

Bitte lesen Sie unbedingt die beiliegende Ninja® Bedienungsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.
Veillez à prendre connaissance des instructions Ninja® incluses avant d'utiliser votre appareil.
Please make sure to read the enclosed Ninja® Instructions prior to using your unit.



NINJA®

WASSERKOCHER
BOUILLLOIRE

Perfect Temperature kettle

KURZANLEITUNG UND REZEPTE
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE ET
DE RECETTES
QUICK START & RECIPE GUIDE



NINJA®

WASSERKOCHER

Der neue Ninja Wasserkocher.

Tradition trifft Modernität. Mit seinem eleganten Design kombiniert dieser moderne Wasserkocher zeitgemäßen Stil mit außergewöhnlicher Leistung und gibt Ihnen vollständige Temperaturkontrolle für Ihre Heißgetränke.

INHALTSVERZEICHNIS

MERKMALE IHRES WASSERKOCHERS	01
SCHNELLSTARTANLEITUNG	02
INSPIRIERENDE GETRÄNKE	05



05

GOLDEN
MILK
LATTE

08



07

ORANGEN-
HIBISKUS-
TEE

08



06

MERKMALE IHRES WASSERKOCHERS

Wussten Sie, dass die Temperatur den Geschmack Ihres Lieblingsgetränks direkt beeinflussen kann?

Mit den 6 voreingestellten, Temperaturstufen zwischen 60 und 100 °C gehören verbrannter Tee und Kaffee der Vergangenheit an. Ob Grüner Tee, Oolong-Tee, Kräutertee oder frisch gemahlener Kaffee, die 6 voreingestellten Temperaturen sorgen stets für ein perfektes Ergebnis.

Ausgießer mit herausnehmbarem Kalkfilter

Cool Touch-Fläche
Zum sicheren Schließen des Deckels
Deckel-Öffnungs-Knopf

Wasserstandanzeige 1,7 L
Fassungsvermögen

360° drehbare Basisstation

Nicht im Bild:

- Schnellkochen dank 3.000 W
- Automatische Sicherheitsabschaltung
- Trockenkoch-Schutz



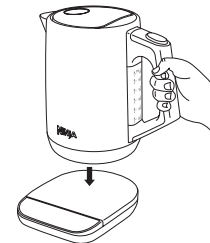
Digitales Bedienfeld

VERWENDUNG DES GERÄTS

Bevor Sie den Wasserkocher verwenden, lesen Sie auf Seite 5 der Anleitung den Abschnitt „Vor dem ersten Gebrauch“.

Wussten Sie schon?

Wenn Sie in den Wasserkocher nur so viel Wasser füllen, wie Sie benötigen, sparen Sie Zeit und Energie.



1.

Füllen Sie die gewünschte Wassermenge ein, nutzen Sie zur Orientierung das Wasserstandsfenster. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Wasserkocher auf die Heizbasis.

HINWEIS: Füllen Sie **AUSSCHLIEßLICH** Wasser ein. Füllen Sie **KEINE** anderen Flüssigkeiten ein



2.

Wählen Sie eine voreingestellte Temperatur oder verwenden Sie die Tasten +/- zur manuellen Einstellung der Temperatur von 40 °C bis 100 °C in Schritten.

HINWEIS: Für den Wechsel von Fahrenheit zu Celsius halten Sie die Tasten HOLD TEMP und PLUS 5 Sekunden lang gedrückt.

Ausschalten:

Der Wasserkocher schaltet sich automatisch nach 5 Minuten Inaktivität in den Ruhemodus. Um ihn manuell auszuschalten, halten Sie die START/STOP-Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Um den Wasserkocher zu aktivieren, drücken Sie auf eine beliebige Stelle auf dem Bedienfeld oder nehmen Sie ihn von der Basis.



3.

Drücken Sie einmal START/STOP, um den Kochvorgang zu starten. Das Wasserfenster wird beleuchtet und auf dem Display wird die aktuelle Temperatur angezeigt. Sobald die ausgewählte Temperatur erreicht ist, piept das Gerät und schaltet sich automatisch ab.

HINWEIS: Um die akustischen Signaltöne auszuschalten, halten Sie die Tasten HOLD TEMP und MINUS 5 Sekunden lang gedrückt.

HOLD TEMP

Der Wasserkocher verfügt über eine HOLD TEMP-Funktion, die das Wasser bis zu 30 Minuten auf der gewählten Temperatur hält. Wenn Sie das Wasser nicht sofort nutzen, drücken Sie die HOLD TEMP-Taste vor, während oder innerhalb von 30 Sekunden nach Abschluss eines Kochvorgangs.

HINWEIS: Die HOLD TEMP-Funktion wird erst aktiviert, wenn ein Kochvorgang aktiv ist. Wenn HOLD TEMP vor einem Kochvorgang gedrückt wird, müssen Sie START/STOP drücken, um den Kochvorgang zu starten.

