

NINJA

COFFEE BAR™/MC

CF085C

OWNER'S GUIDE
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE



ninjakitchen.com
1-877-646-5288

IMPORTANT SAFEGUARDS

For Household Use Only

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR NINJA COFFEE BAR™.

Safety Signal Words

This manual and the safety labels attached to this appliance utilize signal words that signify safety hazards with different levels of severity.

Below are the words used and the definitions for these words:

- **WARNING** indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.
- **CAUTION** indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.
- **NOTICE** is used to address practices not related to physical injury.

The words “**WARNING**” and “**CAUTION**” are preceded by a triangle signifying that these are safety related.

The terms “**IMPORTANT**” and “**NOTE**” are also used to describe good ideas for better and more efficient equipment use.

THIS BOOK COVERS MODEL NUMBER:

CF085C

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz.

Power: 1400 Watts

Water Reservoir

Capacity: 1.25 L

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 To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will 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 force into outlet or try to modify to fit.
- 3 To protect against electrical shock, do not submerge the appliance or allow the power cord to come into contact with water or any other liquid.
- 4 Allow the appliance to cool before taking off parts and before cleaning.
- 5 Do not abuse the power cord. Never carry the appliance by the power cord or yank it to disconnect from electrical outlet; instead grasp the plug and pull to disconnect.
- 6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner.
- 7 Do not let the power cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces such as the stove.

- 8 Do not remove the brew basket or carafe while the appliance is brewing. **Scalding may occur if any of these parts are removed during brewing cycles.**
- 9 The use of an accessory not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock, create an overflow condition and scalding hazard or personal injury.
- 10 Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
- 18 Do not clean carafe with abrasive cleansers, steel wools pads, or other abrasive material.
- 19 Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- 20 Do not use for carbonated beverages.
- 21 Do not drink directly from the carafe. Liquid from the carafe may be very hot.
- 22 Do not use the carafe to store any other type of food when not in use.
- 23 Do not place carafe in dishwasher.
- 24 Ensure that the carafe is completely empty before starting a cleaning or brewing cycle. Starting a cycle with water or coffee in the carafe will cause an overflow.

Operating Notice

- 11 Clogging and backing up of water and/or coffee in the filter basket can occur under any or a combination of any of the following conditions: The use of too finely ground coffee, using two or more paper filters, using a permanent filter in conjunction with a paper filter, not cleaning coffee grounds from a permanent filter, or allowing coffee grounds to spill over the filter.
- 12 Always use appliance on a dry, level surface.
- 13 Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors.
- 14 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

Thermal Carafe

- 15 The carafe is designed for use with this appliance. It must never be used on a range top.
- 16 Do not place carafe in microwave.
- 17 Do not use a carafe having a loose or weakened handle.

Maintenance

- 25 Remove the power cord from the electrical outlet, allow to cool before removing brew basket, water reservoir, or filters before surface cleaning.
- 26 To prevent illness from bacterial growth in the appliance, follow all cleaning instructions in the "Care & Maintenance" section of this owner's guide.
- 27 If the product is not operating properly contact SharkNinja Operating LLC at 1-877-646-5288 or ninjakitchen.com for examination, repair or adjustment.
- 28 Clean the system on a weekly basis.

Cord Statement

- 29 A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 30 Do not use extension cord with this product.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour usage domestique seulement

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL NINJA COFFEE BAR^{MC}.

Mentions d'avertissement relatives à la sécurité

Ce manuel ainsi que les étiquettes de sécurité apposées sur cet appareil comportent des mentions d'avertissement indiquant des risques pour la sécurité assortis de différents degrés de gravité.

Voici les mentions de sécurité et la définition de celles-ci :

- **AVERTISSEMENT** indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves, voire mortelles.
- **MISE EN GARDE** indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou modérées.
- **AVIS ou REMARQUE** indique les pratiques qui ne sont pas relatives aux blessures corporelles.

Les mentions « **AVERTISSEMENT** » et « **MISE EN GARDE** » sont précédées d'un triangle symbolisant qu'elles concernent la sécurité.

Les mentions « **IMPORTANT** » et « **REMARQUE** » indiquent également des façons de faire un meilleur usage de l'appareil et d'en améliorer l'efficacité.

CE MANUEL CONCERNE LE MODÈLE :

CF085C

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension : 120V~, 60Hz.

Alimentation : 1400 Watts

Capacité du réservoir d'eau : 1.25 L

AVERTISSEMENT :

Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou mortelles et de dommages matériels lors de l'utilisation de cet appareil, veuillez respecter ces consignes 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 attentive est nécessaire lors de l'emploi à proximité des enfants.
- 2 Afin de réduire les risques d'électrocution, cet appareil a été muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par sécurité, cette fiche ne s'insère que dans un seul sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, inversez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne forcez pas et ne modifiez pas la fiche pour la brancher dans une prise murale.
- 3 Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas l'appareil et assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec l'eau ou un autre liquide.
- 4 Laissez refroidir l'appareil avant de le démonter et de le nettoyer.
- 5 Prenez soin du cordon d'alimentation. Ne transportez jamais l'appareil en le tenant par le cordon. Ne débranchez jamais l'appareil de l'alimentation électrique en tirant sur le cordon.
- 6 N'utilisez pas l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé(e), s'il a fait défaut ou s'il a été échappé ou endommagé.
- 7 Ne laissez pas le cordon traîner sur le dessus d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, comme la cuisinière.

- 8 Ne retirez pas le panier-filtre ou la carafe pendant que l'appareil effectue un cycle d'infusion. **Vous pourriez vous brûler en retirant l'une de ces pièces pendant les cycles d'infusion.**
- 9 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, des brûlures ou des blessures, entraîner l'électrocution et (ou) provoquer un débordement.
- 10 N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour électroménager ni sous une armoire murale. Lorsque vous rangez l'appareil dans une armoire pour électroménager, assurez-vous de toujours débrancher l'appareil. Le non-respect de cette consigne présente un risque d'incendie, particulièrement si l'appareil est en contact avec la paroi de l'armoire ou si la porte d'armoire fermée touche l'appareil.
- 19 Ne placez pas la carafe sur un brûleur au gaz ou électrique ou près d'un brûleur, ni dans un four chaud.
- 20 Ne versez pas des boissons gazéifiées dans cette carafe.
- 21 Ne buvez pas directement à même la carafe. Le liquide dans la carafe pourrait être très chaud.
- 22 Ne rangez pas des aliments, quelle qu'en soit la nature, dans la carafe lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- 23 Ne mettez pas la carafe au lave-vaisselle.
- 24 Assurez-vous que la carafe soit complètement vide avant de démarrer un cycle de nettoyage ou d'infusion. Si vous démarrez un cycle avec de l'eau ou du café dans la carafe, ceci mènera à un débordement.

Avis concernant l'utilisation

- 11 L'obstruction et le refoulement de l'eau et (ou) du café dans le panier-filtre peut se produire dans l'une des circonstances suivantes (ou combinaison de ces circonstances) : l'utilisation de café dont la mouture est trop fine, l'utilisation de deux filtres en papier ou plus, l'utilisation du filtre permanent avec un filtre en papier, l'omission d'éliminer le marc de café dans le filtre permanent ou le débordement du marc de café dans le filtre.
- 12 Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.
- 13 N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- 14 Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours des poignées.

Carafe isotherme

- 15 La carafe est conçue pour être utilisée avec cet appareil. Ne l'utilisez jamais sur le dessus de la cuisinière.
- 16 Ne mettez pas la carafe dans le four à micro-ondes.
- 17 N'utilisez pas la carafe si sa poignée est lâche ou desserrée.
- 18 Ne nettoyez pas la carafe avec des nettoyeurs abrasifs, des tampons de laine d'acier ou d'autres produits abrasifs.

Entretien

- 25 Débranchez le cordon d'alimentation, puis laissez refroidir l'appareil avant d'enlever le panier-filtre, le réservoir d'eau ou les filtres et avant tout nettoyage des surfaces.
- 26 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 manuel du propriétaire.
- 27 Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez contacter SharkNinja Operating LLC en appelant au 1-877-646-5288 ou en visitant le site ninjakitchen.com pour vérification, réparation ou réglage.
- 28 Nettoyez le système toutes les semaines.

Énoncé concernant le cordon d'alimentation

- 29 Cet appareil est doté d'un court cordon d'alimentation afin de réduire les risques de s'emmêler dans le cordon ou de trébucher.
- 30 N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil.

**VEUILLEZ CONSERVER
CES DIRECTIVES**

Thank you for
purchasing the
Ninja Coffee
Bar™.

Contents

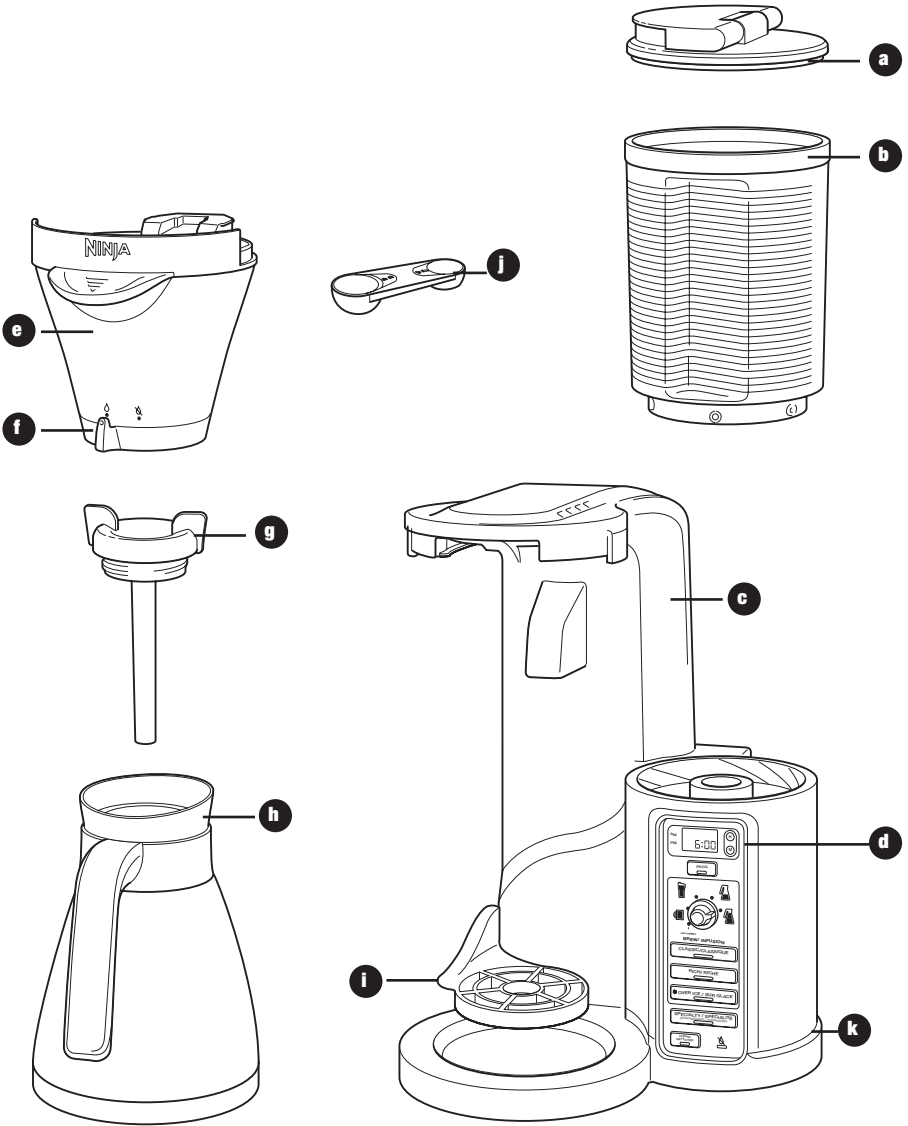
Getting To Know Your Ninja Coffee Bar™	7
Control Panel	8
Features Of The Ninja Coffee Bar™	9
Before First Use	10
Setting The Clock And Program "PROG" Delay Brew	11
Assembly	12
Preparing For Use	13
Filling The Water Reservoir	13
How Much Coffee Do You Get In Your Cup.....	13
Would You Like A Hotter Coffee	14
Filling The Brew Basket With Coffee	14
Drip Stop	15
Brewing Coffee	15
Classic And Rich Brew.....	15
Over Ice Brew	16
Specialty Brew.....	16
Care & Maintenance	17
Cleaning After A Brew	17
Cleaning Your Carafe	17
Cleaning Your Water Reservoir	17
How To Clean & Descale the Brewing System	18
Cleaning & Descaling Your Brewing System	18
Troubleshooting Guide.....	19
Replacement Parts.....	21
Warranty & Registration.....	22

Merci d'avoir
acheté l'appareil
Ninja Coffee
Bar^{MC}.

