

NINJA

COFFEE BAR™

CF090C series

OWNER'S GUIDE
GUIDE D'UTILISATION



ninjacoffeebar.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 NUMBERS:

CF090C, CF091C

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz.

Power: 1450 Watts

Water Reservoir

Capacity: 1.48 Litres (50 ounces)

Ninja and **Ninja Coffee Bar** are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

⚠️ 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 **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, or 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 Extension cords are not recommended for use with this product.
- 9 **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.**

10 The use of an accessory not recommended by the manufacturer may create an overflow condition and scalding hazard, or result in fire, electric shock, or personal injury.

11 **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.

Operating Notice

- 12 **DO NOT** use well water, use tap water.
 - 13 Clogging and backing up of water and/or coffee in the filter basket can occur under any of the following conditions: The use of coffee that is too finely ground; 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.
 - 14 **ALWAYS** use appliance on a dry, level surface.
 - 15 **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 - 16 **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use outdoors.
 - 17 **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
 - 18 **DO NOT** touch warming plate while the brewer is in use.
 - 19 **DO NOT** reach across top of brewer to froth during brewing. Steam is released from vent on top of brewer and can result in a steam burn.
- #### Glass Carafe
- 20 The carafe is designed for use with this appliance. It must never be used on a range top.
 - 21 **DO NOT** set a hot carafe on a wet or cold surface.
 - 22 **DO NOT** use a cracked or scratched carafe or a carafe that has a loose or weakened handle.

23 **DO NOT** clean carafe with abrasive cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.

24 **DO NOT** place carafe in microwave.

25 **DO NOT** expose carafe to extreme temperature changes.

26 **DO NOT** place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.

27 **DO NOT** use for carbonated beverages.

28 **DO NOT** drink directly from the carafe. Liquid from the carafe may be very hot.

29 **DO NOT** use the carafe to store any other type of food when not in use.

30 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.

31 To prevent illness from bacterial growth in the appliance, follow all cleaning instructions in the “Care & Maintenance” section of this owner’s guide.

Maintenance

32 Remove the power cord from the electrical outlet and allow unit to cool before removing brew basket, water reservoir, or filters before surface cleaning.

33 If the product is not operating properly contact SharkNinja Operating LLC at 1-877-646-5288 or ninjacoffeebar.com for examination, repair or adjustment.

34 Clean the system on a weekly basis.

Cord Statement

35 A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

36 **DO NOT** use extension cords with this product.

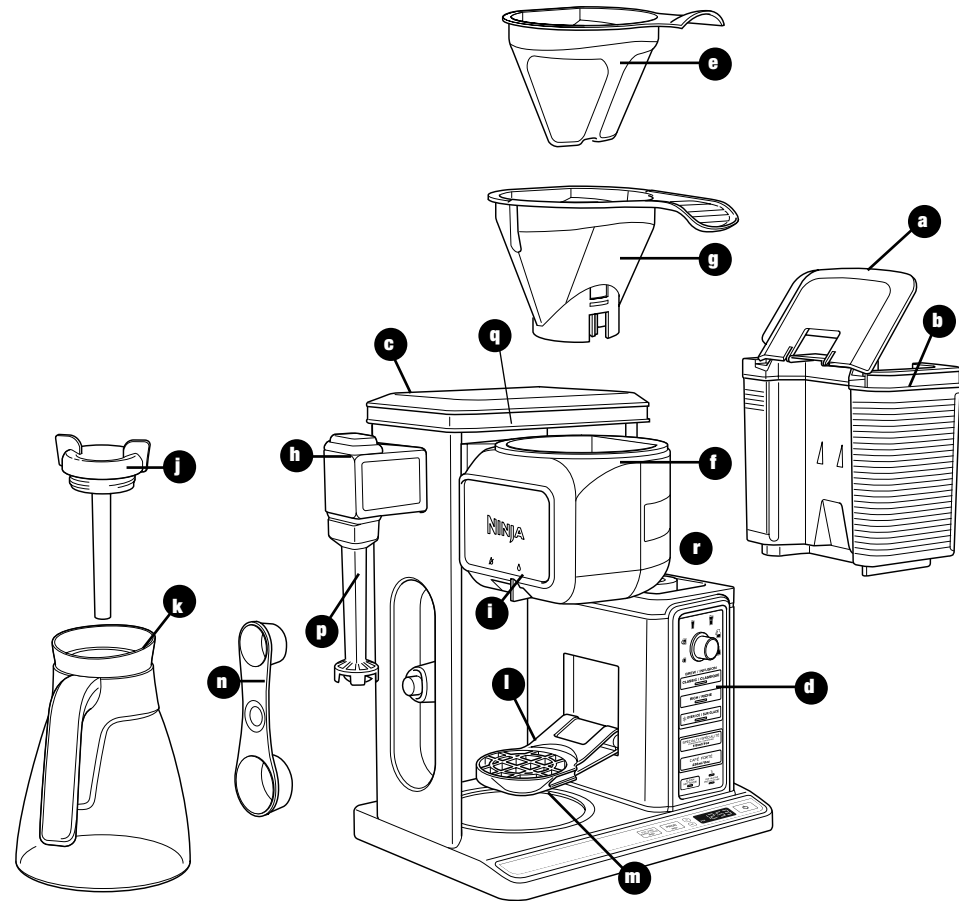
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Thank you for purchasing the Ninja Coffee Bar™.