Nachdem das Wasser 30 Minuten auf der Temperatur gehalten wurde, wird die HOLD TEMP-Funktion automatisch deaktiviert. Wird der Wasserkocher während dieser 30 Minuten irgendwann von der Basis genommen, wird die HOLD TEMP-Funktion deaktiviert.

HINWEIS: Wenn 100 °C/BOIL ausgewählt ist, wird die Temperatur bis zu 30 Minuten lang bei 93 °C gehalten..

BENUTZUNG DES WASSERKOCHERS

VOREINGESTELLTE TEMPERATUREN

Jede Sorte Tee oder Kaffee hat eine optimale Brühtemperatur, bei der sich der beste Geschmack entfaltet. Unsere Voreinstellungen gestatten es Ihnen, jederzeit ein gleichbleibend schmackhaftes Getränk zuzubereiten.

HOLD TEMP

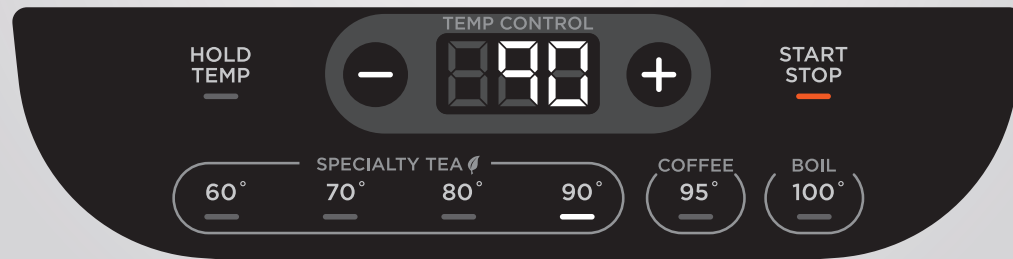
Drücken Sie diese Taste zu Beginn, während oder am Ende eines Programms, um die ausgewählte Temperatur bis zu 30 Minuten lang zu halten.

+ / -

Drücken Sie diese Taste, um die Temperaturschritte in Schritten von 5 °C von 40 °C auf 100 °C zu erhöhen oder zu verringern.

START/STOP

Einmal drücken, um das Programm zu starten.
Am Ende des Programms schaltet sich das Gerät automatisch ab.
Erneut drücken, um das Programm während des Betriebs zu beenden.



VARIABLE VOREINGESTELLTE TEMPERATUREN

60 °C, 70 °C, 80 °C, 90 °C, 95 °C, 100 °C



MEHR MÖGLICHKEITEN ALS JE ZUVOR.

Genießen Sie eine entspannende Tasse Tee, mit perfekter Temperatur serviert, damit Ihre Geschmacksknospen in Verzückung geraten.

VOREINGESTELLTE TEMPERATUREN	EMPFOHLENE GETRÄNKEART	IDEALER BEREICH ZUR MANUELLEN EINGABE
60 °C	Jasmin Weiße Tees Grüne Tees Gelbe Tees Matcha	70 °C bis 85 °C
70 °C		
80 °C		
90 °C	Oolong-Tees	90 °C bis 95 °C
95 °C	Instantkaffee, Kaffeepresse, Filterkaffee	90 °C bis 95 °C
100 °C	Schwarze Tees (Assam, English Breakfast, Earl Grey) Kräutertees Kakao Fertigsuppe Früchtetees Rooibos Chai	100 °C

HINWEIS: Diese Tabelle enthält lediglich empfohlene Werte, die je nach persönlichen Vorlieben, Tee/Kaffeessorten und Alter variieren können. Experimentieren Sie bei Ihren Lieblingsgetränken und ändern Sie Temperatur und Brühzeit nach Ihrem persönlichen Geschmack.
NIEMALS Tee oder Kaffee direkt im Wasserkocher ziehen lassen.



GRÜNER ANANAS-BASILIKUM-EISTEE

Typ: Grüner Tee
Temperatureinstellung: 80 °C
Ergibt: 1 Portion (650 ml)

ZUTATEN

2 Teebeutel Grüner Tee
 1 Esslöffel frisches, fein gehacktes Basilikum und noch ein wenig mehr zum Garnieren
 500 ml Eis
 125 ml Ananassaft
 Ananasscheibe zur Verzierung

ANLEITUNG

1. Legen Sie die Teebeutel und das Basilikum auf ein kleines, quadratisches Stück Musselin-Stoff. Wickeln Sie den Stoff zu einer Kugel und binden Sie ihn oben zu, um daraus einen Teebeutel zu machen. Beiseitelegen.
2. Füllen Sie den Wasserkocher mit Wasser. Wählen Sie 80 °C und wählen Sie START, um mit dem Erhitzen zu beginnen.
3. Wenn das Erhitzen abgeschlossen ist, nehmen Sie den Wasserkocher vorsichtig von der Basis und gießen Sie 525 ml des Wassers in eine Kanne. Lassen Sie den Teebeutel 2-3 Minuten im Wasser ziehen.
4. Wenn der Tee abgekühlt ist, geben Sie das Eis hinzu und rühren Sie den Ananassaft ein. Mit einer Ananasscheibe verzieren.

