

Veillez lire le guide de l'utilisateur de Ninja® ci-joint avant d'utiliser votre appareil.

**NINJA**

CAFÉ MOULU ET CAPSULES

**DUALBREW / PRO**

SYSTÈME D'INFUSION DE SPÉCIALITÉ

# GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

---

+ RECETTES

---

# AVANT VOTRE PREMIÈRE INFUSION

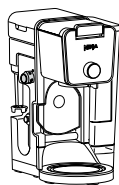
Pour préparer l'appareil :

1. Branchez-le et allumez-le.
2. Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'à la ligne Full (plein) et replacez-le sur le socle.
3. Retirez l'adaptateur pour capsules de Ninja, puis fermez le couvercle coulissant.
4. Placez la carafe vide sous le panier à infusion et lancez un cycle d'infusion Full Carafe (pleine carafe), Classic (classique).

Une fois l'infusion terminée, jetez l'eau. L'appareil est maintenant prêt.

**Si vous habitez dans une zone en altitude, vous devez lancer un cycle d'étalonnage. Ne pas lancer de cycle d'étalonnage avant la première infusion dans une zone en altitude risque de produire de la vapeur excessive pendant la préparation du café. Reportez-vous à la page 7 du guide de l'utilisateur pour savoir comment effectuer un cycle d'étalonnage dans une zone en altitude.**

## CONTENU DE LA BOÎTE



DUALBREW DE NINJA



ADAPTATEUR POUR CAPSULES DE NINJA

Déjà installé dans le panier à infusion. Assurez-vous de toujours l'insérer au-dessus du porte-filtre lorsque vous infusez des capsules.



PORTE-FILTRE

Déjà installé dans le panier à infusion. Assurez-vous qu'il est toujours bien en place lorsque vous infusez des capsules ou du café moulu.



CARAFE EN VERRE DE 1,7 L



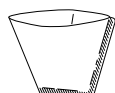
FOUET DU MOUSSEUR



RÉSERVOIR D'EAU AMOVIBLE DE 1,7 L



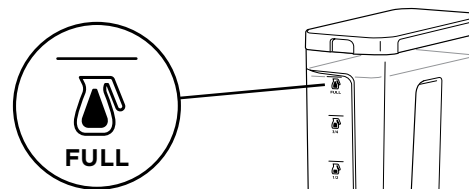
NINJA SMART SCOOP™  
Sert à mesurer la mouture de café.



ENSEMBLE DE FILTRES EN PAPIER

Pliez les bords d'un filtre avant de bien l'enfoncer dans le porte-filtre.

## REMPILIR LE RÉSERVOIR D'EAU

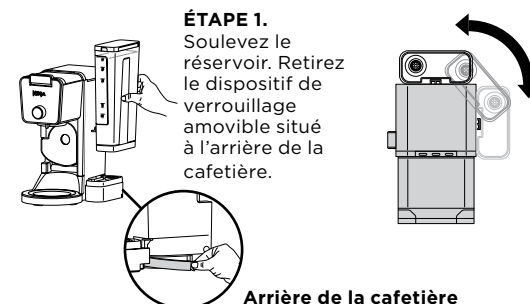


### REMPILIR JUSQU'À LA LIGNE FULL (PLEIN)

Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne Full (plein), sans la dépasser.

## POSITIONNER LE RÉSERVOIR D'EAU

Le réservoir d'eau peut être positionné à la droite ou à l'arrière de la cafetière pour optimiser l'espace sur le comptoir.



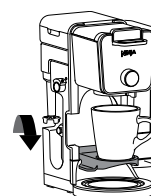
**ÉTAPE 1.**  
Soulevez le réservoir. Retirez le dispositif de verrouillage amovible situé à l'arrière de la cafetière.

