

NINJA

LUXE CAFÉ

mini

QUICK START GUIDE



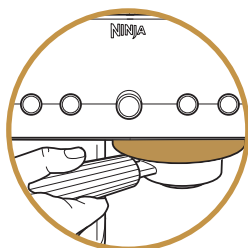
To ensure optimal performance, we rigorously test each individual machine before it gets to you. All machines are cleaned after testing, but some water or grounds may still be present. If needed, simply brush and wipe clean before use.



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

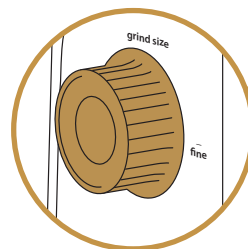
Follow these steps to get set up, make your first drink, and care for your machine.

STEP 1: MEET YOUR TOOLS



GROUP HEAD

Install portafilter here for brewing.



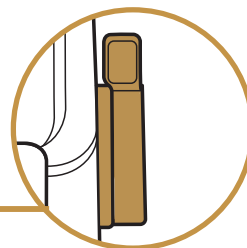
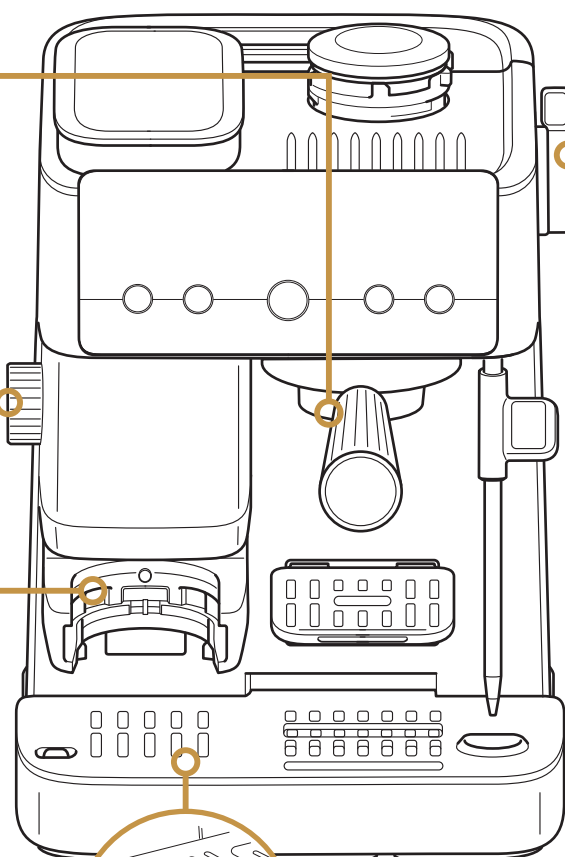
GRIND DIAL

Turn the dial to choose your grind.



GRINDING CRADLE

Install portafilter and funnel here when grinding beans.



MANUAL VALVE

Switches between brewing and frothing modes.

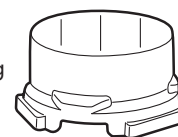
ASSISTED TAMPER

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



FUNNEL

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



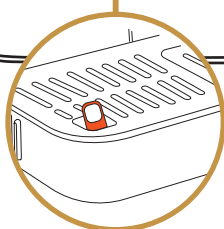
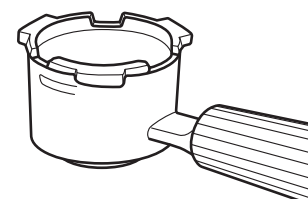
DOUBLE BASKET

Used to brew espresso.
Comes installed in the portafilter.



PORTAFILTER

Holds basket in place for grinding and brewing.



DRIP TRAY

Empty the drip tray when you see the orange indicator.

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.

5-10 SECONDS

1. Locate test strip provided in starter kit. Completely submerge test strip in the water you plan on using with your machine for 5-10 seconds, ensuring all squares are underwater.

1 MINUTE

2. Remove from water and place on a flat surface. Wait 1 minute and check results.

Very Soft ← → Very Hard

hd 0	hd 01	hd 02	hd 03	hd 04	hd 05
0 purple squares	1 purple square	2 purple squares	3 purple squares	4 purple squares	5 purple squares

3. After 1 minute, 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. The control panel will display a water hardness of hd 05.

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

WATER FILTER AND WATER FILTER HOUSING ARE LOCATED IN THE WATER RESERVOIR

1. Soak Water Filter for 5 minutes.

2. Remove end cap from filter housing by pressing-in the two tabs and pulling. **Rinse end cap and water filter for 60 seconds.**

3. Insert filter into filter housing. 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.

STEP 4: FILL WATER RESERVOIR & BEAN HOPPER

1. Remove water reservoir from back of machine.

2. Fill with room-temperature or cold water up to, but not exceeding, the max line. Place reservoir back on machine.

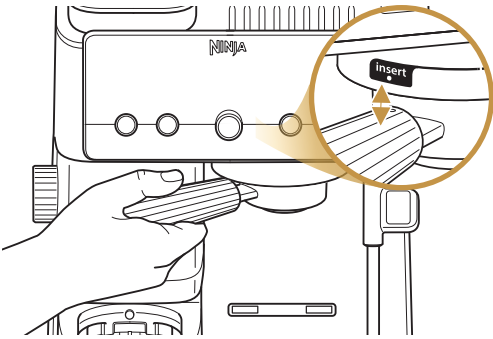
NOTE: For best results, use filtered water.

3. Fill bean hopper with whole beans*. You may fill the hopper as much as you desire. Be sure the bean hopper is secured to the machine before brewing. **DO NOT** add pre-ground beans to bean hopper.

*For more information on beans, see Best Bean Practices.

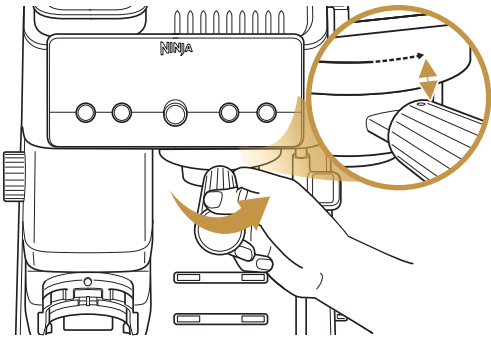
STEP 5: FLUSH YOUR MACHINE

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

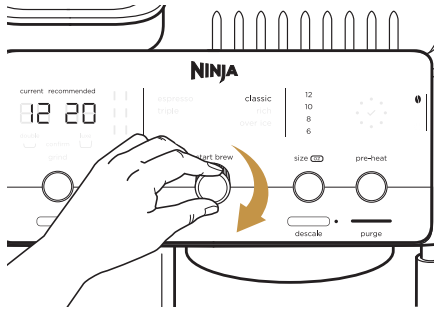


1. With the double basket installed in the portafilter, place the portafilter in group head (angled to the left) **by aligning orange dot on portafilter with orange dot on group head.**

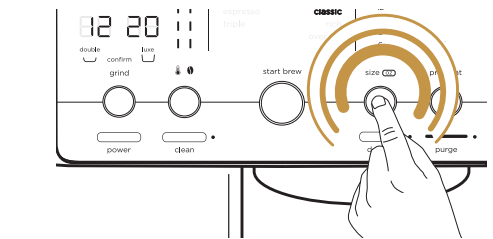
*THE DOUBLE BASKET COMES INSTALLED IN THE PORTAFILER.



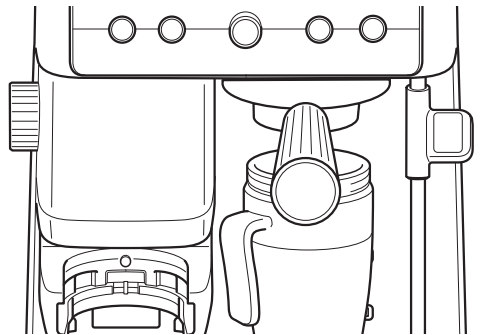
2. Fasten portafilter into group head **until orange dot on portafilter aligns with lock arrow on group head.**



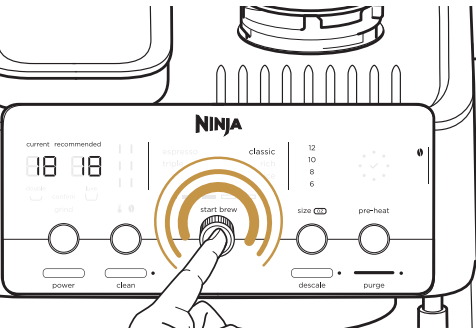
3. Turn the centre dial to select **CLASSIC**.



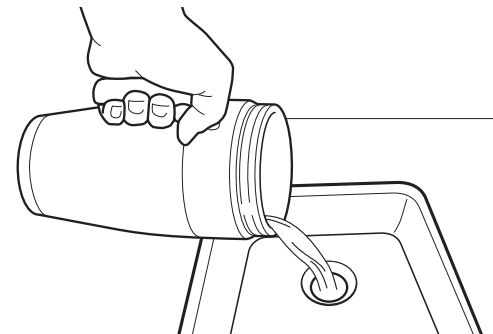
4. Press the **SIZE** button to adjust drink size to the largest available size.



5. Place a 450ml or greater 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, signifying the brew is complete. Discard the water, **then rinse and dry the portafilter.**

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. The grind setting may also change to accommodate different brew types, strengths and sizes. 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-colored 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 color, 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.



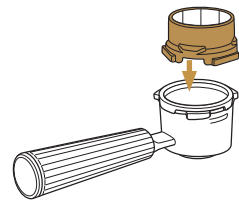
SCAN HERE
for how-to videos

DIALING IN YOUR ESPRESSO

"Dialing in" means calibrating the grind size for your beans to get the perfect espresso extraction for your drink.

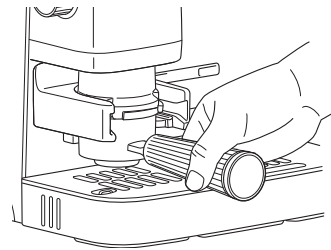
Barista Assist Technology automatically does this for you. All you have to do is **run through the steps below TWICE**, and the machine should be calibrated for your current beans.

STEP 1: PREP YOUR DRINK



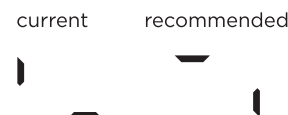
1. Place funnel on portafilter with double basket, **aligning the notches on the funnel with the notches on the portafilter. Push down until funnel locks into place in the portafilter.**

*THE DOUBLE BASKET COMES INSTALLED IN THE PORTAFILTER.



2. With the funnel on top of the portafilter, insert portafilter in the grinding cradle. Make sure it is level and fits securely. Once portafilter is installed in grinding cradle, it will be weighed.

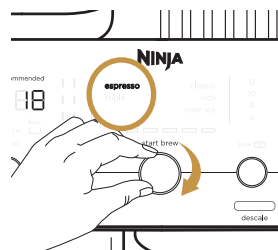
To ensure accurate weight, let go of portafilter.



3. Once portafilter is properly installed, press **CONFIRM** to confirm the basket". The machine will display an animation and drink options available for that basket.

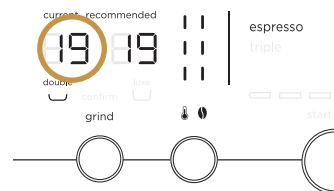
NOTE: If you do not see this animation, remove the portafilter from the grinding cradle, power the machine off and on, and reinstall the portafilter in the grinding cradle, ensuring it is level and pushed all the way in.

**Not required on all models



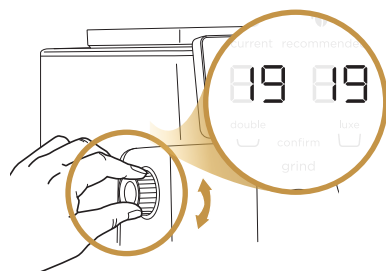
4. Since the double basket is installed, the machine will display **ESPRESSO** as your drink option.

STEP 2: GRIND THE BEANS



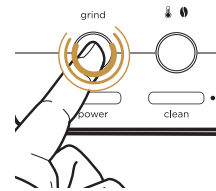
1. Check to see if the current grind setting matches the recommended setting.

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 turning the grind dial on left side of machine** until it matches the recommended setting.

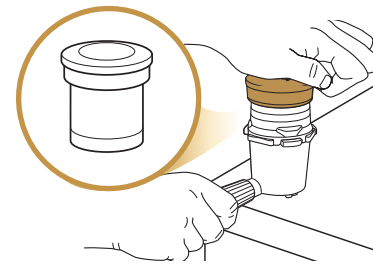
NOTE: When turning the grind dial, turn in small increments to allow the machine to register the change in grinder setting.



3. Press **GRIND. DO NOT** touch portafilter until grinding is complete.

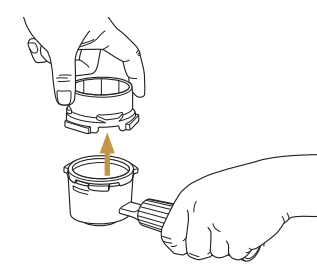
NOTE: Once a grind is complete, the machine will be set to the brew style and size that was selected for that grind. To change style and size, pour grounds out of portafilter, power the machine off and on, and restart from Step 1, selecting desired style and size before grinding.

STEP 3: BREW ESPRESSO

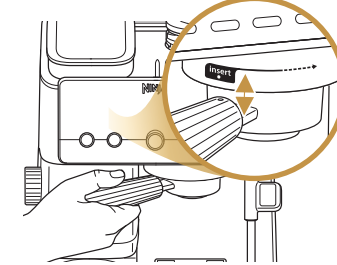


1. After grinding remove portafilter. On a solid level surface with funnel still attached, **press tamper all the way down until it meets funnel.**

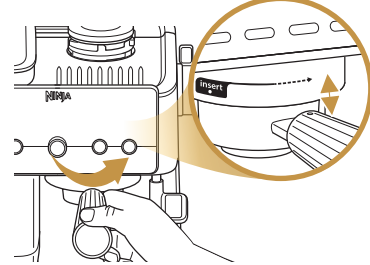
NOTE: If tamping on top of a wooden or delicate material countertop, put towel down for protection.



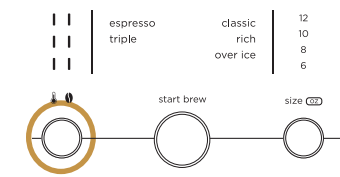
2. Remove funnel from portafilter. Funnel and tamper nest together and store on top of the unit.



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



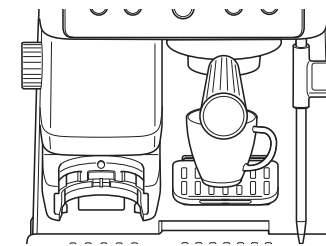
4. Fasten portafilter into group head **until orange dot on portafilter aligns with lock arrow on group head.**



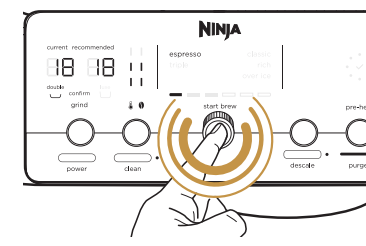
5. *Optional:* Adjust strength or temperature to your preference. Press and hold for 3 seconds to toggle between settings. **Adjusting espresso brew strength will affect your brew volume.**

NOTE: Strength 1 will have a larger output than the default. **Use a larger cup than normal.**

FOR MORE INFORMATION, SEE TIPS AND TRICKS.

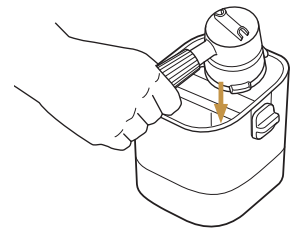


6. Place a cup under the portafilter.



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

NOTE: For optimal coffee temperature, run a water-only double shot into your mug. This preheats both the machine and your mug to ensure minimal heat loss. After this, dry your mug and portafilter and proceed with brewing as normal.



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

PLEASE USE CAUTION AS PORTAFILTER WILL BE HOT.

*KNOCK BOX SOLD SEPARATELY AT NINJAKITCHEN.EU

STEP 4: REPEAT STEPS 1-3

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.



READY TO FROTH?

Learn how to manually froth with the included Manual Froth Guide or scan here for how-to videos.

DIFFERENT TYPES OF BREWS

Espresso and coffee drinks come in various forms, each with distinct characteristics influenced by the brewing process. Each offers a unique flavour profile and strength, catering to diverse taste preferences.

ESPRESSO

Basket size and strength adjust the water ratio, while the grounds dosage stays the same, affecting flavour and brew volume.



ESPRESSO
Concentrated, flavourful serving of coffee
Makes a double shot in the double basket.
72ml*

COFFEE

Strength changes the amount of grounds in the portafilter, impacting flavour profile.



