

NINJA LUXE CAFÉ

— SÉRIE ESSENTIEL —

GUIDE D'INSPIRATION



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

Veuillez lire le Guide de démarrage rapide Ninja[®] ci-joint avant d'utiliser votre appareil.

VOTRE GUIDE POUR DES CAFÉS ET DES ESPRESSOS PARFAITS QUI NE LAISSENT RIEN AU HASARD

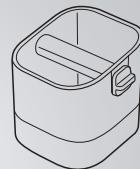
Voici Ninja Luxe™ Café, le système intelligent qui vous guide vers la tasse parfaite. Les prochaines pages contiennent des conseils et astuces et des instructions sur comment préparer un espresso, un café ou une boisson glacée digne des meilleures brûleries. Passons à l'infusion.

TABLE DES MATIÈRES

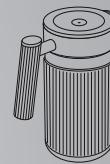
Découvrir Luxe Café.....	4
Conseils pour l'infusion	10
Comment préparer un espresso.....	12
Comment préparer un café régulier	28
Votre barista personnel à la maison.....	38
En apprendre plus sur Barista Assist Technology™	40
Nettoyage et entretien	41

AMÉLIOREZ VOTRE STATION CAFÉ

Trouvez des accessoires, des produits de nettoyage et plus encore sur ninjakitchen.ca/fr



Boîtier à marc



**Pichet à lait
18 oz (532 ml)**



Poudre de détartrage
1 paquet inclus



Boîtier du réservoir à eau



Inserts pour filtre à eau



Comprimés de nettoyage
1 paquet inclus



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

DÉCOUVREZ VOTRE LUXE CAFÉ



Presse café assisté
Conçu pour appliquer la bonne pression pour créer une rondelle parfaite.



Entonnoir
Se pose sur le dessus du porte-filtre pour éviter le débordement de la mouture et faciliter le tassage. Installez toujours l'entonnoir avant de mouler.



Paniers double et de luxe
Se place à l'intérieur du porte-filtre pour contenir la mouture et infuser votre boisson.
DOUBLE : espresso, pression à froid
DE LUXE : dose quadruple, café, infusion à froid, pressé à froid



Porte-filtre
Maintient le panier pour la mouture et l'infusion.

Panneau de commande facile à utiliser
Affichage intuitif avec recommandations de mouture et barre de progression.



Moulin à meules coniques intégré avec cadran
Mouture des grains précise et uniforme. Choisissez parmi 25 réglages de mouture, de grossière à extra-fine.

Balance intégrée
Dosage basé sur le poids pour garantir la quantité parfaite de mouture à chaque fois.

Bac de récupération modulaire avec indicateur
Récupère les gouttes et se retire pour faciliter le nettoyage. Plateau central amovible pour accueillir une tasse de voyage.

Bac à grains
Protège les grains des rayons UV pour prolonger leur fraîcheur. Amovible pour faciliter le remplissage et changer les grains entre les infusions.

Réservoir d'eau
Réservoir d'eau de 70 oz (2 l) amovible.

Disque de nettoyage
À placer à l'intérieur du double panier pour un cycle de nettoyage.

Baguette à vapeur
Fait chauffer le lait à la vapeur et contrôle la température pour éviter les brûlures. Autonettoyage avec fonction d'autopurge.

Rangement des accessoires
Pour ranger le panier double, le panier de luxe, le disque de nettoyage et la brosse.

Plateau à tasse réglable
Support amovible à 3 niveaux pour minimiser les gouttes et les éclaboussures.

Pichet à lait avec fouet intégré
Lignes de remplissage gravées pour une référence pratique et fouet attaché mains libres pour une mousse onctueuse.

Brosse de nettoyage
Peut être utilisée pour nettoyer n'importe quelle partie de la machine, avant ou après utilisation.

LE CAFÉ QUE VOUS VOULEZ, QUAND VOUS LE VOULEZ

Que ce soit pour préparer une boisson spéciale ou un petit café régulier, votre appareil ne laisse rien au hasard.



PANIER
DOUBLE



PANIER
DE LUXE



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

ESPRESSO QUI NE LAISSE RIEN AU HASARD



ESPRESSO

Une double dose d'espresso, parfaite pour la plupart des boissons à base d'espresso.



QUADRUPLE

Quatre doses d'espresso, pour des boissons concentrées ou de plus grands formats, au goût riche.

CAFÉ FILTRE PARFAITEMENT ÉQUILIBRÉ



CLASSIQUE

Café bien équilibré qui peut être bu noir.



RICHE

Café plus concentré auquel on peut ajouter du lait et divers arômes.



SUR GLACE

Spécialement programmé pour infuser un café chaud et concentré sur des glaçons pour une boisson froide qui n'est pas diluée.

REMPILIR LA TASSE DE GLAÇONS
AVANT L'INFUSION.

UNE TASSE PARFAITE

BARISTA ASSIST

TECHNOLOGY™

Réglages calibrés automatiquement en fonction de l'infusion afin d'obtenir une tasse parfaite

SANS RIEN LAISSER AU HASARD



Moulin et balance intégrés pour un espresso concentré et onctueux, chaque fois



Surveillance en continu et ajustement de la température et de la pression d'infusion. Calibrage de la mouture recommandée pour la prochaine tasse, pour un café parfait, sans rien laisser au hasard

UNE MICROMOUSSE FINE GRÂCE AU

MOUSSEUR DOUBLE

Notre buse à vapeur à température contrôlée et avec fouet intégré produit une mousse chaude ou froide

DE LAIT DE VACHE OU DE LAIT VÉGÉTAL



MOUSSE FINE

Une couche mince de mousse, idéale pour les cafés au lait décorés.