Table des matières

Familiarisez-vous avec votre appareil Ninja Coffee Bar ^{MC}	23
Panneau de commande.....	24
Caractéristiques de l'appareil Ninja Coffee Bar ^{MC}	25
Avant la première utilisation	26
Réglage de l'horloge et de l'infusion différée.....	27
Assemblage.....	28
Préparatifs pour l'utilisation	29
Remplissage du réservoir d'eau	29
Quelle quantité de café obtenez-vous dans votre tasse?	29
Désirez-vous obtenir un café plus chaud?.....	30
Remplissage du panier-filtre avec le café moulu.....	30
Dispositif antigouttes.....	31
Infusion du café.....	31
Infusion Classique et Riche.....	31
Infusion Sur Glace.....	32
Infusion de boissons de Spécialité	32
Soins et entretien.....	33
Nettoyage après l'infusion	33
Nettoyage de votre carafe	33
Nettoyage de votre réservoir d'eau	33
Comment procéder au nettoyage et au détartrage du système d'infusion.....	34
Nettoyage et détartrage de votre système d'infusion.....	34
Guide de dépannage.....	35
Pièces de rechange.....	37
Garantie et enregistrement	38

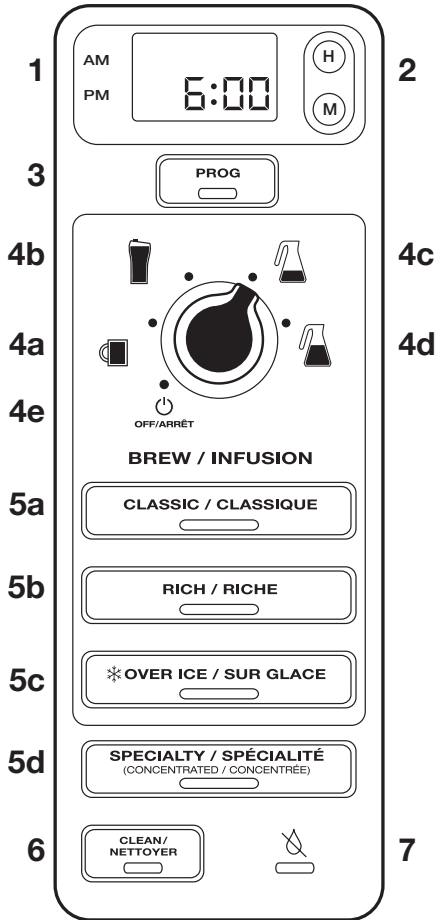
Getting To Know Your Ninja Coffee Bar™



- a** Flip Top Water Reservoir Lid
- b** Removable Water Reservoir
- c** Brewer
- d** Control Panel
- e** Removable Brew Basket
- f** Drip Stop Toggle

- g** Brew-through Carafe Lid
- h** Thermal Carafe
- i** Multi-Serve Cup Platform
- j** Double Sided Scoop: Carafe Side and Single Serve Side
- k** Power Cord & Wrap (not shown)

Control Panel



- 1 Programmable Digital Clock
- 2 Clock Hour and Minute Buttons
- 3 PROG Button
- 4 Multi-Serve Dial
 - a Cup
 - b Travel Mug
 - c Half Carafe
 - d Full Carafe
 - e Off - Turns off all functions except the clock
- 5 Brew Type
 - a Classic Brew Button
 - b Rich Brew Button
 - c Over Ice Brew Button
 - d Specialty Brew Button
- 6 Intelligent Clean Cycle Indicator/Button
- 7 Drip Stop Indicator

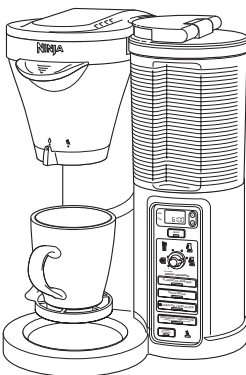
Features of the Ninja Coffee Bar™

- **Thermal Flavour Extraction™ Technology** - Blends Precision Water Delivery with automated controls for Calibrated Temperature, Pre-infusion, Coffee Saturation, and Flavor Richness. Ninja®'s Thermal Flavor Extraction technology can truly unlock the full flavor potential of your coffee.
- **Multi Serve** – Ability to brew directly into your favorite cup, travel mug, or carafe.
- **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 and still smooth coffee with more room for milk and cream.
 - c. Over Ice Brew for a smooth, rich, freshly brewed iced coffee that's not watered down.
 - d. Specialty Brew for a strong extract for specialty milk-based drinks or blended iced drinks.
- **Multi Serve Cup Platform** – Pull it down and place your favorite cup on it and brew directly into it.
- **Removable Water Reservoir with Easy Access Flip Top Lid** – For quick and easy filling.
- **Auto-iQ™** – The Ninja Coffee Bar™ knows how much water to use for each size and brew type.
- **1.25 L Thermal Carafe.**
- **LED Control Panel with Programmable Digital Clock.**
- **24-HR Programmable PROG Button** – Set it to automatically brew the following morning.
- **Pre-Heat Mode** – The Ninja Coffee Bar brewer will be in an idle mode keeping the internal water pre-heated for 72 hours.
- **Sleep Mode** – After 72 hours the Ninja Coffee Bar will enter sleep mode to conserve energy or turn the Multi-Serve dial to "OFF" to manually turn off the pre-heat and all other functions
- **Drip Stop** – Stops the flow of coffee from the brew basket allowing you to pour a cup mid-brew; switch toggle to the closed position to prevent dripping once the brew cycle is finished.
- **Clean Function** – It illuminates when your Ninja Coffee Bar™ senses that there is hard water calcium buildup in your brewer which can affect the flavor of your coffee. When it illuminates, follow the cleaning instructions in the Care & Maintenance section or printed on the back of your brewer.
- **Audible Ready Signal** – Alerts you that your coffee is ready.

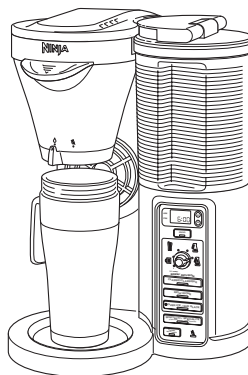
Multi Serve

Brew into a cup, travel mug, or a classic carafe or half carafe.

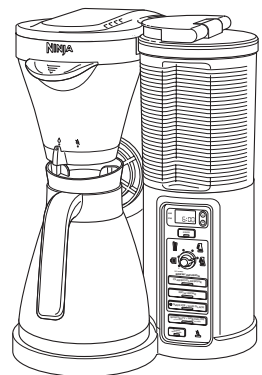
Cup



Travel Mug



Classic Carafe or Half Carafe



PLEASE KEEP THESE IMPORTANT SAFEGUARDS IN MIND WHEN USING THE APPLIANCE:

- ⚠ **CAUTION: APPLIANCE CREATES HOT LIQUID. HANDLE WITH CARE.**
- ⚠ **CAUTION: DO NOT** remove the vessel while the appliance is running without the Drip Stop in the closed position. Return the vessel quickly and open the Drip Stop to continue the brew.
- ⚠ **CAUTION: DO NOT** place the thermal carafe in the dishwasher.
- ⚠ **CAUTION: Never** open the brew basket when the coffeemaker is in use.
- ⚠ **CAUTION: Please ensure** that you are using at least a 350 ml cup for the Cup size and a 475 ml travel mug for the Travel Mug size to prevent overflow and a scalding injury.

IMPORTANT: DO NOT run the appliance without water.

IMPORTANT: Always place a vessel beneath the brew basket to receive the brewed coffee.

IMPORTANT: DO NOT overfill the water reservoir, fill water only to the Max Fill line.

- 1 Remove all packaging material, stickers and labels from the brewer.
NOTE: The thermal carafe is NOT dishwasher safe.
- 2 Wash the water reservoir, thermal carafe and brew basket in warm, soapy water with a soft cloth.
- 3 Rinse and dry thoroughly.
- 4 Before first use, run two full carafe cycles with water only and discard water.

Setting the Clock & Program “PROG” Delay Brew

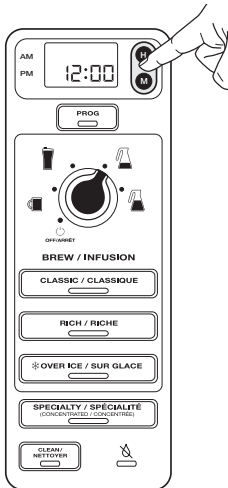


Fig. 1

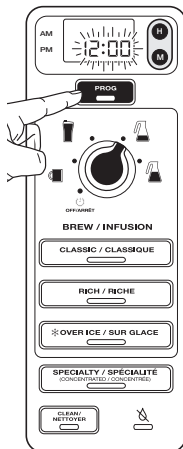


Fig. 2

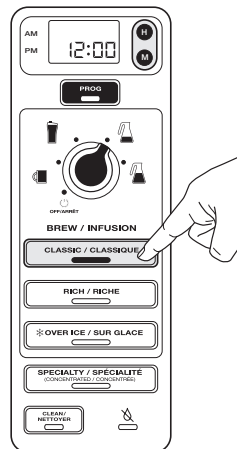


Fig. 3

TO SET THE CLOCK

- 1 Plug the power cord into an electrical outlet. The clock will flash on the control panel to indicate that the time has not been set. **(Fig. 1)**
- 2 Press the H (hour) or M (minute) button until you reach the current time. The AM or PM indicator will illuminate on the left side of the display as you are setting the time.
- 3 After 5 seconds the clock will stop flashing and the clock will be set.

NOTE: If the clock stops flashing and does not display the correct time of day, pressing the H (hour) or the M (minute) button at any time will again cause the clock to flash again. You can now re-program the correct time of day by following the steps above.

NOTE: If you unplug the brewer or in the event of an extended power loss, you will need to reset the clock the next time the brewer is plugged in.

TO PROGRAM THE DELAY BREW TIME

NOTE: The Ninja Coffee Bar™ must remain on in order for the delay brew function to work. Do not power off after setting Delay Brew.

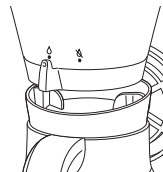
- 1 Press the PROG button. The PROG button will illuminate and the clock will begin to flash “12:00” or the last delay brew time that was set. **(Fig. 2)**
- 2 While the clock is flashing, press the H (hour) or M (minute) button to set the time that you would like the delay brew to begin. The AM or PM indicator will illuminate on the left side of the display as you are setting the desired time.

- 3 Once the proper time has been set, select the size of the vessel that you would like to brew.
- 4 Select the Brew Type that you desire from the 4 flashing buttons. The selected brew type will be lit. **(Fig. 3)**
- 5 Once the time, brew size, and brew type have been set, allow the PROG to flash and lock in or press the PROG button to activate the Delay Brew time. When the Delay Brew is activated, the light on the PROG button will illuminate and an audible signal will play to verify the Delay Brew is set.
- 6 The delay brew time is now set and your Ninja Coffee Bar™ will automatically brew at the time you programmed.

NOTE: To deactivate the delay brew cycle, press the PROG button once more and the light on the PROG button will turn off. Any change to the selected brew size or starting any other brew will cancel the programmed delay brew time.

- 7 Place the appropriate-sized vessel under brew basket for the selected size.

IMPORTANT: Make sure the Drip Stop is in the open position.



Go to ninjakitchen.com for more information and how-to videos.

Assembly

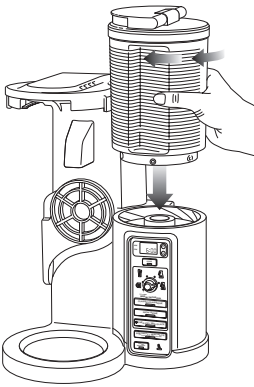


Fig. 4

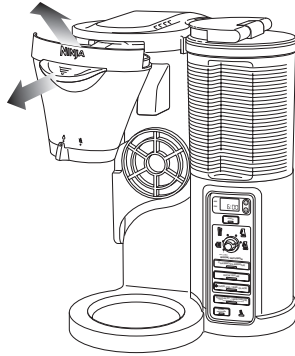


Fig. 5

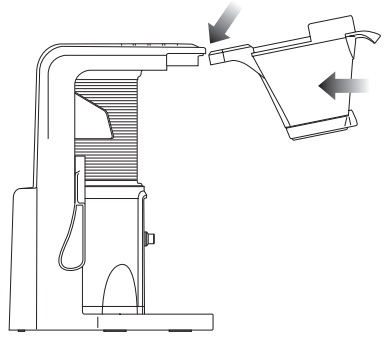


Fig. 6

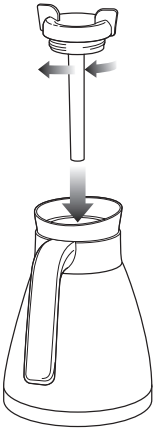


Fig. 7

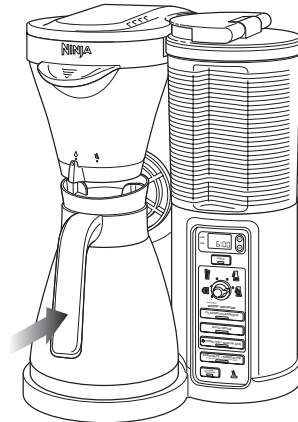


Fig. 8

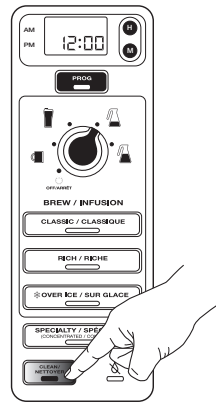


Fig. 9

- 1 Place the brewer on a dry, clean and level surface.
- 2 Holding the water reservoir by the grip, twist counterclockwise to remove. Either flip the lid top over or remove lid by twisting counterclockwise to remove. Fill with water up to, but not exceeding the Max Fill line (1.25L). To replace the water reservoir, place on top of the base and twist clockwise until a click indicates it is locked in place. **(Fig. 4)**
- 3 Slide brew basket out and angle up slightly to remove it from the brewer. **(Fig. 5)** To insert, align the brew basket with the rails and slide back into the brewer. **(Fig. 6)**
- 4 Once the brew basket is in place, slide all the way into place until you hear a slight click.



- 5 Twist the brew-through lid clockwise onto the thermal carafe to lock into place. **(Fig. 7)**
- 6 Center the thermal carafe below the brew basket. **(Fig. 8)**
- NOTE:** Do not use any coffee for the first two brew cycles in order to clean the brewer.
- 7 Plug the brewer into an electrical outlet.
- 8 Once all parts are securely in place, press the Clean button to thoroughly clean the machine before first use. **(Fig. 9)**
- 9 Discard the water in the carafe and repeat, beginning from step 2, with one more clean cycle of water before first use.

Preparing for Use

- CAUTION:** Only fill water reservoir up to, but not exceeding the Max Fill line with water; we recommend fresh, cool, filtered water. Do not fill water reservoir with any other liquids such as brewed coffee, carbonated beverages, etc. as other liquids may damage your brewer.

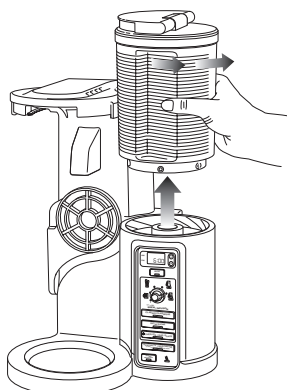


Fig. 10

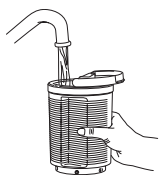


Fig. 11a

OR

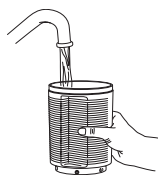


Fig. 11b

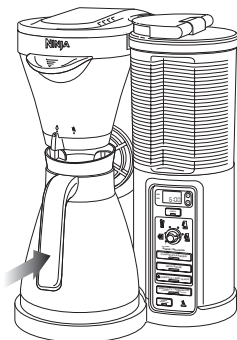


Fig. 12

FILLING THE WATER RESERVOIR

- For easy filling, remove the water reservoir by slightly twisting counterclockwise until it is free from the brewer. **(Fig. 10)**
 - Either flip the lid top over or remove lid by twisting counterclockwise to remove. **(Fig. 11a, Fig. 11b)**
- NOTE:** The water reservoir and water reservoir lid can lock in multiple locations.
- For best results, fill the water reservoir with fresh, cool, filtered water. Ensure that the water is above the minimum fill line for the brew size that is selected. Do not exceed the Max Fill line. The machine's intelligence will automatically measure the amount of water needed. To avoid refilling after each cup, fill to the carafe line.