CLASSIC
Balanced coffee smooth enough to drink by itself
175ml - 235ml



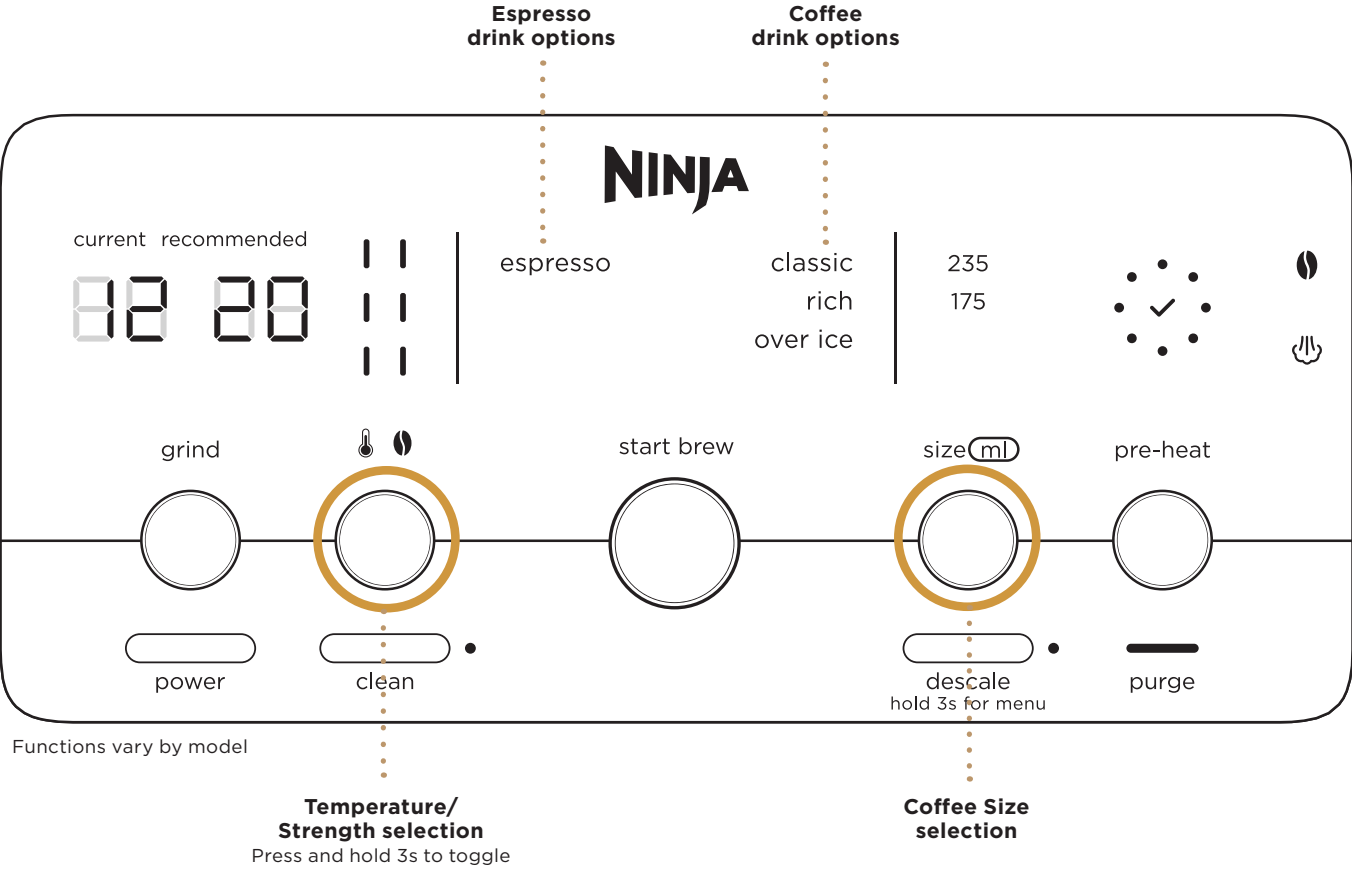
RICH
More concentrated coffee ideal for mixing with milk and flavouring
175ml - 235ml



OVER ICE
Specially programmed to brew concentrated hot coffee over ice for a drink that's never watered down.
Fill cup with ice BEFORE brewing to ensure proper brew volume.
175ml - 235ml

*When brewed with the default strength 1.
Refer to Adjusting Brew Strength and Temperature for more information.

CONTROL PANEL



SIZE ADJUSTMENT

ESPRESSO: Changing **STRENGTH** will change the volume output on your espresso brew and also affect flavour.

COFFEE: Press the **SIZE** button to change the volume output. Changing size will not affect flavour. To change the flavour profile, adjust **STRENGTH**.

FLAVOR ADJUSTMENT

Barista Assist Technology will recommend a grind size depending on brew style and size. Because not all beans are roasted the same, use the grind dial to adjust the flavour profile.

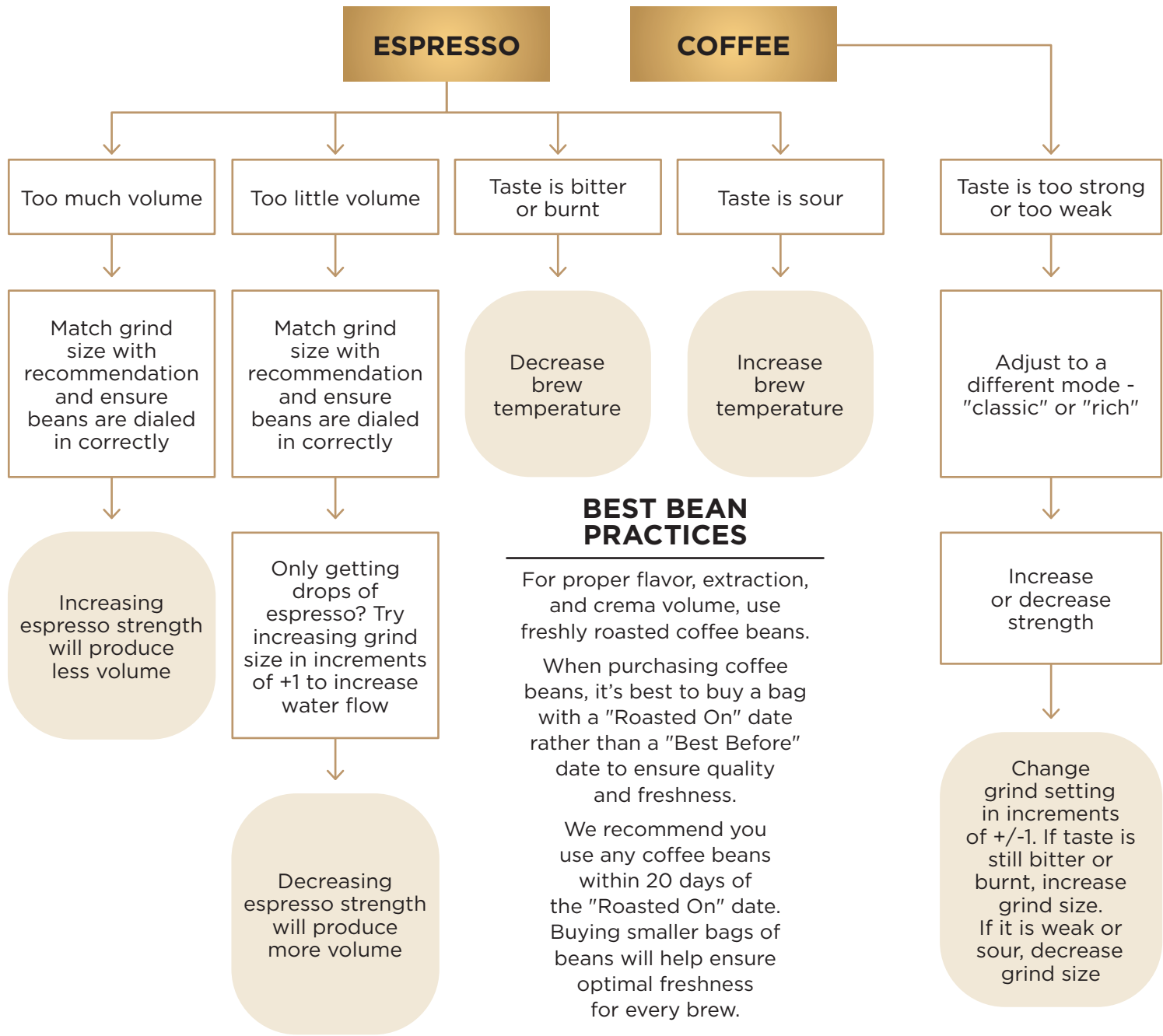
Taste is Too Bitter or Burnt Tasting: Increase Grind Size or Decrease Temperature

Taste is Too Sour: Decrease Grind Size or Increase Temperature

CUSTOMIZE YOUR BREW

Espresso or coffee not tasting how you had hoped? Luckily, our Ninja Luxe Café allows you to customise your drink to personal preference!

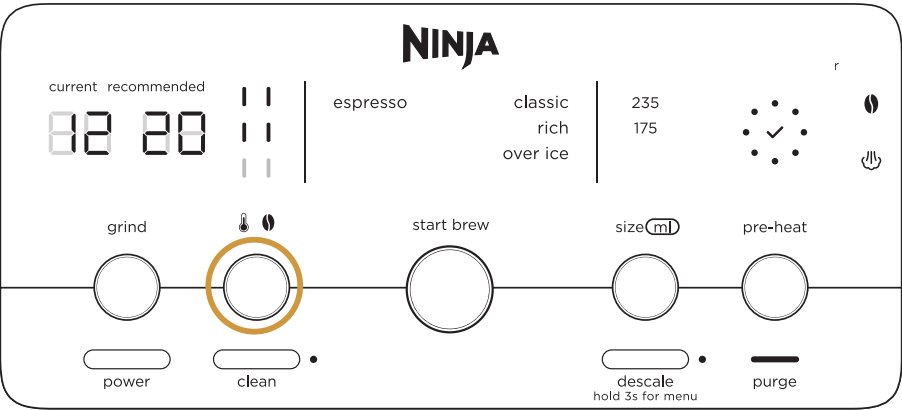
ARE YOU BREWING ESPRESSO OR COFFEE?



NOTE: While we recommend always following Barista Assist Technology, if the above does not work to improve your espresso brew, try one setting coarser for bitter taste, one setting finer for sour taste.

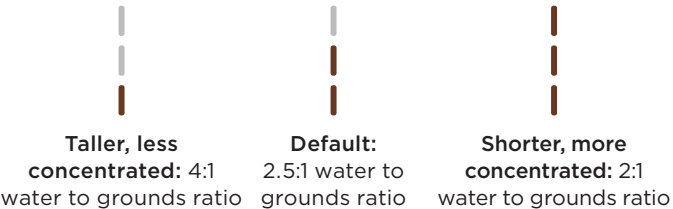
ADJUSTING BREW STRENGTH & TEMPERATURE

While selecting your drink, you can adjust the brew temperature and strength using the button below the following icons: ☕ 🔥



Press and hold the button below the icons for 3 seconds to toggle between temperature and strength.

Espresso Strength Options: ☕



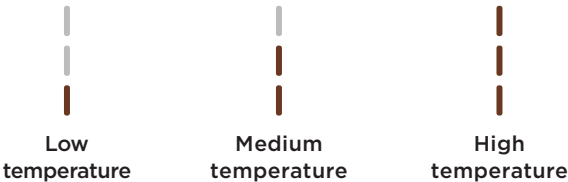
NOTE: Adjusting your espresso brew strength will affect your brew volume output. Strength 1 will have a larger output than the default setting. **Use a larger cup than normal.**

NOTE: Barista Assist Technology may adjust your grind size when adjusting brew strength.

Coffee Strength Options: ☕



Temperature Adjustments: 🔥



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.

PRE-HEATING 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.

CHECK OUT THE INSPIRATION GUIDE FOR MORE RECIPES AND INFORMATION.

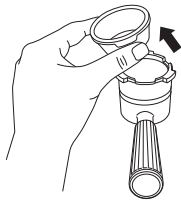
CLEANING & MAINTENANCE

DAY-TO-DAY MAINTENANCE

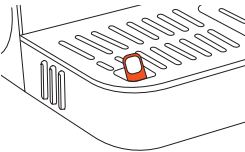
CLEANING THE BASKETS AND PORTAFILTER

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

NOTE: The black liner at the bottom of the portafilter is not removable and assists with coffee stream.



EMPTYING THE DRIP TRAY



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

Purge: After every froth, push the steam wand back into the down position without the jug installed, then turn the manual valve to release steam. This will help clean the inside of the steam wand after frothing.

DISHWASHER-SAFE PARTS

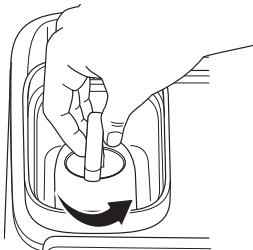
Funnel, cleaning disc, and all drip tray components.

CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

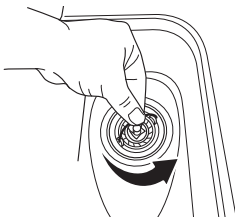
To prevent clogging and ensure the highest quality output, it is recommended to clean your conical burr grinder weekly at a minimum for daily use. For dark roast, decaf and other oily bean types, it is recommended to clean the grinder more often. For less than daily use, clean your grinder monthly at minimum or anytime you swap out or refill the beans.

Be sure that the machine is turned off and unplugged before proceeding.

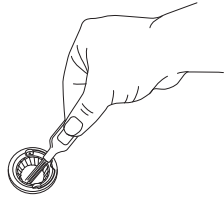
- 1 Remove all beans from the bean hopper. See Switching Out Beans for reference.
- 2 Ensure the bean hopper is installed and locked. Clear out any leftover beans on top of the grinder by performing a "purge", following these instructions. First, set the grind size to 60, and with the portafilter in the grinding cradle, press and hold "grind". Once grinding begins, continue holding the button for about 10 seconds or until there is a noticeable change in noise. This will grind away and remove any material left in the grinder. If there is still residue left on the burr, sweep it off with the included cleaning brush and perform another purge if necessary.
- 3 Turn off and unplug the machine. Remove bean hopper by lifting handle and turning to counterclockwise.



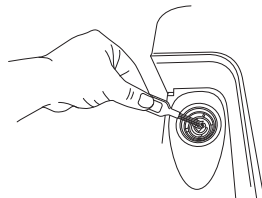
- 4 Remove upper burr by rotating counterclockwise, aligning the orange arrow on the burr grinder with the orange arrow labeled ALIGN on the machine. Once aligned, lift upper burr out.



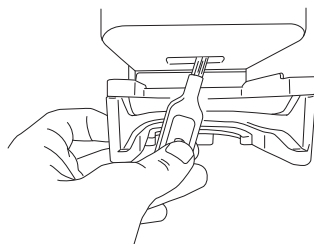
- 5 Clean removed burr grinder with brush.



- 6 Then, clean burr grinder attached to machine with cleaning brush.



- 7 Be sure to clean the inside of the grinding cradle as well.



NOTE: DO NOT allow burrs to come into contact with water.

NOTE: When cleaning the burr grinder attached to the machine, only use the cleaning brush.

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.

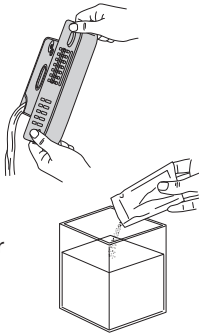
DESCALING

Time to complete: approximately 90 minutes total

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 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 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 475ml 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 Place milk jug on the drip tray with the steam wand inside.
- 6 Turn the manual valve to the **STEAM** position, then press the **DESCALE** button.
- 7 Press the centre dial to start the descale cycle.
- 8 The first part of the descale cycle will flush solution through the steam wand for **approximately 30 minutes**.* The machine will beep when this portion is complete.
- 9 Once the first part of the cycle is complete, remove the milk jug and empty the contents. Hand-wash with warm, soapy water to remove any residual solution.
- 10 Turn the manual valve to the **BREW** position.
- 11 Place an empty cup (at least 475ml) under the portafilter.
- 12 Press the **CENTRE DIAL** to continue the second part of the cycle. The machine will flush solution through the portafilter for **approximately 60 minutes**.* The machine will count down the remaining time on the control panel.
- 13 The machine will beep indicating when the descale cycle is complete.
- 14 After the cycle is complete, remove the portafilter, and drip tray with caution, as there will be water in each.
- 15 Empty the contents of each and hand-wash with warm, soapy water to remove any solution that could affect the flavor of your coffee.
- 16 Fill the reservoir with fresh water up to, but not exceeding, the Max Fill line.
- 17 Install the drip tray back on the machine and install the portafilter in the group head. **DO NOT** install the milk jug.
- 18 Flush the group head by running a **CLASSIC** brew in the largest size available.
- 19 Then, with the milk jug uninstalled, flush the steam wand by turning the manual valve to **STEAM** and allowing steam to pass through the wand.

NOTE: After running a descale, immediately wipe down any splatter to prevent surface staining.

*Times may vary.