MOUSSE ÉPAISSE

Mousse moelleuse classique pour couronner les boissons comme le cappuccino.

CONSEILS POUR L'INFUSION

Voici quelques conseils à garder en tête pour moudre, tasser et infuser votre café.



CHOISIR LES BONS 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 MOUTURE

Lorsque vous utilisez de nouveaux grains pour la première fois ou que vous ajoutez des grains supplémentaires, il peut s'écouler 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 toujours à la mouture recommandée pour une bonne extraction pour l'espresso.



CHANGER LA FORCE D'INFUSION

Pour régler la force d'infusion, appuyez sur le bouton STRENGTH (force). Le réglage de la force fonctionnera différemment si vous préparez un espresso ou un café.

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 : Moins de grains seront moulus.
- Par défaut
- Fort : Plus de grains seront moulus.

CHANGEMENT DE GRAINS

- 1 Déverrouillez le bac à grains en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 2 Retirez le bac à grains et versez les éventuels restes de grains.
- 3 Remplacez le bac sur l'appareil. Remplacez le bac à grains en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 4 Placez le porte-filtre avec l'entonnoir dans le support de la mouture.
- 5 Appuyer sur le bouton START GRIND (démarrer la mouture) et le maintenir enfoncé pour éliminer les grains restants.
- 6 Ajouter des grains dans le bac à grains.



TASSEMENT D'UNE DOSE QUADRUPLE

Lorsqu'on infuse une dose quadruple, il faut tasser le café moulu normalement à l'aide de l'entonnoir du porte-filtre. Ensuite, retirer l'entonnoir et tasser le café moulu une dernière fois.



TASSEMENT D'UNE GRANDE QUANTITÉ DE CAFÉ

Quand vous préparez un café de 16 oz (473 ml) ou de 18 oz (532 ml), tassez la mouture pour qu'elle ne déborde pas du porte-filtre. Il n'est pas nécessaire de tasser la mouture pour de plus petits cafés.

COMMENT PRÉPARER UN ESPRESSO

La base parfaite pour une boisson caféinée digne des meilleures brûleries. Parfait aussi à boire seul.

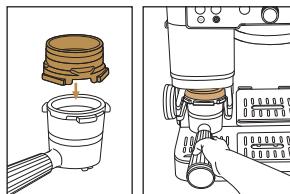


ÉTAPE 1 PRÉPARATION

Choisissez le panier selon la boisson souhaitée. Alignez les languettes du panier et les encoches du porte-filtre et appuyez vers le bas.

Placez l'entonnoir sur le porte-filtre, 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.

Insérez le porte-filtre en ligne droite et bien d'équerre dans le support à mouture.

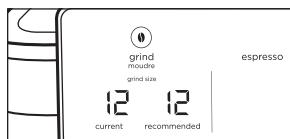
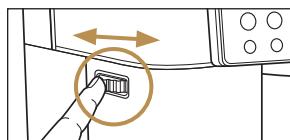


ÉTAPE 2 MOUTURE

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

Au moyen du cadran à mouture du côté gauche de l'appareil, ajustez à la mouture recommandée.

Appuyez sur **START GRIND** (démarrer la mouture).



ÉTAPE 3 TASSEMENT

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.

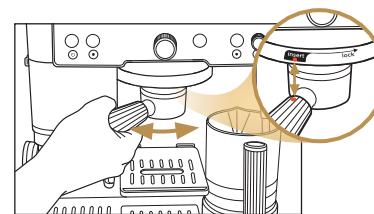


Retirez l'entonnoir et rangez-le sur le côté gauche de l'appareil.



ÉTAPE 4 INFUSER

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



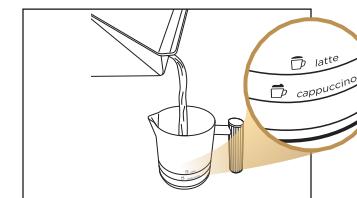
Placez une tasse sous le porte-filtre.

Appuyez sur **START BREW** (démarrer l'infusion).

Une fois l'infusion terminée, versez le marc dans le boîtier à marc ou dans un contenant.

ÉTAPE 5 | FACULTATIF MOUSSER

Remplissez le pichet à lait jusqu'à une des lignes de remplissage. **NE DÉPASSEZ PAS** la ligne.



Placez le pichet à lait sur la plateforme du pichet à lait. Appuyez sur le bouton **MILK TYPE** (type de lait) et choisissez le type de lait approprié.

Tournez le cadran à mousse pour sélectionner le type de mousse désirée, puis appuyez sur **START FROTH** (démarrer le moussage).

CONSEILS

- Si le presse-café ne tasse pas bien le café moulu de votre quadruple dose, retirez l'entonnoir et essayez de nouveau.
- **SCANNEZ ICI** pour accéder à des vidéos d'instruction, à des recettes et à des instructions sur le nettoyage et l'entretien.



POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS, consultez le Guide de l'utilisateur.

CAPPUCCINO À LA VANILLE

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENVIRON 2 MINUTES | **TEMPS DE MOUSSAGE :** ENVIRON 1 MINUTE **DONNE :** 1 PORTION (6½ OZ [200 ML])

INGRÉDIENTS

Double dose d'espresso

1 c. à soupe de sirop à la vanille

5 oz (150 ml) de lait entier froid

INSTRUCTIONS



Insérez le panier double dans le porte-filtre, en alignant les languettes du panier et les encoches du porte-filtre, puis appuyez vers le bas. Placez l'entonnoir sur le porte-filtre, 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. Insérez ensuite le porte-filtre dans le support à mouture en vous assurant qu'il soit bien fixé et bien droit.