NOTE: Do not fill past the Max Fill line or water will begin to overflow from the overflow hole at the top of the hand grip. Remove the water reservoir from the brewer and empty to the Max Fill line.

Depending on the size and brew type, you may have water left in the reservoir.

- Place the water reservoir back on the brewer and twist clockwise until you feel the reservoir lock into place.
- Place the vessel that you would like to brew into underneath the brew basket—ensure that the vessel is centered under the brew basket. **(Fig. 12)**

NOTE: After removing the water reservoir, there may be a small amount of water in the reservoir valve. This can be easily removed with a dry cloth.

HOW MUCH COFFEE DO YOU GET IN YOUR CUP?

Each size and brew type produces a different amount of coffee to optimize strength, taste, and size.

NOTE: The coffee grounds will absorb some of the water that is brewed, resulting in slightly less brewed coffee than water used.

CAUTION: Please ensure that you are using at least a 350 ml cup for the Cup size and a 475 ml travel mug for the Travel Mug size.






APPROXIMATE BREW VOLUME

Size/Brew	Classic	Rich	Specialty
Cup	281 ml	258 ml	93 ml
Travel Mug	414 ml	390 ml	123 ml
Half Carafe	620 ml	580 ml	235 ml
Full Carafe	1.12 L	1.05 L	298 ml

Size/Brew	Over Ice	
	Coffee Only	With Ice
Cup	111 ml	281 ml
Travel Mug	174 ml	414 ml
Half Carafe	310 ml	620 ml
Full Carafe	468 ml	1.12 L

WOULD YOU LIKE A HOTTER COFFEE?

Have you ever wondered why you get paper cups on the go? The type of cup you brew into can drastically influence the drinking temperature!

	CERAMIC CUP			NINJA® CUP	PAPER CUP
Cup Temperature	Room Temperature	Pre-warmed with hot water	Pre-warmed in microwave with milk	Room Temperature	Room Temperature
Drinking Temperature	Hot 	Hotter 	Hotter 	Hotter 	Hottest 
Why is there a difference?	A cold ceramic mug will steal heat from the coffee as it warms itself up.	If the mug is already warm, it will not steal as much heat from the coffee.	Just like your cold mug, cold milk lowers the temperature of your coffee.	The Ninja double wall cup is designed to retain initial coffee temp better than a ceramic cup.	Unlike a ceramic mug, a thinner paper cup does not steal substantial heat from the coffee.

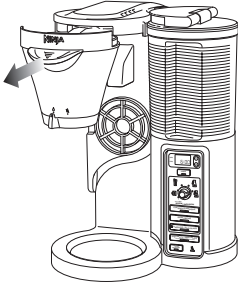


Fig. 13

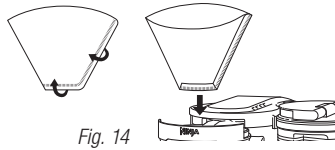


Fig. 14

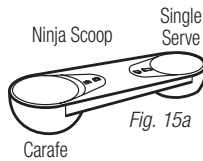


Fig. 15a

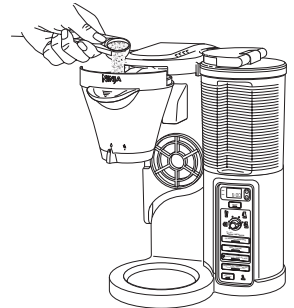


Fig. 15

FILLING THE BREW BASKET WITH COFFEE

For best results, use the below measurements of ground coffee for each size brew—the amount of ground coffee for each size will remain the same for any brew type that you select. For example, if you select Cup and Classic Brew, you will use the same amount of coffee grounds as if you select Cup and Specialty Brew.

CAUTION: The maximum capacity for ground coffee is 12 rounded tablespoons or 6 Ninja Carafe Scoops. Exceeding this amount or using fine ground coffee may cause overflow.

- 1 Open the brew basket by sliding the brew basket out of the brewer. (Fig. 13)

NOTE: The brew basket can be removed from the brewer by lifting the brew basket at a slight upward angle (similar to a cabinet drawer).

NOTE: Check for any loose grounds that may be left in the brew basket. Remove and rinse brew basket if needed.

- 2 Using a #4 paper cone filter, fold along the seams, open it fully, and firmly press it into the brew basket making sure that it is fully seated. (Fig. 14)

- 3 Use the Ninja Scoop (Fig. 15a) and follow the measurements below to fill the filter. These measurements are based on level scoops—adjust to your preferred taste. (Fig. 15) We suggest using a medium grind size if grinding whole beans.

Single Serve	Ninja® Scoop (Single Serve Side)	Tablespoon
Cup	2–3 scoops	2–3 Tbsp.
Travel Mug	3–4 scoops	3–4 Tbsp.
Carafe	Ninja® Scoop (Carafe Side)	Tablespoon
Half Carafe	2–3 scoops	5–7 Tbsp.
Full Carafe	4–6 scoops	8–12 Tbsp.

NOTE: Exceeding the recommended medium grind size for whole beans and 6 Ninja Carafe Scoops may cause the brew basket to overflow.

- 4 Slide the brew basket back into the brewer and click in place.

Preparing for Use - cont.

- ⚠ **CAUTION: HOT WATER.** Do not remove the brew basket or vessel while brewing.
- ⚠ **CAUTION: STEAM.** Do not touch steam vents or the top of the brewer while brewing.
- ⚠ **CAUTION: The brew basket is hot after brewing.** Always allow the brewer to cool down before cleaning.

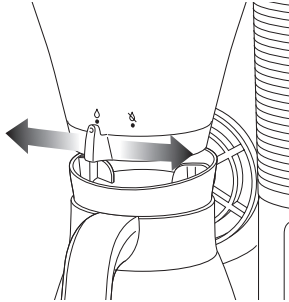


Fig. 16

DRIP STOP

NOTE: If the Drip Stop is closed before you begin a brew, the brewer will notify you with 5 beeps. Set the Drip Stop to the open position and select your brew concentration level.

CAN'T WAIT FOR THAT FIRST CUP TO BE READY?

When brewing a carafe close the Drip Stop to pause the brew cycle and pour a cup. Remember to reopen the Drip Stop to complete the brew. (Fig. 16)

NOTE: If you forget to open the Drip Stop, the Ninja Coffee Bar™ will pause the brew, and after 20 seconds it will give you a friendly audible reminder. After 6 minutes the brew will be canceled.

CAN'T WAIT FOR THE LAST FEW DROPS?

When the brew cycle is complete, set the Drip Stop to the closed position to stop dripping from the brew basket.

NOTE: While the Drip Stop is closed the Drip Stop indicator will light up in the bottom right hand corner of the control panel.

NOTE: Remember to open the Drip Stop when you're ready to brew again. If you forget, your Ninja Coffee Bar will give you a friendly audible reminder.

BREWING COFFEE

NOTE: Each brew has a pre-infusion cycle with varying times. The brew will begin, stop, and be quiet for a short period of time before it begins again. This process is used to evenly saturate your coffee grounds.

NOTE: For a hotter coffee, rinse the coffee cup, mug or thermal carafe with hot water prior to brewing.

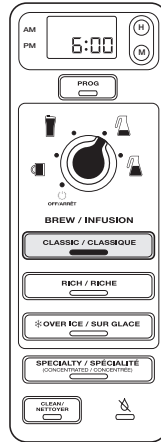


Fig. 17

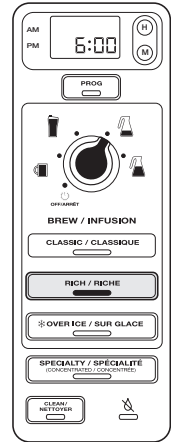


Fig. 18

⚠ **CAUTION: Ensure the carafe is completely empty before starting a brewing cycle. Starting a brewing cycle with coffee in the carafe will cause an overflow.**

CLASSIC OR RICH BREW

Classic Brew - For a smooth, balanced flavor.

Rich Brew - For a coffee that is richer than Classic Brew and still smooth, with more room for milk and cream.

- 1 After filling the water reservoir and adding ground coffee to the filter, be sure that the Drip Stop is open and the reservoir, basket, and filter are securely in place.
- 2 Use the multi-serve dial to select the size of coffee you would like to brew. Place the empty vessel that you would like to brew into underneath the brew basket.

NOTE: If making a single cup, lower the multi-serve cup platform down and center the cup or mug on the cup platform. Please ensure that you are using at least a 350 ml cup for the cup size and a 475 ml travel mug for the travel mug size.

NOTE: Do not remove water reservoir, brew basket, or vessel while brewing.

- 3 Press the Classic Brew or the Rich Brew button and the brew will begin. (Fig. 17, Fig. 18) Press the Classic or Rich button again or turn the Multi-Serve Size dial to Off to cancel the brew.

NOTE: The brew will begin, stop, and be quiet for a short period of time before it begins again. This process is used to evenly saturate your coffee grounds.

NOTE: Do not remove water reservoir, brew basket, or vessel while brewing.

- 4 The Ninja Coffee Bar will beep to signal a completed brew.

NOTE: Rich Brew will use slightly less water and yield slightly less brewed coffee than Classic Brew.

OVER ICE BREW

Designed to brew hot coffee over ice to lock in the flavor for a rich, freshly brewed, smooth iced coffee without becoming watered down. Be sure your vessel is filled with ice before brewing.

⚠ CAUTION: DO NOT USE GLASSWARE.

- After filling the water reservoir, add ground coffee to the filter (feel free to add more coffee if you like a stronger taste), be sure that the Drip Stop is open, reservoir, basket, and filter are securely in place.
- Use the multi-serve dial to select the size of coffee that you would like to brew.
- Before brewing, fill the desired vessel to the top with ice cubes and place the vessel below the brew basket. Press "Over Ice Brew" and the brew will begin. (Fig. 19) Press the "Over Ice Brew" button again or turn the Multi-Serve Size dial to Off to cancel brew.

IMPORTANT: Always fill the desired vessel to the top with ice before placing it below the brew basket. Do not add ice to the water reservoir.

NOTE: The brew will begin, stop, and be quiet for a short period of time before it begins again. This process is used to evenly saturate your coffee grounds.

NOTE: If making a Carafe of Over-Ice-Brew, fill the carafe with ice and brew without the brew-through lid.

- The Ninja Coffee Bar™ will beep to signal a completed brew. Stir to cool coffee completely.

APPROXIMATE BREW VOLUME

⚠ CAUTION: Make sure to use the proper cup size, not doing so may lead to coffee overflowing the cup.

Size/Brew	Over Ice	
	Coffee Only	With Ice
Cup	111 ml	281 ml
Travel Mug	174 ml	414 ml
Half Carafe	310 ml	620 ml
Full Carafe	468 ml	1.12 L

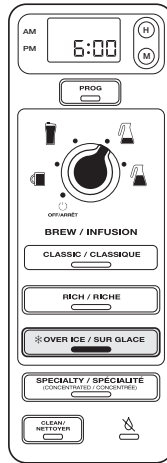


Fig. 19

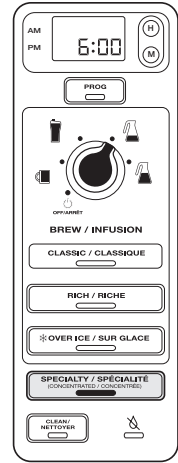


Fig. 20

SPECIALTY BREW

The Specialty Brew delivers a strong coffee concentrate perfect for an iced blended coffee drink or milk based specialty drink. Refer to the recipe book for inspiring recipes.

- After filling the water reservoir and adding ground coffee to the filter, be sure that the Drip Stop is open, reservoir, basket, and filter are securely in place.
- Use the multi-serve dial to select the size of coffee that you would like to brew.

Note: If brewing an iced blended drink, fill the desired vessel with the amount of ice recommended in the recipe before brewing.

- Place the vessel that you would like to brew into underneath the brew basket. Press "Specialty Brew" and the brew will begin. (Fig. 20) Press the "Specialty Brew" button again or turn the Multi-Serve Size dial to Off to cancel brew.

NOTE: The brew will begin, stop, and be quiet for a short period of time before it begins again. This process is used to evenly saturate your coffee grounds.

- The Ninja Coffee Bar will beep to signal a completed brew.

Go to ninjakitchen.com for more information and how-to videos.

CLEANING AFTER A BREW

⚠ CAUTION: Make sure that the brewer is unplugged from the power source before cleaning.

⚠ CAUTION: Be sure to allow the brewer to cool before cleaning.

IMPORTANT: Discontinue use if the thermal carafe is scratched or handle is loose or damaged.

NOTE: Do not leave coffee in the thermal carafe for an extended period of time after a brew.

NOTE: Do not leave water in the reservoir unused for multiple days. Rinse and replace with fresh water.

- 1 Before cleaning, close the Drip Stop.
- 2 After each brew is complete and the coffee grounds have cooled, carefully remove the paper filter and discard. Remove brew basket from the brewer, rinse and wash with soap and warm water.

NOTE: The brew basket and thermal carafe are not dishwasher safe.

NOTE: If coffee grounds spilled over into the brew basket or in the overflow channels, remove and rinse under water until grounds are removed.

- 3 Wash the thermal carafe and brew-through lid with soap and warm water. Use a bottle brush or a cloth to wash the inside of the carafe.

NOTE: The brew-through lid, permanent filter and water reservoir are top shelf dishwasher safe.

- 4 Wipe machine down with a warm cloth with soap and water to clean the base plate and outer parts. **Do not immerse the base in water..**

NOTE: For best results, use a bottle brush. This will allow you to scrub all of the inside with soap and hot water.

CLEANING YOUR THERMAL CARAFE

We recommend rinsing your carafe with warm soapy water.

⚠ CAUTION: DO NOT place the thermal carafe in the dishwasher.

If you want to clean the carafe more thoroughly, we recommend using a soft foam brush such as the one shown.