TIPP Statt Musselin-Stoff können Sie auch ein Teesieb verwenden.



GRÜNER ZEN-TEE

Typ: Grüner Tee
Temperatureinstellung: 80 °C
Ergibt: 1 Portion (300 ml)

ZUTATEN

1 Teebeutel Grüner Tee
 5-cm-Stück frisches Zitronengras (gestampft, gehackt)
 Schale von 2 Zitronen, ohne Fäden
 1 Esslöffel frische, dicht gepackte Minzeblätter

ANLEITUNG

1. Legen Sie alle Zutaten auf ein kleines, quadratisches Stück Musselin-Stoff. Wickeln Sie den Stoff zu einer Kugel und binden Sie ihn oben zu, um daraus einen Teebeutel zu machen. Beiseitelegen.
2. Füllen Sie den Wasserkocher mit Wasser. Wählen Sie 80 °C und wählen Sie START, um mit dem Erhitzen zu beginnen.
3. Wenn das Erhitzen abgeschlossen ist, nehmen Sie den Wasserkocher vorsichtig von der Basis und gießen Sie 300 ml des Wassers in eine Tasse. Lassen Sie den Teebeutel 2-3 Minuten im Wasser ziehen.



CHAI LATTE

Typ: Schwarzer Tee
Temperatureinstellung: 90 °C
Ergibt: 1 Portion (300 ml)

ZUTATEN

1 Teelöffel Kardamomsamen
 1 ganze Muskatnuss
 1/2 Stange Zimt
 5 ganze Gewürznelken
 2 Sternanis
 1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer
 125 g Milchpulver (fettarm)
 2 Teelöffel gemahlener Ingwer
 90 g Teeblätter (schwarzer Tee)
 Zucker

ANLEITUNG

1. Geben Sie alle Zutaten (außer Zucker) in eine Küchenmaschine oder einen Mixer. Dann mit Pulsfunktion mixen.
2. Geben Sie die Masse in ein luftdichtes Gefäß.
3. Füllen Sie den Wasserkocher mit Wasser. Wählen Sie 90 °C und wählen Sie START, um mit dem Erhitzen zu beginnen.
4. Legen Sie 2 Teelöffel des Chai Latte Mix auf ein kleines, quadratisches Stück Musselin-Stoff. Wickeln Sie den Stoff zu einer Kugel und binden Sie ihn oben zu, um daraus einen Teebeutel zu machen. Beiseitelegen.
5. Wenn das Erhitzen abgeschlossen ist, nehmen Sie den Wasserkocher vorsichtig von der Basis und gießen Sie 250 ml des Wassers in eine Tasse. Lassen Sie den Teebeutel 5-8 Minuten im Wasser ziehen. Dann je nach Geschmack Zucker einrühren.

ORANGEN-HIBISKUS-TEE

Typ: Kräutertee
Temperatureinstellung: 100 °C
Ergibt: 1 Portion (450 ml)

ZUTATEN

2 Teebeutel Hibiskusmischung
 Schale von 4 Orangen, ohne Fäden
 1 Teelöffel Honig
 1/4 Teelöffel gemahlener Zimt
 2 Esslöffel frischer Orangensaft

ANLEITUNG

1. Legen Sie 2 Teelöffel des Chai Latte Mix auf ein kleines, quadratisches Stück Musselin-Stoff. Wickeln Sie den Stoff zu einer Kugel und binden Sie ihn oben zu, um daraus einen Teebeutel zu machen. Beiseitelegen.
2. Füllen Sie den Wasserkocher mit Wasser. Wählen Sie 100 °C und wählen Sie START, um mit dem Erhitzen zu beginnen.
3. Wenn das Erhitzen abgeschlossen ist, nehmen Sie den Wasserkocher vorsichtig von der Basis und gießen Sie 450 ml des Wassers in eine Tasse. Geben Sie Honig, Zimt und Orangensaft hinzu. Lassen Sie den Teebeutel 5-6 Minuten im Wasser ziehen.

TIPP Wenn Sie keinen Hibiskustee finden, können Sie auch einen anderen Kräutertee Ihrer Wahl verwenden.

