

# NINJA<sup>®</sup>

## COFFEE

### BREWER

**CE200C**  
**Series Série**

OWNER'S GUIDE



# IMPORTANT SAFEGUARDS

## HOUSEHOLD USE ONLY

### READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR NINJA® COFFEE BREWER.

#### **⚠ WARNING:**

To reduce the risk of fire, electric shock, serious injury, death, or damage when using this appliance, follow these basic safety precautions.

#### General Precautions

- 1 **DO NOT** allow young children to operate the appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 2 This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT** attempt to modify the plug in any way.
- 3 To protect against fire, electric shock, and injury to persons, **DO NOT** immerse cord, plugs, or body of machine in water or other liquid.
- 4 **NEVER** carry the appliance by the power cord or yank it to disconnect from electrical outlet; instead grasp the plug and pull to disconnect.
- 5 **DO NOT** let the power cord hang over the edges of tables or counters or touch hot surfaces such as the stovetop.
- 6 The use of a vessel other than the provided 12-cup carafe may create an overflow condition and scalding hazard, or result in fire, electric shock, or personal injury.
- 7 **DO NOT** place carafe in microwave.
- 8 The carafe is designed for use with this appliance **ONLY. NEVER** use on a stovetop.
- 9 A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 10 **DO NOT** use extension cords with this product.
- 11 Appliance creates hot liquid. Handle with care.
- 12 To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

#### Operating Notice

- 13 **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use outdoors.
- 14 Clogging and backing up of water and/or coffee in the brewer can occur under any of the following conditions: the use of coffee that is too finely ground or decaffeinated, using two or more paper filters, using the permanent filter in conjunction with a paper filter, not cleaning coffee grounds from the permanent filter, or allowing coffee grounds to spill over the filter.
- 15 **ALWAYS** use appliance on a clean, dry, level surface.
- 16 **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

- 17 **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 18 **DO NOT** touch warming plate while the brewer is in use. Wait until it has completely cooled after use before touching.
- 19 **DO NOT** run the appliance without water.
- 20 **DO NOT** use well water; use filtered tap water.
- 21 To prevent overflow, **DO NOT** add water to the reservoir if the STAY WARM button is on.
- 22 **ALWAYS** place the 12-cup carafe with the lid on beneath the brew basket to receive the brewed coffee.
- 23 **DO NOT** reach across top of unit when brewing. Steam released from vent on top of brewer may cause burns.
- 24 **DO NOT** set a hot carafe on a wet or cold surface.
- 25 **DO NOT** use a cracked or scratched carafe or a carafe with a loose or weakened handle.
- 26 **DO NOT** drink directly from the carafe. Liquid from the carafe may be very hot.
- 27 If carafe is removed during brewing cycle, return it to unit as soon as possible to prevent spills.
- 28 **NEVER** open the brew basket while the unit is in use.
- 29 **DO NOT** remove the carafe at any time throughout the clean cycle.
- 30 Ensure the carafe is completely empty before starting a cleaning or brewing cycle. Starting a cycle with water or coffee in the carafe will cause it to overflow.
- 31 **DO NOT** brew without the carafe in place.
- 32 Scalding may occur if the lid is removed during the brewing cycles.

#### Care & Maintenance

- 33 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before removing brew basket, water reservoir, or filters.
- 34 Clean the glass carafe with a soft brush or sponge. **DO NOT** clean carafe with abrasive cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
- 35 To prevent illness from bacterial growth in the appliance, follow all cleaning instructions in the Care & Maintenance section of this Owner's Guide.
- 36 Clean the system on a weekly basis by wiping down the machine exterior.
- 37 **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- 38 Scalding may occur if the lid is removed during the brewing cycles.
- 39 [The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.](#)

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

#### THIS BOOK COVERS MODEL NUMBER:

CE200C, CE201C

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V, 60Hz

Power: 1100 Watts

Water Reservoir

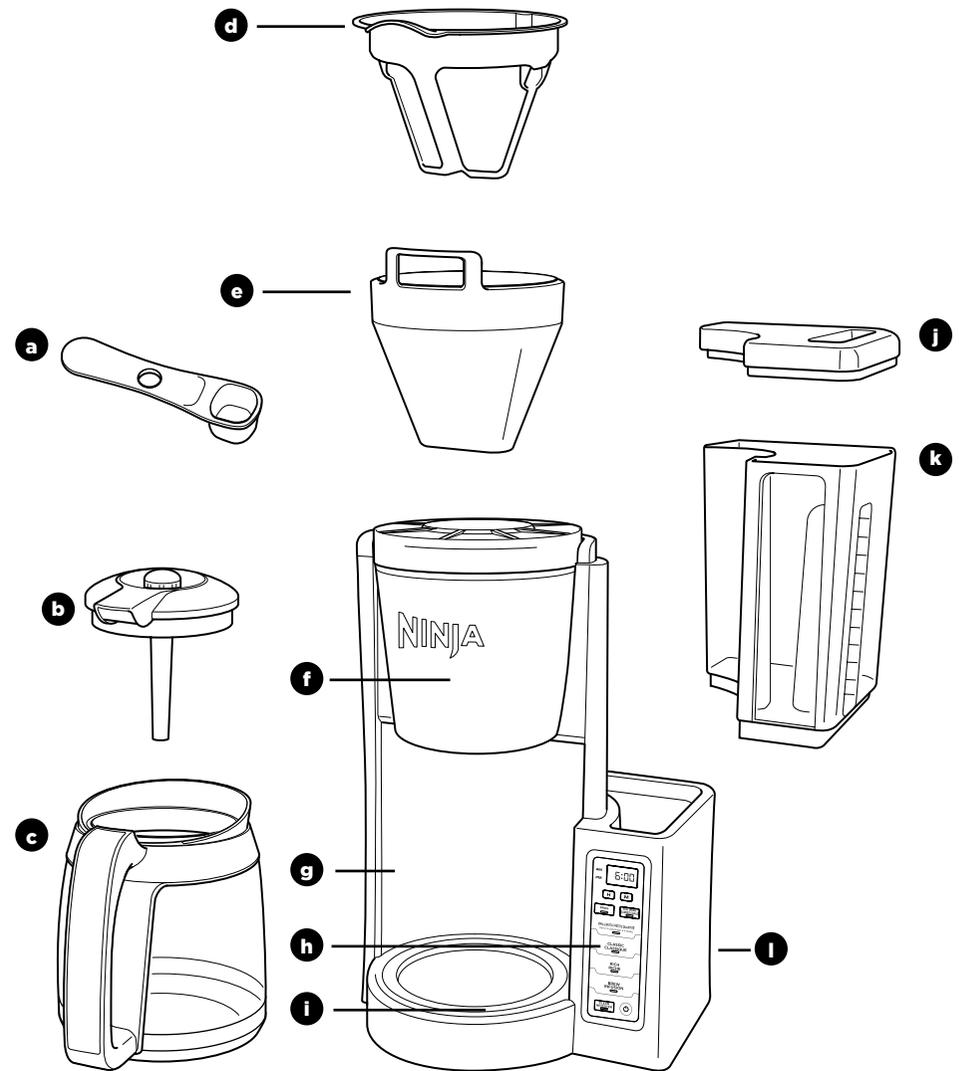
Capacity: 1,7 Litre

# CONTENTS

Thank you for purchasing the Ninja® Coffee Brewer.

