NINJA

LUXE CAFÉ

PRO SERIES

QUICK START GUIDE
KURZANLEITUNG
DÉMARRAGE RAPIDE

You're pages away from the perfect cup.

Nur noch wenige Seiten trennen Sie von der perfekten Tasse Kaffee.

Vous êtes à quelques pages d e la tasse parfaite.

NINJA LUXE CAFÉ
— PRO SERIES —

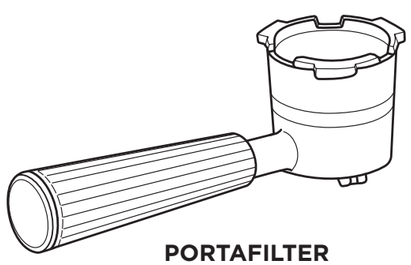
QUICK START GUIDE

Follow these steps to get set up, make your first drink, and care for your machine.

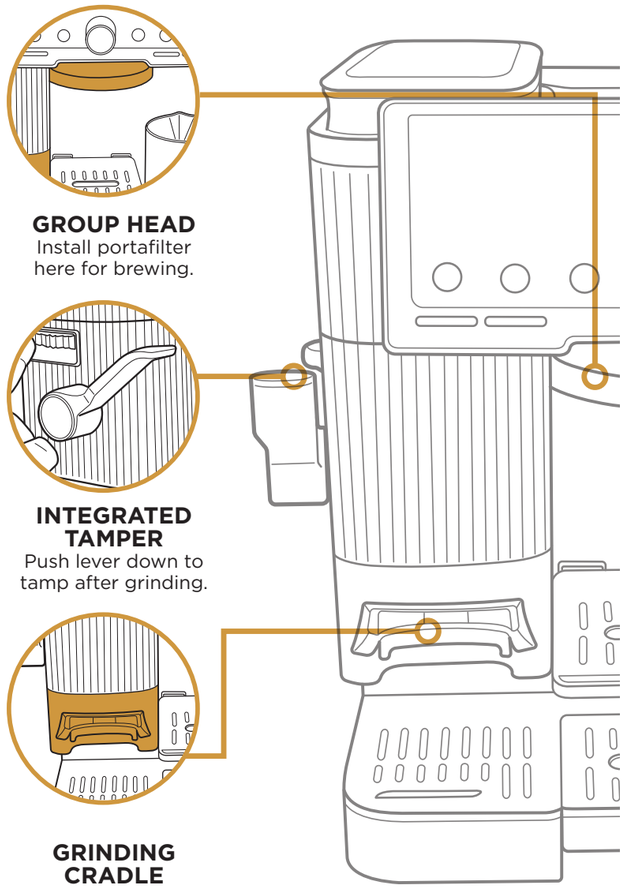
STEP 1: **MEET YOUR TOOLS REQUIRED TO GET STARTED**

SCAN HERE
for how-to videos & quick tips

DOUBLE BASKET
Used to brew espresso.
Comes installed in the portafilter.



PORTAFILTER
Holds basket in place for grinding and brewing.



GROUP HEAD
Install portafilter here for brewing.

INTEGRATED TAMPER
Push lever down to tamp after grinding.

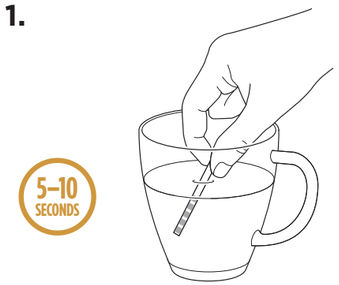
GRINDING CRADLE
Install portafilter here when grinding beans and tamping.

STEP 2: **TEST WATER HARDNESS**

BE SURE TO THOROUGHLY CLEAN AND DRY ALL ITEMS BEFORE PROCEEDING.

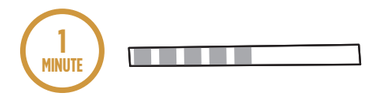
All water has minerals that can build up in the machine over time. These minerals are referred to as water hardness and can impact how often you need to descale your machine.

1.



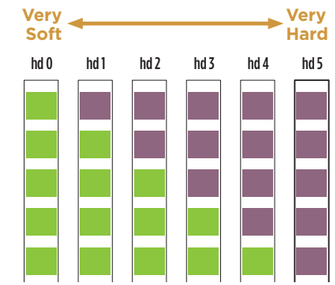
Submerge test strip in water for 5-10 seconds.

2.



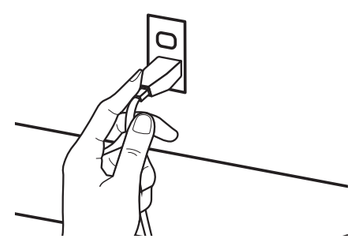
Remove test strip and wait 1 minute.

3.



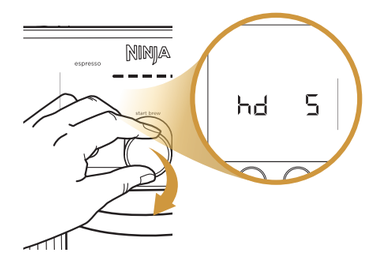
You will see 0–5 purple squares appear. This will indicate the water hardness level of your water (0 purple squares=level 0, 5 purple squares=level 5, etc).

4.



Plug in machine .

5.

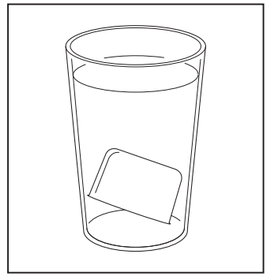


Turn the centre dial to set your water hardness by matching your setting to how many purple squares you see (will range from 0–5 squares). Press centre dial to confirm your setting.*

*IF YOU NEED TO SET YOUR WATER HARDNESS LEVEL AGAIN, SEE OWNER'S GUIDE.

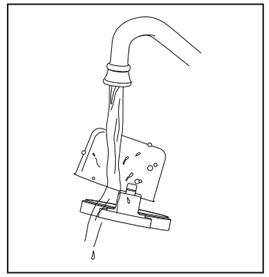
STEP 3: **WATER FILTER INSTALLATION**

1.



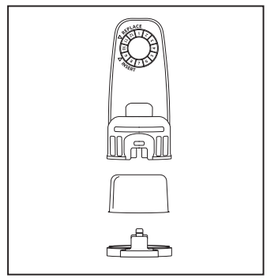
Soak Water Filter for 5 minutes.

2.



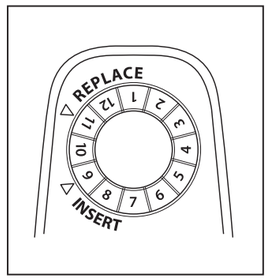
Rinse water filter and mesh for 60 seconds.

3.



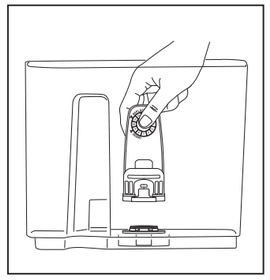
Remove end-cap from filter housing and insert filter. Clip end-cap back onto filter housing to secure filter in place.

4.



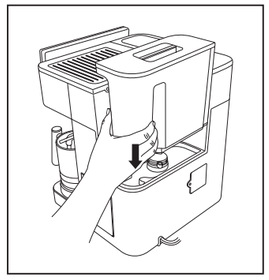
Set insert date to current month.

5.



Install filter housing into reservoir.

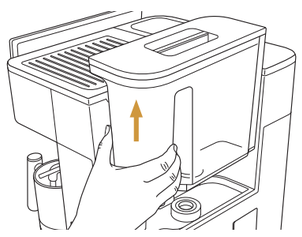
6.



Return water reservoir to machine.

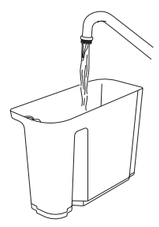
STEP 4: **FILL WATER RESERVOIR & BEAN HOPPER**

1.



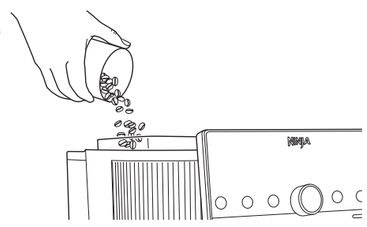
Remove reservoir.

2.



Fill reservoir to max line with water, then place back on machine.

3.

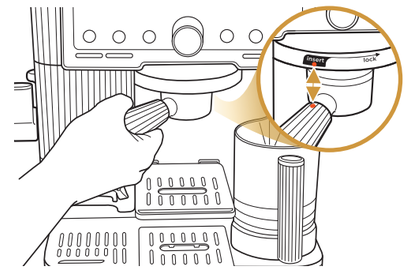


Fill the bean hopper with whole beans.

STEP 5: **FLUSH YOUR MACHINE**

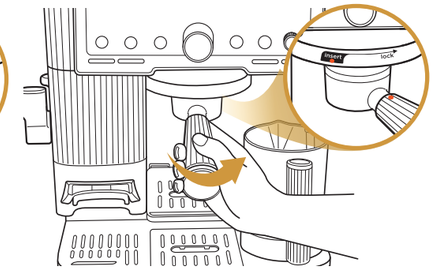
YOU MUST RUN A WATER FLUSH BEFORE FIRST USE. DO THIS ONLY ONCE.

1.



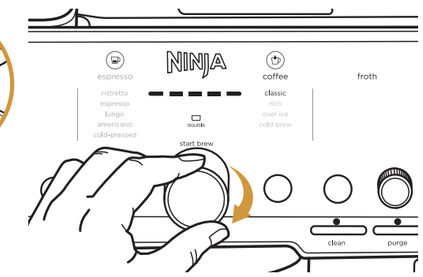
Align portafilter with orange dot on group head.

2.



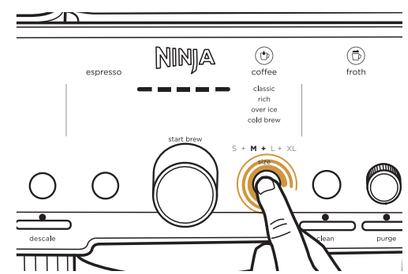
Fasten portafilter to align with lock arrow.

3.



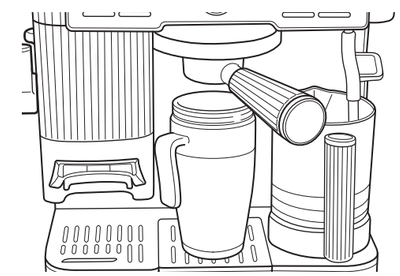
Select **CLASSIC**.

4.



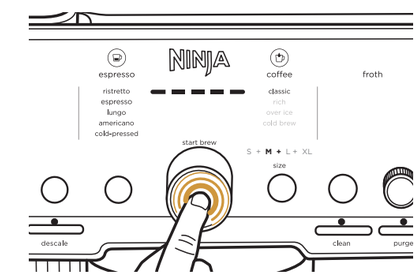
Press the Size Selection button to adjust drink size to **M+**.

5.



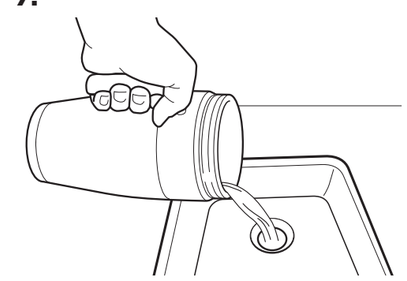
Place a 420ml or large cup under the portafilter.

6.



Press Start Brew. This will take about 2 minutes.

7.



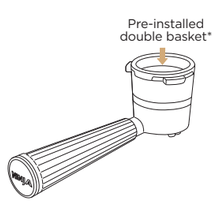
When finished, the machine will beep again, signifying the brew is complete. Discard the water, then rinse and dry the portafilter.

CALIBRATING YOUR MACHINE

YOU MUST DO THIS BEFORE BREWING YOUR FIRST ESPRESSO DRINK. DO THESE STEPS 2-3 TIMES TO CALIBRATE YOUR MACHINE.

STEP 1: **PREP YOUR DRINK**

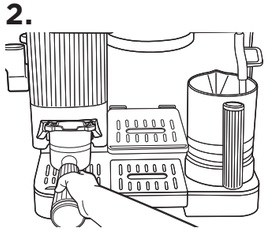
1.



Locate your portafilter and ensure the double basket is installed.*

*THE DOUBLE BASKET COMES INSTALLED IN THE PORTAFILTER.

2.



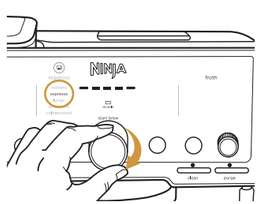
Insert the portafilter in the grinding cradle. Make sure it is level and fits securely. Once portafilter is installed in grinding cradle, it will be weighed. **To ensure accurate weight, let go of portafilter.**

3.

Once portafilter is properly installed, the machine will display an animation and drink options available for that basket.

Note: If you do not see this animation, remove the portafilter from the grinding cradle, power the machine off and on, and reinstall the portafilter in the grinding cradle, ensuring it is level and pushed all the way in.

4.



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

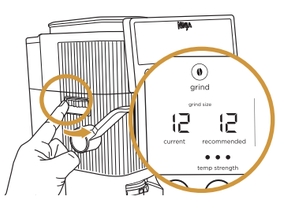
STEP 2: **GRIND THE BEANS**

1.

Check to see if the current grind setting matches the recommended setting.

Note: The numbers displayed in the images are for reference only and may not match what is displayed on your machine.

2.



If they don't match, **adjust current grind size by spinning the grind dial on left side of machine** until it matches the recommended setting.

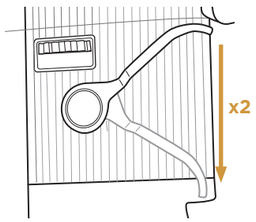
3.

Press **START GRIND**. Do not touch portafilter until grinding is complete.

NOTE: Once a grind is complete, the machine will be set to the brew style and size that was selected for that grind. To change style and size, pour grounds out of portafilter, power the machine off and on, and restart from Step 1, selecting desired style and size before grinding.

STEP 3: **BREW ESPRESSO**

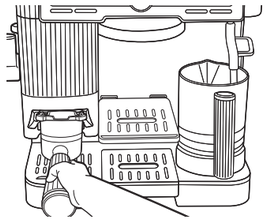
1.



After grinding is complete, **push the integrated tamper lever down firmly until it stops.** You will feel some resistance as the puck compresses.

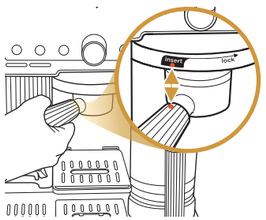
Release the lever and then repeat this action for a second tamp.

2.



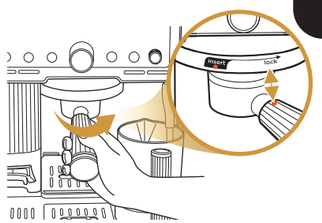
Release the tamper lever and remove the portafilter from the grinding cradle.

3.