GOLDEN MILK LATTE

Typ: Schwarzer Tee
Temperatureinstellung: 90 °C
Ergibt: 1 Portion (300 ml)

ZUTATEN

2 Teebeutel Schwarzer Tee
 1/2 Teelöffel frische, fein gehackte Kurkuma-Wurzel
 1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer
 1/2 Teelöffel gemahlener Koriander
 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
 1/8 Teelöffel gemahlener Kardamom
 1/8 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
 125 ml Kokosmilch
 1/2 Teelöffel Honig

ANLEITUNG

1. Legen Sie alle Zutaten (außer Kokosmilch und Honig) auf ein kleines, quadratisches Stück Musselin-Stoff. Wickeln Sie den Stoff zu einer Kugel und binden Sie ihn oben zu, um daraus einen Teebeutel zu machen. Beiseitelegen.
2. Füllen Sie den Wasserkocher mit Wasser. Wählen Sie 90 °C und wählen Sie START, um mit dem Erhitzen zu beginnen.
3. Wenn das Erhitzen abgeschlossen ist, nehmen Sie den Wasserkocher vorsichtig von der Basis und gießen Sie 200 ml des Wassers in eine Tasse. Lassen Sie den Teebeutel 4 Minuten im Wasser ziehen.
4. Rühren Sie die Kokosmilch und den Honig ein zum Genießen.

NINJA®

BOUILLOIRE

Découvrez votre Bouilloire à température réglable Ninja.

Cette bouilloire combine tradition et innovation. Avec un design élégant, un style moderne et des performances d'exception. Son plus : elle offre un contrôle absolu de la température de vos boissons chaudes.

SOMMAIRE

PRÉSENTATION DE
VOTRE BOUILLOIRE

11

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

12

RECETTES

15



15

LAIT
DORÉ
AU CURCUMA

18



17

THÉ
ORANGE-
HIBISCUS

18



16

PRÉSENTATION DE VOTRE BOUILLOIRE

Saviez-vous que la température a une incidence directe sur la saveur de votre boisson préférée ?

Avec ses 6 températures pré-réglées de 60 à 100 °C, disponibles d'une simple pression sur un bouton, cette bouilloire vous garantit un thé ou un café préparé de façon optimale. Que vous soyez plutôt thé vert ou oolong, infusion ou café fraîchement moulu, vous pouvez désormais sélectionner l'une des 6 températures prédéfinies pour une boisson parfaite à chaque fois.

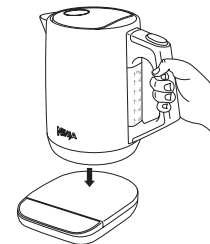


UTILISATION DE L'APPAREIL

Avant d'utiliser la bouilloire, veuillez lire la section Notice d'utilisation, page 5.

Le saviez-vous ?

Remplir la bouilloire de la quantité d'eau minimale vous fera économiser du temps et de l'énergie.



1.

Remplissez la bouilloire de la quantité d'eau souhaitée en vérifiant le niveau par la fenêtre. Fermez le couvercle et placez la bouilloire sur son socle d'alimentation.

REMARQUE : NE REMPLIR la bouilloire que d'eau froide.
NE PAS la remplir d'autres liquides.



2.

Sélectionnez une température pré-réglée ou appuyez sur les boutons +/- pour régler la température par paliers de 40 °C à 100 °C.

REMARQUE : Pour passer de Fahrenheit à Celsius, appuyez sur les boutons Hold Temp et Plus pendant 5 secondes.

Éteindre l'appareil :

Après 5 mn d'inactivité, la bouilloire passera automatiquement en mode veille. Pour l'éteindre manuellement, appuyez sur le bouton START/STOP pendant 3 secondes. Pour réactiver la bouilloire, appuyez n'importe où sur le panneau de commande ou soulevez-la de sa base.



3.

Appuyez une fois sur START/STOP pour lancer le cycle de chauffe. La fenêtre indiquant le niveau d'eau s'éclairera et la température s'affichera à l'écran au fur et à mesure. Une fois la température sélectionnée atteinte, l'appareil émettra un signal sonore et s'éteindra automatiquement.

REMARQUE : Pour ne plus entendre le signal sonore, appuyez en même temps sur les boutons Hold Temp et Minus pendant 5 secondes.

HOLD TEMP (MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE)

La bouilloire est équipée de la fonction Hold Temp (maintien de la température), qui maintient l'eau à la température choisie pendant 30 minutes. Si vous n'utilisez pas l'eau tout de suite, appuyez sur le bouton Hold Temp avant, pendant ou dans les 30 secondes suivant la fin du cycle de chauffe.

REMARQUE : Le maintien de la température ne s'activera que si le cycle de chauffe est actif. Si vous avez appuyé sur le bouton Hold Temp avant de lancer le cycle de chauffe, vous devrez appuyer sur START/STOP pour lancer le cycle de chauffe.