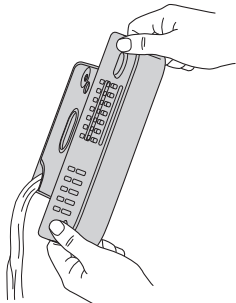
RUNNING A CLEAN CYCLE

Time to complete: approximately 6 minutes

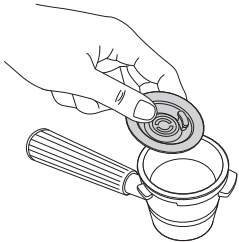
A clean cycle flushes out residual oils or grounds that build up in and around the group head. The CLEAN light will automatically illuminate to indicate when a clean cycle is required. You may also run a clean cycle if you notice a change in brew quality. The clean cycle requires the cleaning disc (included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

Follow these steps to run a clean cycle:

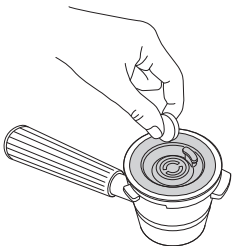
- 1 Ensure the drip tray is completely empty as the water brewed from the clean cycle will be deposited into the drip tray. **Not emptying the drip tray may cause overflow.**



- 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 centre of the cleaning disc.



- 6 Fasten the portafilter in the group head.
- 7 Press the **CLEAN** button, then press the centre 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 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 drip tray with caution, as there may be water in both. Hand-wash with warm soapy water.

[illegible][illegible]

NINJA LUXE CAFÉ

mini

For accessories and replacement parts, visit ninjakitchen.eu

BARISTA ASSIST TECHNOLOGY and NINJA LUXE are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES301EU_QSG_MP_Mv7_TP

NINJA

LUXE CAFÉ

mini

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

TESTÉ
INDIVIDUELLEMENT

**CERTIFIÉE
NINJA**

QUALITÉ
ASSURÉE

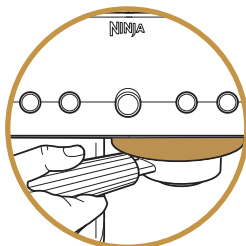
Afin de garantir des performances optimales, nous testons rigoureusement et individuellement toutes les machines avant de les mettre en vente. Toutes les machines sont nettoyées après avoir été testées, mais il est possible que de l'eau ou de la mouture soit encore présente. Le cas échéant, il vous suffit de broser et d'essuyer la machine avant de l'utiliser.



SCANNEZ ICI
pour voir des tutoriels,
des recettes, ainsi que
les étapes de nettoyage
et d'entretien.

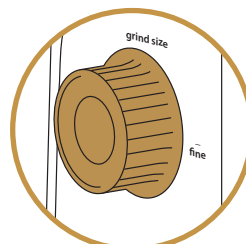
Suivez ces étapes pour installer votre machine, préparer votre première boisson et entretenir votre appareil.

ÉTAPE 1 : PRÉSENTATION DES ACCESSOIRES



TÊTE DE GROUPE

Installez le porte-filtre ici pour infuser la boisson.



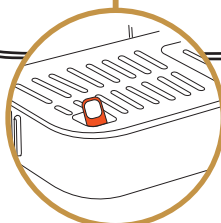
BOUTON DE MOUTURE

Tournez le bouton de réglage pour choisir votre mouture.



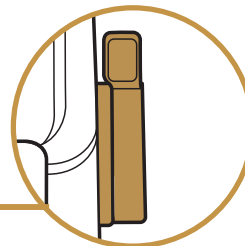
SUPPORT DE BROYAGE

Installez le porte-filtre et l'entonnoir ici lors du broyage des grains.



BAC D'ÉGOUTTEMENT

Videz le bac d'égouttement lorsque l'indicateur orange apparaît.



VANNE MANUELLE

Bascule entre les modes infusion et moussage.

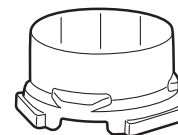
TASSEUR ASSISTÉ

Conçu pour appliquer une pression adaptée et uniforme afin d'obtenir un disque parfait.



ENTONNOIR

Empêche le débordement de la mouture lors du broyage et aide à tasser. **Installez toujours l'entonnoir avant de moudre.**



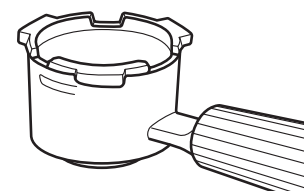
PANIER DOUBLE

Utilisé pour infuser de l'expresso. **Compris avec le porte-filtre lors de l'achat.**



PORTE-FILTRE

Maintient le panier en place pour le broyage et l'infusion.

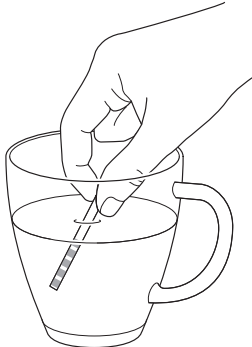


ÉTAPE 2 : TESTER LA DURETÉ DE L'EAU

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

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 qu'elle contient.
Elle peut influencer la fréquence à laquelle la machine devra être détartrée.

5 à 10 SECONDES



1 MINUTE



1.

Prenez la bandelette de test dans le kit de démarrage. Plongez entièrement la bandelette de test dans l'eau que vous utiliserez avec votre machine pendant 5 à 10 secondes, en veillant à ce que tous les carrés soient bien immergés.

2.

Retirez la bandelette de l'eau et placez-la sur une surface plane. Attendez 1 minute, puis regardez le résultat.

3.

Au bout d'1 minute, vous verrez apparaître de 0 à 5 carrés violets. Ils vous indiquent le niveau de dureté de l'eau (0 carré violet = niveau 0, 5 carrés violets = niveau 5, etc.).

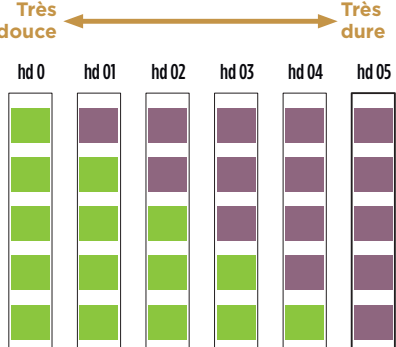
4.

Branchez la machine. Le panneau de commande indique une dureté de l'eau de « hd 05 ».

5.

En tournant le bouton de réglage, réglez la dureté de votre eau de manière à ce qu'elle corresponde au nombre de carrés violets que vous voyez (de 0 à 5 carrés). Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer le réglage.*

hd 0 hd 01 hd 02 hd 03 hd 04 hd 05

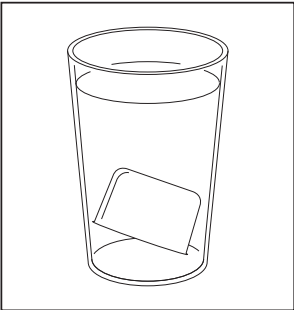


* SI VOUS DEVEZ RÉGLER À NOUVEAU LE NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU, REPORTEZ-VOUS À LA NOTICE D'UTILISATION.

ÉTAPE 3 : INSTALLATION DU FILTRE À EAU

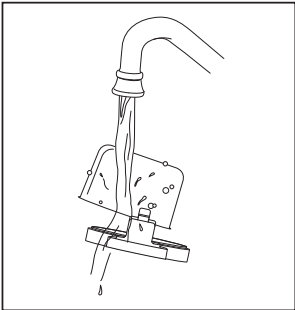
LE FILTRE À EAU ET LE BOÎTIER DU FILTRE À EAU SONT SITUÉS DANS LE RÉSERVOIR À EAU

1.



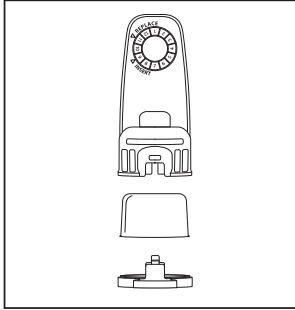
Faites tremper le filtre à eau pendant 5 minutes.

2.



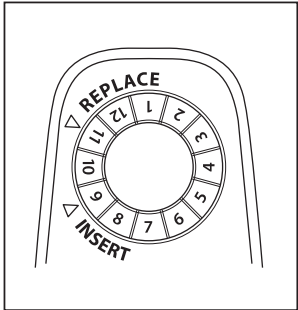
Rincez le filtre à eau et la maille pendant 60 secondes.

3.



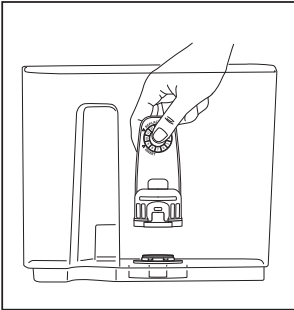
Retirez l'embout du boîtier du filtre et insérez le filtre. Remplacez l'embout sur le boîtier du filtre pour bloquer le filtre en place.

4.



Définissez la date dans 2 mois.

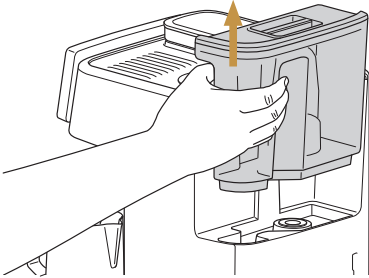
5.



Installez le boîtier du filtre dans le réservoir.

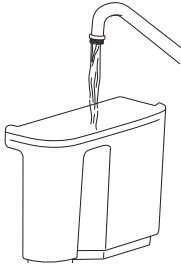
ÉTAPE 4 : REMPLIR LE RÉSERVOIR À EAU ET LE BAC À GRAINS

1.



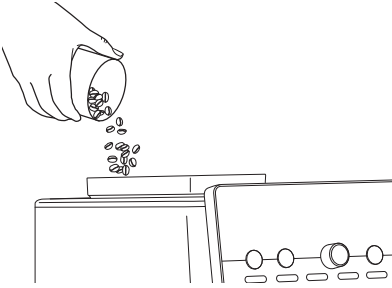
Retirez le réservoir à eau de l'arrière de la machine.

2.



Remplissez avec de l'eau à température ambiante ou froide, sans dépasser la ligne de remplissage maximal. Remettez le réservoir en place sur la machine.

3.



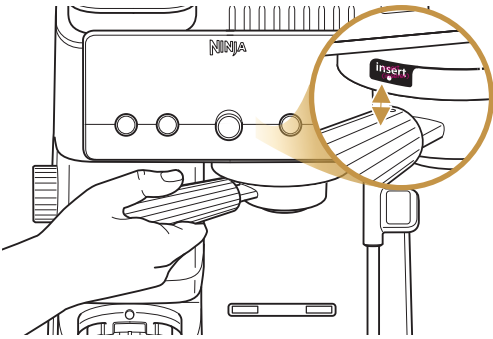
Remplissez le bac de grains de café entiers*. Vous pouvez la remplir autant que vous le souhaitez. Assurez-vous que le bac à grains est bien installé sur la machine avant de préparer une boisson. **NE** remplissez **PAS** le bac à grains avec du café pré-moulu.

REMARQUE : pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau filtrée.

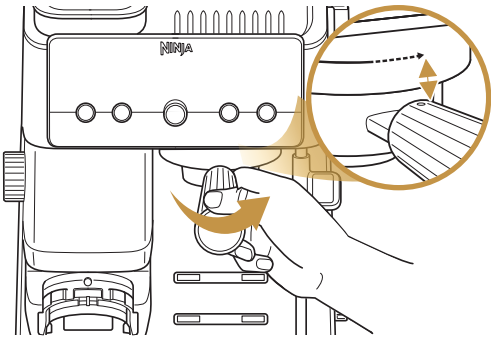
* Pour plus d'informations sur les grains, consultez la section Meilleures pratiques en matière de grains.

ÉTAPE 5 : RINCER L'APPAREIL

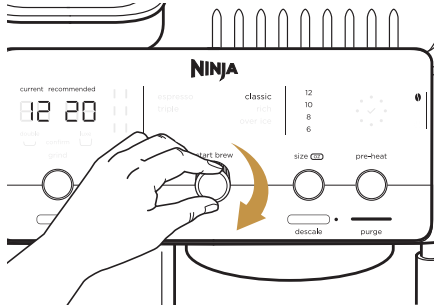
VOUS DEVEZ EFFECTUER UN CYCLE DE RINÇAGE À L'EAU AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION. RÉALISEZ CETTE ÉTAPE UNE SEULE FOIS.



1. Une fois le panier double installé dans le porte-filtre, mettez le porte-filtre dans la tête de groupe (incliné vers la gauche) **en alignant le point orange sur le porte-filtre avec le point orange sur la tête de groupe.**

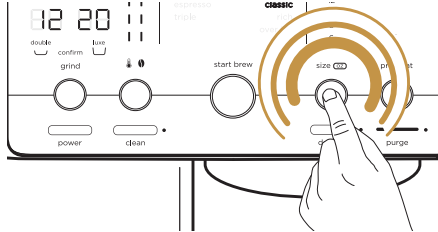


2. Vissez le porte-filtre dans la tête de groupe **jusqu'à ce que le point orange sur le porte-filtre soit aligné avec la flèche de verrouillage sur la tête de groupe.**

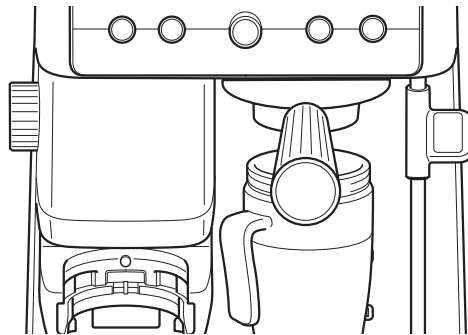


3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner **CLASSIC (CLASSIQUE).**

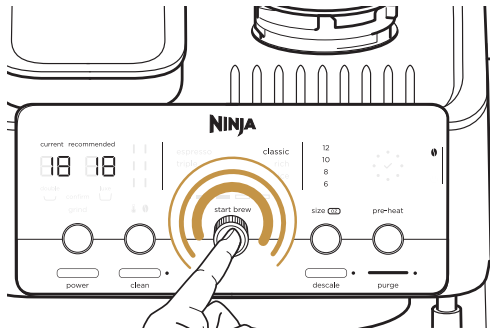
* LE PANIER DOUBLE EST DÉJÀ INSTALLÉ DANS LE PORTE-FILTRE.



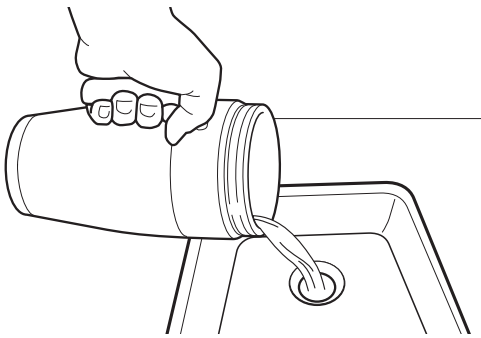
4. Appuyez sur le bouton **SIZE (TAILLE)** pour ajuster la taille de la boisson à la plus grande taille disponible.



5. Placez une tasse de 450 ml ou plus sous le porte-filtre.



6. Appuyez sur **START BREW (DÉMARRER L'INFUSION)**. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de l'infusion.



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

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 de mouture recommandé afin de garantir la meilleure extraction d'expresso possible. En ajoutant plus de grains de café, cela peut prendre 2 à 3 infusions avant de trouver le réglage optimal pour la mouture. Le réglage de la mouture peut également être modifié pour s'adapter à différents types, dosages et tailles d'infusion. Avec le temps, le réglage recommandé pour la mouture peut changer afin de prendre en compte l'ancienneté des grains. C'est normal. Il est essentiel que la taille de mouture corresponde aux recommandations afin de garantir la meilleure extraction possible d'expresso.

Une dose de mouture de café précise est également importante pour garantir la meilleure extraction d'expresso. 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 broyage, lâchez-le immédiatement afin de le laisser peser et doser parfaitement la mouture.



VOICI À QUOI RESSEMBLE UN EXPRESSO À L'EXTRACTION PARFAITE

- L'expresso coulera lentement, avec un débit constant.
- Vous verrez un liquide couleur caramel s'écouler. 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 toujours bien visible. Si seule cette couleur caramel reste visible, alors l'extraction de l'expresso est réussie.

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

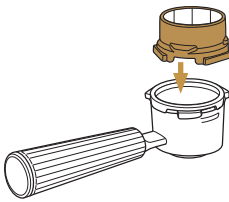


SCANNEZ ICI
pour voir des tutoriels

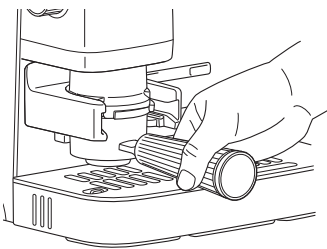
AJUSTER VOTRE EXPRESSO

« Dialing in » signifie calibrer la taille de mouture des grains afin de garantir la meilleure extraction possible d’expresso. La technologie Barista Assist™ s’en charge automatiquement pour vous. Il vous suffit de suivre les étapes suivantes deux fois, et la machine devrait être calibrée pour les grains actuellement utilisés.

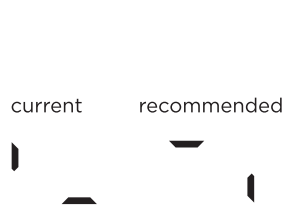
ÉTAPE 1 : PRÉPAREZ VOTRE BOISSON



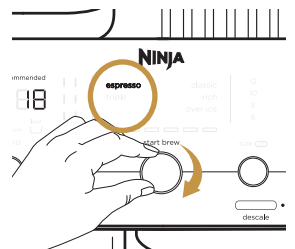
1. Placez l'entonnoir sur le porte-filtre avec le panier double à l'intérieur*, **en alignant les encoches de l'entonnoir avec celles du porte-filtre. Appuyez sur l'entonnoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans le porte-filtre.**



2. Avec l'entonnoir installé sur le porte-filtre, insérez le porte-filtre dans le support de broyage. Vérifiez qu'il est bien droit et bien installé. Une fois le porte-filtre installé dans le support de broyage, il sera pesé.



