

THANK YOU
for purchasing the Ninja® Luxe Café
MERCI
d'avoir acheté la Ninja® Luxe Café



REGISTER YOUR PURCHASE

- ninjakitchen.ca/register/guarantee
- 1 855 520-7816
- Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____
Serial Number: _____
Date of Purchase: _____
(Keep receipt)
Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz
Power: 1650W
Water Reservoir Capacity: 2 L (70 oz.)

TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code label located on the back of the machine by the power cord.

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7
1 855 520-7816
ninjakitchen.ca

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA LUXE is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

SharkNinja Operating LLC
É.-U. : Needham, MA 02494
CAN : Saint-Laurent, QC H4S 1A7
1 855 520-7816
ninjakitchen.ca/fr

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les spécifications contenues dans le présent document peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA LUXE est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

ES601C_IB_MP_Mv9



@ninjakitchencanada

NINJA LUXE CAFÉ



ES601C | Owner's Guide / Guide de l'utilisateur

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY



Read all instructions before using your Ninja Luxe Café



Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.



Avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

⚠ WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use machine for other than intended use.

General Precautions

- To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- This machine can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the machine in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the machine and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the machine to be played with or be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons, **DO NOT** immerse cord, plugs, or body of machine in water or other liquid.
- NEVER** carry the machine by the power cord or pull it to disconnect from electrical socket; instead grasp the plug and pull to disconnect.
- DO NOT** operate any machine with a damaged cord or plug, or after the machine malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Contact SharkNinja Operating LLC for service.
- For household and countertop use only. **DO NOT** let the power cord hang over the edge or touch hot surfaces such as a stove.
- NEVER** use an electrical socket below a counter.
- To avoid risk of fire, electrical shock, or damage to the machine, **DO NOT** use machine in an machine garage or under a wall cabinet.
- Unplug from outlet when the machine is not in use and before cleaning.
- NEVER** leave an machine unattended while in use.
- Machine is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- DO NOT** place on top of any other machine.
- The machine shall not be placed in a cabinet when in use.
- DO NOT** use any accessory not recommended by the manufacturer, as this may result in injury or damage to the machine.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use machine for other than intended use.

Operating Notice

- Power the machine off and unplug from the wall outlet.
- The use of an accessory not recommended by the manufacturer may create an overflow condition and scalding hazard, or result in fire, electric shock, or personal injury.
- **ALWAYS** use machine on a clean, dry, level surface.
- **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- **DO NOT** use this machine for anything other than its intended use.
- **DO NOT** use outdoors.
- **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs. Avoid contacting moving parts.
- **ALWAYS** place a cup or vessel appropriate for output volume selection beneath the portafilter when brewing.
- **DO NOT** run the machine without water.
- **DO NOT** overfill the water reservoir. Fill water only to the maximum fill line.
- Keep lid on water reservoir when brewing.
- Keep bean hopper lid on when grinding to prevent access to moving parts.
- **DO NOT** remove portafilter when brewing as machine is under pressure. Removal while brewing can lead to scalding or injury.
- **DO NOT** reach in or touch steam wand or frother jug when in operation. Hot steam and hot liquids will cause burns and scalds.

Care & Maintenance

- To prevent illness from bacterial growth in the machine, follow all cleaning instructions in the Cleaning & Maintenance section of this Owner's Guide.
- For best results, ensure you are using a clean machine.
- If the product is not operating properly, visit ninjakitchen.ca or contact SharkNinja Operating LLC for examination, repair, or adjustment.
- Children shall not engage with cleaning and maintenance activities.
- When portafilter is in use, ensure it is tightened in the group head to prevent spillover of hot liquid.
- **DO NOT** pick up the machine by the grinding cradle. This apparatus is not meant to hold weight of product.

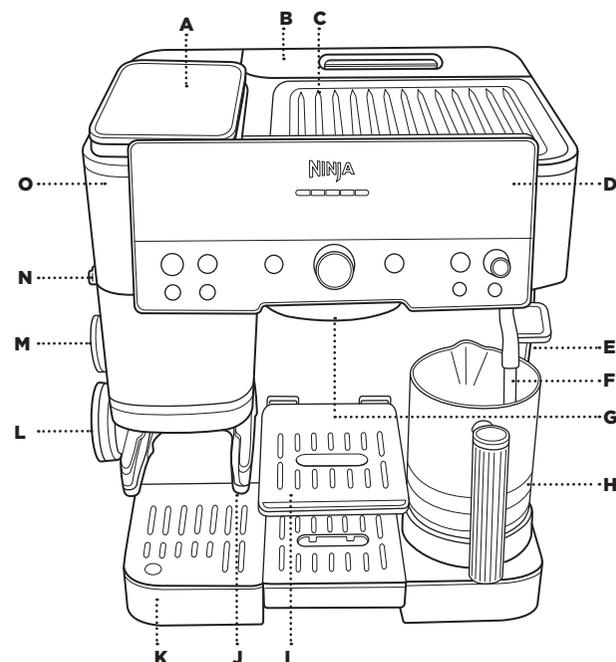
Cord Statement

- A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- **DO NOT** use extension cords with this product.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

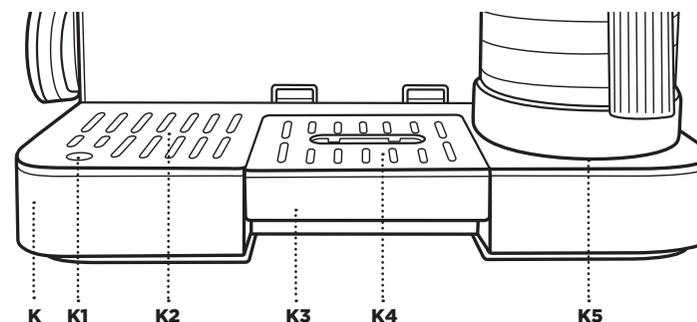
PARTS

- A Bean Hopper
- B Water Reservoir
- C Cup Warmer
- D Control Panel
- E Accessory Storage
- F Steam Wand
- G Group Head
- H Milk Jug with Integrated Whisk
- I Adjustable Cup Tray
- J Grinding Cradle
- K Main Drip Tray
- L Assisted Tamer Storage
- M Funnel Storage
- N Grind Dial
- O Integrated Conical Burr Grinder



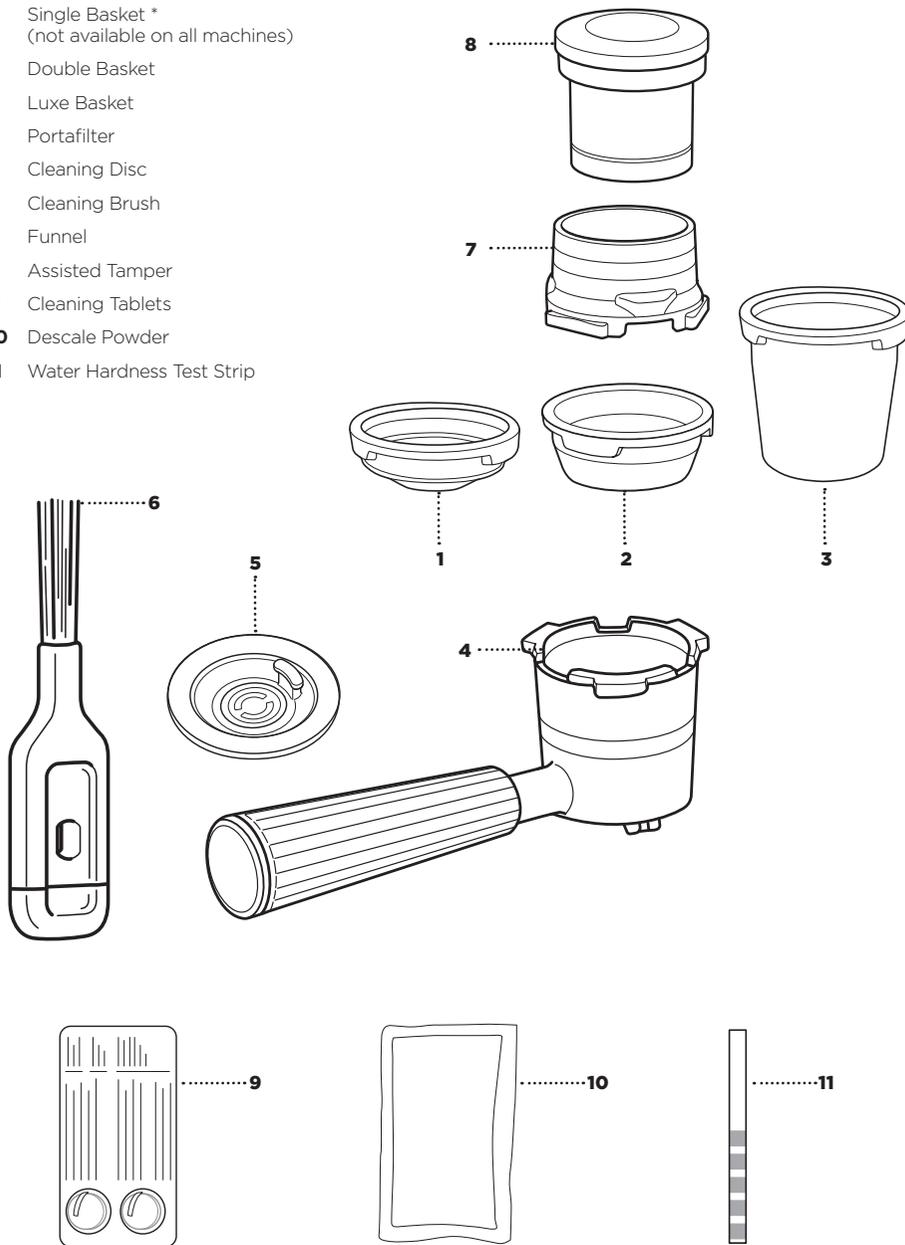
DRIP TRAY COMPONENTS

- K Main Drip Tray
- K1 Empty Indicator
- K2 Main Grate
- K3 Center Drip Tray
- K4 Center Grate
- K5 Milk Jug Platform



ACCESSORIES

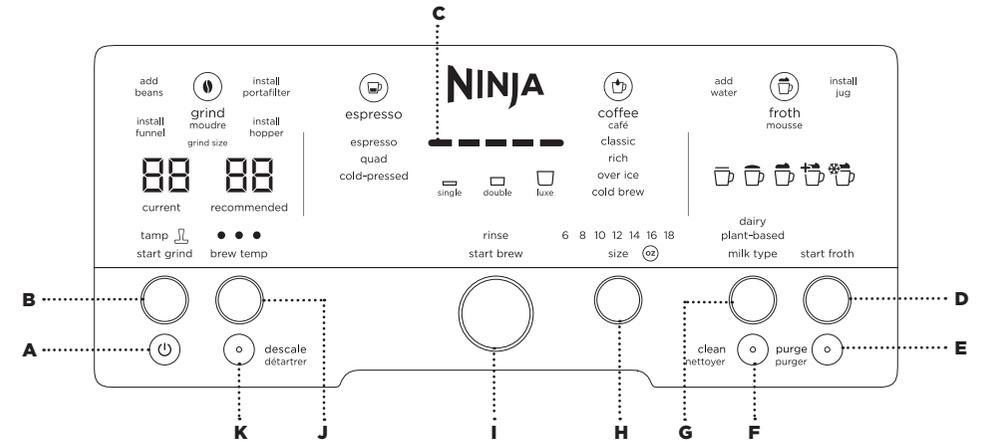
- 1 Single Basket * (not available on all machines)
- 2 Double Basket
- 3 Luxe Basket
- 4 Portafilter
- 5 Cleaning Disc
- 6 Cleaning Brush
- 7 Funnel
- 8 Assisted Tamber
- 9 Cleaning Tablets
- 10 Descale Powder
- 11 Water Hardness Test Strip



*Single basket not compatible with all models.

USING THE CONTROL PANEL*

- | | |
|--|--|
| A POWER Button | G MILK TYPE Button |
| B START GRIND Button | H SIZE Selection Button |
| C Progress Bar | I Center Dial/START BREW Button |
| D Froth Dial/START FROTH Button | J BREW TEMP Button |
| E PURGE/PURGER Button | K DESCALE/DÉTARTREUR Button |
| F CLEAN/NETTOYER Button | |



*Functions may vary by model.

INTELLIGENT NOTIFICATIONS

The machine will display an intelligent notification if an action is needed:

- ADD BEANS
- INSTALL PORTAFILTER
- INSTALL FUNNEL
- INSTALL HOPPER
- ADD WATER
- INSTALL JUG
- RINSE
- PURGE / PURGER
- DESCALE* / DÉTARTREUR*
- CLEAN* / NETTOYER*

*The CLEAN/NETTOYER and DESCALE/DÉTARTREUR Buttons will illuminate to let you know you need to run the respective cycle.

GETTING STARTED: BEFORE YOUR FIRST BREW

REMOVE ACCESSORIES & PARTS FROM PACKAGING

- To start, remove all accessories and parts from packaging. Ensure that all accessories and parts are removed from the packaging before discarding packaging.
- When removing the machine from packaging, be sure to remove all tape from machine. Tape will be on all sides of the machine.

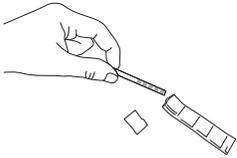
CLEAN ACCESSORIES BEFORE USE

- After removing all accessories and parts from the packaging, thoroughly clean all parts by hand-washing and dry thoroughly.

WATER HARDNESS TEST

All water has minerals that can cause buildup in the machine over time. These minerals are referred to as water hardness, and will impact how often you will need to descale the machine. Doing this test will ensure the machine recommends a descale at the right time.

- Remove test strip from pack.



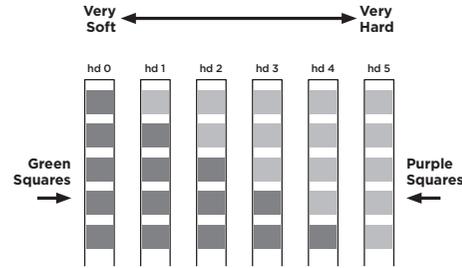
- Completely submerge the water test strip in the water you plan on using with the machine for 5-10 seconds.



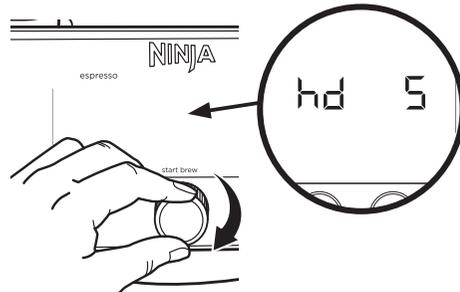
- Pull test strip out and lightly shake it.



- Place test strip on a dry, flat surface and wait 1 minute for test strip to display results.
- After 1 minute, you will see 0-5 purple squares appear. This will indicate the water hardness level of the water (0 purple squares=level 0, 5 purple squares=level 5, etc.)



- After identifying the water hardness level, plug in the machine and turn it on by pressing the POWER button.
- Look at the left side of the control panel. It will display hd 5.
- Rotate the center dial to program the water hardness level by matching the number of purple squares on the test strip to the number displayed. (e.g., if the result is level 1, change the setting to hd 1).

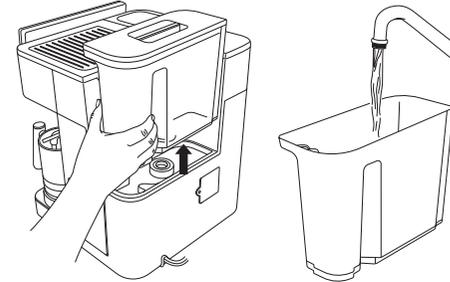


- Press center dial to confirm your setting.

NOTE: If you need to change the hardness level, purchase another test strip at ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories. For more instructions on how to reset the water hardness, refer the Additional Settings section.

FILL THE WATER RESERVOIR

- Before you begin, make sure the water reservoir is full of room-temperature or cold water. Be sure to fill up to but not exceeding the maximum fill line.

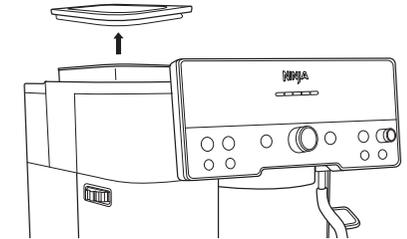


If at any point before a brew there's not enough water in the reservoir to brew your selected drink, the machine will indicate that you must ADD WATER. If you get an ADD WATER notification while brewing, add water to the reservoir and press START BREW to resume.

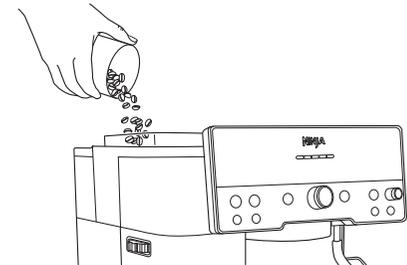
FILL THE BEAN HOPPER

When adding beans to the hopper, be sure the machine is unplugged.