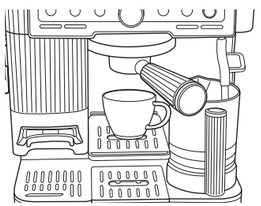
Place portafilter in group head (angled to the left) by aligning orange dot on portafilter with orange dot on group head.

4.



Fasten portafilter into group head until orange dot on portafilter aligns with lock arrow on group head.

5.

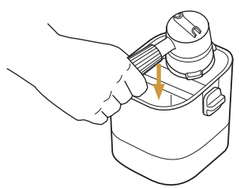


Place a cup under the portafilter.

6.

Press **START BREW**. The machine will beep to signal the brew has started. The progress bar will illuminate, indicating the status of the brew.

7.



When finished, the machine will beep again to signify the brew is complete. Carefully remove portafilter from group head. Dispose of grounds by tapping the surface of the basket over a container or knock box.*

PLEASE USE CAUTION AS PORTAFILTER WILL BE HOT.

NOTE: If you would like to adjust your drink settings, or are not satisfied with the results, please refer to Understanding Barista Assist Technology and Adjusting Your Drink Preferences.

*KNOCK BOX SOLD SEPARATELY AT NINJAKITCHEN.CO.UK/NINJA-PARTS-ACCESSORIES/

Now that your first brew is complete, discard the drink and repeat steps 1–3. Once your second brew is complete, Barista Assist Technology will have dialed in the recommended grind setting to get perfect extraction. The machine is now ready to make espresso. Please note that you will have to do this whenever you are switching the type of beans you are putting in the hopper.

FOR MORE INFORMATION, REFER TO UNDERSTANDING BARISTA ASSIST TECHNOLOGY.

ESPRESSO 101:

BREW A CAPPUCCINO

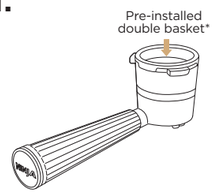
BEGINNER RECIPE ●○○
MAKES: 1 SERVING

INGREDIENTS

Fresh coffee beans
Milk of choice, up to cappuccino line
Cocoa powder, for topping

STEP 1: **PREP YOUR DRINK**

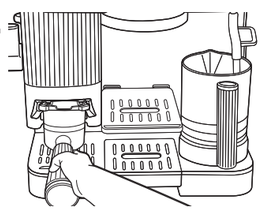
1.



Locate your portafilter and ensure the double basket is installed.*

*THE DOUBLE BASKET COMES INSTALLED IN THE PORTAFILTER.

2.



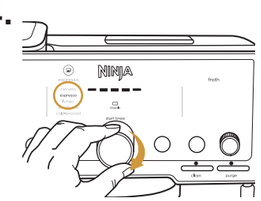
Insert the portafilter in the grinding cradle. Make sure it is level and fits securely. Once portafilter is installed in grinding cradle, it will be weighed. **To ensure accurate weight, let go of portafilter.**

3.

Once portafilter is properly installed, the machine will display an animation and drink options available for that basket.

NOTE: If you do not see this animation, remove the portafilter from the grinding cradle, power the machine off and on, and reinstall the portafilter in the grinding cradle, ensuring it is level and pushed all the way in.

4.



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

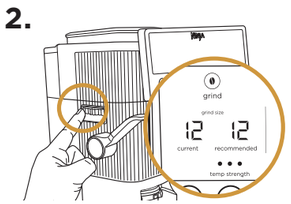
STEP 2: **GRIND THE BEANS**

1.

Check to see if the current grind setting matches the recommended setting.

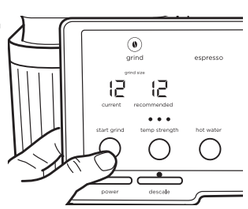
NOTE: The numbers displayed in the images are for reference only and may not match what is displayed on your machine.

2.



If they don't match, **adjust current grind size by spinning the grind dial on left side of machine** until it matches the recommended setting.

3.



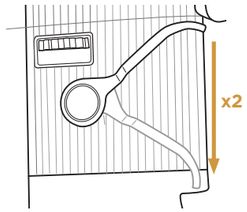
Press **START GRIND**. Do not touch portafilter until grinding is completed.

NOTE: Before you grind, make sure the funnel is installed to prevent overflow.

NOTE: Once a grind is complete, the machine will be set to the brew style and size that was selected for that grind. To change style and size, pour grounds out of portafilter, power off and on the machine, and restart from Step 1 selecting desired style and size before grinding.

STEP 3: **BREW ESPRESSO**

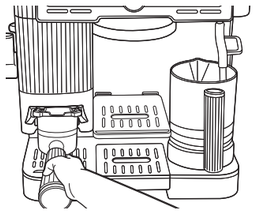
1.



After grinding is complete, **push the integrated tamper lever down firmly until it stops.** You will feel some resistance as the puck compresses.

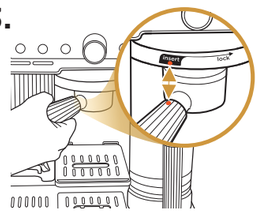
Release the lever and then repeat this action for a second tamp.

2.



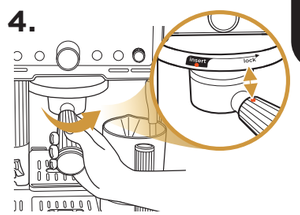
Release the tamper lever and remove the portafilter from the grinding cradle.

3.



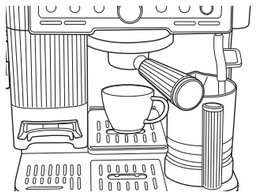
Place portafilter in group head (angled to the left) by aligning orange dot on portafilter with orange dot on group head.

4.



Fasten portafilter into group head until orange dot on portafilter aligns with lock arrow on group head.

5.

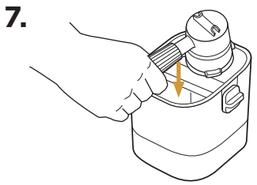


Place a cup under the portafilter.

6.

Press **START BREW**. The machine will beep to signal the brew has started. The progress bar will illuminate, indicating the status of the brew.

7.



When finished, the machine will beep again to signify the brew is complete. Carefully remove portafilter from group head. Dispose of grounds by tapping the surface of the basket over a container or knock box.*

PLEASE USE CAUTION AS PORTAFILTER WILL BE HOT.

NOTE: If you would like to adjust your drink settings, or are not satisfied with the results, please refer to Understanding Barista Assist Technology and Adjusting Your Drink Preferences.

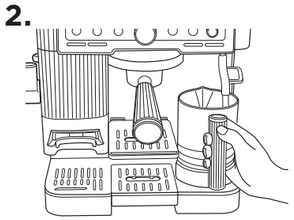
*KNOCK BOX SOLD SEPARATELY AT NINJAKITCHEN.COM/ACCESSORIES

STEP 4: **FROTH DAIRY OR PLANT-BASED MILK**

1.

Fill the milk jug to the line labeled **CAPPUCCINO** with dairy or plant-based milk.

2.



Place milk jug on milk jug platform with steam wand inside.

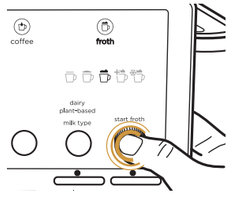
3.

Press **MILK TYPE** button based on the milk in the jug.

4.

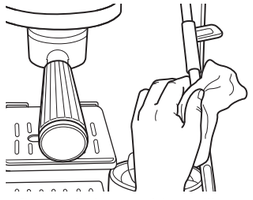
Turn froth dial to **THICK**.

5.



Press **START FROTH** to begin frothing. The machine will beep to signal the froth has started. The progress bar will illuminate, indicating the status of the froth.

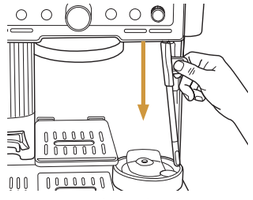
6.



When finished, the machine will beep again to signify the froth is complete. Remove jug and **immediately wipe steam wand with a damp cloth.**

PLEASE USE CAUTION, AS STEAM WAND WILL BE HOT.

7.



Push steam wand into its down position. The machine will automatically purge to clean inside of wand.

8.

Before pouring milk, tap the jug on a flat surface and swirl around to remove large bubbles. Pour frothed milk over espresso, top with cocoa powder (if desired) and enjoy.

CONGRATULATIONS, YOU'VE MADE A CAPPUCCINO! KEEP READING FOR MORE INFORMATION ON HOW THE MACHINE WORKS, TIPS & TRICKS, AND CLEANING & MAINTENANCE.

UNDERSTANDING

BARISTA ASSIST TECHNOLOGY

You may notice your recommended grind setting change. This is Barista Assist Technology adjusting the recommended grind setting to help you get proper espresso extraction. When adding more beans, it may take 2–3 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 your current grind size matches the recommended grind size for proper espresso extraction.

An accurate dose of coffee grounds is also important for proper espresso extraction. Barista Assist Technology features a built-in scale that will grind until you have the proper dose of coffee grounds in your portafilter. Once the portafilter is installed in the grinding cradle, immediately let go to allow it to properly weigh and dose the coffee grounds.

THIS IS WHAT PROPER ESPRESSO EXTRACTION LOOKS LIKE

- Espresso will pour out at a slow, consistent rate.
- You will see a caramel-coloured liquid pouring out. That is your crema.
- There will be a layer of crema on top of your drink. Feel free to tilt your cup to see if the layer of crema is still completely visible. If you can still only see that caramel colour, you have a properly extracted espresso shot.

Note that grind recommendation will only adjust over time for espresso brews. For coffee brews, grind recommendations will stay the same.

TIPS & TRICKS

BEST BEAN PRACTICES

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.

DIFFERENT TYPES OF ESPRESSO BREWS

Espresso-based drinks come in various forms, each with distinct characteristics influenced by the brewing process. Four popular variations are ristretto, espresso, lungo, and americano, each offering a unique flavour profile and strength, catering to diverse taste preferences

RISTRETTO

Smaller, more concentrated serving with a sweeter, richer flavour

27ml*
serving size

Higher grounds-to-water ratio

Lower in caffeine than espresso due to shorter extraction time

ESPRESSO

Concentrated, flavourful serving of coffee

45ml*
serving size

Standard grounds-to-water ratio

Standard caffeine**

LUNGO

Larger, less concentrated serving with a sharper flavour

90ml*
serving size

Lower grounds-to-water ratio

Higher caffeine than espresso due to longer extraction time

AMERICANO

Larger, less intense espresso-based drink

133ml*
serving size

Standard espresso shot ratio, then diluted with hot water
(2:1 water to espresso ratio, you can top up your americano using the hot water function)

Same caffeine as espresso

***When brewed with the double basket and default strength 2.**
****The exact caffeine content is dependent on your bean type, roast, and basket size used.**

The basket size and strength chosen will change the grounds-to-water ratio, and will impact the flavour profile and brew amount.
For the full table of brew outputs, reference the Owner's Guide.

CHECK OUT THE INSPIRATION GUIDE FOR MORE RECIPES AND INFORMATION.

ADJUSTING YOUR DRINK TEMPERATURE

BREW TEMP & STRENGTH ADJUSTMENT

While selecting your drink, you can adjust your brew temperature and strength using the TEMP / STRENGTH button.

Press and hold the TEMP / STRENGTH button for 3 seconds to toggle between temperature and strength.

Espresso Strength Options:

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

NOTE: Adjusting your espresso brew strength will affect your brew volume output. Strength 1 will have a larger output than the default setting. **Use a larger cup than normal.**

Coffee Strength Options:

- • **Mild:** Less grounds will be dosed
- •• **Default**
- ••• **Bold:** More grounds will be dosed

Temperature Adjustments:

- • Low Temperature
- •• Medium Temperature (default)
- ••• High Temperature

The temperature setting will affect the extraction of espresso and the flavour of your drink. For best results and proper extraction, we recommend a low or medium temperature for darker roasts, and a medium or high temperature for lighter roasts.

Brew is too bitter: Try decreasing brew temperature.
Brew is too sour/acidic: Try increasing brew temperature.

CHOOSING THE RIGHT CUP

Ensure the cup you are using is appropriate for the size of your drink. For a hotter drink, use a cup that is a similar size to your drink.

The thickness of the material your cup is made of will also affect the temperature of your drink. For a hotter drink, use a cup made of thinner material.

PREHEATING BEFORE YOU BREW

Running hot water through the group head and portafilter will help preheat them and the machine for future brews. To further increase the temperature of your drink, run a water-only double shot of espresso through the portafilter into the cup you would like to have your drink in. The temperature of your cup will impact the temperature of your drink. Discard the water, then dry the cup and portafilter. Then, proceed to brewing. See Water Flush for instructions.

MILK TEMPERATURE ADJUSTMENT

Adjust milk temperature in the additional settings.

1 Hold the SIZE button for 3 seconds.

2 Rotate the center dial to _h06, then press the center dial to select.

3 Rotate the center dial to select your desired temperature, then press the center dial to select.

Low: Select this setting if your froth is coming out too hot or if you would like your froth to be slightly thinner.

Medium: Our barista-recommended default setting.

High: Select this setting if your froth is coming out too cold or if you would like your froth slightly thicker.

To leave the additional settings menu, press the SIZE button.

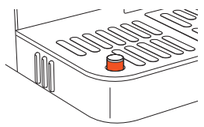
CLEANING & MAINTENANCE

DAY-TO-DAY MAINTENANCE

CLEANING THE BASKETS AND PORTAFILTER

Remember to clean these after each brew. Remove the basket from the portafilter and hand-wash both thoroughly.

EMPTYING DRIP TRAY



When the orange empty indicator rises enough to be visible, it's time to empty the main drip tray.

CLEANING THE FROTHER

Wipe with damp cloth: Do this immediately after frothing to prevent any milk from getting stuck to the steam wand.

Auto purge: After every froth, push the steam wand back into the down position without the jug installed to initiate an auto purge. This will help clean the inside of the steam wand after frothing. You can purge any time by pressing the PURGE button.

Removable whisk: Remove the whisk from the milk jug and hand-wash thoroughly after each use.

For a deeper clean of the whisk and steam wand, fill milk jug with water and a drop of dish soap and run the THIN froth program.

DISHWASHER-SAFE PARTS

Whisk, cleaning disc, water reservoir, bean hopper, and all drip tray components.

CLEANING & MAINTENANCE

PERIODIC MAINTENANCE

The following are instructions for the descale and cleaning cycles. These are separate procedures and should be done whenever the corresponding light is illuminated on the control panel.

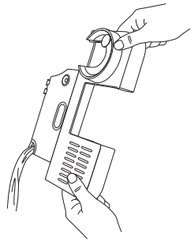
DESCALING

Time to complete: approximately 90 minutes

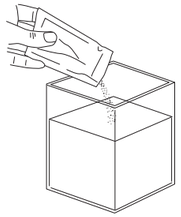
When the descale light illuminates, you must run a descale cycle. If a descale isn't performed after the light turns on, drink quality will diminish and your machine may clog and stop working.

Descaling breaks down and removes limescale and mineral buildup inside the machine. Doing this will help maintain peak performance if routinely performed with a descale solution whenever the DESCALE light turns on.

