

NINJA

LUXE CAFÉ

QUICK START GUIDE

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

STEP 1: MEET YOUR TOOLS REQUIRED TO GET STARTED

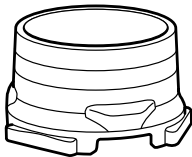


SCAN HERE
for how-to videos,
recipes, and cleaning
& maintenance



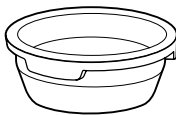
ASSISTED TAMPER

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



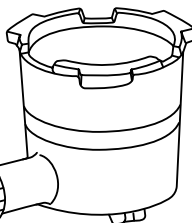
FUNNEL

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



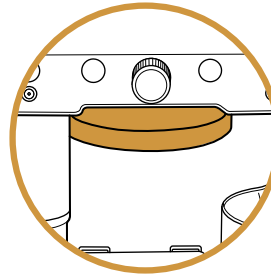
DOUBLE BASKET

Used to brew espresso.
Comes installed in the portafilter.



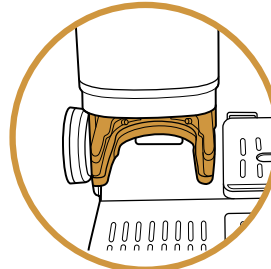
PORTAFILTER

Holds basket in place for grinding and brewing.



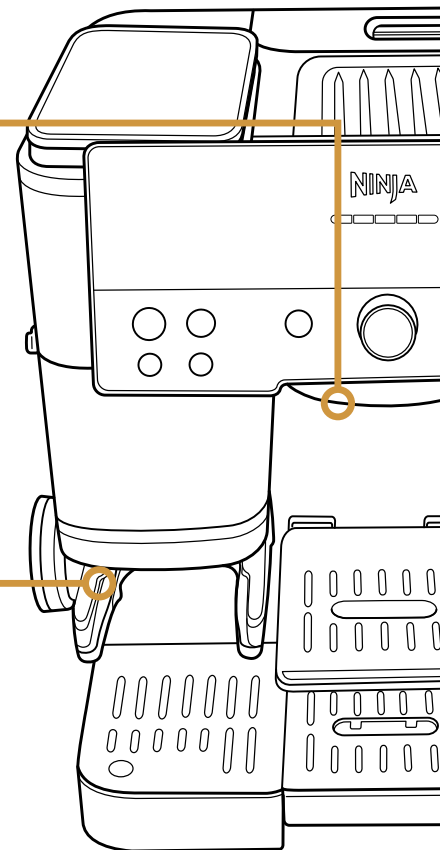
GROUP HEAD

Install portafilter here for brewing.



GRINDING CRADLE

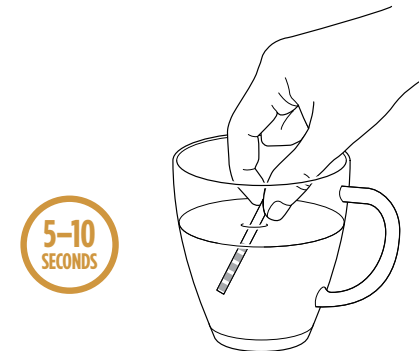
Install portafilter and funnel here when grinding beans.



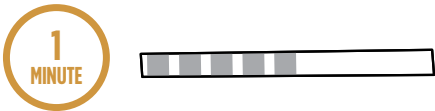
STEP 2: TEST WATER HARDNESS

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

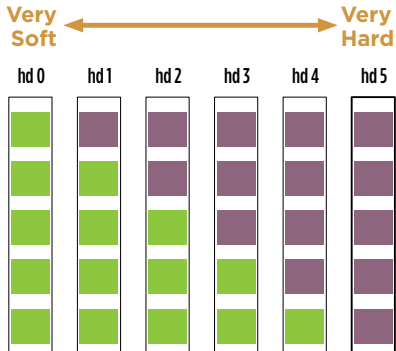
All water has minerals that can build up in the machine over time. These minerals are referred to as water hardness and can impact how often you need to descale your machine.



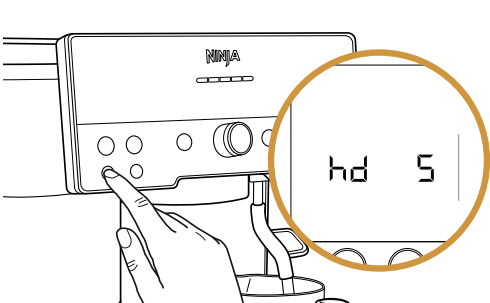
Locate test strip provided in starter kit. Completely submerge test strip in the water you plan on using with your machine for 5-10 seconds, ensuring all squares are underwater.



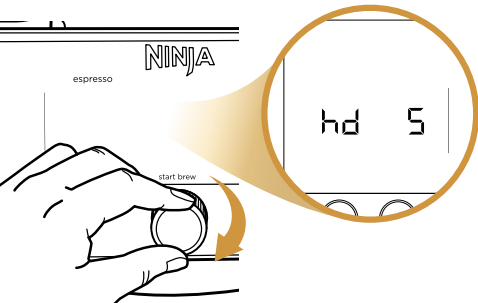
Remove from water and place on a flat surface. Wait 1 minute and check results.



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.).



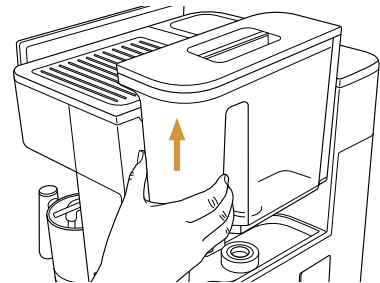
Plug in machine. The control panel will display a water hardness of hd 5.



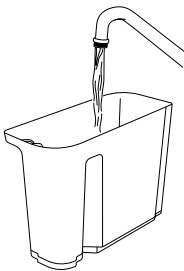
Turn the center dial to set your water hardness by matching your setting to how many purple squares you see (will range from 0-5 squares). Press center dial to confirm your setting.*

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

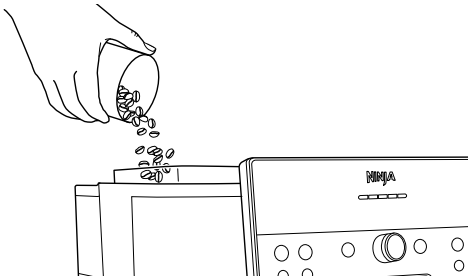
STEP 3: FILL WATER RESERVOIR & BEAN HOPPER



Remove water reservoir from back of machine.



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

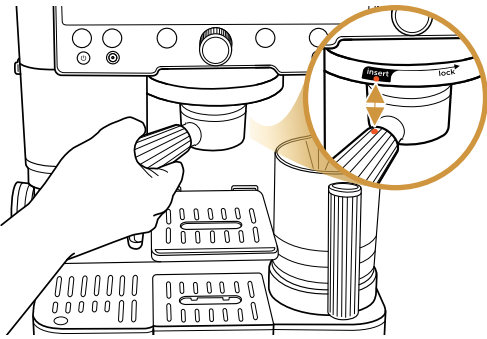


Fill bean hopper with whole beans*. You may fill the hopper as much as you desire. Be sure the bean hopper is secured to the machine before brewing. **DO NOT** add pre-ground beans to bean hopper.

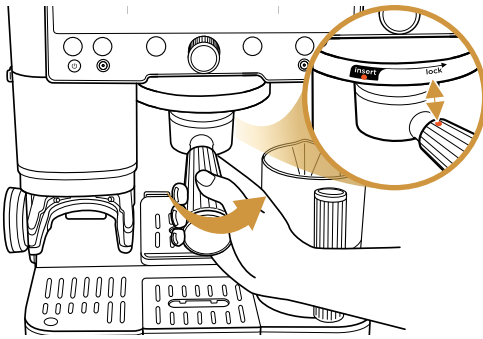
*For more information on beans, see Best Bean Practices.

STEP 4: FLUSH YOUR MACHINE

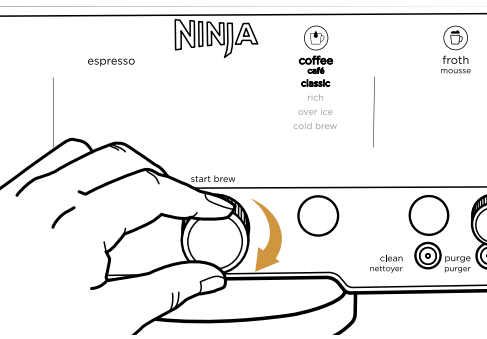
YOU MUST RUN A WATER FLUSH BEFORE FIRST USE. DO THIS ONLY ONCE.



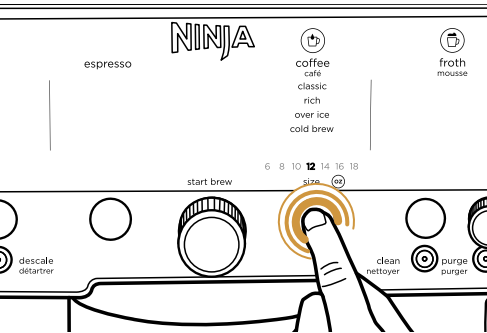
With the double basket installed in the portafilter, place the portafilter in group head (angled to the left) **by aligning orange dot on portafilter with orange dot on group head.**



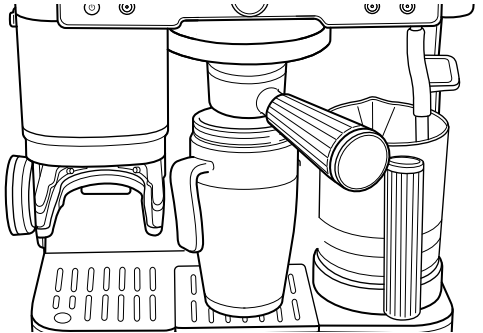
Fasten portafilter into group head **until orange dot on portafilter aligns with lock arrow on group head.**



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



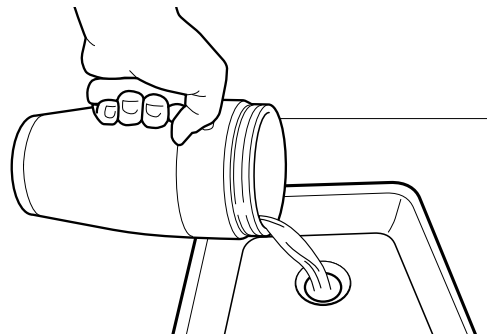
Press the **SIZE** button to adjust drink size to **12 OZ. (355 ML)**



Place a 14 oz. (414 ml) or greater cup under the portafilter.