3. Une fois le porte-filtre correctement installé, appuyez sur **CONFIRM (CONFIRMER)** pour confirmer le panier". La machine affiche une animation ainsi que les options de boisson disponibles pour le panier installé.



4. Lorsque le panier double est installé, l'appareil affiche **ESPRESSO (EXPRESSO)** comme option de boisson.

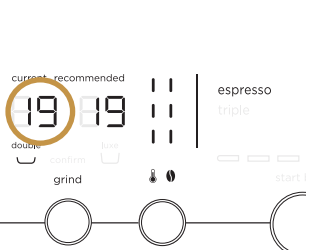
REMARQUE : si cette animation ne s'affiche pas, retirez le porte-filtre du support de broyage, éteignez l'appareil puis rallumez-le, et réinstallez le porte-filtre sur le support de broyage, en vous assurant qu'il est bien droit et inséré jusqu'au bout.

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

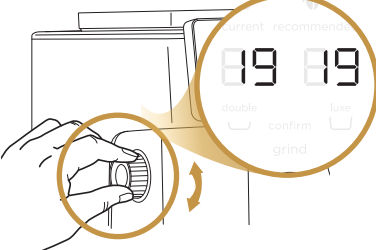
Pour une pesée plus précise, ne tenez pas le porte-filtre.

** Non requis sur tous les modèles

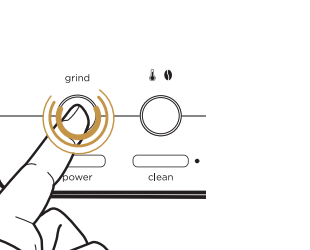
ÉTAPE 2 : BROYEZ LES GRAINS DE CAFÉ



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



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



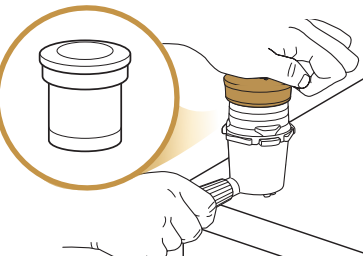
3. Appuyez sur **GRIND (MOUDRE)**. **NE** touchez **PAS** au porte-filtre avant la fin du broyage.

REMARQUE : une fois le broyage terminé, l'appareil utilisera 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 moulin.

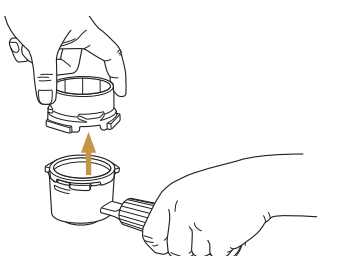
REMARQUE : les chiffres indiqués sur les images servent uniquement de référence et ne correspondront peut-être pas à ce que l'appareil affichera au moment de son utilisation.

REMARQUE : lorsque vous tournez le bouton de réglage de la mouture, tournez-le par petits incréments pour permettre à la machine d'enregistrer la modification du réglage du broyeur.

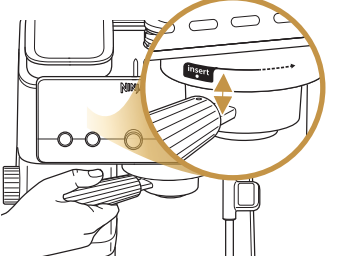
ÉTAPE 3 : PRÉPAREZ UN EXPRESSO



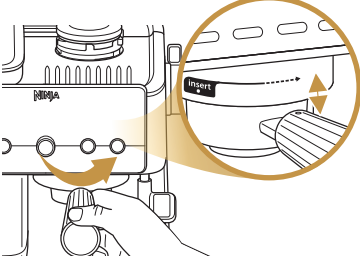
1. Une fois le broyage terminé, enlevez le porte-filtre. Sur une surface plane et dure, avec l'entonnoir toujours installé, **appuyez sur le poussoir jusqu'à ce qu'il touche l'entonnoir.**



2. Retirez l'entonnoir du porte-filtre. L'entonnoir et le poussoir se combinent pour être stockés facilement sur le dessus de l'appareil.

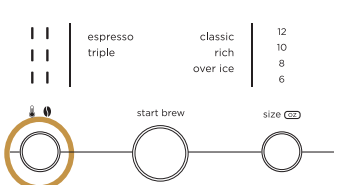


3. Installez le porte-filtre dans la tête de groupe (incliné vers la gauche) **en alignant le point orange sur le porte-filtre avec le point orange sur la tête de groupe.**

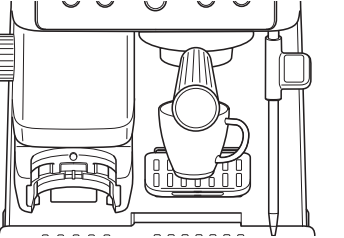


4. Vissez le porte-filtre dans la tête de groupe **jusqu'à ce que le point orange sur le porte-filtre soit aligné avec la flèche de verrouillage sur la tête de groupe.**

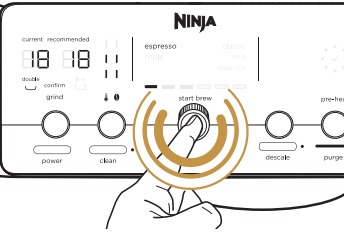
REMARQUE : si vous tassez sur un comptoir en bois ou sur une surface délicate, placez une serviette en dessous pour la protéger.



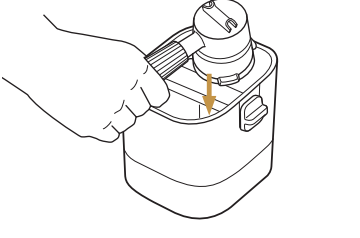
5. *Facultatif :* ajustez l'intensité ou la température selon vos préférences. Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour passer d'un paramètre à l'autre. **Le réglage de l'intensité de l'infusion d'expresso influence la quantité de café produite.**



6. Placez une tasse sous le porte-filtre.



7. Appuyez sur **START BREW (DÉMARRER L'INFUSION)**. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de l'infusion.



8. Une fois l'infusion 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 contenant ou du bac à marc*.

REMARQUE : l'intensité 1 aura un débit plus important que le réglage par défaut. **Utilisez donc une tasse plus grande que la normale.**

REMARQUE : pour une température de café optimale, injectez une double dose d'eau uniquement dans votre tasse. Cela préchauffe à la fois la machine et votre tasse afin de garantir une perte de chaleur minimale. Ensuite, séchez votre tasse et votre porte-filtre et procédez à la préparation comme d'habitude.

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

* BAC À MARC VENDU SÉPARÉMENT SUR NINJAKITCHEN.EU

ÉTAPE 4 : RÉPÉTEZ LES ÉTAPES 1 À 3

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™ affine automatiquement les réglages de mouture pour une extraction parfaite. Votre machine est maintenant prête à préparer un expresso.

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.



PRÊT POUR LE MOUSSAGE DU LAIT ?

Apprenez à faire mousser le lait manuellement grâce au guide de moussage inclus, ou scannez ici pour accéder à des vidéos pratiques.

DIFFÉRENTS TYPES DE PRÉPARATIONS

Les boissons à base d'expresso et de café se présentent sous diverses formes, chacune possédant des caractéristiques propres influencées par la méthode de préparation. Chacune offre une saveur spécifique et une intensité uniques, s'adaptant à des préférences gustatives variées.

EXPRESSO

La taille du panier et l'intensité choisis ajustent la quantité d'eau, tandis que le dosage de mouture reste le même, ce qui modifie la saveur et le volume de préparation.



ESPRESSO (EXPRESSO)

Un café concentré et savoureux
Réalise une double dose dans le panier double.

72 ml*

CAFÉ

L'intensité modifie la quantité de mouture dans le porte-filtre, ce qui a un impact sur les saveurs.



CLASSIC (CLASSIQUE)

Un café équilibré suffisamment doux pour être dégusté noir

175 ml - 235 ml



RICH (RICHE)

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

175 ml - 235 ml



OVER ICE (CAFÉ GLACÉ)

Spécialement conçu pour préparer un café chaud concentré avec des glaçons, pour une boisson qui ne sera jamais diluée.

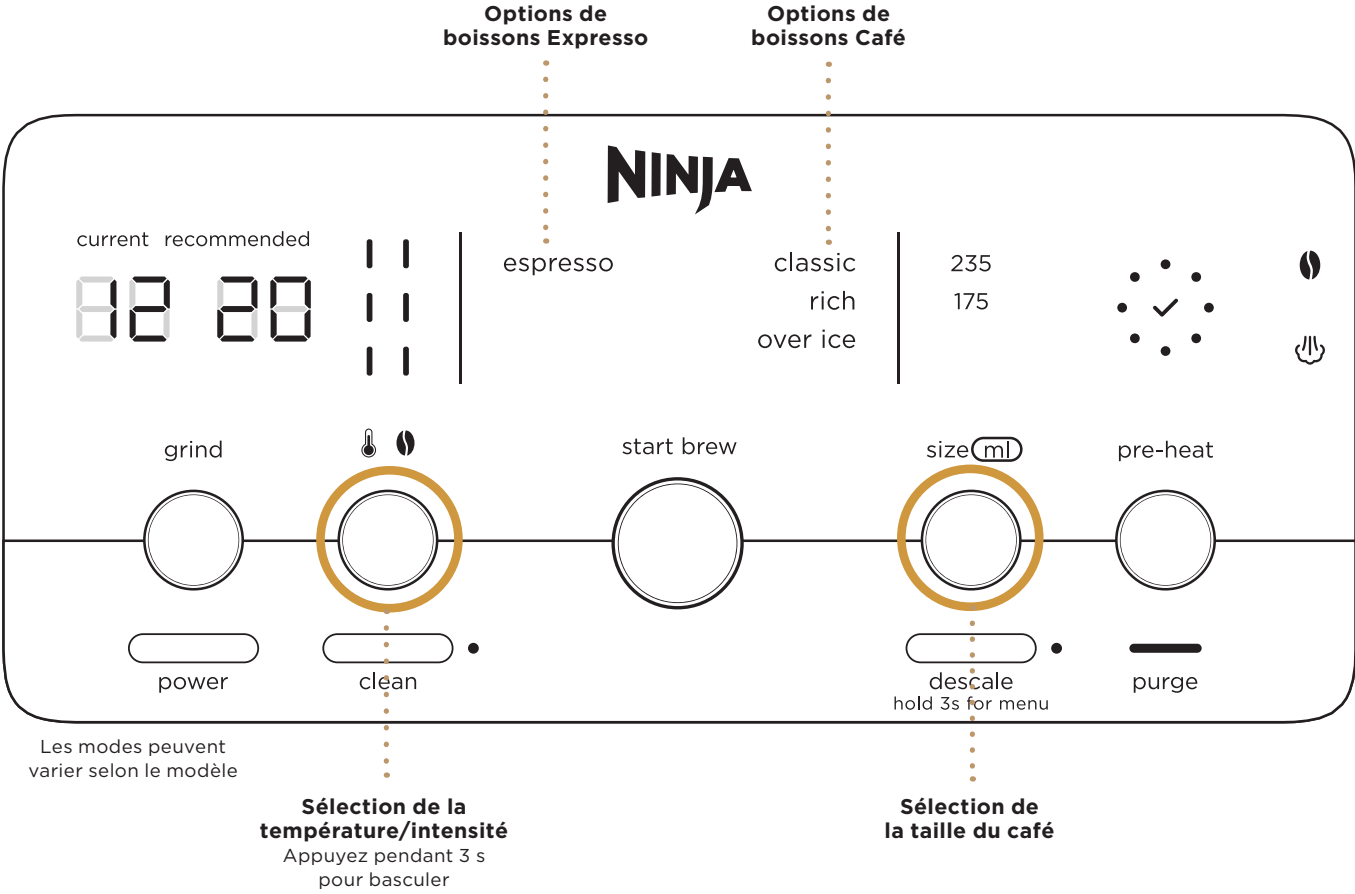
Remplissez votre tasse de glaçons AVANT d'y verser la préparation, afin d'obtenir le volume exact.

175 ml - 235 ml

* Lorsque l'intensité 1 par défaut est utilisée pour la préparation.

Consultez la section « Réglage de la température et de l'intensité de la préparation » pour plus d'informations.

PANNEAU DE COMMANDE



RÉGLAGE DE LA TAILLE

EXPRESSO : changer l'**INTENSITÉ** ☿ modifiera le volume de votre boisson à base d'expresso et aura également un impact sur la saveur.

CAFÉ : appuyez sur le bouton **SIZE (TAILLE)** pour modifier le volume de préparation. Modifier la taille n'aura pas d'impact sur la saveur. Pour modifier les saveurs, ajustez le paramètre **INTENSITÉ** ☿.

RÉGLAGE DE LA SAVEUR

La technologie Barista Assist recommandera une taille de mouture en fonction du style et de la taille de la boisson. Chaque grain étant torréfié différemment, utilisez le bouton de réglage de la mouture pour ajuster le profil de saveur selon vos préférences.

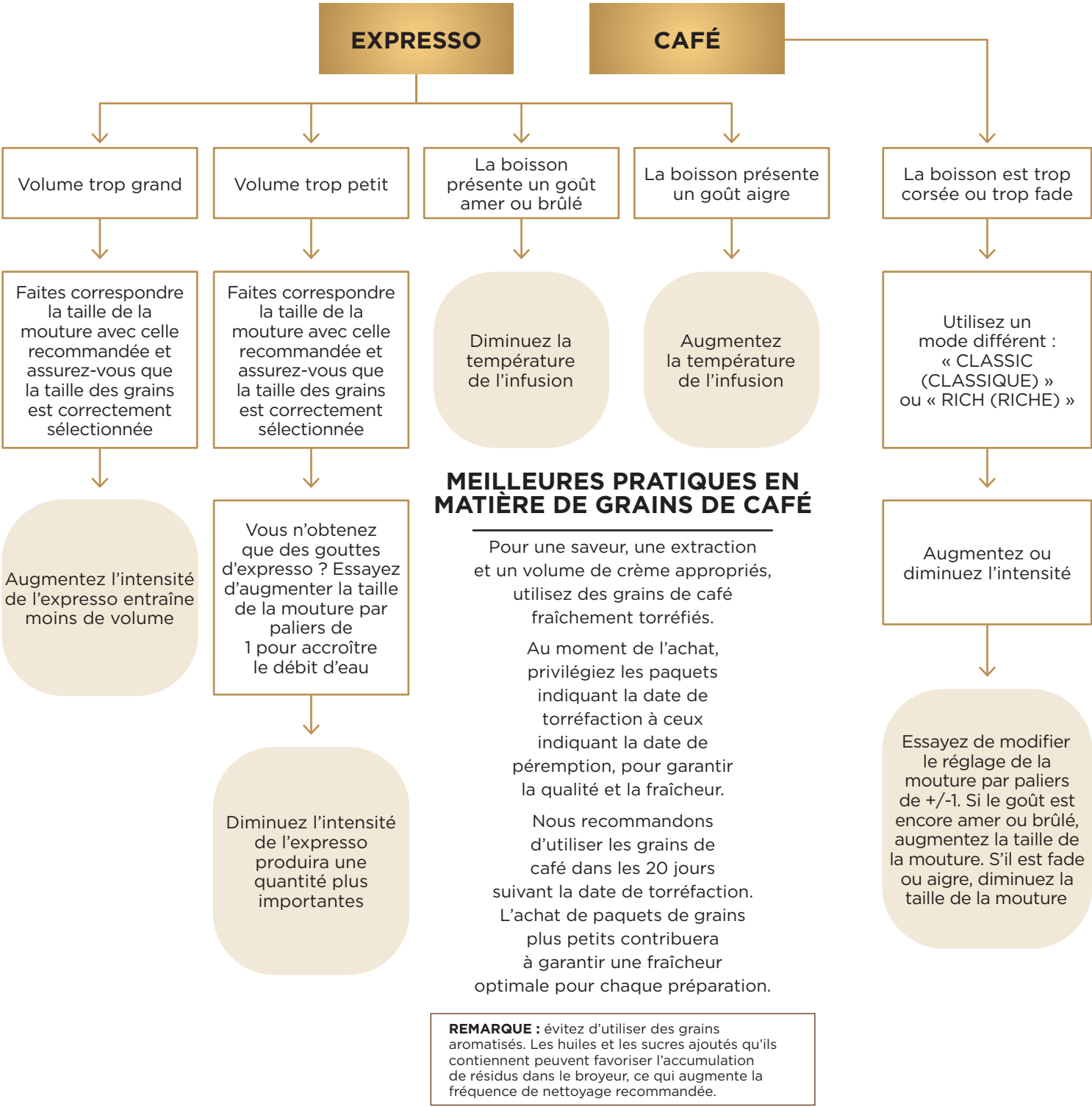
Le goût est trop amer ou brûlé : augmentez la taille de la mouture ou réduisez la température

Le goût est trop aigre : réduisez la taille de la mouture ou augmentez la température

PERSONNALISEZ VOTRE INFUSION

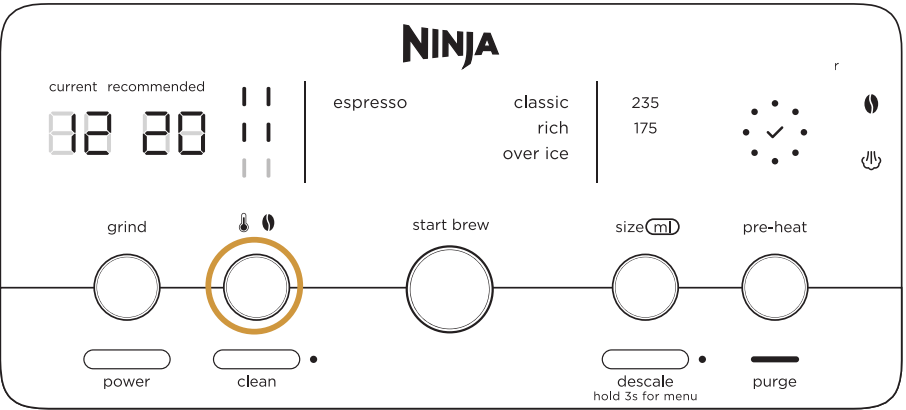
Votre espresso ou café n'a pas le goût escompté ? Heureusement, l'appareil Ninja Luxe Café vous permet de personnaliser votre boisson selon vos préférences !