1 Ensure the main drip tray is completely emptied, as some of the water brewed from the descale cycle will be deposited into the drip tray. **Not emptying the main drip tray may cause overflow.**



2 Dissolve the provided Ninja descale powder in a separate container with 1.1L of water. Pour solution mixture into water reservoir.



OR

Fill the water reservoir with 500ml of white vinegar, then fill the reservoir to the Descale line with water.

3 Insert the double basket into the portafilter.
4 Fasten the portafilter into the group head.
5 Ensure milk jug is placed on the milk jug platform with the steam wand inside.
6 Place an empty cup (at least 550ml) under the portafilter. You may have to remove the center drip tray.
7 Press the DESCALE button, then press the center dial to start the descale cycle.
8 The machine will start the descale cycle. The machine will flush solution through the steam wand and portafilter for approximately 90 minutes. The machine will count down the remaining time on the control panel.
9 The machine will beep indicating when the descale cycle is complete.
10 After the cycle is complete, remove the portafilter, main drip tray, and milk jug with caution, as there will be water in each.
11 Empty the contents of each and hand-wash with warm, soapy water to remove any solution that could affect the flavour of your coffee.
12 Fill the reservoir with fresh water up to, but not exceeding, the Max Fill line.
13 Install the main drip tray back on the machine and install the portafilter in the group head. Do not install the milk jug.
14 Flush the group head by running a M+ classic brew.
15 Then, with the milk jug uninstalled, flush the steam wand by pressing the PURGE button.

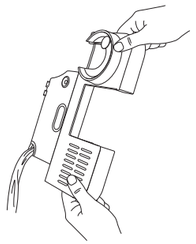
RUNNING A CLEAN CYCLE

Time to complete: approximately 6 minutes

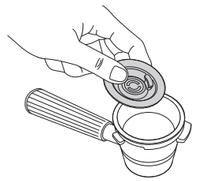
A clean cycle flushes out residual oils or grounds that are built up in and around the group head. The CLEAN light will automatically illuminate to indicate when a clean cycle is required. You may also run a clean cycle if you notice a change in brew quality. The clean cycle requires the cleaning disc (included with the machine and storable in the accessory storage) and a cleaning tablet (also included and available for purchase on ninjakitchen.com/accessories).

Follow these steps to run a clean cycle:

1 Ensure the main drip tray is completely empty as the water brewed from the clean cycle will be deposited into the main drip tray. **Not emptying the main drip tray may cause overflow.**



2 Fill the water reservoir up to but not exceeding the Max Fill line.
3 Insert the double basket in the portafilter.
4 Place the cleaning disc on top of the double basket, with the handle facing up.



5 Place 1 cleaning tablet in the center of the cleaning disc.

6 Fasten the portafilter in the group head.
7 Press the CLEAN button, then press the center dial to start the clean cycle.
8 The machine will start the process of backflushing the shower screen and group head and depositing the water and sediment from the clean cycle into the main drip tray.
9 The clean cycle will take approximately 6 minutes to complete. The machine will beep when the clean cycle is complete.
10 After the clean cycle is complete, remove both the portafilter and main drip tray with caution, as there may be water in both. Hand-wash with warm soapy water.

NINJA
LUXE CAFÉ
— PRO SERIES —

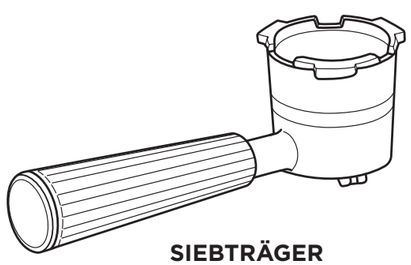
KURZANLEITUNG

Befolgen sie diese schritte, um die maschine einzurichten, zu pflegen und ihr erstes getränk zuzubereiten.

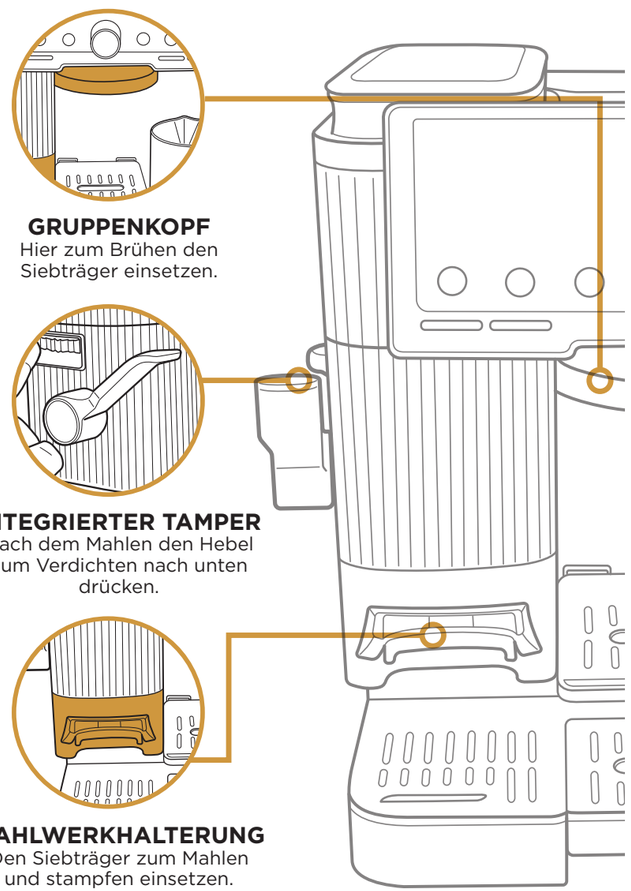
SCHRITT 1: **MACHEN SIE SICH MIT DEN TEILEN VERTRAUT**

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

DOUBLE BASKET
Wird für die Zubereitung von Espresso verwendet.
Ist im Siebträger installiert.



SIEBTRÄGER
Hält den Korb während des Mahlens und der Zubereitung in Position.



GRUPPENKOPF
Hier zum Brühen den Siebträger einsetzen.

INTEGRIERTER TAMPER
Nach dem Mahlen den Hebel zum Verdichten nach unten drücken.

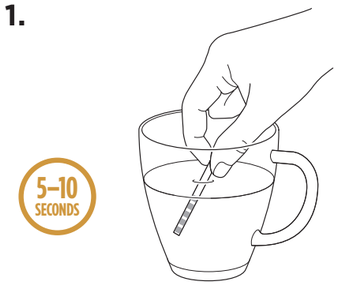
MAHLWERKHALTERUNG
Den Siebträger zum Mahlen und stampfen einsetzen.

SCHRITT 2: **WASSERHÄRTE TESTEN**

REINIGE UND TROCKNE ALLE TEILE GRÜND LICH, BEVOR DU FORTFÄHRST.

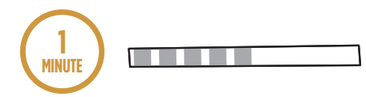
Jedes Wasser enthält Mineralien, die sich im Laufe der Zeit im Gerät ablagern können. Diese Mineralien bestimmen die Wasserhärte und beeinflussen, wie oft das Gerät entkalkt werden muss.

1.



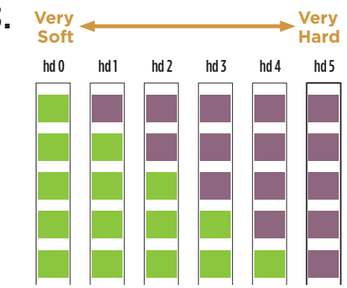
Tauchen Sie den Wasserteststreifen für 5–10 Sekunden in Wasser ein.

2.



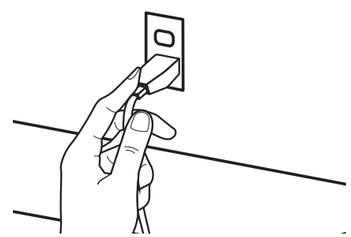
Nehmen Sie den Teststreifen heraus und warten Sie 1 Minute.

3.



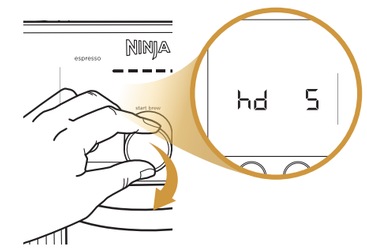
Es werden 0–5 lila Quadrate angezeigt. Dies zeigt den Wasserhärtegrad des Wassers an (0 lila Quadrate = Stufe 0, 5 lila Quadrate = Stufe 5 usw.).

4.



Das Gerät anschließen.

5.

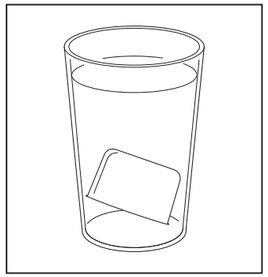


Drehen Sie den mittleren Drehknopf, um die Wasserhärte festzulegen, indem Sie die Härte entsprechend der Anzahl der lila Kästchen (zwischen 0 und 5) einstellen. Drücken Sie den mittleren Drehknopf, um die Einstellung zu speichern.*

* FALLS SIE DIE WASSERHÄRTE ERNEUT EINSTELLEN MÜSSEN, FINDEN SIE IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG WEITERE INFOS.

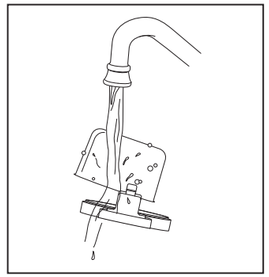
SCHRITT 3: **EINSETZEN DES WASSERFILTERS**

1.



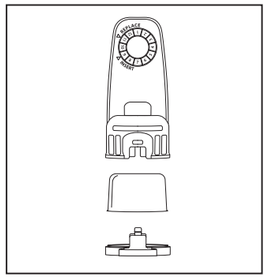
Den Wasserfilter 5 Minuten in Wasser einweichen lassen.

2.



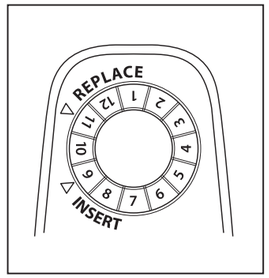
Den Wasserfilter und das Gitter 60 Sekunden lang sorgfältig spülen.

3.



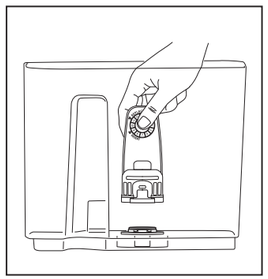
Die Endkappe vom Filtergehäuse entfernen und den Filter einsetzen. Die Endkappe wieder auf das Filtergehäuse aufstecken, um den Filter zu fixieren.

4.



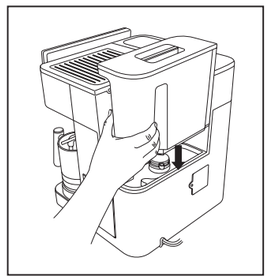
Das Datum 2 Monate vorstellen.

5.



Das Filtergehäuse in den Behälter einsetzen.

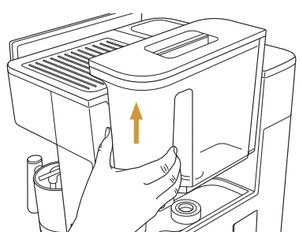
6.



Wasserbehälter wieder in die Maschine einsetzen.

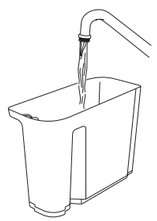
SCHRITT 4: **DEN BOHNEN- UND WASSERBEHÄLTER BEFÜLLEN**

1.



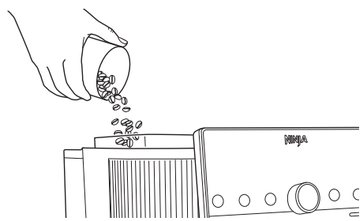
Entfernen Sie den Wasserbehälter.

2.



Füllen Sie den Behälter bis zur maximalen Füllhöhe mit Wasser.

3.

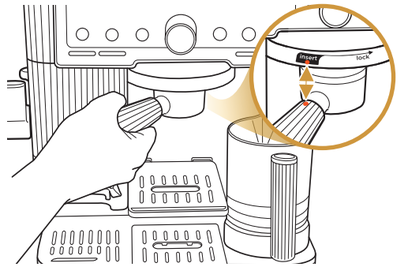


Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit ganzen Kaffeebohnen.

SCHRITT 5: **SPÜLEN DER MASCHINE**

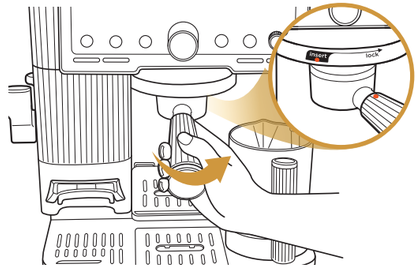
VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME MUSS EINE WASSERSPÜLUNG DURCHGEFÜHRT WERDEN. DAS IST NUR EINMAL NÖTIG.

1.



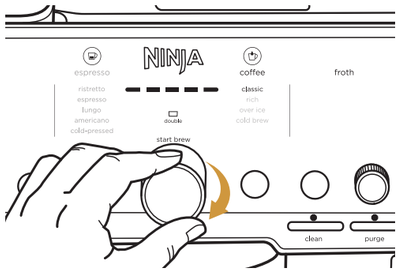
Richten Sie den Siebträger auf den orangefarbenen Punkt auf dem Gruppenkopf aus.

2.



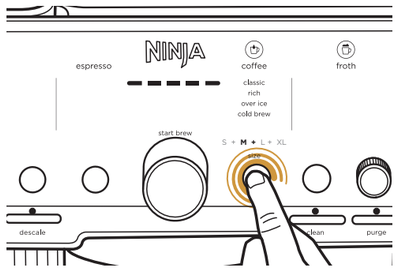
Befestigen Sie den Siebträger so, dass er auf den Sicherungspfeil ausgerichtet ist.

3.



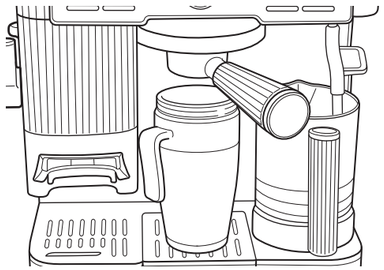
Wählen Sie **CLASSIC**.

4.



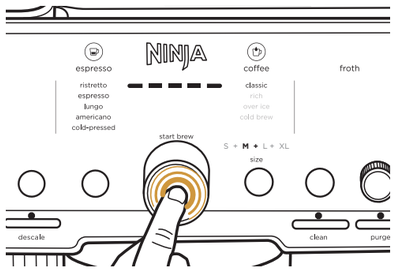
Drücken Sie die Getränkgrößen-Auswahltaste, um die Getränkegröße auf **M+** einzustellen.

5.



