

Veuillez lire le guide d'utilisation de Ninja® ci-joint avant d'utiliser l'appareil.

NINJA[®]

EXPRESSO ET CAFÉ

SYSTÈME BARISTA

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

CAFÉ MOULU



CAPSULES



PANIER-FILTRE

Déjà installé dans la cafetière. Assurez-vous qu'il est toujours bien en place lorsque vous infusez du café moulu.

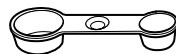


FOUET DU MOUSSEUR

Inclus dans la boîte. Doit être assemblé sur la cafetière.



ENSEMBLE DE FILTRES EN PAPIER

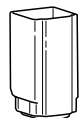


SMART SCOOP™ DE NINJA

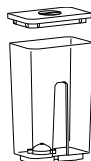
Pour mesurer le café moulu.



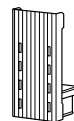
CARAFE EN VERRE DE 1,7 L



POUBELLE À CAPSULES



RÉSERVOIR D'EAU AMOVIBLE DE 1,7 L

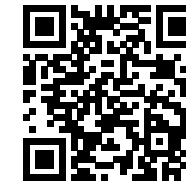


BASE DU PLATEAU À TASSES



PLATEAU À TASSE RÉGLABLE

BALAYEZ LE CODE ICI



POUR ACCÉDER AU GUIDE DE L'UTILISATEUR, À DES VIDÉOS DE DÉMONSTRATION ET BIEN PLUS ENCORE.

AVANT VOTRE PREMIÈRE INFUSION

- 1 Nettoyez tous les accessoires avant votre première infusion.
- 2 Branchez la cafetière et allumez-la en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- 3 Soulevez le réservoir d'eau de sa base et retirez son couvercle. Ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne Full (plein), sans la dépasser. Remplacez le réservoir d'eau dans la cafetière. **NE REMPLISSEZ PAS** le réservoir d'eau avec tout autre que de l'eau, car cela pourrait endommager votre cafetière.

REMARQUE : Nous vous recommandons d'utiliser de l'eau fraîche ou à température ambiante dans le réservoir. **NE LE REMPLISSEZ PAS** d'eau chaude ou bouillante.



AMORÇAGE DES GRAINS DE CAFÉ

OU



AMORÇAGE DES CAPSULES

- 1 Assurez-vous que le panier-filtre est bien installé dans la cafetière et fermez le couvercle. N'ajoutez pas de café.
- 2 Placez la carafe vide sous le panier-filtre. Appuyez sur le bouton Grounds (café moulu) pour sélectionner Classic (classique), puis tournez le cadran pour sélectionner la taille de carafe Full (pleine).
- 3 Pour commencer, appuyez sur le bouton START BREW (lancer l'infusion). Une fois le cycle terminé, jetez l'eau et rincez la carafe. Vous êtes maintenant prêt à infuser du café moulu.

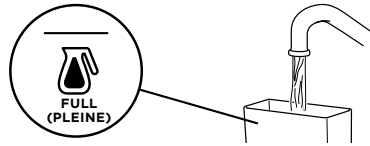
- 1 Assurez-vous que le levier est fermé. N'insérez pas de capsule.
- 2 Centrez un récipient sous le bec. Appuyez sur le bouton Capsule ou tournez le cadran pour sélectionner Lungo (allongé).
- 3 Pour commencer, appuyez sur le bouton START BREW (lancer l'infusion). Une fois le cycle terminé, jetez l'eau du récipient, puis rincez-le. Répétez ce processus 3 fois. Vous êtes maintenant prêt à infuser des capsules.

INFUSION DE CAFÉ MOULU



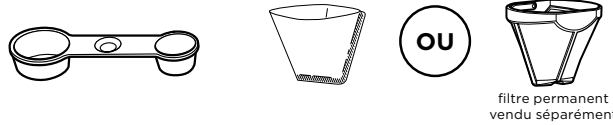
1 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

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



2 PRÉPARATION POUR L'INFUSION

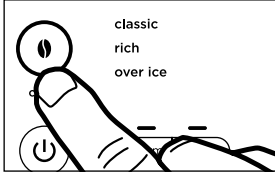
TAILLE DE LA PORTION	SMART SCOOP DE NINJA
	CAFÉ MOULU
	2 ou 3 petites cuillerées
	De 3 à 5 petites cuillerées
	De 3 à 5 grandes cuillerées
	De 4 à 7 grandes cuillerées



IMPORTANT : Mesurez toujours le café de mouture moyenne au moyen de cuillerées rases. Utilisez moins de cuillerées lorsque vous préparez du café décaféiné.
N'UTILISEZ PAS un filtre en papier conjointement à un filtre permanent.