Getting To Know Your Ninja Coffee Bar	4
Control Panel	5
Features Of The Ninja Coffee Bar	6
Before First Use	7
Setting The Clock and Delay Brew	8
Assembly	9
Preparing and Using the Ninja Coffee Bar	11
How Much Coffee Do You Get In Your Cup?	11
Would You Like A Hotter Coffee?	11
Pre-Heating	11
Filling The Brew Basket With Coffee	12
Drip Stop	13
Intelligent Warming Plate	13
Brewing Coffee	14
Classic and Rich Brew	14
Over Ice Brew	15
Signature Brews: Specialty and Café Forté Brew	15
Frothing Your Milk	16
Care & Maintenance	17
Cleaning After A Brew	17
How To Clean & Descale The Brewing System	18
Troubleshooting Guide	19
Replacement Parts	21
Warranty & Registration	22

Getting To Know Your Ninja Coffee Bar™

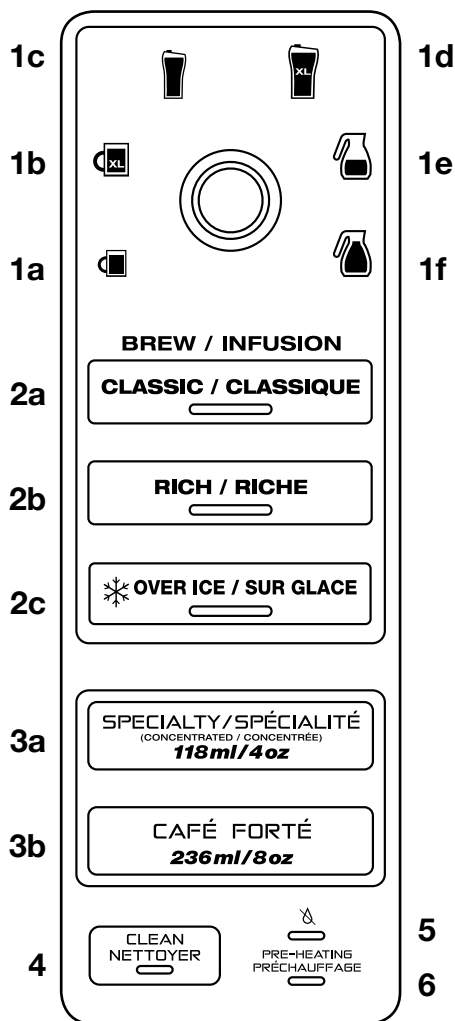
⚠ CAUTION: DO NOT reach across top of brewer to froth during brewing. Steam is released from vent on top of brewer and can result in a steam burn.