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



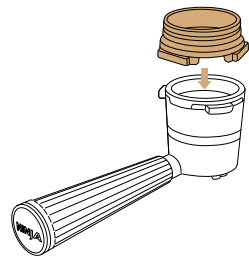
When finished, the machine will beep again, signifying the brew is complete. Discard the water, **then rinse and dry the portafilter.**

DIALING IN YOUR ESPRESSO

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

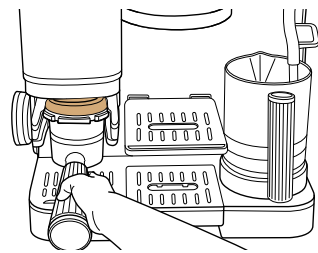
Barista Assist Technology™ automatically does this for you. All you have to do is run through the steps below twice, and the machine should be calibrated for your current beans.

STEP 1: PREP YOUR DRINK



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.



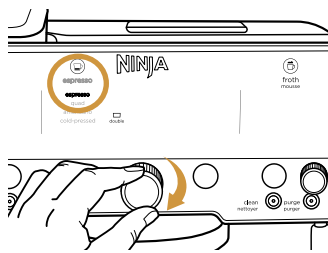
With the funnel on top of the portafilter, insert portafilter in the grinding cradle. Make sure it is level and fits securely. Once portafilter is installed in grinding cradle, it will be weighed. **To ensure accurate weight, let go of portafilter.**



grind
moudre
grind size

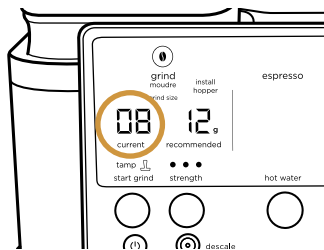
Once portafilter is properly installed, the machine will display an animation and drink options available for that basket.

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



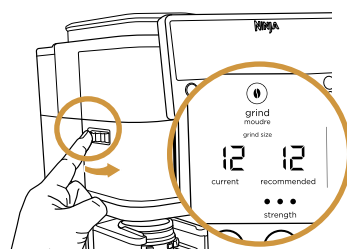
Turn the center dial to select **ESPRESSO**.

STEP 2: GRIND THE BEANS

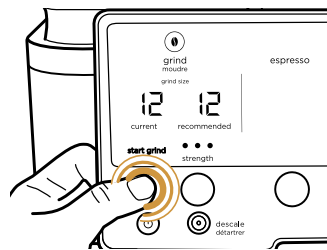


Check to see if the current grind setting matches the recommended setting.

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



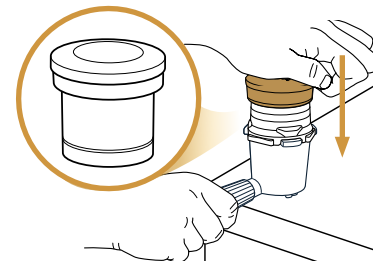
If they don't match, **adjust current grind size by spinning the grind dial on left side of machine** until it matches the recommended setting.



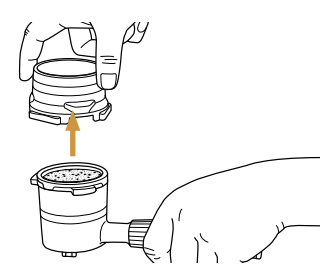
Press **START GRIND**. Do not touch portafilter until grinding is complete.

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

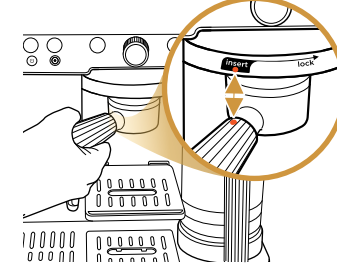
STEP 3: BREW ESPRESSO



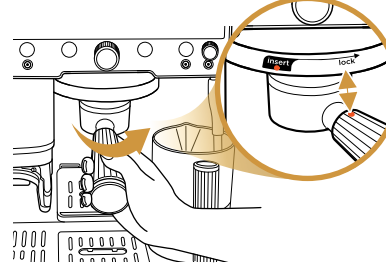
After grinding remove portafilter. On a solid level surface with funnel still attached, **press tamper all the way down until it meets funnel.**



Remove funnel from portafilter. Place funnel and tamper in storage on left side of machine.

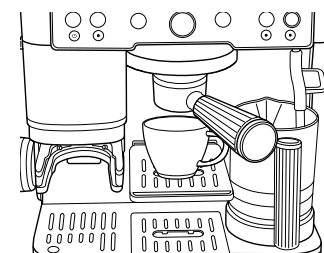


Place portafilter in group head (angled to the left) **by aligning orange dot on portafilter with orange dot on group head.**



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

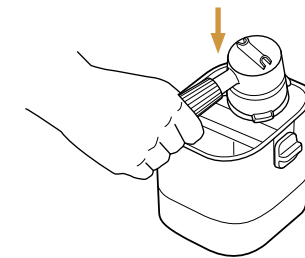
NOTE: If tamping on top of a wooden or delicate material countertop, put towel down for protection.



Place a cup under the portafilter.



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



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.CA/PAGE/PARTS-AND-ACCESSORIES

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

FOR MORE INFORMATION, REFER TO UNDERSTANDING BARISTA ASSIST TECHNOLOGY.

ESPRESSO 101: BREW A LATTE

BEGINNER RECIPE ●○○

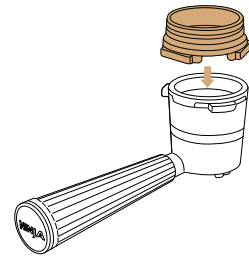
MAKES: 1 SERVING (9 ½ OZ.)

INGREDIENTS

Double shot espresso
1 cup (8 ounces) milk

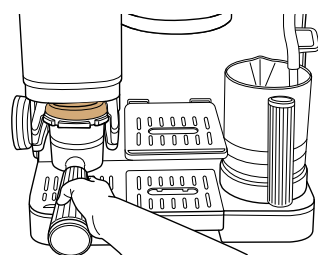


STEP 1: PREP YOUR DRINK



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.**

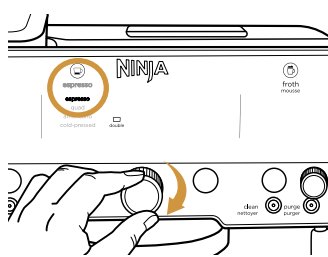
*THE DOUBLE BASKET COMES INSTALLED IN THE PORTAFILTER.



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.**



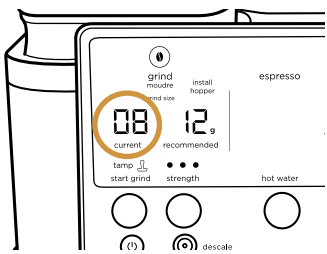
grind
moudre
grind size



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

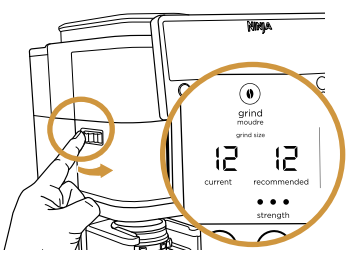
NOTE: If you do not see this animation, remove the portafilter from the grinding cradle, power the machine off and on, and reinstall the portafilter in the grinding cradle, ensuring it is level and pushed all the way in.

STEP 2: GRIND THE BEANS

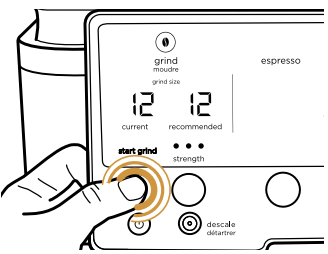


Check to see if the current grind setting matches the recommended setting.

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



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

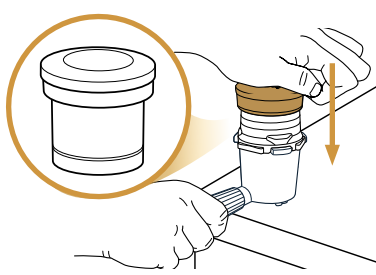


Press **START GRIND**. Do not touch portafilter until grinding is completed.

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

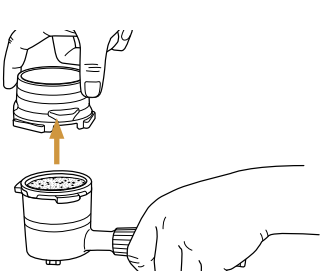
NOTE: Once a grind is complete, the machine will be set to the brew style and size that was selected for that grind. To change style and size, pour grounds out of portafilter, power off and on the machine, and restart from Step 1 selecting desired style and size before grinding.

