforme et plonger la buse à vapeur à l'intérieur.
6. Appuyer sur le bouton MILK TYPE (type de lait) jusqu'à ce que le lait de votre choix s'allume. Tourner le bouton de réglage de la mousse jusqu'à ce que l'icône THIN (fine couche) s'allume. Appuyer sur le bouton de réglage de la mousse afin de débuter la préparation. Verser la mousse de lait sur l'espresso infusé et servir.

REMARQUE
Pour plus d'informations, voir les pages 96 et 97.

CAFÉ CRÈME

DÉBUTANT ●○○

PREP: 1 MINUTE | **TEMPS D'INFUSION :** ENVIRON 2 MINUTES | **TEMPS DE PRÉPARATION DE LA MOUSSE :** ENVIRON 2 MINUTES
MODE : ESPRESSO | **ACCESSOIRES :** PANIER DOUBLE | **QUANTITÉ :** 1 TASSE

INGRÉDIENTS

Grains de café frais

45 ml du lait de votre choix



PRÉPARATION

1. Installez le panier double dans le porte-filtre et placez l'entonnoir par-dessus.
2. Tournez le bouton principal jusqu'à ce que le programme DOUBLE s'allume, ajustez la taille de mouture, puis appuyez sur START GRIND (Démarrer le broyage).
3. Tassez les grains. Retirez ensuite l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête de groupe.
4. Placez une tasse sous le porte-filtre. Appuyez sur START BREW (Démarrer l'infusion), sur le bouton principal. Une fois l'infusion terminée, appuyez à nouveau sur START BREW pour obtenir un café plus long.
5. Appuyez sur le bouton MILK TYPE (Type de lait) jusqu'à ce que le lait de votre choix s'allume. Tournez le bouton de réglage de la mousse jusqu'à ce que l'icône THIN (Légère) s'allume. Appuyez sur le bouton de réglage de la mousse afin de débuter la préparation.
6. Versez la mousse de lait sur l'expresso infusé et servez.

CORTADO

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENV. 2 MINUTES | **MOUSSE :** ENV. 2 MINUTES | **PROGRAMME :** ESPRESSO
ACCESSOIRES : PANIER DOUBLE | **QUANTITÉ :** 1 TASSE

INGRÉDIENTS

Grains de café frais

Lait de votre choix, jusqu'au repère minimum

CONSEIL
Pour préparer un café plus court, utiliser le panier simple et infuser un shot simple d'espresso.



PRÉPARATION

1. Installer le panier double dans le porte-filtre et placer l'entonnoir au-dessus. Installer le porte-filtre dans le support de broyage.
2. Tourner le bouton central jusqu'à ce que le programme ESPRESSO s'allume, ajuster la quantité de mouture, puis appuyer sur START GRIND (DÉMARRER LE BROYAGE).
3. Tasser les grains. Puis retirer l'entonnoir et installer le porte-filtre dans la tête de groupe. .
4. Placer une tasse sous le porte-filtre. Appuyer sur START BREW (DÉMARRER L'INFUSION) au niveau du bouton central.
5. Verser le lait dans la carafe à lait, la placer sur la plateforme et plonger la buse à vapeur à l'intérieur.
6. Appuyer sur le bouton MILK TYPE (type de lait) jusqu'à ce que le lait de votre choix s'allume. Tourner le bouton de réglage de la mousse jusqu'à ce que l'icône THIN (fine couche) s'allume. Appuyer sur le bouton de réglage de la mousse pour lancer la préparation.
7. Verser la mousse de lait sur l'espresso infusé et servir.

REMARQUE
Pour plus d'informations, voir les pages 96 et 97.

