

NINJA LUXE CAFÉ

mini INSPIRATION GUIDE



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

Please make sure to read the enclosed Ninja® Quick Start Guide prior to using your machine.

YOUR GUIDE TO ESPRESSO & COFFEE PERFECTION WITHOUT THE GUESSWORK

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

GET TO KNOW YOUR LUXE CAFÉ



Assisted Tamper

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



Funnel

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



Single & Double Baskets

Sits inside the portafilter to hold grounds and brew your drink.

DOUBLE: espresso, coffee
SINGLE: espresso

Portafilter

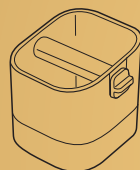
Holds basket in place for grinding and brewing.



NOTE: Single Basket not compatible with all models.

ELEVATE YOUR STATION

Find premium accessories, extra cleaning supplies, and more on Flavoured.



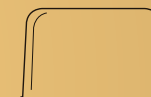
Knock Box
for used grounds



Descal Powder
1 packet included



Water Filter Housing



Water Filter Inserts



Cleaning Tablets
1 packet included



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

YOUR AT-HOME BARISTA

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

TIPS

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

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

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

SMOOTH MICROFOAM WITH HANDS-FREE STEAM WAND

Our temperature-controlled steam wand creates three levels of froth from **DAIRY OR PLANT-BASED MILK**

BREW TYPE

Single
Double

Classic
Rich

Over Ice*

FLAVOR SYRUPS OR SWEETENERS

Honey

Sugar Syrup

Chocolate Syrup

Hazelnut Syrup

Caramel Syrup

Maple Syrup

Cane Sugar

Brown Sugar

Any Flavoured Syrup

Any Sugar Substitute

DAIRY OR PLANT-BASED MILK

Whole Milk

Skimmed Milk

Semi Skimmed Milk

Oat Milk

Soy Milk

Almond Milk

Cashew Milk



STEAMED MILK

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



THIN FROTH

A thin layer of froth, ideal for latte art.



THICK FROTH

Classic, fluffy froth to top off drinks like cappuccinos.

BREW TIPS

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



CHOOSING BEANS

For best results, use freshly roasted coffee beans.

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

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

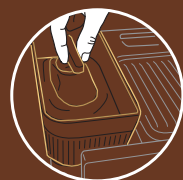


DIALING IN YOUR GRIND SETTING

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

SWITCHING BEANS

It is recommended to clean out the grinder when switching beans. Please see instructions on how to clean the grinder in the Owner's Guide.

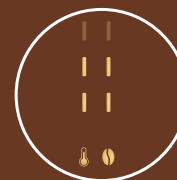


- 1 Unlock bean hopper by rotating handle counterclockwise.
- 2 Remove the bean hopper and pour out any leftover beans.
- 3 Place the hopper back on the machine. Lock bean hopper back in by rotating handle clockwise.
- 4 Place the portafilter with the funnel attached in the grinding cradle.
- 5 Press CONFIRM to confirm your basket.
(Not applicable to all models)
- 6 Press and hold GRIND button to clear any leftover beans.
- 7 Add new beans into the bean hopper.



TAMPING COFFEE BREWS

You must tamp all coffee brews. Tamp your grounds to ensure no grounds spill over the edge of the portafilter.



CHANGING BREW STRENGTH

ADJUSTING BREW STRENGTH:

To adjust brew strength, press the STRENGTH button.

ESPRESSO STRENGTH OPTIONS:

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

COFFEE STRENGTH OPTIONS:

- — — Mild: Less beans will be ground
- — — Default
- — — Bold: More beans will be ground

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.

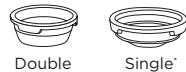
HOW TO BREW WITH LUXE CAFÉ™

Brew Espresso or Drip Coffee
for any type of café-quality beverage.



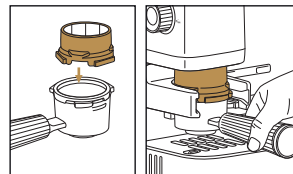
STEP 1 SET UP

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



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

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



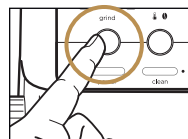
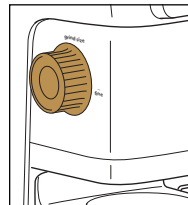
*Single basket not compatible with all models.

STEP 2 GRIND

Press **CONFIRM** to confirm your basket (not applicable to all models). Select your beverage type.

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

Press **GRIND**.