STEP 3: BREW ESPRESSO

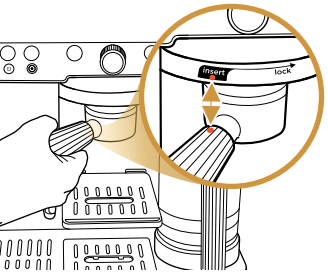


After grinding remove portafilter. On a solid level surface with funnel still attached, **press tamper all the way down until it meets funnel.**

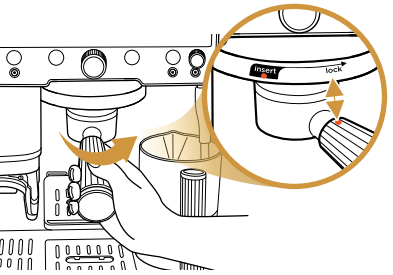
NOTE: If tamping on top of a wooden or delicate material countertop, put towel down for protection.



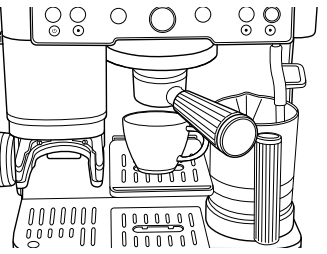
Remove funnel from portafilter. Place funnel and tamper in storage on left side of machine.



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



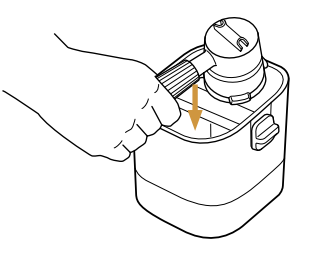
Fasten portafilter into group head **until orange dot on portafilter aligns with lock arrow on group head.**



Place a cup under the portafilter.



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



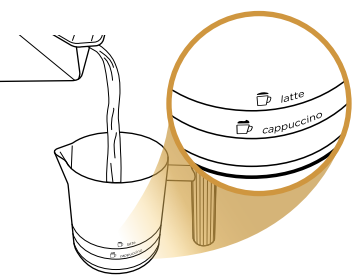
When finished, the machine will beep again to signify the brew is complete. Carefully remove portafilter from group head. Dispose of grounds by knocking the surface of the basket over a container or knock box*.

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

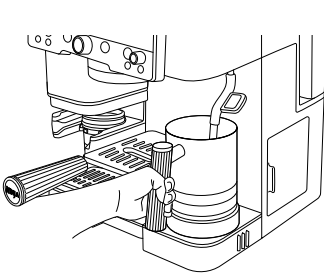
PLEASE USE CAUTION AS PORTAFILTER WILL BE HOT.

*KNOCK BOX SOLD SEPARATELY AT NINJAKITCHEN.CA/PAGE/PARTS-AND-ACCESSORIES

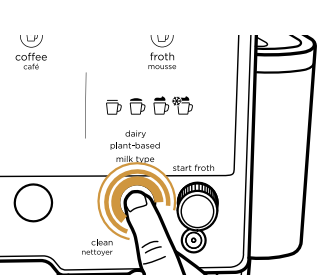
STEP 4: FROTH DAIRY OR PLANT-BASED MILK



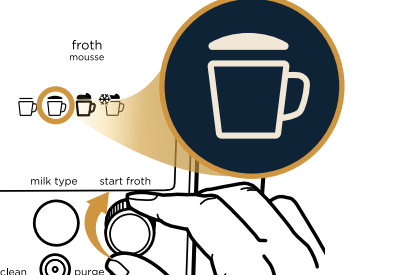
Fill the milk jug to the line labeled **LATTE** with dairy or plant-based milk.



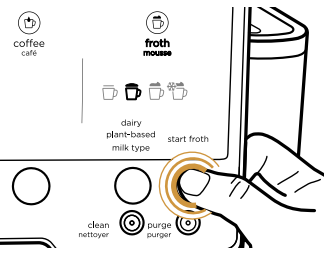
Place milk jug on milk jug platform with steam wand inside.



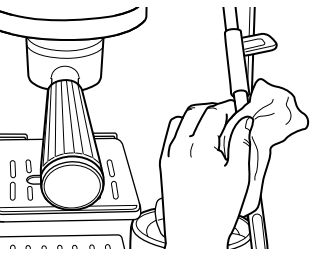
Press **MILK TYPE** button based on the milk in the jug.



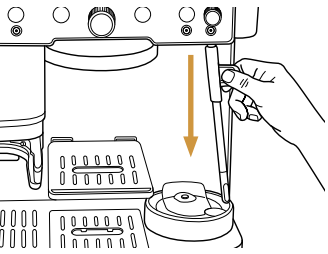
Turn froth dial to **THIN**.



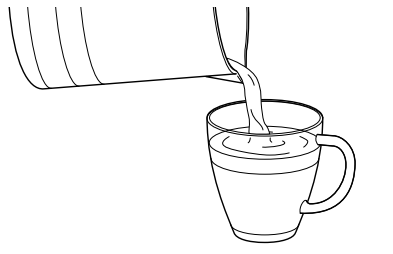
Press **START FROTH** to begin frothing. The machine will beep to signal the froth has started. The progress bar will illuminate, indicating the status of the froth.



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



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



Before pouring milk, tap the jug on a flat surface and swirl around to remove large bubbles. Pour frothed milk over espresso and enjoy.

PLEASE USE CAUTION, AS STEAM WAND WILL BE HOT.

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

UNDERSTANDING BARISTA ASSIST TECHNOLOGY™

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

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



THIS IS WHAT PROPER ESPRESSO EXTRACTION LOOKS LIKE

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

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

TIPS & TRICKS

BEST BEAN PRACTICES

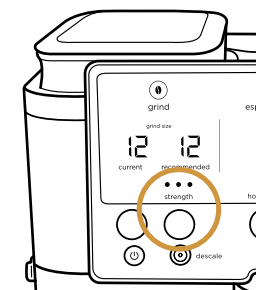
For best results, use freshly roasted coffee beans.

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

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

ADJUSTING BREW STRENGTH AND TEMPERATURE

CHANGING BREW STRENGTH



Adjusting Brew Strength:
To adjust brew strength, press the STRENGTH button.

Espresso Strength Options:

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

Coffee Strength Options:

- ○ ○ Mild: Fewer 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.**

BREW TEMP ADJUSTMENT

- 1 Hold the SIZE button for 3 seconds.
- 2 Rotate the center dial to _h06, then press the center dial to select.
- 3 Rotate the center dial to select your desired setting, then press the center dial to select.
 - LO:** Low temperature
 - M:** Medium temperature
 - HI:** High temperature

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

The temperature setting will affect the extraction of espresso and the flavor 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.

CHOOSING THE RIGHT CUP

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

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

PREHEATING BEFORE YOU BREW

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

MILK TEMPERATURE ADJUSTMENT

Adjust milk temperature in the additional settings.

- 1 Hold the SIZE button for 3 seconds.
- 2 Rotate the center dial to _h07, then press the center dial to select.
- 3 Rotate the center dial to select your desired temperature, then press the center dial to select.
 - Low:** Select this setting if your froth is coming out too hot or if you would like your froth to be slightly thinner.
 - Medium:** Our barista-recommended default setting.
 - High:** Select this setting if your froth is coming out too cold or if you would like your froth slightly thicker.

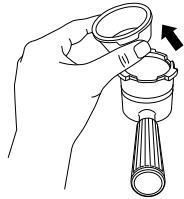
To leave the additional settings menu, press the SIZE button.

CLEANING & MAINTENANCE

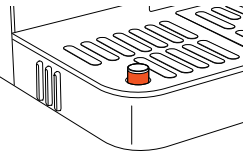
DAY-TO-DAY MAINTENANCE

CLEANING THE BASKETS AND PORTAFILTER

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



EMPTYING THE DRIP TRAY



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

NOTE: Remove center drip tray before emptying. Wipe off with a damp cloth separately.

CLEANING THE FROTHER

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

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

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

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

DISHWASHER-SAFE PARTS

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

CLEANING & MAINTENANCE

PERIODIC MAINTENANCE

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

DESCALING

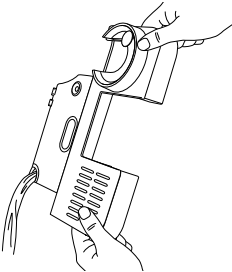
NOTE: If using a filter in your water reservoir, please remove it before starting the descale cycle. *Water filter housing and inserts sold separately at ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories.*

Time to complete: approximately 90 minutes

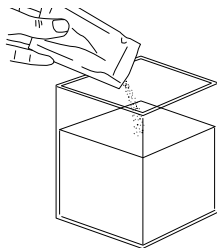
When the descale light illuminates, you must run a descale cycle. If a descale isn't performed after the light turns on, drink quality will diminish and your machine may clog and stop working.

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

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



- 2 Dissolve the provided Ninja descale powder in a separate container with 37 fl. oz. (1.1 L) of water. Pour solution mixture into water reservoir.



OR

Fill the water reservoir with 16 oz. (473 ml) of white vinegar, then fill the reservoir to the descale/détartre line with water.

- 3 Insert the double basket into the portafilter.
- 4 Fasten the portafilter into the group head.
- 5 Ensure milk jug is placed on the milk jug platform with the steam wand inside.
- 6 Place an empty cup (at least 18 oz. [532 ml]) under the portafilter. You may have to remove the center drip tray.
- 7 Press the DESCALE/DÉTARTRE button, then press the center dial to start the descale cycle.
- 8 The machine will start the descale cycle. The machine will flush solution through the steam wand and portafilter for approximately 90 minutes. The machine will count down the remaining time on the control panel.
- 9 The machine will beep indicating when the descale cycle is complete.
- 10 After the cycle is complete, remove the portafilter, main drip tray, and milk jug with caution, as there will be water in each.
- 11 Empty the contents of each and hand-wash with warm, soapy water to remove any solution that could affect the flavour of your coffee.
- 12 Fill the reservoir with fresh water up to, but not exceeding, the Max Fill line.
- 13 Install the main drip tray back on the machine and install the portafilter in the group head. Do not install the milk jug.
- 14 Flush the group head by running a 12 oz. (355 ml) classic brew.
- 15 Then, with the milk jug uninstalled, flush the steam wand by pressing the PURGE/PURGER button.