- a** Flip-Top Water Reservoir Lid
- b** Removable Water Reservoir
- c** Brewer
- d** Control Panels
- e** Permanent Filter
- f** Swinging Brew Basket
- g** Removable Filter Holder
- h** Integrated Frother
- i** Drip Stop Toggle

- j** Brew-through Carafe Lid
- k** Glass Carafe
- l** Multi-Serve Cup Platform
- m** Intelligent Warming Plate
- n** Double-Sided Scoop: Carafe Side and Single Serve Side
- o** Power Cord & Wrap (not shown)
- p** Frother Whisk
- q** Showerhead
- r** Water Tank Shelf

Control Panel



- 1 Multi-Serve Dial
 - a Cup
 - b XL Cup
 - c Travel Mug
 - d XL Multi-Serve
 - e Half Carafe
 - f Full Carafe
 - 2 Custom Brew Types
 - a Classic Brew Button
 - b Rich Brew Button
 - c Over Ice Brew Button
 - 3 Ninja® Signature Brews
 - a Specialty Brew Button
 - b Café Forté Brew Button
 - 4 Intelligent Clean Cycle Indicator/Button
 - 5 Drip Stop Indicator
 - 6 Pre-Heat Indicator
- Secondary User Interface**
- 7 Stay Warm Button
 - 8 PROG Button
 - 9 Clock Hour and Minute Buttons
 - 10 Programmable Digital Clock
 - 11 Power Save Button

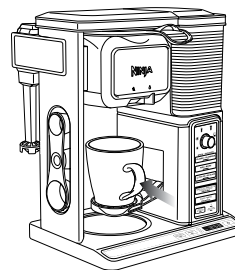
Features of the Ninja Coffee Bar™

- **Thermal Flavour Extraction™ Technology** - Blends Precision Water Delivery with automated controls for Calibrated Temperature, Pre-infusion, Coffee Saturation, and Flavour Richness. Ninja's Advanced Thermal Flavour Extraction technology can truly unlock the full flavour potential of your coffee.
- **Custom Brews** – Ability to brew directly into your favourite cup, travel mug, or carafe.
- **Brew Types** – Control the strength and style of your coffee:
 - a. Classic Brew for smooth, balanced flavour from your favourite coffee.
 - b. Rich Brew for a richer, never-bitter coffee flavour that stands up to milk, cream, or flavouring.
 - c. Over Ice Brew for a smooth, rich, freshly brewed iced coffee that's not watered down.
 - d. Specialty Brew to create a super-rich concentrate to use as a key ingredient in all kinds of hot milk-based, iced, and frozen coffeehouse-style drinks.
 - e. Café Forté for deep, full-bodied, and complex flavour that is so rich and drinkable, it tastes great black—no milk or sweeteners needed.
- **Multi-Serve Cup Platform** – Pull it down, place your favourite 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.
- **1.48 L (50 oz). Glass Carafe**
- **LED Control Panels with Programmable Digital Clock**
- **24-Hour Programmable PROG Button for Delay Brew** – Set it to automatically brew the following morning.
- **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 flavour of your coffee. When it illuminates, follow the cleaning instructions in the Care & Maintenance section or printed on the back of your brewer.
- **Stay Warm Button** – Your warming plate will automatically turn on after brewing a carafe and turn off after 2 hours. The Stay Warm button allows you to manually turn the warming plate off.
- **Intelligent Warming Plate** – Automatically adjusts the temperature of the warming plate to keep your coffee at the ideal drinking temperature without burning it.
- **Audible Ready Signal** – Alerts you that your coffee is ready.
- **2 hour shut off** – Automatically turns off the warming plate two hours after you brew coffee.
- **Permanent Filter** - The permanent filter is a reusable filter that preserves the natural coffee oils and small coffee particles to provide a robust flavour, similar to what you would experience when using a French press.
- **Pre-Heat** - After plugging in or turning your brewer on from Power Save mode, allow 3 minutes for your brewer to pre-heat. When plugged in, your Ninja Coffee Bar will stay ready in pre-warmed mode unless you put the brewer into power save mode.