- Remove the lid of the hopper, fill hopper with beans, then place the lid securely back on the hopper. Ensure the handle in the hopper is in the locked position when installed on the hopper.



- Fill hopper with whole beans. **DO NOT** add pre-ground beans to bean hopper.



- Ensure the handle in the hopper is in the locked position when installed on the hopper, then place lid securely back on the hopper.



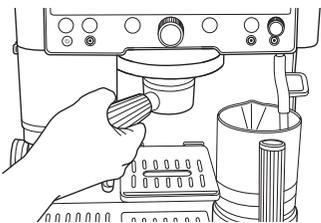
NOTE: DO NOT put any water in the grinder. If water does get in the grinder, please call us at 1 855 520-7816 immediately.

GETTING STARTED: BEFORE YOUR FIRST BREW CONT.

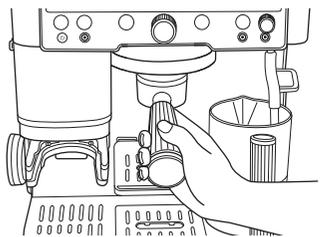
WATER FLUSH

Before you make your first drink, you must flush the machine. This is to condition the machine to prepare for brewing.

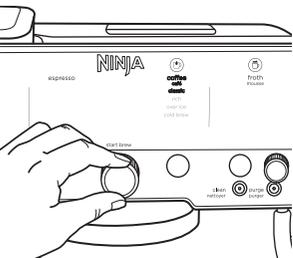
- 1 With the double basket installed, place portafilter in group head by aligning orange dot on portafilter with orange dot on group head.



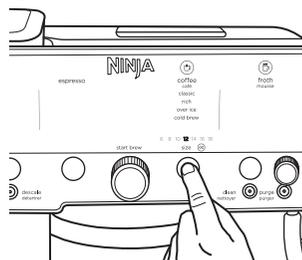
- 2 Fasten portafilter into group head until orange dot on portafilter aligns with lock arrow on group head.



- 3 Turn the center dial to select CLASSIC.



- 4 Press the SIZE button to adjust drink size to 12 oz. (355 ml) Ensure you have at least 14 oz. (414 ml) of water in the reservoir.



- 5 Place 14 oz. (414 ml) or greater cup underneath the portafilter.



- 6 Press START BREW. The machine will beep to signal the brew has started. The progress bar will illuminate to indicate the status of the brew. When finished, the machine will beep again.
- 7 Dispose the water you brewed and wash the cup.

BREWING ESPRESSO, DRIP COFFEE, AND COLD DRINKS

ESPRESSO/COFFEE BASKETS

- 1 The Starter Kit contains the baskets. There are three baskets (single, double, and luxe baskets may vary per model).



Single*
Espresso,
Cold-Pressed



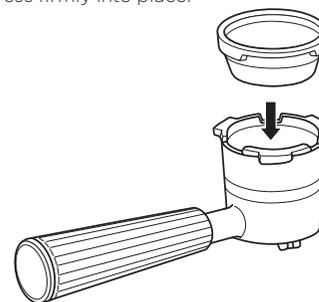
Double
Espresso,
Cold-Pressed



Luxe
Quad,
Cold-Pressed,
all coffee-based
drinks

*Single basket not compatible with all models.

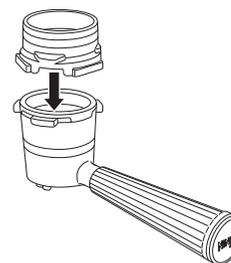
- 2 Choose a basket based on what drink you would like, then insert into the portafilter. Ensure that the large tab on the basket aligns with the large tab on the portafilter, and then press firmly into place.



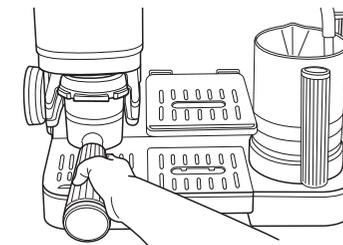
NOTE: Double basket comes pre-installed in portafilter.

PORTAFILTER INSTALLATION

- 1 Place funnel on portafilter, aligning the notches on the funnel with the notches on the portafilter. Push down until funnel locks into place in the portafilter. The funnel prevents grounds from overflowing during grinding and allows for a cleaner tamping process.



- 2 With the funnel on top of the portafilter, insert into 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.



- 3 The machine will detect which basket is locked into it. The machine will display an animation. This is to indicate the machine is taring the portafilter to ensure it is dispensing the right amount of grounds. Then the control panel will illuminate the selectable brew options based on the basket that is installed.


grind
moudre
grind size

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.

- 4 Turn the center dial to your desired brew.

BREWING ESPRESSO, DRIP COFFEE, AND COLD DRINKS CONT.

APPROXIMATE BREW VOLUMES

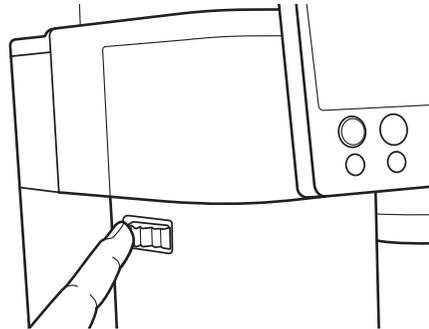
COFFEE VOLUMES		
	Classic Rich	Over Ice Cold Brew (Must Fill with Ice Before Brewing)
SIZES	6 oz. (177 ml)	6 oz. (177 ml)
	8 oz. (237 ml)	8 oz. (237 ml)
	10 oz. (296 ml)	10 oz. (296 ml)
	12 oz. (355 ml)	12 oz. (355 ml)
	14 oz. (414 ml)	14 oz. (414 ml)
	16 oz. (473 ml)	16 oz. (473 ml)
	18 oz. (532 ml)	18 oz. (532 ml)

ESPRESSO VOLUMES		
	Grounds Dose	Output Volume
Single Espresso	9 g	0.8 oz. (24 ml)
Double Espresso	18 g	1.6 oz. (48 ml)
Double Cold-Pressed	18 g	1.6 oz. (48 ml)
Quad Espresso	40 g	3.5 oz. (104 ml)
Quad Cold-Pressed	40 g	3.5 oz. (104 ml)

NOTE: These are the preset espresso outputs. To adjust output, please refer to the Additional Settings section.

USING THE GRINDER

- Once a brew is highlighted, Barista Assist Technology™ will recommend a grind size based on the beans and previous brew output. If you wish to follow the recommended size, use the grind dial on the side of the machine to change the **CURRENT** grind size to match the **RECOMMENDED** grind size.



- Once you have selected your desired grind setting, press START GRIND to begin grinding. The machine will beep to indicate that grinding has started. When finished, the machine will beep again signifying grinding is complete. The control panel will flash TAMP, signifying that you must tamp the grounds.

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 select your desired brew.

UNDERSTANDING THE GRIND SETTINGS

What do the grind settings mean?

- The numbers on the left side of the control panel represent how coarse or fine the grind will be, with 25 being the coarsest and 1 being the finest. Coarser settings will work better for coffee drinks, and finer settings will work better for espresso drinks.
- Matching the recommended setting: this will bring the best flavours out of your chosen beans. The machine will adjust based on what beans you're using to ensure you are not over extracting or under extracting.

DIALING IN THE GRINDER FOR PROPER EXTRACTION

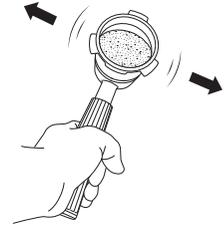
For espresso brews only

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

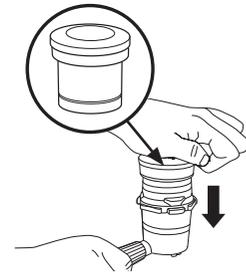
NOTE: When changing from very coarse to very fine (or vice versa), you may hear the grinder turn on. This is to help prevent jamming in the grinder. This will only happen when the portafilter is installed in the grinding cradle.

TAMPING

Be sure to tamp on all espresso drinks, as well as 16 oz. (473 ml) and 18 oz. (532 ml) coffee drinks; this is to ensure no grounds spill over the edge of the portafilter. For 6 oz. (177 ml) to 14 oz. (414 ml) coffee drinks, lightly shake the portafilter to level coffee grounds and then proceed to brewing.

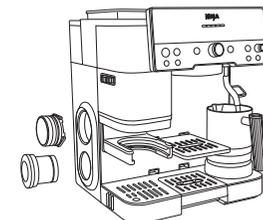


- When grinding is complete remove the portafilter from the grinding cradle. Keep the funnel attached to the portafilter.
- Place the portafilter on a solid, level surface, then place the assisted tamper inside the funnel. Ensure there is protection between the portafilter and surface. Press tamper all the way down until it meets the funnel.



NOTE: When brewing a quad shot, tamp the grounds normally with the funnel on the portafilter. After that, remove the funnel and tamp down the grounds one more time.

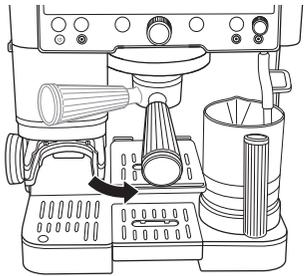
- Now that tamping is complete, remove both the tamper and funnel from the portafilter and store in their respective locations on the left side of the machine.



BREWING ESPRESSO, DRIP COFFEE, AND COLD DRINKS CONT.

BREWING

- 1 Place portafilter in group head by aligning orange dot on portafilter with orange dot on group head.
- 2 Fasten portafilter into group head until orange dot on portafilter aligns with lock arrow on group head.



NOTE: Before brewing, you can adjust the temperature using the BREW TEMP button. Low (1 dot), Medium (2 dots), and High (3 dots) settings are available. The temperature of the drink will affect the extraction of the espresso and the flavour 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.

NOTE: Temperature control not available for over ice, cold brew, and cold-pressed.

NOTE: DO NOT brew without the main drip tray inserted.

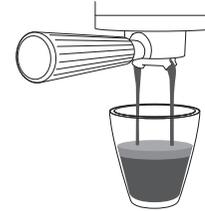
- 3 The brew style and size that was ground will still be selected on the control panel. Place a cup under the portafilter and press START BREW.
- 4 The machine will beep to indicate that the brew has started. The progress bar will illuminate indicating the status of the brew. When finished, the machine will beep again signifying the brew is complete.

NOTE: If you are using a smaller cup, use the adjustable cup tray to lift your cup closer to the group head to reduce splatter. If you are using a larger mug or travel mug, remove the center drip tray to create space.

NOTE: For quad espresso shots and quad cold-pressed shots, there may be some water on the puck after brewing. This is normal.

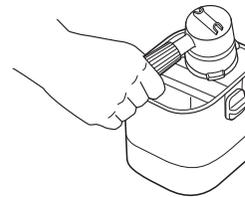
PROPER EXTRACTION

- Drink will pour out at a slow, consistent rate.
- You will see a caramel-colored liquid pouring out. That is the 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 color, you have a properly extracted espresso shot.



AFTER YOUR BREW

- 1 When brew is complete, carefully remove portafilter from group head. Dispose of grounds by tapping the surface of the basket over a container or knock box (sold separately).



RINSE NOTIFICATION

If you attempt to make a cold drink immediately after making a hot drink, you will get a RINSE notification above the center dial.

Be sure that the portafilter is not installed in the group head before proceeding.

- 1 Put a cup (that can hold at least 12 oz. [355 ml]) below the group head.
- 2 Press START BREW and allow the machine to rinse and get to the right temperature.
- 3 The machine will rinse approximately 8 oz. (237 ml) of water through the group head.
- 4 The machine will beep to indicate that 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. After the machine beeps a second time, remove the cup and dispose of the water.

To avoid the RINSE process, brew all desired cold drinks before proceeding to hot drinks.

ADJUSTING YOUR DRINK TEMPERATURE

TEMPERATURE

There are several methods and practices to help get your preferred temperature.

• BREW TEMP Button:

Before brewing, you can adjust the temperature using the BREW TEMP button. Low (1 dot), Medium (2 dots), and High (3 dots) settings are available. The temperature of the drink will affect the extraction of the espresso and the flavour 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 light 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.

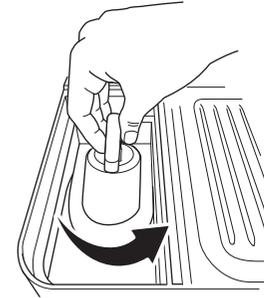
• Pre-Heating Before You Brew:

Running hot water through the group head and portafilter will help pre-heat them, as well as 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 brew 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.

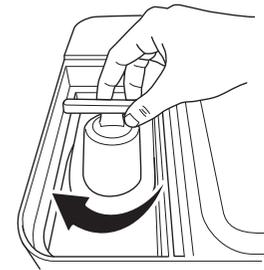
SWITCHING OUT BEANS

SWITCHING OUT BEANS

- 1 Unlock bean hopper by rotating handle counterclockwise.



- 2 Remove the bean hopper and pour out any leftover beans.
- 3 Place the hopper back on the machine.
- 4 Lock bean hopper back in by rotating handle clockwise.

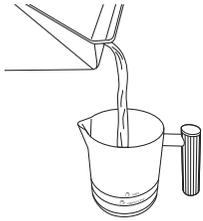


- 5 Place the portafilter with the funnel attached in the grinding cradle.
- 6 Press and hold START GRIND button to clear any leftover beans.
- 7 Add new beans into the bean hopper.

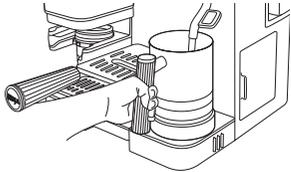
FROTHING

FROTHING

- 1 Fill the milk jug with the desired amount of milk, but do not exceed the max fill line. Ensure that whisk is installed.



- 2 Ensure that the bottom of the milk jug is dry. Place the milk jug on the milk jug platform with the steam wand inserted into the milk jug.



- 3 On the control panel, use the froth dial to highlight the desired froth style.



FROTH STYLES

Steamed Milk

Gently steam milk to an ideal drinking temperature without whisking. Great for coffee.

Thin Froth

A thin layer of foam for lattes.

Thick Froth

A classic layer of fluffy froth to top any drink. Great for cappuccinos.

Extra-Thick Froth*

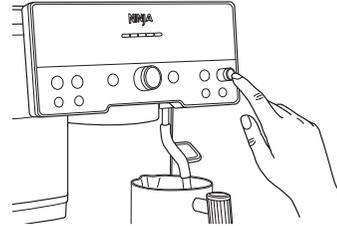
A large layer of froth, ideal for cappuccinos and other drinks with less volume.

Cold Foam

A classic layer of cold froth to top any iced coffee or espresso drink.

*Not available on all models.

- 4 Next, select DAIRY or PLANT-BASED milk with the MILK TYPE button based on the milk that is in the milk jug. Press START FROTH. The machine will beep to signal that the frothing has started. The progress bar will illuminate to indicate the status of the frothing. The machine will beep again to signify the froth is complete.



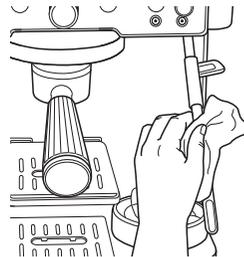
NOTE: DO NOT froth milk directly into the espresso or coffee; always froth in the milk jug and pour the froth into the espresso or coffee base afterwards.

NOTE: DO NOT froth without the main drip tray inserted.

NOTE: If you would like to change the temperature of your froth, see Additional Settings.

AFTER YOU FINISH FROTHING

- 5 Once you remove the milk jug, immediately wipe the steam wand with a damp cloth before pushing it back down into its down position.

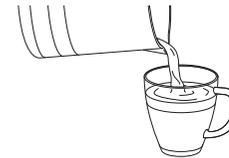


- 6 When the steam wand is pushed back into its down position, auto purging will occur. This is to clean the inside of the steam wand. The machine will beep to signal that the purge has started. When finished, the machine will beep again. You can purge at any time by pressing the PURGE/PURGER Button when steam wand is in down position.



NOTE: When out of water, the machine will not purge. Be sure to press the PURGE/PURGER Button when adding more water in to complete purge.

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



FROTH QUEUING

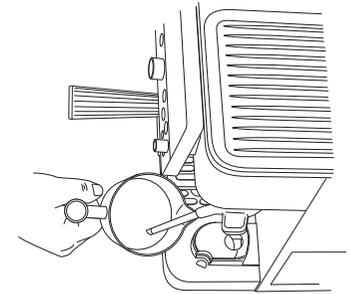
After you have started your brew, you are able to queue up your froth to start immediately after the brew is finished.

- 1 Fill the milk jug with the desired amount of milk, but do not exceed the max fill line.
- 2 While brewing, select DAIRY or PLANT-BASED milk with the MILK TYPE button and froth setting with the froth dial.
- 3 Press START FROTH.