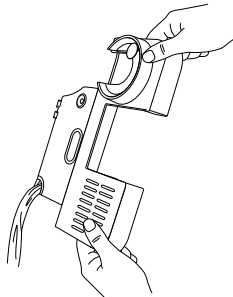
RUNNING A CLEAN CYCLE

Time to complete: approximately 6 minutes

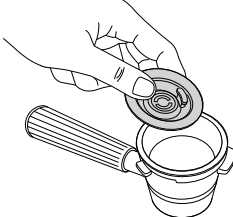
A clean cycle flushes out residual oils or grounds that build up in and around the group head. The CLEAN/NETTOYER light will automatically illuminate to indicate when a clean cycle is required. You may also run a clean cycle if you notice a change in brew quality. The clean cycle requires the cleaning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

Follow these steps to run a clean cycle:

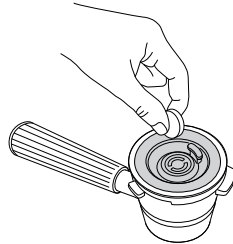
- 1 Ensure the main drip tray is completely empty as the water brewed from the clean cycle will be deposited into the main drip tray. **Not emptying the main drip tray may cause overflow.**



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



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



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

NINJA LUXE CAFÉ

For more recipes, visit recipes.ninjakitchen.ca

For accessories and replacement parts, visit ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC

ES601C_QSG_MP_Mv20

NINJA

LUXE CAFÉ

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Appliquez cette marche à suivre pour configurer votre appareil, faire votre première boisson et bien entretenir l'appareil.

ÉTAPE 1 : OUTILS NÉCESSAIRES POUR COMMENCER À PRÉPARER DES BOISSONS

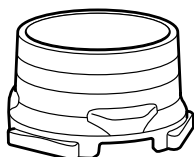


SCANNEZ ICI pour accéder à des vidéos d'instruction, à des recettes et à des instructions sur le nettoyage et l'entretien.



PRESSE-CAFÉ ASSISTÉ

Conçu pour appliquer la bonne pression et créer une rondelle parfaite.



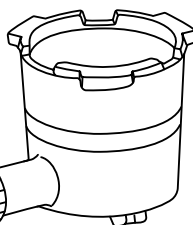
ENTONNOIR

Empêche le débordement de la mouture lors du broyage et facilite le tassage. **Installez toujours l'entonnoir avant de moudre.**



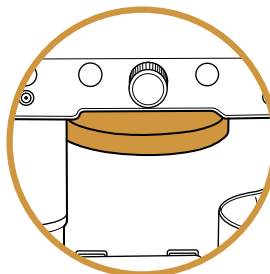
PANIER DOUBLE

Utilisé pour infuser un espresso. **Est préalablement installé dans le porte-filtre.**



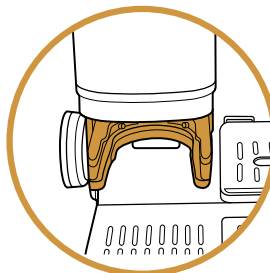
PORTE-FILTRE

Maintient le panier en place pour la mouture et l'infusion.



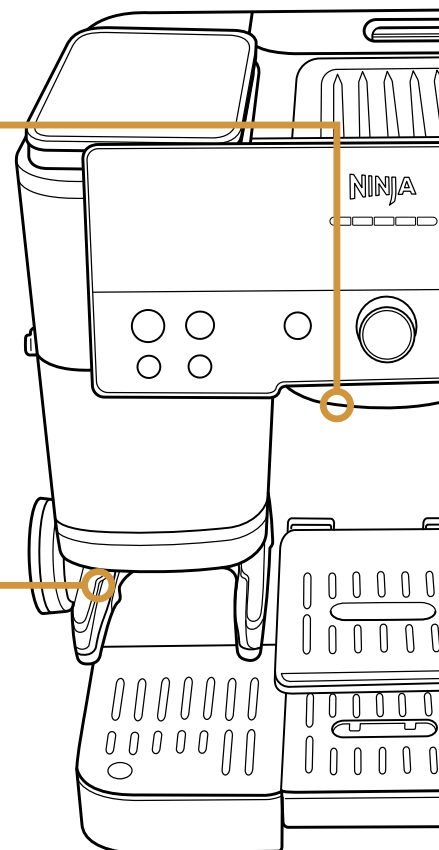
TÊTE DU GROUPE

Installez le porte-filtre ici pour infuser votre café.



SUPPORT DE MOUTURE

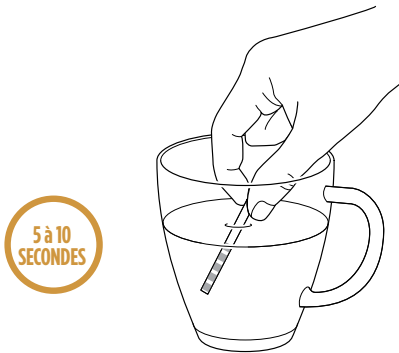
Installez le porte-filtre et l'entonnoir ici pour moudre les grains.



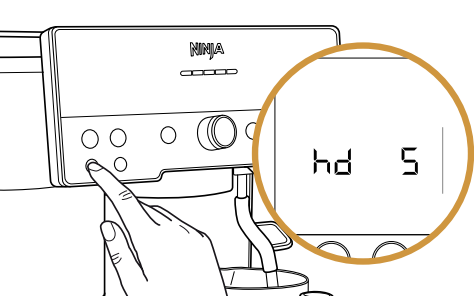
ÉTAPE 2 : VÉRIFICATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

ASSUREZ-VOUS DE NETTOYER ET D'ASSÉCHER PARFAITEMENT TOUS LES ÉLÉMENTS AVANT DE COMMENCER.

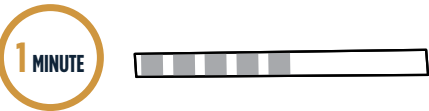
L'eau contient des minéraux qui peuvent s'accumuler dans l'appareil au fil du temps. Ces minéraux représentent la dureté de l'eau et peuvent avoir une incidence sur la fréquence à laquelle vous devrez détartrer votre appareil.



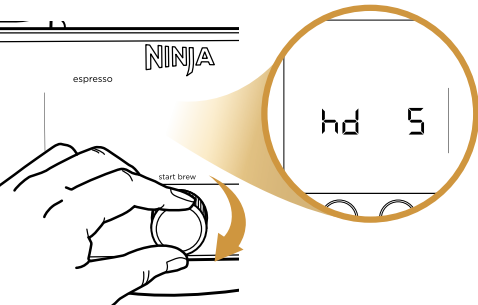
Sortez la languette de vérification de la trousse de démarrage. Submergez la languette complètement dans l'eau que vous prévoyez d'utiliser dans votre appareil. Laissez la languette dans l'eau de 5 à 10 secondes en vous assurant que tous les carrés sont submergés.



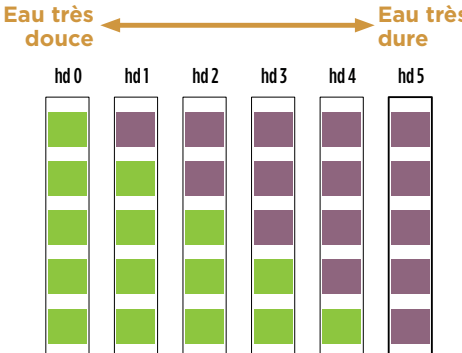
Branchez l'appareil. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour le mettre en marche. Le panneau de contrôle affichera la dureté de l'eau en hd 5.



Retirez la languette de l'eau et la déposez sur une surface plate. Attendez une minute, puis contrôlez le résultat.



Tournez le cadran central pour ajuster le réglage de dureté de l'eau selon le nombre de carrés violets que vous voyez (de 0 à 5 carrés). Appuyez sur le cadran central pour confirmer votre réglage*.

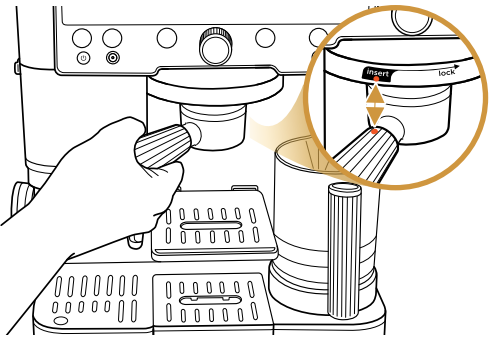


Au bout d'une minute, vous verrez apparaître 0 à 5 carrés violets. Cela indique le niveau de dureté de l'eau (0 carré violet = niveau 0, 5 carrés violets = niveau 5, etc.)

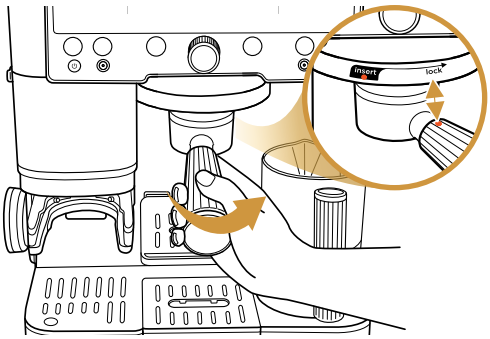
*SI VOUS DEVEZ MODIFIER LE RÉGLAGE DE DURETÉ DE L'EAU, CONSULTEZ LE MANUEL DE L'UTILISATEUR.