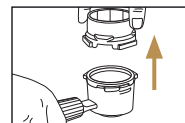
STEP 3 TAMP or SHAKE

Tamping is required for all espresso brews and coffee beverages. With portafilter on a solid level surface, and with funnel still attached, press tamper all the way down until it meets the funnel.



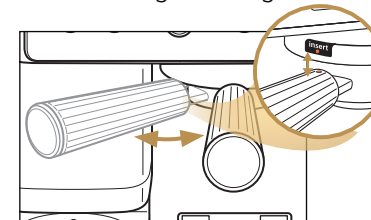
NOTE: If tamping on top of a wooden or delicate material countertop, put a towel down for protection.

Remove funnel and store on top of the machine.



STEP 4 BREW

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



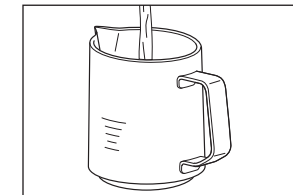
Place appropriate sized cup under portafilter.

Press **START BREW**.

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

STEP 5 | OPTIONAL FROTH

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



Place milk jug on drip tray with the steam wand inside. Press **MILK TYPE** button to select the setting that matches the milk in the jug.

Turn froth dial to select froth type, then press **FROTH**.

TIPS

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



FOR MORE INFORMATION,
see the Owner's Guide.

ESPRESSO DRINK TYPES

BOLD



CREAMY

DRINK	OUTPUT VOLUME	MILK	FROTH STYLE
Doppio (Double Shot)	45ml Espresso	----	----
Flat White	45ml Espresso	150ml	Thin 
Cappuccino	45ml Espresso	150ml	Thick 
Latte	45ml Espresso	235ml	Thin 

 FOAM  MILK  ESPRESSO/COFFEE

RECIPE INSPIRATION



CHOCOLATE MACCHIATO

Function: Espresso
Accessories: Double Basket
Ingredients: Double Shot espresso, 1 ½ teaspoon chocolate syrup, 60ml whole milk, chilled, Cocoa powder to serve
Directions: Add caramel syrup to 6oz cup, then brew espresso into cup and stir to combine. Add milk to milk jug, select DAIRY and THICK FROTH. Pour froth over brewed espresso, and sprinkle cocoa powder on top and serve.



VANILLA CAPPUCCINO

Function: Classic
Accessories: Double Basket
Ingredients: Double Shot espresso, 1 tablespoon Vanilla syrup, 150ml whole milk, chilled
Directions: Add vanilla syrup to cup, then brew espresso into cup. Add milk to milk jug, select DAIRY and THICK FROTH. Pour froth over brewed espresso and serve.



AFFOGATO

Function: Double shot
Accessories: Double Basket
Ingredients: Double shot espresso, 1 scoop vanilla ice cream
Directions: Add 1 scoop of vanilla ice cream to an 8 oz cup. Brew espresso over ice cream, and serve immediately.



SALTED MAPLE DRIP COFFEE

Function: Classic
Accessories: Double Luxe Basket
Ingredients: 235ml freshly brewed coffee, 1 tablespoon Maple syrup, 1 pinch sea salt
Directions: Add maple syrup and salt to cup, then brew coffee into cup. Stir until chocolate syrup is fully dissolved and serve.



SPICED LATTE WITH CARAMEL

Function: Espresso
Accessories: Double Basket
Ingredients: Double Shot espresso, ¼ teaspoon ground cinnamon (plus extra to serve), ¼ teaspoon ground ginger, 1 tablespoon caramel syrup, 235ml whole milk, chilled
Directions: Add cinnamon and ginger to portafilter before tamping grounds. Add caramel syrup to 12oz cup, then brew espresso into cup. Stir caramel syrup with Espresso to dissolve. Add milk to milk jug, select DAIRY and THIN FROTH. Pour froth over brewed espresso, sprinkle with additional cinnamon and serve.



IRISH COFFEE

Function: Rich
Accessories: Double Basket
Ingredients: 235ml freshly brewed coffee, 1 tablespoon brown sugar, 25ml Irish Whiskey, Whipped cream, for garnish
Directions: Add brown sugar to a 10 oz cup, brew coffee into cup, then add whiskey to cup. Stir to dissolve sugar. Top with whipped cream and serve.

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

ES351EU ES352EU_IG_MP_Mv1_EN,DE,FR

NINJA LUXE CAFÉ

mini

REZEPTBUCH



HIER
SCANNEN
für Videos mit
Anleitungen, Rezepten
und Informationen zu
Reinigung und Pflege.

Bitte unbedingt vor dem ersten Gebrauch die beiliegende Ninja® Kurzanleitung lesen.