CLEANING YOUR WATER RESERVOIR

- 1 Empty the water reservoir.
- 2 Hand wash with dish soap and rinse or place on the top rack of your dishwasher.

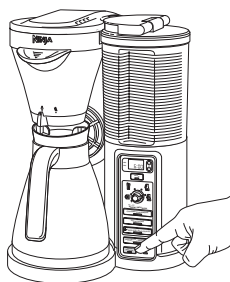


Fig. 21

CLEANING & DESCALING YOUR BREWING SYSTEM

⚠ CAUTION: Be sure to allow the brewer to cool before wiping down any surface for cleaning.

⚠ CAUTION: DO NOT immerse the coffeemaker into water or any other liquid.

The CLEAN button will illuminate when a cleaning cycle is recommended for your Ninja Coffee Bar™, as calcium scale buildup could be affecting the flavor of your coffee.

To clean and descale your Ninja Coffee Bar:

NOTE: The clean cycle takes approximately 60 minutes.

- 1 Select the Full Carafe size and set the empty carafe beneath the brew basket.
- 2 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 Max Fill line (1.25 L).

OR

Fill the water reservoir to the Travel Mug line (475 ml) with white vinegar, then fill the rest of the reservoir with water up to, but not exceeding, the Max Fill line (1.25 L).

IMPORTANT: Use only white vinegar.

- 3 Once the water reservoir is filled with your cleaning solution and water mixture, press the CLEAN button. (Fig. 21)

NOTE: To cancel the clean cycle, turn the multi-serve dial to the 'OFF' position or press the CLEAN button once. The unit will beep, and stop brewing through the cleaning mixture. Discard any remaining cleaning mixture in the reservoir and the carafe, and thoroughly clean each. Refill the reservoir with fresh water up to, but not exceeding, the Max Fill line, and set the empty carafe beneath the brew basket. Run a Full Carafe, Classic Brew with water only to remove any cleaning solution that could affect the flavor of your coffee.

IMPORTANT: If you cancel the clean cycle, your machine will not be properly descaled, and the CLEAN indicator light will remain on.

- 4 The clock will display and countdown the remaining clean cycle time, as this takes approximately 60 minutes to complete. Your Ninja Coffee Bar will deliver a small amount of cleaning solution to distribute it through the system. It will then pause for a half an hour, deliver additional cleaning solution, and pause for another half hour. The extended pauses allow for maximum cleaning and descaling.
- ⚠ CAUTION:** DO NOT remove the carafe at any time throughout the clean cycle.
- 5 Upon completion, the brewer will beep, and the CLEAN light will turn off.
- 6 Empty and thoroughly clean the carafe and water reservoir with warm, soapy water to remove any cleaning solution that could affect the flavor of your coffee.
- 7 Fill the reservoir with fresh water up to, but not exceeding, the Max Fill line (1.25 L) and set the empty carafe beneath the brew basket.
- 8 Flush the system by running a Full Carafe, Classic Brew cycle with water only. After the cycle is complete, discard the water and thoroughly clean the carafe to remove any cleaning solution that could affect the flavor of your coffee.

NOTE: If the CLEAN light illuminates again, then calcium scale buildup is still present. Repeat the steps above and the CLEAN light will automatically shut off when your brewer is clean.

Please call Customer Service at 1-877-646-5288 to purchase descaling solution or if the brewer needs any servicing.



Troubleshooting Guide

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
<p>My Ninja Coffee Bar™ beeped and did not complete the full brew that I selected.</p>	<p>Ensure the water reservoir is locked in place and is filled with enough water for the desired brew.</p> <p>Check the CLEAN indicator light. If illuminated, run a clean cycle with the appropriate descaling solution or a white vinegar mixture. See Care & Maintenance section.</p> <p>Check the Drip Stop indicator light. If illuminated, ensure the brew basket is fully inserted into the brewer and open the Drip Stop once the vessel is placed under the brew basket.</p> <p>If the CLEAN cycle was run and the Ninja Coffee Bar is still not completing the brew OR the CLEAN light is flashing, you may have hard water and a critical amount of calcium build up.</p> <p>If the problem persists please call customer service at 1-877-646-5288.</p>
<p>My CLEAN button is flashing and beeping. The clock is flashing cln.</p>	<p>The Ninja Coffee Bar senses that there is a critical amount of calcium or mineral deposits built up in the internal parts of the brewer. Run a clean cycle using a Descaling solution or a white vinegar solution. Please see the Care & Maintenance section.</p>
<p>Sediment in my coffee.</p>	<p>If there is sediment at the bottom of the brewed coffee, this may be due to finely ground coffee in a permanent filter.</p> <p>To reduce the amount of sediment in the brewed coffee use a slightly coarser grind or use a paper filter.</p>
<p>Grounds in my coffee.</p>	<p>If there are grounds in your coffee, check to make sure the brew basket did not overflow.</p> <p>If there are too many grounds in the brew basket, or you are using a fine ground coffee, the grounds will flow into an overflow channel designed to make sure overflow is captured in the brew vessel. For best results use medium ground coffee in the recommended measurements.</p>
<p>Brew Basket dripping after brew.</p>	<p>Check to see if the Drip Stop toggle is set to the closed, no drip position.</p> <p>If the Drip Stop is set to the closed, no drip position and the brewer continues to drip, run a clean cycle or wash the brew basket thoroughly with warm, soapy water.</p>
<p>Paper filter falling over.</p>	<p>The Ninja Coffee Bar is designed to take a #4 cone filter. Be sure you are using this size and shape for best results.</p> <p>Be sure the paper filter is firmly pressed into the brew basket.</p> <p>Wet the corners of the filter for best results.</p> <p>If problem persists, try using a permanent filter.</p>
<p>Coffee is not hot enough.</p>	<p>Your Ninja Coffee Bar System is equipped with a pre-heating function that ensures your cup of coffee as hot as it possibly can be. After turning your Ninja Coffee Bar on, the pre-heat notification will illuminate for 3 minutes as it warms up. Once it has warmed up to temperature the pre-heat notification will turn off indicating it is time to brew.</p> <p>To brew the hottest possible cup with your Ninja Coffee Bar, keep it plugged in and powered on at all times to allow the brewing system to remain warm and ready to brew.</p>
<p>Over Ice Brew is not cold.</p>	<p>The Over Ice brew is designed to brew hot coffee over ice to lock in the flavour for rich, smooth iced coffee. Make sure your cup, travel mug, or carafe is filled all the way to the top with ice cubes.</p>
<p>Weak coffee.</p>	<p>If the coffee tastes weak, try adding more coffee grounds into the brew basket for the next brew cycle.</p> <p>If the coffee is still weak after adding more coffee grounds, try Rich Brew to make a stronger more concentrated cup.</p>

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS								
Coffee too strong.	<p>Try using a more coarse grind.</p> <p>If the coffee is still too strong, try using less coffee grounds.</p>								
Brew will not start.	<p>Check to make sure the brewer is plugged in and water is in the water reservoir.</p> <p>If the drip stop is in the open position, check that the brew basket is pushed all the way into the brewer.</p> <p>If you hear 5 beeps, check that the drip stop is in the open position.</p> <p>NOTE: The brew will begin, stop, and be quiet for a short period of time before it begins again. This process is used to evenly saturate your coffee grounds.</p>								
Brew cycle is too slow.	<p>A carafe brew will take approximately 8 minutes and the single cup will take approximately 4 minutes.</p> <p>If the brew cycle is taking longer than normal, run the clean cycle with the descaling solution.</p>								
My cup, travel mug or carafe overflowed.	<p>The cup, travel mug or carafe may not have been empty prior to brewing.</p> <p>The water exceeded the Max Fill line on the water reservoir prior to brewing.</p> <p>The Ninja Coffee Bar™ is designed to dispense the following amounts on Classic Brew:</p> <table border="0" data-bbox="306 670 505 771"> <tr> <td>Cup</td> <td>281 ml</td> </tr> <tr> <td>Travel Mug</td> <td>414 ml</td> </tr> <tr> <td>Half Carafe</td> <td>620 ml</td> </tr> <tr> <td>Carafe</td> <td>1.12 L</td> </tr> </table> <p>Please ensure that you are using at least a 350 ml cup for the cup size and a 475 ml travel mug for the travel mug size.</p> <p>NOTE: On Rich brew, Over Ice brew, and Specialty brew there will be less volume dispensed.</p>	Cup	281 ml	Travel Mug	414 ml	Half Carafe	620 ml	Carafe	1.12 L
Cup	281 ml								
Travel Mug	414 ml								
Half Carafe	620 ml								
Carafe	1.12 L								
Brew basket overflowed.	<p>Check the amount of coffee or type of grind used.</p>								
Water left in my reservoir.	<p>Ninja Coffee Bar allows you to fill the reservoir up to but not exceeding the Max Fill line and Auto-iQ™ One Touch Intelligence will only use the water needed for the brew size and style selected.</p> <p>After a brew you may notice left over water in your water reservoir after filling to the minimum fill line of the size selected. The water reservoir markings are minimum fill lines that indicate if there is enough water for the proper brew size in the reservoir for any brew style in that size, but all brew styles use different amounts of water to create the proper flavour and concentration.</p> <p>You can brew multiple cups before needing to refill.</p>								
Does it take coffee pods?	<p>This brewer is designed to brew coffee grounds only. Do not insert pods or K-Cups®*.</p>								
My Ninja Coffee Bar™ is leaking.	<p>If the leak is coming from the brew basket, be sure all the parts are fit securely in the brewer.</p> <p>If the leak is coming from the bottom of the brewer call customer service at 1-877-646-5288.</p>								

*K-Cup is a registered trademark of Keurig Green Mountain, Inc. Use of the K-Cup trademark does not imply any affiliation with or endorsement by Keurig Green Mountain, Inc.

Troubleshooting Guide - cont.

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
<p>Why is the second cup that I brewed hotter than the first brew?</p>	<p>Once the Ninja Coffee Bar™ has brewed the first cup, the brewing system is pre-warmed. This enables any following brews to be slightly hotter. For a hot first cup try pre-warming your mug.</p>
<p>How long does pre-heat take to give me the hottest cup?</p>	<p>After turning your Ninja Coffee Bar on, the pre-heat notification will illuminate for 3 minutes as it warms up. Once it has warmed up to temperature the pre-heat notification will turn off indicating it is time to brew.</p> <p>To brew the hottest possible cup with your Ninja Coffee Bar, keep it plugged in and powered on at all times to allow the brewing system to remain warm and ready to brew.</p>
<p>I noticed the carafe design & lid. What are the benefits?</p>	<p>Our unique carafe shape and design has the following benefits:</p> <ul style="list-style-type: none"> Easy grip design making it easy to pour coffee without dripping. Thoroughly mix your coffee from the first drop to the last thanks to the Brew-Through Carafe Lid. Optimize coffee temperature. Allow you to brew both hot and iced coffee.
<p>Coffee Brew Volume: What impacts coffee brew volume?</p>	<p>When you make hot coffee, coffee grounds will absorb some of the water that is brewed resulting in slightly less brewed coffee than the water used. The more coffee you use, the more water will be absorbed. Additionally, our wider bottom carafe holds most of the volume coffee at the base which helps control the temperature more evenly.</p> <p>Classic Brew:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Full Carafe</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Half Carafe</p> </div> </div>

Go to ninjakitchen.com for more information and how-to videos.

Replacement Parts

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, please visit our website: ninjaaccessories.com or feel free to contact customer service: **1-877-646-5288**.

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

SharkNinja Operating LLC warrants this product to be free from material defects and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

The liability of **SharkNinja Operating LLC** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This Limited Warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This Limited Warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This Limited Warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alteration to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by **SharkNinja Operating LLC**.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid. For assistance with warranty service options or customer support, please call our customer care and product specialists at , call 1 (877) 646-5288 or visit our website www.ninjakitchen.com/warranty.

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **SharkNinja Operating LLC** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase is required and a fee of \$19.95 will apply to cover the cost of return freight. *

This Limited Warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal, implied and/or conventional warranties. The responsibility of **SharkNinja Operating LLC** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of this Limited Warranty. In no event is **SharkNinja Operating LLC** liable for incidental or consequential damages to anyone of any nature whatsoever. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or from province to province.

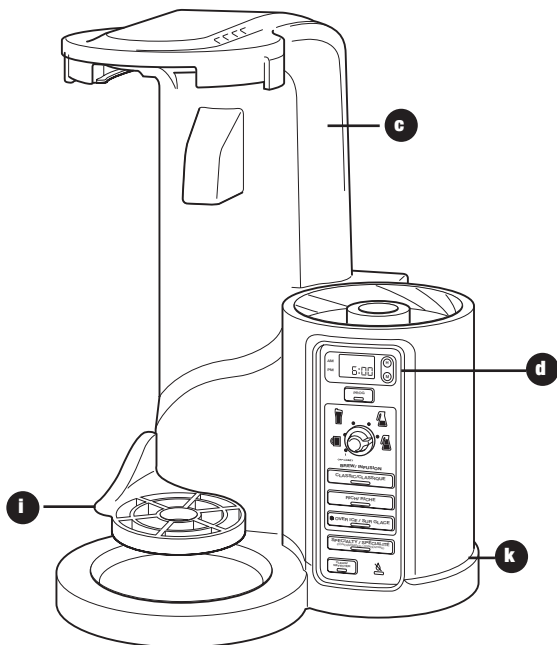
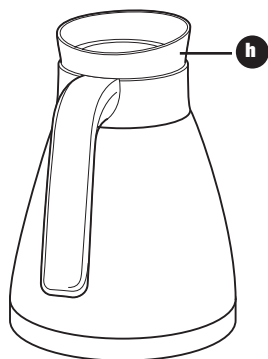
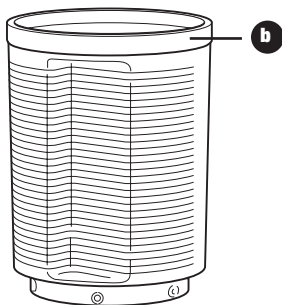
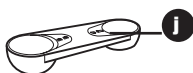
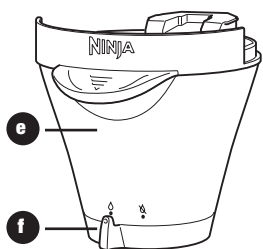
***IMPORTANT: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with the item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your Limited Warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE".**

Product Registration

Please visit registryourninja.com or call 1-877-646-5288 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 to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