Tournez le cadran central jusqu'à ce que la fonction **ESPRESSO** soit sélectionnée, puis ajustez le cadran à mouture du côté gauche à la mouture recommandée. Appuyez ensuite sur **START GRIND** (démarrer la mouture).



Tassez le café moulu. Appuyez sur le presse-café jusqu'à ce qu'il touche l'entonnoir. Retirez ensuite l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête du groupe en alignant les points orange et en poussant vers la droite.



Ajoutez du sirop à la vanille à une tasse de 8 oz (250 ml), puis placez la tasse sous le porte-filtre. Appuyez sur **START BREW** (démarrer l'infusion).



Versez du lait dans le pichet à lait, puis 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) jusqu'à ce que la fonction **DAIRY** (lait de vache) soit sélectionnée. Tournez le cadran à mousse jusqu'à ce que la fonction **THICK FROTH** (mousse épaisse) soit sélectionnée. Appuyez sur **START FROTH** (démarrer le moussage) pour commencer à mousser le lait. Versez le lait moussé sur l'espresso infusé et servez.

MACCHIATO AU CARMEL

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENVIRON 2 MINUTES | **MOUSSE** : ENVIRON 1 MINUTE | **DONNE** : 1 PORTION (3½ OZ [100 ML])

INGRÉDIENTS

Double dose d'espresso

1½ c. à thé de sirop au caramel,
et un peu plus pour la décoration

2 oz (60 ml) de lait entier

INSTRUCTIONS

- 1 Insérez le panier double dans le porte-filtre, en alignant les languettes du panier et les encoches du porte-filtre, puis appuyez vers le bas. Placez l'entonnoir sur le porte-filtre, 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. Installez ensuite le porte-filtre dans le support à mouture.
- 2 Tournez le cadran central jusqu'à ce que la fonction ESPRESSO soit sélectionnée, puis ajustez le cadran à mouture du côté gauche à la mouture recommandée. Appuyez ensuite sur START GRIND (démarrer la mouture).
- 3 Tassez le café moulu. Appuyez sur le presse-café jusqu'à ce qu'il touche l'entonnoir. Retirez ensuite l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête du groupe en alignant les points orange et en poussant vers la droite.
- 4 Versez le sirop au caramel dans une tasse de 6 oz (175 ml) et placez-la sous le porte-filtre. Appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion).
- 5 Versez du lait dans le pichet à lait, puis placez le pichet sur la plateforme du pichet à lait avec la buse à vapeur insérée dans le lait.
- 6 Appuyez sur le bouton MILK TYPE (type de lait) jusqu'à ce que la fonction DAIRY (lait de vache) soit sélectionnée. Tournez le cadran à mousse jusqu'à ce que la fonction THICK FROTH (mousse épaisse) soit sélectionnée. Appuyez sur START FROTH (démarrer le moussage) pour commencer à mousser le lait.
- 7 Versez le lait moussé sur l'espresso. Ajoutez du sirop au caramel sur la boisson et servez.

CAFÉ AU LAIT À LA CANNELLE ET AU MIEL

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

TEMPS D'INFUSION : ENVIRON 2 MINUTES | **TEMPS DE MOUSSAGE** : ENVIRON 2 MINUTES | **DONNE** : 1 PORTION (9½ OZ [285 ML])

INGRÉDIENTS

Double dose d'espresso

8 oz (250 ml) de lait entier

½ c. à thé de cannelle moulue,
et un peu plus pour la décoration

2 c. à thé de miel

INSTRUCTIONS

- 1 Insérez le panier double dans le porte-filtre, en alignant les languettes du panier et les encoches du porte-filtre, puis appuyez vers le bas. Placez l'entonnoir sur le porte-filtre, 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. Installez ensuite le porte-filtre dans le support à mouture.
- 2 Tournez le cadran central jusqu'à ce que la fonction ESPRESSO soit sélectionnée, puis ajustez le cadran à mouture du côté gauche à la mouture recommandée. Appuyez ensuite sur START GRIND (démarrer la mouture).
- 3 Ajoutez la cannelle dans le porte-filtre et agitez délicatement pour la disperser.
- 4 Tassez le café moulu. Appuyez sur le presse-café jusqu'à ce qu'il touche l'entonnoir. Retirez ensuite l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête du groupe en alignant les points orange et en poussant vers la droite.
- 5 Versez le miel dans une tasse de 12 oz (350 ml) et placez-la sous le porte-filtre. Appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion).
- 6 Après avoir infusé l'espresso, mélangez délicatement le miel et le café chaud jusqu'à ce que le miel soit dissous.
- 7 Versez du lait dans le pichet à lait, puis placez le pichet sur la plateforme du pichet à lait avec la buse à vapeur insérée dans le lait.
- 8 Appuyez sur le bouton MILK TYPE (type de lait) jusqu'à ce que la fonction DAIRY (lait de vache) soit sélectionnée. Tournez le cadran à mousse jusqu'à ce que la fonction THIN FROTH (mousse fine) soit sélectionnée. Appuyez sur START FROTH (démarrer le moussage) pour commencer à mousser le lait.
- 9 Versez le lait moussé sur l'espresso, puis saupoudrez de cannelle au goût et servez.