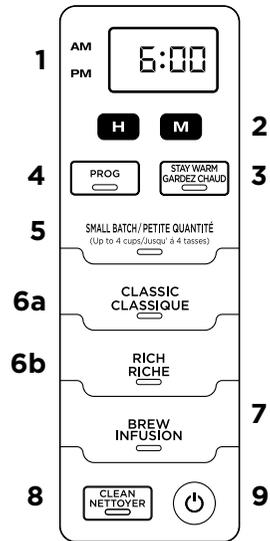
- What's in the box** ..... 4
- Getting to know your Ninja Coffee Brewer** .....5
  - Control Panel.....5
  - Features of the Ninja Coffee Brewer .....5
- Before First Use** ..... 6
  - Setting the Clock .....6
- How to Brew**.....7
- Preparing & Using Your Ninja Coffee Brewer**.....8
  - Coffee Measurement Chart .....8
  - Programming the Delay Brew Time .....9
  - Precision Temp Warming Plate.....9
- Care & Maintenance** .....10
  - Cleaning After a Brew.....10
  - Descaling Your Ninja Coffee Brewer.....10
- Troubleshooting Guide**.....11
  - Ordering Replacement Parts.....12
- Warranty & Registration**.....14

# WHAT'S IN THE BOX



- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a</b> Integrated Ninja® Scoop</li> <li><b>b</b> Brew-Through lid with Flavour Straw</li> <li><b>c</b> Glass Carafe</li> <li><b>d</b> Permanent Filter<br/>(included with some models)</li> <li><b>e</b> Removable Filter Holder</li> <li><b>f</b> Brew Basket</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>g</b> Brewer</li> <li><b>h</b> Control Panel</li> <li><b>i</b> Precision Temp Warming Plate</li> <li><b>j</b> Water Reservoir Lid</li> <li><b>k</b> Removable Water Reservoir</li> <li><b>l</b> Power Cord &amp; Storage (not shown)</li> </ul> |
|--|---|

## CONTROL PANEL



- 1 Programmable Digital Clock
- 2 Clock Hour and Minute Buttons
- 3 STAY WARM Button
- 4 DELAY BREW Button
- 5 SMALL BATCH Button
- 6 Brew Types
  - a CLASSIC Brew Button
  - b RICH Brew Button
- 7 BREW Button
- 8 Clean Cycle Button
- 9 Power Button

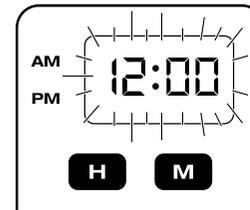
## FEATURES OF THE NINJA COFFEE BREWER

- **Thermal Flavour Extraction™ Technology** – Blends automated controls for calibrated temperature, pre-infusion, coffee saturation, and flavour richness to unlock the full flavour potential of your coffee.
- **SMALL BATCH** – When brewing 4 cups or less, add your desired amount of water to the reservoir and press this button to ensure the same great flavour as a Full Carafe brew. **DO NOT** add more water than cups of coffee you want to brew, as the unit will use up the total amount of water in the reservoir regardless of the Small Batch setting.
- **Brew Types** – Control the strength and style of your coffee:
  - a. CLASSIC Brew for smooth, balanced hot coffee.
  - b. RICH Brew for a richer-than-Classic but still smooth coffee flavour that stands up to milk, cream, or flavouring.
- **Removable Water Reservoir with Easy Access** – For quick and easy filling.
- **LED Control Panel with Programmable Digital Clock**
- **24-Hour Programmable DELAY BREW Button** – Set it to automatically brew at a desired time. The brewer will remain pre-heated and ready to brew at the time you programmed.
- **Mid-Brew Pause** – Automatically stops the flow of coffee from the brew basket, allowing you to pour a cup mid-brew.
- **CLEAN Function** – The clean function allows you to clean your unit whenever you would like. As a guideline, we suggest running a clean cycle when it takes longer than 12-15 minutes to brew a full carafe of coffee.
- **STAY WARM Button with Automatic Shutoff** – Keeps your brew at the ideal temperature for up to 4 hours. The Precision Temp Warming Plate will activate during the brew and will automatically shut off after 2 hours by default. You can also program the warming plate to stay on for more or less time.
- **Paper Filter Kit or Gold-Tone Permanent Filter** – Your unit comes with either a paper filter kit or a gold-tone permanent filter. Use either a #4 paper filter or the permanent filter (not both) to brew.

## BEFORE FIRST USE

- 1 Remove all packaging material from the brewer.
- 2 Hand-wash all removable parts in warm water.
- 3 Wipe the warming plate with a damp cloth.
- 4 Run two Full Carafe, Classic Brew cycles without coffee grounds, using water only. Discard the water after each cycle is complete.

## SETTING THE CLOCK



- 1 Plug the power cord into an electrical outlet and press the Power button (⏻).
- 2 Press either the **H** (hour) button or **M** (minute) button and the display will flash. Use the **H** and **M** buttons to set the clock to the current time. The AM or PM indicator will illuminate on the left side of the display as you are setting the time.
- 3 When the desired time is reached, allow 5 seconds for it to set.

**NOTE:** If you unplug the brewer or experience a power loss, you will need to reset the clock the next time the brewer is powered on.

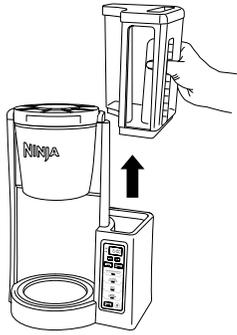


Fig. 1

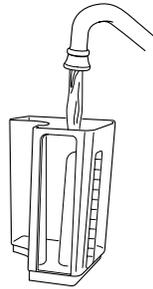


Fig. 2

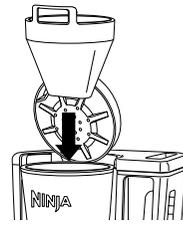


Fig. 3



Fig. 4

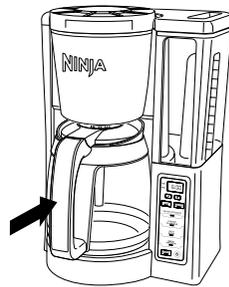


Fig. 5

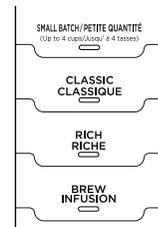


Fig. 6

- Place the brewer on a dry, clean, and level surface. Plug your brewer in and power it on.
- Remove the water reservoir from the unit by lifting it straight up (Fig. 1). Remove the lid entirely and fill the water reservoir to the desired level (Fig. 2).

**NOTE: DO NOT** fill past the 12-Cup Line. If overfilled, remove the water reservoir from the brewer and pour out water until the level is no higher than the 12-Cup Line.

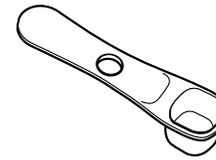
- Place a #4 paper cone filter or a permanent filter (included with some models) in the removable filter holder. Fold the paper filter along the seams, open it fully, and press it firmly into the removable filter holder, making sure it is fully seated.