ÉTAPE 4 : VIDANGE DE L'APPAREIL

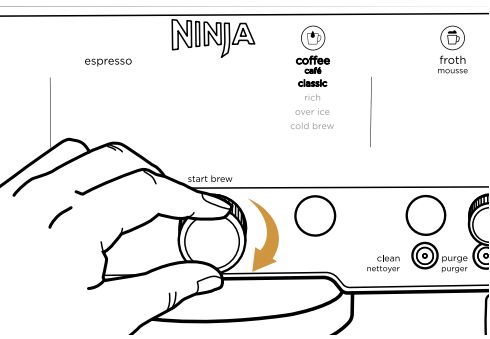
VOUS DEVEZ EFFECTUER UN CYCLE DE VIDANGE DE L'EAU DE L'APPAREIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION. NE LE FAITES QU'UNE SEULE FOIS.



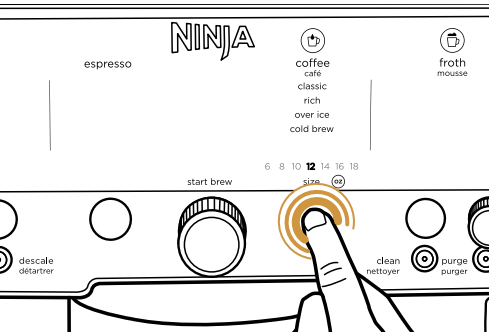
Une fois le panier double installé dans le porte-filtre, placez le porte-filtre dans la tête du groupe (à angle vers la gauche) en alignant le point orange sur le porte-filtre avec le point orange sur la tête du groupe.



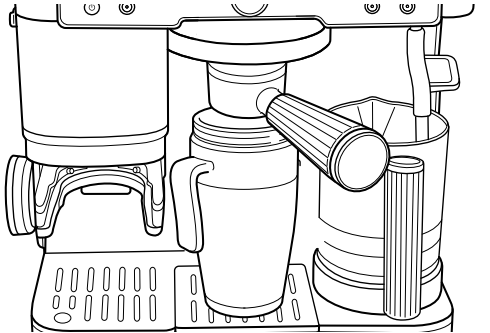
Fixez le porte-filtre dans la tête du groupe jusqu'à ce que le point orange du porte-filtre soit aligné avec la flèche de verrouillage de la tête du groupe.



Tournez le cadran central pour sélectionner **CLASSIC (CLASSIQUE)**.



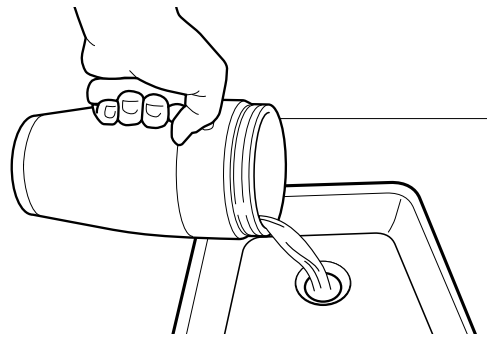
Appuyez sur le bouton **SIZE** (format) pour ajuster le format de la boisson à **12 OZ (355 ml)**.



Placez une tasse d'au moins 14 oz (414 ml) sous le porte-filtre.

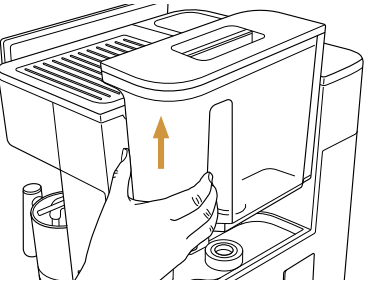


Appuyez sur **START BREW** (démarrer l'infusion). L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression s'allumera pour indiquer l'état de l'infusion.

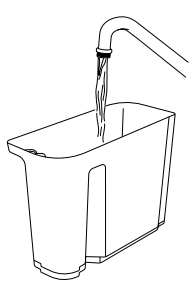


Une fois l'infusion terminée, l'appareil émettra un nouveau signal sonore. Jetez l'eau, puis séchez la tasse et le porte-filtre.

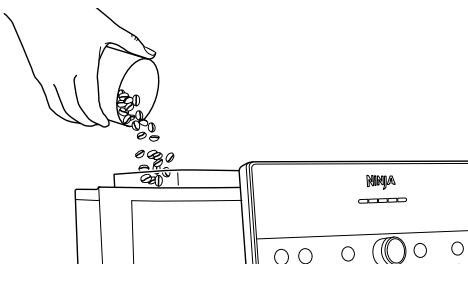
ÉTAPE 3 : REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR À EAU ET DU BAC À GRAINS



Retirez le réservoir à eau à l'arrière de l'appareil.



Remplissez le réservoir d'eau froide ou à température de la pièce jusqu'à la ligne de remplissage maximal, sans la dépasser. Remettez le réservoir sur l'appareil.



Remplissez le bac à grains de grains de café entiers.* Vous pouvez remplir le bac à la hauteur de votre choix. Assurez-vous que le bac à grains est bien fixé sur l'appareil avant d'infuser une boisson. **N'AJOUTEZ PAS** de grains prémoulus dans le bac à grains.

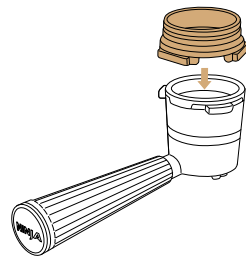
*Pour obtenir plus d'information sur les grains, consultez les pratiques exemplaires sur les grains de café.

CALIBRAGE DE L'ESPRESSO

Le calibrage consiste à régler la mouture de vos grains pour assurer une infusion parfaite de votre espresso.

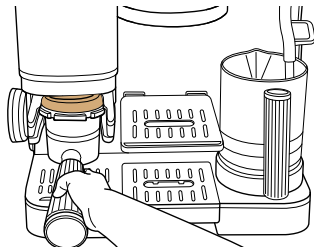
Technologie d'assistance barista s'occupe d'effectuer ce réglage. Vous n'avez qu'à appliquer la marche à suivre ci-dessous deux fois, et votre appareil devrait être calibré en fonction des grains de café que vous utilisez.

ÉTAPE 1 : PRÉPARER UNE BOISSON



Placez l'entonnoir sur le porte-filtre avec le panier double*, **en alignant les encoches de l'entonnoir et celles du porte-filtre. Poussez vers le bas jusqu'à ce que l'entonnoir s'enclenche dans le porte-filtre.**

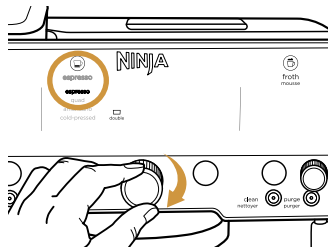
LE PANIER DOUBLE EST PRÉ-INSTALLÉ DANS LE PORTE-FILTRE.



Placez l'entonnoir sur le dessus du porte-filtre et insérez le porte-filtre dans le support de mouture. Assurez-vous qu'il est à niveau et qu'il tient bien en place. Une fois le porte-filtre installé dans le support de mouture, il sera pesé. **Pour garantir un poids précis, ne touchez pas au porte-filtre.**



grind
moudre
grind size

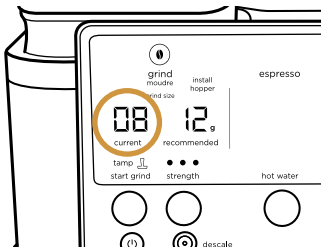


Tournez le cadran central pour sélectionner **ESPRESSO**.

Une fois que le porte-filtre est correctement installé, l'appareil affiche une animation des boissons disponibles en fonctions de grains dans le bac.

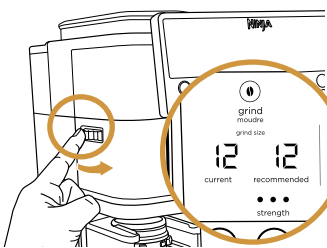
REMARQUE : Si vous ne voyez pas cette animation, retirez le porte-filtre du support de mouture, éteignez et rallumez l'appareil et réinstallez le porte-filtre dans le support de mouture, en veillant à ce qu'il soit à niveau et bien enfoncé.

ÉTAPE 2 : MOUTURE DES GRAINS

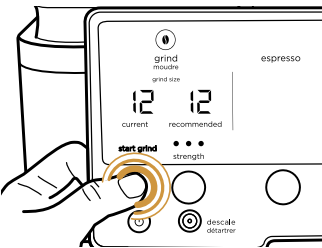


Assurez-vous toujours que la mouture utilisée correspond à la mouture recommandée.

REMARQUE : Les chiffres affichés dans les images sont présentés uniquement à des fins de référence et ne correspondent pas forcément à ce que votre appareil affiche.



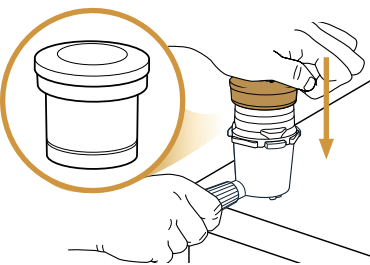
S'ils ne sont pas identiques, **ajustez la mouture en faisant tourner le cadran sur le côté gauche de l'appareil** jusqu'à ce que le chiffre corresponde à la mouture recommandée.



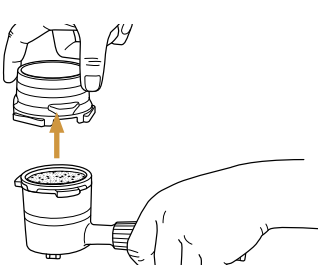
Appuyez sur **START GRIND** (démarrer la mouture). Ne touchez pas au porte-filtre tant que la mouture n'est pas terminée.