Au bout de 30 mn, le maintien de la température se désactivera automatiquement. Si la bouilloire est retirée de son socle durant ces 30 mn, le maintien de la température se désactivera automatiquement.

REMARQUE : Si « 100°C/BOIL » (Ébullition) est sélectionné, la température sera maintenue à 93 °C pendant 30 mn max.

UTILISATION DE LA BOUILLOIRE

PRÉRÉGLAGES DE TEMPÉRATURE

Chaque type de thé ou café a sa température optimale de préparation, qui fait le mieux ressortir son arôme. Nos préréglages vous permettent de préparer à chaque fois une boisson savoureuse et réconfortante.

MAINTIEN AU CHAUD (HOLD TEMP)

Sélectionnez cette fonctionnalité au début, pendant ou à la fin d'un cycle de chauffe pour maintenant la température sélectionnée pendant 30 minutes.

TOUCHES +/-

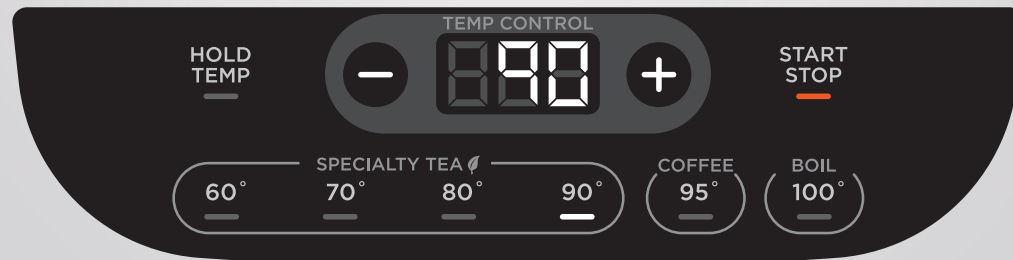
Permettent d'augmenter ou de diminuer la température par paliers de 5 °C, de 40 °C à 100 °C.

MARCHE/ARRÊT (START/STOP)

Appuyez une fois sur ce bouton pour lancer le programme.

La bouilloire s'arrête automatiquement à la fin du programme.

Appuyez à nouveau sur ce bouton pour arrêter vous-même le programme.



PRÉRÉGLAGES DE TEMPÉRATURE VARIABLES

60 °C, 70 °C, 80 °C, 90 °C, 95 °C, 100 °C



UN NOUVEL HORIZON DE POSSIBILI-THÉS.

Savourez une tasse de thé chaud relaxante, préparée à la température idéale pour le plaisir de vos papilles.

TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE	TYPE DE BOISSON RECOMMANDÉ	PLAGE IDÉALE EN CAS DE CONTRÔLE MANUEL
60 °C	Thé au jasmin	
70 °C	Thés blancs	70 °C à 85 °C
80 °C	Thés verts	
	Thés jaunes	
	Thé Matcha	
90 °C	Thés Oolong	90 °C à 95 °C
95 °C	Café instantané, café préparé dans une cafetière à piston, café filtre	90 °C à 95 °C
100 °C	Thés noirs (Assam, English Breakfast, Earl Grey) Infusions Chocolat chaud Soupe instantanée Infusions de fruits Rooibos Chai	100 °C

REMARQUE : ce tableau ne propose que des recommandations, adaptables selon les préférences personnelles, le type de thé/café et l'âge. Testez-les avec vos boissons préférées, et ajustez la température ainsi que la durée d'infusion selon vos goûts.

Ne faites **JAMAIS** infuser du thé ou du café directement dans la bouilloire.



THÉ VERT GLACÉ ANANAS-BASILIC

Type : Thé vert
Réglage de température : 80 °C
Quantité : 1 portion (650 ml)

INGRÉDIENTS

2 sachets de thé vert
 1 cuillère à soupe de basilic frais finement haché, plus un peu pour décorer
 500 ml de glace
 125 ml de jus d'ananas
 Tranche d'ananas, pour décorer

INSTRUCTIONS

1. Déposer les sachets de thé et le basilic sur un petit carré de mousseline. Former une boule avec la mousseline et nouer pour créer un sachet de thé. Réserver.
2. Remplir la bouilloire d'eau. Sélectionner 80 °C, puis appuyer sur START pour lancer le cycle de chauffe.
3. Lorsque l'eau est chaude, retirer la bouilloire du socle avec précaution et verser 525 ml d'eau dans une carafe. Ajouter le sachet de thé et laisser infuser pendant 2 à 3 minutes.
4. Une fois le thé refroidi, ajouter la glace et le jus d'ananas, et mélanger. Décorer d'une tranche d'ananas.

ASTUCE Vous pouvez remplacer le carré de mousseline par une boule à thé pour préparer le mélange.