FAITES UN CAFÉ SANS PRODUIT LAITIER

en substituant du lait végétal au lait entier et en sélectionnant la fonction de moussage PLANT-BASED (lait végétal).

AFFOGATO

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENVIRON 2 MINUTES | **DONNE** : 1 PORTION (6½ OZ [285 ML])

INGRÉDIENTS

Double dose d'espresso

1 ou 2 boules de crème glacée à la vanille

INSTRUCTIONS

- 1** Insérez le panier double dans le porte-filtre, en alignant les languettes du panier et les encoches du porte-filtre, puis appuyez vers le bas. Placez l'entonnoir sur le porte-filtre, 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. Insérez ensuite le porte-filtre dans le support à mouture.
- 2** Tournez le cadran central jusqu'à ce que la fonction ESPRESSO soit sélectionnée, puis ajustez le cadran à mouture du côté gauche à la mouture recommandée. Appuyez ensuite sur START GRIND (démarrer la mouture).
- 3** Tassez le café moulu. Appuyez sur le presse-café jusqu'à ce qu'il touche l'entonnoir. Retirez ensuite l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête du groupe en alignant les points orange et en poussant vers la droite.
- 4** Placez une tasse à espresso sous le porte-filtre. Appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion).
- 5** Pendant que l'espresso coule, déposez la crème glacée dans un petit verre. Versez l'espresso sur la crème glacée et servez immédiatement.





FLAT WHITE

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENVIRON 2 MINUTES | **TEMPS DE MOUSSAGE :** ENVIRON 1 MINUTE |
DONNE : 1 PORTION (6½ OZ [285 ML])

INGRÉDIENTS

Double dose d'espresso
 5 oz (150 ml) de lait entier

FAITES UN CAFÉ SANS PRODUIT LAITIER

en substituant du lait végétal au lait entier et en sélectionnant la fonction de moussage PLANT-BASED (lait végétal).

INSTRUCTIONS

- 1 Insérez le panier double dans le porte-filtre, en alignant les languettes du panier et les encoches du porte-filtre, puis appuyez vers le bas. Placez l'entonnoir sur le porte-filtre, en alignant les encoches de l'entonnoir et celles du porte-filtre. Appuyez vers le bas jusqu'à ce que l'entonnoir soit bien fixé dans le porte-filtre, puis insérez le porte-filtre dans le support à mouture.
- 2 Tournez le cadran central jusqu'à ce que la fonction ESPRESSO soit sélectionnée, puis ajustez le cadran à mouture du côté gauche à la mouture recommandée. Appuyez ensuite sur START GRIND (démarrer la mouture).
- 3 Tassez le café moulu. Appuyez sur le presse-café jusqu'à ce qu'il touche l'entonnoir. Retirez ensuite l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête du groupe en alignant les points orange et en poussant vers la droite.
- 4 Placez une tasse de 8 oz (250 ml) sous le porte-filtre. Appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion).
- 5 Versez du lait dans le pichet à lait, puis placez le pichet sur la plateforme du pichet à lait avec la buse à vapeur insérée dans le lait.
- 6 Appuyez sur le bouton MILK TYPE (type de lait) jusqu'à ce que la fonction DAIRY (lait de vache) soit sélectionnée. Tournez le cadran à mousse jusqu'à ce que la fonction THIN FROTH (mousse fine) soit sélectionnée. Appuyez sur START FROTH (démarrer le moussage) pour commencer à mousser le lait.
- 7 Versez le lait moussé sur l'espresso et servez.

CAFÉ AU LAIT GLACÉ AUX NOISETTES

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENVIRON 2 MINUTES | **DONNE** : 1 PORTION (9½ OZ [285 ML])

INGRÉDIENTS

Espresso double dose

1 c. à soupe de sirop à la noisette

1 tasse (250 ml) de lait entier

Glaçons, au goût

INSTRUCTIONS

- 1** Insérez le panier double dans le porte-filtre, en alignant les languettes du panier et les encoches du porte-filtre, puis appuyez vers le bas. Placez l'entonnoir sur le porte-filtre, 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. Installez ensuite le porte-filtre dans le support à mouture.
- 2** Tournez le cadran central jusqu'à ce que la fonction ESPRESSO soit sélectionnée, puis ajustez le cadran à mouture du côté gauche à la mouture recommandée. Appuyez ensuite sur START GRIND (démarrer la mouture).
- 3** Tassez le café moulu. Appuyez sur le presse-café jusqu'à ce qu'il touche l'entonnoir. Retirez ensuite l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête du groupe en alignant les points orange et en poussant vers la droite.
- 4** Versez le sirop à la noisette dans une tasse de 12 oz (375 ml) et placez-la sous le porte-filtre. Appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion).
- 5** Ajoutez le lait à l'espresso infusé, mélangez et servez.

FAITES UN CAFÉ SANS PRODUIT LAITIER
en substituant du lait végétal au lait entier.