REMARQUE : Une fois la mouture terminée, l'appareil est réglé sur le type et le format d'infusion sélectionnés pour cette mouture. Pour changer de type et de format, versez la mouture dans le porte-filtre, éteignez et rallumez l'appareil, puis recommencez à partir de l'étape 1 en sélectionnant le style et le format d'infusion souhaités.

ÉTAPE 3 : INFUSER UN ESPRESSO

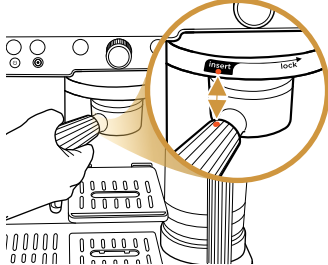


Une fois la mouture terminée, retirez le porte-filtre. Déposez le porte-filtre sur une surface plane solide, avec l'entonnoir toujours fixé au porte-filtre, **et appuyez sur le presse-café jusqu'à ce qu'il touche l'entonnoir.**

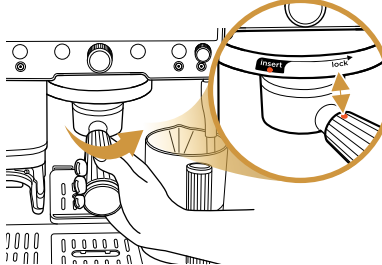


Retirez l'entonnoir du porte-filtre. Rangez l'entonnoir et le presse-café du côté gauche de l'appareil.

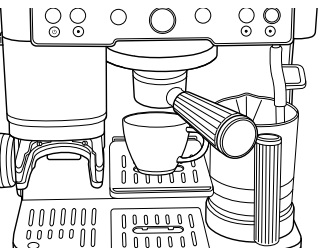
REMARQUE : Si vous tassez le café sur un comptoir en bois ou en matériau délicat, posez une serviette pour le protéger.



Placez le porte-filtre dans la tête du groupe (à angle vers la gauche) **en alignant le point orange sur le porte-filtre avec le point orange sur la tête du groupe.**



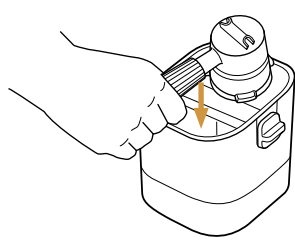
Fixez le porte-filtre dans la tête du groupe jusqu'à ce que le **point orange du porte-filtre soit aligné avec la flèche de verrouillage de la tête du groupe.**



Placez une tasse sous le porte-filtre.



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'allumera pour indiquer l'état de l'infusion.



Une fois l'infusion terminée, l'appareil émettra un nouveau signal sonore. Retirez délicatement le porte-filtre de la tête du groupe. Éliminez le marc en tapant la surface du panier au-dessus d'un récipient ou d'un boîtier prévu à cet effet*.

ATTENTION : LE PORTE-FILTRE EST CHAUD!

*LE BOÎTIER À MARC EST VENDU SÉPARÉMENT SUR NINJAKITCHEN.CA/FR/PAGE/PARTS-AND-ACCESSORIES

Maintenant que vous avez fait votre première infusion, jetez la boisson et répétez les étapes 1 à 3. Une fois que votre deuxième infusion aura été faite, Technologie d'assistance barista aura ajusté le réglage de mouture recommandé pour assurer une extraction optimale. L'appareil est maintenant prêt à faire un espresso. Il faut savoir que vous devez effectuer cette opération chaque fois que vous changez de type de grains de café que vous versez dans le bac à grains.

POUR PLUS D'INFORMATION, CONSULTEZ LE DOCUMENT COMPRENDRE TECHNOLOGIE D'ASSISTANCE BARISTA.

ESPRESSO 101 : INFUSER UN CAFÉ AU LAIT

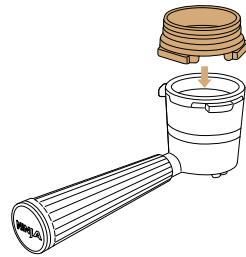
RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●●●
DONNE : 1 PORTION (9 ½ OZ [275 ML])

INGRÉDIENTS

Espresso double
1 tasse (250 ml) de lait

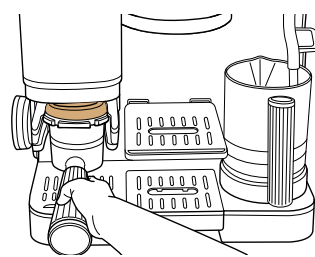


ÉTAPE 1 : PRÉPARER UNE BOISSON



Placez l'entonnoir sur le porte-filtre avec le panier double*, en alignant les encoches de l'entonnoir et celles du porte-filtre. Poussez vers le bas jusqu'à ce que l'entonnoir s'enclenche dans le porte-filtre.

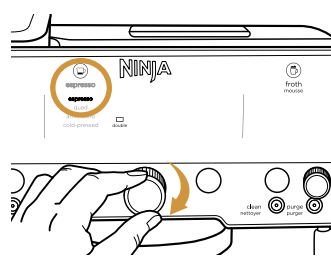
LE PANIER DOUBLE EST PRÉ-INSTALLÉ DANS LE PORTE-FILTRE.



Placez l'entonnoir sur le dessus du porte-filtre et insérez le porte-filtre dans le support de mouture. Assurez-vous qu'il est à niveau et qu'il tient bien en place. Une fois le porte-filtre installé dans le support de mouture, il sera pesé. **Pour garantir un poids précis, ne touchez pas au porte-filtre.**



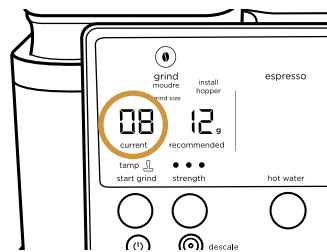
grind
moudre
grind size



Tournez le cadran central pour sélectionner **ESPRESSO**.

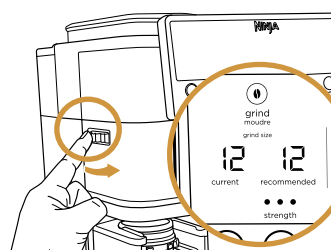
REMARQUE : Si vous ne voyez pas cette animation, retirez le porte-filtre du support de mouture, éteignez et rallumez l'appareil et réinstallez le porte-filtre dans le support de mouture, en veillant à ce qu'il soit à niveau et bien enfoncé.

ÉTAPE 2 : MOUTURE DES GRAINS

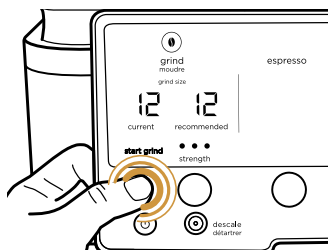


Assurez-vous toujours que la mouture utilisée correspond à la mouture recommandée.

REMARQUE : Les chiffres affichés dans les images sont présentés uniquement à des fins de référence et ne correspondent pas forcément à ce que votre appareil affiche.



S'ils ne sont pas identiques, **ajustez la mouture en faisant tourner le cadran sur le côté gauche de l'appareil** jusqu'à ce que le chiffre corresponde à la mouture recommandée.

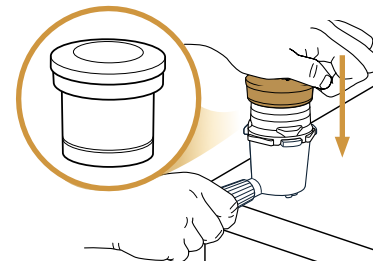


Appuyez sur **START GRIND** (démarrer la mouture). Ne touchez pas au porte-filtre tant que la mouture n'est pas terminée.

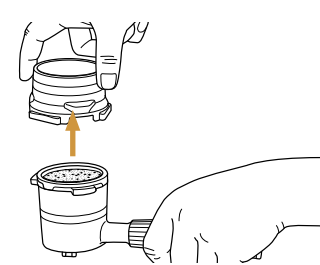
REMARQUE : Avant de moudre des grains, assurez-vous que l'entonnoir est installé pour éviter les débordements.

REMARQUE : Une fois la mouture terminée, l'appareil est réglé sur le type et le format d'infusion sélectionnés pour cette mouture. Pour changer de type et de format, versez la mouture dans le porte-filtre, éteignez et rallumez l'appareil, puis recommencez à partir de l'étape 1 en sélectionnant le style et le format d'infusion souhaités.

ÉTAPE 3 : INFUSER UN ESPRESSO



Une fois la mouture terminée, retirez le porte-filtre. Déposez le porte-filtre sur une surface plane solide, avec l'entonnoir toujours fixé au porte-filtre, **et appuyez sur le presse-café jusqu'à ce qu'il touche l'entonnoir.**



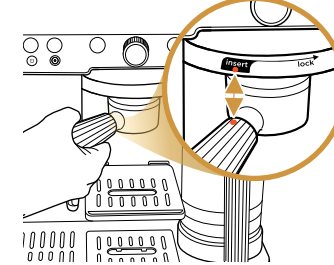
Retirez l'entonnoir du porte-filtre. Rangez l'entonnoir et le presse-café du côté gauche de l'appareil.

REMARQUE : Si vous tassez le café sur un comptoir en bois ou en matériau délicat, posez une serviette pour le protéger.

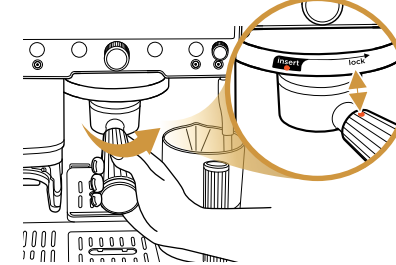


Appuyez sur **START BREW** (démarrer l'infusion). L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression s'allumera pour indiquer l'état de l'infusion.

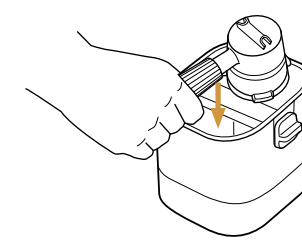
Placez une tasse sous le porte-filtre.