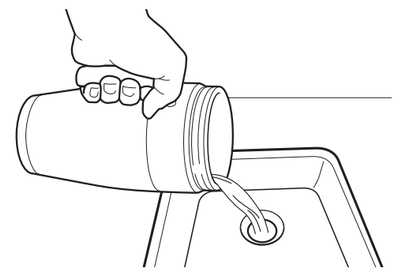
Stellen Sie eine 420-ml-Tasse oder eine große Tasse unter den Siebträger.

6.



Drücken Sie START BREW (BRÜHEN STARTEN). Dies dauert ca. 2 Minuten.

7.



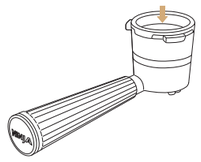
Nach Abschluss des Vorgangs ertönt erneut ein Signalton, der anzeigt, dass der Brühvorgang abgeschlossen ist. Gießen Sie das Wasser aus und spülen Sie dann den Siebträger durch. Trocknen Sie ihn anschließen ab.

IHRE MASCHINE KALIBRIEREN

DIES MUSS GESCHEHEN, BEVOR SIE IHR ERSTES ESPRESSOGETRÄNK ZUBEREITEN. FÜHREN SIE DIESE SCHRITTE 2–3 MAL AUS, UM IHRE MASCHINE ZU KALIBRIEREN.

SCHRITT 1: **GETRÄNK VORBEREITEN**

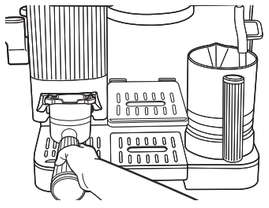
1.



Den Siebträger überprüfen und darauf achten, dass der Double Basket eingesetzt ist.*

*DER DOUBLE BASKET IST IM SIEBTRÄGER VORMONTIERT.

2.



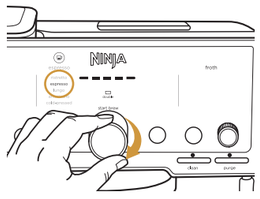
Den Siebträger in die Mahlwerkhalterung einsetzen. Achten Sie darauf, dass er gerade ist und sicher sitzt.

3.

Wurde der Siebträger korrekt eingesetzt, zeigt das Gerät eine Animation und Getränkeoptionen für den jeweiligen Basket an.

HINWEIS: Wenn diese Animation nicht angezeigt wird, nimm den Siebträger aus der Mahlwerkhalterung, schalte die Maschine aus und wieder ein und setze den Siebträger wieder in die Mahlwerkhalterung ein. Achte dabei darauf, dass er waagerecht liegt und ganz hineingeschoben wird.

4.



Mit dem mittleren Drehknopf **ESPRESSO** auswählen.

SCHRITT 2: **BOHNEN MAHLEN**

1.

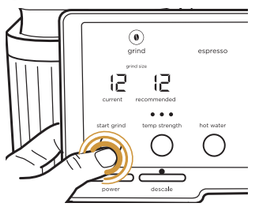
Überprüfen Sie, ob die aktuelle Mahlgradeinstellung mit der empfohlenen Einstellung übereinstimmt.

Hinweis: Die in den Bildern gezeigten Nummern sind nur ein Beispiel und entsprechen möglicherweise nicht dem, was auf der Maschine zu sehen ist.

2.

Wenn sie nicht übereinstimmen, **muss der aktuelle Mahlgrad angepasst werden, indem der Mahlgradregler auf der linken Seite der Maschine** auf die empfohlene Einstellung gedreht wird.

3.



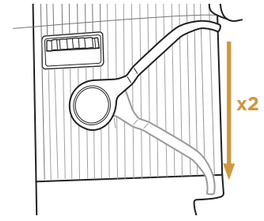
Drücken Sie **START GRIND (MAHLEN STARTEN)**. Berühren Sie den Siebträger nicht, bis der Mahlvorgang abgeschlossen ist.

4.

HINWEIS: Sobald ein Mahlvorgang abgeschlossen ist, wird die Maschine auf den Brühstil und die Größe eingestellt, die für diesen Mahlvorgang ausgewählt wurden. Um Stil und Größe zu ändern, entferne den Kaffeesatz aus dem Siebträger, schalte die Maschine aus und wieder ein und beginne erneut bei Schritt 1, wobei du vor dem Mahlen den gewünschten Stil und die gewünschte Größe auswählen musst.

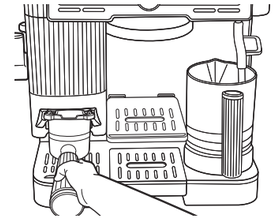
SCHRITT 3: **ESPRESSO BRÜHEN**

1.



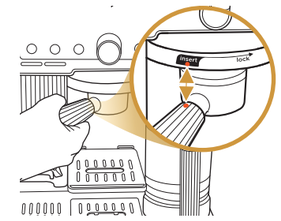
Nach dem Mahlen den Hebel des integrierten Tamper bis zum Anschlag fest nach unten drücken. Beim Verdichten des Pucks werden Sie einen gewissen Widerstand spüren. Den Hebel loslassen und den Vorgang für einen zweiten Vorgang wiederholen.

2.



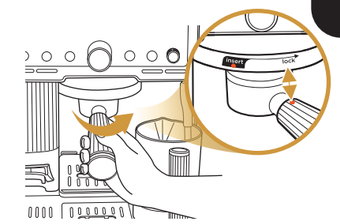
Den Hebel loslassen und den Siebträger aus der Mahlwerkhalterung nehmen.

3.



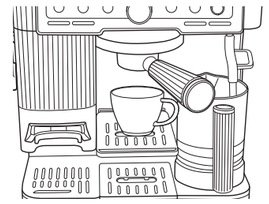
Richten Sie den Siebträger auf den orangefarbenen Punkt am Gruppenkopf aus.

4.



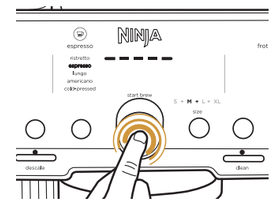
Befestigen Sie den Siebträger so, dass er auf den Sicherungspfeil ausgerichtet ist.

5.



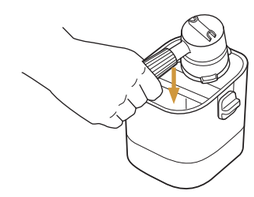
Stellen Sie eine Tasse oder eine große Tasse unter den Siebträger.

6.



Drücken Sie **START BREW** (BRÜHEN STARTEN). Die Maschine gibt ein Tonsignal, wenn der Brühvorgang begonnen hat. Der Fortschrittsbalken leuchtet auf und zeigt den Status des Brühvorgangs an.

7.



Nach Abschluss des Vorgangs ertönt erneut ein Signalton, der anzeigt, dass der Brühvorgang abgeschlossen ist. Entnehmen Sie die Tasse und dann vorsichtig den Siebträger aus dem Gruppenkopf. Entsorgen Sie das Mahlgut, indem Sie über einem Behälter oder einer Knockbox* gegen die Oberfläche des Baskets klopfen.

VORSICHT: DER SIEBTRÄGER IST HEISS

HINWEIS: Wenn du deine Getränke-Einstellungen anpassen möchtest oder mit dem Ergebnis nicht zufrieden bist, lies die Abs]chnitte „Die Barista Assist Technology verstehen“ und „Anpassung deiner Getränkevorlieben“.

*DIE KNOCKBOX IST SEPARAT UNTER NINJAKITCHEN.DE/ERSATZTEILE-ZUBEHOER ERHÄLTLICH.

Nachdem der erste Brühvorgang abgeschlossen ist, schütten Sie das Getränk weg und wiederholen Sie die Schritte 1–3. Sobald der zweite Brühvorgang abgeschlossen ist, hat die Barista Assist Technology den empfohlenen Mahlgrad gefunden, um die optimale Extraktion zu erreichen. Die Maschine ist nun bereit, einen Espresso zu brühen. Bitte beachten Sie, dass Sie diesen Vorgang immer dann wiederholen müssen, wenn Sie eine neue Sorte Bohnen in den Behälter geben.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN SIEHE DIE BARISTA ASSIST TECHNOLOGY VERSTEHEN.

DAS ESPRESSO 1X1:

EINEN CAPPUCCINO ZUBEREITEN

REZEPT FÜR EINSTEIGER ●○○
ERGIBT: 1 PORTION

ZUTATEN

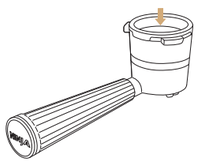
Frische Kaffeebohnen

Milch nach Wahl

Kakaopulver, zum Bestäuben

SCHRITT 1: **GETRÄNK VORBEREITEN**

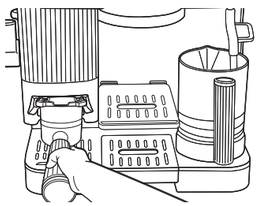
1.



Den Siebträger überprüfen und darauf achten, dass der Double Basket eingesetzt ist.*

*DER DOUBLE BASKET IST IM SIEBTRÄGER VORMONTIERT.

2.



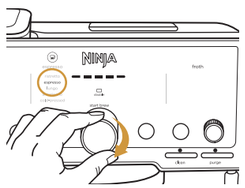
Den Siebträger in die Mahlwerkhalterung einsetzen. Achten Sie darauf, dass er gerade ist und sicher sitzt.

3.

Wurde der Siebträger korrekt eingesetzt, zeigt das Gerät eine Animation und Getränkeoptionen für den jeweiligen Basket an.

HINWEIS: Wenn diese Animation nicht angezeigt wird, nimm den Siebträger aus der Mahlwerkhalterung, schalte die Maschine aus und wieder ein und setze den Siebträger wieder in die Mahlwerkhalterung ein. Achte dabei darauf, dass er waagerecht liegt und ganz hineingeschoben wird.

4.



Mit dem mittleren Drehknopf **ESPRESSO** auswählen.

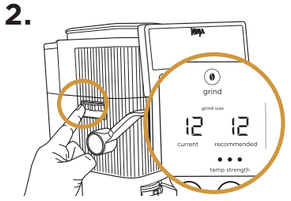
SCHRITT 2: **BOHNEN MAHLEN**

1.

Überprüfen Sie, ob die aktuelle Mahlgradeinstellung mit der empfohlenen Einstellung übereinstimmt.

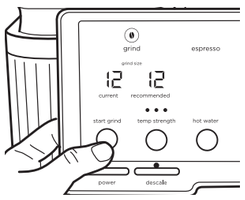
Hinweis: Die in den Bildern gezeigten Nummern sind nur ein Beispiel und entsprechen möglicherweise nicht dem, was auf der Maschine zu sehen ist.

2.



Wenn sie nicht übereinstimmen, **muss der aktuelle Mahlgrad angepasst werden, indem der Mahlgradregler auf der linken Seite der Maschine** auf die empfohlene Einstellung gedreht wird.

3.

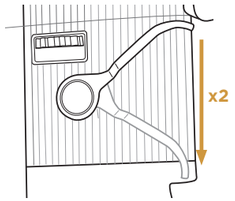


Drücken Sie **START GRIND (MAHLEN STARTEN)**. Berühren Sie den Siebträger nicht, bis der Mahlvorgang abgeschlossen ist.

HINWEIS: Sobald ein Mahlvorgang abgeschlossen ist, wird die Maschine auf den Brühstil und die Größe eingestellt, die für diesen Mahlvorgang ausgewählt wurden. Um Stil und Größe zu ändern, entferne den Kaffeesatz aus dem Siebträger, schalte die Maschine aus und wieder ein und beginne erneut bei Schritt 1, wobei du vor dem Mahlen den gewünschten Stil und die gewünschte Größe auswählen musst.

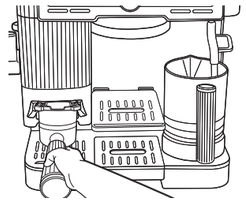
SCHRITT 3: **ESPRESSO BRÜHEN**

1.



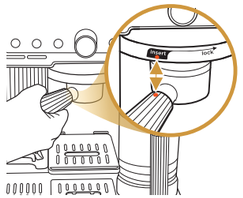
Nach dem Mahlen den Hebel des integrierten Tamper bis zum Anschlag fest nach unten drücken. Beim Verdichten des Pucks werden Sie einen gewissen Widerstand spüren. Den Hebel loslassen und den Vorgang für einen zweiten Vorgang wiederholen.

2.



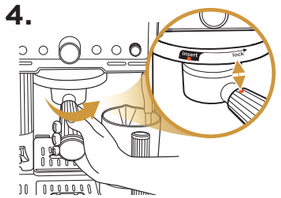
Den Hebel loslassen und den Siebträger aus der Mahlwerkhalterung nehmen.

3.



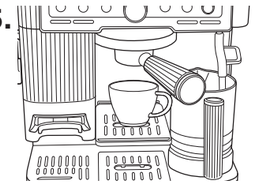
Richten Sie den Siebträger auf den orangefarbenen Punkt am Gruppenkopf aus.

4.



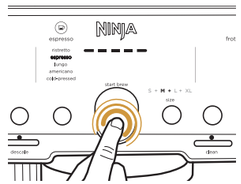
Befestigen Sie den Siebträger so, dass er auf den Sicherungspfeil ausgerichtet ist.

5.



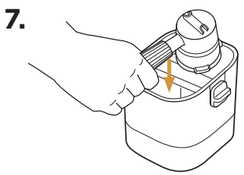
Stellen Sie eine Tasse oder eine große Tasse unter den Siebträger.

6.



Drücken Sie **START BREW** (BRÜHEN STARTEN). Die Maschine gibt ein Tonsignal, wenn der Brühvorgang begonnen hat. Der Fortschrittsbalken leuchtet auf und zeigt den Status des Brühvorgangs an.

7.



Nach Abschluss des Vorgangs ertönt erneut ein Signalton, der anzeigt, dass der Brühvorgang abgeschlossen ist. Entnehmen Sie die Tasse und dann vorsichtig den Siebträger aus dem Gruppenkopf. Entsorgen Sie das Mahlgut, indem Sie über einem Behälter oder einer Knockbox* gegen die Oberfläche des Baskets klopfen.

HINWEIS: Wenn du deine Getränke-Einstellungen anpassen möchtest oder mit dem Ergebnis nicht zufrieden bist, lies die Abschnitte „Die Barista Assist Technology verstehen“ und „Anpassung deiner Getränkevorlieben“.

VORSICHT:
DER SIEBTRÄGER IST HEISS

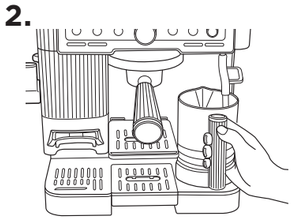
*DIE KNOCKBOX IST SEPARAT UNTER NINJAKITCHEN.DE/ERSATZTEILE-ZUBEHOER ERHÄLTLICH.

SCHRITT 4: **KUHMILCH ODER PFLANZLICHE MILCH AUFSCHÄUMEN**

1.

Füllen Sie das Milchkännchen mit der gewünschten Milchmenge.

2.



Nehmen Sie die Dampfdüse heraus. Führen Sie diese in das Milchkännchen ein und schieben Sie dieses dann auf die Milchkännchen-Plattform.