INFUSEZ-VOUS UN EXPRESSO OU UN CAFÉ ?



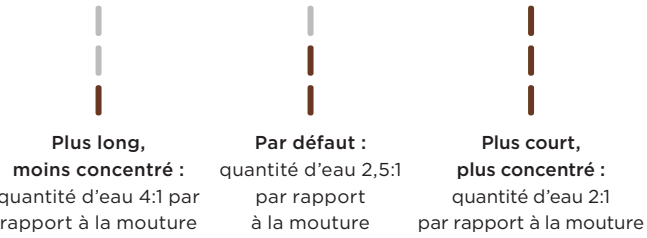
RÉGLER LA TEMPÉRATURE ET L'INTENSITÉ DE VOTRE BOISSON

Lorsque vous sélectionnez votre boisson, vous pouvez ajuster la température et l'intensité de la préparation à l'aide du bouton situé sous les icônes suivantes :



Appuyez sur le bouton situé sous les icônes et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour basculer entre la température et l'intensité.

Options d'intensité de l'espresso :



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

REMARQUE : la technologie Barista Assist peut ajuster la taille de la mouture lors du réglage de l'intensité de votre infusion.

Options d'intensité du café :



Réglages de la température :



Le réglage de la température a un impact sur l'extraction de l'espresso et la saveur de la boisson. Pour de meilleurs résultats et une extraction idéale, nous recommandons la température basse ou moyenne pour les torréfactions plus foncées, et la température moyenne ou élevée pour les torréfactions plus légères.

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 fabriquée à partir 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 « Rincer à l'eau » pour plus d'informations.

REMARQUE : bien que nous recommandions de toujours suivre la technologie Barista Assist, si les consignes ci-dessus ne fonctionnent pas pour améliorer votre infusion d'espresso, essayez un réglage plus épais si le goût est amer ou un réglage plus fin si le goût est aigre.

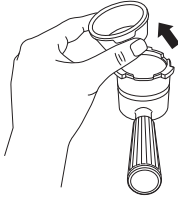
POUR PLUS DE RECETTES ET D'INFORMATIONS, CONSULTEZ LE GUIDE D'INSPIRATION.

ENTRETIEN AU QUOTIDIEN

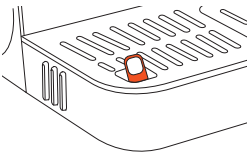
NETTOYAGE DES PANIERS ET DU PORTE-FILTRE

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

REMARQUE : le revêtement noir au bas du porte-filtre n'est pas amovible et contribue à l'écoulement du café.



VIDAGE DU BAC D'ÉGOUTTEMENT



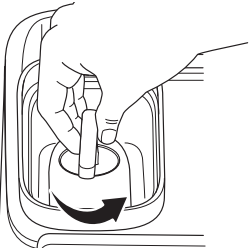
Lorsque le voyant orange est suffisamment haut pour être visible, videz le bac d'égouttement.

NETTOYAGE DU BROYEUR CONIQUE

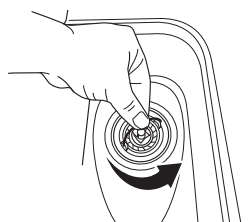
Pour éviter les obstructions et assurer un rendement de la plus haute qualité, il est recommandé de nettoyer votre broyeur conique au moins une fois par semaine pour une utilisation quotidienne. Pour les torréfactions foncées, les grains décaféinés et autres types de grains gras, il est recommandé de nettoyer le broyeur plus fréquemment. Pour une utilisation qui n'est pas quotidienne, nettoyez votre broyeur au moins une fois par mois ou chaque fois que vous changez de grains ou remplissez la trémie.

Vérifiez que l'appareil est éteint et débranché avant de poursuivre.

- 1 Videz complètement le bac à grains. Consultez la section « Changer les grains de café » pour savoir comment procéder.
- 2 Vérifiez que le bac à grains est installé et verrouillé. Éliminez les grains restants sur le dessus du broyeur en effectuant une « purge », en suivant ces étapes. D'abord, réglez la taille de mouture sur 60, puis, avec le porte-filtre dans le support de broyage, appuyez et maintenez enfoncé « Grind (Moudre) ». Une fois le broyage commencé, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes ou jusqu'à ce que le bruit change. Cela éliminera les résidus et les restes de matière dans le broyeur. S'il reste encore des résidus sur le broyeur conique, balayez-les avec la brosse de nettoyage incluse et effectuez une autre purge si nécessaire.
- 3 Éteignez et débranchez l'appareil. Retirez le bac à grains en soulevant la poignée et en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



- 4 Retirez le broyeur conique supérieur en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en alignant la flèche orange située sur le broyeur conique avec la flèche orange portant la mention ALIGN (ALIGNER) sur l'appareil. Une fois aligné, retirez le broyeur conique supérieur en le soulevant.



NETTOYAGE DE LA BUSE

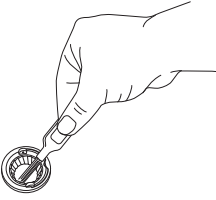
Essuyez-la à l'aide d'un chiffon humide : veillez à réaliser cette opération immédiatement après avoir préparé de la mousse, afin d'éviter que des résidus de lait ne restent dans la buse vapeur.

Purge : après chaque moussage, repoussez la buse vapeur en position basse sans la carafe, puis tournez la vanne manuelle pour libérer la vapeur. Cela permet de nettoyer l'intérieur de la buse vapeur après avoir préparé de la mousse.

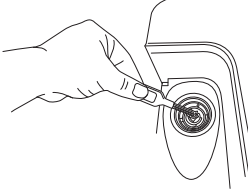
ACCESSOIRES LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE

Entonnoir, disque de nettoyage et tous les éléments du bac d'égouttement.

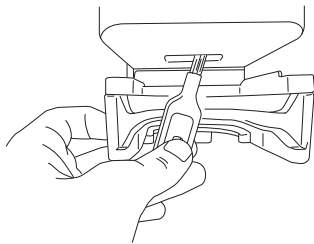
- 5 Nettoyez le broyeur retiré à l'aide d'une brosse.



- 6 Puis nettoyez le broyeur fixé à l'appareil à l'aide de la brosse de nettoyage.



- 7 Nettoyez également l'intérieur du support de broyage.



REMARQUE : les broyeurs **NE DOIVENT PAS** entrer en contact avec de l'eau.

REMARQUE : pour nettoyer le broyeur conique fixé à l'appareil, utilisez uniquement la brosse de nettoyage.

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.

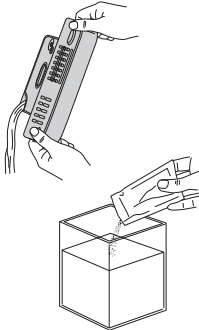
DÉTARTRAGE

Durée : environ 90 minutes

Le voyant Descale (Détartre) s'allume pour vous indiquer qu'il faut lancer un cycle de détartrage. Si aucun détartrage n'est effectué après que le voyant s'est allumé, la qualité de la boisson diminuera et la machine risquera de s'obstruer ainsi que de 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 (DÉTARTRE) s'allume, votre machine conservera des performances optimales.

- 1 Veillez à ce que le bac d'égouttement soit complètement vidé, car une partie de l'eau infusée lors du cycle de détartrage coulera dedans. **Le bac d'égouttement risque de déborder si vous ne le videz pas.**



- 2 Dissolvez la poudre de détartrage Ninja fournie dans un contenant séparé avec 1,1 L d'eau. Versez ce mélange dans le réservoir à eau.

OU

Remplissez le réservoir à eau avec 475 ml de vinaigre blanc, puis remplissez le réservoir jusqu'à la ligne de détartrage avec de l'eau.

- 3 Insérez le panier double dans le porte-filtre.
- 4 Fixez le porte-filtre sur la tête de groupe.
- 5 Placez la carafe à lait sur le bac d'égouttement avec la buse vapeur à l'intérieur.
- 6 Avec la vanne manuelle sélectionnez **VAPEUR** (☹️), puis appuyez sur le bouton **DESCALE (DÉTARTRE)**.
- 7 Appuyez sur le bouton de réglage central pour lancer le cycle de détartrage.
- 8 La première partie du cycle de nettoyage fera passer la solution à travers la buse vapeur pendant **environ 30 minutes***. La machine émettra un signal sonore quand le cycle est terminé.
- 9 Une fois la première partie du cycle terminée, retirez la carafe à lait et videz-en le contenu. Lavez-la à la main avec de l'eau chaude savonneuse pour éliminer les résidus de solution.
- 10 Faites pivoter la vanne manuelle en position **INFUSER** (☺️).
- 11 Placez une tasse vide (au moins 475 ml) sous le porte-filtre.
- 12 Appuyez sur le **BOUTON DE RÉGLAGE CENTRAL** pour poursuivre avec la deuxième partie du cycle. La machine fera passer la solution à travers le porte-filtre pendant **environ 60 minutes***. La machine affichera un compte à rebours sur le panneau de commande.
- 13 La machine émet un signal sonore lorsque le cycle de détartrage est terminé.
- 14 Une fois le cycle terminé, enlevez le porte-filtre et le bac d'égouttement avec précaution, car de l'eau se trouve à l'intérieur.
- 15 Videz-les puis lavez-les à la main avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever les restes de solution qui pourraient altérer la saveur de votre café.
- 16 Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'à la ligne Max Fill (Remplissage maximal), sans la dépasser.
- 17 Remettez le bac d'égouttement en place dans la machine et installez le porte-filtre dans la tête de groupe. **N'INSTALLEZ PAS** la carafe à lait.
- 18 Rincez la tête de groupe en lançant une infusion **CLASSIC (CLASSIQUE)** dans la plus grande taille disponible.
- 19 Ensuite, avec la carafe à lait désinstallée, rincez la buse vapeur en tournant la vanne manuelle sur **VAPEUR** (☹️) et en laissant la vapeur passer à travers la buse.

REMARQUE : après avoir effectué un détartrage, essuyez immédiatement les éclaboussures pour éviter les taches sur la surface.

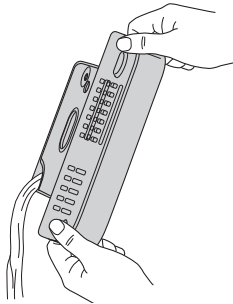
EFFECTUER UN CYCLE DE NETTOYAGE

Durée : environ 6 minutes

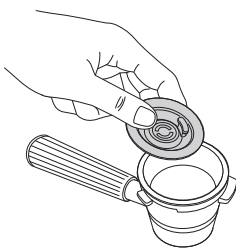
Le cycle de nettoyage permet d'éliminer les huiles résiduelles ou le marc qui s'accumulent à l'intérieur et autour de la tête de groupe. Le voyant CLEAN (NETTOYER) s'allume automatiquement quand un cycle de nettoyage est nécessaire. Vous pouvez également lancer un cycle de nettoyage lorsque vous remarquez un changement dans la qualité de vos boissons. Le cycle de nettoyage nécessite le disque de nettoyage (fourni avec l'appareil et rangé dans la trappe à accessoires) ainsi qu'une tablette de nettoyage (également fournie et disponible à l'achat sur le site ninjakitchen.eu).

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

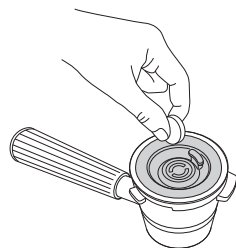
- 1 Assurez-vous que le bac d'égouttement est complètement vide, car l'eau utilisée pour le cycle de nettoyage sera recueillie dans celui-ci. **Le bac d'égouttement risque de déborder si vous ne le videz pas.**



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

* Les horaires peuvent varier.

REMARQUES

[illegible]

REMARQUES

[illegible]

NINJA LUXE CAFÉ

mini

Pour obtenir des accessoires et des pièces de rechange, rendez-vous sur ninjakitchen.eu

La TECHNOLOGIE BARISTA ASSIST et NINJA LUXE sont des marques commerciales de SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES301EU_QSG_MP_Mv7_TP

NINJA

LUXE CAFÉ

mini

KURZANLEITUNG



Wir testen jede einzelne Maschine gründlich, bevor du sie erhältst, um eine optimale Leistung zu gewährleisten. Alle Maschinen werden nach der Prüfung gereinigt. Dennoch kann etwas Wasser oder Kaffeesatz zurückbleiben. Falls erforderlich, vor dem Gebrauch einfach abbürsten und abwischen.

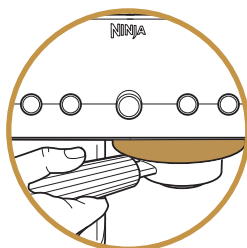


SCANNE HIER

für Anleitungen,
Rezepte sowie
Reinigungs- und
Pflegehinweise.

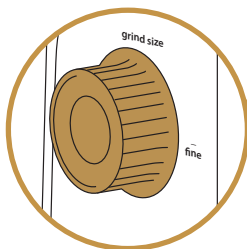
Befolge diese Schritte, um die Maschine einzurichten, zu pflegen und dein erstes Getränk zuzubereiten.

SCHRITT 1: MACHE DICH MIT DEN TEILEN VERTRAUT



GRUPPENKOPF

Hier zum Brühen den Siebträger einsetzen.



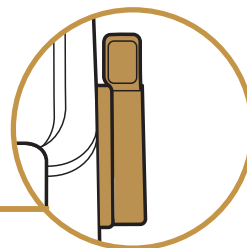
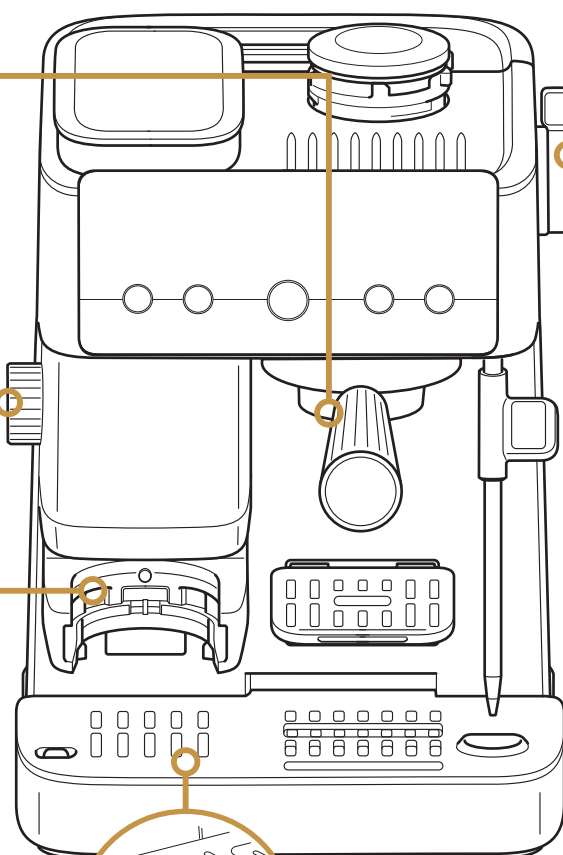
MAHLGRADREGLER

Stelle mit dem Drehregler die Feinheit deines Mahlguts ein.



MAHLWERKHALTERUNG

Siebträger und Trichter zum Mahlen hier einsetzen.



HANDVENTIL

Wechselt zwischen Brüh- und Aufschäum-Modus.

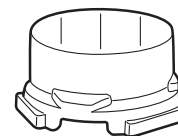
UNTERSTÜTZENDER TAMPER

Entwickelt für gleichmäßigen Druck – für einen perfekten Kaffeeputz.