**ÉTAPE 2.**  
Faites pivoter le socle du réservoir autour de la cafetière jusqu'à ce qu'il se fixe en place. Vous pourriez ressentir une certaine résistance. Ensuite, faites pivoter le dispositif de verrouillage amovible de 180 degrés et insérez-le dans l'espace où se trouvait le socle.

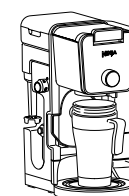
Arrière de la cafetière

Côté de la cafetière

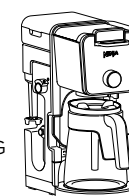
## TASSE, TASSE DE VOYAGE OU CARAFE



**TASSE**  
Abaissez le support de tasse et placez-y une tasse.

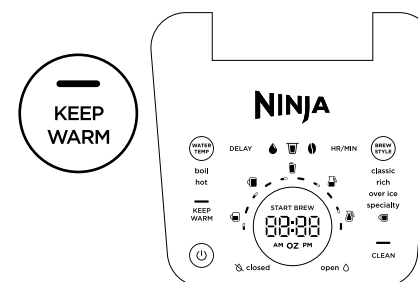


**TASSE DE VOYAGE ET TG FORMATS**  
Placez une tasse de voyage, une tasse TG ou un gobelet TG sur la base de la cafetière.



**CARAFE**  
Placez la carafe sur la plaque chauffante intelligente.

## PLAQUE CHAUFFANTE INTELLIGENTE



La plaque chauffante intelligente s'allumera automatiquement lors de la préparation d'une infusion Classic (classique) ou Rich (intense) dans une carafe de toutes tailles et restera allumée pendant 2 heures. Pour modifier la durée de fonctionnement (max. 4 heures), consultez le guide de l'utilisateur.

**Vous pouvez désactiver la plaque chauffante intelligente manuellement en appuyant sur KEEP WARM (garder chaud).**

**Vous pouvez l'activer manuellement en appuyant sur KEEP WARM (garder chaud) après avoir sélectionné une infusion Classic (classique) ou Rich (intense) et un format de carafe passez en mode Café moulu ou Eau chaude.**

**IMPORTANT :** Le voyant sur la base de la cafetière s'allume uniquement lorsque la plaque chauffante est chaude et s'éteint une fois qu'elle a refroidi.

INSÉREZ LE PORTE-FILTRE LORSQUE VOUS UTILISEZ DU CAFÉ MOULU OU DES CAPSULES.

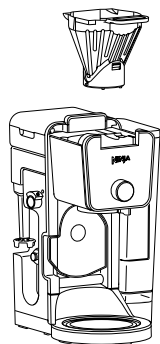
**CAFÉ MOULU**

OU

**CAPSULES**

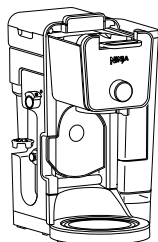
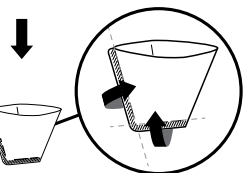
**PORTE-FILTRE**

Doit toujours être bien en place lorsque vous infusez des capsules ou du café moulu.



**FILTRE**

Pliez les bords d'un filtre en papier conique n° 4, puis ouvrez-le complètement et enfoncez-le bien dans le porte-filtre.



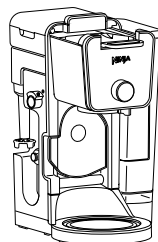
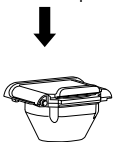
**PORTE-FILTRE**

Doit toujours être bien en place lorsque vous infusez des capsules ou du café moulu. N'insérez pas de filtre.