- Place the filter holder into the brew basket (Fig. 3). Then add desired amount of coffee grounds.
- Place the brew-through lid on the carafe and turn clockwise to lock into place (Fig. 4). Then place carafe under the brew basket (Fig. 5).
- Select either CLASSIC or RICH brew. If you are brewing 4-cups or less, also select SMALL BATCH. (Fig. 6).

**Classic Brew** for smooth, balanced hot coffee.  
**Rich Brew** for a richer-than-Classic but still smooth coffee flavour that stands up to milk, cream, or flavouring

- Press BREW to start brewing. When the brewing is complete, the unit will beep.

**NOTE:** Each brew has a pre-infusion cycle with varying times. The brew will begin, pause for a short period of time, and then continue brewing. This pre-infusion cycle is used to evenly saturate the coffee grounds.



Integrated Ninja® Scoop



Chart has been updated please review

COFFEE MEASUREMENT CHART

BATCH SIZE	CUPS OF COFFEE	GROUND	WATER
Small Batch (SMALL BATCH button on)	2 cups	2 Ninja Scoops or 2 tbsp.	2-cup line
	4 cups	4 Ninja Scoops or 4 tbsp.	4-cup line
Full Carafe (SMALL BATCH button off)	6 cups	6 Ninja Scoops or 6 tbsp.	6-cup line
	8 cups	8 Ninja Scoops or 8 tbsp.	8-cup line
	10 cups	10 Ninja Scoops or 10 tbsp.	10-cup line
	12 cups	12 Ninja Scoops or 12 tbsp.	12-cup line

Integrated Ninja Scoop is equivalent to 1 tbsp. of coffee.



Fig. 7

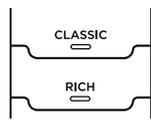


Fig. 8



Fig. 9

### PROGRAMMING THE DELAY BREW TIME

- 1 With Power on, press DELAY BREW. The DELAY BREW button will illuminate and the clock will flash "12:00" or the last Delay Brew time that was set (**Fig. 7**).
- 2 While the clock is flashing, use the H and M buttons to set the time you would like the Delay Brew to begin. The AM or PM indicator will illuminate on the left side of the display as you are setting the desired time.
- 3 Select desired brew style and selection will illuminate (**Fig. 8**).
- 4 Once the time, brew size, and brew type have been set, press the DELAY BREW button again to activate, or wait five seconds for the brew time to lock in automatically. The unit will beep to indicate the brew time has been set, and the DELAY BREW button will remain illuminated.

**NOTE:** To deactivate the Delay Brew cycle, press the DELAY BREW button once more and the light on the button will turn off. Any change to the selected brew size or starting any other brew will cancel the programmed Delay Brew. Turning off the unit will also cancel the Delay Brew.

- 5 Place the carafe under brew basket.

**NOTE:** The Ninja® Coffee Brewer must remain on for the Delay Brew function to work. **DO NOT** power off after setting the Delay Brew time.

### PRECISION TEMP WARMING PLATE

The warming plate will turn on once the brew has started. Press the STAY WARM button after the brew to turn off the warming plate (**Fig. 9**). You can turn the warming plate back on by pressing the STAY WARM button again. Wait until surface has cooled completely before touching.

**NOTE: DO NOT** add additional water to the reservoir when using the STAY WARM function.

You can program the warming plate to stay on for up to 4 hours.

- 1 Press and hold STAY WARM button until the clock flashes, displaying the time at which the warming plate is currently set to turn off.
- 2 Quickly press the hour (H) or minute (M) button to adjust the time up to 4 hours. The warming plate is automatically programmed to stay on for 2:00 hours.
- 3 To lock in the new duration, press the STAY WARM button again, or wait 5 seconds for it to lock in automatically.

## CARE & MAINTENANCE

### CLEANING AFTER A BREW

- 1 After each brew is complete and the coffee grounds have cooled, discard the paper filter. Take out the removable filter holder, rinse, and wash with soap and warm water. If using a permanent filter, dump the grounds into the trash and wash the filter by hand with warm, soapy water or place on the top rack of the dishwasher.

**NOTE:** If coffee grounds spill over into the filter holder, remove the filter holder and rinse it.

- 2 We recommend cleaning your carafe with warm, soapy water, or placing it on the top rack of your dishwasher. If you want to clean the carafe more thoroughly, we recommend using a soft foam brush such as the one shown to the right.
  - a Empty the water reservoir.
  - b Hand-wash with dish soap and rinse or place on the top rack of your dishwasher.



- 3 Unplug your unit and let the warming plate cool before cleaning. Wipe down with a soft cloth and warm water. **DO NOT** immerse the base in water.

### DESCALING YOUR NINJA® COFFEE BREWER

- 1 Use a descaling solution specifically formulated for coffeemaker cleaning and follow the directions on the package. Fill the water reservoir up to, but not exceeding, the 12-Cup Line (60 fl. oz.).

#### OR

Add 16 oz. of white vinegar to the water reservoir, then fill the rest of the reservoir with water up to, but not exceeding, the 12-Cup Line (60 fl. oz.).

- 2 Once the water reservoir is filled with your cleaning solution or vinegar mixture, press the CLEAN button. The clean cycle takes approximately 25-35 minutes. To cancel the clean cycle, either press the CLEAN button again or press the Power button.
- 3 The unit will beep when the clean cycle successfully completes. Refill the reservoir with fresh water up to, but not exceeding, the 12-Cup Line, and set the empty carafe beneath the brew basket. Run a full Classic Brew cycle with water only to remove any cleaning solution that could affect the flavor of your coffee.

**NOTE:** Make sure the SMALL BATCH button is not selected/illuminated and set the empty carafe beneath the brew basket.

## There is sediment in my coffee.

- If there is sediment at the bottom of the brewed coffee, this may be due to using finely ground coffee in the permanent filter.
- To reduce the amount of sediment in the brewed coffee, use a slightly coarser grind or use a paper filter.

## There are grounds in my coffee.

- Either the permanent filter or a paper filter must be in place when brewing.
- Using too many grounds can cause the filter holder to overflow. Once cooled, clean out the filter holder and refill using the appropriate amount of coffee (1 scoop per cup).
- Finely ground coffee can clog the filter holder. For best brewing results, use a medium-grind coffee.

## Brew basket drips even after the brew cycle is completed.

- The removable filter holder valve may be clogged. Rinse the filter holder with tap water and press the valve repeatedly until the clog is cleared.

## Paper filter is folding over.

- The unit is designed to take a #4 cone filter. Be sure you are using this size and shape, as larger sizes may fold over. Allow the filter holder to cool before handling. Be sure the paper filter is folded along its two seams and is pressed firmly into the filter holder. Alternatively, you can wet the sides of the paper filter to temporarily adhere it to the filter holder.
- If the problem persists, try using the permanent filter instead of a paper filter.

**NOTE:** When using a paper filter, **DO NOT** use the permanent filter.

## What impacts coffee brew volume?

- When you make hot coffee, the coffee grounds will absorb some of the water that is brewed, resulting in slightly less brewed coffee than amount of water used. The more coffee you use, the more water will be absorbed.

## Coffee is weak

- For a stronger coffee, use the Rich Brew setting, try darker-roast grounds, or use the permanent filter rather than a paper filter. If you want an even bolder flavour, you can add more coffee grounds. Additional grounds do absorb water, so you may get more concentrated coffee but overall less liquid volume.