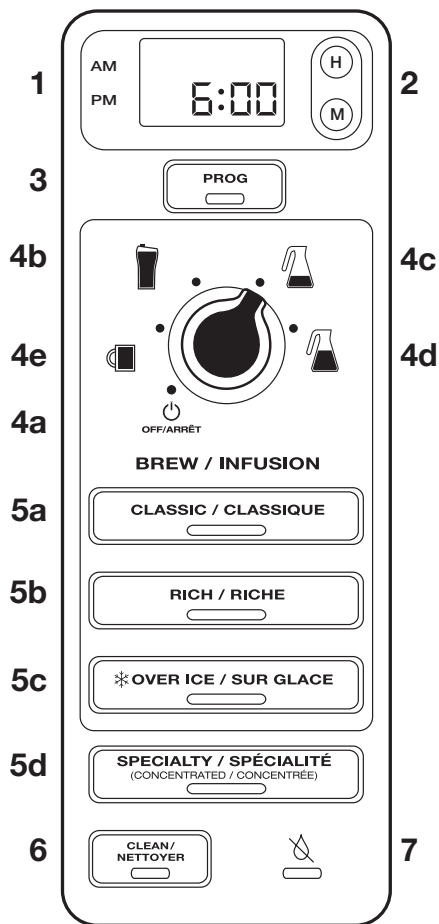
Familiarisez-vous avec votre appareil Ninja Coffee Bar^{MC}



- a** Couvercle basculant du réservoir d'eau
- b** Réservoir d'eau amovible
- c** Appareil d'infusion
- d** Panneau de commande
- e** Panier-filtre amovible
- f** Dispositif antigouttes à bascule

- g** Couvercle de carafe avec orifice pour l'infusion
- h** Carafe isotherme
- i** Plateforme à formats multiples pour gobelets
- j** Cuillère à mesurer double : mesure pour la carafe et mesure de portion individuelle
- k** Fil d'alimentation et enveloppe (non illustré)

Panneau de commande



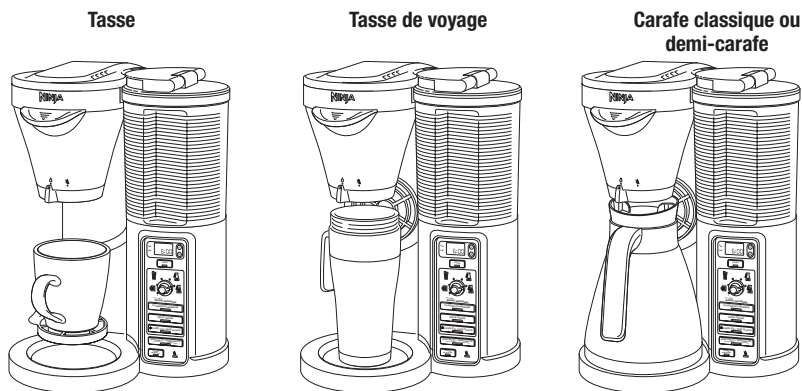
- 1 Horloge numérique programmable
- 2 Bouton des heures et bouton des minutes
- 3 Bouton « PROG » pour l'infusion différée
- 4 Cadran de sélection des formats multiples
 - a Tasse
 - b Tasse de voyage
 - c Demi-carafe
 - d Carafe entière
 - e Arrêt - Arrête toutes les fonctions sauf l'horloge
- 5 Types d'infusion
 - a Bouton « Classic Brew » pour l'infusion classique
 - b Bouton « Rich Brew » pour l'infusion corsée
 - c Bouton « Over Ice Brew » pour l'infusion sur glaçons
 - d Bouton « Specialty Brew » pour l'infusion de boissons de spécialité
- 6 Bouton / témoin du cycle de nettoyage intelligent
- 7 Témoin de l'activation du dispositif antigouttes

Caractéristiques de l'appareil Ninja Coffee Bar^{MC}

- **Technologie Thermal Flavor Extraction^{MC}** – cette technologie combine l'apport de la quantité d'eau précise et des commandes automatisées pour une température, une préinfusion, une saturation du café et une richesse de la saveur calibrés. La technologie thermique d'extraction de la saveur de Ninja^{MD} vous permet de réellement déguster toute la saveur de votre café.
- **Formats multiples** – permet d'infuser des boissons qui sont versées directement dans votre tasse favorite, une tasse de voyage ou la carafe.
- **Réglages des types d'infusion** – pour régler l'intensité et le type de café infusé:
 - a. L'infusion classique « Classic Brew » offre un café chaud, au goût velouté et équilibré.
 - b. L'infusion corsée « Rich Brew » offre un café plus intense que l'infusion classique, mais tout de même velouté; l'infusion plus courte permet d'ajouter davantage de lait et (ou) de crème.
 - c. L'infusion sur glaçons « Over Ice Brew » offre un café glacé intense et velouté, fraîchement infusé, dont la saveur n'est pas diluée excessivement.
 - d. L'infusion de boissons de spécialité « Specialty Brew » offre la décoction puissante des boissons à base de lait et des boissons glacées de spécialité.
- **Plateforme à formats multiples pour gobelets** – abaissez la plateforme et déposez-y votre tasse favorite. Ensuite, infusez une boisson versée directement dans votre tasse.
- **Réservoir d'eau amovible avec couvercle basculant facilement accessible** – pour un remplissage rapide et facile.
- **Auto-iQ^{MC}** – L'appareil Ninja Coffee Bar^{MC} calcule la quantité d'eau requise pour chacun des formats et des types d'infusion.
- **Carafe isotherme de 1.25 L.**
- **Panneau de commande à DEL avec horloge numérique programmable.**
- **Bouton « PROG » pour l'infusion différée, programmation de 24 h** – pour le réglage de l'infusion différée activée automatiquement le lendemain matin.
- **Mode de préchauffage** – Le Bar à café Ninja restera en mode de ralenti, et chauffera l'eau à l'intérieur pendant 72 heures.
- **Mode de veille** – Après 72 heures, le Bar à café Ninja passera au mode de veille pour économiser de l'énergie, ou vous pouvez mettre le cadran multiservice en position « ARRÊT » pour activer le mode de préchauffage et toutes les autres fonctions.
- **Dispositif antigouttes** – ce dispositif interrompt l'écoulement du café du panier-filtre, pour servir le café pendant le cycle d'infusion; mettez le commutateur à bascule à la position fermée pour éviter l'égouttement après le cycle d'infusion.
- **Fonction de nettoyage (« Clean »)** – ce témoin s'allume lorsque votre appareil Ninja Coffee Bar^{MC} détecte des dépôts calcaires dans le système d'infusion, ce qui pourrait nuire à la saveur du café. Lorsque ce témoin s'allume, suivez les directives de nettoyage de la section Soins et entretien de ce manuel ou les instructions derrière votre appareil d'infusion.
- **Signal sonore indiquant que l'infusion est terminée** – ce signal vous informe que votre café est prêt.

Formats multiples

Infusez des boissons versées directement dans une tasse, une tasse de voyage ou une carafe classique, ou infusez le café pour remplir une demi-carafe.



VEUILLEZ GARDER À L'ESPRIT CES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL :

- ⚠ **MISE EN GARDE : CET APPAREIL PRÉPARE DES LIQUIDES CHAUDS. MANIPULEZ-LE AVEC SOIN.**
- ⚠ **MISE EN GARDE :** Lorsque l'appareil est en marche, n'enlevez PAS le récipient sans d'abord mettre le dispositif antigouttes à la position fermée. Remettez rapidement le récipient et déplacez le dispositif antigouttes à la position ouverte pour continuer l'infusion.
- ⚠ **MISE EN GARDE : NE METTEZ PAS** la carafe isotherme dans le lave-vaisselle.
- ⚠ **MISE EN GARDE :** N'ouvrez jamais le panier-filtre lorsque la cafetière est en marche.
- ⚠ **MISE EN GARDE :** Assurez-vous d'utiliser une tasse d'au moins 350 ml pour le réglage de Tasse, et une tasse de voyage de 475 ml pour le réglage de Tasse de Voyage.

IMPORTANT : NE FAITES PAS fonctionner l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide.

IMPORTANT : Mettez toujours un récipient sous le panier-filtre pour recueillir le café infusé.

IMPORTANT : NE PAS remplir le réservoir excessivement – remplissez d'eau jusqu'à la ligne de remplissage max. seulement.

- 1 Retirez tous les composants d'emballage et les autocollants, ainsi que toutes les étiquettes de l'appareil.
REMARQUE : La carafe isotherme n'est PAS résistante au lave-vaisselle.
- 2 Avec un linge doux, lavez le réservoir d'eau, la carafe isotherme et le panier-filtre à l'eau.
- 3 Rincez et séchez complètement les pièces.
- 4 Avant la première utilisation, exécutez deux cycles d'infusion d'une carafe entière avec de l'eau seulement, puis jetez l'eau.

Réglage de l'horloge et de l'infusion différée

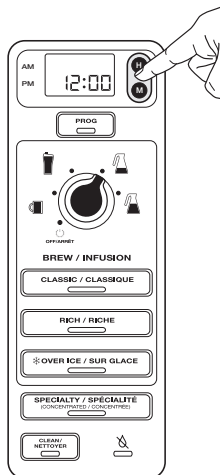


Fig. 1

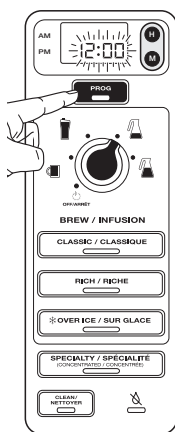


Fig. 2

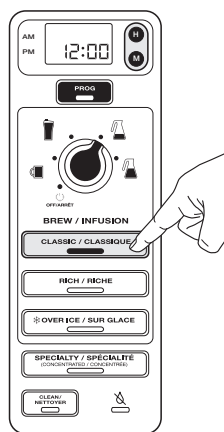


Fig. 3

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

- 1 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique. L'horloge du panneau de commande clignotera pour indiquer que l'heure n'est pas programmée. (Fig. 1)
- 2 Enfoncez les boutons H (heure) et M (minutes) jusqu'à ce que l'heure actuelle soit affichée. L'indicateur AM ou PM (à gauche de l'affichage) s'allumera pendant que vous programmez l'heure.
- 3 Après cinq secondes, l'horloge cessera de clignoter et l'horloge est programmée.

REMARQUE : Si l'horloge cesse de clignoter sans afficher la bonne heure, il suffit d'enfoncer de nouveau le bouton H (heure) ou M (minutes) à tout moment pour que l'affichage clignote. Il est maintenant possible de reprogrammer l'heure actuelle en suivant les étapes ci-dessus.

REMARQUE : Si l'appareil est débranché et après une panne de courant prolongée, il faut régler l'horloge lors du rebranchement de votre Ninja Coffee Bar^{MC}.

PROGRAMMATION DE L'HEURE DE L'INFUSION DIFFÉRÉE

REMARQUE : Le Ninja Coffee Bar^{MC} doit demeurer en marche afin de faire fonctionner l'option d'infusion différée. N'arrêtez pas l'appareil après avoir activé la fonction d'infusion différée.

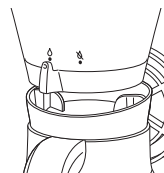
- 1 Enfoncez le bouton « PROG » pour l'infusion différée. Le bouton « PROG » clignotera; l'heure affichée sera « 12:00 » ou correspondra à l'heure programmée pour la plus récente infusion différée. (Fig. 2)
- 2 Lorsque l'heure affichée clignote, enfoncez le bouton H (heure) ou M (minutes) pour programmer l'heure où commencera l'infusion différée. L'indicateur AM ou PM (à gauche de l'affichage) s'allumera pendant que vous programmez l'heure désirée.

- 3 Une fois l'heure désirée programmée, sélectionnez le format du récipient qui sera utilisé lors de l'infusion.
- 4 Sélectionnez le réglage du type d'infusion parmi les quatre boutons clignotants. Le bouton du type d'infusion sélectionné s'allumera. (Fig. 3)
- 5 Lorsque les réglages de l'heure, du format et du type d'infusion sont programmés, laissez le bouton « PROG » clignoter avant de s'allumer en continu ou enfoncez le bouton « PROG » pour activer le mode d'infusion différée. Lorsque la fonction « PROG » est activée, le témoin du bouton s'allume et l'appareil émet un signal sonore pour confirmer que cette fonction est réglée.
- 6 L'heure de l'infusion différée est programmée et votre appareil Ninja Coffee Bar commencera automatiquement l'infusion à l'heure programmée.

REMARQUE : Pour désactiver le cycle d'infusion différée, appuyez de nouveau sur le bouton « PROG »; le témoin de ce bouton s'éteindra. Tout changement apporté au réglage du format ou le début d'une autre infusion annulera l'infusion différée programmée.

- 7 Mettez sous le panier-filtre un récipient dont le format correspond à vos réglages.

IMPORTANT : Assurez-vous que le dispositif antigouttes est à la position ouverte.



Visitez le site ninjakitchen.com pour obtenir de plus amples renseignements et pour visionner des vidéos éducatives.