CAFÉ NOISETTE

DÉBUTANT ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENVIRON 2 MINUTES | **TEMPS DE PRÉPARATION DE LA MOUSSE :** ENVIRON 2 MINUTES
MODE : ESPRESSO | **ACCESSOIRES :** PANIER DOUBLE | **QUANTITÉ :** 1 TASSE

INGRÉDIENTS

Grains de café frais

Lait de votre choix, jusqu'au repère minimum



PRÉPARATION

1. Installez le panier simple dans le porte-filtre et placez l'entonnoir par-dessus. Installez ensuite le porte-filtre dans le support de broyage.
2. Tournez le bouton principal jusqu'à ce que le programme SINGLE (Simple) s'allume, ajustez la taille de mouture, puis appuyez sur START GRIND (Démarrer le broyage).
3. Tassez les grains. Retirez ensuite l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête de groupe.
4. Placez une tasse à expresso sous le porte-filtre. Appuyez sur START BREW (Démarrer l'infusion), sur le bouton principal.
5. Versez le lait dans la carafe à lait, placez-la sur la plateforme et plongez la buse à vapeur à l'intérieur.
6. Appuyez sur le bouton MILK TYPE (Type de lait) jusqu'à ce que le lait de votre choix s'allume. Tournez le bouton de réglage de la mousse jusqu'à ce que l'icône STEAM (Vapeur) s'allume. Appuyez sur le bouton de réglage de la mousse pour lancer la préparation. Versez environ la moitié du lait chaud sur l'expresso. Le ratio doit être de 1:1 pour obtenir la couleur noisette.

REMARQUE
Pour plus d'informations,
voir les pages 96 et 97.

CAFÉ VIENNOIS

DÉBUTANT ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENVIRON 2 MINUTES | **TEMPS DE PRÉPARATION DE LA MOUSSE :** ENVIRON 2 MINUTES
MODE : ESPRESSO | **ACCESSOIRES :** PANIER DOUBLE | **QUANTITÉ :** 1 TASSE

INGRÉDIENTS

Grains de café frais

Crème fouettée fraîche, selon vos goûts

Cacao en poudre, selon vos goûts



PRÉPARATION

1. Installez le panier double dans le porte-filtre et placez l'entonnoir par-dessus. Installez ensuite le porte-filtre dans le support de broyage.
2. Tournez le bouton principal jusqu'à ce que le programme SINGLE (Simple) s'allume, ajustez la taille de mouture, puis appuyez sur START GRIND (Démarrer le broyage).
3. Tassez les grains. Retirez ensuite l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête de groupe.
4. Placez une tasse à expresso sous le porte-filtre. Appuyez sur START BREW (Démarrer l'infusion), sur le bouton principal.
5. Une fois l'expresso infusé, ajoutez de la crème fouettée par-dessus et saupoudrez de cacao en poudre. Servez immédiatement.

REMARQUE
Pour plus d'informations,
voir les pages 96 et 97.

AFFOGATO

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENV. 2 MINUTES | **PROGRAMME :** ESPRESSO | **ACCESSOIRES :** PANIER DOUBLE
QUANTITÉ : 1 TASSE

INGRÉDIENTS

Grains de café frais

1-2 boules de crème glacée à la vanille

PRÉPARATION

1. Installer le panier double dans le porte-filtre et placer l'entonnoir au-dessus. Installer le porte-filtre dans le support de broyage.
2. Tourner le bouton central jusqu'à ce que le programme ESPRESSO s'allume, ajuster la quantité de mouture, puis appuyer sur START GRIND (DÉMARRER LE BROYAGE).
3. Tasser les grains. Puis retirer l'entonnoir et installer le porte-filtre dans la tête de groupe.
4. Placer une tasse à espresso sous le porte-filtre. Appuyer sur START BREW (DÉMARRER L'INFUSION) au niveau du bouton central.
5. Pendant que l'espresso est en train de couler, verser la crème glacée dans un petit verre. Une fois le café préparé, verser l'espresso chaud sur la crème glacée et servir immédiatement.

CONSEIL
Pour préparer un café plus court, utiliser le panier simple et infuser un shot simple d'espresso.

REMARQUE
Pour plus d'informations, voir les pages 96 et 97.