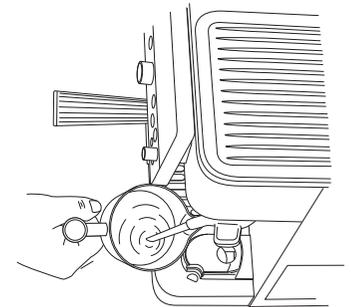
Cold foam  does not need to be queued and can froth while the machine is brewing.

MANUAL FROTHING

- 1 Fill the milk jug as desired in between the min and max fill lines.
- 2 Make sure you are on the steamed milk setting .
- 3 Pull the steam wand out. Place the steam wand inside the milk jug so that the wand is resting within the milk jug spout.
- 4 Angle the milk jug slightly to the left or right so that the steam wand is about a finger's width away from the wall of the milk jug.



- 5 Hold START FROTH for 3 seconds. The machine will beep to indicate that frothing has started and steam will start to generate from the wand.
- 6 Place wand just below the surface of the milk to start incorporating air to stretch the volume milk. This should start to create a whirlpool with the milk.



- 7 Once you feel comfortable with the volume of milk, move the jug up so the steam wand is further below the surface. This is to heat your drink up.
- 8 Stay in that position until the jug is too hot to hold with your hand, then press START FROTH to turn the function off.

PERIODIC MAINTENANCE

IMMEDIATELY AFTER BREW CLEANING

- When brew is complete, carefully remove portafilter from group head. Dispose of grounds by tapping the surface of the basket over a container or knock box (sold separately).
- For best results, be sure to clean out the portafilter and basket between each use.
- Remove basket from portafilter. Hand-wash both items with soapy water to remove all coffee oils. Be sure basket is dry before brewing again.
- After you froth, wipe the wand with a damp cloth before pushing it back into its down position.
- Push steam wand into its down position to initiate an auto purge.
- Empty the drip tray when the orange empty indicator rises enough to become visible.
- Periodically hand-wash the drip tray and air-dry thoroughly.
- Periodically clean the base of the machine with a damp cloth.

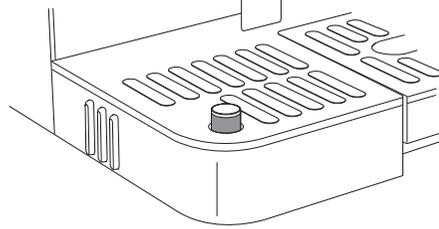
CLEANING THE ACCESSORIES

Dishwasher-Safe Parts:

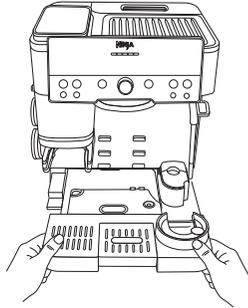
Funnel, whisk, cleaning disc, water reservoir, bean hopper, and all drip tray components.

EMPTYING THE DRIP TRAY

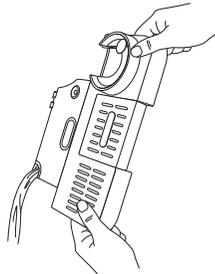
As you brew, the drip tray will fill up. When the orange empty indicator rises enough to be visible, it's time to empty the main drip tray.



- 1 Remove the main drip tray from the machine by pulling tray away.



- 2 Carefully move the main drip tray to the sink and pour water out through the pour spout.



- 3 Insert drip tray back into the machine.

NOTE: Empty indicator is removable.

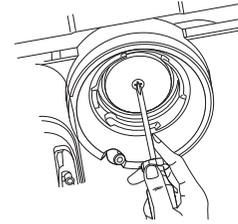
REMOVING THE SHOWER SCREEN AND REPLACING THE RUBBER GASKET

If you notice your brew quality diminish over time, remove the shower screen and clean it thoroughly.

If you experience leaking around the portafilter during a brew when the handle is fully tight, you may need to replace the gasket.

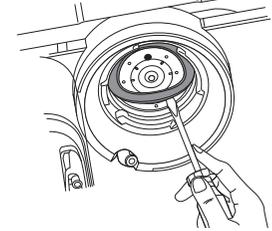
Be sure that the machine is turned off and unplugged before proceeding.

- 1 Using a Phillips-head screwdriver, remove central screw on shower screen, then remove shower screen.



- 2 Once removed, clean the shower screen with soap and water.

- 3 Remove rubber gasket from group head with flathead screwdriver. Inspect gasket for any wear or tearing, and replace with a new gasket if needed (available for purchase on ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories).



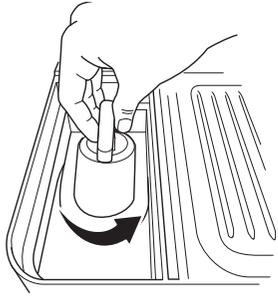
- 4 Insert shower screen back into group head and secure in position with screw.

PERIODIC MAINTENANCE CONT.

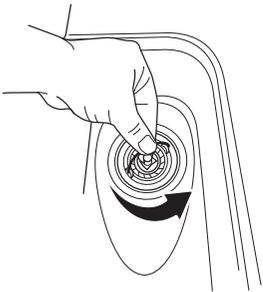
CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

Be sure that the machine is turned off and unplugged before proceeding.

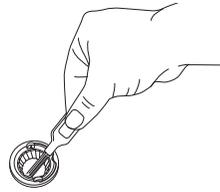
- 1 Remove all beans from the bean hopper. See Switching Out Beans for reference.
- 2 Remove bean hopper by lifting handle and turning to counterclockwise.



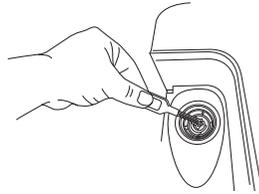
- 3 Remove upper burr by rotating counterclockwise, aligning the orange arrow on the burr grinder with the orange arrow labeled ALIGN on the machine. Once aligned, lift upper burr out.



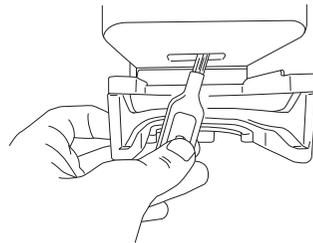
- 4 Clean removed burr grinder with brush.



- 5 Then, clean burr grinder attached to machine with cleaning brush.



- 6 Be sure to clean the inside of the grinding cradle as well.



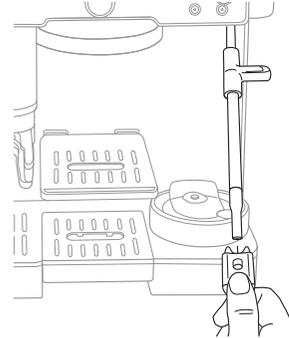
NOTE: DO NOT allow burrs to come into contact with water.

NOTE: When cleaning the burr grinder attached to the machine, only use the cleaning brush.

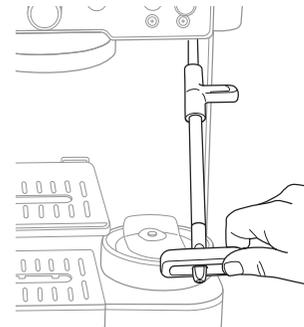
CLEANING THE STEAM WAND

Over time, material can build up in the steam wand.

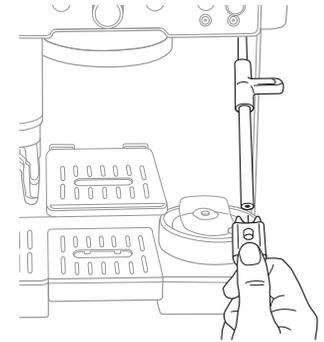
- 1 Remove the cap on the bottom of the cleaning brush to access the needle.
- 2 Use the needle to remove any material from the steam wand tip.



- 3 For a deeper clean, use the wrench in the middle of the cleaning brush to remove the steam wand tip.



- 4 Use the needle to remove any material from inside the steam wand and steam wand tip.



- 5 After cleaning, run a purge to clear out any excess material.

DESCALING AND CLEAN CYCLE

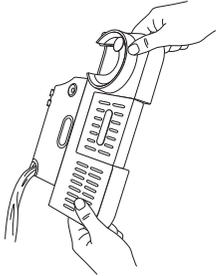
DESCALING

Time to complete: approximately 90 minutes.

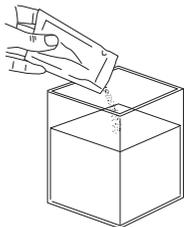
When the DESCALE/DÉTARTRE light illuminates, you must run a descale cycle. If a descale isn't performed after the light turns on, drink quality will diminish and the machine may clog and stop working.

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 main 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.

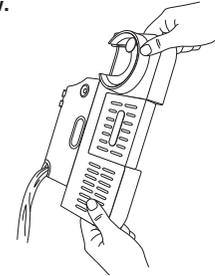
RUNNING A CLEAN CYCLE

Time to complete: approximately 6 minutes

A clean cycle flushes out residual oils or grounds that are built 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.



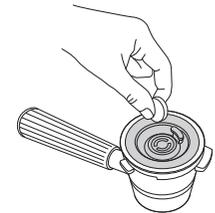
- 2 Fill the water reservoir up to but not exceeding the Max Fill line.
- 3 Insert the double basket in the portafilter.

NOTE: Empty indicator is removable.

- 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.

BEST BREWING 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.
- When changing to a different bean, fully remove previous beans before proceeding. See the Switching Out Beans section for more information.
- Always match the current to the recommended grind setting.
- To increase the brew temperature, run a water flush before making your drink.
- Keep your machine clean by using the brush to wipe off any debris.
- Use filtered water.
- Dial in the grinder whenever switching out beans.
- Keep machine on a stable surface.
- Empty drip tray frequently.
- After you grind and before you start brewing, the machine will start to heat up. Place your mug on the heated cup tray to warm it up.

BEST FROTHING PRACTICES

- For best results with plant-based milk, use the barista or full-fat version.
- For dairy milk, we recommend using whole milk.
- Milks that are UHT-treated (Ultra High Temperature) may have varying results.
- Coconut milk can be heated up but will not make stable froth.
- If you would like to adjust milk temperature, please see Additional Settings section.
- For best results use cold milk or milk out of the refrigerator.
- For best results make sure the milk jug is at room-temperature before frothing.
- Ensure both the milk jug platform and the bottom of the milk jug are dry and clean before placing on the milk jug platform.
- Wipe steam wand with a damp cloth immediately after use to prevent milk from sticking.
- Before turning off the machine, push the steam wand back into the down position to allow it to purge.
- For a deeper clean of the whisk and steam wand, fill milk jug to the max line with water and a drop of dish soap and run the THIN FROTH  program.
- For best foams and latte art, tap and swirl the milk jug prior to pouring milk.
- For best plant-based froth, use the PLANT-BASED setting.

ADDITIONAL SETTINGS

The additional settings menu offers additional options to customize your machine and is accessible by pressing and holding the SIZE button for 3 seconds.

Item Number	Topic	Options
_h01	Beeps: Turns all beeps on or off.	ON: Leaves beeps on (Default) OFF: Turns beeps off
_h02	Eco Mode: Saves power by turning boiler off after brewing.	ON: Turns Eco Mode on OFF: Leaves Eco Mode off (Default)
_h03	Recommended Grind Size: Turns recommended grind setting display on or off.	ON: Leaves display on (Default) OFF: Turns display off
_h04	Barista Assist Technology™ Reset: Resets recommended grind setting to default setting.	NO: Keeps your current settings (Default) YES: Resets your settings
_h05	Factory Settings Reset: Reset all variables on the machine to default settings.	NO: Keeps your current settings YES: Resets your settings
_h06	Ratio Adjust: Adjusts water-to-grounds ratio	20: This setting gives a 2:1 ratio by weight of espresso output:bean input (smaller, more concentrated espresso) 25: This setting gives a 2.5:1 ratio by weight of espresso output:bean input (default) 30: This setting gives a 3:1 ratio by weight of espresso output:bean input (larger, less concentrated espresso)
_h07	Froth Temperature: Adjusts the temperature of your froth.	LO: Low temperature M: Medium temperature (default) HI: High temperature
_h08	Hard Water: Brings the hard water test menu up to reset your water hardness	hd 0: Strip has 0 purple boxes hd 1: Strip has 1 purple box hd 2: Strip has 2 purple boxes hd 3: Strip has 3 purple boxes hd 4: Strip has 4 purple boxes hd 5: Strip has 5 purple boxes
_h09	Mild Coffee Brew: For all coffee brews, less grounds will be dosed during grinding, which will slightly decrease brew strength.	OFF (Default) ON: Turns Mild Coffee Brew on

- 1 Navigate through these topics by turning the center dial. Press START BREW to select your desired topic.
- 2 Once you select into a topic, turn the center dial to get to your desired option and press START BREW to make your selection.
- 3 After a selection is made, you will hear a beep and return to the menu screen. Please note that the machine will not beep if beeps are turned off.
- 4 You can exit the menu by pressing the SIZE button again.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Why is there no water coming out of the portafilter?

Several factors could affect the volume of water dispensing from the portafilter:

- Not enough water in the reservoir: Ensure the water reservoir is adequately filled. When using the luxe basket, 18 oz. (532 ml) of water is required. When using the double or single basket, fill to the min. line.
- The water reservoir is not seated firmly: Check that the water reservoir is firmly seated in its place on the back of the machine.
- The machine is warming up/reaching the operating temperature: Please allow a short time for the machine to warm up before it dispenses.
- The grind size is too fine: Let the brew time out and follow the recommended grind setting on your next brew.
- The machine needs to be descaled: Follow the instructions under the Cleaning & Maintenance section.

Why is the espresso stream small/flowing slowly?

There could be several reasons behind this.

- The grind size is too fine: Let the brew time out and follow the recommended grind setting on your next brew.
- Basket cleanliness: Before grinding, ensure the basket is free of any clogs or debris that could impede the flow.
- The machine needs to be descaled: Follow the instructions under the Cleaning & Maintenance section.

Why is the espresso stream flowing very fast?

- The grind size is too coarse: Let the brew time out and follow the recommended grind setting on your next brew.
- Coffee is tamped too lightly: When tamping, make sure to place the portafilter on a level surface. Place the assisted tamper inside the funnel and push down on it until you feel the tamper contact the funnel.

Why does the espresso run around the edge of the portafilter?

- Portafilter is not inserted into the group head correctly: Place portafilter into group head 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.
- There are coffee grounds around the basket rim: Clean unwanted grounds from the edge of the basket and portafilter to ensure portafilter sits properly in group head.
- The group head seal needs to be replaced: Call Customer Service at 1 855 520-7816.

Frothing does not start.

- Machine has not reached operating temperature: Please allow a short time for the machine to warm up before frothing begins.
- Not enough water in the reservoir: Ensure the water reservoir is filled up to the min. line.
- The water reservoir is not seated firmly: Check that the water reservoir is firmly seated in its place on the back of the machine.
- Wand is not inserted down: Ensure the steam wand is inserted into the milk jug, with the milk jug properly seated on the platform.
- Not enough milk in the milk jug: Ensure milk is filled up to the min. line.

Coffee is not hot enough.

- Preheat the portafilter: Rinse the portafilter under hot water before grinding. Please make sure that the basket is completely dry before grinding.
- Preheat the cup: Rinse the cup under hot water before brewing to increase the temperature of the brew.
- Adjust water temperature: Increase the temperature of the brew by using the BREW TEMP button on the control panel.
- Use heated froth settings: All froth settings are heated except cold foam, which is denoted with a snowflake.
- The machine needs to be descaled: Follow the instructions under the Cleaning & Maintenance section.

TROUBLESHOOTING GUIDE CONT.

Why am I not getting any crema?

- Coffee is tamped too lightly: When tamping, make sure to place the portafilter on a level surface. Place the assisted tamper inside the funnel and push down on the tamper until you feel it contact the funnel.
- The grind size is too coarse: Let the brew time out and follow the recommended grind setting on your next brew.
- Coffee beans are not fresh: Bean freshness will impact the crema quality. 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 coffee beans within 20 days of the "Roasted On" date.
- Basket may be clogged/holes are blocked: Ensure you are cleaning the baskets frequently. Make sure none of the holes in the bottom of the basket are clogged with grounds.

Why does the drip tray fill quickly?

- To ensure the machine maintains the ideal pressure for espresso, during a brew, some water will bypass into the main drip tray. This is normal.
- The machine will automatically purge water from the steam wand into the main drip tray after each froth. This is to clean the inside of the steam wand.
- The main drip tray is designed to hold the water bypass from the creation of up to 6 cappuccinos.

Why does the machine make a pulsing/thumping sound while brewing?

- Not enough water in the reservoir: Ensure the water reservoir is filled up to the min. line.
- The water reservoir is not seated firmly: Check that the water reservoir is firmly seated in its place on the back of the machine.
- If the reservoir has water filled over the min. line and is seated firmly, some water pump noise is considered normal.
- You may also hear this noise while frothing. This is normal.