Assemblage

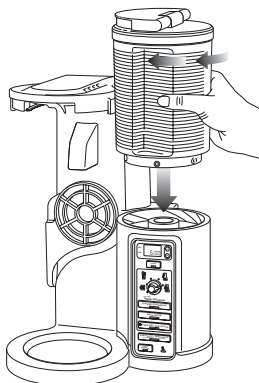


Fig. 4

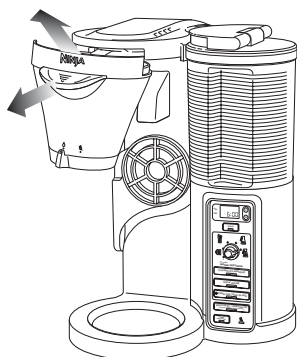


Fig. 5

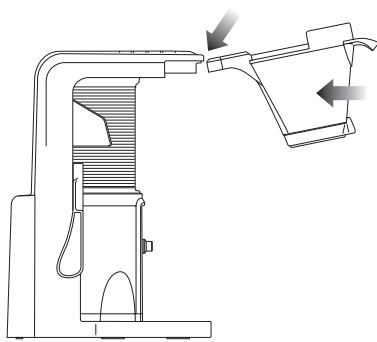


Fig. 6

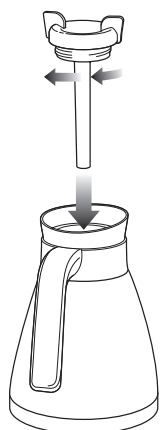


Fig. 7

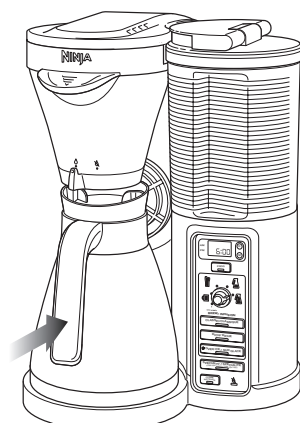


Fig. 8

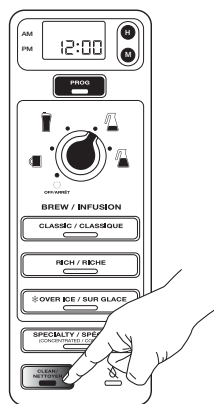
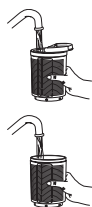


Fig. 9

- 1 Placez l'appareil d'infusion sur une surface sèche, propre et de niveau.
- 2 Pour retirer le réservoir d'eau, tenez celui-ci par la prise prévue à cette fin et faites-le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. **(Fig. 4)** Faites basculer le couvercle ou enlevez celui-ci en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Remplissez le réservoir jusqu'à la ligne de remplissage pour une carafe (« Max Fill », 1,25 L), sans la dépasser. Pour le remettre dans l'appareil, déposez le réservoir sur le socle, puis faites tourner le réservoir dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » indiquant qu'il est verrouillé en place.
- 3 Pour le retirer de l'appareil, faites glisser le panier-filtre en l'inclinant légèrement vers le haut. **(Fig. 5)** Pour le réinsérer, alignez le panier-filtre avec les rails de guidage et faites-le glisser dans l'appareil. **(Fig. 6)**



- 4 Une fois le panier-filtre en place, faites-le glisser complètement dans l'appareil, jusqu'à ce que vous entendiez un léger « clic ».
 - 5 Mettez le couvercle avec orifice pour l'infusion sur la carafe isotherme, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le verrouiller. **(Fig. 7)**
 - 6 Mettez la carafe au centre de la plateforme sous le panier-filtre. **(Fig. 8)**
- REMARQUE :** Pour bien nettoyer l'appareil d'infusion, n'utilisez pas de café lors des deux premiers cycles d'infusion.
- 7 Branchez l'appareil d'infusion dans une prise électrique.
 - 8 Une fois toutes les pièces solidement fixées, enfoncez le bouton « Nettoyer » pour nettoyer l'appareil en profondeur avant la première utilisation. **(Fig. 9)**
 - 9 Videz la carafe de son eau, puis répétez la procédure à partir de l'étape 2 afin d'exécuter un autre cycle de nettoyage complet avec de l'eau avant la première utilisation.

Préparatifs pour l'utilisation

- ▲ MISE EN GARDE :** Remplissez le réservoir jusqu'à la ligne de remplissage maximal (« Max Fill »), sans dépasser cette ligne. Nous recommandons l'utilisation d'eau fraîche, froide et filtrée. Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec d'autres liquides, comme du café infusé, des boissons gazeuses, etc., puisque ces liquides pourraient endommager votre cafetière.

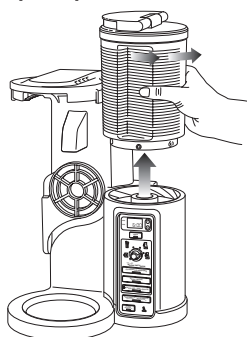


Fig. 10

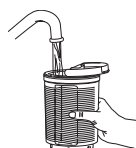


Fig. 11a



Fig. 11b

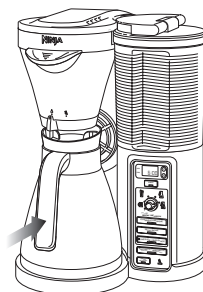


Fig. 12

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

- Pour remplir facilement le réservoir d'eau, il suffit de le tourner légèrement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit délogé de l'appareil. (Fig. 10)
- Faites basculer le couvercle ou enlevez celui-ci en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. (Fig. 11a, Fig. 11b)

REMARQUE : L'assemblage du réservoir d'eau et de son couvercle se verrouille à plusieurs endroits.

- Pour des résultats optimaux, remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et filtrée. Assurez-vous que le niveau d'eau soit au-dessus de la ligne de remplissage minimum pour la quantité de café sélectionnée. Ne pas dépasser la ligne de remplissage max. Les paramètres intelligents de l'appareil mesureront automatiquement la quantité d'eau requise. Pour éviter le remplissage après chaque tasse infusée, remplissez le réservoir jusqu'à la ligne de remplissage pour une carafe.

REMARQUE : Ne pas dépasser la ligne de remplissage max, sinon l'eau débordera du trou de débordement sur le dessus de la poignée. Retirez le réservoir de la cafetière et videz-le jusqu'à la ligne de remplissage max.

Selon le format et le type d'infusion, il est possible qu'il reste de l'eau dans le réservoir.

- Remettez le réservoir dans son logement sur l'appareil. Ensuite, tournez le réservoir dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.
- Mettez sous le panier-filtre le récipient désiré, en vous assurant que celui-ci est bien centré. (Fig. 12)

REMARQUE : La soupape du réservoir pourrait contenir un peu d'eau après le retrait du réservoir. Il suffit d'essuyer la soupape avec un chiffon sec pour enlever l'eau.

QUELLE QUANTITÉ DE CAFÉ OBTENEZ-VOUS DANS VOTRE TASSE?

Chaque format et chaque type d'infusion produit une quantité de café différente afin d'optimiser l'intensité, le goût et le format de votre boisson.

REMARQUE : Lors de l'infusion, le café moulu absorbe une partie de l'eau; la quantité de café est ainsi légèrement inférieure à la quantité d'eau utilisée.

- ▲ MISE EN GARDE :** Assurez-vous d'utiliser une tasse d'au moins 350 ml pour le réglage de tasse, et une tasse de voyage de 475 ml pour le réglage de tasse de voyage.






QUANTITÉ APPROXIMATIVE DE L'INFUSION

Format / infusion	Classique	Riche	Boissons de spécialité
Tasse	281 ml	258 ml	93 ml.
Tasse de voyage	414 ml	390 ml	123 ml
Demi-carafe	620 ml	580 ml	235 ml
Carafe	1.12 L	1.05 L	298 ml

Format / infusion	Sur glace	
	Café seulement	Avec glaçons
Tasse	111 ml	281 ml
Tasse de voyage	174 ml	414 ml
Demi-carafe	310 ml	620 ml
Carafe	468 ml	1.12 L

DÉSIREZ-VOUS OBTENIR UN CAFÉ PLUS CHAUD ?

Vous êtes-vous déjà demandé pourquoi le café pour emporter est servi dans un gobelet en papier? Le type de récipient contenant votre boisson infusée peut avoir une influence importante sur la température de dégustation!

TYPE DE RÉCIPIENT	TASSE EN CÉRAMIQUE			GOBELET NINJA®	GOBELET EN PAPIER
Température du récipient	Température ambiante	Préchauffé avec de l'eau chaude	Préchauffé au four à micro-ondes avec du lait	Température ambiante	Température ambiante
Température de dégustation	Chaud 	Plus chaud 	Plus chaud 	Plus chaud 	Temp. la plus élevée 
Pourquoi existe-t-il une différence?	Une tasse en céramique froide se réchauffe en entraînant une perte de chaleur du café.	Si la tasse est déjà chaude, elle entraîne une plus faible perte de chaleur du café.	Tout comme une tasse froide, le lait froid diminue la température de votre café.	Le gobelet Ninja® à double paroi est conçu pour conserver la température initiale du café de manière plus efficace qu'une tasse en céramique.	Contrairement à une tasse en céramique, un gobelet en papier plus mince ne diminue pas de façon importante la chaleur du café.

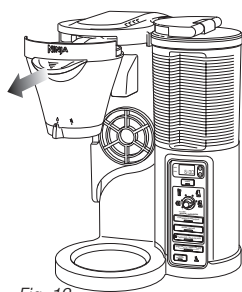


Fig. 13

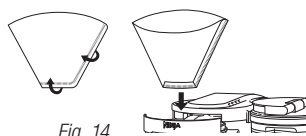


Fig. 14

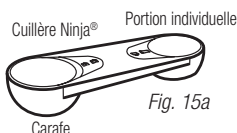


Fig. 15a

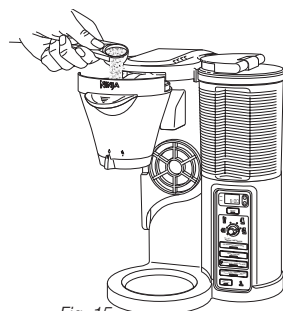


Fig. 15

REPLISSAGE DU PANIER-FILTRE AVEC LE CAFÉ MOULU

Pour des résultats optimaux, utilisez les quantités de café moulu ci-dessous pour chacun des formats de boisson. La quantité de café moulu indiquée pour un format donné est la même, peu importe le réglage de type d'infusion sélectionné. Par exemple, si vous avez sélectionné les réglages Tasse (« Cup ») et Infusion classique (« Classic Brew »), vous utiliserez la même quantité de café moulu que pour les réglages Tasse (« Cup ») et Infusion de boissons de spécialité (« Specialty Brew »).

⚠ MISE EN GARDE : La capacité maximum de café moulu est 12 c. à soupe débordantes ou 6 cuillères de carafe Ninja. Ne dépassez pas cette quantité et n'utilisez pas du café finement moulu, car cela peut causer un débordement.

- Ouvrez le panier-filtre en faisant glisser celui-ci hors de l'appareil. (Fig. 13)

REMARQUE : Pour retirer le panier-filtre de l'appareil, soulevez le panier-filtre en l'inclinant légèrement vers le haut (comme un tiroir de meuble de rangement).

REMARQUE : Examinez le panier-filtre pour vérifier s'il contient du marc de café. Retirez et rincez le panier-filtre au besoin.

- Insérez un cône en papier n° 4 dans le panier d'infusion. Pliez le cône le long des coutures, ouvrez-le complètement,

et appuyez fermement dans le panier d'infusion pour vous assurer qu'il soit complètement inséré (Fig. 14)

- Utilisez la cuillère Ninja (Fig. 15a) et suivez les directives de quantité ci-dessous pour remplir le cornet-filtre. Les quantités suggérées correspondent à des mesures de cuillère rases; veuillez adapter les quantités en fonction de vos préférences. (Fig. 15) Si vous souhaitez mouler des grains de café entiers, nous vous suggérons de choisir une mouture moyenne.

Portion individuelle	Cuillère Ninja® (portion individuelle)	Cuillère à table
Tasse	2 - 3 mesures	2 - 3 c. à table
Tasse de voyage	3 - 4 mesures	3 - 4 c. à table
Carafe	Cuillère Ninja® (mesure pour carafe)	Cuillère à table
Demi-carafe	2 - 3 mesures	5 - 7 c. à table
Carafe	4 - 6 mesures	8 - 12 c. à table

REMARQUE : Ne pas utiliser un café à moudre grossière ou plus de 6 cuillères de carafe Ninja, car cela peut causer le débordement du panier d'infusion.

- Faites glisser le panier-filtre dans l'appareil afin de l'enclencher.

Préparatifs pour l'utilisation – suite

- ▲ **MISE EN GARDE – EAU CHAUDE** – Ne retirez pas le panier-filtre ni le récipient pendant le cycle d'infusion.
- ▲ **MISE EN GARDE : VAPEUR** – Ne touchez pas les événements à vapeur ni le dessus de l'appareil pendant le cycle d'infusion.
- ▲ **MISE EN GARDE** : Après l'infusion, le panier-filtre est chaud. Il faut toujours laisser l'appareil d'infusion refroidir complètement avant de le nettoyer.

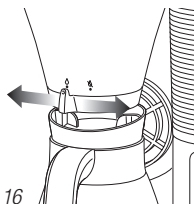


Fig. 16

DISPOSITIF ANTIGOUTTES

REMARQUE : Si le dispositif antigouttes est fermé lorsque l'infusion débute, l'appareil vous en avertira en émettant cinq « bips ». Déplacez le dispositif antigouttes à la position ouverte et sélectionnez le réglage de l'intensité du café infusé.

VOUS SOUHAITEZ SAVOURER VOTRE CAFÉ AVANT LA FIN DU CYCLE D'INFUSION ?

Pendant le cycle d'infusion d'une carafe, fermez le dispositif antigouttes pour interrompre le cycle d'infusion afin de verser une tasse de café. N'oubliez pas de remettre le dispositif antigouttes à la position ouverte afin de continuer l'infusion. (Fig. 16)

REMARQUE : Si vous oubliez de remettre le dispositif antigouttes à la position ouverte, l'appareil Ninja Coffee Bar^{MC} interrompra le cycle d'infusion et émettra un rappel sonore amical après 20 secondes. Après six minutes, l'appareil annulera le cycle d'infusion.

VOUS NE POUVEZ PAS ATTENDRE LES DERNIÈRES GOUTTES ?

Lorsque le cycle d'infusion est terminé, déplacez le dispositif antigouttes à la position fermée afin d'arrêter l'écoulement du liquide se trouvant dans le panier-filtre.

REMARQUE : Lorsque le dispositif antigouttes est fermé, le témoin de ce dispositif s'allume dans le coin inférieur droit du panneau de commande.

REMARQUE : N'oubliez pas de remettre le dispositif antigouttes à la position ouverte lorsque vous êtes prêt à continuer l'infusion. En cas d'oubli, votre appareil Ninja Coffee Bar^{MC} émettra un rappel sonore amical.

INFUSION DU CAFÉ

REMARQUE : Chaque infusion comprend un cycle préinfusion de durée variable. L'infusion commence, puis arrête et l'appareil est silencieux pendant un court laps de temps avant que le cycle recommence. Ce processus permet de saturer uniformément le café moulu.

REMARQUE : Pour un café plus chaud, rincez votre tasse, la tasse de voyage ou la carafe en verre avec de l'eau chaude avant de commencer l'infusion.