SHOT D'ESPRESSO

ESPRESSO GAZEUX À LA VANILLE

DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 1 MINUTE | **TEMPS D'INFUSION :** 2 MINUTES | **QUANTITÉ :** 1 TASSE

INGRÉDIENTS

Eau, en quantité nécessaire

Grains de café espresso, en quantité nécessaire

1 cuillère à soupe de sirop de vanille

Eau gazeuse en complément

Glaçons

PRÉPARATION

1. Remplissez le réservoir d'eau et la trémie à grains en quantité nécessaire. Installez le panier **DOUBLE** dans le porte-filtre. Ajoutez l'entonnoir de broyage au porte-filtre, puis installez le porte-filtre dans la sortie de broyage.
2. Tournez le bouton central jusqu'à ce que le programme **COLD BREW** (INFUSION À FROID) s'allume, appuyer sur 6oz (17,7 cl), ajustez la quantité de mouture, puis appuyez sur **START GRIND** (DÉMARRER LE BROYAGE).
3. Tassez la mouture, retirez l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête de groupe.
4. Ajoutez le sirop de vanille dans la tasse et placez celle-ci sur le bac d'égouttage ou le plateau réglable. Appuyez sur **START BREW** (DÉMARRER L'INFUSION) au niveau du bouton central.
5. Une fois le café infusé, mélangez le sirop de vanille.
6. Dans un grand verre, versez l'espresso infusé sur des glaçons, complétez avec de l'eau gazeuse et servez

REMARQUE

Pour plus d'informations, voir les pages 96 et 97.



COLD ESPRESSO



ESPRESSO MARTINI

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

TEMPS D'INFUSION : ENV. 2 MINUTES | **PROGRAMME :** INFUSION À FROID | **ACCESSOIRES :** PANIER DOUBLE, SHAKER À COCKTAIL **QUANTITÉ :** 1 VERRE

INGRÉDIENTS

Grains de café frais

Glaçons à volonté

10 ml de sirop d'agave ou de sirop de sucre

50 ml de vodka

25 ml de liqueur de café

PRÉPARATION

1. Installer le panier double dans le porte-filtre et placer l'entonnoir au-dessus. Installer le porte-filtre dans le support de broyage.
2. Tourner le bouton central jusqu'à ce que le programme COLD-PRESSED (INFUSION À FROID) s'allume, ajuster la quantité de mouture, puis appuyer sur START GRIND (DÉMARRER LE BROYAGE).
3. Tasser les grains. Retirer l'entonnoir et installer le porte-filtre dans la tête de groupe.
4. Placer un shaker à cocktail rempli de glaçons sous le porte-filtre. Appuyer sur START BREW (DÉMARRER L'INFUSION) au niveau du bouton central.
5. Mettre le sirop de sucre, la vodka et la liqueur de café dans le shaker. Secouer vigoureusement pendant 10 secondes, verser dans un verre à martini et servir.

REMARQUE
Pour préparer une boisson froide juste après une boisson chaude, effectuer un cycle de rinçage pour refroidir l'appareil. Consulter la page 11 pour plus d'informations.

REMARQUE
Pour plus d'informations, voir les pages 96 et 97.

ESPRESSO FROID



PANIER LUXE

COMMENT PRÉPARER

UN CAFÉ FILTRE

Transformez des grains fraîchement moulus en un café riche et savoureux à servir en plusieurs tailles.

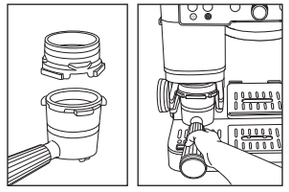


ÉTAPE 1
PRÉPARER

Aligner la languette du panier Luxe avec celle du porte-filtre et les enclencher.

Placer l'entonnoir sur le porte-filtre.

Insérer le porte-filtre directement dans le support de broyage, en s'assurant qu'il ne dépasse pas et qu'il est fermement inséré.