THÉ VERT ZEN

Type : Thé vert
Réglage de température : 80 °C
Quantité : 1 portion (300 ml)

INGRÉDIENTS

1 sachet de thé vert
 1 morceau de 5 cm de citronnelle, écrasé et haché
 Zestes de 2 citrons, zeste retiré
 1 cuillère à soupe de feuilles de menthe fraîche compactées

INSTRUCTIONS

1. Déposer tous les ingrédients sur un petit carré de mousseline. Former une boule avec la mousseline et nouer pour créer un sachet de thé. Réserver.
2. Remplir la bouilloire d'eau. Sélectionner 80 °C, puis appuyer sur START pour lancer le cycle de chauffe.
3. Lorsque l'eau est chaude, retirer la bouilloire du socle avec précaution et verser 300 ml d'eau dans une tasse. Ajouter le sachet de thé et laisser infuser pendant 2 à 3 minutes.



CHAI LATTE

Type : Thé noir
Réglage de température : 90 °C
Quantité : 1 portion (300 ml)

INGRÉDIENTS

1 cuillère à café de graines de cardamome
 1 noix de muscade entière
 1/2 bâton de cannelle
 5 clous de girofle entiers
 2 pièces d'anis étoilé
 1/2 cuillère à café de grains de poivre noir
 125 g de lait écrémé en poudre
 2 cuillères à café de gingembre moulu
 90 g de feuilles de thé noir
 Sucre

INSTRUCTIONS

1. Déposer tous les ingrédients, à l'exception du sucre, dans un robot ou un blender. Mixer par impulsions.
2. Réserver le mélange dans un bocal hermétique.
3. Remplir la bouilloire d'eau. Sélectionner 90 °C, puis appuyer sur START pour lancer le cycle de chauffe.
4. Déposer 2 cuillères à café du mélange précédemment confectionné sur un petit carré de mousseline. Former une boule avec la mousseline et nouer pour créer un sachet de thé. Réserver.
5. Lorsque l'eau est chaude, retirer la bouilloire du socle avec précaution et verser 250 ml d'eau dans une tasse. Ajouter le sachet de thé et laisser infuser pendant 5 à 8 minutes. Ajouter du sucre selon les goûts.

THÉ ORANGE-HIBISCUS

Type : Infusion
Réglage de température : 100 °C
Quantité : 1 portion (450 ml)

INGRÉDIENTS

2 sachets de thé à l'hibiscus
 Zestes de 4 oranges, zeste retiré
 1 cuillère à café de miel
 1/4 de cuillère à café de cannelle moulue
 2 cuillères à soupe de jus d'orange frais

INSTRUCTIONS

1. Déposer les sachets de thé et les zestes d'orange sur un petit carré de mousseline. Former une boule avec la mousseline et nouer pour créer un sachet de thé. Réserver.
2. Remplir la bouilloire d'eau. Sélectionner 100 °C, puis appuyer sur START pour lancer le cycle de chauffe.
3. Lorsque l'eau est chaude, retirer la bouilloire du socle précaution et verser 450 ml d'eau dans une tasse. Ajouter le miel, la cannelle et le jus d'orange. Ajouter le sachet de thé et laisser infuser pendant 5 à 6 minutes.

ASTUCE Si vous ne trouvez pas de thé à l'hibiscus, remplacez-le par votre mélange floral préféré.

LAIT D'OR AU CURCUMA

Type : Thé noir
Réglage de température : 90 °C
Quantité : 1 portion (300 ml)

INGRÉDIENTS

2 sachets de thé noir
 1/2 cuillère à café de racine de curcuma frais, finement hachée
 1/2 cuillère à café de gingembre moulu
 1/2 cuillère à café de coriandre moulue
 1/2 cuillère à café de cannelle moulue
 1/8 de cuillère à café de cardamome moulue
 1/8 de cuillère à café de poivre noir moulu
 125 ml de lait de coco
 1/2 cuillère à café de miel

INSTRUCTIONS

1. Déposer tous les ingrédients, à l'exception du lait de coco et du miel, sur un petit carré de mousseline. Former une boule avec la mousseline et nouer pour créer un sachet de thé. Réserver.
2. Remplir la bouilloire d'eau. Sélectionner 90 °C, puis appuyer sur START pour lancer le cycle de chauffe.
3. Lorsque l'eau est chaude, retirer la bouilloire du socle avec précaution et verser 200 ml d'eau dans une tasse. Ajouter le sachet de thé et laisser infuser pendant 4 minutes.
4. Verser le lait de coco et le miel, mélanger et déguster.

NINJA[®]

Perfect Temperature Kettle

Introducing the Ninja Perfect Temperature Kettle.

Tradition meets innovation. With its sleek design, this modern kettle combines contemporary style with extraordinary performance, giving you complete temperature control over your hot drinks.