Machine is leaking.

- The machine will automatically purge water from the steam wand into the main drip tray after each froth. This is to clean the inside of the steam wand.
- Drip tray is full: Check the empty indicator to see if you need to empty the main drip tray. Follow the instructions under the Cleaning & Maintenance section.
- The water reservoir is not seated firmly: Check that the water reservoir is firmly seated in its place on the back of the machine.
- Group head seal needs to be replaced: Call Customer Service at 1 855 520-7816.

Machine has no power.

- Ensure the machine is plugged into a working outlet.
- After plugging the machine in, press the POWER button.
- To save power, the machine will automatically shut off after 20 minutes.

There are no coffee grounds coming from the grinder.

- Check if you have beans in the bean hopper.
- Press START GRIND to begin grinding.
- If there are beans in the bean hopper and you are getting an ADD BEANS notification, unplug the machine and gently push the beans down toward the burrs.
- Ensure the bean hopper is securely and properly inserted.
- Ensure the portafilter with the funnel assembled is properly installed into the grinding cradle. Remove and reinsert to ensure it is installed correctly.
- Using the cleaning brush, clear out any material sitting inside the grinding cradle.

Grinder is making a loud noise.

- If the grinder is making a loud noise, it could be due to unintended debris. Use only whole beans in the grinder and avoid putting cold or frozen beans in.

Portafilter will not insert into group head.

- Portafilter is not properly aligned: Place the portafilter into the group head by aligning the orange dot on the portafilter with the orange dot on the group head. Fasten the portafilter into the group head until the orange dot on the portafilter aligns with the lock arrow on the group head.
- Coffee is tamped too lightly: When tamping, place the portafilter on a level surface. Place the assisted tamper inside the funnel and push down on the tamper until you feel it contact the funnel.

Unable to lock bean hopper in position.

- This may be caused by the grinder being blocked by beans or moisture clogging the grinder. Try clearing any beans blocking the grinder and ensure the grinder is dry and free from moisture.

I matched the grind setting, but the output was not good.

- Refer to Dialing in Your Grinder for Proper Extraction section.

Bean hopper will not fit back onto the machine.

- Ensure beans on top of the grinder are not blocking the hopper from seating properly. If beans are blocking the hopper, you may need to clear them before reseating the hopper on the machine.

Milk froth is not hot enough.

- The milk froth temperature is dependent on the froth style selected. COLD FOAM, denoted by a snowflake next to the milk jug, will not get hot.
- Steam wand is clogged.
 - Remove tip of wand with the wrench on the brush.
 - Use needle on the bottom of cleaning brush to clean inside of wand.
- The Additional Settings menu offers options to customize the froth temperature and is accessible by pressing and holding the SIZE button for 3 seconds.
 - Select option _h07 Froth Temperature: this allows you to adjust the frother temperature to low (L), medium (M), or high (H). Use the center dial to make your selection, then hold the SIZE button for 3 seconds to exit the menu.

Milk froth is too thin or thick.

- Change the froth setting using the froth dial. Refer to the Frothing section for more information on froth settings.
- Milk type: Different milks have different fat contents. The higher the fat content of the milk, the thicker the froth will be.
- Dairy vs Plant Based: To improve the overall quality of the froth, select DAIRY or PLANT-BASED milk with the MILK TYPE button based on the milk type you are frothing.
- For additional froth information, refer to the Best Frothing Practices section.

My drink is smaller/larger than expected.

- If you're brewing an espresso drink, you can change the grounds-to-water ratio. Please refer to the Additional Settings section.
- If you're brewing a coffee drink, select the desired size using the SIZE button before grinding.
- Basket may be clogged/holes are blocked: Ensure you are cleaning the baskets frequently. Make sure none of the holes in the bottom of the basket are clogged with grounds.
- The machine needs to be descaled: Follow the instructions under the Cleaning & Maintenance section.

My drink is too bitter/acidic.

- Match grind setting: Use the grind dial on the side of the machine to match the Current grind setting to the Recommended grind setting on the control panel before grinding.
- Change ratio: To increase/decrease the grounds-to-water ratio, please refer to the Additional Settings section.
- Change the brew temperature: For dark-roast beans, we recommend using the low or medium temperature setting. For medium- or light-roast beans, we recommend using the medium or high temperature setting.

TROUBLESHOOTING GUIDE CONT.

ALL ERROR MESSAGES (ADD WATER, ADD BEANS, ETC.)

ADD WATER notification.

- Ensure there is water in the reservoir. If the reservoir is empty, add fresh water to the reservoir and then press START BREW to resume the brew.
- If the reservoir is filled with water, remove and reseal the reservoir and then press START BREW to resume the brew.

ADD BEANS notification

- Check if there are enough beans in the bean hopper to make your drink.
- If there are beans in the bean hopper, and you are getting an ADD BEANS notification, unplug the machine and gently push the beans down toward the burrs.

INSTALL PORTAFILTER notification

- Make sure the portafilter is sitting flat on the grinding cradle.
- Make sure portafilter is pushed all the way back in grinding cradle.
- Use the cleaning brush to ensure grinding cradle is clear of any grounds.
- Unplug the machine and plug it back in.

INSTALL FUNNEL notification

- Ensure funnel is properly installed on portafilter by aligning the notches on the funnel with the notches on the portafilter.
- When inserting portafilter into grinding cradle, ensure funnel is attached to portafilter.
- Unplug the machine and plug it back in.

INSTALL HOPPER notification

- Lock bean hopper in by rotating handle clockwise.
- If issue continues, please unlock the hopper by turning the handle counterclockwise. Lift the bean hopper off the base and reseal it firmly onto the base. You may need clear beans from the top of the grinder before reinstalling the bean hopper in order to seat it properly. Lock the bean hopper by turning the handle clockwise.

INSTALL JUG notification

- Ensure milk jug is on platform when frothing.
- Make sure both the bottom of the jug and milk jug platform are dry and clean.

RINSE notification

- If you try to brew a cold drink after a hot drink, you may get a RINSE notification. Refer to RINSE notification in the Using The Machine section.

DESCALE notification

- It is time to descale the machine. Refer to Descaling in the Cleaning & Maintenance section.

CLEAN notification

- It is time to run a clean cycle. Refer to Running a Clean Cycle in the Cleaning & Maintenance section.

Er

- If the control panel displays “Er” and then a number (ex. “Er 03”), contact Customer Service at 1 855 520-7816.

PRODUCT REGISTRATION

Please visit registeryourninja.com or call 1 855 520-7816 to register your new Ninja® product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase, and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering, you acknowledge you have read and understood the instructions for use and warnings set forth in the accompanying instructions.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories or contact Customer Service at 1 855 520-7816.

Shark NINJA

NINJA LUXE CAFE ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY NJA_1_YR_IB_LMTD_WRTY_ES_CAN_ENG

SharkNinja's mission is focused on positively impacting people's lives every day in every home around the world. We stand by our products and offer exclusive warranties to our customers. Visit our product detail page for information on the warranty offered. If you have any questions, feel free to get in touch with us at **1-855-520-7816**.

Ninja 1-Year Limited Warranty

The One (1) Year Limited Warranty applies to purchases made from authorized retailers of SharkNinja Operating LLC. Warranty coverage applies to the original owner and to the original product only and is not transferable.

SharkNinja warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in the Owner's Guide, subject to the following conditions and exclusions:

What is covered by this warranty?

1. The original unit and/or non-wearable parts deemed defective, in SharkNinja's sole discretion, will be repaired or replaced up to one (1) year from the original purchase date.
2. SharkNinja may, in its sole discretion, (i) repair the original unit and/or non-wearable parts with new or refurbished parts or units or (ii) replace the original unit with a new or refurbished unit. Refurbished products or parts will be comparable in performance and function to an original unit or part.
3. In the event a replacement unit is issued, the warranty coverage ends six (6) months following the receipt date of the replacement unit or the remainder of the original unit's warranty, whichever is later. SharkNinja reserves the right to replace the original unit with one of equal or greater value.

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used or operated outside of North America.

How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit support.ninjakitchen.ca for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1-855-520-7816** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at ninjakitchen.ca/register/guarantee and have the product on hand when you call.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$20.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

How to initiate a warranty claim

You must call **1-855-520-7816** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies

This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE DOCUMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL
• DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT



Lisez toutes les directives avant d'utiliser votre Ninja Luxe Café



Indique un risque de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.



Évitez tout contact avec une surface chaude. Utilisez toujours des protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.



Pour usage intérieur et domestique seulement.

⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, de décharge électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les avertissements numérotés suivants et les instructions qui s'y rattachent. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

Précautions générales

- Afin de réduire les risques d'étouffement pour les jeunes enfants, veuillez éliminer tout le matériel d'emballage immédiatement après le déballage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances seulement si elles ont été supervisées ou instruites par rapport à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les dangers possibles.
- Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants. **NE PAS** laisser les enfants jouer avec l'appareil ou l'utiliser. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
- Afin de protéger contre le feu, les décharges électriques, et les blessures, **NE PAS** immerger les câbles, les prises électriques, ou les pièces de machine dans l'eau ou tout autre liquide.
- **NE TRANSPORTEZ JAMAIS L'APPAREIL PAR LE CORDON D'ALIMENTATION ET NE TIREZ PAS SUR CE DERNIER POUR LE DÉBRANCHER; TIREZ PLUTÔT SUR LA FICHE.**
- **NE PAS** utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, un appareil qui a subi une défaillance ou un appareil qui a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Contactez SharkNinja Operating LLC pour le service.
- Usage domestique et sur un comptoir seulement. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre ni toucher des surfaces chaudes, comme celles d'une cuisinière.
- **NE JAMAIS** utiliser de prise en dessous du comptoir.
- Pour éviter tout risque d'incendie, de décharge électrique ou de dommage à l'appareil, **NE PAS** utiliser l'appareil dans un garage ou sous une armoire murale.
- Débranchez l'appareil de sa source d'alimentation entre les utilisations et avant de le nettoyer.
- **NE JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **NE PAS** placer l'appareil au-dessus d'un autre appareil.
- L'appareil ne doit pas être placé dans une armoire lorsqu'il est utilisé.
- **NE PAS** utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant, car vous risquez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE DOCUMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL
• DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, de décharge électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les avertissements numérotés suivants et les instructions qui s'y rattachent. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

Avis d'utilisation

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise murale.
- L'utilisation d'un accessoire n'étant pas recommandé par le fabricant pourrait causer un débordement et un danger d'échaudage ou mener à un incendie, à une électrocution ou à une blessure.
- **TOUJOURS** utiliser l'appareil sur une surface propre, sèche et plane.
- **NE PAS** placer l'appareil sur un élément chaud de poêle électrique ou de poêle au gaz, à proximité de celui-ci, ou dans un four chaud.
- **NE PAS** utiliser cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- **NE PAS** utiliser à l'extérieur.
- **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- **TOUJOURS** placer une tasse ou un récipient correspondant à la quantité sélectionnée sous le porte-filtre lors de l'infusion.
- **NE PAS** faire fonctionner l'appareil sans eau.
- **NE PAS** trop remplir le réservoir d'eau. Ajoutez de l'eau uniquement jusqu'au niveau de la ligne de remplissage maximal.
- Laissez le couvercle sur le réservoir d'eau pendant l'infusion.
- Gardez le couvercle du bac à grains en place pendant la mouture afin d'empêcher l'accès aux pièces mobiles.
- **NE PAS** retirer le porte-filtre pendant l'infusion, car l'appareil est sous pression. Le retrait pendant l'infusion peut entraîner des brûlures ou des blessures.
- **NE PAS** approcher ou toucher la buse à vapeur ou le mousoir lorsqu'ils sont en fonctionnement. La vapeur et les liquides chauds provoquent des brûlures.

Soins et entretien

- Afin d'éviter les maladies liées à la croissance bactérienne dans l'appareil, suivez toutes les instructions de nettoyage figurant dans la section « Soins et entretien » du présent guide de l'utilisateur.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, assurez-vous d'utiliser un appareil propre.
- Si le produit ne fonctionne pas correctement, visitez ninjakitchen.ca/fr ou contactez SharkNinja Operating LLC pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Les enfants ne doivent pas participer aux activités de nettoyage et d'entretien.
- Lorsque le porte-filtre est utilisé, veillez à ce qu'il soit bien serré dans la tête du groupe afin d'éviter tout débordement de liquide chaud.
- **NE PAS** prendre l'appareil par le support de mouture. Ce dispositif n'est pas conçu pour supporter le poids de l'appareil.

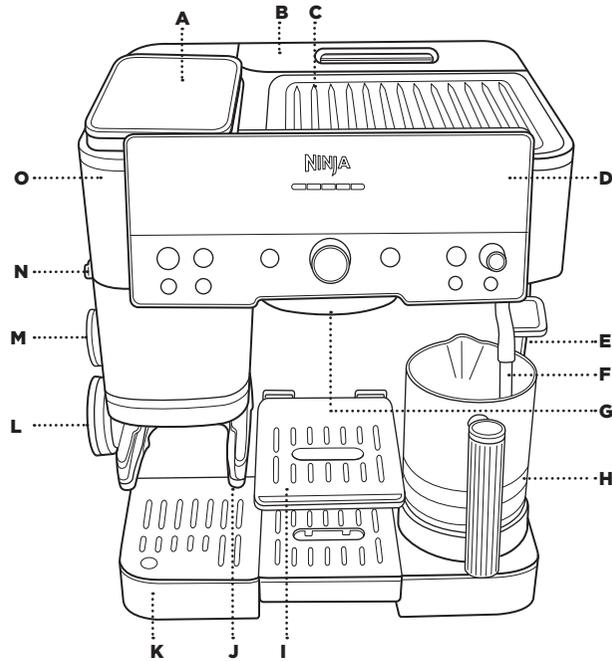
Avis sur le cordon

- Un cordon d'alimentation court est fourni; un cordon plus long augmente les risques qu'on s'y empêtre ou qu'on trébuche sur celui-ci.
- **NE PAS** utiliser de rallonge avec ce produit.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES.

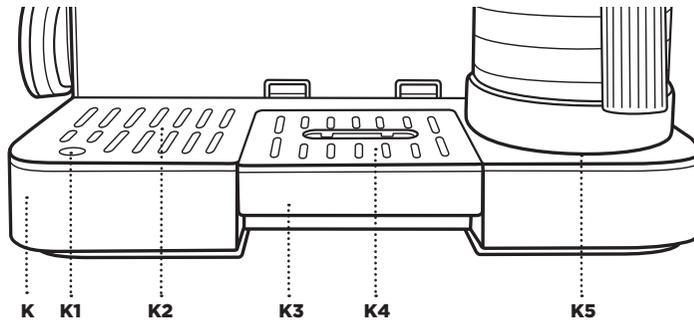
PIÈCES

- A** Bac à grains
- B** Réservoir d'eau
- C** Chauffe-tasse
- D** Panneau de commande
- E** Rangement d'accessoire
- F** Buse à vapeur
- G** Tête du groupe
- H** Pichet à lait avec fouet intégré
- I** Plateau à tasse réglable
- J** Support de la mouture
- K** Plateau d'égouttage principal
- L** Rangement du presse-café assisté
- M** Rangement de l'entonnoir
- N** Cadran de mouture
- O** Moulin à meules coniques intégré