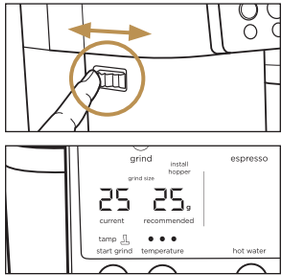


ÉTAPE 2
MOUDRE

À l'aide du bouton principal, sélectionner **CLASSIC** (CLASSIQUE), **RICH** (RICHE) ou **OVER ICE** (AVEC DES GLAÇONS). Choisir votre taille de boisson.

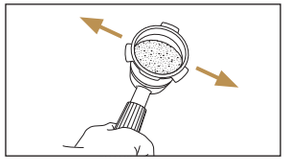
Utiliser le bouton de broyage situé sur le côté gauche de l'appareil pour ajuster la taille de la mouture actuelle selon la taille recommandée.

Appuyer sur « **START GRIND** » (Démarrer le broyage).

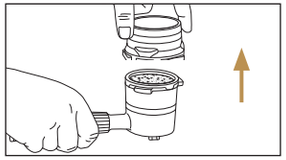


ÉTAPE 3
REMUER

Sans retirer l'entonnoir, secouer délicatement pour une répartition homogène de la mouture.

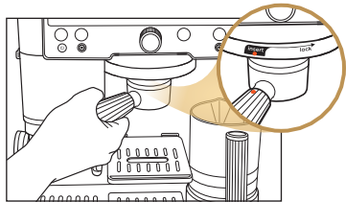


Retirer l'entonnoir et le ranger dans son support sur le côté gauche de l'appareil.



ÉTAPE 4
INFUSION

Installer le porte-filtre dans la tête de groupe en alignant les points orange et en tirant vers la droite.



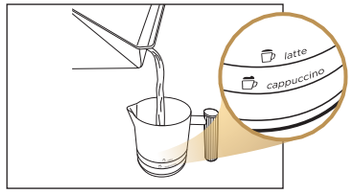
Placer une tasse sous le porte-filtre.

Appuyer sur « **START BREW** » (Démarrer l'infusion).

Une fois l'infusion terminée, jeter la mouture.

ÉTAPE 5 | FACULTATIF
MOUSSE

Remplir la carafe à lait jusqu'à l'un des repères de remplissage recommandés.



Placer la carafe sur la plateforme. Appuyer sur le bouton « **MILK TYPE** » (Type de lait) pour sélectionner le type de lait dans la carafe.

Tourner le bouton « **FROTH** » (Mousse) pour sélectionner le type de mousse souhaité, puis appuyer sur **START FROTH** (DÉMARRER LE MOUSSAGE).

CONSEILS

- **Pour préparer des boissons L, L+ et XL, tasser la mouture comme pour un espresso.**

POUR PLUS D'INFORMATIONS, consulter la notice d'utilisation.

FORMATS DE BOISSONS (millilitres):

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



IRISH COFFEE AVEC MOUSSE FROIDE

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENV. 4 MINUTES | **PRÉPARATION DE LA MOUSSE :** ENV. 2 MINUTES | **PROGRAMME :** RICH | **ACCESSOIRES :** PANIER LUXE **QUANTITÉ :** 1 TASSE

INGRÉDIENTS

Grains de café frais

1 cuillère à soupe de sucre roux

25 ml de whisky irlandais

30 ml de lait entier

60 ml de crème entière épaisse

REMARQUE

Vous pouvez remplacer la mousse de lait par de la crème entière épaisse (90 ml au total) pour une mousse encore plus épaisse !