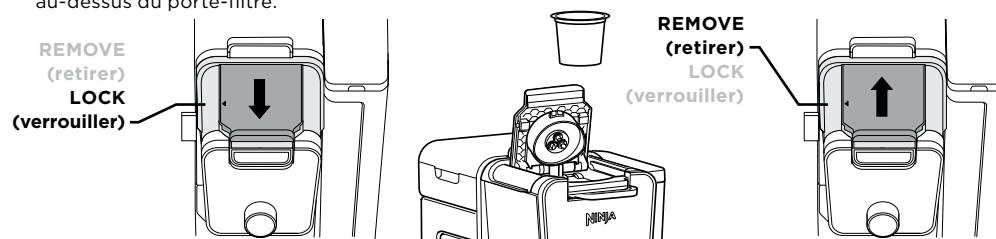


**ADAPTATEUR POUR CAPSULES DE NINJA**

Assurez-vous que l'adaptateur est en position REMOVE (retirer) avant de l'installer. Insérez-le toujours au-dessus du porte-filtre lorsque vous infusez des capsules.



Le système d'infusion DualBrew Pro de Ninja comprend un adaptateur pour capsules de Ninja unique. Ce dernier est déjà installé dans le panier à infusion. Assurez-vous de toujours installer l'adaptateur au-dessus du porte-filtre.



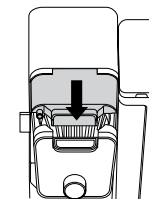
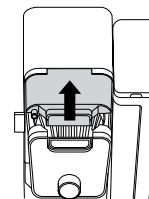
1. Une fois l'adaptateur installé dans la cafetière, tirez la poignée du couvercle vers vous pour vous assurer que l'indicateur de position situé sur le côté gauche de l'adaptateur soit aligné avec le repère LOCK (verrouiller). Ensuite, relevez le couvercle, insérez une capsule, abaissez fermement le couvercle pour percer la capsule, puis programmez votre infusion.
2. Pour retirer l'adaptateur, éliminez d'abord la capsule utilisée et abaissez le couvercle. Poussez la poignée loin de vous de sorte que l'indicateur soit en position REMOVE (retirer). Ensuite, soulevez l'adaptateur en saisissant les bords gauche et droit.

**REMARQUE :** L'adaptateur pour capsules de Ninja est seulement compatible avec les capsules K-Cup. Il n'est pas compatible avec les filtres à café réutilisables K-Cup. Pour infuser du café moulu, utilisez le mode Grounds (café moulu) et un filtre permanent (vendu séparément) ou en papier pour préparer une tasse de café.

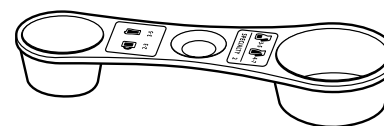
Le couvercle coulissant sert uniquement lors de l'infusion de café moulu. Pour l'utiliser, retirez d'abord l'adaptateur pour capsules de Ninja. Ensuite, faites glisser le couvercle vers vous à l'aide de la poignée située sur la partie supérieure de la cafetière jusqu'à ce qu'il se fixe en place.

**OUVERT**

**FERMÉ**



Le **Ninja Smart Scoop** sert à mesurer la mouture de café avec précision. Les mesures situées à côté des icônes indiquent le nombre de cuillères rases recommandées en fonction du format d'infusion.

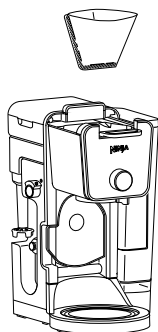


TAILLE DE LA PORTION	NINJA SMART SCOOP
<b>CAFÉ MOULU</b>	
	<b>2 à 3 petites cuillères</b>
	<b>3 à 5 petites cuillères</b>
	<b>3 à 5 grandes cuillères</b>
	<b>4 à 7 grandes cuillères</b>
<b>Spécialité (118 ml)</b>	<b>2 grandes cuillères</b>

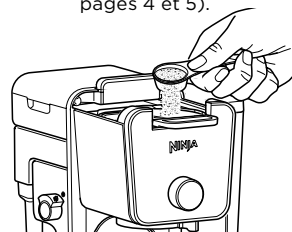
**IMPORTANT:** Mesurez toujours à l'aide de cuillères rases de mouture de taille moyenne. Utilisez moins de cuillères lorsque vous préparez du café décaféiné. Puis-je utiliser un filtre permanent avec un filtre en papier?