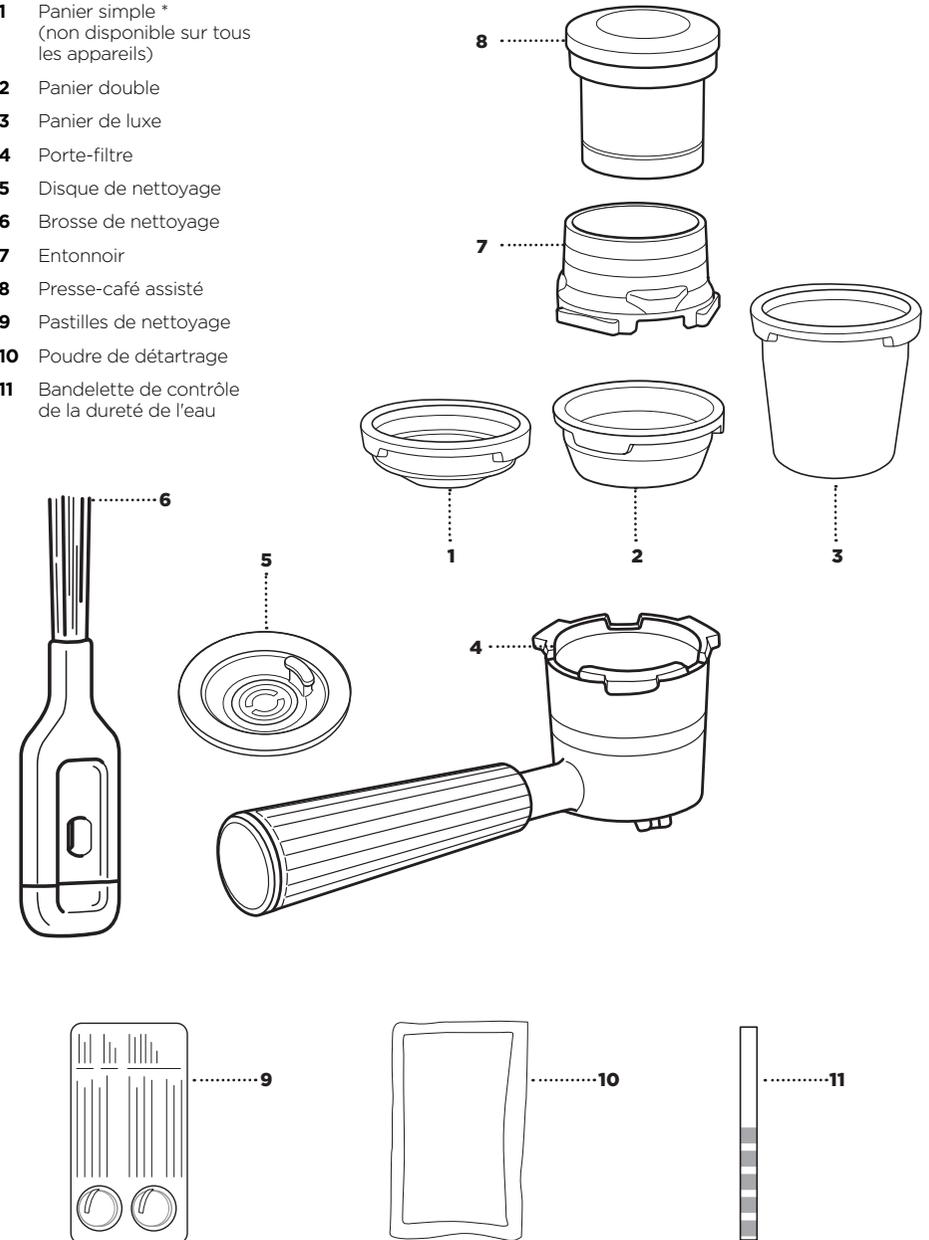
COMPOSANTS DU PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

- K** Plateau d'égouttage principal
- K1** Indicateur de vide
- K2** Grille principale
- K3** Plateau d'égouttage central
- K4** Grille centrale
- K5** Plateforme du pichet à lait



ACCESSOIRES

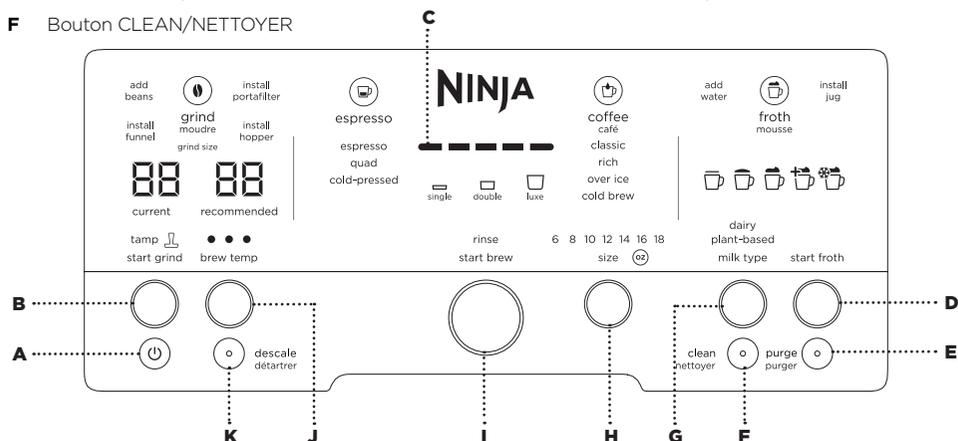
- 1** Panier simple * (non disponible sur tous les appareils)
- 2** Panier double
- 3** Panier de luxe
- 4** Porte-filtre
- 5** Disque de nettoyage
- 6** Brosse de nettoyage
- 7** Entonnoir
- 8** Presse-café assisté
- 9** Pastilles de nettoyage
- 10** Poudre de détartrage
- 11** Bandelette de contrôle de la dureté de l'eau



* Le panier simple n'est pas compatible avec tous les modèles.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE *

- A** Bouton d'alimentation
- B** Bouton START GRIND/DÉMARRER LA MOUTURE
- C** Barre de progression
- D** Cadran à mousse/Bouton START FROTH/DÉMARRER LA MOUSSE
- E** Bouton PURGE/PURGER
- F** Bouton CLEAN/NETTOYER
- G** Bouton MILK TYPE/TYPE DE LAIT
- H** Bouton de sélection du FORMAT
- I** Cadran central/Bouton START BREW/DÉMARRER L'INFUSION
- J** Bouton BREW TEMP/TEMPÉRATURE D'INFUSION
- K** Bouton DESCALE/DÉTARTRE



* Les fonctions peuvent varier selon le modèle.

NOTIFICATIONS INTELLIGENTES

L'appareil affiche une notification intelligente si une action est nécessaire :

- ADD BEANS/AJOUTER LES GRAINS
- INSTALL PORTAFILTER/INSTALLER LE PORTE-FILTRE
- INSTALL FUNNEL/INSTALLER L'ENTONNOIR
- INSTALL HOPPER/INSTALLER LE BAC
- ADD WATER/AJOUTER DE L'EAU
- INSTALL JUB/INSTALLER LE PICHET
- RINSE/RINCER
- PURGE / PURGER
- DESCALE* / DÉTARTRE*
- CLEAN* / NETTOYER*

* Les boutons CLEAN/NETTOYER et DESCALE/DÉTARTRE s'allument pour vous indiquer que vous devez lancer le cycle correspondant.

MISE EN ROUTE : AVANT VOTRE PREMIÈRE INFUSION

RETIREZ LES ACCESSOIRES ET LES PIÈCES DE L'EMBALLAGE

- Pour commencer, retirez tous les accessoires et les pièces de l'emballage. Assurez-vous que tous les accessoires et pièces ont été retirés de l'emballage avant de le mettre au rebut.
- Lorsque vous retirez l'appareil de son emballage, assurez-vous de retirer tous les rubans adhésifs de l'appareil. Les rubans adhésifs se trouvent sur tous les côtés de l'appareil.

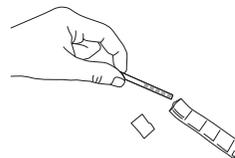
NETTOYEZ LES ACCESSOIRES AVANT UTILISATION

- Après avoir retiré tous les accessoires et pièces de l'emballage, nettoyez soigneusement toutes les pièces en les lavant à la main et en les séchant soigneusement.

CONTRÔLE DE LA DURETÉ DE L'EAU

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 influencent la fréquence à laquelle vous devrez détartre l'appareil. Ce contrôle permet de s'assurer que l'appareil recommande un détartrage au bon moment.

- 1 Retirez la bandelette réactive de l'emballage.



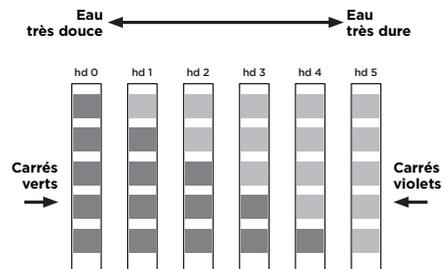
- 2 Immergez complètement la bandelette dans l'eau que vous prévoyez utiliser avec l'appareil pendant 5 à 10 secondes.



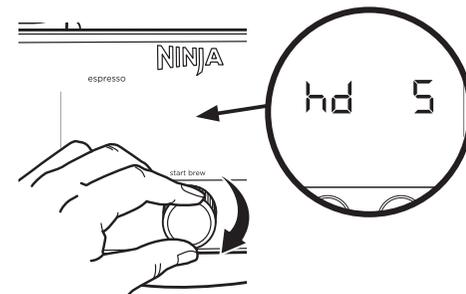
- 3 Retirez la bandelette réactive et secouez-la légèrement.



- 4 Placez la bandelette réactive sur une surface sèche et plane et attendez une (1) minute pour que la bandelette réactive affiche les résultats.
- 5 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.)



- 6 Après avoir déterminé le niveau de dureté de l'eau, branchez l'appareil et mettez-le en marche en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- 7 Regardez le côté gauche du panneau de contrôle. Il affiche hd 5.
- 8 Tournez le cadran central pour programmer le niveau de dureté de l'eau en faisant correspondre le nombre de carrés violets sur la bandelette au nombre affiché. (par exemple, si le résultat est le niveau 1, réglez sur hd 1).



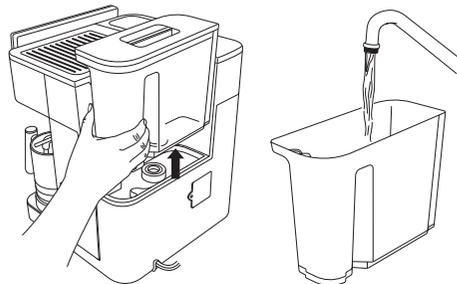
- 9 Appuyez sur le cadran central pour confirmer votre réglage.

REMARQUE : Si vous devez modifier le niveau de dureté, achetez une autre bandelette de test auprès de ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories. Pour plus d'informations sur la réinitialisation de la dureté de l'eau, reportez-vous à la section Réglages supplémentaires.

MISE EN ROUTE : AVANT VOTRE PREMIÈRE INFUSION SUITE

REMPLEZ LE RÉSERVOIR D'EAU

- Avant de commencer, assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli d'eau à température ambiante ou froide. Assurez-vous de remplir jusqu'à la ligne de remplissage maximal, sans la dépasser.

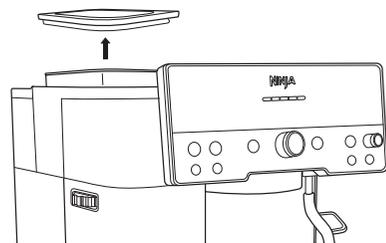


Si, à un moment quelconque avant l'infusion, il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir pour infuser la boisson choisie, l'appareil indiquera qu'il faut ajouter de l'eau. Si vous recevez une notification ADD WATER (ajouter de l'eau) pendant l'infusion, ajoutez de l'eau dans le réservoir et appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion) pour reprendre.

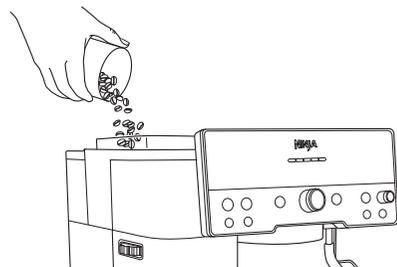
REMPLEZ LE BAC À GRAINS

Lorsque vous ajoutez des grains dans le bac, assurez-vous que l'appareil est débranché.

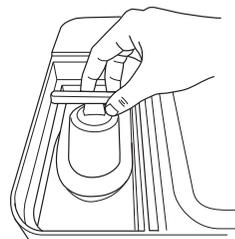
- Retirez le couvercle du bac, remplissez le bac de grains, puis remplacez le couvercle sur le bac. Assurez-vous que la poignée du bac est en position verrouillée lorsqu'elle est installée sur le bac.



- Remplissez le bac avec des grains entiers. **NE PAS** ajouter de grains pré-moulus dans le bac à grains.



- Assurez-vous que la poignée du bac est en position verrouillée lorsqu'elle est installée sur le bac, puis remplacez fermement le couvercle sur le bac.

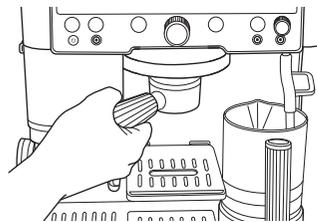


REMARQUE : NE PAS mettre d'eau dans le moulin. Si de l'eau pénètre dans le moulin, veuillez nous appeler au 1 855 520-7816 immédiatement.

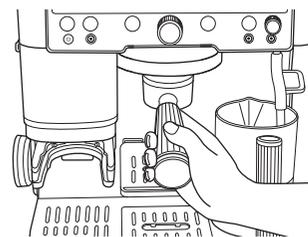
RINÇAGE À L'EAU

Avant de préparer votre première boisson, vous devez rincer l'appareil. Cette opération permet de préparer l'appareil à l'infusion.

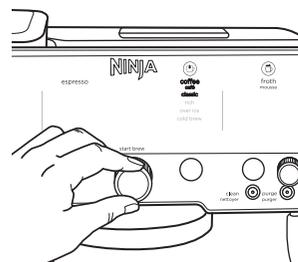
- Une fois le panier double installé, placez le porte-filtre dans la tête du groupe en alignant le point orange sur le porte-filtre avec le point orange sur la tête du groupe.



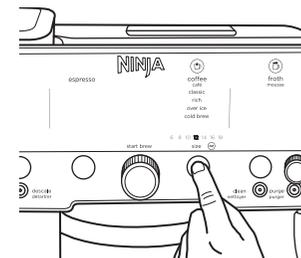
- Fixez le porte-filtre dans la tête du groupe jusqu'à ce que le point orange du porte-filtre soit aligné avec la flèche de verrouillage de la tête du groupe.



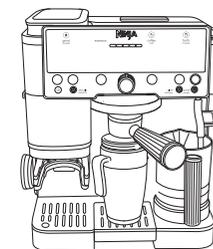
- Tournez le cadran central pour sélectionner CLASSIC (classique).



- Appuyez sur le bouton SIZE (format) pour ajuster le format de la boisson à 12 oz. (355 ml) Assurez-vous d'avoir au moins 14 oz. (414 ml) d'eau dans le réservoir.



- Placez 14 oz. (414 ml) ou une tasse plus grande 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'allume pour indiquer l'état de l'infusion. Lorsque l'infusion est terminée, l'appareil émet un nouveau signal sonore.
- Jetez l'eau que vous avez infusée et lavez la tasse.

PRÉPARATION D'ESPRESSO, DE CAFÉ FILTRE ET DE BOISSONS FROIDES

PANIER À CAFÉ/ESPRESSO

- 1 La Trousse de démarrage comprend les paniers. Il y a trois paniers (les paniers simples, doubles et de luxe peuvent varier selon le modèle).



Simple*

Espresso, pression à froid



Double

Espresso, pression à froid

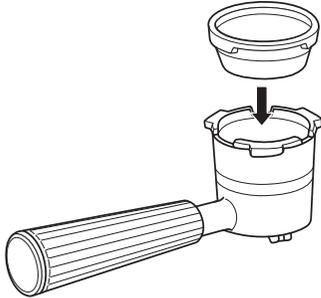


De luxe

Dose quadruple, pression à froid, toutes les boissons à base de café

* Le panier simple n'est pas compatible avec tous les modèles.

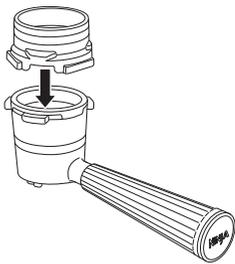
- 2 Choisissez un panier en fonction de la boisson souhaitée, puis insérez-le dans le porte-filtre. Assurez-vous que la grande languette du panier s'aligne sur celle du porte-filtre, puis appuyez fermement pour la mettre en place.



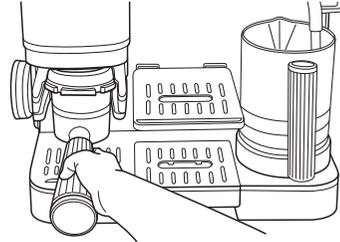
REMARQUE : Le panier double est préinstallé dans le porte-filtre.

INSTALLATION DU PORTE-FILTRE

- 1 Placez l'entonnoir sur le porte-filtre, en alignant les encoches de l'entonnoir sur celles du porte-filtre. Poussez vers le bas jusqu'à ce que l'entonnoir s'enclenche dans le porte-filtre. L'entonnoir empêche le café moulu de déborder durant la mouture et permet unassage plus propre.



- 2 Placez l'entonnoir sur le dessus du porte-filtre et insérez-le 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, retirez le porte-filtre.



- 3 L'appareil détectera le panier qui y est fixé. L'appareil affichera une animation. Cela indique que l'appareil est en train de tarer le porte-filtre pour s'assurer qu'il distribue la bonne quantité de café moulu. Le panneau de commande affiche alors les options d'infusion sélectionnables en fonction du panier installé.



grind
moudre
grind size

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.

- 4 Tournez le cadran central jusqu'à l'obtention de l'infusion souhaitée.