## Coffee is strong

- For milder coffee, try the Classic Brew setting using light-roast grounds and a paper filter rather than the permanent filter. If you want an even milder flavour, you can put fewer grounds in the filter holder.

## Brew will not start.

**NOTE:** The brew will begin, pause, and then continue. This process is used to evenly saturate the coffee grounds.

- Ensure the unit is powered on and the display is illuminated. If there are no lights, the machine is not getting power. Try a different outlet and press the Power button.
- Check to make sure there is water in the water reservoir.
- Make sure the carafe is in place. The brewer will not dispense coffee if the carafe is not in place. If it is not in place, the brew will remain in the brew basket, which could lead to overflow.
- If the brew still does not start, it may be time to run a clean cycle. Please refer to the Descaling Your Ninja® Coffee Brewer section.

## Brew cycle is too slow.

- A full carafe brew will take approximately 12–15 minutes. If a full carafe brew takes longer than expected, you may need to descale your unit.

## Carafe overflowed.

- The carafe may not have been empty prior to brewing, or the water level exceeded the Max Fill line on the water reservoir prior to brewing. Reminder, do not add additional water to the reservoir after a brew or cleaning cycle has already started.
- For Classic brew, the carafe holds 60 fl. oz. To avoid overflows, make sure carafe is empty prior to brewing and the water reservoir is not filled past the 12-Cup Line.

## Brew basket overflowed.

- Check that the carafe is in place with the lid secured. If the carafe is in place, the bottom of the filter holder may be clogged. This can happen with finely ground coffee or too many coffee grounds in the filter holder. Wash brew basket pieces per the Care & Maintenance instructions
- Medium-grind coffee is recommended.

## ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit our website: [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) or contact Customer Service: **1-877-646-5288**.



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

### VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE NINJA<sup>MD</sup> COFFEE BREWER

#### **⚠️ AVERTISSEMENT :**

**Pour réduire le risque d'incendie, de décharges électriques, de blessures graves, de décès ou de dommages lors de l'utilisation de cet appareil, respectez ces précautions de sécurité élémentaires.**

#### Précautions générales

- 1 NE PERMETTEZ PAS** aux jeunes enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche d'alimentation ne s'insère pas à fond dans la prise de courant, inversez alors le sens de la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. **N'ESSAYEZ PAS** de modifier la prise d'aucune façon.
- Afin de réduire les risques de blessures, d'incendie et d'électrocution, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, la fiche, ni toute partie de la composante principale dans l'eau ou tout autre liquide
- NE PORTEZ PAS JAMAIS** l'appareil par le cordon d'alimentation et ne tirez pas sur celui-ci pour débrancher l'appareil; tirez plutôt sur la fiche.

**CE GUIDE PORTE SUR LE NUMÉRO DE MODÈLE :**  
CE200C, CE201C

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique : 120 V, 60 Hz  
Puissance : 1100 watts  
Capacité du réservoir d'eau : 1,7 litre

- 5 NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes, comme une cuisinière.
- L'utilisation d'un autre récipient que la carafe de 12 tasses incluse pourrait causer un débordement et un danger d'échaudage ou encore mener à un incendie, à une électrocution ou à une blessure.
- 7 NE METTEZ PAS** la carafe au four micro-ondes.
- La carafe est conçue pour être utilisée avec cet appareil **SEULEMENT. N'UTILISEZ JAMAIS** sur une cuisinière.
- 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.
- N'UTILISEZ PAS** de rallonge avec ce produit.
- Cet appareil produit du liquide chaud. Manipulez avec précaution.
- Pour débrancher, mettez tous les boutons à « off » (arrêt), puis retirez la fiche d'alimentation de la prise.

#### Avis d'utilisation

- N'UTILISEZ PAS** l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur.
- La machine à café peut se boucher et refouler l'eau ou le café dans l'une ou plusieurs des situations suivantes : utilisation de café trop finement moulu ou décaféiné; utilisation de plusieurs filtres en papier; utilisation du filtre permanent avec un filtre en papier; omission de nettoyer le café moulu du filtre permanent; ou débordement du café moulu par-dessus le filtre.
- UTILISEZ TOUJOURS** l'appareil sur une surface plane et sèche.
- NE PLACEZ PAS** l'appareil sur un élément de poêle électrique ou de poêle au gaz chaud ou à proximité de celui-ci, ou dans un four chaud.
- NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- NE TOUCHEZ PAS** la plaque chauffante

pendant que la machine à café fonctionne. Attendez que l'appareil soit complètement refroidi suite à son utilisation avant de le toucher.

- 19 NE FAITES PAS** fonctionner l'appareil sans eau.
- N'UTILISEZ PAS** l'eau d'un puits; utilisez l'eau du robinet.
- Pour éviter un débordement, **N'AJOUTEZ PAS** d'eau dans le réservoir si le bouton STAY WARM (garder chaud) est allumé.
- PLACEZ TOUJOURS** la carafe de 12 tasses avec le couvercle sous le panier à infusion pour recevoir le café infusé.
- NE METTEZ PAS** votre main sur le-dessus de la machine à café pendant qu'elle fonctionne. La vapeur qui s'échappe de l'orifice au-dessus de la machine à café peut causer des brûlures.
- NE PLACEZ PAS** une carafe chaude sur une surface mouillée ou froide.
- N'UTILISEZ PAS** une carafe fêlée ou égratignée ou une carafe avec une poignée desserrée ou fragilisée.
- NE BUVEZ PAS** directement de la carafe. Le liquide dans la carafe pourrait être très chaud.
- Si vous retirez la carafe durant le cycle d'infusion, remplacez-la le plus rapidement possible afin d'éviter les renversements.
- N'OUVREZ JAMAIS** le panier à infusion pendant que l'appareil est en marche.
- NE RETIREZ PAS** la carafe lorsque le cycle de nettoyage est activé.
- Assurez-vous que la carafe est complètement vide avant de commencer un cycle de nettoyage ou d'infusion. Commencer un cycle avec de l'eau ou du café dans la carafe causera un débordement.
- N'INFUSEZ PAS** sans que la carafe soit en place.
- Vous risquez de vous ébouillanter si le couvercle est retiré pendant les cycles d'infusion.

#### Soins et entretien

- Débranchez l'appareil de sa source

d'alimentation entre les utilisations et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de retirer le panier à infusion, le réservoir d'eau ou les filtres.

- Nettoyez la carafe de verre avec une brosse souple ou une éponge. **NE nettoyez PAS** la carafe avec des nettoyeurs abrasifs, des tampons de laine d'acier ou tout autre matériel abrasif.
- 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 d'utilisation.
- Nettoyez l'appareil chaque semaine en passant un linge sur son extérieur.
- N'UTILISEZ PAS** un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, un appareil qui a subi une défaillance ou un appareil qui a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de réparation autorisé le plus près pour examen, réparation ou réglage.
- Vous risquez de vous ébouillanter si le couvercle est retiré pendant les cycles d'infusion.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.