## 1 CHOISIR UNE MÉTHODE

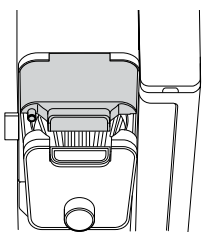
### CAFÉ MOULU



Vérifiez que le porte-filtre est en place et que l'adaptateur pour capsules de Ninja a été retiré. Insérez ensuite un filtre en papier dans le porte-filtre (reportez-vous aux étapes des pages 4 et 5).



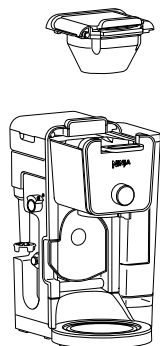
Utilisez la Ninja Smart Scoop™ pour ajouter la quantité de mouture désirée (reportez-vous à la section Ninja Smart Scoop, à la page 5).



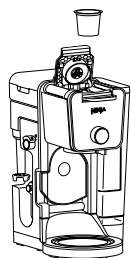
Faites glisser le couvercle coulissant vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé.

OU

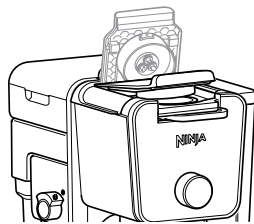
### CAPSULES



Vérifiez que le porte-filtre et l'adaptateur pour capsules de Ninja sont bien en place dans la cafetière (reportez-vous aux étapes des pages 4 et 5).



Relevez le couvercle de l'adaptateur et insérez une capsule.



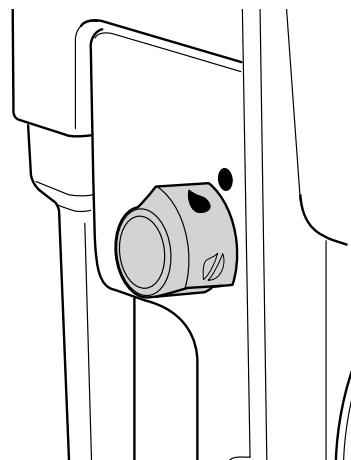
Appuyez fermement sur le couvercle pour percer la capsule. Un certain bruit et une certaine résistance sont normaux.

OU

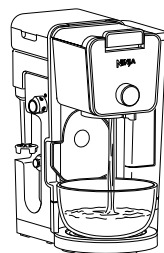
### EAU CHAUDE

La sortie d'eau est complètement séparée de la sortie de café pour assurer la distribution d'une eau propre en tout temps.

Pour passer en mode eau chaude, tournez la molette sur le côté gauche de l'infuseur à café afin d'aligner l'icône de gouttelette d'eau sur la marque. Vous verrez un changement dans l'affichage.



L'eau chaude coulera à côté de la sortie de café.



**IMPORTANT:** Fermez l'arrêt d'écoulement avant d'infuser de l'eau chaude pour vous assurer qu'il n'y a pas d'écoulement de café excessif dans le récipient (reportez-vous à la section Arrêt d'écoulement à la page 8).

## 2 CHOISIR UNE TAILLE

### CAFÉ MOULU

\*Volumes d'infusion approximatifs calculés en fonction du mode Classic (classique). Le mode d'infusion Rich (intense) produira un peu moins de café. Pour plus d'informations, consultez le tableau Volumes d'infusion approximatifs du guide de l'utilisateur.

	237 ml (8 oz.)
	296 ml (10 oz.)
	355 ml (12 oz.)
	444 ml (15 oz.)
	532 ml (18 oz.)
	828 ml (28 oz.)
	1.1 L (37 oz.)
	1.4 L (46 oz.)
	1.6 L (55 oz.)