DEIN LEITFADEN FÜR PERFEKTEN ESPRESSO UND KAFFEE, OHNE RÄTSELRATEN

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

LERNE DEINE LUXE CAFÉ MINI KENNEN



Unterstützender Tamper

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



Trichter

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



Single und Double Baskets

Werden in den Siebträger eingesetzt und halten das Mahlgut, um das Getränk zubereiten zu können.

DOUBLE: Espresso, Kaffee
SINGLE: Espresso

Siebträger

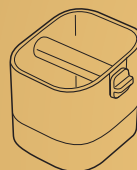
Hält den Basket während des Mahlens und der Zubereitung in Position.



HINWEIS: Der Single Basket ist nicht mit allen Modellen kompatibel.

DIE PERFEKTE ERGÄNZUNG

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



Knockbox
für verbrauchtes Mahlgut



Entkalkerpulver
1 Packung enthalten



Wasserfiltergehäuse



Wasserfiltereinsätze



Reinigungstabletten
1 Packung enthalten



HIER SCANNEN

für Videos mit
Anleitungen, Rezepten
und Informationen zu
Reinigung und Pflege.

DER BARISTA

FÜR DEIN ZUHAUSE

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

TIPPS

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

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

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

ZUBEREITUNGSART	AROMATISIERTER SIRUP ODER SÜSSUNGSMITTEL	PFLANZLICHE MILCHALTERNATIVE ODER KUHMLICH
Single	Honig	Vollmilch
Double	Zuckersirup	Magermilch
	Schokoladensirup	Teilenträhmte Milch
	Haselnusssirup	Haferdrink
Klassisch	Karamellsirup	Sojadrink
Stark	Ahornsirup	Mandelmilch
	Rohrzucker	Cashewmilch
	Brauner Zucker	
	Jeder aromatisierte Sirup	
Auf Eis*	Beliebiger Zuckerersatz	

*Nicht bei allen Modellen verfügbar.

GLATTER MIKROSCHAUM MIT AUTOMATISCHER DAMPFDÜSE

Unsere temperaturgesteuerte Dampfdüse erzeugt drei Schaumstufen aus **MILCH ODER PFLANZLICHEN MILCHALTERNATIVEN**



ERWÄRMTE MILCH

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



DÜNNER SCHAUM

Eine dünne Schaumschicht, ideal für Latte Art.



DICKER SCHAUM

Klassischer, luftiger Schaum zum Verfeinern von Getränken wie Cappuccino.

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Beachte diese Tipps beim Mahlen, Tampen und Brühen.



AUSWAHL DER BOHNEN

Für optimale Ergebnisse solltest du frisch geröstete Kaffeebohnen verwenden.

Wenn du Kaffeebohnen kaufst, orientiere dich am Röstdatum statt am Mindesthaltbarkeitsdatum, damit du ein frisches, hochwertiges Produkt erhältst.

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



EINSTELLUNG DES MAHLGRADS

Wenn du zum ersten Mal neue Bohnen verwendest oder mehr Bohnen hinzufügst, dauert es vielleicht 2-3 Brühvorgänge, bis der optimale Mahlgrad gefunden ist. Wenn die Bohnen etwas älter sind, kann sich der empfohlene Mahlgrad erneut ändern. Das ist normal. Achte darauf, dass der aktuelle Mahlgrad immer dem für eine optimale Espresso-Extraktion empfohlenen Mahlgrad entspricht.

BOHNEN AUSTAUSCHEN

Es wird empfohlen, vor dem Wechseln der Bohnen das Mahlwerk zu reinigen. Bitte die Anweisungen zur Reinigung des Mahlwerks in der Bedienungsanleitung lesen.

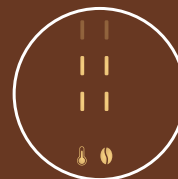


- 1 Löse den Bohnenbehälter durch Drehen des Griffs gegen den Uhrzeigersinn.
- 2 Entferne den Bohnenbehälter und schütte die Bohnenreste aus.
- 3 Den Bohnenbehälter wieder auf die Maschine stellen. Den Bohnenbehälter durch Drehen des Griffs im Uhrzeigersinn wieder verriegeln.
- 4 Den Siebträger mit dem aufgesetzten Trichter in die Mahlwerkhalterung einsetzen.
- 5 Drücke auf CONFIRM (BESTÄTIGEN), um deinen Brühkorb zu bestätigen. (Gilt nicht für alle Modelle)
- 6 Halte die Taste GRIND (MAHLEN) gedrückt, um alle Bohnenreste zu entfernen.
- 7 Fülle frische Bohnen in den Bohnenbehälter.