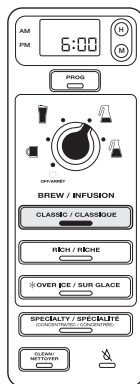


Fig. 17

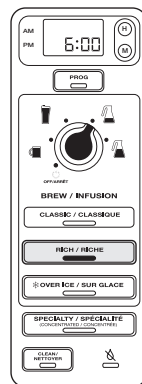


Fig. 18

▲ **MISE EN GARDE** : Assurez-vous que la carafe soit complètement vide avant de démarrer un cycle de nettoyage ou d'infusion. Si vous démarrez un cycle avec de l'eau ou du café dans la carafe, ceci mènera à un débordement.

INFUSION CLASSIQUE OU RICHE

Infusion Classique - pour un café au goût velouté et équilibré.

Infusion Riche - pour un café plus intense que l'infusion classique, mais tout de même velouté; l'infusion plus courte permet d'ajouter davantage de lait et (ou) de crème.

- 1 Après avoir rempli le réservoir d'eau et ajouté le café moulu dans le filtre, assurez-vous que le dispositif antigouttes est à la position ouverte et que le réservoir, le panier et le filtre sont solidement fixés.
- 2 À l'aide du cadran de sélection des formats multiples, sélectionnez le format de café que vous souhaitez infuser. Placez le contenant vide dans lequel vous souhaitez que le café s'écoule sous le panier d'infusion.

REMARQUE : Si vous infusez une tasse individuelle, abaissez la plateforme à formats multiples et déposez votre tasse ou votre gobelet au centre de cette plateforme. Assurez-vous d'utiliser une tasse d'au moins 350 ml pour le réglage de tasse, et une tasse de voyage de 475 ml pour le réglage de tasse de voyage.

REMARQUE : Ne retirez pas le réservoir d'eau, le panier-filtre ou le récipient pendant le cycle d'infusion.

- 3 Appuyez sur le bouton « Classique » pour l'infusion classique ou sur le bouton « Riche » pour l'infusion corsée. Le cycle d'infusion commencera. (Fig. 17, Fig. 18) Appuyez de nouveau sur le bouton « Classique » ou sur le bouton « Riche » ou tournez le cadran de format multi-service à Arrêt pour annuler l'infusion.

REMARQUE : L'infusion commence, puis arrête et l'appareil est silencieux pendant un court laps de temps avant que le cycle recommence. Ce processus permet de saturer uniformément le café moulu.

REMARQUE : Ne retirez pas le réservoir d'eau, le panier-filtre ou le récipient pendant le cycle d'infusion.

- 4 L'appareil Ninja Coffee Bar^{MC} émettra un signal sonore (« bip ») pour indiquer que le cycle d'infusion est terminé.

INFUSION SUR GLAÇE

Ce mode d'infusion est conçu pour préparer sur des glaçons un café chaud, intense, velouté et fraîchement infusé, dont la saveur n'est pas diluée. Assurez-vous que le récipient est rempli de glaçons avant de commencer l'infusion.

⚠ MISE EN GARDE : NE PAS utiliser de verrerie.

- 1 Après le remplissage du réservoir d'eau, ajoutez le café moulu dans le filtre (n'hésitez pas à augmenter la quantité de café si vous préférez une saveur plus intense). Assurez-vous que le dispositif antigouttes est à la position ouverte et que le réservoir, le panier-filtre et le filtre sont solidement fixés.
- 2 À l'aide du cadran de sélection des formats multiples, sélectionnez le format de café que vous souhaitez infuser.
- 3 Avant de commencer l'infusion, remplissez entièrement le récipient désiré avec des glaçons, puis mettez le récipient sous le panier-filtre. Enfoncez le bouton « Sur Glace » pour commencer l'infusion sur glaçon. (Fig. 19) Appuyez de nouveau sur le bouton « Sur Glace » ou tournez le cadran de format multi-service à Arrêt pour annuler l'infusion.

IMPORTANT : Il faut toujours remplir entièrement le récipient désiré avec des glaçons avant de le mettre sous le panier-filtre. N'ajoutez pas des glaçons dans le réservoir d'eau.

REMARQUE : L'infusion commence, puis arrête et l'appareil est silencieux pendant un court laps de temps avant que le cycle recommence. Ce processus permet de saturer uniformément le café moulu.

REMARQUE : Pour préparer une carafe entière de boisson infusée sur glaçons, remplissez la carafe avec des glaçons et ne mettez pas le couvercle avec orifice pour l'infusion.

- 4 L'appareil Ninja Coffee Bar^{MC} émettra un signal sonore (« bip ») pour indiquer que le cycle d'infusion est terminé. Remuez le café pour le refroidir complètement.

REMARQUE : Lors de l'infusion du café sur glaçons, la plaque chauffante intelligente ne s'allumera pas.

QUANTITÉ APPROXIMATIVE DE L'INFUSION

⚠ MISE EN GARDE : Assurez-vous d'utiliser une tasse de la taille convenable, sinon celle-ci risque de déborder.

Format / infusion	Sur glace	
	Café seulement	Avec glaçons
Tasse	111 ml	281 ml
Tasse de voyage	174 ml	414 ml
Demi-carafe	310 ml	620 ml
Carafe	468 ml	1.12 L

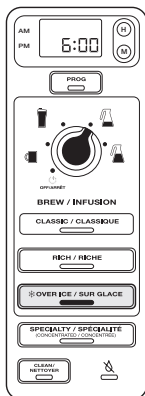


Fig. 19

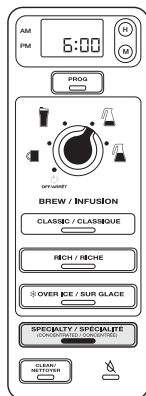


Fig. 20

INFUSION DE BOISSONS DE SPÉCIALITÉ

Ce mode d'infusion permet de préparer un concentré de café intense idéal pour déguster une boisson mélangée ou à base de lait de spécialité. Consultez le livre de recette pour découvrir des recettes inspirantes.

- 1 Après avoir rempli le réservoir d'eau et ajouté le café moulu dans le filtre, assurez-vous que le dispositif antigouttes est à la position ouverte et que le réservoir, le panier et le filtre sont solidement fixés.
- 2 À l'aide du cadran de sélection des formats multiples, sélectionnez le format de café que vous souhaitez infuser.

REMARQUE : Avant d'infuser une boisson mélangée glacée, remplissez le récipient désiré avec la quantité de glaçons recommandée dans la recette.

- 3 Sous le panier-filtre, mettez le récipient dans lequel s'écoulera la boisson infusée. Enfoncez le bouton « Spécialité » pour commencer l'infusion de boissons de spécialité. (Fig. 20) Enfoncez de nouveau le bouton « Spécialité » ou tournez le cadran de format multi-service à Arrêt pour annuler l'infusion.

REMARQUE : L'infusion commence, puis arrête et l'appareil est silencieux pendant un court laps de temps avant que le cycle recommence. Ce processus permet de saturer uniformément le café moulu.

- 4 L'appareil Ninja Coffee Bar^{MC} émettra un signal sonore (« bip ») pour indiquer que le cycle d'infusion est terminé.

Visitez le site ninjakitchen.com pour obtenir de plus amples renseignements et pour visionner des vidéos éducatives.

NETTOYAGE APRÈS L'INFUSION

⚠ MISE EN GARDE : Vérifiez que l'appareil est débranché de la prise électrique avant de le nettoyer.

⚠ MISE EN GARDE : Veillez à laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

REMARQUE : Ne laissez pas du café dans la carafe en verre pour une période prolongée après l'infusion.

REMARQUE : Ne laissez pas de l'eau dans le réservoir si l'appareil n'est pas utilisé pendant plusieurs jours. Rincez le réservoir et remplissez-le d'eau fraîche.

- 1 Avant de nettoyer l'appareil, fermez le dispositif antigouttes.
- 2 Après chaque infusion, laissez refroidir le marc de café et enlevez soigneusement le filtre en papier, jetez-le simplement. Retirez le panier-filtre de l'appareil, puis rincez le panier et lavez à l'eau savonneuse tiède.

REMARQUE : Le panier-filtre et la carafe isotherme ne sont pas résistants au lave-vaisselle.

REMARQUE : Si le marc de café a débordé du panier-filtre ou dans les gouttières de débordement, enlevez le panier-filtre et rincez celui-ci à l'eau courante afin d'éliminer toutes les particules.

- 3 Nettoyez l'appareil en l'essuyant avec un linge humidifié avec de l'eau savonneuse tiède. Laissez refroidir la plaque chauffante avant de la nettoyer avec un linge et de l'eau savonneuse. **N'immergez pas le socle dans l'eau.**
- 4 Nettoyez l'appareil en l'essuyant avec un linge humidifié avec de l'eau savonneuse tiède. Laissez refroidir la plaque chauffante avant de la nettoyer avec un linge et de l'eau savonneuse. **N'immergez pas le socle dans l'eau.**

REMARQUE : Pour des résultats optimaux, utilisez un écouvillon (brosse cylindrique) afin de frotter les parois internes et de les nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude

NETTOYAGE DE VOTRE CARAFE

Nous recommandons que vous rincez votre carafe avec de l'eau savonneuse chaude.

⚠ MISE EN GARDE : NE METTEZ PAS la carafe isotherme dans le lave-vaisselle.

Pour un nettoyage plus profond, nous recommandons que vous utilisiez une brosse en mousse douce tel qu'illustré.



NETTOYAGE DE VOTRE RÉSERVOIR D'EAU

- 1 Videz le réservoir d'eau.
- 2 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.

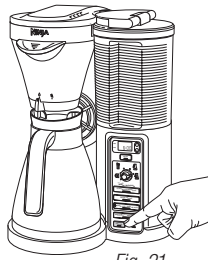


Fig. 21

NETTOYAGE ET DÉTARTRAGE DE VOTRE SYSTÈME D'INFUSION

- ⚠ **MISE EN GARDE : Assurez-vous de laisser la machine à café refroidir avant d'essuyer toute surface lors du nettoyage.**
- ⚠ **MISE EN GARDE : N'IMMERGEZ PAS la machine à café dans de l'eau ou tout autre liquide.**

Le bouton CLEAN (NETTOYER) s'allume lorsqu'il est conseillé d'effectuer un cycle de nettoyage de votre Ninja Coffee Bar^{MC}, car une accumulation de dépôts de calcium pourrait nuire à la saveur de votre café.

Pour nettoyer et détartrer votre Ninja Coffee Bar :

REMARQUE : Le cycle de nettoyage dure environ 60 minutes.

- 1 Sélectionnez le format Full Carafe (Carafe pleine) et placez la carafe vide sous le panier à infusion.
- 2 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 maximal (1,25 L), sans la dépasser.

OU

Versez du vinaigre blanc dans le réservoir jusqu'à atteindre la ligne de tasse de voyage (475 ml), puis remplissez le reste du réservoir d'eau sans dépasser la ligne de remplissage maximal (1,25 L).

IMPORTANT : Utilisez uniquement du vinaigre blanc.

- 3 Une fois que le réservoir d'eau est rempli du mélange de solution de nettoyage et d'eau, appuyez sur le bouton NETTOYER (CLEAN). (Fig. 22)

REMARQUE : Pour annuler le cycle de nettoyage, tournez le cadran de format multi-service à Arrêt pour annuler ou appuyez une fois sur le bouton NETTOYER (CLEAN). L'appareil émettra un bip et arrêtera l'infusion de la solution nettoyante. Jetez tout restant de la solution nettoyante qui se trouve dans le réservoir et la carafe, et nettoyez les deux à fond. Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'à la ligne de remplissage maximal, puis mettez la carafe vide sous le panier à infusion. Faites fonctionner la machine pour remplir la carafe en entier, utilisez l'infusion classique à l'eau seulement pour retirer toute solution nettoyante qui pourrait modifier la saveur de votre café.

IMPORTANT : Si vous annulez le cycle de nettoyage, la machine ne sera pas correctement détartrée, et le voyant de nettoyage (CLEAN) restera allumé.

- 4 L'horloge affichera et fera le décompte du temps restant pour le cycle de nettoyage, une exécution qui demande environ 60 minutes. Votre machine à café Ninja Coffee Bar produira une petite quantité de solution nettoyante pour la distribuer dans le système. Ensuite, l'appareil sera en pause pendant une demi-heure, produisant un peu plus de solution nettoyante et fera une autre pause d'une demi-heure. Les pauses prolongées permettront un nettoyage et un détartrage maximum.

- ⚠ **MISE EN GARDE : NE retirez PAS la carafe lorsque le cycle de nettoyage est activé.**

- 5 Lorsque le cycle est terminé, la cafetière émettra un son et le voyant CLEAN (NETTOYER) s'éteindra.
- 6 Videz et nettoyez soigneusement la carafe et le réservoir d'eau avec de l'eau chaude et savonneuse afin d'éliminer tout résidu de solution de nettoyage qui pourrait nuire à la saveur de votre café.
- 7 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximal (1,25 L) avec de l'eau potable, puis mettez la carafe vide sous le panier à infusion.
- 8 Vidangez le système en effectuant un cycle d'infusion classique à Carafe pleine, avec de l'eau seulement. Une fois le cycle terminé, jetez l'eau et nettoyez soigneusement la carafe afin d'éliminer tout résidu de solution de nettoyage qui pourrait nuire à la saveur de votre café.



REMARQUE : Si le voyant CLEAN (NETTOYER) s'allume de nouveau, c'est qu'il y a toujours présence d'accumulation de dépôts de calcium. Répétez les étapes ci-dessus et le voyant CLEAN (NETTOYER) s'éteindra automatiquement lorsque votre machine à café sera propre.

Si la machine à café a besoin d'être réparée ou pour acheter une solution de détartrage, veuillez communiquer avec le service à la clientèle en composant le 1 877 646-5288.