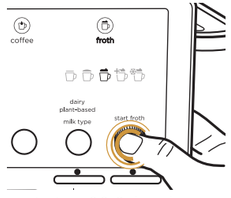
3.

Wählen Sie bitte entsprechend Ihrer ausgewählten Milch den Milchtyp (Kuhmilch oder pflanzliche Milch) aus.

4.

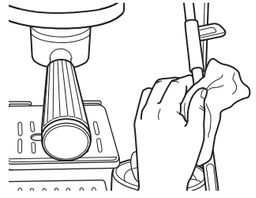
Verwenden Sie den Drehknopf, um die Dicke des Milchschaums auszuwählen.

5.



Dies dauert etwa 90 Sekunden.

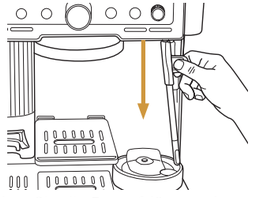
6.



Entfernen Sie das Gefäß nach dem Aufschäumen und **wischen Sie die Dampfdüse sofort mit einem feuchten Tuch ab.**

VORSICHT: DIE DAMPFDÜSE IST HEISS.

7.



Drücken Sie die Dampfdüse nach unten. Die Maschine spült die Düse nach jedem Gebrauch automatisch, um die Dampfdüse von innen zu reinigen.

8.

Bevor Sie die Milch in das Kaffeegetränk gießen, klopfen Sie das Gefäß auf einer flachen Oberfläche auf und schwenken Sie es, um Luftblasen zu entfernen. Gießen Sie die aufgeschäumte Milch über den Espresso und lassen Sie es sich schmecken!

DIE BARISTA ASSIST TECHNOLOGY

VERSTEHEN

Vielleicht bemerken Sie, dass sich der empfohlene Mahlgrad ändert. Das liegt an der Barista Assist Technology, die den empfohlenen Mahlgrad anpasst, damit die Espresso-Extraktion optimal gelingt. Wenn Sie mehr Bohnen hinzufügen, 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. Achten Sie darauf, dass der aktuelle Mahlgrad immer dem für eine optimale Espresso-Extraktion empfohlenen Mahlgrad entspricht.

Die richtige Dosis Kaffee ist ebenfalls wichtig, um eine optimale Espresso-Extraktion zu erreichen. Die Barista Assist Technology verfügt über eine integrierte Waage. Die Bohnen werden so lange gemahlen, bis sich die optimale Menge an Kaffeepulver im Siebträger befindet. Sobald der Siebträger im Mahlwerk eingesetzt ist, lassen Sie ihn sofort los, damit die Waage das Kaffeepulver akkurat wiegen und dosieren kann.

SO SIEHT EINE OPTIMALE ESPRESSO-EXTRAKTION AUS:

- Espresso fließt langsam, aber beständig aus der Maschine.
- Die Flüssigkeit ist karamellfarben. Das ist die Crema.
- Auf Ihrem Getränk bildet sich eine Crema-Schicht. Neigen Sie die Tasse, um zu sehen, ob die Crema-Schicht immer noch vollständig sichtbar ist. Wenn Sie nach wie vor nur den Karamellton sehen, haben Sie den Espresso optimal extrahiert.

Beachten Sie, dass sich die Mahlgrad-Empfehlung mit der Zeit nur für Espresso anpasst. Bei Kaffee bleibt die Mahlgrad-Empfehlung unverändert.

TIPPS UND TRICKS

DIE BESTEN BOHNEN

Für optimale Ergebnisse sollten Sie frisch geröstete Kaffeebohnen verwenden.

Wenn Sie Kaffeebohnen kaufen, greifen Sie am besten zu einer Packung, auf der Sie Angaben zum Röstdatum statt einem Mindesthaltbarkeitsdatum finden, um sicherzustellen, dass Sie ein frisches, hochwertiges Produkt haben.

Wir empfehlen, Kaffeebohnen innerhalb von 20 Tagen nach dem Röstdatum zu verwenden.

VERSCHIEDENE ARTEN VON ESPRESSO

Espresso-Getränke gibt es in verschiedenen Varianten, die jeweils durch den Brühvorgang beeinflusst werden. Die vier beliebten Varianten Ristretto, Espresso, Lungo und Americano bieten jeweils ein einzigartiges Geschmacksprofil und eine besondere Stärke, die unterschiedlichen Geschmacksvorlieben gerecht werden.

RISTRETTO

Kleine, konzentrierte Portion mit einem süßen, reichhaltigen Geschmack

27ml* Größe

Höheres Verhältnis von Mahlgut zu Wasser

Geringerer Koffeingehalt als Espresso aufgrund der kürzeren Extraktionszeit

ESPRESSO

Konzentrierte, geschmacksintensive Portion Kaffee

45ml* Größe

Übliches Verhältnis von Mahlgut zu Wasser

Normaler Koffeingehalt**

LUNGO

Größere, weniger konzentrierte Portion mit intensiverem Geschmack

90ml* Größe

Niedriges Verhältnis von Mahlgut zu Wasser

Höherer Koffeingehalt als Espresso aufgrund der längeren Extraktionszeit

AMERICANO

Ein weniger intensives Getränk auf Espressobasis

133ml* Größe

Übliches Verhältnis von Espresso-Shots, dann mit heißem Wasser verdünnt

(Verhältnis Wasser pro Espresso 2:1)

Gleicher Koffeingehalt wie Espresso

*** Wenn mit dem Double Basket und der Standardstärke 2 gebrüht wird.**
**** Der genaue Koffeingehalt hängt von der Bohnensorte, der Röstung und der verwendeten Korbgröße ab.**

Die gewählte Korbgröße und Stärke verändert das Verhältnis von Mahlgut zu Wasser und hat Auswirkungen auf das Geschmacksprofil und die Brühmenge. Die vollständige Tabelle der Brühleistungen findest du in der Bedienungsanleitung.

WEITERE REZEPTE UND INFOS FINDEN SIE IN UNSEREM REZEPTBUCH.

ADJUSTING YOUR DRINK TEMPERATURE

DAS ANPASSEN DER GETRÄNKETEMPERATUR

Während du dein Getränk auswählst, kannst du mit der Taste TEMP STRENGTH (BRÜHTEMPERATUR) die Brühtemperatur und Stärke einstellen.

Die Taste TEMP STRENGTH (BRÜHTEMPERATUR) 3 Sekunden lang gedrückt halten, um zwischen Temperatur und Stärke umzuschalten.

Espressostärke-Optionen:

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

HINWEIS: Die Einstellung der Espresso-Brühstärke wirkt sich auf die Brühmenge aus. Stärke 1 ergibt eine größere Menge als in der Standardeinstellung. **Verwenden Sie eine größere Tasse als normal.**

Kaffeestärke-Optionen:

- • **Mild:** Weniger gemahlener Kaffee wird dosiert
- •• **Standard**
- ••• **Stark:** Mehr gemahlener Kaffee wird dosiert

Anpassung der Brühtemperatur:

- • Niedrige Temperatur
- •• Mittlere Temperatur
- ••• Hohe Temperatur

Die Temperatureinstellung wirkt sich auf die Extraktion des Espressos und den Geschmack des Getränks aus. Für optimale Ergebnisse und Extraktion empfehlen wir eine niedrige bis mittlere Temperatur bei dunklen Röstungen und eine mittlere bis hohe Temperatur für hellere Röstungen.

Der Kaffee ist zu bitter: Versuche, die Temperatur zu verringern.

Kaffee ist zu bitter/sauer: Versuche, die Temperatur zu erhöhen.

DIE WAHL DER RICHTIGEN TASSE

Achten Sie darauf, dass die von Ihnen verwendete Tasse der Größe Ihres Getränks entspricht. Für ein heißeres Getränk wählen Sie einen Becher, der in etwa die gleiche Größe hat wie Ihr Getränk.

Auch die Materialdicke Ihrer Tasse hat Einfluss auf die Temperatur Ihres Getränks. Für ein heißeres Getränk empfiehlt es sich, eine Tasse aus dünnerem Material zu verwenden.

VORHEIZEN VOR DEM BRÜHEN

Heißes Wasser durch den Gruppenkopf und den Siebträger laufen zu lassen, hilft, sie und die Maschine für bevorstehende Brühvorgänge vorzuheizen.

Um die Temperatur Ihres Getränks weiter zu erhöhen, bereiten Sie einen doppelten Espresso nur mit Wasser zu und lassen Sie ihn durch den Siebträger in die Tasse laufen, aus der Sie trinken möchten. Die Temperatur der Tasse hat Einfluss auf die Temperatur Ihres Getränks. Gießen Sie das Wasser aus und trocknen Sie anschließend die Tasse und den Siebträger ab. Fahren Sie dann mit dem Brühvorgang fort. Eine Anleitung finden Sie unter „Spülung mit Wasser“.

ANPASSUNG DER MILCHTEMPERATUR

Passen Sie die Milchtemperatur in den erweiterten Einstellungen an.

1 Halten Sie die Taste BREW TEMP (BRÜHTEMPERATUR) für 3 Sekunden gedrückt.

2 Drehen Sie den mittleren Drehknopf auf „_h07“, drücken Sie dann den Drehknopf, um die Auswahl zu bestätigen.

3 Drehen Sie den mittleren Drehknopf, um die gewünschte BRÜHTEMPERATUR auszuwählen, drücken Sie anschließend den Drehknopf, um die Auswahl zu bestätigen.
Niedrig: Wählen Sie diese Einstellung, wenn der Schaum zu heiß ist oder wenn Sie ihn etwas dünner haben möchten.
Mittel: Diese Standard-Einstellung empfehlen unsere Baristas.
Hoch: Wählen Sie diese Einstellung, wenn der Schaum zu heiß ist oder wenn Sie ihn etwas dicker haben möchten.

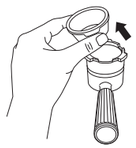
Um das Menü der erweiterten Einstellungen zu verlassen, drücken Sie die Taste BREW TEMP (BRÜHTEMPERATUR).

REINIGUNG UND PFLEGE

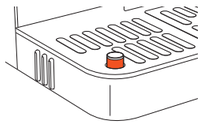
TÄGLICHE PFLEGE

REINIGUNG DER BASKETS UND DES SIEBTRÄGERS

Denken Sie daran, diese Teile nach jedem Brühvorgang zu reinigen. Nehmen Sie den Basket aus dem Siebträger heraus und reinigen Sie beide Teile gründlich per Hand.



ENTLEEREN DER AUFFANGSCHALE



Wenn die Anzeige zum Entleeren so hoch steigt, dass die orangefarbene Markierung zu sehen ist, ist es Zeit, die Auffangschale zu entleeren.

REINIGUNG DES AUFSCHÄUMERS

Mit einem feuchten Tuch abwischen: Am besten unmittelbar nach dem Aufschäumen, damit die Milch in der Dampfdüse nicht festtrocknet.

Automatisches Spülen der Düse: Bringen Sie die Dampfdüse nach jedem Aufschäumen wieder in eine nach unten gerichtete Position, ohne dass ein Gefäß darunter steht, um eine automatische Spülung einzuleiten. Dadurch wird das Innere der Dampfdüse nach dem Aufschäumen gereinigt. Der Spülvorgang lässt sich jederzeit durch Drücken der Taste PURGE (DÜSE SPÜLEN) starten.

Herausnehmbarer Aufschäumereinsatz: Nehmen Sie den Aufschäumereinsatz aus dem Milchkännchen und waschen Sie ihn nach jedem Gebrauch gründlich per Hand.

Zur gründlichen Reinigung des Aufschäumereinsatzes und der Dampfdüse befüllen Sie das Milchgefäß mit Wasser und einem Tropfen Geschirrspülmittel und lassen Sie dann das Schaumprogramm THIN (DÜNN) laufen.

SPÜLMASCHINENFESTE TEILE

- Aufschäumereinsatz
- Reinigungsscheibe
- Wasserbehälter
- Bohnenbehälter
- Alle Teile der Auffangschale.

REINIGUNG UND PFLEGE

REGELMÄSSIGE REINIGUNG

Die folgende Anleitung bezieht sich auf die Entkalkungs- und Reinigungszyklen. Dabei handelt es sich um zwei verschiedene Vorgänge, die Sie dann durchführen sollten, wenn das jeweilige Licht leuchtet.

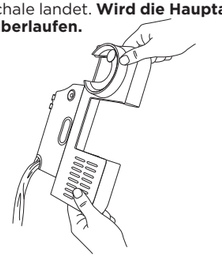
ENTKALKUNG

Dauer: ca. 90 Minuten

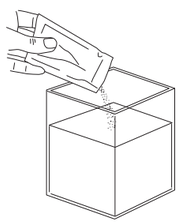
Wenn die Entkalkungsleuchte aufleuchtet, müssen Sie einen Entkalkungszyklus durchführen. Wenn nach dem Aufleuchten keine Entkalkung durchgeführt wird, verschlechtert sich die Getränkequalität, und Ihre Maschine kann verstopfen.

Durch die Entkalkung werden Kalk- und Mineralablagerungen im Inneren des Geräts abgebaut und entfernt. Die regelmäßige Entkalkung mit der richtigen Entkalkerlösung bei Aufleuchten des Lichts trägt dazu bei, die optimale Leistung aufrechterhalten.

1 Achten Sie darauf, dass die Auffangschale vollständig entleert ist, da sich ein Teil des Wassers, das beim Entkalkungszyklus aufgebrüht wird, in der Auffangschale landet. **Wird die Hauptauffangschale nicht entleert, könnte sie überlaufen.**



2 Lösen Sie das mitgelieferte Ninja Entkalkungspulver in einem separaten Behälter mit 1 l Wasser. Gießen Sie die Lösungsmischung in den Wasserbehälter.



ODER

Füllen Sie den Wasserbehälter mit 480 ml Essig. Fülle dann Wasser bis zur Descale-Linie (Entkalken) auf.

3 Setzen Sie den Double-Basket in den Siebträger ein.

4 Befestigen Sie den Siebträger im Gruppenkopf.

5 Achten Sie darauf, dass das Milchkännchen auf die Plattform gestellt wird und sich die Dampfdüse darin befindet.

6 Stellen Sie eine leere Tasse (mindestens 540 ml) unter den Siebträger. Möglicherweise müssen Sie die mittlere Auffangschale entfernen.

7 Drücken Sie die Taste „DESCALE“ (Entkalken) und dann auf den mittleren Drehschalter, um den Entkalkungszyklus zu starten.

8 Die Maschine beginnt nun mit dem Entkalkungszyklus. Die Maschine spült die Lösung etwa 90 Minuten lang durch die Dampfdüse und den Siebträger. Die Maschine zeigt die verbleibende Zeit des Programms auf dem Bedienfeld an.

9 Das Gerät gibt einen Signalton ab, wenn der Entkalkungszyklus abgeschlossen ist.

10 Entnehmen Sie nach Abschluss des Zyklus den Filter, die Hauptauffangschale und das Milchkännchen vorsichtig, da sich darin noch Wasser befindet.