CAFÉ AU LAIT À LA CASSONADE ET AU LAIT D'AMANDE

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

TEMPS D'INFUSION : ENVIRON 2 MINUTES | **DONNE** : 1 PORTION (5½ oz [160 ML])

INGRÉDIENTS

Espresso double dose

1 c. à soupe de cassonade

Glaçons, au goût

½ tasse (120 ml) de lait d'avoine

INSTRUCTIONS

- 1 Insérez le panier double dans le porte-filtre, en alignant les languettes du panier et les encoches du porte-filtre, puis appuyez vers le bas. Placez l'entonnoir sur le porte-filtre, 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. Installez ensuite le porte-filtre dans le support à mouture.
- 2 Tournez le cadran central jusqu'à ce que la fonction ESPRESSO soit sélectionnée, puis ajustez le cadran à mouture du côté gauche à la mouture recommandée. Appuyez ensuite sur START GRIND (démarrer la mouture).
- 3 Tassez le café moulu. Appuyez sur le presse-café jusqu'à ce qu'il touche l'entonnoir. Retirez ensuite l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête du groupe en alignant les points orange et en poussant vers la droite.
- 4 Versez la cassonade dans un mélangeur à cocktail, puis remplissez-le de glaçons, placez-le sous le porte-filtre et appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion).
- 5 Une fois le café infusé, mettez un couvercle sur le mélangeur et agitez vigoureusement pendant 15 secondes.
- 6 Versez l'espresso mélangé dans une tasse de 10 oz (300 ml). Ajoutez le lait d'avoine et d'autres glaçons au goût et servez.

CHAÏ GLACÉ

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENVIRON 2 MINUTES | **DONNE** : 1 PORTION (11½ oz [285 ML])

INGRÉDIENTS

Espresso double dose

Glaçons, au goût

¾ tasse (200 ml) de lait entier

½ tasse (125 ml) de concentré de thé chaï

INSTRUCTIONS

- 1 Insérez le panier double dans le porte-filtre, en alignant les languettes du panier et les encoches du porte-filtre, puis appuyez vers le bas. Placez l'entonnoir sur le porte-filtre, 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. Installez ensuite le porte-filtre dans le support à mouture.
- 2 Tournez le cadran central jusqu'à ce que la fonction ESPRESSO soit sélectionnée, puis ajustez le cadran à mouture du côté gauche à la mouture recommandée. Appuyez ensuite sur START GRIND (démarrer la mouture).
- 3 Tassez le café moulu. Appuyez sur le presse-café jusqu'à ce qu'il touche l'entonnoir. Retirez ensuite l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête du groupe en alignant les points orange et en poussant vers la droite.
- 4 Ajoutez le concentré de thé chaï à une tasse de 16 oz (500 ml) remplie de glaçons et placez-la sous le porte-filtre (si la tasse est trop haute, retirez le plateau d'égouttage). Appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion).
- 5 Ajoutez la glace et le lait à l'espresso infusé, mélangez et servez.



ESPRESSO MARTINI

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

TEMPS D'INFUSION : ENVIRON 2 MINUTES | **DONNE :** 1 PORTION (5¼ OZ [150 ML])

INGRÉDIENTS

Espresso double dose
Glaçons, au goût
¾ once de sirop simple
1½ once de vodka
1½ once de liqueur de café
Grains de café pour décorer (facultatif)

INSTRUCTIONS

- 1** Insérez le panier double dans le porte-filtre, en alignant les languettes du panier et les encoches du porte-filtre, puis appuyez vers le bas. Placez l'entonnoir sur le porte-filtre, 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. Installez ensuite le porte-filtre dans le support à mouture.
- 2** Tournez le cadran central jusqu'à ce que la fonction ESPRESSO soit sélectionnée, puis ajustez le cadran à mouture du côté gauche à la mouture recommandée. Appuyez ensuite sur START GRIND (démarrer la mouture).
- 3** Tassez le café moulu. Appuyez sur le presse-café jusqu'à ce qu'il touche l'entonnoir. Retirez ensuite l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête du groupe en alignant les points orange et en poussant vers la droite.
- 4** Placez un mélangeur à cocktail rempli de glace sous le porte-filtre. Appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion).
- 5** Versez le sirop simple, la vodka et la liqueur de café dans le mélangeur.
- 6** Agitez vigoureusement pendant 10 secondes, filtrez dans un verre à martini, garnissez de grains de café et servez.

COMMENT PRÉPARER UN CAFÉ RÉGULIER

Préparez du café aux saveurs riches à partir de grains fraîchement moulus.

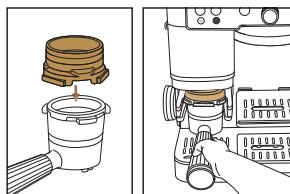


ÉTAPE 1 PRÉPARATION

Insérez le panier de luxe dans le porte-filtre, en alignant les languettes du panier et les encoches du porte-filtre, puis appuyez vers le bas.

Placez l'entonnoir sur le porte-filtre, 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.

Insérez le porte-filtre en ligne droite et bien d'équerre dans le support à mouture.



ÉTAPE 2 MOUTURE

Tournez le cadran central pour sélectionner **CLASSIC** (classique). Appuyez sur le bouton **SIZE** (format) pour sélectionner le format de votre choix.

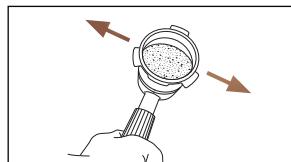
Au moyen du cadran à mouture du côté gauche de l'appareil, ajustez à la mouture recommandée.

Appuyez sur **START GRIND** (démarrer la mouture).

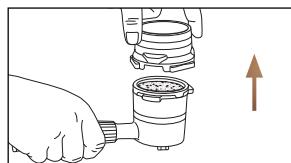


ÉTAPE 3 MÉLANGE

Avec l'entonnoir toujours en place, égalisez le café moulu en agitant délicatement.



Retirez l'entonnoir et rangez-le sur le côté gauche de l'appareil.