VOLUMES D'INFUSION APPROXIMATIFS

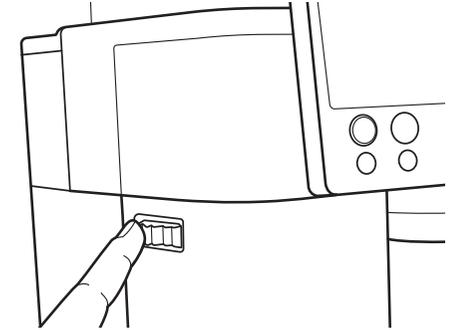
VOLUMES DE CAFÉ		
	Classique Riche	Sur glace Infusion à froid (doit être rempli de glace avant l'infusion)
FORMATS	6 oz. (177 ml)	6 oz. (177 ml)
	8 oz. (237 ml)	8 oz. (237 ml)
	10 oz. (296 ml)	10 oz. (296 ml)
	12 oz. (355 ml)	12 oz. (355 ml)
	14 oz. (414 ml)	14 oz. (414 ml)
	16 oz. (473 ml)	16 oz. (473 ml)
	18 oz. (532 ml)	18 oz. (532 ml)

VOLUMES POUR ESPRESSO		
	Dose de café moulu	Quantité
Espresso simple	9 g	0,8 oz. (24 ml)
Espresso double	18 g	1,6 oz. (48 ml)
Pressé à froid double	18 g	1,6 oz. (48 ml)
Espresso quadruple	40 g	3,5 oz. (104 ml)
Pressé à froid quadruple	40 g	3,5 oz. (104 ml)

REMARQUE : Il s'agit des préréglages pour l'espresso. Pour les modifier, veuillez vous référer à la section Réglages supplémentaires.

UTILISATION DU MOULIN

- 1 Une fois l'infusion sélectionnée, Barista Assist Technology™ recommandera une taille de mouture en fonction des grains et du rendement de l'infusion précédente. Si vous souhaitez respecter la taille recommandée, utilisez le cadran de mouture situé sur le côté de l'appareil pour modifier la taille de mouture **EN COURS** afin qu'elle corresponde à la taille de mouture **RECOMMANDÉE**.



- 2 Une fois que vous avez sélectionné le réglage de mouture souhaité, appuyez sur START GRIND (démarrer la mouture). L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que la mouture a commencé. Lorsque la mouture est terminée, l'appareil émet un nouveau signal sonore. Le panneau de commande fait clignoter TAMP (tassage), ce qui signifie que vous devez tasser le café moulu.

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 sélectionnez l'infusion souhaitée.

PRÉPARATION D'ESPRESSO, DE CAFÉ FILTRE ET DE BOISSONS FROIDES SUITE

COMPRENDRE LES RÉGLAGES DE MOUTURE

Que signifient les réglages de la mouture?

- Les chiffres situés à gauche du panneau de commande indiquent le degré de finesse de la mouture, 25 étant la mouture la plus grossière et 1 la mouture la plus fine. Les moutures les plus grossières conviennent mieux aux boissons à base de café et les moutures les plus fines aux boissons de type espresso.
- Respecter le réglage recommandé : vous obtiendrez ainsi les meilleurs arômes des grains que vous avez choisis. L'appareil se règle en fonction des grains que vous utilisez pour éviter une surextraction ou une sous-extraction.

RÉGLAGE DU MOULIN POUR ASSURER UNE BONNE EXTRACTION

Pour l'espresso uniquement

Vous remarquerez peut-être que le réglage de la mouture recommandée a changé. Il s'agit de la technologie Barista Assist qui ajuste le réglage recommandé de la mouture pour vous aider à obtenir une bonne extraction pour l'espresso. Lorsque vous utilisez de nouveaux grains pour la première fois ou que vous ajoutez des grains supplémentaires, il peut s'écouler 2 à 3 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.

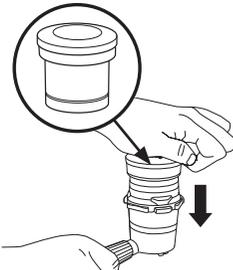
REMARQUE : Lorsque vous passez d'une mouture très grossière à une mouture très fine (ou vice versa), vous pouvez entendre le moulin se mettre en marche. Ceci permet d'éviter que le moulin ne se bloque. Ceci ne se produit que lorsque le porte-filtre est installé dans le support de mouture.

TASSAGE

Veillez à bien tasser toutes les boissons de type espresso, ainsi que les boissons à base de café 16 oz. (473 ml) et 18 oz. (532 ml), afin d'éviter que le café moulu ne déborde du bord du porte-filtre. Pour 6 oz. (177 ml) et 14 oz. (414 ml) les boissons à base de café, secouez légèrement le porte-filtre pour égaliser le café moulu, puis procédez à l'infusion.

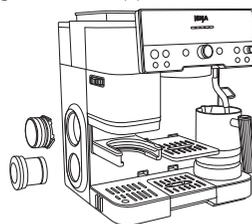


- 1 Lorsque la mouture est terminée, retirez le porte-filtre du support de mouture. Laissez l'entonnoir fixé au porte-filtre.
- 2 Placez le porte-filtre sur une surface solide et plane, puis placez le presse-café assisté à l'intérieur de l'entonnoir. Veillez à ce qu'il y ait une protection entre le porte-filtre et la surface. Appuyer sur le presse-café jusqu'à ce qu'il rejoigne l'entonnoir.



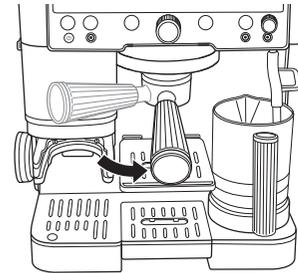
REMARQUE : Lors de la préparation d'une dose quadruple, tassez le café moulu normalement à l'aide de l'entonnoir du porte-filtre. Ensuite, retirez l'entonnoir et tassez la mouture une dernière fois.

- 3 Une fois le tassage terminé, retirez le presse-café et l'entonnoir du porte-filtre et rangez-les dans leur emplacement respectif sur le côté gauche de l'appareil.



INFUSION

- 1 Placez le porte-filtre dans la tête du groupe en alignant le point orange sur le porte-filtre avec le point orange sur la tête du groupe.
- 2 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.



REMARQUE : Avant l'infusion, vous pouvez régler la température à l'aide du bouton BREW TEMP (température d'infusion). Les températures Basse (1 point), Moyenne (2 points) et Élevée (3 points) sont proposées. La température de la boisson affecte 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 torrifications plus foncées, et une température moyenne ou élevée pour les torrifications plus légères.

REMARQUE : Le contrôle de la température n'est pas disponible pour les boissons sur glace, les infusions à froid et les pressions à froid.

REMARQUE : NE PAS préparer d'infusion sans que le plateau d'égouttage principal soit inséré.

- 3 Le type et le format d'infusion pour lesquels la mouture a été préparée seront encore sélectionnés sur le panneau de commande. Placez une tasse sous le porte-filtre et appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion).
- 4 L'appareil émettra 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.

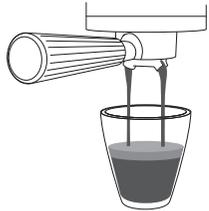
REMARQUE : Si vous utilisez une tasse plus petite, utilisez le plateau réglable pour rapprocher votre tasse de la tête du groupe afin de réduire les éclaboussures. Si vous utilisez une grande tasse ou une tasse de voyage, retirez le plateau d'égouttage central pour libérer de l'espace.

REMARQUE : Pour les cafés espresso quadruples et les cafés quadruples pressés à froid, il peut y avoir un peu d'eau sur la rondelle après l'infusion. Ceci est normal.

PRÉPARATION D'ESPRESSO, DE CAFÉ FILTRE ET DE BOISSONS FROIDES SUITE

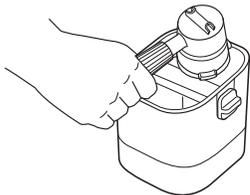
EXTRACTION APPROPRIÉE

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



APRÈS L'INFUSION

- 1 Lorsque l'infusion est terminée, retirez avec précaution 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 (vendue séparément).



NOTIFICATION RINCER

Si vous tentez de préparer une boisson froide immédiatement après avoir préparé une boisson chaude, vous recevrez la notification RINSE (rincer) au-dessus du cadran central.

Assurez-vous que le porte-filtre n'est pas installé dans la tête du groupe avant de procéder.

- 1 Placez une tasse (pouvant contenir au moins 12 oz. [355 ml]) sous la tête du groupe.
- 2 Appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion) et laissez l'appareil se rincer et se mettre à la bonne température.
- 3 L'appareil évacuera approximativement 8 oz. (237 ml) d'eau pour le rinçage dans la tête du groupe.
- 4 L'appareil émettra 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. Après le deuxième signal sonore de l'appareil, retirez la tasse et jetez l'eau.

Pour éviter le processus de rinçage, préparez toutes les boissons froides souhaitées avant de passer aux boissons chaudes.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE VOTRE BOISSON

TEMPÉRATURE

Il existe plusieurs méthodes et pratiques permettant d'obtenir la température souhaitée.

• Bouton BREW TEMP (température d'infusion) :

Avant l'infusion, vous pouvez régler la température à l'aide du bouton BREW TEMP (température d'infusion). Les températures Basse (1 point), Moyenne (2 points) et Élevée (3 points) sont proposées. La température de la boisson affecte 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 torrifications foncées, et une température moyenne ou élevée pour les torrifications 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.

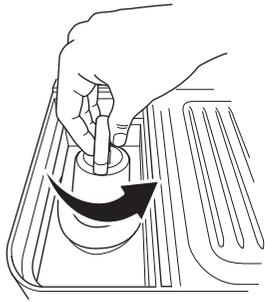
• Préchauffer avant l'infusion :

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.

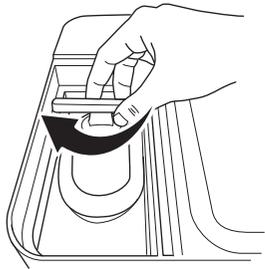
CHANGEMENT DE GRAINS

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.
- 4 Remplacez le bac à grains en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.

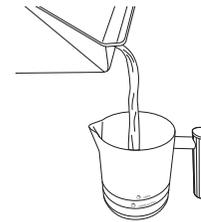


- 5 Placez le porte-filtre avec l'entonnoir dans le support de la mouture.
- 6 Appuyez sur le bouton START GRIND (démarrer la mouture) et maintenez-le enfoncé pour éliminer les grains restants.
- 7 Ajoutez de nouveaux grains dans le bac à grains.

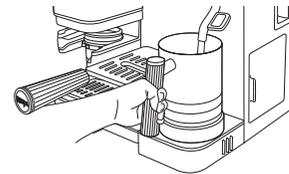
FAIRE MOUSSER DU LAIT

FAIRE MOUSSER DU LAIT

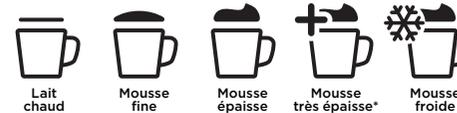
- 1 Remplissez le pichet à lait avec la quantité de lait souhaitée, sans dépasser la ligne de remplissage maximale. Assurez-vous que le fouet est installé.



- 2 Assurez-vous que le fond du pichet à lait est sec. Placez le pichet à lait sur la plateforme du pichet à lait avec la buse à vapeur insérée dans le pichet à lait.



- 3 Sur le panneau de commande, utilisez le cadran de réglage de la mousse pour sélectionner le type de mousse souhaité.



TYPES DE MOUSSES

Lait chaud

Chauffer doucement le lait à la vapeur jusqu'à ce qu'il atteigne la température idéale de consommation, sans le fouetter. Excellent pour le café.

Mousse fine

Une fine couche de mousse pour les cafés au lait.

Mousse épaisse

Une couche de mousse moelleuse classique pour couronner n'importe quelle boisson. Excellent pour les cappuccinos.

Mousse très épaisse*

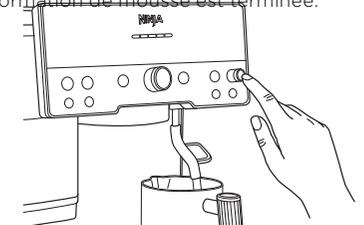
Une couche de mousse généreuse, idéale pour les cappuccinos et autres boissons à faible volume.

Mousse froide

Une couche de mousse froide classique pour couronner n'importe quel café glacé ou boisson à base d'espresso.

* Non disponible sur tous les modèles.

- 4 Ensuite, sélectionnez DAIRY (lait de vache) ou PLANT-BASED (lait végétal) à l'aide du bouton MILK TYPE (type de lait), en fonction du lait contenu dans le pichet. Appuyez sur START FROTH (démarrer la mousse). L'appareil émettra un signal sonore pour indiquer que le moussage a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état du moussage. L'appareil émettra un nouveau signal sonore pour indiquer que la formation de mousse est terminée.



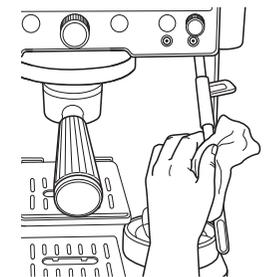
REMARQUE : NE PAS faire mousser le lait directement dans l'espresso ou le café; toujours faire mousser le lait dans le pichet à lait et verser ensuite la mousse dans l'espresso ou le café.

REMARQUE : NE PAS préparer le lait moussant sans que le plateau d'égouttage principal soit inséré.

REMARQUE : Si vous souhaitez modifier la température de votre mousse, reportez-vous à la section Réglages supplémentaires.

APRÈS AVOIR FINI DE MOUSSER LE LAIT

- 5 Une fois le pichet à lait retiré, essayez immédiatement la buse à vapeur à l'aide d'un chiffon humide avant de la remettre en position basse.



FAIRE MOUSSER DU LAIT SUITE

- 6 Lorsque la buse à vapeur est repoussée en position basse, une purge automatique se produit. Cette opération permet de nettoyer l'intérieur de la buse à vapeur. L'appareil émettra un signal sonore pour indiquer que la purge a commencé. Lorsque l'infusion est terminée, l'appareil émet un nouveau signal sonore. Vous pouvez purger à tout moment en appuyant sur le bouton PURGE/PURGER lorsque la buse à vapeur est en position basse.



REMARQUE : Lorsqu'il n'y a plus d'eau, l'appareil ne se purge pas. Assurez-vous d'appuyer sur le bouton PURGE/PURGER lorsque vous ajoutez de l'eau pour terminer la purge.

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



FILE D'ATTENTE POUR LA MOUSSE

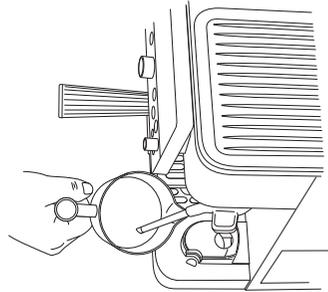
Une fois que vous avez commencé votre infusion, vous pouvez mettre votre mousse en file d'attente pour qu'elle démarre immédiatement après la fin de l'infusion.

- 1 Remplissez le pichet à lait avec la quantité de lait souhaitée, sans dépasser la ligne de remplissage maximal.
- 2 Pendant l'infusion, sélectionnez DAIRY (lait de vache) ou PLANT-BASED (lait végétal) à l'aide du bouton de sélection du MILK TYPE (type de lait) et le réglage de la mousse à l'aide du cadran de réglage de la mousse.
- 3 Appuyez sur START FROTH (démarrer la mousse).

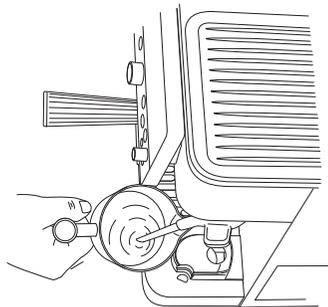
La mousse froide  n'a pas besoin d'être mise en attente et peut mousser pendant que l'appareil est en train de faire l'infusion.

MOUSSAGE MANUEL

- 1 Remplissez le pichet à lait comme vous le souhaitez, entre les lignes de remplissage minimal et maximal.
- 2 Assurez-vous que vous êtes sur le réglage du lait chaud à la vapeur .
- 3 Retirez la buse à vapeur. Placez la buse à vapeur à l'intérieur du pichet à lait de manière à ce qu'elle repose dans le bec du pichet.
- 4 Inclinez légèrement le pichet à lait vers la gauche ou la droite de manière à ce que la buse à vapeur se trouve à environ une largeur de doigt de la paroi du pichet à lait.



- 5 Appuyez sur START FROTH (démarrer la mousse) pendant 3 secondes. L'appareil émettra un signal sonore pour indiquer que le moussage a commencé et la vapeur commencera à sortir de la buse.
- 6 Placez la buse juste sous la surface du lait pour commencer à incorporer de l'air afin d'augmenter le volume du lait. Un tourbillon devrait se former avec le lait.



- 7 Lorsque vous êtes satisfait du volume de lait, déplacez le pichet vers le haut de façon à ce que la buse à vapeur soit plus en dessous de la surface. Cela permet de réchauffer votre boisson.
- 8 Restez dans cette position jusqu'à ce que le pichet soit trop chaud pour être tenu à la main, puis appuyez sur START FROTH (démarrer la mousse) pour désactiver la fonction.