11 Leeren Sie die beiden Behälter und waschen Sie sie von Hand mit warmem Seifenwasser aus, um alle Lösungen zu entfernen, die den Geschmack Ihres Kaffees beeinträchtigen könnten.

12 Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Wasser, aber nicht über die Maximallinie hinaus.

13 Bringen Sie die Hauptauffangschale wieder an der Maschine an und setzen Sie den Siebträger in den Gruppenkopf ein. Das Milchkännchen sollten Sie nicht anbringen.

14 Spüle den Gruppenkopf mit 360 ml, als würdest du einen klassischen Kaffee brühen.

15 Spülen Sie anschließend ohne Milchkännchen die Dampfdüse durch Drücken der Taste „PURGE“ (Düse spülen) durch.

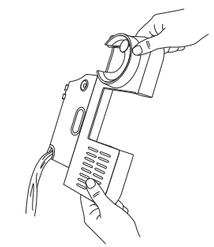
REINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Dauer: ca. 6 Minuten

Ein Reinigungszyklus spült Fett- und Schmutzablagerungen aus, die sich in und um den Gruppenkopf herum angesammelt haben. Die Leuchte „CLEAN“ (reinigen) leuchtet automatisch auf, um anzuzeigen, dass ein Reinigungszyklus erforderlich ist. Sie können auch einen Reinigungszyklus durchführen, wenn Sie eine Veränderung der Getränkequalität feststellen. Für den Reinigungszyklus benötigen Sie die Reinigungsscheibe (im Lieferumfang der Maschine enthalten und im Zubehörfach aufzubewahren) und eine Reinigungstablette (ebenfalls enthalten und auf ninjakitchen.de/ninja-ersatzteile-zubehoer erhältlich).

Befolgen Sie diese Schritte, um einen Reinigungszyklus durchzuführen:

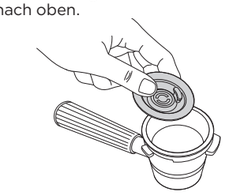
1 Achten Sie darauf, dass die Hauptauffangschale vollständig entleert ist, da das Wasser aus dem Reinigungszyklus in der Auffangschale landet. **Wird die Hauptauffangschale nicht entleert, könnte sie überlaufen.**



2 Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur „Max Fill“-Linie, aber nicht darüber hinaus.

3 Setzen Sie den Double-Basket in den Siebträger ein.

4 Platzieren Sie die Reinigungsscheibe oben auf dem Double-Basket, der Griff zeigt nach oben.



5 Legen Sie eine Reinigungstablette in die Mitte der Reinigungsscheibe.

6 Befestigen Sie den Siebträger auf dem Gruppenkopf.

7 Drücken Sie die „CLEAN“-Taste, drücken Sie dann den mittleren Drehschalter, um den Reinigungszyklus zu starten.

8 Die Maschine beginnt nun mit der Rückspülung des Sprühkopfs und des Gruppenkopfes sowie mit der Rückführung des Wassers und der Ablagerungen aus dem Reinigungszyklus in die Hauptauffangschale.

9 Der Reinigungszyklus dauert insgesamt ungefähr 6 Minuten. Die Maschine zeigt per Signalton an, wenn der Reinigungszyklus beendet ist.

10 Entfernen Sie nach Abschluss des Reinigungszyklus sowohl den Siebträger als auch die Hauptauffangschale. Vorsicht – sie können beide Wasser enthalten. Spülen Sie die Teile per Hand mit warmem Seifenwasser.

NINJA
LUXE CAFÉ
— PRO SERIES —

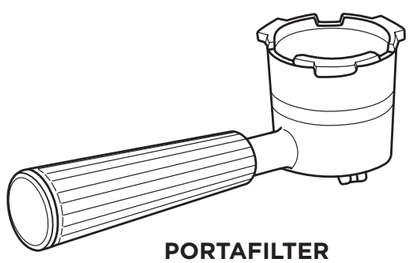
DÉMARRAGE RAPIDE

Suivez ces étapes pour installer votre machine, préparer votre première boisson et entretenir votre appareil.

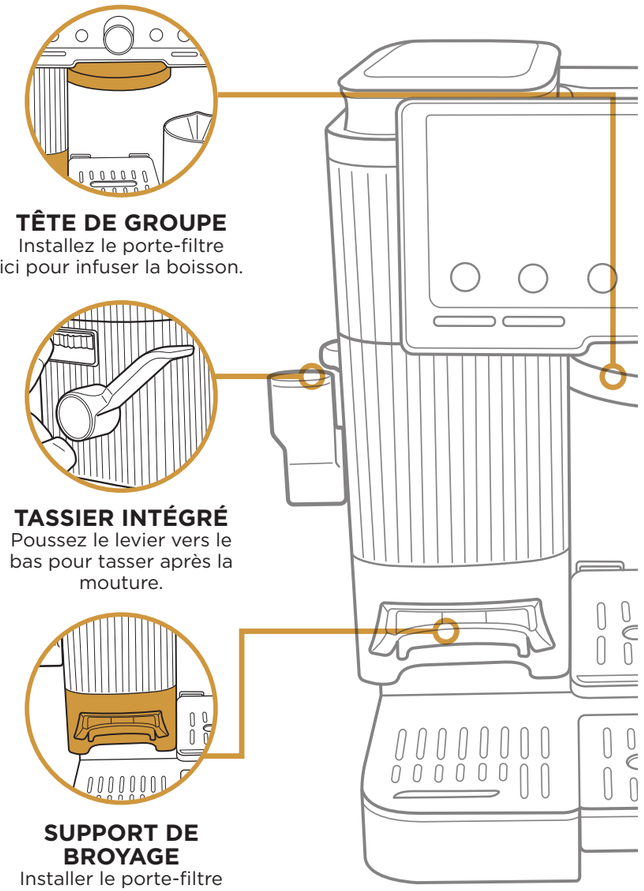
ÉTAPE 1: **PRÉSENTATION DES OUTILS**

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

PANIER DOUBLE
Utilisé pour infuser l'expresso.
Inclus dans le porte-filtre lors de l'achat.



PORTAFILTER
Holds basket in place for grinding and brewing.



TÊTE DE GROUPE
Installez le porte-filtre ici pour infuser la boisson.

TASSIER INTÉGRÉ
Poussez le levier vers le bas pour tasser après la mouture.

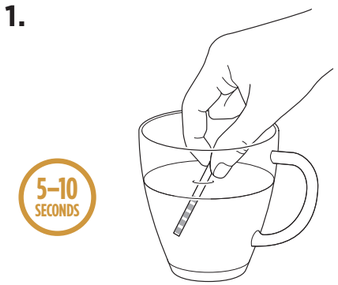
SUPPORT DE BROYAGE
Installer le porte-filtre et l'entonnoir pour démarrer le broyage des grains et du tassage.

ÉTAPE 2 : **TESTEZ LA DURETÉ DE L'EAU**

VEILLEZ À BIEN NETTOYER ET SÉCHER TOUS LES ÉLÉMENTS AVANT DE POURSUIVRE.

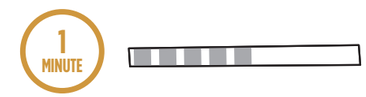
Quelle que soit sa provenance, l'eau contient des minéraux pouvant s'accumuler dans l'appareil au fil du temps. La dureté de l'eau indique la quantité de minéraux présents dans l'eau. Elle aura un impact sur la fréquence à laquelle votre appareil aura besoin d'être détartré.

1.



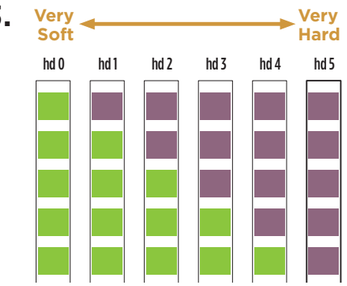
Immergez la bandelette de test dans l'eau pendant 5 à 10 secondes.

2.



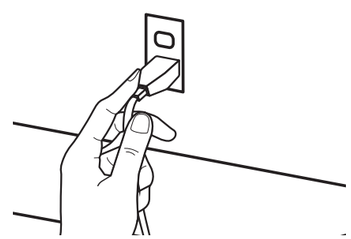
Retirez la bandelette de test et attendez 1 minute.

3.



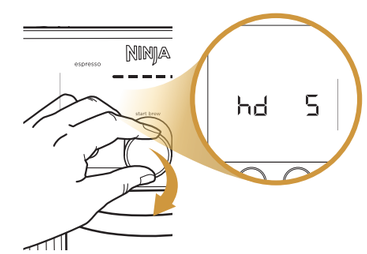
Vous verrez apparaître de 0 à 5 carrés violets. Ils vous indiquent le niveau de dureté de votre eau (0 carré violet = niveau 0, 5 carrés violets = niveau 5, etc.).

4.



Branchez la machine.

5.

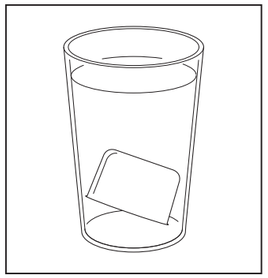


Tournez le bouton principal pour régler la dureté de votre eau en fonction du nombre de carrés violets que vous voyez (de 0 à 5 carrés). Appuyez sur le bouton principal pour confirmer le réglage.*

* SI VOUS DEVEZ RÉGLER À NOUVEAU LE NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU, CONSULTEZ LA NOTICE D'UTILISATION.

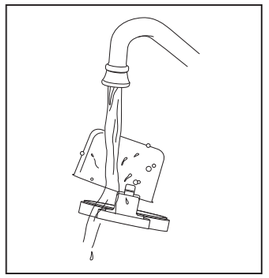
ÉTAPE 3 : **INSTALLATION DU FILTRE À EAU**

1.



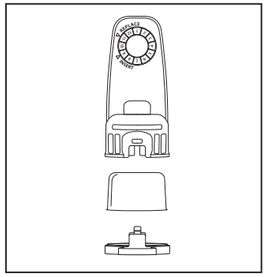
Faites tremper le filtre à eau pendant 5 minutes.

2.



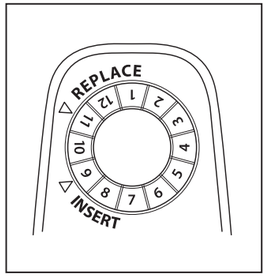
Rincez le filtre à eau et la maille pendant 60 secondes.

3.



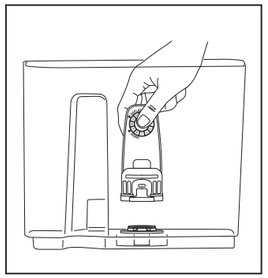
Retirez l'embout du boîtier du filtre et insérez le filtre. Replacez l'embout sur le boîtier du filtre pour bloquer le filtre en place.

4.



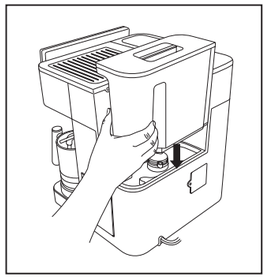
Définissez la date dans 2 mois.

5.



Installez le boîtier du filtre dans le réservoir.

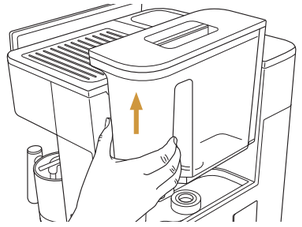
6.



Remettez le réservoir d'eau dans la machine.

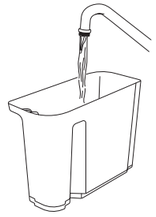
ÉTAPE 4 : **REMPLISSEZ LE RÉSERVOIR D'EAU ET LA TRÉMIE À GRAINS**

1.



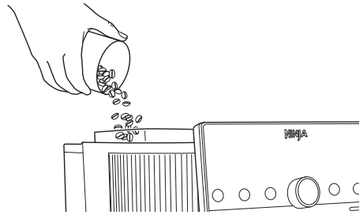
Retirez le réservoir.

2.



Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne maximale, puis remettez-le en place sur la machine.

3.

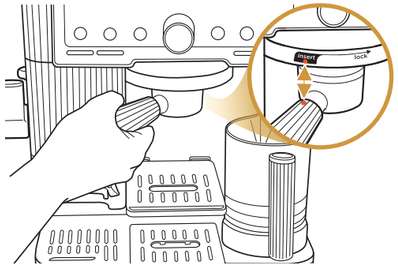


Remplissez la trémie de grains de café entiers.

ÉTAPE 5 : **RINCEZ VOTRE MACHINE**

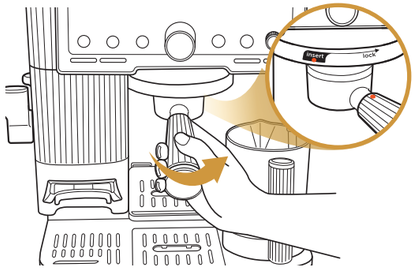
VOUS DEVEZ EFFECTUER UN CYCLE DE RINÇAGE À L'EAU AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION. RÉALISEZ CETTE ÉTAPE UNE SEULE FOIS.

1.



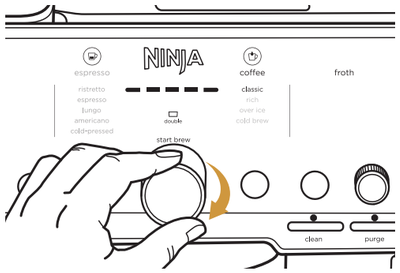
Alignez le porte-filtre avec le point orange sur la tête du groupe.

2.



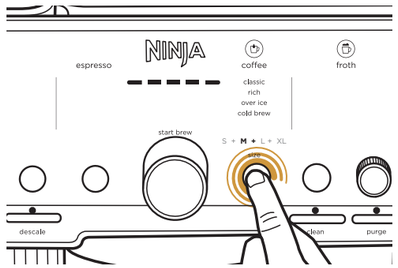
Fixez le porte-filtre pour l'aligner sur la flèche de verrouillage.

3.



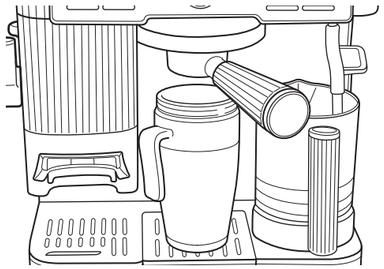
Appuyez sur **CLASSIC (CLASSIQUE)**.

4.



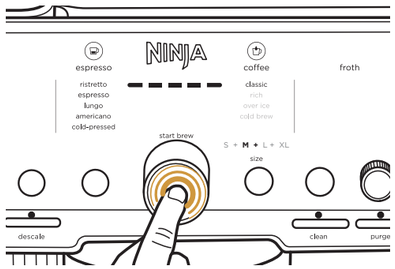
Appuyez sur le bouton Size Selection (Taille de boisson) pour régler la taille de la boisson sur **M+**.

5.



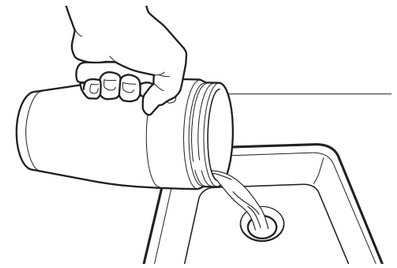
Placez une tasse de 420 ml ou une grande tasse sous le porte-filtre.