ÉTAPE 4 INFUSER

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



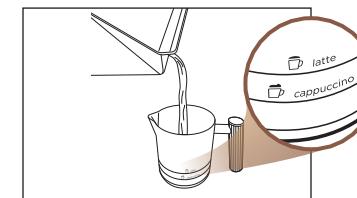
Placez une tasse sous le porte-filtre.

Appuyez sur **START BREW** (démarrer l'infusion).

Une fois l'infusion terminée, versez le marc dans le boîtier à marc ou dans un contenant.

ÉTAPE 5 | FACULTATIF MOUSSER

Remplissez le pichet à lait jusqu'à une des lignes de remplissage.



Placez le pichet à lait sur la plateforme du pichet à lait. Appuyez sur le bouton **MILK TYPE** (type de lait) et choisissez le type de lait approprié.

Tournez le cadran à mousse pour sélectionner le type de mousse désirée, puis appuyez sur **START FROTH** (démarrer le moussage).

CONSEILS

- Pour des boissons de 16 oz (473 ml) à 18 oz (532 ml), tassez le café moulu comme vous le feriez pour un espresso.
- **SCANNEZ ICI** pour accéder à des vidéos d'instruction, à des recettes et à des instructions sur le nettoyage et l'entretien.



POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS, consultez le Guide de l'utilisateur.

CAFÉ GLACÉ AU CARMEL

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENVIRON 4 MINUTES
MAKES: DONNE : 1 PORTION (13 OZ [400 ML])

INGRÉDIENTS

11/4 tasse (300 ml) de café sur glace
Glaçons, au goût
2 oz (60 ml) de lait entier
2 c. à soupe de sirop au caramel

INSTRUCTIONS



Insérez le panier de luxe dans le porte-filtre, en alignant les languettes du panier et les encoches du porte-filtre, puis appuyez vers le bas. Placez l'entonnoir sur le porte-filtre, en alignant les encoches de l'entonnoir et du porte-filtre. Poussez vers le bas jusqu'à ce que l'entonnoir s'enclenche dans le porte-filtre. Insérez ensuite le porte-filtre dans le support à mouture en vous assurant qu'il soit bien fixé et bien droit.

POUR UN CAFÉ CHAUD, sélectionnez la fonction d'infusion CLASSIC (classique) et la mousse THIN  (mousse fine) et n'ajoutez pas de glaçons.



Tournez le cadran central jusqu'à ce que la fonction **OVER ICE** (sur glace) soit sélectionnée. Utilisez le bouton **SIZE** (format) pour sélectionner 10 oz (300 ml). Ensuite, tournez le cadran à mouture du côté gauche à la mouture recommandée. Appuyez ensuite sur **START GRIND** (démarrer la mouture).



Retirez l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête du groupe en alignant les points orange et en poussant vers la droite.



Versez un filet de sauce au caramel dans une tasse de 16 oz (473 ml), remplissez-la de glace et placez-la sous le porte-filtre (si la tasse est trop haute, retirez le plateau d'égouttage). Appuyez sur le cadran central pour lancer **START BREW** (démarrer l'infusion).



Lorsque le café est infusé, ajoutez le lait, mélangez et servez.

CAFÉ GLACÉ À LA VIETNAMIENNE

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

TEMPS D'INFUSION : ENVIRON 4 MINUTES | **DONNE :** 1 PORTION (12 OZ [375 ML])

INGRÉDIENTS

1¼ tasse (300 ml) de café sur glace
Glaçons, au goût
3 c. à soupe de lait condensé sucré

INSTRUCTIONS

- 1 Placez le panier de luxe dans le porte-filtre, en alignant les languettes du panier et celles du porte-filtre. Poussez vers le bas jusqu'à ce que le panier s'enclenche dans le porte-filtre. Placez l'entonnoir sur le dessus, en alignant les encoches de l'entonnoir avec celles du porte-filtre. Poussez vers le bas jusqu'à ce que l'entonnoir s'enclenche dans le porte-filtre. Installez ensuite le porte-filtre dans le support à mouture.
- 2 Tournez le cadran central jusqu'à ce que la fonction OVER ICE (sur glace) soit sélectionnée. Utilisez le bouton SIZE (format) pour sélectionner 10 oz (300 ml). Ensuite, tournez le cadran à mouture du côté gauche à la mouture recommandée, puis appuyez sur START GRIND (démarrer la mouture).
- 3 Retirez l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête du groupe en alignant les points orange et en poussant vers la droite.
- 4 Remplissez de glace un mélangeur à cocktail, ajoutez le lait condensé sucré et placez le mélangeur sous le porte-filtre. Appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion).
- 5 Lorsque le café est infusé, placez un couvercle sur le mélangeur et agitez vigoureusement pendant 10 secondes.
- 6 Transférez le café glacé dans une tasse de 16 oz (500 ml) et servez.

CAFÉ GLACÉ À LA MENTHE POIVRÉE

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENVIRON 4 MINUTES | **DONNE :** 1 PORTION (12 OZ [375 ML])

INGRÉDIENTS

1¼ tasse (300 ml) de café sur glace
Glaçons, au goût
3 c. à soupe de lait entier
1 c. à soupe de sirop à la menthe

INSTRUCTIONS

- 1 Placez le panier de luxe dans le porte-filtre, en alignant les languettes du panier et celles du porte-filtre. Poussez vers le bas jusqu'à ce que le panier s'enclenche dans le porte-filtre. Placez l'entonnoir sur le porte-filtre, 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. Installez ensuite le porte-filtre dans le support à mouture.
- 2 Tournez le cadran central jusqu'à ce que la fonction OVER ICE (sur glace) s'allume. Utilisez le bouton SIZE (format) pour sélectionner 10 oz (300 ml). Ensuite, tournez le cadran à mouture du côté gauche à la mouture recommandée, puis appuyez sur START GRIND (démarrer la mouture).
- 3 Retirez l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête supérieure en alignant les points orange et en le fixant à droite.
- 4 Versez les glaçons et le sirop à la menthe poivrée dans une tasse de 16 oz (473 ml) et placez-la sous le porte-filtre. Appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion).
- 5 Lorsque le café est infusé, ajoutez le lait, mélangez et servez.