ENTRETIEN PÉRIODIQUE

NETTOYAGE IMMÉDIATEMENT APRÈS L'INFUSION

- Lorsque l'infusion est terminée, retirez avec précaution 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 (vendue séparément).
- Pour de meilleurs résultats, assurez-vous de nettoyer le porte-filtre et le panier entre chaque utilisation.
- Retirez le panier du porte-filtre. Lavez les deux articles à la main avec de l'eau savonneuse pour éliminer toutes les huiles de café. Assurez-vous que le panier est sec avant d'effectuer une nouvelle infusion.
- Après avoir fait mousser le lait, essuyez la buse avec un chiffon humide avant de la remettre en place.
- Poussez la buse à vapeur en position basse pour déclencher une purge automatique.
- Videz le plateau d'égouttage lorsque l'indicateur orange de vide s'élève suffisamment pour devenir visible.
- Lavez régulièrement le plateau d'égouttage à la main et laissez-le sécher à l'air libre.
- Nettoyez régulièrement la base de l'appareil avec un chiffon humide.

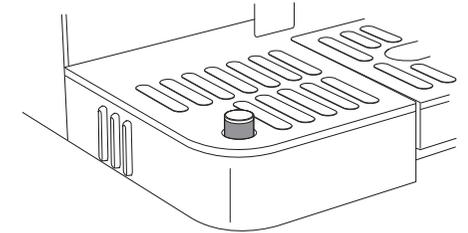
NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

Pièces allant au lave-vaisselle :

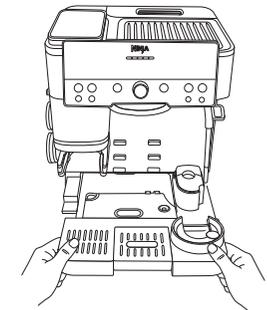
Entonnoir, fouet, disque de nettoyage, réservoir d'eau, bac à grains et tous les éléments du plateau d'égouttage.

VIDEZ LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

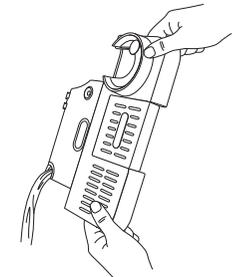
Le plateau d'égouttage se remplit au fil des infusions. Lorsque l'indicateur orange de vide s'élève suffisamment pour être visible, il est temps de vider le plateau d'égouttage principal.



- 1 Retirez le plateau d'égouttage principal de l'appareil en tirant sur le plateau.



- 2 Déplacez délicatement le plateau d'égouttage principal vers l'évier et versez l'eau par le bec verseur.



- 3 Réinsérez le plateau d'égouttage dans l'appareil.

REMARQUE : L'indicateur de vide est amovible.

ENTRETIEN PÉRIODIQUE SUITE

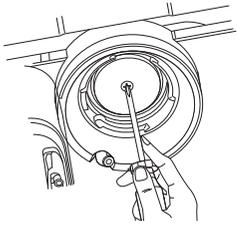
DÉMONTAGE DE LA DOUCHETTE ET REMPLACEMENT DU JOINT EN CAOUTCHOUC

Si vous remarquez que la qualité de votre eau diminue avec le temps, retirez la douchette et nettoyez-la soigneusement.

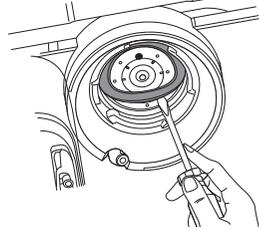
Si vous constatez des fuites autour du porte-filtre lors d'une infusion alors que la poignée est complètement serrée, il se peut que vous deviez remplacer le joint d'étanchéité.

Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de commencer.

- 1 À l'aide d'un tournevis cruciforme, retirez la vis centrale de la douchette, puis retirez la douchette.



- 2 Une fois démontée, nettoyez la douchette avec de l'eau et du savon.
- 3 Retirez le joint en caoutchouc de la tête du groupe à l'aide d'un tournevis à tête plate. Inspectez le joint pour vérifier qu'il n'est pas usé ou déchiré, et remplacez-le par un nouveau joint si nécessaire (disponible à l'achat sur ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories).

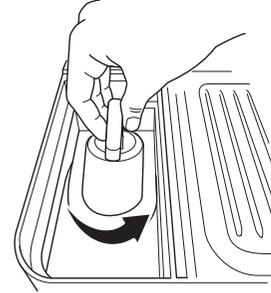


- 4 Réinsérez la douchette dans la tête du groupe et la fixer en position à l'aide de la vis.

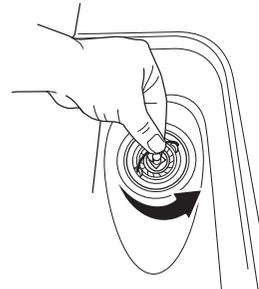
NETTOYAGE DU MOULIN À MEULES CONIQUES

Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de commencer.

- 1 Retirez tous les grains du bac à grains. Pour plus de détails, reportez-vous au document Changement de grains.
- 2 Retirez le bac à grains en soulevant la poignée et en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



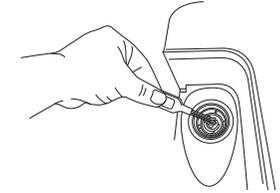
- 3 Retirez la meule supérieure en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en alignant la flèche orange de la meule avec la flèche orange marquée ALIGN sur l'appareil. Une fois alignée, soulever la meule supérieure pour la faire sortir.



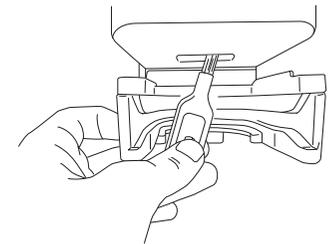
- 4 Nettoyer le moulin à meules retiré à l'aide d'une brosse.



- 5 Nettoyez ensuite le moulin à meules fixé à l'appareil à l'aide d'une brosse de nettoyage.



- 6 Assurez-vous de nettoyer également l'intérieur du support de mouture.



REMARQUE : NE PAS laisser les meules entrer en contact avec de l'eau.

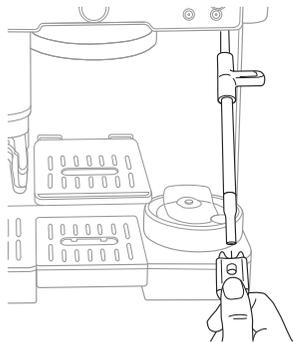
REMARQUE : Pour nettoyer la meule fixée à l'appareil, utilisez uniquement la brosse de nettoyage.

ENTRETIEN PÉRIODIQUE SUITE

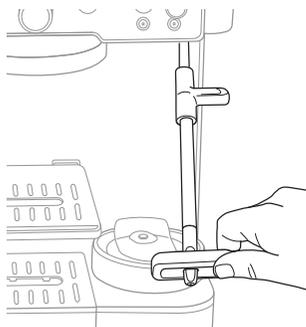
NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR

Au fil du temps, des résidus peuvent s'accumuler dans la buse à vapeur.

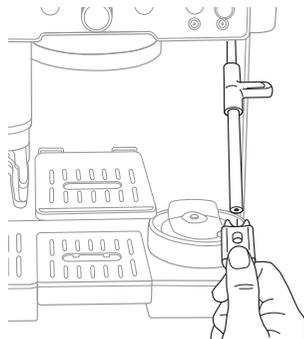
- 1 Retirez le capuchon situé à la base de la brosse de nettoyage pour accéder à l'aiguille.
- 2 Utilisez l'aiguille pour retirer tout résidu de l'embout de la buse à vapeur.



- 3 Pour un nettoyage plus en profondeur, utilisez la clé située au milieu de la brosse de nettoyage pour retirer l'embout de la buse à vapeur.



- 4 Utilisez l'aiguille pour retirer tout résidu à l'intérieur de la buse et de l'embout de la buse vapeur.



- 5 Après le nettoyage, effectuez une purge pour éliminer tout résidu excédentaire.

DÉTARTRAGE ET CYCLE DE NETTOYAGE

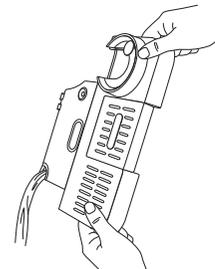
DÉTARTRAGE

Durée d'exécution : environ 90 minutes.

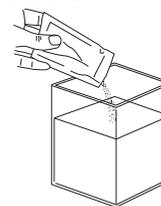
Lorsque le voyant DESCALER/DÉTARTERER s'allume, vous devez effectuer un cycle de détartrage. Si un détartrage n'est pas effectué après que le voyant se soit allumé, la qualité de la boisson diminuera et l'appareil risque de se boucher et de cesser de fonctionner.

Le détartrage décompose et élimine les dépôts de calcaire et de minéraux à l'intérieur de l'appareil. Cette opération permettra de maintenir des performances optimales si elle est effectuée régulièrement avec une solution de détartrage chaque fois que le voyant DESCALER/DÉTARTERER 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) de l'eau. Versez la solution dans le réservoir d'eau.



OR

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

DÉTARTRAGE ET CYCLE DE NETTOYAGE

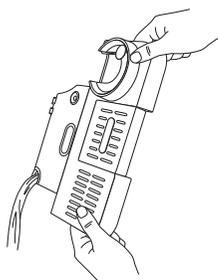
FAIRE UN CYCLE DE NETTOYAGE

Durée d'exécution : environ 6 minutes

Un 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 le site ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories).

Suivez ces étapes 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.**



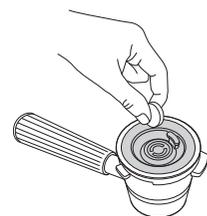
- 2 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximal, sans la dépasser.
- 3 Insérez le panier double dans le porte-filtre.

REMARQUE : L'indicateur de vide est amovible.

- 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 du groupe 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 6 minutes. L'appareil émettra un signal sonore lorsque le cycle de nettoyage sera terminé.
- 10 Une fois le cycle 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.

MEILLEURES PRATIQUES D'INFUSION

- 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.
- Lorsque vous changez de grain, retirez complètement les grains précédents avant de continuer. Pour plus d'informations, voir la section Changement de grains.
- Assurez-vous toujours que la mouture utilisée correspond à la mouture recommandée.
- Pour augmenter la température d'infusion, effectuez un rinçage à l'eau avant de préparer votre boisson.
- Gardez votre appareil propre en utilisant la brosse pour essuyer les débris.
- Utilisez de l'eau filtrée.
- Réglez la mouture à chaque fois que vous changez de grain.
- Gardez l'appareil sur une surface stable.
- Videz fréquemment le plateau d'égouttage.
- Après avoir moulu le café et avant de commencer à infuser, l'appareil commence à chauffer. Placez votre tasse sur le plateau chauffant pour la réchauffer.

MEILLEURES PRATIQUES DE MOUSSAGE

- Pour obtenir les meilleurs résultats avec le lait végétal, utilisez la version pour barista ou la version non allégée.
- Pour le lait de vache, il est recommandé d'utiliser du lait entier.
- Les laits traités à l'UHT (ultra-haute température) peuvent donner des résultats variables.
- Le lait de coco peut être réchauffé, mais il ne produira pas de mousse stable.
- Si vous souhaitez ajuster la température du lait, veuillez consulter la section Réglages supplémentaires.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez du lait froid.
- Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que le pichet de lait est à température ambiante avant de faire mousser le lait.
- Assurez-vous que la plateforme du pichet à lait et le fond du pichet à lait sont secs et propres avant de placer le pichet sur sa plateforme dédiée.
- Essayez la buse à vapeur avec un chiffon humide immédiatement après l'utilisation pour éviter que le lait ne colle.
- Avant d'éteindre l'appareil, repoussez la buse à vapeur en position basse pour permettre la purge.
- 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) .
- Pour obtenir les meilleures mousses et créer les plus beaux cafés au lait, tapotez et tournez le pichet à lait avant de verser le lait.
- Pour obtenir la meilleure mousse à partir de laits végétaux, utilisez le réglage PLANT-BASED (lait végétal).

RÉGLAGES SUPPLÉMENTAIRES

Le menu des réglages supplémentaires offre des options supplémentaires pour personnaliser votre appareil et est accessible en appuyant sur le bouton SIZE (format) pendant 3 secondes.

Numéro de l'article	Sujet	Options
_h01	Beeps (signaux sonores) : active ou désactive tous les signaux sonores.	ON (Activé) : signaux sonores activés (par défaut) OFF (Désactivé) : signaux sonores désactivés
_h02	Eco Mode (mode éco) : économise l'énergie en éteignant la bouilloire après l'infusion.	ON (Activé) : Mode éco activé OFF (Désactivé) : mode éco désactivé (par défaut)
_h03	Recommended Grind Size (taille de mouture recommandée) : permet d'activer ou de désactiver l'affichage du réglage de mouture recommandée.	ON (Activé) : Affichage activé (par défaut) OFF (Désactivé) : affichage désactivé
_h04	Barista Assist Technology™ Reset (réinitialisation de Barista Assist Technology™) : réinitialise le réglage de la mouture recommandée au réglage par défaut.	NO (Non) : conserve les réglages actuels (par défaut) YES (Oui) : réinitialise vos réglages
_h05	Factory Settings Reset (réinitialisation aux réglages d'usine) : réinitialiser toutes les variables de l'appareil aux réglages par défaut.	NO (Non) : Conserve vos réglages actuels YES (Oui) : réinitialise vos réglages
_h06	Ratio Adjust (réglage du ratio) : ajuste le rapport entre l'eau et la mouture	20 : Ce réglage permet d'obtenir un rapport de 2:1 en poids entre l'espresso produit et la quantité de grains introduits (espresso plus petit et plus concentré) 25 : Ce réglage permet d'obtenir un rapport de 2,5:1 en poids entre la l'espresso produit et la quantité de grains introduits (par défaut) 30 : Ce réglage permet d'obtenir un rapport de 3:1 en poids entre l'espresso produit et le grain introduit (espresso plus grand et moins concentré)
_h07	Froth Temperature (température de mousse) : permet de régler la température de la mousse.	LO (basse) : basse température M (moyenne) : température moyenne (par défaut) HI (élevée) : haute température
_h08	Hard Water (eau dure) : affiche le menu de vérification de la dureté de l'eau pour réinitialiser la dureté de l'eau.	hd 0 : la bandelette affiche 0 carré violet hd 1 : la bandelette affiche 1 carré violet hd 2 : la bandelette affiche 2 carrés violets hd 3 : la bandelette affiche 3 carrés violets hd 4 : la bandelette affiche 4 carrés violets hd 5 : la bandelette affiche 5 carrés violets
_h09	Mild Coffee Brew (infusion de café doux) : pour tous les cafés, moins de marc sera distribué lors de la mouture, ce qui diminuera légèrement la force de l'infusion.	OFF (Désactivé) (par défaut) ON (Activé) : active l'infusion de café doux

- 1 Naviguez dans ces rubriques en tournant le cadran central. Appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion) pour sélectionner le sujet de votre choix.
- 2 Une fois que vous avez choisi un sujet, tournez le cadran central pour atteindre l'option souhaitée et appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion) pour effectuer votre sélection.
- 3 Une fois la sélection effectuée, vous entendrez un signal sonore et reviendrez à l'écran du menu. Veuillez noter que l'appareil n'émettra pas de signal sonore si les signaux sonores sont désactivés.
- 4 Vous pouvez quitter le menu en appuyant à nouveau sur le bouton SIZE (format).

GUIDE DE DÉPANNAGE

Pourquoi l'eau ne sort-elle pas du porte-filtre?

Plusieurs facteurs peuvent affecter le volume d'eau distribué par le porte-filtre :

- Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir : Assurez-vous que le réservoir d'eau est suffisamment rempli. Lorsque vous utilisez le panier de luxe, 18 oz. (532 ml) d'eau est nécessaire. Lorsque vous utilisez le panier double ou simple, remplissez jusqu'à la ligne de remplissage minimal.
- Le réservoir d'eau n'est pas bien fixé : Vérifier que le réservoir d'eau est bien en place à l'arrière de l'appareil.
- L'appareil se réchauffe/atteint la température de fonctionnement : Veuillez attendre un peu que l'appareil se réchauffe avant la distribution.
- La mouture est trop fine : Laissez l'infusion s'écouler et suivez le réglage de mouture recommandé lors de votre prochaine infusion.
- L'appareil doit être détartré : Suivez les instructions de la section Nettoyage et entretien.

Pourquoi le débit de l'espresso est-il faible ou lent?

Il peut y avoir plusieurs raisons à cela.

- La mouture est trop fine : Laissez l'infusion s'écouler et suivez le réglage de mouture recommandé lors de votre prochaine infusion.
- La propreté des paniers : Avant de procéder à la mouture, assurez-vous que le panier est exempt de toute obstruction ou tout débris susceptible d'entraver l'écoulement.
- L'appareil doit être détartré : Suivez les instructions de la section Nettoyage et entretien.

Pourquoi l'espresso s'écoule-t-il très rapidement?