### CAPSULES

Vous ne pourrez pas infuser de capsules dans une carafe.

\*Volumes d'infusion approximatifs calculés en fonction du mode Classic (classique). Le mode d'infusion Rich (intense) produira un peu moins de café. Pour plus d'informations, consultez le tableau Volumes d'infusion approximatifs du guide de l'utilisateur.

	177 ml (6 oz.)
	237 ml (8 oz.)
	296 ml (10 oz.)
	355 ml (12 oz.)

### EAU CHAUDE

choix de 17 tailles allant de 59 ml à 1,7 L

**REMARQUE :** Veillez à utiliser un récipient suffisamment grand pour le format d'infusion sélectionné.

## 3 CHOISIR UNE INFUSION



Saveur veloutée et bien équilibrée.



Spécialement conçue pour préparer un café glacé non dilué en versant une infusion chaude sur de la glace. **Remplissez toujours votre récipient de glaçons jusqu'au bord avant de préparer un café sur glace.**



Plus riche qu'une infusion classique. Sa saveur intense résiste au lait, à la crème et aux arômes.

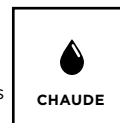


Infusion concentrée et riche qui permet de préparer des boissons à base de café, comme des cappuccinos et des lattes. **Infusions de 118 ml seulement.**

### MODE EAU CHAUDE SEULEMENT



Deux températures d'eau pour une variété d'aliments et de boissons.



**NOTE: DO NOT** use any glassware except the provided Ninja carafe, which is made of specialized glass that is safe to use.

## 4 INFUSER



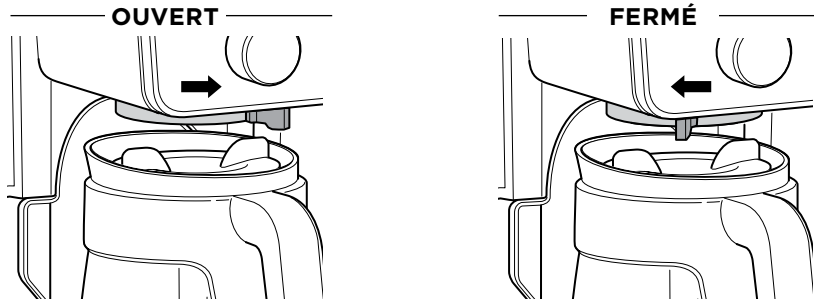
Appuyez sur le bouton **START BREW** (lancer l'infusion) pour lancer l'infusion. Une barre de progression lumineuse s'affichera à l'écran pour vous permettre de suivre l'état de votre infusion.

**L'INFUSION PEUT S'INTERROMPRE UNE OU PLUSIEURS FOIS PENDANT LE CYCLE. CELA EST NORMAL.** Ces interruptions permettent d'extraire pleinement les arômes de la mouture de café afin de libérer toute la saveur de l'infusion choisie.

**REMARQUE :** Assurez-vous que l'arrêt d'écoulement est ouvert avant de commencer à infuser du café.

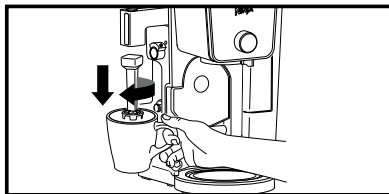
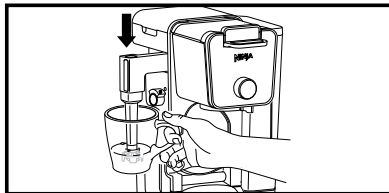
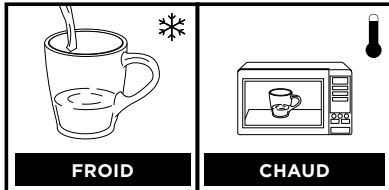
## SOUPAPE D'ARRÊT D'ÉCOULEMENT

La soupape d'arrêt d'écoulement sert à bloquer le porte-filtre afin d'empêcher le café de s'écouler. Vous devrez ouvrir et fermer manuellement la soupape d'arrêt d'écoulement en déplaçant le levier dans la position souhaitée. Vous pouvez fermer et ouvrir la soupape d'arrêt d'écoulement à tout moment avant, pendant et après l'infusion.