FAITES UN CAFÉ SANS PRODUIT LAITIER en substituant du lait végétal au lait de vache et en sélectionnant la fonction de moussage PLANT-BASED (lait végétal).

POUR UN CAFÉ CHAUD, sélectionnez la fonction d'infusion CLASSIC (classique) et n'ajoutez pas de glaçons.



CAFÉ IRLANDAIS

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENVIRON 4 MINUTES | **DONNE** : 1 PORTION (12¼ OZ [370 ML])

INGRÉDIENTS

1¼ tasse (300 ml) de café fraîchement infusé

1 c. à soupe de cassonade

1½ oz (45 ml) de whiskey irlandais

Crème fouettée, au choix

INSTRUCTIONS

- 1 Placez le panier de luxe dans le porte-filtre, en alignant les languettes du panier et celles du porte-filtre. Poussez vers le bas jusqu'à ce que le panier s'enclenche dans le porte-filtre. Placez l'entonnoir sur le porte-filtre, 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. Installez ensuite le porte-filtre dans le support à mouture.
- 2 Tournez le cadran central jusqu'à ce que la fonction RICHE (riche) soit sélectionnée. Utilisez le bouton SIZE (format) pour sélectionner 10 oz (300 ml). Ensuite, tournez le cadran à mouture du côté gauche à la mouture recommandée, puis appuyez sur START GRIND (démarrer la mouture).
- 3 Retirez l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête du groupe en alignant les points orange et en poussant vers la droite.
- 4 Versez la cassonade dans une tasse de 16 oz (350 ml) et placez-la sous le porte-filtre. Appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion).
- 5 Lorsque le café est infusé, ajoutez le whiskey et mélangez jusqu'à ce que la cassonade soit dissoute.
- 6 Recouvrez de crème fouettée et servez.

CAFÉ AU LAIT

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

TEMPS D'INFUSION : ENVIRON 4 MINUTES | **MOUSSE :** 1 MINUTE | **DONNE :** 1 PORTION (11 OZ [325 ML])

INGRÉDIENTS

¾ tasse (175 ml) de café fraîchement infusé
5 oz (150 ml) de lait entier

FAITES UN CAFÉ SANS PRODUIT LAITIER

en substituant du lait végétal au lait de vache et en sélectionnant la fonction de moussage PLANT-BASED (lait végétal).

INSTRUCTIONS

- 1 Placez le panier de luxe dans le porte-filtre, en alignant les languettes du panier et celles du porte-filtre. Poussez vers le bas jusqu'à ce que le panier s'enclenche dans le porte-filtre. Placez l'entonnoir sur le porte-filtre, 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. Installez ensuite le porte-filtre dans le support à mouture.
- 2 Tournez le cadran central jusqu'à ce que la fonction CLASSIC (classique) soit sélectionnée. Utilisez le bouton SIZE (format) pour sélectionner 6 oz (175 ml). Ensuite, tournez le cadran à mouture du côté gauche à la mouture recommandée, puis appuyez sur START GRIND (démarrer la mouture).
- 3 Retirez l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête du groupe en alignant les points orange et en poussant vers la droite.
- 4 Placez une tasse de 12 oz (375 ml) sous le porte-filtre. Appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion).
- 5 Versez du lait dans le pichet à lait, puis placez le pichet sur la plateforme du pichet à lait avec la buse à vapeur insérée dans le lait.
- 6 Appuyez sur le bouton MILK TYPE (type de lait) jusqu'à ce que la fonction DAIRY (lait de vache) soit sélectionnée. Tournez le cadran à mousse jusqu'à ce que la fonction THICK FROTH (mousse épaisse) soit sélectionnée. Appuyez sur START FROTH (démarrer le moussage) pour commencer à mousser le lait.
- 7 Versez le lait moussé sur le café infusé et servez.

CAFÉ AUX ÉPICES MEXICAINES

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

TEMPS D'INFUSION : ENVIRON 4 MINUTES | **TEMPS DE MOUSSAGE :** ENVIRON 1 MINUTE | **DONNE :** 1 PORTION (12 OZ [375 ML])

INGRÉDIENTS

¼ tasse (300 ml) de café fraîchement infusé
½ c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de poudre de chili
1 pincée de poivre de cayenne
2 oz (60 ml) de lait entier