TAMPEN FÜR KAFFEEGETRÄNKE

Alle Kaffeegetränke müssen vorab getampt werden. Tampe dein Mahlgut, um zu verhindern, dass Kaffeepulver über den Rand des Siebträgers hinausläuft.



ÄNDERN DER BRÜHSTÄRKE

DIE BRÜHSTÄRKE ANPASSEN:

Um die Brühstärke einzustellen, die Taste STRENGTH (STÄRKE) drücken.

ESPRESSOSTÄRKE-OPTIONEN:

- — — Standard: Länger, weniger konzentriert: Verhältnis Wasser/Kaffeepulver 4:1
- — — Verhältnis Wasser/Kaffeepulver 2,5:1
- — — Kürzer, konzentrierter: Verhältnis Wasser/Kaffeepulver 2:1

KAFFEESTÄRKE-OPTIONEN:

- — — Mild: Es werden weniger Bohnen gemahlen
- — — Standard
- — — Kräftig: Es werden mehr Bohnen gemahlen

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.

BRÜHEN MIT DER LUXE CAFÉ™

Bereite Espresso oder Filterkaffee für
jedes Getränk in Café-Qualität zu.

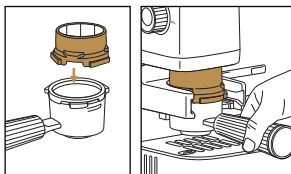
SCHRITT 1 EINRICHTEN

Den Brühkorb entsprechend des Getränks auswählen. Die Laschen des Brühkorbs an den Einkerbungen des Siebträgers ausrichten und nach unten drücken.



Den Trichter auf den Siebträger setzen und dabei die Einkerbungen des Trichters an den Einkerbungen des Siebträgers ausrichten. Den Trichter nach unten drücken, bis er im Siebträger einrastet.

Den Siebträger gerade in die Mahlwerkhalterung einsetzen. Dabei auf einen waagerechten und sicheren Sitz achten.



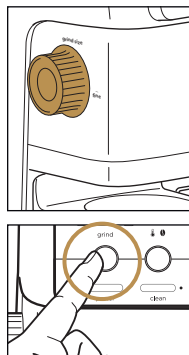
*Der Single Basket ist nicht mit allen Modellen kompatibel.

SCHRITT 2 MAHLEN

Drücke auf **CONFIRM (BESTÄTIGEN)**, um deinen Brühkorb zu bestätigen (gilt nicht für alle Modelle). Wähle deine Getränkeart.

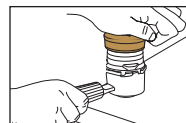
Verwende den Mahlgradregler an der linken Seite des Geräts, um den aktuellen Mahlgrad an den empfohlenen Mahlgrad anzupassen.

Drücke auf **GRIND (MAHLEN)**.



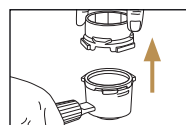
SCHRITT 3 TAMPEN oder SCHÜTTELN

Für die Zubereitung von Espresso- und Kaffeegetränken ist Tampfen erforderlich. Den Siebträger bei noch eingesetztem Trichter auf eine feste, ebene Unterlage stellen und den Tamper ganz nach unten drücken, bis er auf den Trichter trifft.



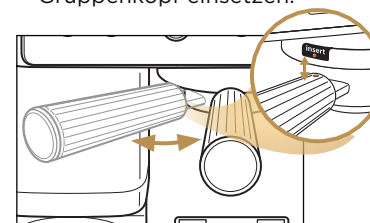
HINWEIS: Beim Tampen auf Holz oder auf einer empfindlichen Arbeitsfläche ein Handtuch zum Schutz unterlegen.

Den Trichter entnehmen und oben auf der Maschine ablegen.



SCHRITT 4 ZUBEREITUNG

Den Siebträger durch Ausrichten der orangefarbenen Punkte und Drehen nach rechts in den Gruppenkopf einsetzen.



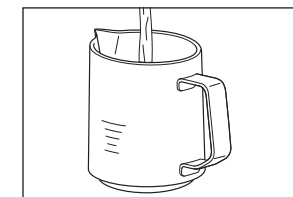
Stelle eine Tasse in geeigneter Größe unter den Siebträger.

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

Nach Abschluss des Brühvorgangs den Kaffeesatz in eine Knockbox oder einen Behälter geben und entsorgen.

SCHRITT 5 | OPTIONAL AUFSCHÄUMEN

Das Milchkännchen bis zu einer der empfohlenen Fülllinien befüllen. Die maximale Füllhöhe **NICHT** überschreiten.