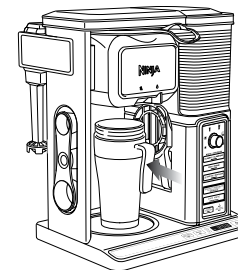
Go to ninjacoffeebar.com for more information and how-to videos.

Brew into a cup or travel mug

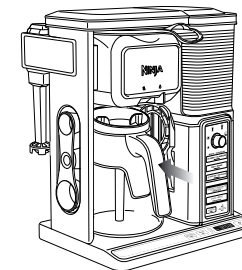
Cup or XL Cup



Travel Mug & XL Multi-Serve



Half Carafe or Full Carafe



7 8 9 10 11



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: Never** open the brew basket when the coffeemaker is in use.
- ⚠ **CAUTION: Please ensure** that you are using at least a 355 ml (12 oz.) cup for the cup size, 414 ml (14 oz) cup for the tall cup size, 473 ml (16 oz) travel mug for the travel mug size and 591 ml (20 oz) travel mug for the XL Multi-Serve 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 glass carafe is dishwasher safe. Place on top rack only.
- 2 Wash the water reservoir, permanent filter, glass carafe and brew basket in warm, soapy water with a soft cloth.
- 3 Rinse and dry thoroughly.
- 4 Wipe the intelligent warming plate with a damp cloth.
- 5 Before first use, prime the system by running two full carafe cycles with water only. After each cycle is complete, discard the brew.

Setting the Clock & Delay Brew

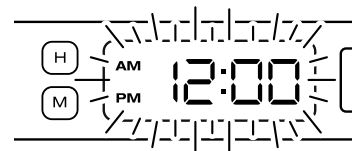


Fig. 1

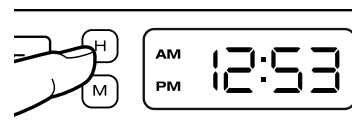


Fig. 2

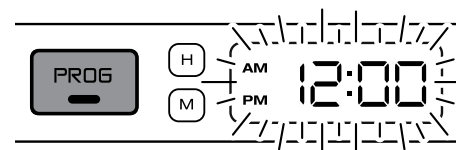


Fig. 3

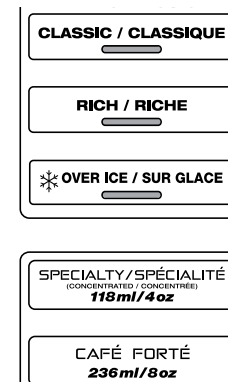


Fig. 4

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. **(Fig. 2)**
- 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 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 SET 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 PROG. The PROG button will illuminate and the clock will begin to flash "12:00" or the last delay brew time that was set. **(Fig. 3)**
- 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 5 flashing buttons. The selected brew type will be lit. **(Fig. 4)**
- 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. 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.
- 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 ninjacoffeebar.com for more information and how-to videos.