TABLE OF CONTENTS

GETTING TO KNOW YOUR KETTLE 21

QUICK START GUIDE 22

INSPIRATIONAL DRINKS 25



25

GOLDEN
MILK
LATTE

28



27

ORANGE
HIBISCUS
TEA

28



26

GETTING TO KNOW YOUR KETTLE

Did you know that temperature can directly impact the taste of your favourite drink?

6 pre-set temperatures at the touch of a button ranging from 60°C - 100°C means no more burnt coffee or tea. Whether you prefer green, oolong or herbal tea or freshly ground coffee the kettle lets you select from 6 pre-set temperatures for the perfect cup every time.

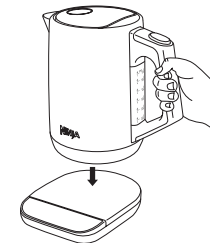


USING THE UNIT

Before using the kettle, refer to the Before First Use section on page 5 of the Instructions.

Did you know?

Filling the kettle with only the minimum amount of water needed can save both time and energy.



1.

Fill with the desired amount of water using the water level window as a guide. Close the lid and set the kettle on the power base.

NOTE: ONLY fill with water. DO NOT fill with other liquids.



2.

Select a preset temperature or use the +/- controls to manually set the temperature from 40°C to 100°C increments.

NOTE: To change from Fahrenheit to Celsius, press and hold the Hold Temp and Plus buttons for 5 seconds.

Powering off:

The kettle will automatically enter sleep mode after 5 minutes of inactivity. To manually power off, press and hold the START/STOP button for 3 seconds. To waken the kettle, press anywhere on the control panel or lift the kettle off the base.



3.

Press START/STOP once to start the heating cycle. The water window will illuminate, and the display will show the current temperature as it climbs. Once the selected temperature has been reached, the unit will beep and automatically shut off.

NOTE: To turn off the audible beeps, press and hold the Hold Temp and Minus buttons for 5 seconds.

HOLD TEMP

The kettle has a Hold Temp feature which holds water at the selected temperature for up to 30 minutes. If not using water right away, press the Hold Temp button before, during, or within 30 seconds of completion of a heating cycle.

NOTE: Hold Temp will only activate when a heating cycle is active. If Hold Temp is pressed before a heating cycle, you must press START/STOP to start the heating cycle.

After 30 minutes of holding the temperature the Hold Temp will automatically deactivate. If the kettle is removed from the base at any point during the 30 minutes, then Hold Temp will be deactivated.

NOTE: If 100°C/BOIL is selected, the temperature will hold at 93°C for up to 30 minutes.

USING THE KETTLE

TEMPERATURE PRESETS

Every type of tea and coffee has an optimal brewing temperature that brings out the most flavour. Our presets allow you to make the most robust and flavourful cup every time.

HOLD TEMP

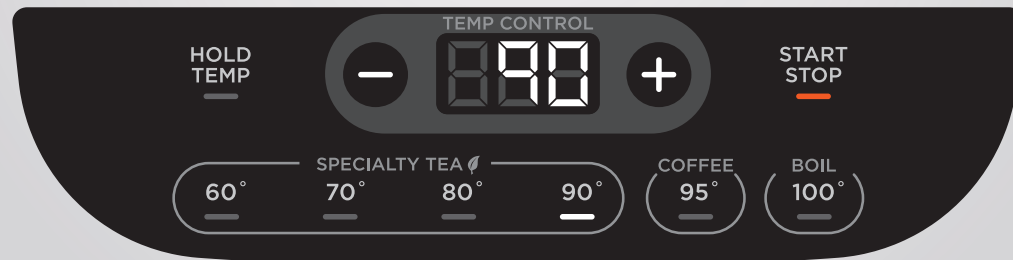
Press at the beginning, during or at the end of a program to hold your selected temperature for up to 30 minutes.

+ / -

Press to increase or decrease the temperature selection in 5°C increments from 40°C to 100°C.

START/STOP

Press once to start the program. There is auto stop at the end of the program. Press again if you need to end during a heat cycle.



6 TEMPERATURE PRE-SETS

60°C, 70°C, 80°C, 90°C, 95°C, 100°C



MORE POSSIBILI-TEAS THAN EVER BEFORE.

Enjoy a relaxing cup of hot tea, steeped at the perfect serve temperature to please your taste buds.

PRE-SET TEMPERATURE	RECOMMENDED DRINK TYPE	IDEAL RANGE FOR MANUAL CONTROL
60°C	Jasmine	
70°C	White Teas	70°C to 85°C
80°C	Green Teas	
	Yellow Teas	
	Matcha	
90°C	Oolong Teas	90°C - 95°C
95°C	Instant coffee, French Press, Pour Over	90°C - 95°C
100°C	Black Teas (Assam, English Breakfast, Earl Grey)	100°C
	Herbal Teas	
	Hot Chocolate	
	Instant Soup	
	Fruit Teas	
	Rooibos	
	Chai	

NOTE: This table is a recommended guideline only and may vary depending on personal preference, tea/coffee type and age. Experiment with your favourite beverage and adjust the temperature and steep times to suit personal taste.
DO NOT steep coffee or tea directly in the kettle.