TRICHTER

Verhindert, dass das Mahlgut beim Mahlen überläuft, und hilft beim Tampen. **Vor dem Mahlen immer einen Trichter einsetzen.**



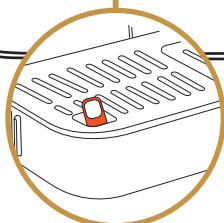
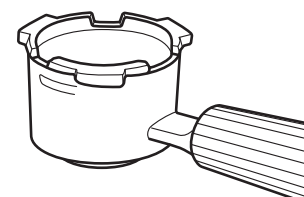
DOUBLE BASKET

Wird für die Espressozubereitung verwendet. **Ist im Siebträger installiert.**



SIEBTRÄGER

Hält den Brühkorb während des Mahlens und der Zubereitung in Position.



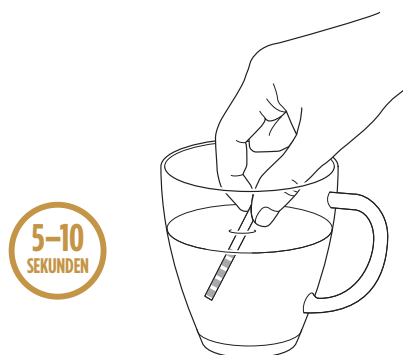
TROPFSCHALE

Leere die Tropfschale, wenn die orangefarbene Anzeige aufleuchtet.

SCHRITT 2: WASSERHÄRTE TESTEN

**REINIGE UND TROCKNE ALLE TEILE GRÜNDLICH,
BEVOR DU FORTFÄHRST.**

Wasser enthält Mineralien, die sich im Laufe der Zeit im Gerät ablagern können. Diese Mineralien bestimmen die Wasserhärte und können beeinflussen, wie oft du deine Maschine entkalken musst.



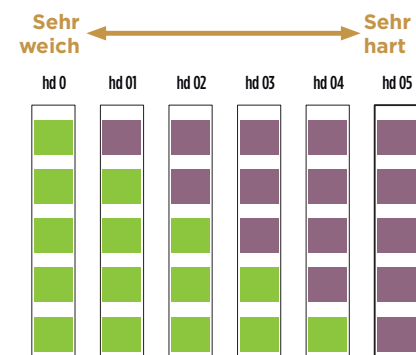
5-10
SEKUNDEN

1. Im Starterpaket findest du einen Teststreifen. Tauche den Teststreifen 5-10 Sekunden lang vollständig in das Wasser ein, das du mit deinem Gerät verwenden möchtest, und stelle sicher, dass alle Quadrate unter Wasser sind.

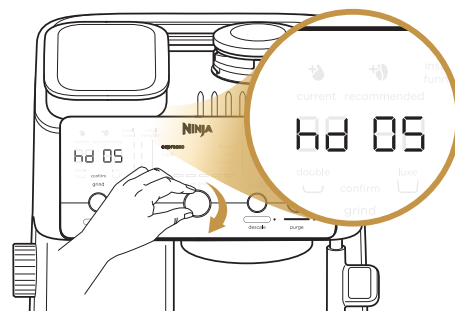


(1 MINUTE

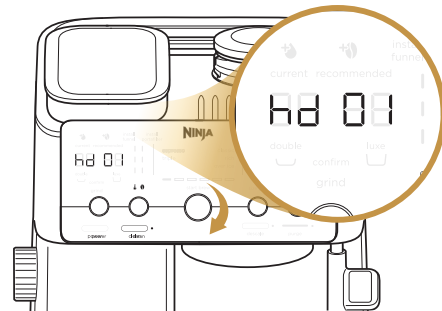
- Den Streifen aus dem Wasser nehmen und ihn auf eine ebene Fläche legen. 1 Minute warten und dann das Ergebnis überprüfen.



3. Nach einer Minute erscheinen 0-5 lilafarbene Quadrate. Dies zeigt den Wasserhärtegrad des Wassers an (0 lilafarbene Quadrate = Stufe 0, 5 lilafarbene Quadrate = Stufe 5 usw.).



- Das Gerät anschließen. Das Bedienfeld zeigt als Wasserhärte „hd 5“ an.



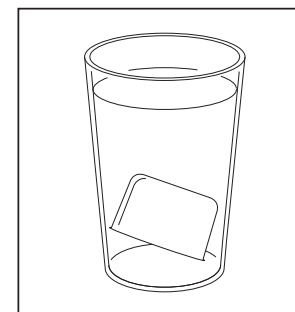
5. Drehe den mittleren Drehknopf, um die Wasserhärte festzulegen, indem du die Härte entsprechend der Anzahl der lilafarbenen Kästchen (zwischen 0 und 5) einstellst. Drücke den mittleren Drehknopf, um die Einstellung zu speichern.*

*FALLS DIE WASSERHÄRTE ERNEUT
EINGESTELLT WERDEN MUSS, FINDEST DU
IN DER BETRIEBSANLEITUNG WEITERE INFOS.

SCHRITT 3: EINSETZEN DES WASSERFILTERS

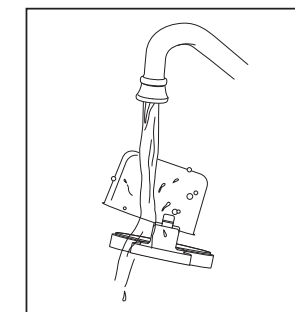
DER WASSERFILTER UND DAS FILTERGEHÄUSE BEFINDEN SICH IM WASSERBEHÄLTER

- 1.



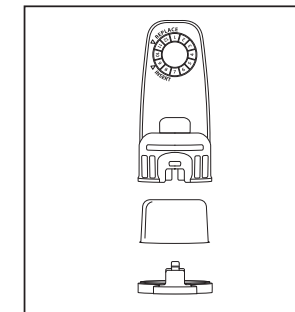
Den Wasserfilter 5 Minuten in Wasser einweichen lassen.

- 2.**



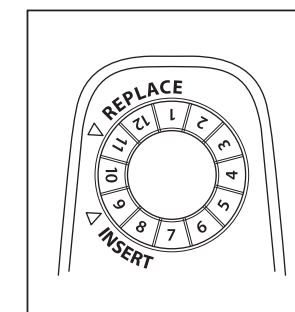
Den Wasserfilter und das Gitter 60 Sekunden lang sorgfältig spülen.

- ### 3.



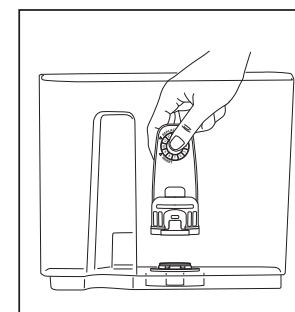
Die Endkappe vom Filtergehäuse entfernen und den Filter einsetzen. Die Endkappe wieder auf das Filtergehäuse aufstecken, um den Filter zu fixieren.

- 4.



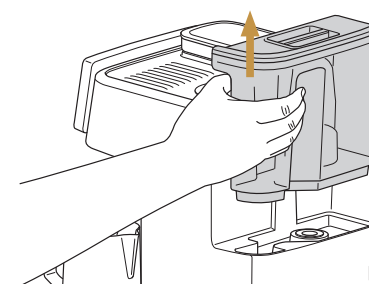
Das Datum 2 Monate
vorstellen.

- 5.

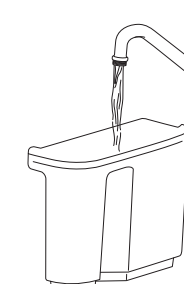


Das Filtergehäuse in den Behälter einsetzen.

SCHRITT 4: WASSER- UND BOHNENBEHÄLTER BEFÜLLEN



1. Nimm den rückwärtigen Wasserbehälter heraus.



2. Bis zur max. Fülllinie (aber nicht darüber hinaus) mit kaltem Wasser oder Wasser mit Raumtemperatur füllen. Den Behälter wieder in die Maschine einsetzen.

HINWEIS: Verwende gefiltertes Wasser für beste Ergebnisse.

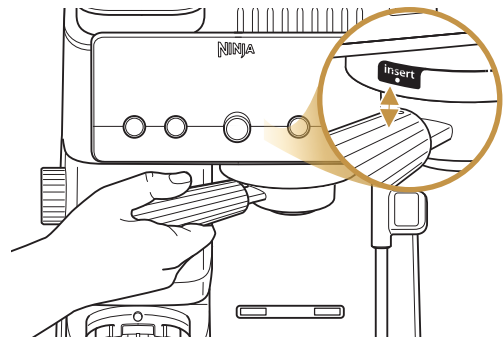


- Den Bohnenbehälter mit ganzen Kaffeebohnen befüllen.* Du kannst den Bohnenbehälter nach Belieben füllen. Achte darauf, dass der Bohnenbehälter fest mit der Maschine verbunden ist, bevor du den Brühvorgang startest. **KEINEN** gemahlene Kaffee in den Bohnenbehälter geben.

„Weitere Informationen zu den Bohnen findest du unter „Tipps zum Umgang mit Bohnen“.

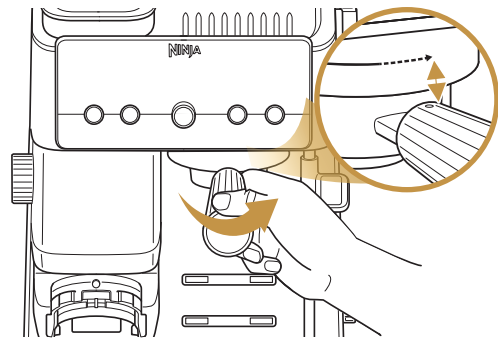
SCHRITT 5: SPÜLEN DER MASCHINE

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

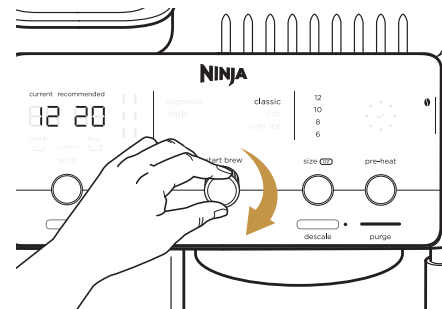


1. Nachdem der Double Basket im Siebträger installiert wurde, setze den Siebträger in den Gruppenkopf ein (nach links geneigt). **Richte dazu den orangefarbenen Punkt am Siebträger am orangefarbenen Punkt am Gruppenkopf aus.**

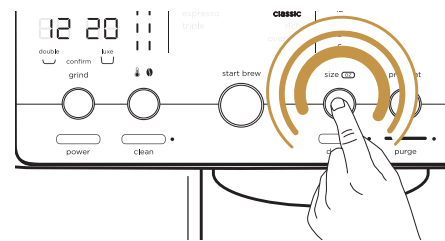
*DER DOUBLE BASKET IST BEREITS IM SIEBTRÄGER VORMONTIERT.



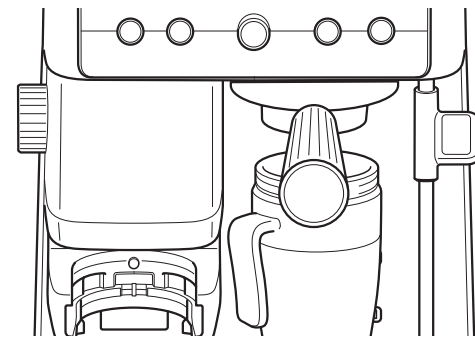
2. Setze den Siebträger durch Drehen in den Gruppenkopf ein, **bis der orangefarbene Punkt des Siebträgers am Sicherungspfeil des Gruppenkopfes ausgerichtet ist.**



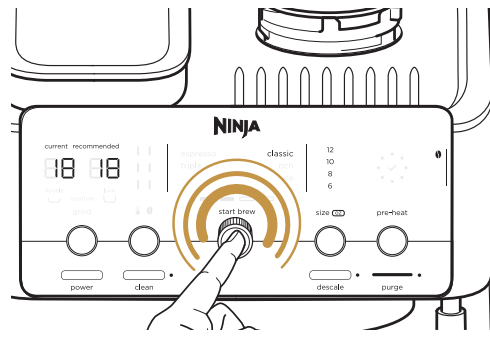
3. Wähle mit dem mittleren Drehknopf **CLASSIC (KLASSISCH)** aus.



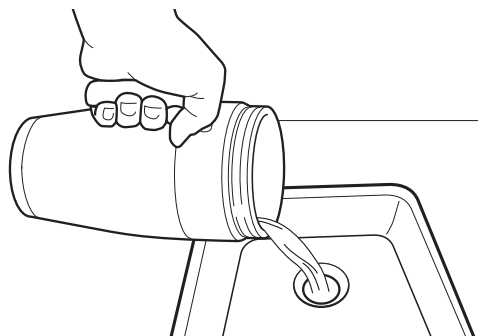
4. Drücke die Taste **SIZE (GRÖSSE)**, um die größte verfügbare Größe auszuwählen.



5. Stelle eine Tasse mit 450 ml oder mehr Fassungsvermögen unter den Siebträger.



6. Drücke **START BREW (BRÜHEN STARTEN)**. Zu Beginn des Brühvorgangs gibt die Maschine ein Tonsignal. 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. Gieße das Wasser aus und **spüle dann den Siebträger durch. Trockne ihn anschließend ab.**

SO FUNKTIONIERT DIE

BARISTA ASSIST TECHNOLOGY™

Vielleicht bemerkst du, dass sich der empfohlene Mahlgrad ändert. Das liegt an der Barista Assist-Technologie, die den empfohlenen Mahlgrad anpasst, damit die Espresso-Extraktion optimal gelingt. Wenn du mehr Bohnen hinzufügst, dauert es vielleicht 2-3 Brühvorgänge, bis der optimale Mahlgrad gefunden ist. Der Mahlgrad kann sich ändern, je nachdem, welchen Brühstil, welche Stärke oder Größe du auswählst. Wenn die Bohnen etwas älter sind, kann sich der empfohlene Mahlgrad im Laufe der Zeit ändern. Das ist normal. Achte darauf, dass der aktuelle Mahlgrad immer dem für eine optimale Espresso-Extraktion empfohlenen Mahlgrad entspricht.

Die richtige Menge an Kaffeepulver ist ebenfalls ausschlaggebend, um eine optimale Espresso-Extraktion zu erreichen. Die Barista Assist-Technologie verfügt über eine integrierte Waage. Die Bohnen werden so lange gemahlen, bis sich die optimale Menge an Kaffeepulver im Siebträger befindet. Lass den Siebträger, sobald du ihn ins Mahlwerk eingesetzt hast, 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 abgegebene Flüssigkeit ist karamellfarben. Das ist die Crema.
- Auf deinem Getränk bildet sich eine Crema-Schicht. Neige die Tasse, um zu sehen, ob die Crema-Schicht immer noch vollständig sichtbar ist. Wenn du nach wie vor nur den Karamellton siehst, hast du den Espresso-Shot optimal extrahiert.

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



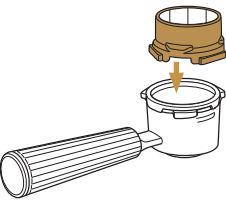
SCANNE HIER
für Anleitungen

EINSTELLUNGEN FÜR ESPRESSO

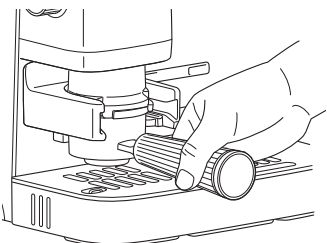
„Einstellung“ bedeutet, dass der Mahlgrad für die Bohnen kalibriert wird, um die perfekte Espresso-Extraktion für dein Getränk zu erreichen.

Die Barista Assist Technology™ erledigt dies automatisch für dich. Du musst nur die unten angegebenen Schritte **ZWEIMAL** durchlaufen und die Maschine sollte auf deine aktuellen Bohnen kalibriert sein.

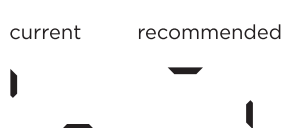
SCHRITT 1: GETRÄNK VORBEREITEN



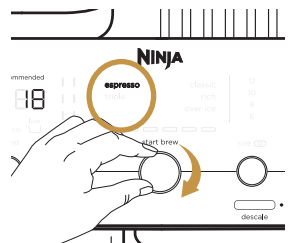
- Setze den Trichter mit dem Double Basket' auf den Siebträger und richte die Einkerbungen des Trichters an den Einkerbungen des Siebträgers aus. Den Trichter nach unten drücken, bis er im Siebträger einrastet.



- Setze den Siebträger mit dem Trichter nach oben in die Mahlwerkhalterung ein. Achte darauf, dass er gerade ist und sicher sitzt. Sobald der Siebträger in der Mahlwerkhalterung eingesetzt ist, wird er gewogen.



- Drücke nach dem Einsetzen des Siebträgers in seine korrekte Position auf **CONFIRM (BESTÄTIGEN)**, um den Brühkorb zu bestätigen".



- Da der Double Basket installiert ist, zeigt das Gerät **ESPRESSO** als Getränkeoption 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 waagrecht liegt und ganz hineingeschoben wird.

HINWEIS: Lass den Siebträger los, um das Gewicht exakt zu ermitteln.

HINWEIS: Die Maschine zeigt eine Animation und die verfügbaren Getränkeoptionen für den entsprechenden Brühkorb 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 waagrecht liegt und ganz hineingeschoben wird.

HINWEIS: Stärke 1 ergibt eine größere Menge als die Standardeinstellung. Verwende eine größere Tasse als normal.