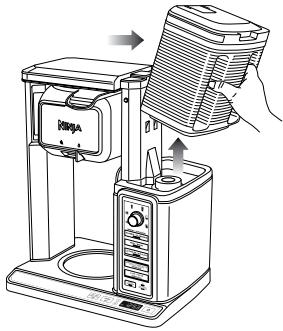


Fig. 5

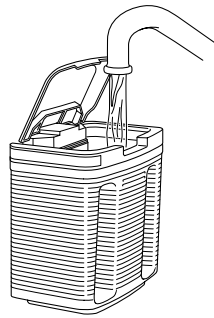


Fig. 6

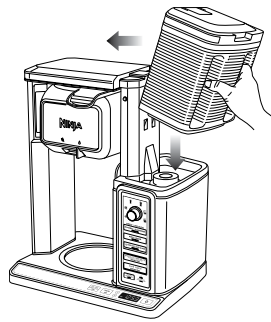


Fig. 7

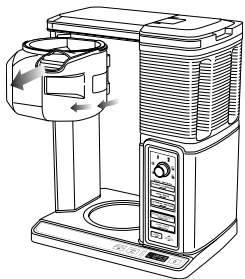


Fig. 8

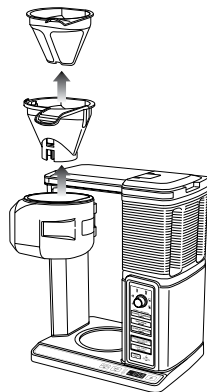


Fig. 9

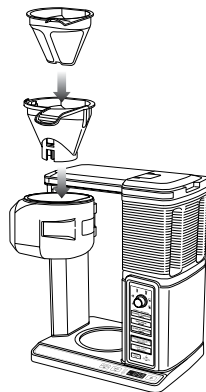


Fig. 10

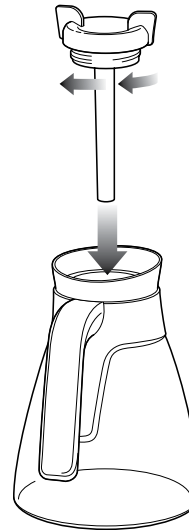


Fig. 11

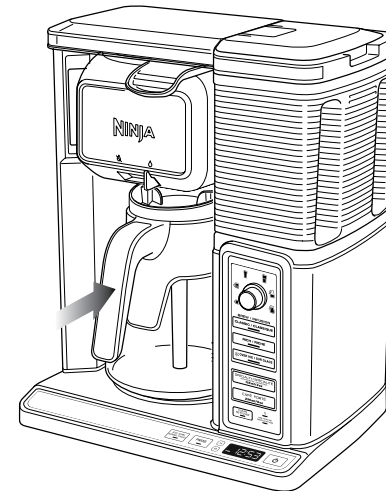


Fig. 12

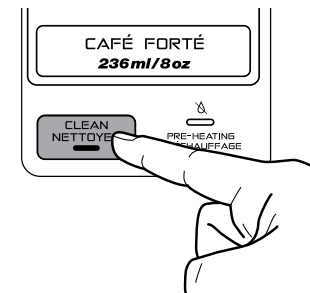


Fig. 13

- 1 Place the brewer on a dry, clean and level surface.
- 2 To easily fill the water reservoir, use the hand grips to lift the reservoir to the right and up off the brewer. (Fig. 5) The water reservoir lid flips open for easy filling, and the entire lid is easily removable for quick cleaning. Add fresh, filtered water at or above the minimum fill line for your desired beverage size (Fig. 6), then return the water reservoir to the brewer by angling the reservoir into the holder and pushing in towards the brewer to lock into place. (Fig. 7) Do not fill water reservoir with any other liquids such as brewed coffee, carbonated beverages, etc. as other liquids may damage your brewer.

- 3 Slide brew basket out (Fig. 8) and lift both the permanent filter and Filter Carrier Insert from the brew basket to remove. (Fig. 9) To reinsert, set the permanent filter and Filter Carrier Insert back into the brew basket. (Fig. 10) When cleaning, you can remove the permanent filter from the brew basket.
- 4 Once the filter is in place, slide the brew basket all the way in until you hear a slight click.

- 5 Twist the brew-through lid clockwise onto the glass carafe to lock into place. (Fig. 11)
 - 6 Center the carafe below the brew basket. (Fig. 12)
- 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 Power Save button then press the CLEAN button to thoroughly clean the machine before first use. (Fig. 13)
- 9 Discard the water in the carafe and repeat, beginning with step 2, with one more Clean Cycle of water before first use.

Preparing and Using the Ninja Coffee Bar™

HOW MUCH COFFEE DO YOU GET IN YOUR CUP?