INSTRUCTIONS

- 1 Placez le panier de luxe dans le porte-filtre, en alignant les languettes du panier et celles du porte-filtre. Poussez vers le bas jusqu'à ce que le panier s'enclenche dans le porte-filtre. Placez l'entonnoir sur le porte-filtre, 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. Installez ensuite le porte-filtre dans le support à mouture.
- 2 Tournez le cadran central jusqu'à ce que la fonction RICHE (riche) soit sélectionnée. Utilisez le bouton SIZE (format) pour sélectionner 10 oz (300 ml). Ensuite, tournez le cadran à mouture du côté gauche à la mouture recommandée, puis appuyez sur START GRIND (démarrer la mouture).
- 3 Retirez ensuite l'entonnoir et installez le porte-filtre dans la tête du groupe en alignant les points orange et en poussant vers la droite.
- 4 Placez une tasse de 14 oz (425 ml) sous le porte-filtre. Appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion).
- 5 Ajoutez le lait, la cannelle, la poudre de chili et le poivre de Cayenne dans le pichet à lait, puis placez le pichet sur la plateforme du pichet à lait avec la buse à vapeur insérée dans le lait.
- 6 Appuyez sur le bouton MILK TYPE (type de lait) jusqu'à ce que la fonction DAIRY (lait de vache) s'allume. Tournez le cadran à mousse jusqu'à ce que la fonction THIN FROTH (mousse fine) soit sélectionnée. Appuyez sur START FROTH (démarrer le moussage) pour commencer à mousser le lait.
- 7 Versez le lait moussé sur le café infusé et servez.

VOTRE BARISTA PERSONNEL À LA MAISON

Créez vos propres boissons au café et évitez à tout jamais les longues files d'attente.

TYPE D'INFUSION	ÉDULCORANTS OU SIROPS PARFUMÉS	LAIT DE VACHE OU LAIT VÉGÉTAL
Espresso Quadruple	Miel	Lait entier
	Sirop simple	Lait 1 %
Classique Riche Sur glace	Sirop de chocolat	Lait 2 %
	Sirop de noisette	Lait d'avoine
	Sauce au caramel	Lait de soja
	Sirop d'érable	Lait d'amande
	Sucre de canne	Lait de cajou
	Sucre brun	
	Tout sirop aromatisé	
	Tout substitut de sucre	

CONSEILS

Ajoutez une dose d'espresso à n'importe quelle boisson au café pour en rehausser le goût.

Utilisez les lignes graduées de votre pichet à lait pour verser la quantité idéale de votre boisson préférée.

Pour une mousse de lait végétal plus crémeuse, optez pour les produits « style barista ».

MOUSSE	GARNITURES
 Mousse Fine	Crème fouettée
 Mousse Épaisse	Poudre de cacao
	Cannelle
	Glaçure au chocolat
	Glaçure au caramel
	Bonbons décoratifs
	Copeaux de chocolat

COMBOS FAVORIS

DE NOTRE CUISINE D'ESSAIS NINJA



MACCHIATO CHOCO-NOISETTES

- Espresso
- +
- Sirop à la noisette
- +
- Lait d'amande
- +
- Mousse épaisse
- +
- Glaçure choco-noisettes



CAFÉ AU LAIT GLACÉ À LA VANILLE

- Espresso
- +
- Sirop à la vanille
- +
- Lait écrémé

POUR EN SAVOIR PLUS SUR

BARISTA ASSIST

TECHNOLOGY™

RECOMMANDATIONS SUR LA MOUTURE ET LES INFUSIONS ADAPTÉES

Notre machine à espresso élimine l'incertitude liée à la préparation de l'espresso en surveillant l'infusion et en ajustant les réglages en continu, comme la mouture, la pression et plus encore. Cela signifie que vous pouvez préparer une tasse de café parfait, sans avoir à deviner.

MOULIN À MEULES CONIQUES

Deux meules coniques assurent la mouture précise des grains et produisent des particules de taille uniforme pour un café savoureux et équilibré. Notre moulin propose 25 réglages de mouture pour plus de facilité et de précision.

BALANCE INTÉGRÉE

La quantité de café moulu nécessaire varie en fonction de la boisson que vous souhaitez préparer. Au contraire d'autres appareils qui produisent une quantité unique de café moulu, notre appareil est doté d'une balance intégrée qui pèse la dose parfaite pour votre boisson.

RECONNAISSANCE INTELLIGENTE DU PANIER

L'appareil détecte automatiquement quel panier vous utilisez et ajuste lui-même les réglages.

RECOMMANDATIONS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

AUTO-VIDANGE

La buse à vapeur est dotée de son propre programme de nettoyage pour éliminer les débris et les résidus à l'intérieur de la buse. Après avoir fait mousser le lait, repoussez la buse à vapeur en position basse, sans le pichet à lait; elle se vidangera automatiquement.

ENTRETIEN QUOTIDIEN

Essuyez votre buse à vapeur avec un chiffon humide immédiatement après chaque utilisation et utilisez la brosse pour enlever le marc sur l'appareil.

CYCLE DE NETTOYAGE

Votre appareil est programmé de manière à effectuer l'auto-nettoyage. Pour éviter l'accumulation de résidus sur la tête du groupe et le garder parfaitement propre, assurez-vous d'effectuer un cycle de nettoyage lorsque le témoin CLEAN/NETTOYER s'allume. Consultez le Guide de l'utilisateur pour obtenir de plus amples renseignements.

DÉTARTRAGE

La dureté de l'eau a une incidence sur la fréquence à laquelle votre appareil doit être détartré. Utilisez le test d'eau inclus dans le kit de démarrage, programmez la machine en fonction des résultats et effectuez un cycle de détartrage chaque fois que le DESCALÉ/DÉTARTRE s'allume.

PIÈCES ALLANT AU LAVE-VAISSELLE

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

NINJA LUXE CAFÉ

Pour plus de recettes, visitez ninjakitchen.ca/fr/recipes
Pour obtenir des accessoires et des pièces de rechange, visitez ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC

ES501C_IG_F_MP_Mv7