PRÉPARATION

1. Installer le panier Luxe dans le porte-filtre et placer l'entonnoir au-dessus. Installer le porte-filtre dans le support de broyage.
2. Tourner le bouton central jusqu'à ce que le programme RICH (RICHE) s'allume, appuyer sur L, ajuster la quantité de mouture, puis appuyer sur START GRIND (DÉMARRER LE BROYAGE).
3. Secouer pour bien répartir les grains, retirer l'entonnoir et installer l'entonnoir dans la tête de groupe.
4. Ajouter le sucre roux dans une grande tasse et la placer sous le porte-filtre. Appuyer sur START BREW (DÉMARRER L'INFUSION) au niveau du bouton central.
5. Une fois le café infusé, ajouter le whisky et remuer jusqu'à dissolution du sucre.
6. Verser le lait dans la carafe à lait, la placer sur la plateforme et plonger la buse à vapeur à l'intérieur.
7. Appuyer sur le bouton du type de lait jusqu'à ce que DAIRY (PRODUIT LAITIER) s'allume. Tourner le bouton de réglage de la mousse jusqu'à ce que COLD FOAM (MOUSSE À FROID) s'allume. Appuyer sur le bouton de réglage de la mousse pour lancer la préparation.
8. Verser la mousse de lait froide sur le café infusé et servir.

REMARQUE

Pour plus d'informations, voir les pages 116 et 117.

CAFÉ CHAUD



COMMENT PRÉPARER

UNE INFUSION À FROID

Transformez des grains fraîchement moulus en un café riche et savoureux à servir en plusieurs tailles.

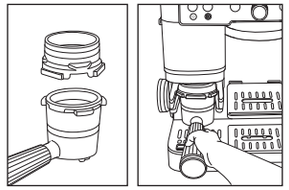


ÉTAPE 1
PRÉPARER

Aligner la languette du panier Luxe avec celle du porte-filtre et les enclencher.

Placer l'entonnoir sur le porte-filtre.

Insérer le porte-filtre directement dans le support de broyage, en s'assurant qu'il ne dépasse pas et qu'il est fermement inséré.



ÉTAPE 2
MOUDRE

Sélectionner **COLD BREW** (Infusion à froid) à l'aide du bouton principal. Choisir votretaille de boisson.

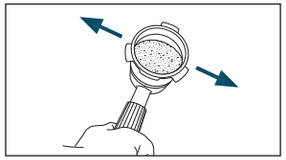
Utiliser le bouton de broyage situé sur le côté gauche de l'appareil pour ajuster la taille de la mouture actuelle selon la taille recommandée.

Appuyer sur « **START GRIND** » (Démarrer le broyage).

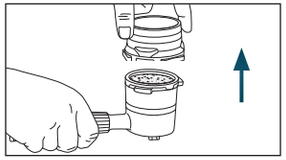


ÉTAPE 3
REMUER

Sans retirer l'entonnoir, secouer délicatement pour une répartition homogène de la mouture.

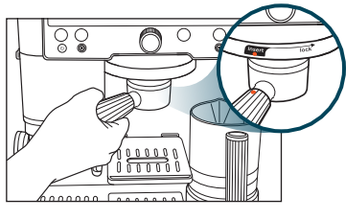


Retirer l'entonnoir et le ranger dans son support sur le côté gauche de l'appareil.



ÉTAPE 4
INFUSION

Installer le porte-filtre dans la tête de groupe en alignant les points orange et en tirant vers la droite.



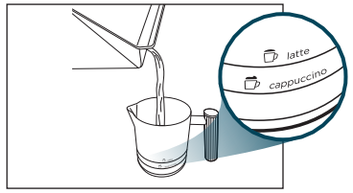
Remplir votre tasse de glaçons et l'insérer sous le porte-filtre.

Appuyer sur « **START BREW** » (Démarrer l'infusion).

Une fois l'infusion terminée, jeter la mouture.

ÉTAPE 5 | FACULTATIF
MOUSSE À FROID

Remplir la carafe à lait jusqu'à l'un des repères de remplissage recommandés.



Placer la carafe sur la plateforme. Appuyer sur le bouton « **MILK TYPE** » (Type de lait) pour sélectionner le type de lait dans la carafe.

Tourner le bouton « **FROTH** » (Mousse) pour sélectionner le type de mousse souhaité, puis appuyer sur **START FROTH** (DÉMARRER LE MOUSSAGE).