PROBLÈMES	CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES
<p>Mon appareil Ninja Coffee Bar^{MC} a émis un signal sonore et n'a pas terminé le cycle d'infusion sélectionné.</p>	<p>Assurez-vous que le réservoir d'eau est bien verrouillé et contient suffisamment d'eau pour le cycle d'infusion désiré.</p> <p>Vérifiez le témoin lumineux de nettoyage « Nettoyer ». Si le témoin est allumé, exécutez un cycle de nettoyage avec la solution de détartrage adéquate ou avec une solution de vinaigre blanc. Consultez la section Soins et entretien.</p> <p>Vérifiez le témoin du dispositif antigouttes. Si ce témoin est allumé, assurez-vous que le panier-filtre est complètement inséré dans l'appareil, puis déplacez le dispositif antigouttes à la position ouverte une fois le récipient placé sous le panier-filtre.</p> <p>Si le cycle de NETTOYAGE est terminé et que le Ninja Coffee Bar n'effectue toujours pas l'infusion OU si le témoin NETTOYER clignote, il se peut que vous ayez de l'eau dure et une importante quantité de dépôts calcaires.</p> <p>Si le problème persiste, veuillez appeler le Service à la clientèle au 1-877-646-5288.</p>
<p>Mon bouton NETTOYER clignote et émet un bip. « cln » clignote sur l'horloge.</p>	<p>Le Ninja Coffee Bar détecte une accumulation importante de dépôts calcaires et de minéraux dans les pièces internes de l'infuseur. Lancez un cycle de nettoyage en utilisant une solution de détartrage ou de vinaigre blanc. Veuillez consulter la section Soins et entretien.</p>
<p>Le café infusé contient des sédiments.</p>	<p>La présence de sédiments au fond du récipient de café infusé peut être causée par du marc de café très fin dans le filtre permanent.</p> <p>Pour réduire la quantité de sédiments dans le café infusé, utilisez un café de mouture légèrement plus grossière ou utilisez un filtre en papier.</p>
<p>La boisson infusée contient du marc de café.</p>	<p>Si la boisson infusée contient du marc de café, vérifiez que le contenu du panier-filtre n'a pas débordé.</p> <p>S'il y a trop de café moulu dans le panier d'infusion, ou si vous utilisez du café finement moulu, le café moulu s'infiltrera dans un canal de débordement conçu pour capter les débordements du contenant d'infusion. Pour les meilleurs résultats, utilisez un café à mouture moyenne dans les quantités recommandées.</p>
<p>Du liquide s'égoutte du panier-filtre après l'infusion.</p>	<p>Vérifiez que le commutateur à bascule du dispositif antigouttes est en position fermée pour interrompre l'écoulement.</p> <p>Si le dispositif antigouttes est à la position fermée (aucun écoulement) et que du liquide continue de s'écouler de l'appareil, exécutez un cycle de nettoyage et lavez le panier-filtre en profondeur avec de l'eau savonneuse tiède.</p>
<p>Le filtre en papier tombe ou ne reste pas en place.</p>	<p>L'appareil Ninja Coffee Bar est conçu pour l'utilisation d'un cornet-filtre n° 4. Pour des résultats optimaux, assurez-vous d'utiliser un cornet-filtre de ce format.</p> <p>Assurez-vous que le filtre en papier est enfoncé fermement dans le panier-filtre.</p> <p>Humidifiez les coins du filtre pour des résultats optimaux.</p> <p>Si le problème persiste, essayez d'utiliser le filtre permanent.</p>
<p>Le café infusé n'est pas assez chaud.</p>	<p>Votre système Ninja Coffee Bar comporte une fonction de préchauffage qui permet à votre tasse de café d'être aussi chaude que possible. Après avoir allumé votre Ninja Coffee Bar, le mode de préchauffage s'allumera pendant 3 minutes, le temps de se réchauffer. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le mode de préchauffage s'éteindra, indiquant qu'il est temps d'infuser.</p> <p>Pour obtenir la tasse de café la plus chaude possible à l'aide de votre Ninja Coffee Bar, gardez l'appareil branché et alimenté en tout temps pour permettre au système d'infusion de rester chaud et prêt à infuser.</p>
<p>Lors de l'infusion sur glaçons, ma boisson n'est pas froide.</p>	<p>Le mode d'infusion sur glaçons est conçu pour préparer sur des glaçons un café chaud, intense et velouté. Assurez-vous que votre tasse, tasse de voyage ou carafe est entièrement remplie de glaçons.</p>

PROBLÈMES	CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES								
Le café est insipide.	<p>Si le goût du café est insipide, ajoutez plus de café moulu dans le panier-filtre lors du prochain cycle d'infusion.</p> <p>Si la boisson est toujours insipide après l'ajout de café moulu, essayez le mode d'infusion de café corsé « Rich Brew » afin de préparer un café plus concentré, au goût plus prononcé.</p>								
Le café est trop fort.	<p>Essayez d'utiliser un café de mouture plus grossière.</p> <p>Si le café est encore trop fort, essayez d'infuser une plus petite quantité de café moulu.</p>								
Le cycle d'infusion du café ne démarre pas.	<p>Vérifiez que l'appareil est branché dans une prise de courant et que le réservoir d'eau n'est pas vide.</p> <p>Si le dispositif antigouttes est à la position ouverte, vérifiez que le panier-filtre est complètement inséré dans l'appareil.</p> <p>Si vous entendez cinq « bips », vérifiez que le dispositif antigouttes est à la position ouverte.</p> <p>REMARQUE : L'infusion commence, puis arrête et l'appareil est silencieux pendant un court laps de temps avant que le cycle recommence. Ce processus permet de saturer uniformément le café moulu.</p>								
Le cycle d'infusion est trop lent.	<p>Il faut prévoir environ huit minutes pour préparer une carafe pleine de café infusé ou quatre minutes pour infuser une tasse individuelle.</p> <p>Si le cycle d'infusion est plus long que la normale, exécutez un cycle de nettoyage avec la solution de détartrage.</p>								
Ma tasse, tasse de voyage ou carafe a débordé.	<p>La tasse, tasse de voyage ou carafe peut ne pas avoir été vide avant le cycle d'infusion.</p> <p>Le niveau d'eau dépassait la ligne de remplissage max. sur le réservoir d'eau avant le cycle d'infusion.</p> <p>En mode d'infusion classique « Classic Brew », l'appareil Ninja Coffee Bar^{MC} est conçu pour préparer les quantités suivantes:</p> <table data-bbox="306 773 500 867"> <tr> <td>Tasse</td> <td>281 ml</td> </tr> <tr> <td>Tasse de voyage</td> <td>414 ml</td> </tr> <tr> <td>Demi-carafe</td> <td>620 ml</td> </tr> <tr> <td>Pleine carafe</td> <td>1.12 L</td> </tr> </table> <p>Assurez-vous d'utiliser une tasse d'au moins 350 ml pour le réglage de tasse, et une tasse de voyage de 475 ml pour le réglage de tasse de voyage.</p> <p>REMARQUE : Les modes d'infusion Riche, Sur Glaçe et de boissons de Spécialité, la quantité de café infusé sera inférieure.</p>	Tasse	281 ml	Tasse de voyage	414 ml	Demi-carafe	620 ml	Pleine carafe	1.12 L
Tasse	281 ml								
Tasse de voyage	414 ml								
Demi-carafe	620 ml								
Pleine carafe	1.12 L								
Le panier d'infusion a débordé.	<p>Vérifiez la quantité de café ou le type de café moulu utilisé.</p>								
Il reste de l'eau dans le réservoir.	<p>Le bar à café Ninja Coffee Bar vous permet de remplir le réservoir sans dépasser la ligne de remplissage max, et la technologie à touche unique Auto-iQ^{MC} One Touch Intelligence n'utilise que la quantité minimale nécessaire pour le volume et le style d'infusion sélectionnés.</p> <p>Après l'infusion, vous remarquerez peut-être un restant d'eau dans le réservoir après l'avoir rempli jusqu'à la ligne de remplissage minimum pour le volume sélectionné. Les indicateurs du réservoir d'eau sont les lignes de remplissage minimum qui indiquent qu'il y a suffisamment d'eau pour le volume et le style d'infusion, mais tous les styles d'infusion requièrent de différentes quantités d'eau pour créer la saveur et la concentration désirées.</p> <p>Vous pouvez infuser plusieurs tasses de café avant de remplir le réservoir de nouveau</p>								
L'appareil est-il compatible avec les dosettes de café?	<p>Cet appareil est conçu pour infuser le café moulu seulement. N'insérez pas des dosettes ou des dosettes K-Cup^{MD} dans l'appareil.</p>								

*K-Cup est une marque de commerce déposée Keurig Green Mountain, Inc. L'utilisation de la marque de commerce K-Cup ne signifie pas une affiliation avec Keurig Green Mountain, Inc. ou une approbation par cette société.

PROBLÈMES	CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES
<p>Mon appareil Ninja Coffee Bar^{MC} fuit.</p>	<p>Si la fuite provient du panier-filtre, assurez-vous que toutes les pièces sont bien fixées dans l'appareil. Si la fuite se situe au bas de l'appareil, contactez le Service à la clientèle au 1-877-646-5288.</p>
<p>Pourquoi la deuxième boisson infusée est-elle plus chaude que la première?</p>	<p>Après avoir infusé la première boisson, l'appareil Ninja Coffee Bar est préchauffé. Ainsi, l'appareil infuse ensuite des boissons légèrement plus chaudes. Pour obtenir une boisson infusée chaude, essayez de préchauffer votre tasse.</p>
<p>Combien de temps est-ce que le mode de préchauffage prend pour obtenir la tasse la plus chaude?</p>	<p>Après avoir allumé votre Ninja Coffee Bar, le mode de préchauffage s'allumera pendant 3 minutes, le temps de se réchauffer. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le mode de préchauffage s'éteindra, indiquant qu'il est temps d'infuser. Pour obtenir la tasse de café la plus chaude possible à l'aide de votre Ninja Coffee Bar, gardez l'appareil branché et alimenté en tout temps pour permettre au système d'infusion de rester chaud et prêt à infuser.</p>
<p>J'ai remarqué la conception de la carafe et le couvercle. Quels en sont les avantages?</p>	<p>La forme et la conception uniques de notre carafe vous apportent les avantages suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> Conception à prise facile vous permet de verser le café sans égouttements. Mélange bien votre café dès la première goutte grâce au couvercle de carafe à infusion. Optimise la température du café Vous permet d'infuser du café chaud et glacé.
<p>Volume d'infusion de café : Quels sont les facteurs qui influencent le volume de café?</p>	<p>Lorsque vous confectionnez du café chaud, le café moulu absorbe de l'eau, ce qui mène à une réduction du liquide. Plus vous utilisez de café moulu, plus d'eau sera absorbée. De plus, notre carafe à base large conserve la majorité du café au fond, ce qui aide à contrôler la température plus uniformément.</p> <p>Infusion classique :</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Pleine carafe</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Demi-carafe</p> </div> </div>

Visitez le site ninjakitchen.com pour obtenir de plus amples renseignements et pour visionner des vidéos éducatives.

Pièces de rechange

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces supplémentaires ou de rechange, veuillez visiter notre site : ninjaaccessories.com ou n'hésitez pas à contacter le Service à la clientèle au numéro suivant : 1-877-646-5288.

Shark | NINJA

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

SharkNinja Operating LLC garantit ce produit contre toute défectuosité de matériel ou de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'une utilisation domestique normale, en vertu des conditions, exclusions et exceptions suivantes.

La responsabilité de **SharkNinja Operating LLC** se limite au coût des réparations ou du remplacement de l'appareil, à sa discrétion. Cette garantie limitée ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique pas aux appareils ayant été altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, l'usage abusif, la négligence lors de la manipulation, un emballage inadéquat ou la mauvaise manipulation en transit. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages ou défauts causés par ou résultant du transport, des réparations, ou de l'entretien ni de l'altération du produit ou de ses pièces, effectués par un réparateur non autorisé par **SharkNinja Operating LLC**.

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement dans des conditions d'utilisation domestique normales, et ce, pendant la période de garantie, vous pouvez retourner l'appareil et les accessoires avec la preuve et la date d'achat, port payé. Pour le Service à la clientèle ou pour parler à nos spécialistes de produits, appelez le 1-877-646-5288 ou visitez notre site Web ninjakitchen.com/warranty.

Si il s'avérait que l'appareil présente une défectuosité matérielle ou de fabrication, **SharkNinja Operating LLC** le réparera ou le remplacera sans frais. Vous devez inclure une preuve d'achat et un montant de 19,95 \$ pour couvrir les frais d'expédition de transport de retour.*

Cette garantie limitée s'applique à l'acheteur original de l'appareil et exclut toutes les autres garanties juridiques, implicites ou conventionnelles. Le cas échéant, la responsabilité de **SharkNinja Operating LLC** se limite aux obligations spécifiques expressément énoncées au titre de cette garantie limitée. En aucun cas **SharkNinja Operating LLC** ne peut être tenue responsable d'incidents ou de dommages indirects à quiconque et de quelque nature que ce soit. Certains états et certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects; dans ce cas, cette disposition ne s'appliquera pas.

La garantie limitée vous confère des droits juridiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits qui varient d'un État à l'autre et d'une province à l'autre.

***IMPORTANT : Emballez soigneusement l'appareil pour éviter tout dommage lors du transport. Avant d'emballer l'appareil, assurez-vous d'y apposer une étiquette portant vos nom, adresse complète et numéro de téléphone ainsi qu'une note précisant les détails de l'achat, le modèle et le problème éprouvé par l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (puisque les dommages lors du transport ne sont pas couverts par la garantie limitée). Indiquez sur l'extérieur de votre colis « À L'ATTENTION DE : SERVICE À LA CLIENTÈLE ».**

Enregistrement du produit

Veillez visiter le site Web registryourninja.com ou composer le 1-877-646-5288 pour enregistrer votre nouveau produit Ninja^{MD} dans les dix (10) jours suivant l'achat. Vous devrez fournir le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle, ainsi que votre nom et adresse.

L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans l'éventualité peu probable d'un avis sur la sécurité du produit. En enregistrant votre produit, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les consignes de sécurité énoncées dans ce document.



VISIT US ONLINE AT/ VISITEZ NOTRE SITE WEB :
ninjakitchen.com

Or follow us on any of our social media pages
Suivez-nous dans les réseaux sociaux



fb.me/ninjacoffeebar



youtube.com/ninjacoffeebar



@ninjacoffeebar



pinterest.com/ninjakitchen



@ninjakitchen

SharkNinja Operating LLC

US: Newton, MA 02459

CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7

1-877-646-5288

ninjakitchen.com

Copyright © 2017 SharkNinja Operating LLC

For SharkNinja U.S. Patent information visit sharkninja.com/USPatents.

Pour des renseignements sur les brevets de SharkNinja aux É.-U., veuillez visiter sharkninja.com/USPatents.

Ninja is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC. Auto-iQ, Ninja Coffee Bar and Thermal Flavour Extraction are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

Ninja est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC. Auto-iQ, Ninja Coffee Bar et Thermal Flavour Extraction sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Printed in China / Imprimé en Chine

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.

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous essayons constamment d'améliorer nos produits, donc les clauses contenues dans ce document peuvent changer sans préavis.

CF085C_69_170519_8