PINEAPPLE BASIL ICED GREEN TEA

Type: Green Tea
Temperature Setting: 80°C
Makes: 1 (650ml) serving

INGREDIENTS

2 green tea bags
 1 tablespoon fresh basil, finely chopped, plus more for garnish
 500ml ice
 125ml pineapple juice
 Pineapple slice, for garnish

DIRECTIONS

1. Place tea bags and basil on a small square of muslin. Wrap the muslin into a ball and tie to make a tea bag. Set aside.
2. Fill the kettle with water. Select 80°C, then select START to begin heating.
3. When heating is complete, carefully remove the kettle from the base and pour 525ml of the water into a jug. Steep the tea bag for 2-3 minutes.
4. When the tea is cooled, pour over ice and stir in pineapple juice. Garnish with a pineapple slice.

TIP You can use an infuser instead of muslin for tea preparation.



ZEN GREEN TEA

Type: Green Tea
Temperature Setting: 80°C
Makes: 1 (300ml) serving

INGREDIENTS

1 green tea bag
 5cm piece fresh lemongrass, smashed, chopped
 Peel of 2 lemons, pith removed
 1 tablespoon tightly packed fresh mint leaves

DIRECTIONS

1. Place all ingredients on a small square of muslin. Wrap the muslin into a ball and tie to make a tea bag. Set aside.
2. Fill the kettle with water. Select 80°C, then select START to begin heating.
3. When heating is complete, carefully remove the kettle from the base and pour 300ml of the water into a cup. Steep the tea bag for 2-3 minutes.



CHAI LATTE

Type: Black Tea
Temperature Setting: 90°C
Makes: 1 (300ml) serving

INGREDIENTS

1 teaspoon cardamom seeds
 1 whole nutmeg
 1/2 cinnamon stick
 5 whole cloves
 2 star anise
 1/2 teaspoons black peppercorns
 125g nonfat powdered milk
 2 tsp ground ginger
 90g black tea leaves
 Sugar

DIRECTIONS

1. Place all ingredients except for sugar into a food processor or blender. Pulse to combine.
2. Store mixture in an airtight jar.
3. Fill the kettle with water. Select 90°C, then select START to begin heating.
4. Place 2 teaspoons of the Chai Latte Mix on a small square of muslin. Wrap the muslin into a ball and tie to make a tea bag. Set aside.
5. When heating is complete, carefully remove the kettle from the base and pour 250ml of water into a cup. Steep the tea bag for 5-8 minutes. Stir in sugar to taste.

ORANGE HIBISCUS TEA

Type: Herbal Tea
Temperature Setting: 100°C
Makes: 1 (450ml) serving

INGREDIENTS

2 hibiscus blend tea bags
 Peel of 4 oranges, pith removed
 1 teaspoon honey
 1/4 teaspoon ground cinnamon
 2 tablespoons fresh orange juice

DIRECTIONS

1. Place tea bags and orange peels on a small square of muslin. Wrap the muslin into a ball and tie to make a tea bag. Set aside.
2. Fill the kettle with water. Select 100°C, then select START to begin heating.
3. When heating is complete, carefully remove the kettle from the base and pour 450ml of the water into a cup. Add honey, cinnamon, and orange juice. Steep the tea bag for 5-6 minutes.

TIP If you can't find hibiscus tea, substitute with your favorite floral blend.

GOLDEN MILK LATTE

Type: Black Tea
Temperature Setting: 90°C
Makes: 1 (300ml) serving

INGREDIENTS

2 black tea bags
 1/2 teaspoon fresh turmeric root, finely chopped
 1/2 teaspoon ground ginger
 1/2 teaspoon ground coriander
 1/2 teaspoon ground cinnamon
 1/8 teaspoon ground cardamom
 1/8 teaspoon ground black pepper
 125ml coconut milk
 1/2 teaspoon honey

DIRECTIONS

1. Place all ingredients except for coconut milk and honey on a small square of muslin. Wrap the muslin into a ball and tie to make a tea bag. Set aside.
2. Fill the kettle with water. Select 90°C, then select START to begin heating.
3. When heating is complete, carefully remove the kettle from the base and pour 200ml of water into a cup. Steep the tea bag for 4 minutes.
4. Stir in coconut milk and honey to enjoy.

NINJA[®]

**WASSERKOCHER
BOUILLOIRE
Perfect Temperature
kettle**

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC

KT200EU_QSG_IG_MP_211109_Mv1