CAUTION: Please ensure that you are using at least a 355 ml (12 oz.) cup for the cup size, 414 ml (14 oz.) cup for the XL Cup size, 473 ml (16 oz.) travel mug for the travel mug size and 591 ml (20 oz.) travel mug for the XL Multi-Serve size to prevent overflow and a scalding injury.

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.






APPROXIMATE BREW VOLUME

Size/Brew	Classic	Rich	Over Ice (coffee only)	Over Ice (filled with ice)
Cup	280 ml (9.5 oz)	257 ml (8.7 oz)	112 ml (3.8 oz)	280 ml (9.5 oz)
XL Cup	280 ml (11.5 oz)	304 ml (10.3 oz)	136 ml (4.6 oz)	340 ml (11.5 oz)
Travel Mug	414 ml (14 oz)	390 ml (13.2 oz)	174 ml (5.9 oz)	414 ml (14 oz)
XL Multi-Serve	532 ml (18 oz)	473 ml (16 oz)	215 ml (7.3 oz)	532 ml (18 oz)

Our Specialty Brew is always 118 ml (4 oz.) and Café Forté is always 237 ml (8 oz.), so you don't need to adjust the dial for our Signature Brews.

WOULD YOU LIKE A HOTTER COFFEE?

Have you ever wondered why coffee is served in paper cups when you order it to go? The type of cup you brew into can drastically influence the drinking temperature.

Cup Temperature	CERAMIC CUP			NINJA® CUP	PAPER CUP
	Room Temperature	Pre-warmed with hot water	Pre-warmed in microwave with milk		
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.

PRE-HEATING

- After plugging in or turning your brewer on from Power Save mode, press the Power Save button to initiate Pre-heating. You will see your pre-heat LED turn on.
- Allow 3 minutes for your brewer to pre-heat.
- After 3 minutes, the light will turn off. Your brewer has now pre-heated.
- Your Ninja Coffee Bar will stay pre-warmed mode unless you put the brewer into power save mode by pressing the Power Save Button.

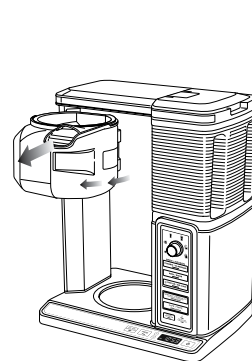


Fig. 14

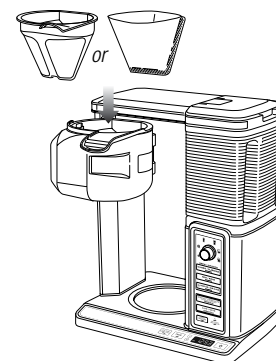


Fig. 15

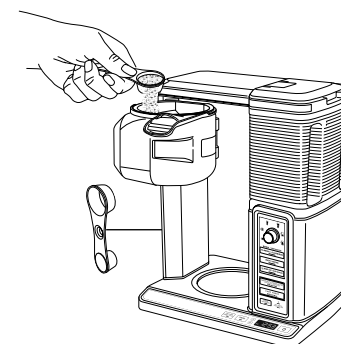


Fig. 16

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 Over Ice Brew.

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

- Open the brew basket by sliding it out of the brewer. (Fig. 14)

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

- Place the permanent filter or a #4 paper cone filter in the brew basket. If using a paper filter, first ensure the permanent filter is removed from the brew basket. Then fold a #4 paper cone filter along the seams and insert firmly into the brew basket. (Fig. 15)

- Use the Ninja Scoop and follow the measurements in the chart to fill the filter. These measurements are based on level scoops—adjust to your preferred taste. (Fig. 16) We suggest using a medium grind size if grinding whole beans.