3 SÉLECTION D'UN STYLE

Appuyez sur le bouton Grounds (café moulu) pour sélectionner un style.



Saveur veloutée et bien équilibrée.



Plus riche qu'une infusion classique. Sa saveur intense se démarque du lait, de la crème et des arômes ajoutés.

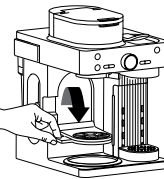


Spécialement conçue pour infuser un café chaud non dilué directement sur des glaçons.
Remplissez toujours votre tasse de glaçons jusqu'au bord avant d'infuser un café sur glace (Over Ice).

4 SÉLECTION D'UNE TAILLE (PORTION)

START BREW	237 ml	296 ml	355 ml	444 ml	532 ml	828 ml	1,1 L	1,4 L	1,6 L
	8 oz	10 oz	12 oz	15 oz	18 oz	28 oz	37 oz	46 oz	55 oz

*Volume d'infusion approximatif d'une infusion classique (Classic) et sur glace (Over Ice). Le mode d'infusion Rich (intense) produira un volume de café légèrement inférieur. Pour obtenir de plus amples informations, consultez le tableau Volumes d'infusion approximatifs du guide de l'utilisateur.



INFUSION D'UNE TASSE

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

5 LANCEMENT DE L'INFUSION

Appuyez sur **START/BREW** (lancer l'infusion) pour lancer l'infusion. La barre de progression s'affichera à l'écran pour indiquer l'état de l'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 lancer l'infusion du café. Reportez-vous à la page 6 pour obtenir de plus amples informations.

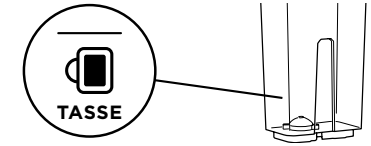


INFUSION DE CAPSULES



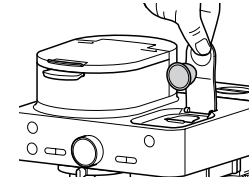
1 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Remplissez le réservoir d'eau au moins jusqu'à la ligne Cup (tasse).

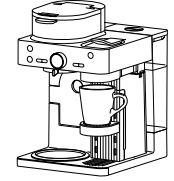


2 PRÉPARATION POUR L'INFUSION

IMPORTANT : Cette cafetière est uniquement compatible avec les capsules originales de Nespresso.

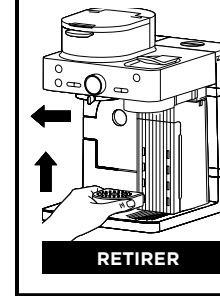


Soulevez complètement le levier et insérez la capsule dans le bon sens, tel qu'illustré.

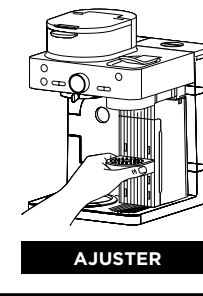


Fermez le levier et placez une tasse sous la sortie du café.

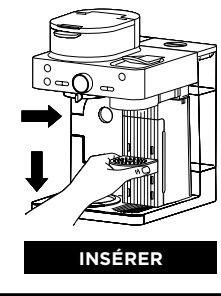
PLATEAU À TASSE RÉGLABLE



RETIRER



AJUSTER



INSÉRER

3 SÉLECTION D'UN STYLE

Appuyez sur le bouton Capsule ou tournez le cadran pour sélectionner un style.



espresso 40 ml
Une portion de café concentrée et savoureuse.

over ice 30 ml
Spécialement conçu pour infuser du café chaud directement sur des glaçons et pour se démarquer des boissons à base de lait.

lungo 110 ml
Une plus grande portion, moins concentrée, avec une saveur plus prononcée.

REMARQUE : Remplissez toujours votre tasse de glaçons jusqu'au bord avant d'infuser un café sur glace (Over Ice).

4 LANCEMENT DE L'INFUSION

Appuyez sur **START/BREW** (lancer l'infusion) pour lancer l'infusion. La barre de progression s'affichera à l'écran pour indiquer l'état de l'infusion.

PREHEATING (PRÉCHAUFFAGE) : Lorsque vous appuyez sur le bouton START BREW (lancer l'infusion), le message « PrE » s'affichera à l'écran pendant la durée du préchauffage de la cafetière. L'infusion commencera automatiquement une fois le préchauffage terminé.