**ÊTES-VOUS IMPATIENT DE DÉGUSTER VOTRE CAFÉ? ARRÊTEZ L'ÉCOULEMENT APRÈS UNE INFUSION**  
 Fermez la soupape d'arrêt d'écoulement pour interrompre le cycle d'infusion et servez-vous une tasse. Ouvrez la soupape de nouveau pour continuer à infuser le café.  
 À la fin d'un cycle d'infusion, fermez la soupape d'arrêt d'écoulement pour empêcher le café de s'écouler du porte-filtre ou de l'adaptateur pour capsules de Ninja®.

## MOUSSER



### THE INTEGRATED FROTHER DOES NOT HEAT MILK.

1. Remplissez votre tasse jusqu'au tiers de lait.

\* Pour obtenir une mousse froide, passez à l'étape 3.

🔥 Pour obtenir une mousse chaude, chauffez le lait au micro-ondes pendant 45 à 60 secondes.

2. Faites pivoter le bras du mousser vers l'avant de la cafetière. Installez le fouet du mousser en le vissant vers la droite.

3. Placez la tasse sous le mousser et plongez le fouet tout juste sous la surface du lait. Appuyez sur le bouton situé sur le dessus du mousser et maintenez-le enfoncé pour faire mousser le lait pendant 30 à 45 secondes.

4. Retirez le fouet du mousser en le dévissant vers la gauche. Gardez votre tasse sous le fouet pendant que vous le portez jusqu'à votre évier ou votre lave-vaisselle pour faciliter le nettoyage.



**AVERTISSEMENT :** Pour éviter tout contact avec la vapeur et les surfaces chaudes, ne passez **PAS** la main par-dessus la cafetière pour faire mousser le lait.

## GUIDE POUR GARDER LE CAFÉ CHAUD

La tasse dans laquelle vous préparez votre café peut influencer considérablement la température de votre boisson. Pour une tasse plus chaude, utilisez le mode d'eau chaude BOUILLANTE pour

	CERAMIC CUP			PAPER CUP
<b>Température de la tasse</b>	Température ambiante	Préchauffée à l'eau chaude	Préchauffée au four à micro-ondes avec du lait	Température ambiante
<b>Température de la boisson</b>	Chaude 	Très chaude 	Très chaude 	Extrêmement chaude 
<b>Pourquoi y a-t-il une différence?</b>	Une tasse en céramique froide se réchauffera en absorbant la chaleur du café.	Si la tasse est déjà chaude, elle ne volera pas autant de chaleur au café.	Tout comme une tasse froide, le lait froid fait baisser la température de votre café.	Contrairement à une tasse en céramique, une tasse fine en papier n'absorbe pas autant la chaleur du café.

**REMARQUE :** Ne placez **PAS** la carafe dans le four à micro-ondes.



# NINJA®

CAFÉ MOULU ET CAPSULES

## DUALBREW / PRO

SYSTÈME D'INFUSION DE SPÉCIALITÉ

Pour toute question ou pour enregistrer votre produit,  
contactez-nous au 1 855 520-7816 ou visitez notre site

Web à l'adresse [ninjakitchen.ca](http://ninjakitchen.ca)



@ninjakitchencanada

CFP301C\_QSG\_F\_REV\_MV11

© SharkNinja Operating LLC, 2021.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.

NINJA SMART SCOOP est une marque de commerce de SharkNinja Operating, LLC.

Toutes les autres marques, y compris KEURIG et K-CUP, sont des marques de commerce appartenant à leurs propriétaires respectifs.