CONSEILS

- **Pour préparer une boisson infusée à froid de format L, L+ ou XL, vous devez tasser les grains.**
- **Pour préparer une boisson froide juste après une boisson chaude, vous devrez effectuer un cycle de rinçage (Rinse). Consulter la page 97 pour plus d'informations.**
- **La préparation peut prendre 5 à 10 minutes suivant la taille de votre boisson.**

POUR PLUS D'INFORMATIONS, consulter la notice d'utilisation.

FORMATS DE BOISSONS (millilitres):

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

CAFÉ INFUSÉ À FROID (COLD BREW) AVEC MOUSSE FROIDE

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENV. 5 À 10 MINUTES | **PRÉPARATION DE LA MOUSSE :** ENV. 2 MINUTES | **PROGRAMME :** INFUSION A FROID
ACCESSOIRES : PANIER LUXE | **QUANTITÉ :** 1 TASSE

INGRÉDIENTS

Café en grains frais
Glaçons, au besoin
60 ml de crème entière épaisse
30 ml de lait entier



Installer le panier Luxe dans le porte-filtre et l'entonnoir. Installer le porte-filtre dans le support de broyage.

VOUS POUVEZ PERSONNALISER VOTRE CAFÉ
en aspergeant la mousse froide d'un trait de sirop de caramel ou de coulis.



Tourner le bouton principal central jusqu'à ce que le voyant du programme COLD BREW s'allume. Appuyer sur M. Régler la taille de mouture puis appuyer sur START GRIND.

REMARQUE
Pour plus d'informations, voir les pages 122 et 123.



Secouer pour bien répartir les grains, retirer l'entonnoir et installer l'entonnoir dans la tête de groupe.





Remplir un verre de taille moyenne de glaçons et le placer sous le porte-filtre. Appuyer sur START BREW (DÉMARRER L'INFUSION) au niveau du bouton central.



Verser la crème et le lait dans la carafe à lait, la placer sur la plateforme et plonger la buse à vapeur à l'intérieur.

REMARQUE
Penser à replacer la buse à vapeur dans sa position d'origine pour lancer sa fonction d'auto-nettoyage. Consulter la page 43 pour plus d'informations sur le nettoyage.



Appuyer sur le bouton MILK TYPE (type de lait) jusqu'à ce que DAIRY (PRODUIT LAITIER) s'allume. Tourner le bouton de réglage de la mousse jusqu'à ce que COLD FOAM (MOUSSE À FROID) s'allume. Appuyer sur le bouton de réglage de la mousse pour lancer la préparation. Verser la mousse de lait froide à la cuillère sur le café et servir.

VOTRE BARISTA

À DOMICILE

Créez votre propre carte de cafés et ne faites plus jamais la queue pour une boisson de qualité.

CONSEILS

Ajouter un shot d'espresso à toutes vos boissons à base de café pour plus d'intensité.

Utiliser les repères sur votre carafe à lait pour trouver facilement la mesure idéale pour préparer vos boissons préférées.

Pour une mousse plus crémeuse à base de lait végétal, choisir une variété spéciale barista.

TYPE D'INFUSION	SIROPS AROMATISÉS OU ÉDULCORANTS	LAIT D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE	MOUSSE PLUS OU MOINS DENSE	GARNITURES
CHAUDES Espresso (simple, double, quadruple) Classic (Classique) Rich (Riche)	Miel	Lait entier	Lait vapeur	Crème fouettée
FROIDES Espresso froid Avec des glaçons Infusion à froid	Sirop d'érable	Écrémé 1 %	Mousse légère	Cacao en poudre
	Agave	Demi-écrémé 2 %	Mousse épaisse	Cannelle
	Sirop de sucre	Lait d'avoine	Mousse très épaisse	Coulis de chocolat
	Sirop aromatisé au choix (p. ex. noisette, chocolat, vanille)	Lait de soja	Mousse à froid	Coulis de caramel
	Sucre de canne	Lait d'amande		Copeaux de chocolat
	Sucre roux	Lait de cajou		Lamelles de chocolat
	Édulcorant au choix			

COMBINAISONS PRÉFÉRÉES DE LA CUISINE TEST NINJA



MACCHIATO CHOCOLAT-NOISETTE

Espresso
+
Sirop de noisette
+
Lait d'avoine
+
Mousse épaisse
+
Coulis de chocolat



LATTE GLACÉ À LA VANILLE AVEC MOUSSE FROIDE

Espresso
+
Sirop de vanille
+
Lait entier
+
Mousse à froid

BIEN CHOISIR

SES GRAINS

Une bonne tasse de café commence par un grain parfaitement torréfié. Voici quelques conseils pour bien choisir les grains adéquats pour votre boisson.