- La mouture est trop grossière : Laissez l'infusion s'écouler et suivez le réglage de mouture recommandé lors de votre prochaine infusion.
- Le café est tassé trop légèrement : Lors du tassage, assurez-vous de placer le porte-filtre sur une surface plane. Placez le presse-café assisté à l'intérieur de l'entonnoir et appuyez dessus jusqu'à ce que vous sentiez le presse-café entrer en contact avec l'entonnoir.

Pourquoi l'espresso coule-t-il sur les bords du porte-filtre?

- Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans la tête du groupe : Placez le porte-filtre dans la tête du groupe 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.
- Il y a du café moulu sur le pourtour du panier : Nettoyez le bord du panier et du porte-filtre pour vous assurer que le porte-filtre s'insère correctement dans la tête du groupe.
- Le joint de la tête du groupe doit être remplacé : Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 855 520-7816.

Le moussage ne démarre pas.

- L'appareil n'a pas atteint la température de fonctionnement : Laissez un peu de temps à l'appareil pour se réchauffer avant de commencer à faire mousser le lait.
- Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir : Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli jusqu'à la ligne de remplissage minimal.
- Le réservoir d'eau n'est pas bien fixé : Vérifier que le réservoir d'eau est bien en place à l'arrière de l'appareil.
- La buse n'est pas insérée vers le bas : Assurez-vous que la buse à vapeur est insérée dans le pichet à lait et que ce dernier est correctement placé sur la plateforme qui lui est destinée.
- Il n'y a pas assez de lait dans le pichet à lait : Assurez-vous qu'il y a du lait jusqu'à la ligne de remplissage minimal.

Le café n'est pas assez chaud.

- Préchauffez le porte-filtre : Rincez le porte-filtre à l'eau chaude avant de mouler le café. Assurez-vous que le panier est complètement sec avant de mouler le café.
- Préchauffez la tasse : Rincez la tasse à l'eau chaude avant l'infusion pour augmenter la température de l'infusion.
- Ajustez la température de l'eau : Augmentez la température de l'infusion en utilisant le bouton BREW TEMP (température d'infusion) sur le panneau de commande.
- Utilisez les réglages de mousse réchauffée : Tous les réglages de mousse permettent de la réchauffer, à l'exception de la mousse froide, qui est indiquée par un flocon de neige.
- L'appareil doit être détartré : Suivez les instructions de la section Nettoyage et entretien.

GUIDE DE DÉPANNAGE (SUITE)

Pourquoi n'ai-je pas de créma sur le café?

- Le café est tassé trop légèrement : Lors du tassage, assurez-vous de placer le porte-filtre sur une surface plane. Placez le presse-café assisté à l'intérieur de l'entonnoir et appuyez dessus jusqu'à ce que vous sentiez le presse-café entrer en contact avec l'entonnoir.
- La mouture est trop grossière : Laissez l'infusion s'écouler et suivez le réglage de mouture recommandé lors de votre prochaine infusion.
- Les grains de café ne sont pas frais : La fraîcheur des grains a une incidence sur la qualité du créma. 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.
- Le panier peut être obstrué/les trous sont bloqués : Assurez-vous de nettoyer le panier fréquemment. Veillez à ce qu'aucun des trous situés au fond du panier ne soit obstrué par du marc de café.

Pourquoi le plateau d'égouttage se remplit-il rapidement?

- Pour que l'appareil maintienne la pression idéale pour l'espresso, une partie de l'eau s'écoule dans le plateau d'égouttage principal lors de l'infusion. Ceci est normal.
- Après chaque moussage, l'appareil purge automatiquement l'eau de la buse à vapeur dans le plateau d'égouttage principal. Cette opération permet de nettoyer l'intérieur de la buse à vapeur.
- Le plateau d'égouttage principal est conçu pour contenir l'eau résultant de la préparation d'une quantité maximale de 6 cappuccinos.

Pourquoi l'appareil émet-il un bruit de pulsation/de choc pendant l'infusion?

- Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir : Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli jusqu'à la ligne de remplissage minimal.
- Le réservoir d'eau n'est pas bien fixé : Vérifier que le réservoir d'eau est bien en place à l'arrière de l'appareil.
- Si le réservoir est rempli d'eau au-delà de la ligne de remplissage minimal et qu'il est bien fixé, un peu de bruit de la pompe à eau est considéré comme normal.
- Vous pouvez également entendre ce bruit pendant la formation de la mousse. Ceci est normal.

L'appareil présente des fuites.

- Après chaque moussage, l'appareil purge automatiquement l'eau de la buse à vapeur dans le plateau d'égouttage principal. Cette opération permet de nettoyer l'intérieur de la buse à vapeur.
- Le plateau d'égouttage est plein : Vérifiez l'indicateur de vide pour voir si vous devez vider le plateau d'égouttage principal. Suivez les instructions de la section Nettoyage et entretien.
- Le réservoir d'eau n'est pas bien fixé : Vérifier que le réservoir d'eau est bien en place à l'arrière de l'appareil.
- Le joint de la tête du groupe doit être remplacé : Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 855 520-7816.

L'appareil n'est pas alimenté.

- Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise de courant en état de marche.
- Après avoir branché l'appareil, appuyez sur le BOUTON d'alimentation.
- Pour économiser de l'énergie, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 20 minutes.

Il n'y a pas de café moulu qui sort du moulin.

- Vérifiez s'il y a des grains dans le bac à grains.
- Appuyez sur DÉMARRER LA MOUTURE pour commencer à mouler.
- S'il y a des grains dans le bac à grains et que vous recevez une notification ADD BEANS (ajouter les grains), débranchez l'appareil et poussez doucement les grains vers les meules.
- Assurez-vous que le bac à grains est bien inséré.
- Assurez-vous que le porte-filtre avec l'entonnoir assemblé est correctement installé dans le support de mouture. Retirez-le et remettez-le en place pour vous assurer qu'il est correctement installé.
- À l'aide de la brosse de nettoyage, éliminez tout résidu se trouvant à l'intérieur du support de mouture.

Le moulin fait beaucoup de bruit.

- Si le moulin fait beaucoup de bruit, cela peut être dû à la présence de débris. N'utilisez que des grains entiers dans le moulin et évitez d'y mettre des grains froids ou congelés.

Le porte-filtre ne s'insère pas dans la tête du groupe.

- Le porte-filtre n'est pas correctement aligné : Placez le porte-filtre dans la tête du groupe 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.
- Le café est tassé trop légèrement : Lors du tassage, placez le porte-filtre sur une surface plane. Placez le presse-café assisté à l'intérieur de l'entonnoir et appuyez dessus jusqu'à ce que vous sentiez le presse-café entrer en contact avec l'entonnoir.

Impossible de fixer le bac à grains dans sa position.

- Cela peut être dû au fait que le moulin est bloqué par des grains ou que de l'humidité obstrue le moulin. Essayez d'éliminer les grains qui bloquent le moulin et assurez-vous que le moulin est sec et exempt d'humidité.

J'ai ajusté le réglage de la mouture, mais le rendement n'était pas bon.

- Reportez-vous à la section Réglage du moulin pour une bonne extraction.

Le bac à grains ne se remet pas en place sur l'appareil.

- Assurez-vous que les grains placés sur le dessus du moulin n'empêchent pas le bac de se mettre en place correctement. Si des grains bloquent le bac, il se peut que vous deviez les retirer avant de remettre le bac en place sur l'appareil.

La mousse de lait n'est pas assez chaude.

- La température de la mousse de lait dépend du type de mousse sélectionné. La mousse COLD FOAM (mousse froide), représentée par un flocon de neige à côté du pichet à lait, n'est pas chauffée.
- La buse à vapeur est obstruée.
 - Retirez l'extrémité de la buse à l'aide de la clé située sur la brosse.
 - Utilisez l'aiguille située à la base de la brosse de nettoyage pour nettoyer l'intérieur de la buse.
- Le menu Additional Settings (réglages supplémentaires) offre des options pour personnaliser la température de la mousse de lait et est accessible en appuyant sur le bouton SIZE (format) pendant 3 secondes.
 - Sélectionnez l'option _h07 Température de la mousse : cette option vous permet de régler la température de la mousse sur basse (low/L), moyenne (medium/M) ou élevée (high/H). Utilisez le cadran central pour faire votre sélection, puis maintenez le bouton SIZE (format) pendant 3 secondes pour quitter le menu.

La mousse de lait est trop fine ou trop épaisse.

- Modifiez le réglage de la mousse à l'aide du cadran de réglage de la mousse. Reportez-vous à la section Faire mousser du lait pour plus d'informations sur les réglages de la mousse.
- Type de lait : Les différents laits ont des teneurs en matières grasses différentes. Plus la teneur en matière grasse du lait est élevée, plus la mousse sera épaisse.
- Lait de vache et lait végétal : Pour optimiser la qualité de la mousse, sélectionnez DAIRY (lait de vache) ou PLANT-BASED (lait végétal) à l'aide du bouton MILK TYPE (type de lait) en fonction du type de lait que vous faites mousser.
- Pour plus d'informations sur la mousse, voir la section Meilleures pratiques de moussage.

Ma boisson est plus petite/plus grande que prévu.

- Si vous préparez une boisson espresso, vous pouvez modifier le rapport entre le café moulu et l'eau. Veuillez vous référer à la section Réglages supplémentaires.
- Si vous préparez une boisson à base de café, sélectionnez le format souhaité à l'aide de la touche SIZE (format) avant de procéder à la mouture.
- Le panier peut être obstrué/les trous sont bloqués : Assurez-vous de nettoyer le panier fréquemment. Veillez à ce qu'aucun des trous situés au fond du panier ne soit obstrué par du marc de café.
- L'appareil doit être détartré : Suivez les instructions de la section Nettoyage et entretien.

Ma boisson est trop amère ou acide.

- Ajustez le réglage de la mouture : Utilisez le cadran de mouture situé sur le côté de l'appareil pour faire correspondre le réglage de la mouture en cours au réglage de la mouture recommandée sur le panneau de commande avant de procéder à la mouture.
- Changement de ratio : Pour augmenter/diminuer le rapport café moulu/eau, veuillez vous référer à la section Réglages supplémentaires.
- Modifier la température d'infusion : Pour les grains à torréfaction foncée, nous recommandons d'utiliser la température basse ou moyenne. Pour les grains à torréfaction moyenne ou légère, nous recommandons d'utiliser la température moyenne ou élevée.

TOUS LES MESSAGES D'ERREUR (ADD WATER (AJOUTER DE L'EAU), ADD BEANS (AJOUTER LES GRAINS), ETC.)

Notification ADD WATER (ajouter de l'eau).

- Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir. Si le réservoir est vide, ajoutez de l'eau fraîche dans le réservoir, puis appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion) pour reprendre l'infusion.
- Si le réservoir est rempli d'eau, retirez-le et remettez-le en place, puis appuyez sur START BREW (démarrer l'infusion) pour reprendre l'infusion.

Notification ADD BEANS (ajouter les grains)

- Vérifiez s'il y a suffisamment de grains dans le bac à grains pour préparer votre boisson.
- S'il y a des grains dans le bac à grains et que vous recevez une notification ADD BEANS (ajouter les grains), débranchez l'appareil et poussez doucement les grains vers les meules.

Notification INSTALL PORTAFILTER (installer le porte-filtre)

- Assurez-vous que le porte-filtre repose bien à plat sur le support de mouture.
- Assurez-vous que le porte-filtre est poussé à fond dans le support de mouture.
- Utilisez la brosse de nettoyage pour vous assurer que le support de mouture est exempt de café moulu.
- Débranchez l'appareil et rebranchez-le.

Notification INSTALL FUNNEL (installer l'entonnoir)

- Assurez-vous que l'entonnoir est correctement installé sur le porte-filtre en alignant les encoches de l'entonnoir sur celles du porte-filtre.
- Lors de l'insertion du porte-filtre dans le support de mouture, assurez-vous que l'entonnoir est fixé au porte-filtre.
- Débranchez l'appareil et rebranchez-le.

Notification INSTALL HOPPER (installer le bac)

- Fixez le bac à grains en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Si le problème persiste, libérez le bac en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulevez le bac à grains de la base et remettez-le bien en place sur la base. Il se peut que vous deviez dégager les grains du haut du moulin avant de réinstaller le bac à grains afin de le mettre en place correctement. Verrouillez le bac à grains en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.

Notification INSTALL JUG (installer le pichet)

- Assurez-vous que le pichet à lait se trouve sur la plateforme lorsque vous faites mousser le lait.
- Assurez-vous que le fond du pichet et la plateforme du pichet à lait sont secs et propres.

Notification RINSE (rincer)

- Si vous essayez de préparer une boisson froide après une boisson chaude, vous pouvez recevoir la notification RINSE (rincer). Reportez-vous à la notification RINSE (rincer) dans la section Utilisation de l'appareil.

Notification DESCALE (détartrage)

- Il est temps de détartrer l'appareil. Reportez-vous à la section Détartrage dans la section Nettoyage et entretien.

Notification CLEAN (nettoyage)

- Il est temps d'effectuer un cycle de nettoyage. Reportez-vous à la section Faire un cycle de nettoyage dans la section Nettoyage et entretien.

Er

- Si le panneau de contrôle affiche « Er » suivi d'un numéro (ex. « Er 03 »), contactez le service clientèle au 1 855 520-7816.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veillez visiter le site ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee ou composez le 1 855 520-7816 pour enregistrer votre nouveau produit Ninja® dans les dix (10) jours suivant l'achat. Le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle ainsi que votre nom et votre adresse vous seront demandés.

L'enregistrement nous permettra de vous joindre dans le cas peu probable d'un avis de sécurité touchant le produit. Lorsque vous enregistrez votre produit, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions et les avertissements présentés dans le guide d'utilisation inclus.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le site Web ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories ou communiquez avec le service à la clientèle au 1 855 520-7816.

SharkNinja a pour mission d'exercer une influence positive sur la vie des gens, chaque jour, dans chaque foyer et partout dans le monde. Nos produits sont garantis et nous offrons des garanties exclusives à nos clients. Consultez notre page d'informations sur les produits pour obtenir des renseignements sur la garantie offerte.

Cafetière Ninja Luxe™ – Garantie limitée d'un (1) an

La garantie limitée d'un (1) an s'applique aux achats effectués chez les détaillants autorisés de SharkNinja Operating LLC. La couverture de garantie s'applique uniquement au propriétaire initial et au produit d'origine et n'est pas transférable.

SharkNinja garantit que l'appareil sera exempt de tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat lorsqu'il est utilisé dans le cadre d'un usage domestique normal et si le produit est entretenu conformément aux exigences décrites dans le Guide de l'utilisateur, sous réserve des conditions et exclusions ci-dessous :

Qu'est-ce qui est couvert par cette garantie?

1. L'appareil d'origine, ou les pièces non soumises à l'usure, considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés jusqu'à un (1) an à compter de la date d'achat initiale.
2. SharkNinja peut, à son entière discrétion, (i) réparer l'appareil d'origine ou les pièces non soumises à l'usure avec des pièces ou un article neufs ou remis à neuf ou (ii) remplacer l'appareil d'origine par un appareil neuf ou remis à neuf. Les produits ou pièces remis à neuf seront comparables sur les plans de la performance et du fonctionnement à ceux d'une pièce ou d'un appareil d'origine.
3. Dans le cas d'un remplacement de l'appareil, la garantie prendra fin six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou à la fin de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. SharkNinja se réserve le droit de remplacer l'appareil original par un autre appareil de valeur égale ou supérieure.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

1. L'usure normale des pièces soumises à l'usure (comme l'entonnoir, le réservoir d'eau, le couvercle du réservoir d'eau, la trémie, le couvercle de la trémie, etc.), qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil, n'est pas couverte par la présente garantie. Vous pouvez acheter des pièces de rechange en visitant le site www.ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories.
2. Toute pièce qui a été altérée ou utilisée à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (par exemple, le fait de ne pas laisser le socle-moteur à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accidentels.
5. Les défauts causés par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défauts incluent les dommages causés lors de l'expédition, de la modification ou de la réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces), lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, rendez-vous sur support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca pour accéder au service d'autoassistance sur nos produits. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au 1 855 520-7816 pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur ninjakitchen.ca/fr/register et vous assurer d'avoir le produit à portée de main lorsque vous nous appelez.

SharkNinja prendra en charge les frais d'envoi de l'appareil par le client pour réparation ou remplacement. Un montant de 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

Marche à suivre pour soumettre une réclamation au titre de la garantie

Vous devez composer le 1 855 520-7816 pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Nous vous demandons aussi d'enregistrer votre produit en ligne sur le site registryourninja.com, et d'avoir le produit à portée de main lorsque vous nous appelez pour que nous puissions mieux vous aider. Un spécialiste du service clientèle vous fournira des renseignements sur l'emballage et le retour du produit.

Application des lois d'État

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. Certains États n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, de sorte que les dispositions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