HINWEIS: Für eine optimale Kaffeetemperatur empfiehlt es sich, vorab einen Double Shot nur mit Wasser zuzubereiten. Dadurch werden sowohl die Maschine als auch deine Tasse Becher vorgewärmt, was den Wärmeverlust begrenzt. Trockne anschließend deine Tasse und den Siebträger und fahre wie gewohnt mit dem Brühen fort.

HINWEIS: Am Ende signalisiert ein erneutes Tonsignal, dass der Brühvorgang abgeschlossen ist. Nimm den Siebträger vorsichtig aus dem Gruppenkopf. Entsorge den Kaffeesatz, indem du die Oberfläche des Brühkorbs über einem Behälter oder einer Knock Box* ausklopfst.

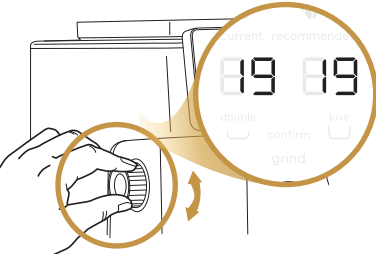
VORSICHT: DER SIEBTRÄGER IST HEISS.

***KNOCKBOX SEPARAT ERHÄLTICH AUF NINJAKITCHEN.EU**

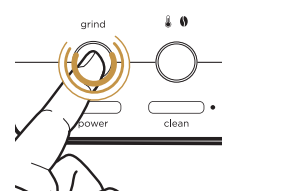
SCHRITT 2: BOHNEN MAHLEN



- Überprüfe, ob die aktuelle Mahleinstellung mit der empfohlenen Einstellung übereinstimmt.



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



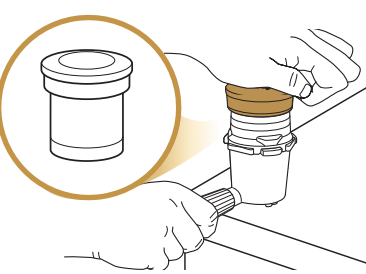
- Drücke auf **GRIND (MAHLEN)**. Berühre den Siebträger **NICHT**, bis der Mahlvorgang abgeschlossen ist.

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

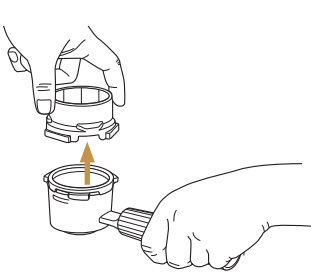
HINWEIS: Drehe den Mahlgradregler in kleinen Schritten, damit die Maschine die Änderung der Mahlwerkseinstellung übernehmen kann.

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.

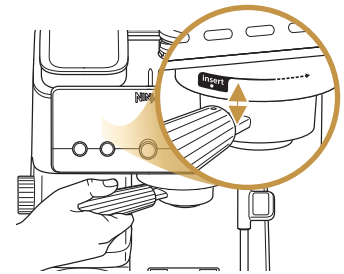
SCHRITT 3: ESPRESSOZUBEREITUNG



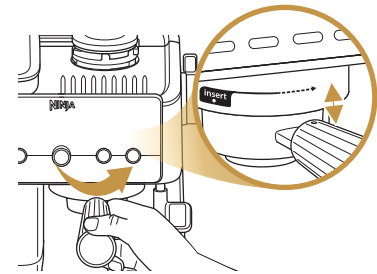
- Nimm nach dem Mahlen den Siebträger heraus. Drücke den Tamper auf einer geraden Oberfläche bei noch eingesetztem Trichter bis zum Trichter nach unten.



- Nimm den Trichter aus dem Siebträger. Trichter und Tamper zusammen oben auf dem Gerät ablegen.

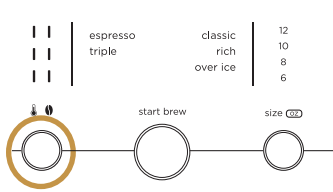


- Setze den Siebträger in den Gruppenkopf ein (schräg nach links), indem du den orangefarbenen Punkt auf dem Siebträger am orangefarbenen Punkt auf dem Gruppenkopf ausrichtest.

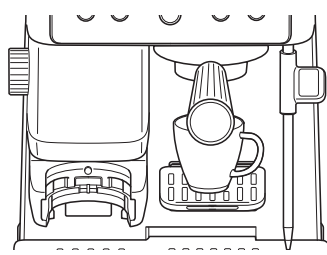


- Setze den Siebträger durch Drehen in den Gruppenkopf ein, bis der orangefarbene Punkt des Siebträgers am Sicherungspfeil des Gruppenkopfes ausgerichtet ist.

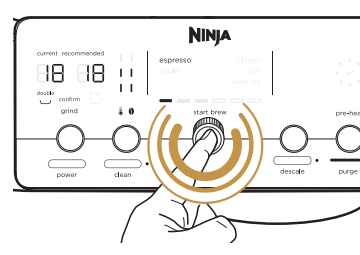
HINWEIS: Beim Tampen auf Holz oder auf einer empfindlichen Arbeitsfläche ein Handtuch zum Schutz unterlegen.



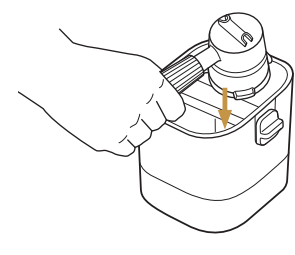
- Optional:* Passe die Stärke oder Temperatur an deine Vorlieben an. Die Taste 3 Sekunden gedrückt halten, um zwischen den Einstellungen zu wechseln. Die Einstellung der Espresso-Brühstärke wirkt sich auf die Brühmenge aus.



- Stelle eine Tasse unter den Siebträger.



- Drücke **START BREW (BRÜHEN STARTEN)**. Zu Beginn des Brühvorgangs gibt die Maschine ein Tonsignal. Der Fortschrittsbalken leuchtet auf und zeigt den Status des Brühvorgangs an.



- Am Ende signalisiert ein erneutes Tonsignal, dass der Brühvorgang abgeschlossen ist. Nimm den Siebträger vorsichtig aus dem Gruppenkopf. Entsorge den Kaffeesatz, indem du die Oberfläche des Brühkorbs über einem Behälter oder einer Knock Box* ausklopfst.

HINWEIS: Stärke 1 ergibt eine größere Menge als die Standardeinstellung. Verwende eine größere Tasse als normal.

HINWEIS: Für eine optimale Kaffeetemperatur empfiehlt es sich, vorab einen Double Shot nur mit Wasser zuzubereiten. Dadurch werden sowohl die Maschine als auch deine Tasse Becher vorgewärmt, was den Wärmeverlust begrenzt. Trockne anschließend deine Tasse und den Siebträger und fahre wie gewohnt mit dem Brühen fort.

HINWEIS: Am Ende signalisiert ein erneutes Tonsignal, dass der Brühvorgang abgeschlossen ist. Nimm den Siebträger vorsichtig aus dem Gruppenkopf. Entsorge den Kaffeesatz, indem du die Oberfläche des Brühkorbs über einem Behälter oder einer Knock Box* ausklopfst.

VORSICHT: DER SIEBTRÄGER IST HEISS.

***KNOCKBOX SEPARAT ERHÄLTICH AUF NINJAKITCHEN.EU**

SCHRITT 4: WIEDERHOLE DIE SCHRITTE 1-3

Nachdem der erste Brühvorgang abgeschlossen ist, schütte das Getränk weg und wiederhole die Schritte 1-3.

Zum Abschluss des zweiten Brühvorgangs hat die Barista Assist Technology™ den empfohlenen Mahlgrad für die optimale Extraktion eingestellt. Die Maschine ist nun bereit für die Zubereitung von Espresso.

Bitte beachte, dass du diesen Vorgang immer dann wiederholen musst, wenn du eine neue Sorte Bohnen in den Behälter gibst.

WEITERE INFORMATIONEN FINDEST DU UNTER „SO FUNKTIONIERT DIE BARISTA ASSIST TECHNOLOGY“.



BEREIT ZUM AUFSCHÄUMEN?

Wie du manuell aufschäumen kannst, erfährst du in der mitgelieferten Anleitung zum manuellen Aufschäumen oder scanne hier für Anleitungsvideos.

VIELFÄLTIGE KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso- und Kaffeegetränke gibt es in verschiedenen Varianten, die jeweils durch den Brühvorgang beeinflusst werden. Jeder Brühvorgang ergibt ein eigenes Geschmacksprofil und eine individuelle Stärke, um unterschiedliche Vorlieben anzusprechen.

ESPRESSO

Brühkorbgröße und ausgewählte Esspressostärke bestimmen die Wassermenge und damit den Geschmack. Die Mahlgutmenge bleibt dabei immer gleich.



ESPRESSO (ESPRESSO)

Konzentrierte, intensive Portion Kaffee
Ergibt mit dem Double Basket einen doppelten Espresso.

72 ml*

KAFFEE

Die Stärke ändert die Menge des Mahlguts im Siebträger und beeinflusst das Geschmacksprofil.



CLASSIC (KLASSISCH)

Ein ausgewogener Kaffee, der auch pur getrunken werden kann

175 ml – 235 ml



RICH (STARK)

Stärker konzentrierter Kaffee, ideal zum Mischen mit Milch und Aromen

175 ml – 235 ml



OVER ICE (AUF EIS)

Speziell programmiert für die Zubereitung von konzentriertem, heißem Kaffee auf Eis, der nicht verwässert.

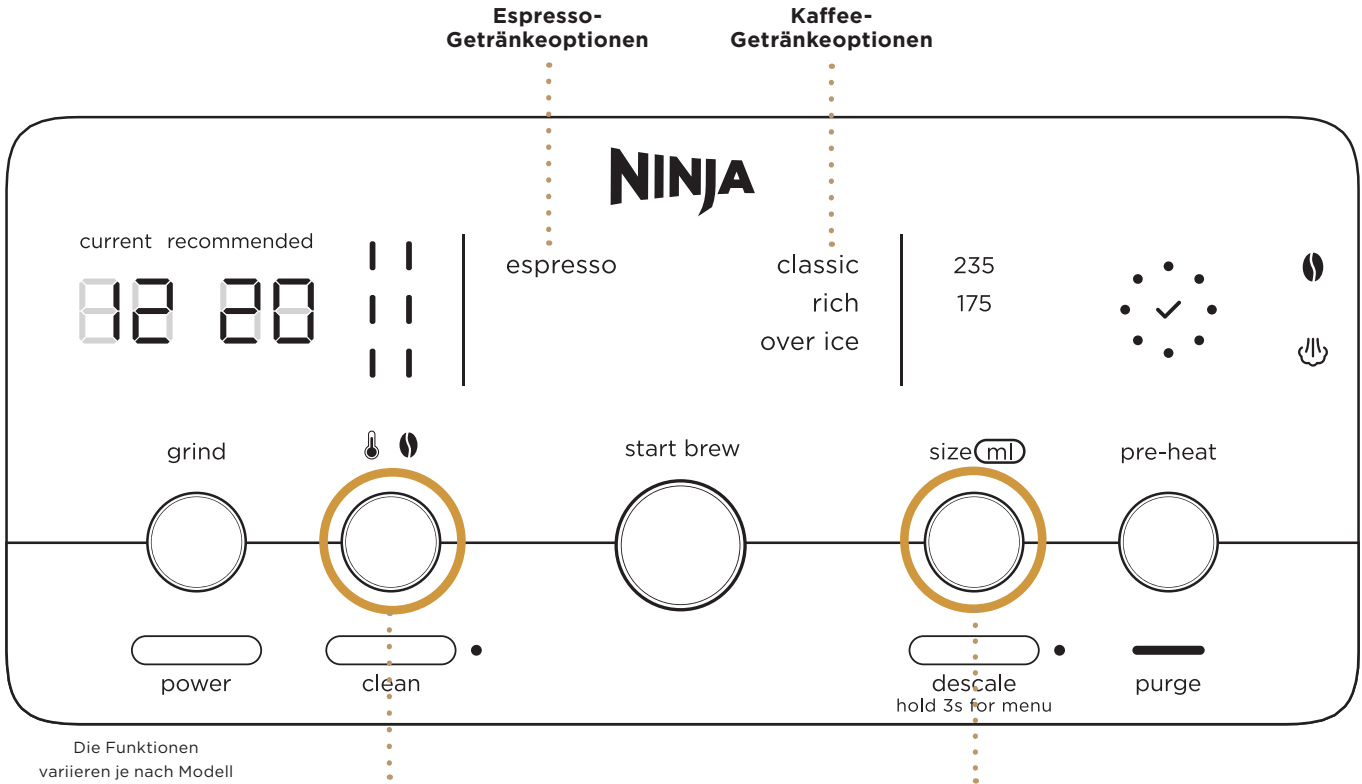
Die Tasse für das richtige Brühvolumen VOR dem Brühen mit Eis auffüllen.

175 ml – 235 ml

*Bei Zubereitung mit der Standardstärke 1.

Weitere Informationen dazu findest du im Abschnitt „Brühstärke und -temperatur einstellen“.

BEDIENFELD



GRÖSSENEINSTELLUNG

ESPRESSO: Die Änderung der **STÄRKE** ändert die auszugebende Menge des Espresso und wirkt sich auch auf den Geschmack aus.

KAFFEE: Drücke die Taste **SIZE (GRÖSSE)**, um die auszugebende Menge zu ändern. Eine Änderung der Größe hat keinen Einfluss auf den Geschmack. Um das Geschmacksprofil zu ändern, ändere die Einstellung für **STÄRKE**.

GESCHMACK ANPASSEN

Die Barista Assist-Technologie empfiehlt den Mahlgrad abhängig von der Zubereitungsart und -menge. Da nicht alle Bohnen gleich geröstet werden, verwende den Mahlgradregler, um das Geschmacksprofil anzupassen.

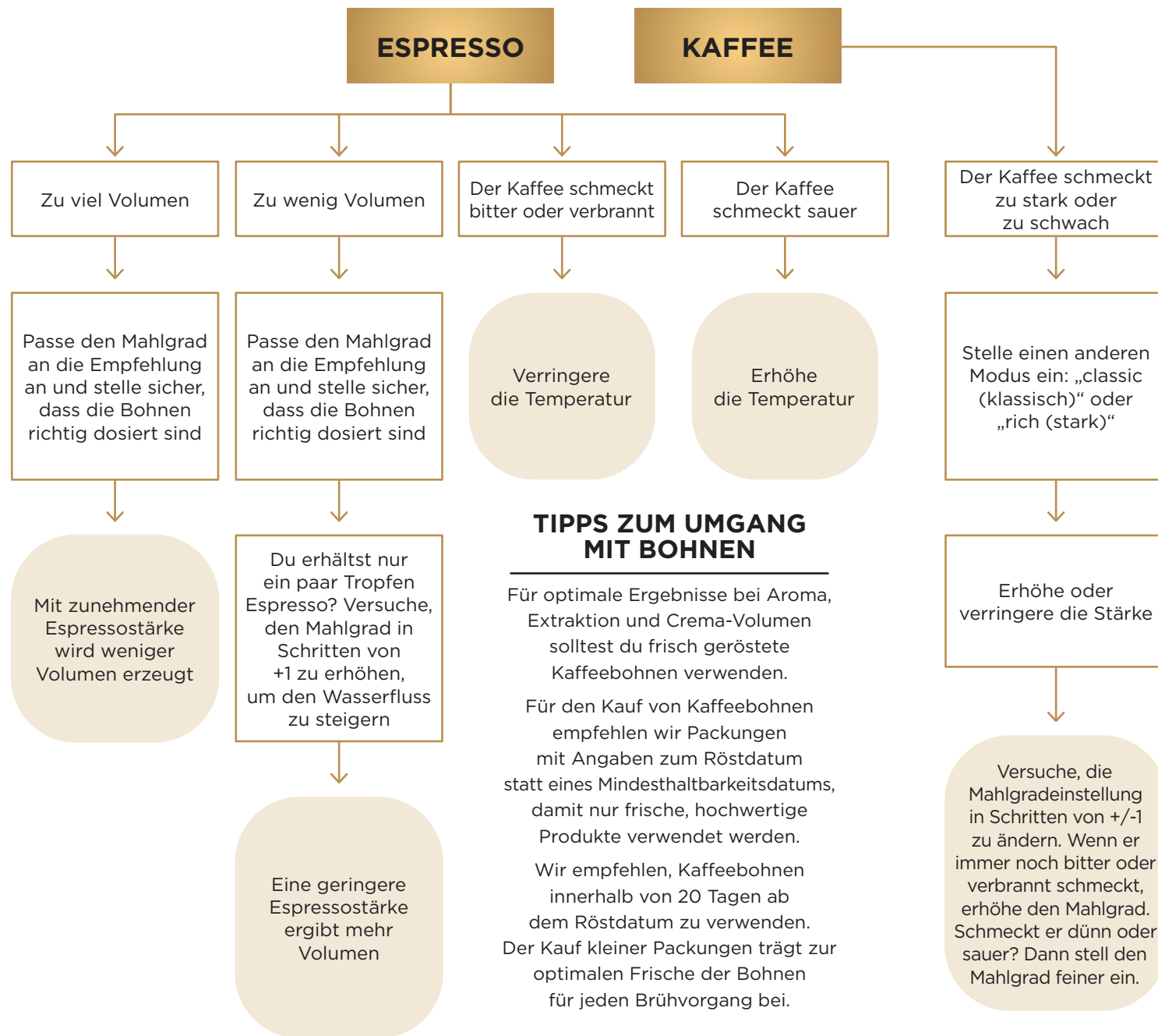
Es schmeckt zu bitter oder verbrannt: Erhöhe den Mahlgrad oder verringere die Temperatur

Es schmeckt zu sauer: Verringere den Mahlgrad oder erhöhe die Temperatur

KAFFEE, WIE DU IHN MAGST

**Der Espresso oder Kaffee schmeckt nicht so, wie du es dir erhofft hast?
Zum Glück kannst du in unserer Ninja Luxe Café dein Getränk nach deinen persönlichen Vorlieben gestalten!**

BEREITEST DU ESPRESSO ODER KAFFEE ZU?