CONSEIL

Plus vos grains sont frais, mieux c'est. De préférence, nous vous conseillons d'acheter un café torréfié il y a moins de 20 jours. La mention figure sur le sachet.







CLAIR

**Haute acidité, arômes floraux et délicats.
L'idéal pour un espresso ou un café noir.
Faire infuser à température élevée.**

FONCÉ

**Peu acide, arômes doux et notes de noix et de chocolat.
Parfait à marier avec du lait et d'autres saveurs.
Faire infuser à basse température.**

DÉCOUVRIR

LA TECHNOLOGIE

BARISTA ASSIST

CONSEILS DE FINESSE DE MOUTURE ET INFUSION SUR MESURE

Notre appareil à espresso vous permet de toujours réussir vos espressos en enregistrant les paramètres qui fonctionnent et en ajustant en permanence la finesse de la mouture, la température d'infusion, la pression et d'autres réglages. Ainsi, vous pourrez déguster une bonne tasse de café sans risque d'erreur.

BROYEUR CONIQUE

Les deux broyeurs coniques broient les grains avec précision, pour une mouture homogène et une infusion aux saveurs riches et équilibrées. Vous pourrez choisir facilement entre 25 finesses de mouture.

BALANCE INTÉGRÉE

Toutes les boissons ne nécessitent pas la même quantité de grains. Certains appareils se contentent d'ajuster la durée de mouture, mais notre balance intégrée mesure la dose parfaite pour la boisson sélectionnée.

MOUSSAGE AUTONOME

Notre fouet intégré et notre buse à vapeur haute vitesse créent facilement une mousse micro-aérée chaude ou froide à partir de lait végétal ou animal. La température est contrôlée en temps réel afin d'éviter les brûlures.

DÉTECTION DU PANIER UTILISÉ

L'appareil détecte automatiquement le panier utilisé et ajuste les réglages sans avoir à lever le petit doigt.

CONSEILS DE

NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

PURGE AUTOMATIQUE

La buse à vapeur est équipée de son propre programme de nettoyage pour purger les débris et les résidus qui pourraient s'y loger. Après le moussage, remettre la buse dans sa position d'origine sans la carafe à lait, et elle se purgera automatiquement.

ENTRETIEN QUOTIDIEN

Essuyer la buse à vapeur avec un chiffon humide immédiatement après chaque utilisation et utiliser la brosse pour nettoyer les résidus de mouture sur toutes les pièces de la machine.

CYCLE DE NETTOYAGE

Votre appareil est programmé avec un cycle de nettoyage automatique. Pour éviter l'accumulation de saletés ou de résidus sur la tête de groupe,lancer un cycle de nettoyage dès que le voyant « Clean » s'allume.Consulter la notice d'utilisation pour plus d'informations.

DÉTARTRAGE

La dureté de l'eau détermine la fréquence à laquelle votre appareil aura besoin d'être détartré. Tester la dureté de votre eau avec le kit fourni et programmer la machine en fonction. Lancer un programme de détartrage dès que le voyant « Descale » s'allume pour conserver des performances optimales.

ACCESSOIRES LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE

Entonnoir, tous les paniers, disque de nettoyage, réservoir d'eau, couvercle du réservoir d'eau, trémie à grains, couvercle de la trémie à grainset tous les éléments du bac d'égouttage.

NOTES

NINJA

LUXE CAFÉ

PREMIER SERIES

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES655EU_IG_QSG_MP_Mv6