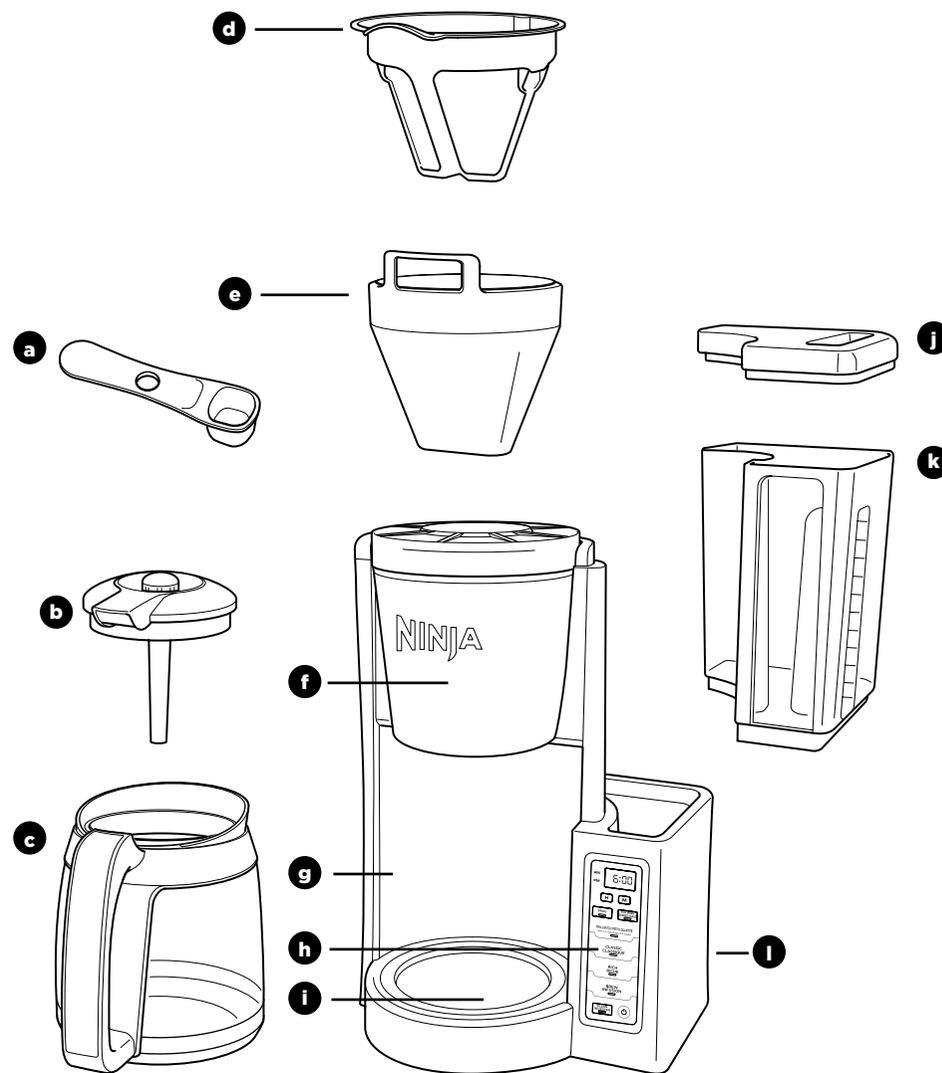
## CONSERVEZ CES DIRECTIVES

## TABLE DES MATIÈRES

Merci d'avoir acheté la machine à café Ninja<sup>MD</sup>.

<b>Ce qu'il y a dans la boîte</b> .....	<b>18</b>
<b>Découvrez votre machine à café Ninja</b> .....	<b>19</b>
Panneau de commande .....	19
Caractéristiques de la machine à café Ninja.....	19
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>20</b>
Réglage de l'horloge .....	20
<b>Comment infuser</b> .....	<b>21</b>
<b>Préparation et utilisation de la machine à café Ninja</b> .....	<b>22</b>
Tableau des mesures de café recommandées.....	22
Programmer l'heure d'infusion différé .....	23
Plaque chauffante à température précise.....	23
<b>Soins et entretien</b> .....	<b>24</b>
Nettoyage après une infusion.....	24
Détartre votre machine à café Ninja.....	24
<b>Guide de dépannage</b> .....	<b>25</b>
Commande de pièces de rechange .....	26
<b>Garantie et enregistrement</b> .....	<b>30</b>

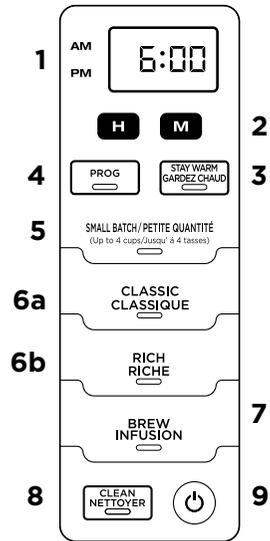
## CE QU'IL Y A DANS LA BOÎTE



- a** Cuillère Ninja<sup>MD</sup> incluse
- b** Couvercle de carafe avec paille aromatisée
- c** Carafe en verre
- d** Filtre permanent (inclus avec certains modèles)
- e** Porte-filtre amovible
- f** Panier à infusion

- g** Machine à café
- h** Panneau de commande
- i** Plaque chauffante à température précise
- j** Couvercle du réservoir d'eau
- k** Réservoir d'eau amovible
- l** Cordon d'alimentation (pas d'image)

## CONTROL PANEL



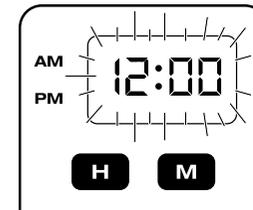
- 1 Horloge numérique programmable
- 2 Boutons Heure et Minute de l'horloge
- 3 Bouton STAY WARM (GARDER CHAUD)
- 4 Bouton DELAY BREW (INFUSION DIFFÉRÉE)
- 5 Bouton SMALL BATCH (PETITE QUANTITÉ)
- 6 Types d'infusion personnalisés
  - a Bouton CLASSIC Brew (infusion classique)
  - b Bouton Rich Brew (infusion riche)
- 7 Bouton BREW (INFUSION)
- 8 Bouton Clean Cycle (cycle de nettoyage)
- 9 Bouton d'alimentation

## CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE À CAFÉ NINJA

- **Thermal Flavour Extraction<sup>MD</sup> Technology** – Allie la précision de la livraison de l'eau avec des contrôles automatisés pour une température étalonnée, une infusion préalable, la saturation du café et la richesse de la saveur pour libérer tout le potentiel de saveur de votre café.
- **SMALL BATCH (PETITE QUANTITÉ)** – Lorsque vous souhaitez infuser 4 tasses ou moins, ajoutez la quantité d'eau souhaitée dans le réservoir et appuyez sur ce bouton pour être certain d'obtenir le même bon goût que lorsque vous infuser une carafe entière. **N'AJOUTEZ PAS** plus d'eau que les tasses de café que vous voulez infuser puisque l'appareil utilisera toute la quantité d'eau dans le réservoir même s'il est configuré pour une petite quantité.
- **Types d'infusion** – Contrôlez l'intensité et le style de votre café :
  - a. INFUSION CLASSIQUE pour un café chaud, doux et équilibré.
  - b. INFUSION riche pour une saveur plus riche que la classique, mais tout de même douce, qui ne sera pas masquée par le lait, la crème ou les aromatisants.
- **Réservoir d'eau amovible à accès facile** – Pour un remplissage rapide et facile.
- **Panneau de commande à DEL avec horloge numérique programmable**
- **Bouton Delay Brew (INFUSION DIFFÉRÉE)** à programmation de 24 heures – Réglez-le pour une infusion automatique à l'heure que vous souhaitez. La machine à café restera préchauffée et sera prête à commencer l'infusion à l'heure que vous avez programmée.
- **Pause durant l'infusion** – Empêche le café de s'écouler dans le panier d'infusion, ce qui vous permet de vous verser une tasse pendant l'infusion.
- **Fonction CLEAN (NETTOYAGE)** – La fonction nettoyage vous permet de nettoyer votre appareil lorsque vous le désirez. À titre indicatif, nous suggérons de lancer un cycle de nettoyage lorsque votre appareil prend plus de 12 à 15 minutes pour remplir une carafe entière de café.
- **Bouton STAY WARM (GARDER CHAUD) à fermeture automatique** – Garde votre café à la température optimale jusqu'à 4 heures. Plaque chauffante à température précise va s'activer durant l'infusion et, par défaut, s'éteindra automatiquement après 2 heures. Vous pouvez également programmer la plaque chauffante pour qu'elle reste allumée plus ou moins longtemps.
- **Ensemble de filtres en papier ou filtre permanent doré** – Votre appareil est offert avec un ensemble de filtres en papier ou un filtre permanent doré. Utilisez soit un filtre en papier n° 4 ou le filtre permanent (pas les deux) pour infuser.

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage de la machine à café.
- 2 Lavez à la main à l'eau chaude toutes les pièces amovibles.
- 3 Essuyez la plaque chauffante avec un chiffon humide.
- 4 Effectuez deux cycles Full Carafe (carafe pleine), Classic Brew (infusion classique) avec de l'eau seulement. Après la fin de chaque cycle, jetez l'eau.

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE



- 1 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻).
- 2 Appuyez sur le bouton **H** (heure) ou le bouton **M** (minute) et l'écran clignotera. Utilisez les boutons **H** et **M** pour régler l'horloge à l'heure actuelle. Le voyant AM ou PM à la gauche de l'affichage s'illuminera pendant que vous réglez l'heure.
- 3 Lorsque vous avez entré l'heure souhaitée, attendez 5 secondes pour qu'elle se sauvegarde.

**REMARQUE :** Si vous débranchez la machine à café ou s'il y a une panne de courant, vous devrez régler à nouveau l'horloge lorsque la machine à café sera rebranchée.

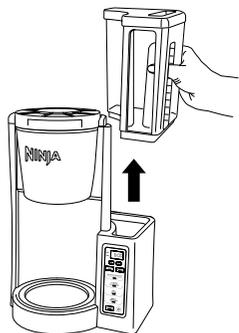


Fig. 1



Fig. 2

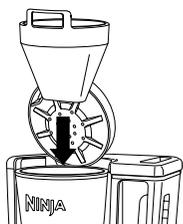


Fig. 3



Fig. 4

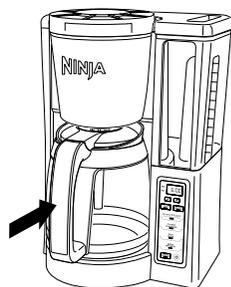


Fig. 5

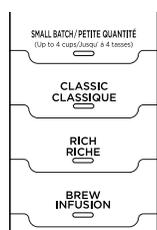


Fig. 6

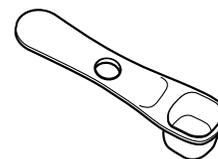
- Placez la machine à café sur une surface plane, propre et sèche. Branchez votre machine à café et allumez-la.
- Retirez le réservoir d'eau de l'appareil en le tirant vers le haut (Fig. 1). Retirez complètement le couvercle et remplissez le réservoir d'eau au niveau souhaité (Fig. 2).

**REMARQUE : NE DÉPASSEZ PAS** la ligne des 12 tasses. En cas de remplissage excessif, retirez le réservoir d'eau de la machine à café et videz de l'eau jusqu'à ce que son niveau soit inférieur à la ligne de remplissage de 12 tasses.

- Placez le filtre permanent (inclus avec certains modèles) ou un filtre en papier conique n° 4 dans le porte-filtre amovible. Puis, pliez le filtre en papier le long des coutures, ouvrez-le complètement et enfoncez-le fermement dans le porte-filtre amovible en vous assurant qu'il est bien en place.
- Placez le porte-filtre dans le panier à infusion (Fig. 3). Puis ajoutez la quantité de grains de café désirée.

- Placez le couvercle sur la carafe et tournez-le dans le sens horaire afin de s'assurer qu'il est bien en place (Fig. 4). Puis placez la carafe sous le panier à infusion (Fig. 5).
- Sélectionnez infusion CLASSIC (CLASSIQUE) ou RICH (RICHE). Si vous infusez 4 tasses ou moins, sélectionnez également SMALL BATCH (PETITE QUANTITÉ). (Fig. 6).
- Appuyez sur BREW (INFUSION) pour démarrer l'infusion. Lorsque l'infusion est terminée, l'appareil émettra un son.

**REMARQUE :** Chaque infusion comporte un cycle d'infusion préalable de durée variable. L'infusion commencera puis s'arrêtera pendant une courte période avant de recommencer. Ce processus d'infusion préalable est utilisé pour saturer de manière uniforme le café moulu.



Cuillère Ninja<sup>MD</sup> incluse



## TABLEAU DES MESURES DE CAFÉ RECOMMANDÉES

GRANDEUR DE L'INFUSION	TASSES DE CAFÉ	MOULU	EAU
Petite quantité (Bouton SMALL BATCH [PETITE QUANTITÉ] activé)	2 tasses	2 cuillères Ninja ou 2 c. à table	Ligne de 2 tasses
	4 tasses	4 cuillères Ninja ou 4 c. à table	Ligne de 4 tasses
Carafe pleine (bouton SMALL BATCH [PETITE QUANTITÉ] désactivé)	6 tasses	6 cuillères Ninja ou 6 c. à table	Ligne de 6 tasses
	8 tasses	8 cuillères Ninja ou 8 c. à table	Ligne de 8 tasses
	10 tasses	10 cuillères Ninja ou 10 c. à table	Ligne de 10 tasses
	12 tasses	12 cuillères Ninja ou 12 c. à table	Ligne de 12 tasses

La cuillère Ninja incluse équivaut à une cuillère à table de café.



Fig. 7

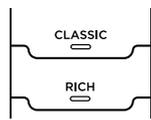


Fig. 8



Fig. 9

### PROGRAMMER L'HEURE DE DELAY BREW (INFUSION DIFFÉRÉE)

- 1 Appuyez sur DELAY BREW (infusion différée) pendant que l'appareil est allumé. Le bouton DELAY BREW (infusion différée) s'illuminera et l'horloge commencera à clignoter en indiquant « 12:00 » ou la dernière heure d'infusion différée réglée (**Fig. 7**).
- 2 Pendant que l'horloge clignote, appuyez sur les boutons H (heure) et M (minute) pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que l'infusion différée commence. Le voyant AM ou PM à la gauche de l'affichage s'illuminera pendant que vous réglez l'heure souhaitée.
- 3 Sélectionnez le type d'infusion souhaité et votre choix s'illuminera (**Fig. 8**).
- 4 Une fois l'heure, le format de l'infusion et le type d'infusion réglés, appuyez à nouveau sur le bouton DELAY BREW (infusion différée) pour l'activer ou attendez cinq secondes afin qu'elle démarre automatiquement. Un signal sonore indiquera que l'heure d'infusion a été réglée et le bouton DELAY BREW (infusion différée) demeurera illuminé.