PLAQUE CHAUFFANTE INTELLIGENTE



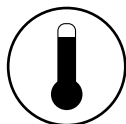
La plaque chauffante intelligente s'allumera automatiquement lors de la préparation d'une infusion Classic (classique) ou Rich (intense) dans une carafe de toutes tailles et restera allumée pendant 2 heures. Pour modifier la durée de fonctionnement (max. 4 heures), consultez le guide de l'utilisateur.

Vous pouvez désactiver la plaque chauffante intelligente manuellement en appuyant sur WARM (garde-au-chaud).

Vous pouvez l'activer manuellement en appuyant sur WARM (garde-au-chaud) après avoir sélectionné un mode d'infusion de café moulu (Classic [classique] ou Rich [intense]) et un format de carafe.

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.

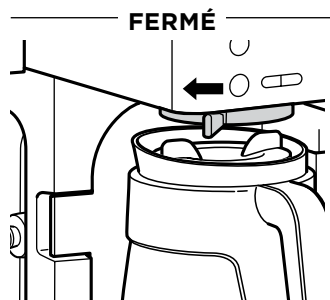
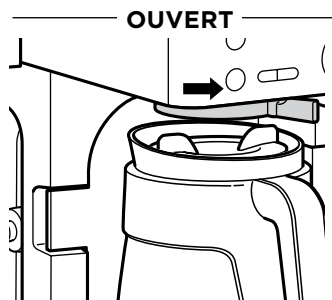
CONSERVATION DU CAFÉ CHAUD



Pour obtenir une tasse de café plus chaude, nous vous recommandons de réchauffer la tasse avec de l'eau chaude au préalable.

SOUPAPE D'ARRÊT DE L'ÉCOULEMENT

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



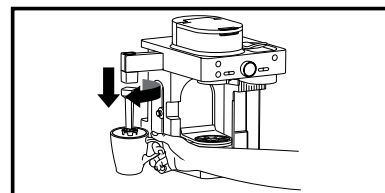
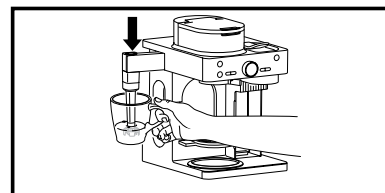
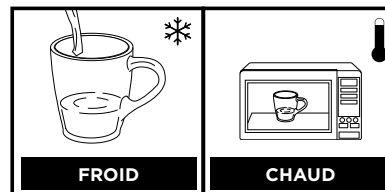
ÊTES-VOUS IMPATIENT DE DÉGUSTER VOTRE PREMIER CAFÉ?

Fermez la soupape d'arrêt de l'écoulement pour interrompre le cycle d'infusion et servez-vous une tasse. Ensuite, ouvrez-la pour poursuivre l'infusion.

MET FIN À L'ÉCOULEMENT APRÈS UNE INFUSION

À la fin d'une infusion, fermez la soupape d'arrêt de l'écoulement pour empêcher le café de s'écouler du panier-filtre.

UTILISATION DU MOUSSEUR



LE MOUSSEUR INTÉGRÉ NE CHAUFFE PAS LE LAIT.

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

*** Pour obtenir une mousse froide, passez à l'étape 2.**

🔥 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.

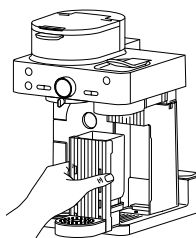
3. Placez la tasse sous le mousser et plongez le fouet tout juste sous la surface du lait. Maintenez enfoncé le bouton situé sur le dessus du mousser et faites mousser le lait pendant 30 à 45 secondes.

4. Retirez le fouet du mousser en le dévissant vers la gauche. Pour éviter les dégâts, gardez votre tasse sous le fouet pendant que vous allez le déposer dans votre évier ou votre lave-vaisselle.

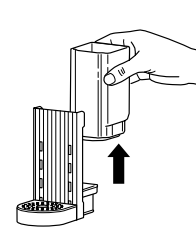
⚠ AVERTISSEMENT : Pour éviter tout contact avec la vapeur et les surfaces chaudes, ne passez **PAS** la main par-dessus la cafetière pour faire mousser le lait.

ENTRETIEN

VIDANGE DE LA POUBELLE À CAPSULES



DÉTACHER



RETIRER LA POUBELLE



VIDER

NINJA®

EXPRESSO ET CAFÉ

SYSTÈME BARISTA

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



@ninjakitchencanada

CFN601C_QSG_F_MP_MV4

© 2022 SharkNinja Operating LLC

NINJA est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

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

Nespresso est une marque de commerce de Nestlé, Inc. L'utilisation de la marque Nespresso n'implique aucune affiliation avec Nestlé, Inc. ni aucune approbation de cette entreprise.