Placez le porte-filtre dans la tête du groupe (à angle vers la gauche) **en alignant le point orange sur le porte-filtre avec le point orange sur la tête du groupe.**



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



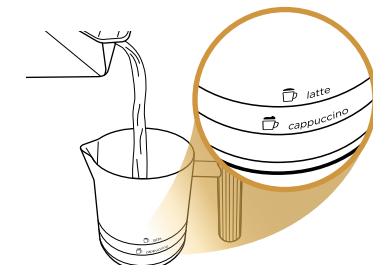
Une fois l'infusion terminée, l'appareil émettra un nouveau signal sonore. Retirez délicatement le porte-filtre de la tête du groupe. Éliminez le marc en tapant la surface du panier au-dessus d'un récipient ou d'un boîtier prévu à cet effet*.

ATTENTION : LE PORTE-FILTRE EST CHAUD!

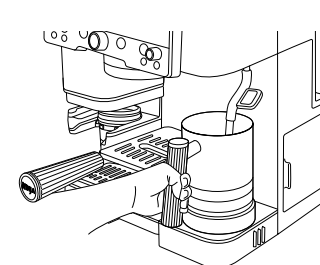
REMARQUE : Si vous devez ajuster les réglages de votre infusion ou si vous n'êtes pas satisfait des résultats, veuillez consulter les documents Comprendre Technologie d'assistance barista et Réglage des préférences.

*LE BOÎTIER À MARC EST VENDU SÉPARÉMENT SUR [NINJAKITCHEN.CA/FR/PAGE/PARTS-AND-ACCESSORIES](https://www.ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories)

ÉTAPE 4 : MOUSSER DU LAIT DE VACHE OU DU LAIT VÉGÉTAL



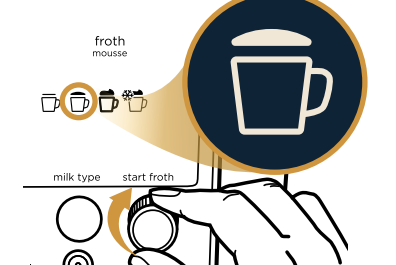
Remplissez le pichet à lait jusqu'à la ligne **LATTE** (café au lait) avec du lait de vache ou du lait végétal.



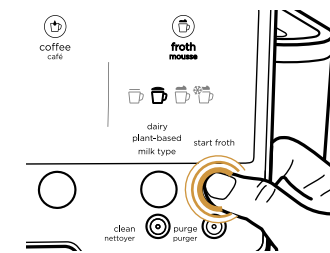
Placez le pichet sur la plateforme du pichet à lait avec la buse à vapeur insérée dans le lait.



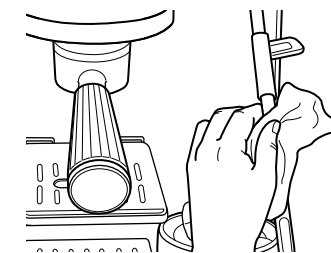
Appuyez sur le bouton **MILK TYPE** (type de lait) et choisissez le type de lait approprié.



Tournez le cadran de moussage à **THIN** (mousse fine).

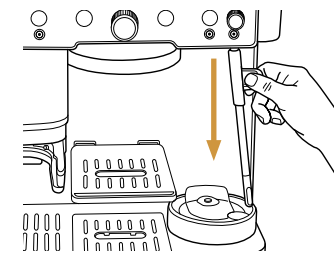


Appuyez sur **START FROTH** (démarrer le moussage) pour commencer à mousser le lait. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que le moussage a commencé. La barre de progression s'allumera pour indiquer l'état du moussage.

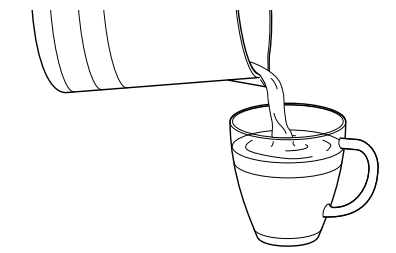


Une fois le moussage terminé, l'appareil émettra un nouveau signal sonore. Enlevez le pichet et **essuyez immédiatement la buse avec un linge humide.**

ATTENTION : LA BUSE EST CHAUDE!



Poussez la buse à vapeur en position basse. L'appareil effectue automatiquement une vidange pour assurer que la buse est vide.



Avant de verser le lait, tapotez le pichet sur une surface plane et faites-le tourner pour éliminer les grosses bulles. Versez le lait moussé sur l'espresso et dégustez.

FÉLICITATIONS POUR VOTRE PREMIER CAFÉ AU LAIT! POURSUIVEZ VOTRE LECTURE POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL, DES CONSEILS ET ASTUCES ET DES INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN.

COMPRENDRE

TECHNOLOGIE D'ASSISTANCE BARISTA

Il est possible que l'appareil modifie la mouture recommandée. Il s'agit de Technologie d'assistance barista qui ajuste le réglage recommandé de la mouture pour vous aider à obtenir une bonne extraction pour l'espresso. Lorsque vous ajoutez des grains supplémentaires, il peut s'écouler de deux à trois infusions avant d'atteindre le réglage optimal de la mouture. Au fil du temps, vous remarquerez peut-être que le réglage recommandé pour la mouture change pour tenir compte du vieillissement des grains. Ceci est normal. Assurez-vous que la mouture utilisée correspond à la mouture recommandée pour une bonne extraction pour l'espresso.

Un dosage précis de café moulu est également important pour une bonne extraction de l'espresso. Technologie d'assistance barista est dotée d'une balance intégrée qui moudra jusqu'à ce que vous ayez la bonne dose de café dans votre porte-filtre. Une fois le porte-filtre installé dans le support de mouture, relâchez immédiatement le porte-filtre pour permettre à l'appareil de bien le peser et de déterminer la dose correcte de café à moudre.



VOICI À QUOI RESSEMBLE UN ESPRESSO CORRECTEMENT INFUSÉ

- Le débit est lent et uniforme.
- Vous verrez un liquide de couleur caramel s'écouler. C'est la crème.
- Il y aura une couche de crème sur le dessus de votre boisson. N'hésitez pas à incliner votre tasse pour voir si la couche de crème est encore complètement visible. Si vous ne voyez que la couleur caramel, c'est que l'espresso a été correctement extrait.

Il faut savoir que les recommandations de mouture s'ajustent au fil du temps pour l'espresso. Pour les infusions de café régulier, la mouture recommandée est toujours la même.

CONSEILS ET ASTUCES

PRATIQUES EXEMPLAIRES SUR LES GRAINS

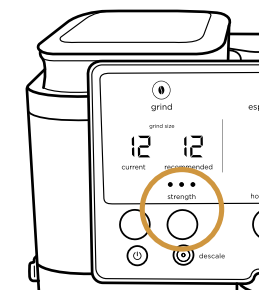
Pour de meilleurs résultats, utilisez des grains de café fraîchement torréfiés.

Lors de l'achat de grains de café, il est préférable d'acheter un sac portant la date « torréfié le » plutôt que la date « à consommer de préférence avant » afin de garantir la qualité et la fraîcheur du produit.

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

RÉGLAGE DE LA FORCE D'INFUSION ET DE LA TEMPÉRATURE

CHANGER LA FORCE D'INFUSION



Régler la force d'infusion :
Pour régler la force d'infusion, appuyez sur le bouton STRENGTH (force).

Options de force pour l'espresso :

- ○ ○ Plus allongé, moins concentré : rapport de 4:1 entre l'eau et le café moulu
- ● ○ Par défaut : rapport de 2,5:1 entre l'eau et le café moulu
- ● ● Plus court, plus concentré : rapport de 2:1 entre l'eau et le café moulu

Options de force pour le café :

- ○ ○ Léger : La dose de grains sera moindre
- ● ○ Par défaut
- ● ● Fort : La dose de grains sera supérieure

REMARQUE : Le réglage de la force d'infusion de l'espresso aura un effet sur le volume de l'infusion. L'intensité 1 aura une sortie plus importante que le réglage par défaut. **Utilisez une tasse plus grande que d'habitude.**

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE D'INFUSION

- 1 Appuyez sur le bouton SIZE (format) pendant 3 secondes.
- 2 Faites tourner le cadran central à _h06, puis appuyez sur le cadran central pour sélectionner cette option.
- 3 Faites tourner le cadran central jusqu'au réglage souhaité, puis appuyez sur le cadran central pour sélectionner ce réglage.

LO (basse) : Basse température

M (moyenne) : Température moyenne (par défaut)

HI (élevée) : Haute température

Pour quitter le menu des réglages supplémentaires, appuyez sur le bouton SIZE (format).

La température de la boisson affectera l'extraction de l'espresso et la saveur de votre boisson. Pour de meilleurs résultats et une bonne extraction, nous recommandons une température basse ou moyenne pour les torréfactions foncées, et une température moyenne ou élevée pour les torréfactions légères.

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 du matériau de votre tasse a également une influence sur la température de votre boisson. Pour une boisson plus chaude, utilisez une tasse faite d'un matériau plus fin.

PRÉCHAUFFAGE AVANT L'INFUSION

Faire couler de l'eau chaude dans la tête du groupe et le porte-filtre permet de les préchauffer, ainsi que l'appareil, pour les futures infusions. Pour augmenter encore la température de votre boisson, faites passer une double dose espresso d'eau dans le porte-filtre et dans la tasse dans laquelle vous souhaitez préparer votre boisson. La température de votre tasse aura une incidence sur la température de votre boisson. Jetez l'eau, puis séchez la tasse et le porte-filtre. Procédez ensuite à l'infusion. Voir les instructions dans la section Rinçage à l'eau.

AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DU LAIT

Vous pouvez ajuster la température du lait dans les réglages supplémentaires.

- 1 Tenez le bouton SIZE (format) pendant 3 secondes.
- 2 Faites tourner le cadran central à _h07, puis appuyez sur le cadran central pour sélectionner cette option.
- 3 Faites tourner le cadran central jusqu'à la température souhaitée, puis appuyez sur le cadran central pour sélectionner ce réglage.

Basse : Sélectionnez ce réglage si votre mousse est trop chaude ou si vous souhaitez obtenir une mousse un peu plus fine.

Moyenne : C'est le réglage par défaut, celui qui est recommandé par nos baristas.

Élevée : Sélectionnez ce réglage si votre mousse est trop froide ou si vous souhaitez obtenir une mousse un peu plus épaisse.

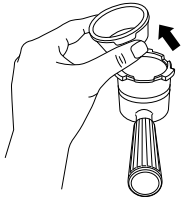
Pour quitter le menu des réglages supplémentaires, appuyez sur le bouton SIZE (format).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

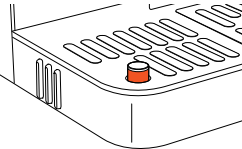
ENTRETIEN QUOTIDIEN

NETTOYAGE DES PANIERS ET DU PORTE-FILTRE

N'oubliez pas de nettoyer ces éléments après chaque utilisation. Retirez le panier du porte-filtre et lavez les deux pièces à la main.



VIDANGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTAGE



Lorsque l'indicateur orange de vide s'élève suffisamment pour être visible, il est temps de vider le plateau d'égouttage principal.

REMARQUE : Pour nettoyer la meule fixée à l'appareil, utilisez uniquement la brosse de nettoyage.

NETTOYAGE DU MOUSSEUR À LAIT

Essayez la buse avec un linge humide : Nettoyez la buse immédiatement après avoir moussé du lait pour éviter que du lait colle à la buse.

Auto-vidange : Chaque fois que vous moussiez du lait, poussez ensuite la buse vers le bas, sans le pichet à lait, pour effectuer une auto-vidange. Cette opération aidera à nettoyer l'intérieur de la buse à vapeur après le moussage. Vous pouvez aussi la vidanger à l'occasion en appuyant sur le bouton PURGE/ PURGER .

Fouet amovible : Retirez le fouet du pichet à lait et nettoyez-le soigneusement à la main après chaque utilisation.

Pour un nettoyage plus en profondeur du fouet et de la buse à vapeur, remplissez le pichet à lait jusqu'à la ligne de remplissage maximal avec de l'eau et une goutte de savon à vaisselle, puis lancez le programme THIN FROTH (mousse fine) ☞.

PIÈCES ALLANT AU LAVE-VAISSELLE

Entonnoir, fouet, disque de nettoyage, réservoir d'eau, bac à grains et tous les éléments du plateau d'égouttage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ENTRETIEN PÉRIODIQUE

vous trouverez sur cette page des instructions pour les cycles de détartrage et de nettoyage. Ce sont des procédures distinctes qui doivent être appliquées chaque fois que le voyant correspondant s'allume sur le panneau de contrôle.

DÉTARTRAGE

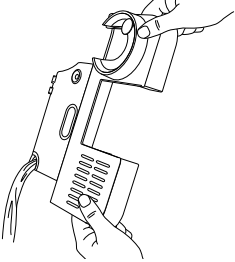
REMARQUE : Si vous utilisez un filtre dans votre réservoir d'eau, veuillez le retirer avant de commencer le cycle de détartrage. *Boîtier et supports de filtre à eau vendus séparément sur ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories.*

Durée d'exécution : environ 90 minutes

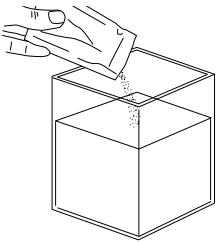
Lorsque le voyant de détartrage s'allume, vous devez effectuer un cycle de détartrage. Si un détartrage n'est pas effectué après que le voyant se soit allumé, la qualité de la boisson diminuera, et l'appareil risque de se boucher et de cesser de fonctionner.

Le détartrage décompose et élimine les dépôts de calcaire et de minéraux à l'intérieur de l'appareil. Cette opération permettra de maintenir un rendement optimal si elle est effectuée régulièrement avec une solution de détartrage chaque fois que le voyant DESCALE/DÉTARTRE s'allume.

1 Veillez à ce que le plateau d'égouttage principal soit complètement vidé, car une partie de l'eau infusée lors du cycle de détartrage se déposera dans le plateau d'égouttage principal. **Ne pas vider le plateau d'égouttage principal peut entraîner un débordement.**



2 Dissolvez la poudre de détartrage Ninja fournie dans un récipient séparé avec 37 fl. oz. (1,1 L) d'eau. Versez la solution dans le réservoir d'eau.



OU

Remplissez le réservoir d'eau avec 16 oz (473 ml) de vinaigre blanc, puis remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne DESCALE/DÉTARTRE.

- 3** Insérez le panier double dans le porte-filtre.
- 4** Fixez le porte-filtre dans la tête de l'appareil.
- 5** Assurez-vous que le pichet à lait est placé sur la plateforme du pichet à lait avec la buse à vapeur à l'intérieur.
- 6** Placez une tasse vide de (au moins 18 oz [532 ml]) sous le porte-filtre. Il se peut que vous deviez retirer le plateau d'égouttage central.
- 7** Appuyez sur le bouton DESCALE/DÉTARTRE, puis sur le cadran central pour lancer le cycle de détartrage.
- 8** L'appareil démarre le cycle de détartrage. L'appareil évacue la solution par la buse à vapeur et le porte-filtre pendant environ 90 minutes. L'appareil affiche le décompte du temps restant sur le panneau de commande.
- 9** L'appareil émet un signal sonore indiquant que le cycle de détartrage est terminé.
- 10** Une fois le cycle terminé, retirez le porte-filtre, le plateau d'égouttage principal et le pichet à lait avec précaution, car il y aura de l'eau dans chacun d'eux.
- 11** Videz le contenu de chacun d'eux et lavez-les à la main avec de l'eau chaude savonneuse pour éliminer toute solution susceptible d'altérer le goût de votre café.
- 12** Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'à la ligne de remplissage maximal, sans la dépasser.
- 13** Remettez le plateau d'égouttage principal en place sur l'appareil et installez le porte-filtre dans la tête du groupe. N'installez pas le pichet à lait.

- 14** Rincez la tête du groupe en effectuant une infusion classique de 12 oz (355 ml).
- 15** Ensuite, le pichet à lait n'étant pas installé, rincez la buse à vapeur en appuyant sur le bouton PURGE/PUEGER.

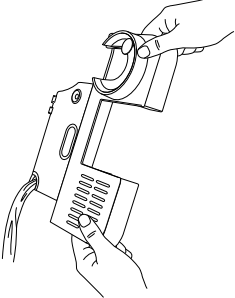
CYCLE DE NETTOYAGE

Durée d'exécution : environ six minutes

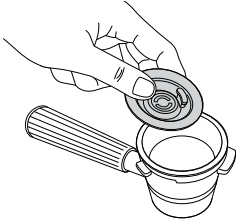
Le cycle de nettoyage permet d'éliminer les résidus d'huile ou de marc de café accumulés à l'intérieur et autour de la tête du groupe. Le voyant CLEAN/ NETTOYER s'allumera automatiquement pour indiquer qu'un cycle de nettoyage est nécessaire. Vous pouvez également lancer un cycle de nettoyage si vous remarquez un changement dans la qualité de l'infusion. Le cycle de nettoyage nécessite le disque de nettoyage (fourni avec l'appareil et rangé dans le compartiment des accessoires) et une pastille de nettoyage (également fourni et disponible à l'achat sur ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories).

Appliquez cette marche à suivre pour effectuer un cycle de nettoyage :

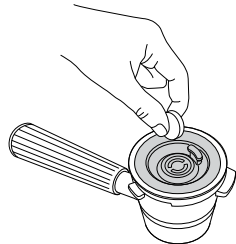
1 Assurez-vous que le plateau d'égouttage principal est complètement vide, car l'eau infusée lors du cycle de nettoyage s'écoulera dans le plateau d'égouttage principal. **Ne pas vider le plateau d'égouttage principal peut entraîner un débordement.**



- 2** Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne MAX FILL (remplissage maximal), sans la dépasser.
- 3** Insérez le panier double dans le porte-filtre.
- 4** Placez le disque de nettoyage sur le dessus du panier double, avec la poignée tournée vers le haut.



5 Placez une pastille de nettoyage au centre du disque de nettoyage.



- 6** Fixez le porte-filtre dans la tête de l'appareil.
- 7** Appuyez sur le bouton CLEAN/NETTOYER, puis sur le cadran central pour lancer le cycle de nettoyage.
- 8** L'appareil commencera le processus de rétro-rinçage de la douchette et de la tête du groupe et déversera l'eau et les résidus du cycle de nettoyage dans le plateau d'égouttage principal.
- 9** Le cycle de nettoyage dure environ six minutes. L'appareil émettra un signal sonore lorsque le cycle de nettoyage sera terminé.
- 10** Une fois le cycle de nettoyage terminé, retirez le porte-filtre et le plateau d'égouttage principal avec précaution, car il peut y avoir de l'eau dans chacun d'eux. Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse.

NINJA LUXE CAFÉ

Pour plus de recettes, visitez [visitez recipes.ninjakitchen.ca/fr](https://recipes.ninjakitchen.ca/fr)
Pour obtenir des accessoires et des pièces de rechange, visitez [visitez ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories](https://ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories)

TECHNOLOGIE D'ASSISTANCE BARISTA et NINJA LUXE sont des marques de commerce de SharkNinja LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

ES601C_QSG_MP_Mv20