**REMARQUE :** Pour désactiver le cycle d'infusion différée, appuyez à nouveau sur le bouton DELAY BREW (infusion différée) et le voyant du bouton s'éteindra. Changer le format de l'infusion sélectionné ou commencer une autre infusion annulera l'infusion différée programmée. Éteindre l'appareil annulera également l'infusion différée.

- 5 Placez la carafe sous le panier à infusion.

**REMARQUE :** La machine à café Ninja<sup>MD</sup> doit demeurer en marche afin de faire fonctionner l'option de Delay Brew (infusion différée). **N'ÉTEIGNEZ PAS** l'appareil après avoir activé la fonction de Delay Brew (infusion différée).

### PLAQUE CHAUFFANTE À TEMPÉRATURE PRÉCISE

La plaque chauffante s'allumera une fois que l'infusion aura démarrée. Après l'infusion, appuyez sur le bouton STAY WARM (garder chaud) pour éteindre la plaque chauffante (**Fig. 9**). Si vous le souhaitez, vous pouvez rallumer la plaque chauffante l'infusion en appuyant à nouveau sur le bouton STAY WARM (garder chaud). Attendez que la surface soit complètement refroidie avant de toucher à l'appareil.

**REMARQUE :** **N'AJOUTEZ PAS** plus d'eau dans le réservoir durant l'utilisation de la fonction STAY WARM (garder chaud).

Vous pouvez programmer la plaque chauffante pour qu'elle reste allumée jusqu'à 4 heures.

- 1 Appuyez sur le bouton STAY WARM (garder chaud) et gardez-le enfoncé jusqu'à ce que l'horloge commence à clignoter; elle affiche alors le temps de fonctionnement actuel de la plaque chauffante.
- 2 Appuyez rapidement sur le bouton Heure (H) ou Minute (M) pour régler la durée, jusqu'à un maximum de 4 heures. La plaque chauffante est automatiquement programmée pour demeurer en fonction pendant deux heures.
- 3 Pour confirmer la nouvelle durée, appuyez à nouveau sur le bouton STAY WARM (garder chaud) ou attendez 5 secondes pour la confirmation automatique.

## SOINS ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE APRÈS UNE INFUSION

- 1 Après la fin de chaque infusion, lorsque le café moulu a refroidi, jetez le filtre en papier. Retirez le porte-filtre amovible, rincez-le et nettoyez-le avec de l'eau chaude et du savon. Si vous utilisez un filtre permanent, jetez les restes de café moulu à la poubelle et nettoyez le filtre à la main dans l'eau chaude savonneuse ou placez-le sur le panier supérieur du lave-vaisselle.

**REMARQUE :** Si des restes de café moulu tombent dans le porte-filtre, retirez le porte-filtre pour le rincer.

- 2 Nous recommandons de nettoyer votre carafe avec de l'eau tiède savonneuse ou de la placer dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle. Si vous souhaitez laver la carafe plus en profondeur, nous recommandons d'utiliser une brosse de mousse souple comme celle illustrée à droite.

a Videz le réservoir d'eau.

b Lavez-le à la main à l'aide de savon à vaisselle, puis rincez-le ou placez-le dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle.



- 3 Débranchez l'appareil et laissez la plaque chauffante refroidir avant de la nettoyer. Essuyez la machine avec un chiffon doux et de l'eau chaude. **N'IMMERGEZ PAS** la base dans de l'eau.

### DÉTARTREZ VOTRE MACHINE À CAFÉ

### NINJA<sup>MD</sup>

- 1 Utilisez une solution de détartrage spécialement conçue pour nettoyer les cafetières et suivez les instructions qui se trouvent sur l'emballage. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage de 12 tasses (1,77 l [60 oz liq.]), sans la dépasser.

### OU

Versez 0,47 l (16 oz) de vinaigre blanc dans le réservoir, puis remplissez le reste du réservoir d'eau sans dépasser la ligne de remplissage pour 12 tasses (1,77 l [60 oz liq.]).

- 2 Une fois que le réservoir d'eau est rempli du mélange de solution de nettoyage et d'eau, appuyez sur le bouton CLEAN (nettoyage). Le cycle de nettoyage dure environ 25 à 35 minutes. Pour annuler le cycle de nettoyage, appuyez à nouveau sur le bouton CLEAN (nettoyage) ou sur le bouton d'alimentation.
- 3 L'appareil émettra un son lorsque le cycle de nettoyage sera complété avec succès. Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'à la ligne de remplissage pour 12 tasses, puis mettez la carafe vide sous le panier à infusion. Faites fonctionner un cycle d'infusion classique avec de l'eau seulement pour retirer toute solution nettoyante qui pourrait modifier la saveur de votre café.

**REMARQUE :** Assurez-vous que le bouton SMALL BATCH (petite quantité) n'est pas sélectionné/illuminé et placez la carafe vide en dessous du panier à infusion.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

### Il y a des sédiments dans mon café.

- Des sédiments au fond du café préparé peuvent être causés par l'utilisation d'un café moulu trop finement dans le filtre permanent.
- Pour réduire la quantité de sédiments dans le café préparé, utilisez une moulure un peu plus grosse ou utilisez un filtre en papier.

### Il y a du café moulu dans mon café.

- Un filtre doit être en place lors de l'infusion (soit le filtre permanent, soit un filtre en papier).
- Si vous utilisez trop de grains moulus, le porte-filtre pourrait déborder. Lorsqu'il est refroidi, nettoyez le porte-filtre et remplissez-le en utilisant la quantité de café appropriée (1 cuillère par tasse).
- Le café moulu trop finement pourrait boucher le porte-filtre. Pour une infusion optimale, utilisez un café à mouture moyenne.

### Le panier à infusion s'égoutte même après la fin du cycle d'infusion.

- La valve du porte-filtre amovible pourrait être bouchée. Rincez le porte-filtre avec l'eau du robinet et appuyez à répétition sur la valve jusqu'à ce que l'obstruction ait été retirée.

### Le filtre en papier se plie.

- L'appareil a été conçu pour être utilisé avec un filtre conique n° 4. Assurez-vous d'utiliser cette taille et cette forme, car les tailles plus grandes peuvent se plier. Laissez le porte-filtre refroidir avant de le manipuler. Assurez-vous que le filtre en papier est plié le long de ses deux coutures et qu'il est fermement placé dans le porte-filtre. Vous pouvez également mouiller les côtés du filtre en papier pour les faire adhérer de manière temporaire au porte-filtre.
- Si le problème persiste, essayez d'utiliser le filtre permanent ou lieu d'un filtre en papier.