Stelle das Milchkännchen mit eingesetzter Dampfdüse auf die Tropfschale. Drücke die Taste **MILK TYPE (MILCHTYP)**, um die im Milchkännchen vorhandene Milch auszuwählen.

Drehe den Aufschäum-Drehknopf auf den gewünschten Schaumtyp und drücke dann auf **FROTH (AUFSCHÄUMEN)**.

TIPPS

- **HIER gibt es Videos mit Anleitungen, Rezepten und Informationen zu Reinigung und Pflege.**



WEITERE INFORMATIONEN
siehe Bedienungsanleitung.

INTENSIV



Doppio
(Doppelter
Espresso)

45 ml
Espresso



Flat White

45 ml
Espresso

150 ml

Dünnere
Schaum



Cappuccino

45 ml
Espresso

150 ml

Dicker
Schaum



Latte

45 ml
Espresso

235 ml

Dünnere
Schaum



CREMIG

MILCHSCHAU

MILCH

ESPRESSO/KAFFEE



SCHOKOLADE MACCHIATO

Funktion: Espresso (Espresso)

Zubehör: Double Basket

Zutaten: Doppelter Espresso, 1 ½ Teelöffel Schokoladensirup, 60 ml gekühlte Vollmilch, Kakaopulver zum Servieren

Anleitung: Karamellsirup in eine Tasse (180 ml) geben, Espresso zubereiten, in die Tasse ausgeben und alles verrühren. Milch in das Milchkännchen geben, DAIRY (KUH MILCH) und THICK FROTH (DICKER SCHAUM) auswählen. Den Schaum über den gebrühten Espresso gießen, Kakaopulver darüberstreuen und servieren.



VANILLE-CAPPUCCINO

Funktion: Classic (Klassisch)

Zubehör: Double Basket

Zutaten: Doppelter Espresso, 1 Esslöffel Vanillesirup, 150 ml gekühlte Vollmilch

Anleitung: Vanillesirup in eine Tasse geben, dann Espresso zubereiten und in die Tasse ausgeben. Milch in das Milchkännchen geben, DAIRY (KUH MILCH) und THICK FROTH (DICKER SCHAUM) auswählen. Milchschaum über den gebrühten Espresso gießen und servieren.



AFFOGATO

Funktion: Double Shot (Doppelter Espresso)

Zubehör: Double Basket

Zutaten: Doppelter Espresso, 1 Kugel Vanilleeis

Anleitung: 1 Kugel Vanilleeis in eine Tasse (230 ml) geben. Aufgebrühten heißen Espresso über die Eiscreme gießen und sofort servieren.



GESALZENER AHORSNIRUP-KAFFEE

Funktion: Classic (Klassisch)

Zubehör: Double Luxe Baskets

Zutaten: 235 ml frisch gebrühter Kaffee, 1 Esslöffel Ahornsirup, 1 Prise Meersalz

Anleitung: Ahornsirup und Salz in eine Tasse geben, dann Kaffee zubereiten und in die Tasse ausgeben. Umrühren, bis der Schokoladensirup vollständig aufgelöst ist, und servieren.



LATTE MIT KAREMELL UND GEWÜRZEN

Funktion: Espresso (Espresso)

Zubehör: Double Basket

Zutaten: Doppelter Espresso, ¼ Teelöffel Zimt (gemahlen) (plus extra zum Servieren), ¼ Teelöffel Ingwer (gemahlen), 1 Esslöffel Karamellsirup, 235 ml gekühlte Vollmilch

Anleitung: Zimt und Ingwer vor dem Tappen des Kaffee pulvers in den Siebträger geben. Karamellsirup in eine Tasse (350 ml) geben, dann Espresso zubereiten und in die Tasse ausgeben. Den Karamellsirup mit dem Espresso verrühren, damit er sich auflöst. Milch in das Milchkännchen geben, DAIRY (KUH MILCH) und THIN FROTH (DÜNNER SCHAUM) auswählen. Aufgeschäumte Milch über den aufgebrühten Espresso gießen, mit Zimt bestreuen und servieren.



IRISH COFFEE

Funktion: Rich (Stark)

Zubehör: Double Basket

Zutaten: 235 ml frisch gebrühter Kaffee, 1 Esslöffel brauner Zucker, 25 ml irischer Whiskey, Schlagsahne zum Garnieren

Anleitung: Braunen Zucker in eine Tasse (300 ml) geben, Kaffee zubereiten und in die Tasse ausgeben, dann Whiskey in die Tasse hinzufügen. Umrühren, damit sich der Zucker auflöst. Mit Schlagsahne garnieren und servieren.