6.



Appuyez sur Start Brew (Démarrer l'infusion). Cela prendra environ 2 minutes.

7.



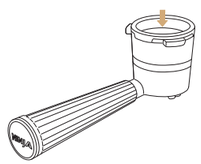
Une fois la préparation terminée, la machine émet un nouveau signal sonore. Jetez l'eau, puis rincez et séchez le porte-filtre.

CALIBRAGE DE VOTRE MACHINE

VOUS DEVEZ PROCÉDER À CETTE OPÉRATION AVANT DE PRÉPARER VOTRE PREMIER ESPRESSO. EFFECTUEZ CES ÉTAPES 2 À 3 FOIS POUR CALIBRER VOTRE MACHINE.

ÉTAPE 1: **PRÉPAREZ VOTRE BOISSON**

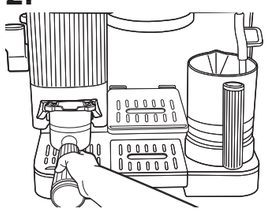
1.



Repérez votre porte-filtre et assurez-vous que le panier double est installé*.

* LE PANIER DOUBLE EST DÉJÀ INSTALLÉ DANS LE PORTE-FILTRE.

2.



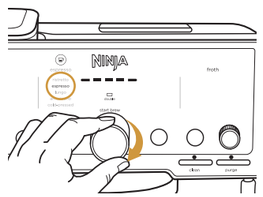
Insérez le porte-filtre dans le support de broyage. Vérifier qu'il est bien droit et bien ajusté. Une fois le porte-filtre installé dans le support de broyage, il sera pesé **Pour une pesée plus précise, ne pas tenir le porte-filtre.**

3.

Une fois le porte-filtre correctement installé, l'appareil affichera une animation et les options de boissons disponibles pour ce panier.

REMARQUE : Si cette animation ne s'affiche pas, retirer le porte-filtre du support de broyage, éteindre l'appareil puis le rallumer, et réinstaller le porte-filtre sur le support de broyage, en s'assurant qu'il est bien droit et inséré jusqu'au bout.

4.



Faites tourner le bouton principal et appuyez sur **ESPRESSO.**

ÉTAPE 2 : **BROYEZ LES GRAINS DE CAFÉ**

1.

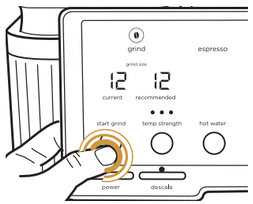
Assurez-vous que le réglage de mouture actuel correspond au réglage recommandé.

REMARQUE : Les chiffres indiqués sur les images servent uniquement de référence et ne correspondront peut-être pas à ce que l'appareil affichera au moment de son utilisation.

2.

S'ils ne correspondent pas, **ajustez la taille de la mouture actuelle en faisant tourner le bouton de mouture sur le côté gauche de l'appareil,** jusqu'à ce qu'elle corresponde au réglage recommandé.

3.



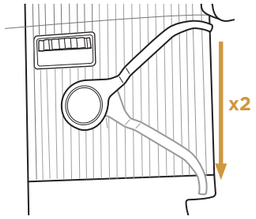
Appuyez sur **START GRIND** (MOUDRE). Ne touchez pas au porte-filtre avant la fin de la mouture.

4.

REMARQUE : Une fois le broyage terminé, l'appareil utilise le style et la taille de boisson sélectionnés pour cette mouture. Pour changer de style et de taille, retirez la mouture du porte-filtre, éteignez et rallumez la machine, puis recommencez à partir de l'étape 1 en sélectionnant le style et la taille souhaités avant de moudre.

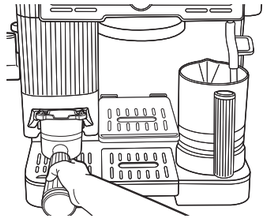
ÉTAPE 3: **PRÉPAREZ UN ESPRESSO**

1.



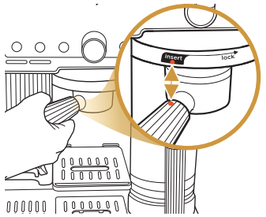
Une fois la mouture terminée, **poussez fermement le levier du tassier intégré vers le bas jusqu'à ce qu'il s'arrête.** Vous sentirez une certaine résistance lorsque le palet se comprimera. Relâchez le levier et répétez cette action pour un second tassage.

2.



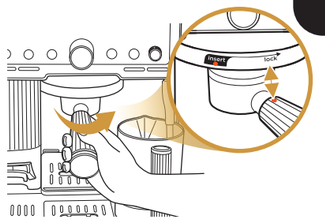
Relâchez le levier du tassier et retirez le porte-filtre du support de broyage. Vous pouvez maintenant commencer à préparer votre café.

3.



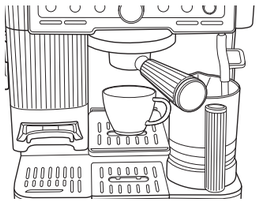
Alignez le porte-filtre avec le point orange sur la tête du groupe.

4.



Fixez le porte-filtre pour l'aligner sur la flèche de verrouillage.

5.

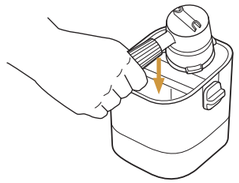


Placez une tasse sous le porte-filtre.

6.

Appuyez sur **START BREW** (DÉMARRER L'INFUSION). La machine émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion démarre. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de la préparation.

7.



Une fois la préparation terminée, la machine émet un nouveau signal sonore. Retirez délicatement le porte-filtre de la tête du groupe. Jetez le marc de café en tapotant la surface du panier au-dessus d'un récipient ou du bac à marc*

ATTENTION, CAR LE PORTE-FILTRE RISQUE D'ÊTRE CHAUD.

REMARQUE : Si vous souhaitez modifier les paramètres de votre boisson ou si vous estimez que les résultats ne sont pas satisfaisants, reportez-vous aux sections Comprendre la technologie Barista Assist et Modifier vos préférences en matière de boisson.

* BAC À MARC VENDU SÉPARÉMENT SUR HTTPS://NINJAKITCHEN.FR/NINJA-PIECES-ACCESSOIRES/

Maintenant que votre première extraction est prête, jetez-la et répétez les étapes 1 à 3.Dès la réalisation de votre deuxième extraction, la technologie Barista Assist aura automatiquement affiné les réglages de mouture pour une extraction parfaite. Votre machine est maintenant prête à préparer un espresso. Veuillez noter que vous devrez répéter ce processus à chaque fois que vous changerez de type de grains.

POUR PLUS D'INFORMATIONS, REPORTEZ-VOUS À LA SECTION COMPRENDRE LA TECHNOLOGIE BARISTA ASSIST.

LES BASES DE L'EXPRESSO

PRÉPARER UN CAPPUCCINO

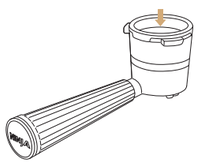
RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○
QUANTITÉ : 1 TASSE

INGRÉDIENTS

Grains de café frais
Lait de votre choix jusqu'au repère « cappuccino »
Poudre de cacao, pour le saupoudrage

ÉTAPE 1: **PRÉPAREZ VOTRE BOISSON**

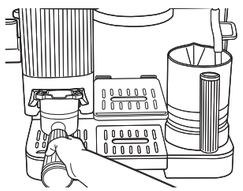
1.



Repérez votre porte-filtre et assurez-vous que le panier double est installé*.

* LE PANIER DOUBLE EST DÉJÀ INSTALLÉ DANS LE PORTE-FILTRE.

2.



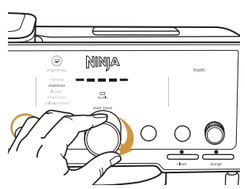
Insérez le porte-filtre dans le support de broyage. Vérifier qu'il est bien droit et bien ajusté. Une fois le porte-filtre installé dans le support de broyage, il sera pesé **Pour une pesée plus précise, ne pas tenir le porte-filtre.**

3.

Une fois le porte-filtre correctement installé, l'appareil affichera une animation et les options de boissons disponibles pour ce panier.

REMARQUE : Si cette animation ne s'affiche pas, retirer le porte-filtre du support de broyage, éteindre l'appareil puis le rallumer, et réinstaller le porte-filtre sur le support de broyage, en s'assurant qu'il est bien droit et inséré jusqu'au bout.

4.



Faites tourner le bouton principal et appuyez sur **ESPRESSO.**

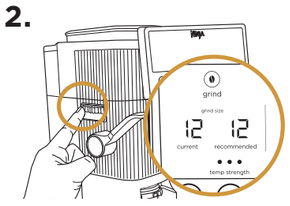
ÉTAPE 2 : **BROYEZ LES GRAINS DE CAFÉ**

1.

Assurez-vous que le réglage de mouture actuel correspond au réglage recommandé.

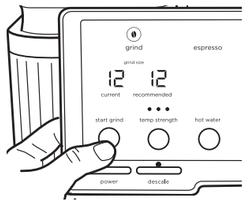
REMARQUE : Les chiffres indiqués sur les images servent uniquement de référence et ne correspondront peut-être pas à ce que l'appareil affichera au moment de son utilisation.

2.



S'ils ne correspondent pas, **ajustez la taille de la mouture actuelle en faisant tourner le bouton de mouture sur le côté gauche de l'appareil,** jusqu'à ce qu'elle corresponde au réglage recommandé.

3.



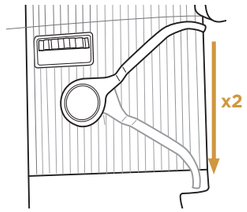
Appuyez sur **START GRIND** (MOUDRE). Ne touchez pas au porte-filtre avant la fin de la mouture.

4.

REMARQUE : Une fois le broyage terminé, l'appareil utilise le style et la taille de boisson sélectionnés pour cette mouture. Pour changer de style et de taille, retirez la mouture du porte-filtre, éteignez et rallumez la machine, puis recommencez à partir de l'étape 1 en sélectionnant le style et la taille souhaités avant de moudre.

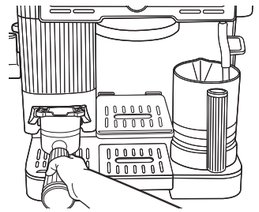
STEP 3: **BREW ESPRESSO**

1.



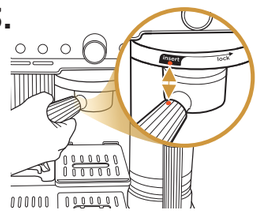
Une fois la mouture terminée, **poussez fermement le levier du tassier intégré vers le bas jusqu'à ce qu'il s'arrête.** Vous sentirez une certaine résistance lorsque le palet se comprimera. Relâchez le levier et répétez cette action pour un second tassage.

2.



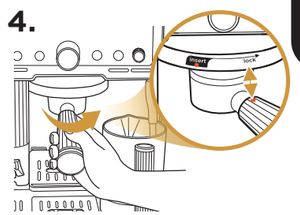
Relâchez le levier du tassier et retirez le porte-filtre du support de broyage. Vous pouvez maintenant commencer à préparer votre café.

3.



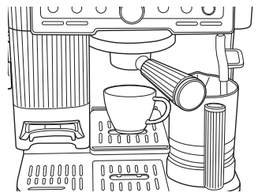
Alignez le porte-filtre avec le point orange sur la tête du groupe.

4.



Fixez le porte-filtre pour l'aligner sur la flèche de verrouillage.

5.

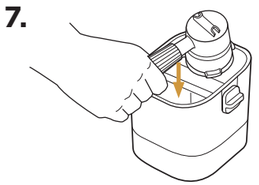


Placez une tasse sous le porte-filtre.

6.

Appuyez sur **START BREW** (DÉMARRER L'INFUSION). La machine émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion démarre. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de la préparation.

7.



Une fois la préparation terminée, la machine émet un nouveau signal sonore. Retirez délicatement le porte-filtre de la tête du groupe. Jetez le marc de café en tapotant la surface du panier au-dessus d'un récipient ou du bac à marc*

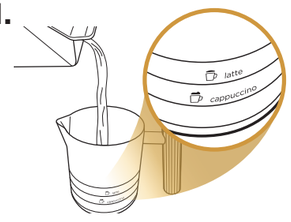
ATTENTION, CAR LE PORTE-FILTRE RISQUE D'ÊTRE CHAUD.

REMARQUE : Si vous souhaitez modifier les paramètres de votre boisson ou si vous estimez que les résultats ne sont pas satisfaisants, reportez-vous aux sections Comprendre la technologie Barista Assist et Modifier vos préférences en matière de boisson.

* BAC À MARC VENDU SÉPARÉMENT SUR HTTPS://NINJAKITCHEN.FR/NINJA-PIECES-ACCESSOIRES/

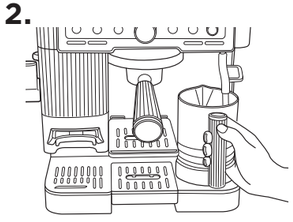
ÉTAPE 4: **PRÉPAREZ LA MOUSSE DE LAIT VÉGÉTAL OU LAIT DE VACHE**

1.



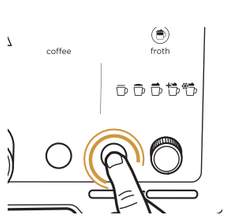
Remplissez la carafe avec la quantité de lait souhaitée.

2.



Retirez la buse à vapeur. Insérez la buse à vapeur dans la carafe à lait, puis poussez-la dans la plateforme de la carafe à lait.

3.

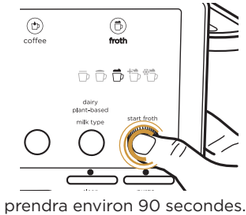


Sélectionnez le type de lait que vous utilisez (lait de vache ou végétal).

4.

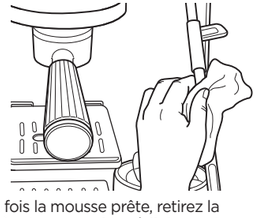
Utilisez le bouton de réglage de la mousse pour en choisir l'épaisseur.

5.



Cela prendra environ 90 secondes.

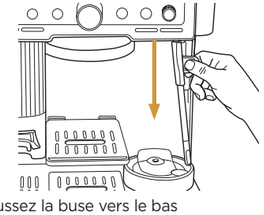
6.



Une fois la mousse prête, retirez la carafe et **essuyez immédiatement la buse à vapeur avec un chiffon humide.**

ATTENTION, CAR LA BUSE À VAPEUR RISQUE D'ÊTRE CHAUDE.

7.



Poussez la buse vers le bas à l'aide de la languette en caoutchouc... L'appareil se purgera automatiquement pour nettoyer l'intérieur de la buse après chaque utilisation.

8.

Avant de verser le lait, tapotez la carafe sur une surface plane et faites-la tourner pour enlever les grosses bulles. Versez la mousse de lait sur l'espresso et dégustez.