**REMARQUE :** Lorsque vous utilisez un filtre en papier, N'UTILISEZ PAS le filtre permanent.

### Quels sont les facteurs qui ont un effet sur la quantité de café préparé?

- Lorsque vous préparez du café chaud, le café moulu absorbera une partie de l'eau servant à l'infusion : il y aura un peu moins de café préparé que d'eau utilisée. Plus vous utilisez de café, plus la quantité d'eau absorbée sera grande.

### Le café n'est pas assez fort

- Pour un café plus fort, utilisez le réglage Rich Brew (infusion riche) en utilisant des grains de café à torréfaction foncée et utilisez le filtre permanent plutôt qu'un filtre en papier. Si vous recherchez une saveur encore plus forte, vous pouvez ajouter davantage de café moulu. Le café moulu additionnel absorbe l'eau, donc vous obtiendrez un café plus concentré, mais une quantité de liquide moins grande.

### Le café est fort

- Pour un café plus doux, utilisez le réglage Classic Brew (infusion classique) en utilisant des grains à torréfaction légère et un filtre en papier plutôt que le filtre permanent. Si vous recherchez une saveur encore plus douce, vous pouvez mettre moins de café dans le porte-filtre.

### L'infusion ne commence pas.

**REMARQUE :** L'infusion commencera, s'arrêtera un moment, puis recommencera. Ce processus est utilisé pour saturer de manière uniforme le café moulu.

- Assurez-vous que l'appareil est sous tension et que l'affichage est illuminé. Si aucun voyant n'est allumé, l'appareil n'est pas sous tension. Essayez une autre prise et appuyez sur le bouton d'alimentation.
- Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir d'eau.
- Assurez-vous que la carafe est en place. L'appareil n'infusera pas de café si la carafe n'est pas en place. S'il n'est pas en place, l'infusion restera dans le panier, ce qui pourrait causer un débordement.
- Si l'infusion ne débute toujours pas, il est peut-être temps d'effectuer un cycle de nettoyage. Veuillez vous référer à la section : Détartre votre machine à café Ninja<sup>MD</sup>.

### Le cycle d'infusion est trop lent.

- L'infusion d'une carafe pleine prendra environ 12 à 15 minutes. Si l'infusion d'une carafe pleine prend davantage de temps, vous devriez peut-être détartre votre appareil.

### La carafe déborde.

- Rappel : n'ajoutez pas d'eau supplémentaire dans le réservoir une fois que le cycle d'infusion ou de nettoyage est déjà commencé.
- Pour une infusion classique, la carafe peut contenir jusqu'à 1,77 l (60 oz liq.) Pour éviter les débordements, assurez-vous que la carafe est vide avant l'infusion et que le réservoir d'eau n'est pas rempli au-delà de la ligne des 12 tasses.

### Le panier à infusion a débordé.

- Vérifiez que la carafe est en place et que le couvercle est verrouillé. Si la carafe est bien en place, il se peut que le bas du porte-filtre soit bouché. Cette situation peut être causée par du café moulu finement ou un excès de café moulu dans le panier à infusion. Nettoyez les pièces du panier à infusion selon les instructions de la section Soins et entretien
- Il est recommandé d'utiliser du café à mouture moyenne.

### COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) ou communiquer avec le Service à la clientèle au **1 877 646-5288**.



La garantie limitée d'un an s'applique aux achats effectués auprès de détaillants autorisés de SharkNinja Operating LLC. La garantie s'applique uniquement au premier propriétaire et au produit original et n'est pas transférable.

SharkNinja garantit ce produit contre toute défectuosité de matériau ou de main-d'œuvre pour une période de 1 an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'un usage domestique normal et si le produit est entretenu conformément aux exigences décrites dans le présent Guide d'utilisation, sous réserve des conditions, des exclusions et des exceptions ci-dessous.

#### Que couvre ma garantie?

1. L'appareil d'origine et/ou les composants inusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés jusqu'à 1 an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans les rares cas où un appareil est remplacé, la garantie prend fin six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. Si l'appareil est remplacé, SharkNinja se réserve le droit de le remplacer par un appareil de valeur égale ou supérieure.

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

Nos spécialistes de produits et du service à la clientèle sont à votre disposition pour vous fournir toutes les options du service de la garantie offertes, y compris la possibilité de l'améliorer et de choisir nos options de garantie de service VIP disponibles pour certaines catégories de produits.

1. L'usure normale des pièces d'usure (y compris le réservoir d'eau amovible et son couvercle, la cuillère ainsi que la carafe en verre et son couvercle) qui nécessitent un entretien et/ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par la présente garantie.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos centres par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 19,95 \$ pour les frais de retour de l'appareil réparé ou remplacé sera facturé au moment de son expédition.
4. Dommages causés par un mésusage, un abus ou une manipulation sans précaution en cours d'utilisation, ou dommages causés par une manipulation inadéquate en cours de transport.
5. Dommages indirects et accessoires.
6. Défectuosités causées par, ou découlant de dommages lors de l'expédition ou de réparations, d'un entretien ou d'une modification du produit ou de toute pièce de celui-ci, effectués par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
7. Produits achetés ou utilisés à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

#### Problèmes avec l'appareil et réparations sous garantie :

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait en cours d'usage domestique normal pendant la période de garantie, consultez le site [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com) pour obtenir de l'information au sujet des soins et l'entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Pour obtenir de l'assistance avec les options du service de la garantie ou avec le produit, veuillez appeler notre service à la clientèle et nos spécialistes de produits au 1 877 646-5288.

#### Comment présenter une demande de service sous garantie :

Vous pouvez téléphoner au 1 877 646-5288 pour demander l'aide d'un spécialiste du service à la clientèle. Veuillez noter que vous devez téléphoner au 1 877 646-5288 pour présenter une demande de service sous garantie. Les directives d'emballage et de retour de l'appareil vous seront fournies à ce moment-là. Pour connaître les heures d'ouverture du service à la clientèle, consultez le site [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com). Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com). Pour obtenir plus de renseignements sur ce qui est qualifié de pièces d'usure et de pièces inusables, consultez le site suivant : [www.ninjakitchen.com/warranty](http://www.ninjakitchen.com/warranty). Cette garantie vous confère des droits juridiques particuliers selon la loi; vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre. Certains États américains ou certaines provinces canadiennes **N'ACCEPTENT PAS L'EXCLUSION** ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, ce qui fait que cette disposition peut ne pas s'appliquer à votre cas.

## ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veuillez consulter le site [registryourninja.com](http://registryourninja.com) ou composez le 1 877 646-5288 pour enregistrer votre nouveau produit Ninja<sup>MD</sup> au plus tard dix (10) jours après 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.



**SharkNinja Operating LLC**  
**US: Needham, MA 02494**  
**1-877-646-5288**  
**ninjakitchen.com**

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous tentons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les caractéristiques indiquées dans le présent guide peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.  
THERMAL FLAVOUR EXTRACTION est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Pour obtenir de l'information au sujet des brevets de SharkNinja aux États-Unis, consultez le site suivant : [www.sharkninja.com/uspatents](http://www.sharkninja.com/uspatents)

**SharkNinja Operating LLC**  
**US: Needham, MA 02494**  
**1-877-646-5288**  
**ninjakitchen.com**

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 is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.  
THERMAL FLAVOUR EXTRACTION is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

For SharkNinja U.S. Patent information, visit [sharkninja.com/uspatents](http://sharkninja.com/uspatents).