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

ES351EU ES352EU_IG_MP_Mv1_EN,DE,FR

NINJA LUXE CAFÉ

mini

LIVRET DE RECETTES



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

Lisez attentivement le guide de démarrage rapide Ninja® inclus avant d'utiliser votre machine.

VOTRE GUIDE VERS L'EXPRESSO ET LE CAFÉ PARFAITS, SANS RIEN LAISSER AU HASARD

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

DÉCOUVREZ VOTRE LUXE CAFÉ



Poussoir assisté
Conçu pour appliquer une pression adaptée et uniforme, afin d'obtenir un palet parfait.



Entonnoir
Empêche tout débordement de la mouture lors du broyage et aide à tasser. Installez toujours l'entonnoir avant de mouler.



DOUBLE

Paniers simple et double

Se placent à l'intérieur du porte-filtre pour contenir la mouture et préparer votre boisson.

DOUBLE : espresso, café
SIMPLE : espresso



SIMPLE

Porte-filtre

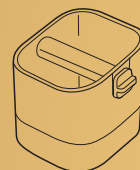
Maintient le panier en place pour le broyage et l'infusion.



REMARQUE : le panier simple n'est pas compatible avec tous les modèles.

AMÉLIOREZ VOTRE STATION

Vous pourrez trouver des accessoires haut de gamme, des fournitures de nettoyage supplémentaires et plus encore sur ninjakitchen.eu.



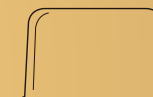
Bac à marc de café
pour jeter les moutures après utilisation



Poudre de détartrage
1 sachet inclus



Boîtier du filtre à eau



Inserts du filtre à eau



Pastilles de nettoyage
1 sachet inclus



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

VOTRE BARISTA À DOMICILE

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

CONSEILS

- Ajoutez un shot d'expresso à toutes vos boissons à base de café pour plus d'intensité.
- Utilisez les repères sur votre carafe à lait afin de trouver facilement la mesure idéale pour préparer vos boissons préférées.
- Pour une mousse plus crémeuse à base de lait végétal, choisissez une variété spéciale barista.

TYPE D'INFUSION	SIROPS AROMATISÉS OU ÉDULCORANTS	LAIT D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE
Simple Double	Miel	Lait entier
	Sirop de sucre	Lait écrémé
Classique Riche	Sirop de chocolat	Lait demi-écrémé
	Sirop de noisette	Lait d'avoine
	Sirop de caramel	Lait de soja
	Sirop d'érable	Lait d'amande
Café glacé*	Sucre de canne	Lait de cajou
	Sucre brun	
	Tous les sirops aromatisés	
	Tous les substituts de sucre	

* Non disponible sur certains modèles

MICROMOUSSE ONCTUEUSE AVEC LA BUSE VAPEUR AUTOMATIQUE

Notre buse vapeur à température contrôlée propose trois niveaux de mousse, avec du **LAIT D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE**



LAIT VAPEUR

Délicatement chauffé à la vapeur pour une température idéale, parfaite pour le café ou le chocolat chaud.



MOUSSE FINE

Une fine couche de mousse, idéale pour un latte artistique.



MOUSSE ÉPAISSE

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

CONSEILS DE PRÉPARATION

Pour perfectionner vos moutures, tassages et infusions.



BIEN CHOISIR VOS GRAINS DE CAFÉ

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

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

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



AJUSTER VOTRE RÉGLAGE DE MOUTURE

Lorsque vous utilisez de nouveaux grains de café pour la première fois ou ajoutez plus de grains, 2 à 3 extractions d'expresso peuvent être nécessaires avant de trouver le réglage optimal pour la mouture. Avec le temps, le réglage recommandé pour la mouture peut changer afin de prendre en compte l'ancienneté des grains. C'est normal. Assurez-vous que la taille de mouture actuelle correspond toujours aux recommandations pour garantir la meilleure extraction d'expresso possible.

CHANGER LES GRAINS DE CAFÉ

Il est recommandé de nettoyer le broyeur lorsque vous changez les grains. Veuillez consulter les consignes de nettoyage du broyeur dans la notice d'utilisation.