COMPRENDRE

LA TECHNOLOGIE BARISTA ASSIST

Il se peut que le réglage recommandé pour la mouture change avec le temps. Cela est dû à la technologie Barista Assist, qui ajuste le réglage afin de garantir la meilleure extraction possible d'espresso. 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. Assurez-vous que votre taille de mouture actuelle correspond toujours à la taille de mouture recommandée pour une bonne extraction de l'espresso.

Une dose de café précise est également importante pour garantir la meilleure extraction d'espresso. La technologie Barista Assist est dotée d'une balance intégrée afin de moudre la quantité idéale de café dans le porte-filtre. Une fois le porte-filtre installé dans le support de mouture, lâchez-le immédiatement afin de le laisser peser et doser parfaitement la mouture.

VOICI À QUOI RESSEMBLE UN ESPRESSO À L'EXTRACTION PARFAITE

- L'espresso coulera lentement, avec un débit constant.
- Vous verrez sortir un liquide couleur caramel. Il s'agit de la crema.
- La boisson sera recouverte d'une couche de crema. N'hésitez pas à incliner la tasse pour vérifier que la couche de crema est encore visible. Si seule la couleur caramel est toujours visible, alors l'extraction de l'espresso est parfaite.

Il est important de noter que la recommandation pour la mouture ne s'ajustera au fil du temps que pour les espressos.
Pour les cafés filtre, les recommandations resteront les mêmes.

TIPS & TRICKS

MEILLEURES PRATIQUES POUR LES GRAINS DE CAFÉ

Pour des résultats optimaux, utilisez des grains de café fraîchement torréfiés.

Lors de l'achat, privilégiez les paquets indiquant la date de torréfaction à ceux indiquant la date de péremption pour garantir la qualité et la fraîcheur.

Nous recommandons d'utiliser les grains de café dans les 20 jours suivant la date de torréfaction.

PRÉPARATION DE DIFFÉRENTS ESPRESSO

Les boissons à base d'espresso se présentent sous diverses formes, chacune possédant des caractéristiques propres influencées par la méthode de préparation. Les quatre variations les plus populaires sont le ristretto, l'espresso, le lungo et l'americano, chacune offrant une saveur spécifique et une intensité propre, s'adaptant à des préférences gustatives diverses.

RISTRETTO

Portion plus petite et plus concentrée avec une saveur plus douce et plus riche

27ml*
Portion

Rapport mouture-eau plus élevé

Plus faible teneur en caféine que l'espresso en raison du temps d'extraction plus court

ESPRESSO

Portion de café concentrée et savoureuse

45ml*
Portion

Rapport mouture-eau plus faible

Caféine standard**

LUNGO

Portion plus grande, moins concentrée avec une saveur plus prononcée.

90ml*
Portion

Rapport mouture-eau plus faible

Plus riche en caféine que l'espresso en raison du temps d'extraction plus long

AMERICANO

Un espresso moins fort

133ml*
Portion

Rapport standard entre les doses d'espresso, puis dilué avec de l'eau chaude
(quantité d'eau 2:1 par rapport à la quantité d'espresso)

Même caféine que l'espresso

***Lorsqu'il est infusé avec le panier double et l'intensité par défaut 2.**
****La teneur exacte en caféine dépend du type de grains, de la torréfaction et de la taille du panier utilisé.**

La taille du panier et l'intensité choisies déterminent le rapport entre le café moulu et l'eau et ont un impact sur le profil de saveur et la quantité d'eau infusée. Pour obtenir le tableau complet des débits d'infusion, reportez-vous à la notice d'utilisation.

POUR PLUS DE RECETTES ET D'INFORMATIONS, CONSULTEZ LE GUIDE D'INSPIRATION.

ÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DE L'INTENSITÉ DE VOTRE BOISSON

BREW TEMP & STRENGTH ADJUSTMENT

Au moment de sélectionner la boisson, il est possible de régler la température et l'intensité de l'infusion à l'aide du bouton TEMP STRENGTH (TEMPÉRATURE INTENSITÉ).

Maintenez le bouton TEMP STRENGTH (TEMPÉRATURE INTENSITÉ) enfoncé pendant 3 secondes pour passer de la température à l'intensité.

Options d'intensité de l'espresso :

- • **Plus grand, moins concentré :** quantité d'eau 4:1 par rapport à la quantité de mouture
- •• **Par défaut :** quantité d'eau 2,5:1 par rapport à la quantité de mouture
- ••• **Plus court, plus concentré :** quantité d'eau 2:1 par rapport à la quantité de mouture

REMARQUE : Le réglage de l'intensité de l'infusion d'espresso influence sur la quantité de café produite. L'intensité 1 aura un débit plus important que le réglage par défaut. **Utilisez une tasse plus grande que la normale.**

Options d'intensité du café :

- • **Moyen :** moins de marc sera dosé
- •• **Par défaut**
- ••• **Fort :** plus de marc sera dosé

Temperature Adjustments:

- • Température minimale
- •• Température moyenne
- ••• Température maximale

Le réglage de la température influe sur l'extraction de l'espresso et sur la saveur de votre boisson. Pour des résultats optimaux et une extraction idéale, nous recommandons la température minimale ou moyenne pour les torréfactions plus foncées, et la température moyenne ou maximale pour les plus claires.

L'infusion est trop amère : essayez de diminuer la température d'infusion.

L'infusion est trop aigre/acide : essayez d'augmenter la température d'infusion.

CHOISIR LA BONNE TASSE

Assurez-vous que la tasse que vous utilisez est adaptée à la taille de votre boisson. Pour une boisson plus chaude, utilisez une tasse dont la taille est similaire à celle de votre boisson.

L'épaisseur de votre tasse influencera également la température de votre boisson. Pour une boisson plus chaude, utilisez une tasse faite d'un matériau plus fin.

PRÉCHAUFFER AVANT LA PRÉPARATION

Faire couler de l'eau chaude dans la tête du groupe et le porte-filtre permet de les préchauffer et de préchauffer la machine pour les prochaines infusions.

Pour augmenter encore la température de votre boisson, faites couler une double dose d'espresso à l'eau uniquement à travers le porte-filtre dans la tasse dans laquelle vous souhaitez prendre votre boisson. La température de votre tasse influencera la température de votre boisson. Jetez l'eau, puis séchez la tasse et le porte-filtre. Procédez ensuite à la préparation de la boisson. Reportez-vous à la section Rinçage à l'eau pour obtenir des instructions.

RÉGLER LA TEMPÉRATURE DU LAIT

Ajustez la température du lait dans les paramètres supplémentaires.

1. Maintenez le bouton SIZE (TAILLE) enfoncé pendant 3 secondes.
2. Tournez le bouton de réglage central sur _h07, puis appuyez dessus pour sélectionner.
3. Tournez le bouton de réglage central sur le réglage désiré, puis appuyez dessus pour le sélectionner.
   Minimum : Sélectionnez ce réglage si la mousse sort trop chaude ou si vous souhaitez qu'elle soit légèrement plus fine.
   Moyen : Le paramètre par défaut recommandé par notre barista.
   Élevé : Sélectionnez ce réglage si la mousse sort trop froide ou si vous souhaitez qu'elle soit légèrement plus épaisse.

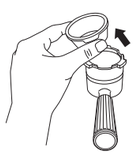
Pour quitter le menu des paramètres supplémentaires, appuyez sur le bouton SIZE (TAILLE).

NETTOYAGE AU QUOTIDIEN

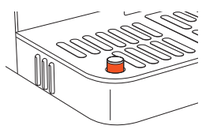
NETTOYAGE AU QUOTIDIEN

NETTOYER DES PANIERS ET DU PORTE-FILTRE

N'oubliez pas de les nettoyer après chaque utilisation. Retirez le panier du porte-filtre et nettoyez soigneusement les deux à la main.



VIDER LE BAC D'ÉGOUTTAGE



Lorsque le voyant de vidange orange est suffisamment haut pour être visible, le moment est venu de vider le bac d'égouttage principal.

NETTOYER LA BUSE

Essuyez-la à l'aide d'un chiffon humide : veillez à réaliser cette opération immédiatement après avoir préparé de la mousse, afin d'éviter que des résidus de lait ne restent dans la buse à vapeur.

Purge automatique : Après chaque mousse préparée, repoussez la buse à vapeur en position basse sans la carafe installée pour lancer une purge automatique. Cela permet de nettoyer l'intérieur de la buse à vapeur après avoir préparé de la mousse. Vous pouvez purger la machine à tout moment en appuyant sur le bouton PURGE (PURGER).

Fouet amovible : Retirez le fouet de la carafe à lait et lavez-le soigneusement à la main après chaque utilisation.

Pour un nettoyage en profondeur du fouet et de la buse à vapeur, remplissez la carafe à lait avec de l'eau et versez-y une goutte de liquide vaisselle, avant de lancer un programme de mousse THIN (Mousse légère).

ACCESSOIRES LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE

- Fouet simple
- Disque nettoyant
- Réservoir d'eau
- Trémie à grains
- Tous les composants du bac d'égouttage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ENTRETIEN RÉGULIER

Voici la notice d'utilisation pour les cycles de nettoyage et de détartrage. Il s'agit de deux procédures distinctes qui doivent être réalisées lorsque le voyant correspondant s'allume sur le panneau de commande.

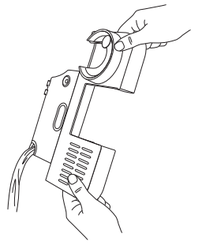
DÉTARTRER

Durée : environ 90 minutes

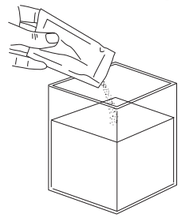
Le voyant de détartrage s'allume pour vous indiquer qu'il faut lancer un cycle de détartrage. Si vous ne lancez pas de cycle de détartrage lorsque le voyant s'allume, cela pourra nuire à la qualité de vos boissons et votre machine pourra s'entartrer et cesser de fonctionner.

Le détartrage sert à enlever le calcaire et les minéraux qui s'accumulent à l'intérieur de la machine. Si vous procédez régulièrement au détartrage avec un produit adéquat dès que le voyant DESCALE (DÉTARTRER) s'allume, votre machine conservera des performances optimales.

1. Vérifiez que le bac d'égouttage principal est complètement vide, car une partie de l'eau passant dans les circuits de l'appareil pendant le cycle de détartrage sera évacuée dans le bac d'égouttage. **Ne pas réaliser cette étape peut entraîner un débordement.**



2. Dissolvez la poudre de détartrage Ninja fournie dans un récipient à part contenant 1 L d'eau. Versez le mélange dans le réservoir d'eau.



OU

Remplissez le réservoir d'eau avec 475 ml de vinaigre blanc, puis remplissez le reste du réservoir avec de l'eau jusqu'à la ligne Descale (Détartrer).

3. Insérez le panier double dans le porte-filtre.
4. Fixez le porte-filtre sur la tête du groupe.
5. Placez la carafe à lait sur la plateforme avec la buse à vapeur à l'intérieur.
6. Placez une tasse vide d'au moins 530 ml sous le porte-filtre. Vous devrez peut-être retirer le bac d'égouttage central.
7. Appuyez sur le bouton DESCALE (DÉTARTRER), puis sur le bouton de réglage central pour lancer le cycle de détartrage.
8. L'appareil démarre le cycle de détartrage. L'appareil fait passer la solution de détartrage dans la buse à vapeur et le porte-filtre pendant environ 90 minutes. L'appareil indique le temps restant pour compléter le cycle sur le panneau de commande.
9. La machine émet un signal sonore une fois le cycle de détartrage terminé.
10. Une fois le cycle terminé, enlevez délicatement le porte-filtre, le bac d'égouttage principal et la carafe à lait, car de l'eau peut se trouver à l'intérieur.
11. Videz le porte-filtre, le bac d'égouttage et la carafe à lait, puis lavez-les à la main dans de l'eau tiède savonneuse pour retirer les restes de solution qui pourraient affecter la saveur de votre café.
12. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau propre jusqu'à la ligne de remplissage maximal, sans la dépasser.
13. Remettez en place le bac d'égouttage principal dans l'appareil et installez le porte-filtre dans la tête du groupe. Ne remettez pas la carafe à lait.
14. Purgez la tête du groupe en lançant une infusion classique M+.
15. Puis, sans la carafe à lait, purgez la buse à vapeur en appuyant sur le bouton PURGE (PURGER).

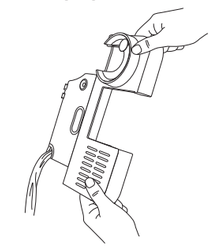
EFFECTUER UN CYCLE DE NETTOYAGE

Durée : environ 6 minutes

Le cycle de nettoyage permet d'éliminer les résidus d'huile et de marc de café qui s'accumulent au niveau de la tête du groupe. Le voyant CLEAN (NETTOYER) s'allume automatiquement quand un cycle de nettoyage est nécessaire. Vous pouvez également lancer un cycle de nettoyage lorsque vous remarquez un changement dans la qualité de vos boissons. Pour lancer le cycle de nettoyage, vous aurez besoin du disque nettoyant (fourni avec la machine, à ranger dans le support à accessoires) et d'une tablette de nettoyage (également fournie et disponible à l'achat sur ninjakitchen.fr/ninja-pieces-accessoires/).

Pour lancer un cycle de nettoyage, procédez de la manière suivante :

1. Vérifiez que le bac d'égouttage principal est complètement vide, car l'eau passant dans les circuits de l'appareil pendant le cycle de nettoyage sera évacuée dans le bac d'égouttage principal. **Ne pas réaliser cette étape peut entraîner un débordement.**



2. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne Max Fill (Remplissage maximal), sans la dépasser.
3. Insérez le panier double dans le porte-filtre.
4. Placez le disque nettoyant au-dessus du panier double, avec la poignée tournée vers le haut.

5. Placez une tablette de nettoyage au centre du disque nettoyant.

6. Fixez le porte-filtre sur la tête du groupe.
7. Appuyez sur le bouton « CLEAN » (NETTOYER), puis sur le bouton de réglage central pour démarrer le cycle de nettoyage.
8. La machine lance la procédure de nettoyage du filtre et de la tête du groupe ; l'eau et les dépôts issus du cycle de nettoyage s'écouleront dans le bac d'égouttage principal.
9. Le cycle de nettoyage prend environ 6 minutes. La machine émet un signal sonore lorsque le cycle de nettoyage est terminé.
10. Une fois le cycle de nettoyage terminé, enlevez délicatement le porte-filtre et le bac d'égouttage principal, car de l'eau peut se trouver à l'intérieur. Lavez à la main dans de l'eau chaude savonneuse.

NOTES

NOTES

NINJA

LUXE CAFÉ

PRO SERIES

For accessories and replacement parts, visit ninjakitchen.eu

NINJA IS REGISTERED TRADEMARK IN THE EUROPEAN UNION OF SHARKNINJA OPERATING LLC
© 2024 SharkNinja Operating LLC

ES701EU_QSG_MP_240724_Mv1