TIPPS ZUM UMGANG MIT BOHNEN

Für optimale Ergebnisse bei Aroma, Extraktion und Crema-Volumen solltest du frisch geröstete Kaffeebohnen verwenden.

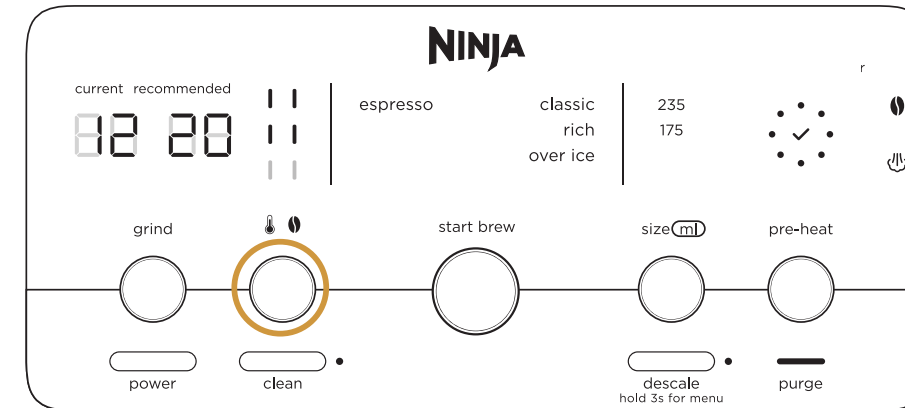
Für den Kauf von Kaffeebohnen empfehlen wir Packungen mit Angaben zum Röstdatum statt eines Mindesthaltbarkeitsdatums, damit nur frische, hochwertige Produkte verwendet werden. Wir empfehlen, Kaffeebohnen innerhalb von 20 Tagen ab dem Röstdatum zu verwenden. Der Kauf kleiner Packungen trägt zur optimalen Frische der Bohnen für jeden Brühvorgang bei.

HINWEIS: Verwende keine aromatisierten Bohnen. Zusätzliche Öle und Zucker auf den Bohnen können zu mehr Ablagerungen von Rückständen im Mahlwerk führen, was die empfohlene Häufigkeit der Reinigung erhöht.

HINWEIS: Wir empfehlen zwar, immer die Barista Assist-Technologie zu verwenden, aber wenn die oben genannten Maßnahmen nicht ausreichen, um die Qualität des Espresso zu verbessern, versuche es bei bitterem Geschmack mit einer größeren Einstellung und bei saurem Geschmack mit einer feineren Einstellung.

BRÜHSTÄRKE UND -TEMPERATUR EINSTELLEN

Während du dein Getränk auswählst, kannst du die Brühtemperatur und -stärke über die Taste unter den folgenden Symbolen anpassen:  



Halte die Taste unter den Symbolen 3 Sekunden lang gedrückt, um zwischen Temperatur und Stärke zu wechseln.

Espresso-Stärkeoptionen:



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

HINWEIS: Die Barista Assist-Technologie kann den Mahlgrad bei Einstellung der Brühstärke entsprechend anpassen.

Kaffeestärke-Optionen:



Temperatureinstellungen:



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.
Der Kaffee ist zu sauer: Versuche, die Temperatur zu erhöhen.

DIE WAHL DER RICHTIGEN TASSE

Die verwendete Tasse sollte der Größe des Getränks entsprechen.
Für ein heißeres Getränk wähle eine Tasse, die in etwa die gleiche
Größe hat wie das Getränk.

Auch die Materialdicke der Tasse hat Einfluss auf die Temperatur des 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, diese beiden Teile und die Maschine für bevorstehende Brühvorgänge vorzuheizen. Um die Temperatur deines Getränks weiter zu erhöhen, bereite einen doppelten Espresso nur mit Wasser zu und lass ihn durch den Siebträger in die Tasse laufen, aus der du trinken möchtest. Die Temperatur der Tasse hat Einfluss auf die Temperatur deines Getränks. Gieße das Wasser aus und trockne dann die Tasse sowie den Siebträger ab. Fahre dann mit dem eigentlichen Brühvorgang fort. Eine Anleitung findest du unter „Spülung mit Wasser“.

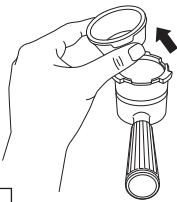
WEITERE REZEPTE UND INFOS FINDEST DU IN UNSEREM REZEPTBUCH.

TÄGLICHE PFLEGE

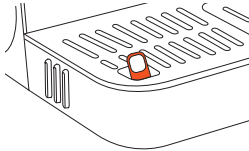
REINIGUNG DES BRÜHKORBS UND DES SIEBTRÄGERS

Denke daran, diese Teile nach jedem Brühvorgang zu reinigen. Nimm den Brühkorb aus dem Siebträger heraus und reinige beide Teile gründlich von Hand.

HINWEIS: Der schwarze Einsatz am Boden des Siebträgers kann nicht entfernt werden und sorgt für einen optimalen Kaffeefluss.



ENTLEEREN DER TROPFSCHALE



Wenn die orangefarbene Anzeige so weit ansteigt, dass sie sichtbar wird, ist es an der Zeit, die Tropfschale zu leeren.

REINIGEN DES AUFSCÄUMERS

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

Düse spülen: Die Dampfdüse nach jedem Aufschäumen ohne Kännchen nach unten drücken und das Handventil öffnen, um Dampf abzulassen. Dadurch wird das Innere der Dampfdüse nach dem Aufschäumen gereinigt.

SPÜLMASCHINENGEEIGNETE TEILE

Trichter, Reinigungsscheibe und alle Teile der Tropfschale.

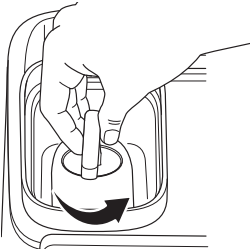
REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS

Um Verstopfungen vorzubeugen und die beste Qualität zu gewährleisten, empfiehlt es sich, das Kegelmahlwerk bei täglicher Anwendung mindestens einmal pro Woche zu reinigen.

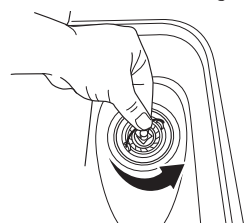
Bei dunklen Röstungen, koffeinfreiem Kaffee und anderen ölhaltigen Bohnensorten empfiehlt es sich, das Mahlwerk häufiger zu reinigen. Wenn du das Mahlwerk nicht täglich benutzt, solltest du es mindestens einmal im Monat oder vor jedem Bohnenwechsel reinigen.

Vergewissere dich, dass deine Maschine ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor du fortfährst.

- Entferne alle Bohnen aus dem Bohnenbehälter. Siehe Abschnitt „Bohnen wechseln“.
- Vergewissere dich, dass der Bohnenbehälter richtig eingesetzt und verriegelt ist. Entferne übrige Bohnen auf dem Mahlwerk, indem du mit „Purge (Düse spülen)“ eine Reinigung durchführst. Befolge dazu diese Anweisungen. Stelle zunächst den Mahlgrad auf 60 ein und halte mit dem Siebträger in der Mahlwerkhalterung die Taste Start Grind (Mahlen starten) gedrückt. Sobald das Mahlen beginnt, halte die Taste etwa 10 Sekunden lang gedrückt oder bis sich das Geräusch merklich verändert. Bei diesem Vorgang werden Rückstände im Mahlwerk entfernt. Falls noch Reste auf dem Mahlwerk sind, einfach mit der Bürste abfegen und bei Bedarf erneut eine Reinigung durchführen.
- Schalte die Maschine aus und ziehe den Netzstecker. Entferne den Bohnenbehälter, indem du den Griff anhebst und gegen den Uhrzeigersinn drehst.



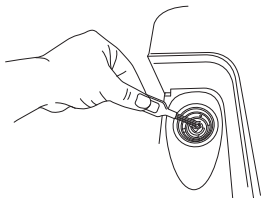
- Entferne das obere Mahlwerk, indem du es gegen den Uhrzeigersinn drehst und dabei den orangefarbenen Pfeil auf dem Mahlwerk am orangefarbenen Pfeil mit der Aufschrift ALIGN (AUSRICHTEN) auf der Maschine ausrichtest. Hebe das obere Mahlwerk nach der Ausrichtung heraus.



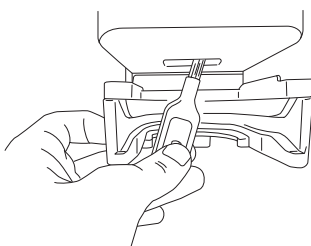
- Reinige das ausgebaute Kegelmahlwerk mit einer Bürste.



- Reinige dann das in die Maschine eingebaute Kegelmahlwerk mit einer Reinigungsbürste.



- Reinige auch die Innenseite der Mahlwerkhalterung.



HINWEIS: Das Mahlwerk darf **NICHT** mit Wasser in Berührung kommen.

HINWEIS: Verwende zum Reinigen des in der Maschine eingebauten Mahlwerks nur die Reinigungsbürste.

REGELMÄSSIGE REINIGUNG

Die folgende Anleitung bezieht sich auf die Entkalkungs- und Reinigungszyklen. Dabei handelt es sich um zwei verschiedene Vorgänge, die du dann durchführen solltest, wenn die jeweilige Anzeige auf dem Bedienfeld aufleuchtet.

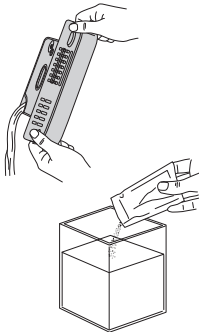
ENTKALKEN

Dauer: insgesamt ca. 90 Minuten

Wenn die Anzeige „Descale (Entkalken)“ aufleuchtet, solltest du demnächst einen Entkalkungszyklus durchführen. Wenn nach dem Aufleuchten keine Entkalkung durchgeführt wird, verschlechtert sich die Getränkequalität, und die Maschine kann verstopfen.

Durch das Entkalken werden Kalk- und Mineralablagerungen im Inneren der Maschine abgelöst und entfernt. Die regelmäßige Entkalkung mit der richtigen Entkalkerlösung bei Aufleuchten der Anzeige DESCAL (ENTKALKEN) trägt dazu bei, die optimale Leistung aufrechterhalten.

- Stelle sicher, dass die Tropfschale vollständig entleert ist, da ein Teil des Wassers aus dem Entkalkungszyklus in der Tropfschale landet. **Wenn die Tropfschale nicht geleert ist, kann sie überlaufen.**



- Löse das mitgelieferte Ninja Entkalkerpulver in einem separaten Behälter mit 1,1 Liter Wasser auf. Gieße die Entkalkerlösung in den Wasserbehälter.

ODER

Fülle den Wasserbehälter mit 475 ml weißem Essig und fülle dann Wasser bis zur Linie Descal (Entkalken) auf.

- Setze den Double Basket in den Siebträger ein.
- Befestige den Siebträger im Gruppenkopf.
- Stelle das Milchkännchen mit eingesetzter Dampfdüse auf die Tropfschale.
- Drehe das Handventil auf die Position **DAMPF** und drücke dann die Taste **DESCAL (ENTKALKEN)**.
- Drücke den mittleren Drehknopf, um den Entkalkungszyklus zu starten.
- Während des ersten Teils des Entkalkungszyklus wird die Lösung **etwa 30 Minuten** lang durch die Dampfdüse gespült. Die Maschine gibt einen Signalton ab, wenn dieser Teil abgeschlossen ist.
- Sobald der erste Teil des Zyklus abgeschlossen ist, nimm das Milchkännchen heraus und leere den Inhalt aus. Wasch es von Hand mit warmem Seifenwasser, um alle Reste der Lösung zu entfernen.
- Drehe das Handventil auf die Position **BRÜHEN**.
- Stelle eine leere Tasse (mindestens 475 ml) unter den Siebträger.
- Drücke den **MITTLEREN DREHKNOPF**, um mit dem zweiten Teil des Zyklus fortzufahren. Das Gerät spült die Lösung **ca. 60 Minuten lang** durch den Siebträger.* Die Maschine zählt die verbleibende Zeit auf dem Bedienfeld herunter.
- Das Gerät gibt einen Signalton ab, wenn der Entkalkungszyklus abgeschlossen ist.
- Entnimm nach Abschluss des Zyklus den Siebträger und die Tropfschale. Vorsicht: In ihnen befindet sich Wasser.
- Leere beide aus und wasche sie von Hand mit warmem Seifenwasser aus, um alle Lösungen zu entfernen, die den Geschmack des Kaffees beeinträchtigen könnten.
- Fülle den Wasserbehälter bis zur Linie Max Fill (Maximale Fülllinie) mit frischem Wasser.
- Bringe die Tropfschale wieder an der Maschine an und setze den Siebträger in den Gruppenkopf ein. Das Milchkännchen darf **NICHT** eingesetzt werden.
- Spüle den Gruppenkopf durch, indem du das Programm **CLASSIC (KLASSISCH)** mit der größten verfügbaren Größe durchführst.
- Spüle dann die Dampfdüse ohne eingesetztes Milchkännchen, indem du das Handventil auf **DAMPF** drehst und den Dampf durch die Düse strömen lässt.

HINWEIS: Wische nach dem Entkalken sofort alle Spritzer ab, um Flecken auf der Oberfläche zu vermeiden.

*Die Dauer kann variieren.

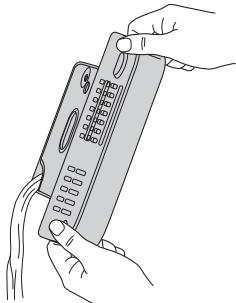
REINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Dauer: insgesamt ca. 6 Minuten

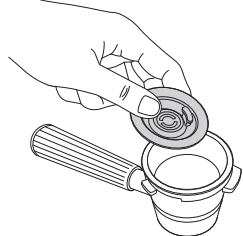
Ein Reinigungszyklus spült Fett- und Schmutzablagerungen aus, die sich in und um den Gruppenkopf angesammelt haben. Die Anzeige CLEAN (REINIGEN) leuchtet automatisch auf, wenn ein Reinigungszyklus erforderlich ist. Du kannst auch einen Reinigungszyklus durchführen, wenn du eine Veränderung der Getränkequalität feststellst. Für den Reinigungszyklus benötigst du die Reinigungsscheibe (im Lieferumfang der Maschine enthalten und im Zubehörfach aufzubewahren) und eine Reinigungstablette (ebenfalls enthalten und auf ninjakitchen.eu erhältlich).

Befolge diese Schritte, um einen Reinigungszyklus durchzuführen:

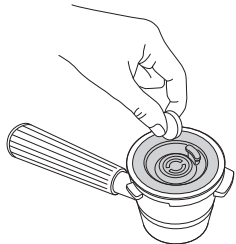
- Stelle sicher, dass die Tropfschale vollständig entleert ist, da das Wasser aus dem Reinigungszyklus in der Tropfschale landet. **Wenn die Tropfschale nicht geleert ist, kann sie überlaufen.**



- Fülle den Wasserbehälter bis zur Linie Max Fill (Maximale Fülllinie), aber nicht darüber hinaus.
- Setze den Double Basket in den Siebträger ein.
- Platziere die Reinigungsscheibe oben auf dem Double Basket, der Griff zeigt nach oben.



- Lege eine Reinigungstablette in die Mitte der Reinigungsscheibe.



- Befestige den Siebträger im Gruppenkopf.
- Drücke die Taste **CLEAN (REINIGEN)**, drücke dann den mittleren Drehknopf, um den Reinigungszyklus zu starten.
- Die Maschine beginnt nun mit der Rückspülung des Sprühkopfs und des Gruppenkopfs sowie mit der Rückführung des Wassers und der Ablagerungen aus dem Reinigungszyklus in die Tropfschale.
- Der Reinigungszyklus dauert insgesamt ungefähr 6 Minuten. Die Maschine gibt einen Signalton ab, wenn der Reinigungszyklus beendet ist.
- Entferne nach Abschluss des Reinigungszyklus sowohl den Siebträger als auch die Tropfschale. Vorsicht – sie können beide Wasser enthalten. Von Hand mit warmem Seifenwasser spülen.

[illegible][illegible]

NINJA LUXE CAFÉ

mini

Zubehör und Ersatzteile findest du unter ninjakitchen.eu

BARISTA ASSIST TECHNOLOGY und NINJA LUXE sind Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES301EU_QSG_MP_Mv7_TP