- 1 Déverrouillez le bac à grains en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 2 Retirez le bac à grains et enlevez les grains restants.
- 3 Remettez le bac sur l'appareil. Verrouillez le bac à grains en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 4 Insérez le porte-filtre, avec l'entonnoir installé dessus, dans le support de broyage.
- 5 Appuyez sur CONFIRM (CONFIRMER) pour confirmer votre panier. (Ne s'applique pas à tous les modèles)
- 6 Appuyez longuement sur le bouton GRIND (MOUDRE) pour enlever les grains restants.
- 7 Ajoutez de nouveaux grains dans le bac à grains.



TASSAGE DES INFUSIONS DE CAFÉ

Vous devez tasser à chaque préparation de boisson à base de café. Tassez votre mouture pour vous assurer qu'elle ne déborde pas du porte-filtre.



MODIFICATION DE L'INTENSITÉ DE LA BOISSON

RÉGLER L'INTENSITÉ DE LA BOISSON :

pour ajuster l'intensité de la boisson, appuyez sur le bouton STRENGTH (INTENSITÉ).

OPTIONS D'INTENSITÉ DE L'EXPRESSO :

- — — Par défaut : Allongé, moins concentré : rapport eau/mouture 4:1
- — — rapport eau/mouture 2,5:1
- — — Court, plus concentré : rapport eau/mouture 2:1

OPTIONS D'INTENSITÉ DU CAFÉ :

- — — Doux : moins de grains seront moulus
- — — Par défaut
- — — Corsé : davantage de grains sont moulus

REMARQUE :

le réglage de l'intensité de l'infusion d'expresso 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.

COMMENT PRÉPARER UNE BOISSON AVEC LA LUXE CAFÉ™

Préparez un espresso ou un café filtre pour tous les types de boissons de qualité barista.

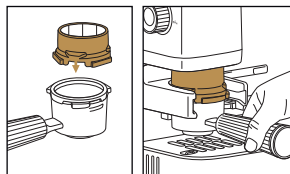
ÉTAPE 1 PRÉPARER

Choisissez votre panier en fonction de la boisson à préparer. Alignez les pattes du panier avec les encoches sur le porte-filtre et appuyez vers le bas.



Placez l'entonnoir sur le porte-filtre 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.

Insérez le porte-filtre directement dans le support de broyage, en vous assurant qu'il ne dépasse pas et qu'il est fermement enclenché.



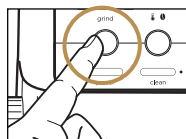
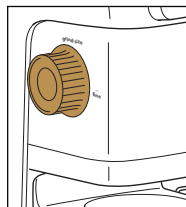
* Le panier simple n'est pas compatible avec tous les modèles.

ÉTAPE 2 MOUDRE

Appuyez sur **CONFIRM (CONFIRMER)** pour confirmer votre panier (non applicable à tous les modèles). Sélectionnez votre type de boisson.

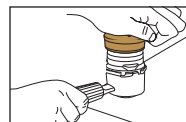
Utilisez le bouton de mouture situé sur le côté gauche de la machine pour ajuster la taille de la mouture actuelle à la taille recommandée.

Appuyez sur **GRIND (MOUDRE)**.



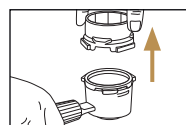
ÉTAPE 3 TASSER ou SECOUER

Le tassage est requis pour les boissons à base d'espresso et de café. Placez le porte-filtre sur une surface plane et dure, puis, avec l'entonnoir toujours installé, appuyez sur le tasseur jusqu'à ce qu'il touche l'entonnoir.



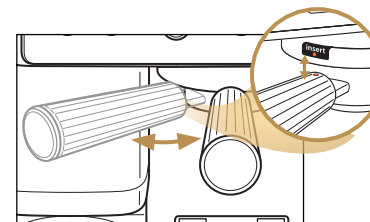
REMARQUE : si vous tassez sur un comptoir en bois ou sur une surface délicate, placez une serviette dessus pour le/la protéger.

Retirez l'entonnoir et rangez-le dans son support sur le dessus de la machine.



ÉTAPE 4 INFUSER

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



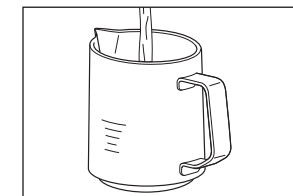
Placez une tasse de taille appropriée sous le porte-filtre.

Appuyez sur **START BREW (DÉMARRER L'INFUSION)**.

Une fois l'infusion terminée, jetez le marc de café dans un bac à marc ou un récipient.

ÉTAPE 5 | FACULTATIVE MOUSSE

Remplissez la carafe à lait jusqu'à l'un des repères de remplissage recommandés. **NE PAS** dépasser la ligne MAX.



Placez la carafe à lait sur le bac d'égouttement avec la buse vapeur à l'intérieur. Appuyez sur le bouton **MILK TYPE (TYPE DE LAIT)** pour sélectionner le réglage qui correspond au lait présent dans la carafe.

Tournez le bouton de réglage de la mousse pour sélectionner le type de mousse de lait souhaité, puis appuyez sur **FROTH (MOUSSE)**.

CONSEILS

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



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

TYPES DE BOISSONS À BASE D'ESPRESSO

CORSÉ



CRÉMEUX

BOISSON	VOLUME OBTENU	LAIT	STYLE DE MOUSSE
Doppio (Double dose)	Expresso de 45 ml	----	----
Flat White	Expresso de 45 ml	150 ml	Mousse fine 
Cappuccino	Expresso de 45 ml	150 ml	Mousse épaisse 
Latte	Expresso de 45 ml	235 ml	Mousse fine 

MOUSSE LAIT EXPRESSO/CAFÉ

IDÉES DE RECETTES



MACCHIATO AU CHOCOLAT

Programme : Espresso (Expresso)
Accessoires : panier double
Ingrédients : double dose d'expresso, 1/2 cuillère à café de sirop de chocolat, 60 ml de lait entier froid, cacao en poudre pour servir
Préparation : ajoutez le sirop de caramel dans une tasse de 175 ml, puis préparez l'expresso dans la tasse et mélangez. Ajoutez le lait dans la carafe à lait, puis sélectionnez DAIRY (LAIT D'ORIGINE ANIMALE) et THICK FROTH (MOUSSE ÉPAISSE). Versez la mousse sur l'expresso préparé, saupoudrez de cacao en poudre et servez.



CAPPUCCINO À LA VANILLE

Programme : Classic (Classique)
Accessoires : panier double
Ingrédients : double dose d'expresso, 1 cuillère à soupe de sirop de vanille, 150 ml de lait entier froid
Préparation : ajoutez le sirop de vanille dans une tasse, puis préparez l'expresso dans la tasse. Ajoutez le lait dans la carafe à lait, puis sélectionnez DAIRY (LAIT D'ORIGINE ANIMALE) et THICK FROTH (MOUSSE ÉPAISSE). Versez la mousse sur l'expresso préparé et servez.



AFFOGATO

Programme : Double shot (Double dose)
Accessoires : panier double
Ingrédients : double dose d'expresso, 1 boule de crème glacée à la vanille
Préparation : ajoutez 1 boule de crème glacée à la vanille dans une tasse de 235 ml. Versez l'expresso sur la crème glacée et servez immédiatement.



CAFÉ FILTRE AU SIROP D'ÉRABLE SALÉ

Programme : Classic (Classique)
Accessoires : panier double luxe
Ingrédients : 235 ml de café fraîchement infusé, 1 cuillère à soupe de sirop d'érable, 1 pincée de sel de mer
Préparation : ajoutez le sirop d'érable et le sel dans une tasse, puis préparez le café dans la tasse. Mélangez jusqu'à dissolution complète du sirop de chocolat et servez.



LATTÉ ÉPICÉ AU CARAMEL

Programme : Espresso (Expresso)
Accessoires : panier double
Ingrédients : double dose d'expresso, 1/4 de cuillère à café de cannelle moulue (plus un supplément pour servir), 1/4 de cuillère à café de gingembre moulu, 1 cuillère à soupe de sirop de caramel, 235 ml de lait entier froid
Préparation : ajoutez la cannelle et le gingembre dans le porte-filtre, puis tassez la mouture. Ajoutez le sirop de caramel dans une tasse de 355 ml, puis préparez l'expresso dans la tasse. Mélangez le sirop de caramel avec l'expresso jusqu'à dissolution. Ajoutez le lait dans la carafe à lait, puis sélectionnez DAIRY (LAIT D'ORIGINE ANIMALE) et THIN FROTH (MOUSSE FINE). Versez la mousse sur l'expresso préparé, saupoudrez de cannelle et servez.



IRISH COFFEE

Programme : Rich (Riche)
Accessoires : panier double
Ingrédients : 235 ml de café fraîchement préparé, 1 cuillère à soupe de sucre brun, 25 ml de whisky irlandais, crème fouettée pour décorer
Préparation : ajoutez le sucre brun dans une tasse de 295 ml, préparez le café dans la tasse, puis ajoutez le whisky. Mélangez pour dissoudre le sucre. Recouvrez de crème fouettée et servez.

NINJA LUXE CAFÉ

mini

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

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES351EU ES352EU_IG_MP_Mv1_EN,DE,FR