Serving Size	Ninja® Scoop	Tablespoons
Cup / XL Cup	2–3 small scoops	2–3 Tbsp.
Travel Mug / XL Multi-Serve	3–5 small scoops	3–5 Tbsp.
Half Carafe	3–4 big scoops	6–8 Tbsp.
Full Carafe	4–6 big scoops	8–12 Tbsp.
Signature Brews	Ninja® Scoop	Tablespoons
Specialty (118ml [4oz.])	2 big scoops	4 Tbsp.
Café Forté (237ml [8oz.])	2 big scoops	4 Tbsp.

NOTE: Exceeding the recommended medium grind size for whole beans may cause the brew basket to overflow.

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

Preparing and Using the Ninja Coffee Bar™ - 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.

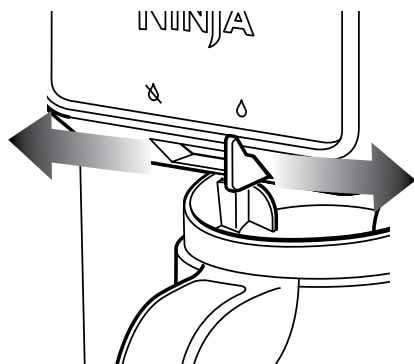


Fig. 17

DRIP STOP

NOTE: If the Drip Stop is closed before you begin a brew, the brewer will notify you with 5 beeps and the Drip Stop light will be illuminated. 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. 17)

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.

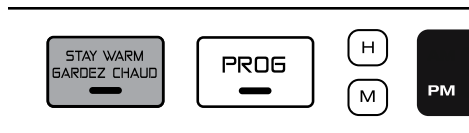


Fig. 18

INTELLIGENT WARMING PLATE

The Intelligent Warming Plate will automatically turn on after a full or half carafe size of Classic or Rich brew. The Intelligent Warming Plate will adjust the heat it produces in order to avoid burning the coffee over time.

⚠ **CAUTION:** The **HOT SURFACE** light will illuminate when the warming plate is hot. Do not touch the surface when this light is illuminated.

STAY WARM BUTTON

Press the Stay Warm Button after the brew to turn the Intelligent Warming Plate off. You can turn the Intelligent Warming Plate back on within 2 hours of the brew by pressing the stay warm button again if desired. (Fig.18)

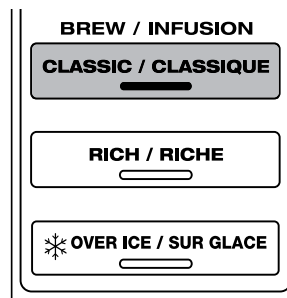


Fig. 19

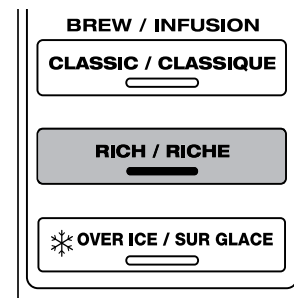


Fig. 20

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 glass carafe with hot water prior to brewing.

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

CUSTOM BREWS: CLASSIC, RICH OR OVER ICE BREW

Classic Brew - For a smooth, balanced flavour.

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 355 ml (12 oz.) cup for the cup size, 414 ml (14 oz.) cup for the tall cup size, 473 ml (16 oz.) travel mug for the travel mug size and 591 ml (20 oz.) travel mug for the XL Multi-Serve size.

- 3 Press the CLASSIC BREW or RICH BREW button and the brew will begin. (Fig. 19, Fig. 20) Press the CLASSIC BREW or RICH BREW button again 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: If brewing a half carafe or a full carafe, the Stay Warm indicator and Intelligent Warming Plate will automatically turn on. (Fig. 19, Fig. 20) This can be turned off by pressing the Stay Warm button once illuminated. The Intelligent Warming Plate will turn off automatically after 2 hours.

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.

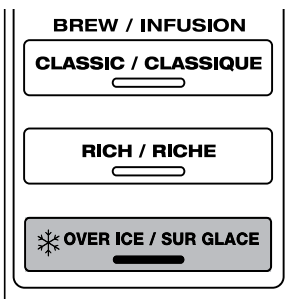


Fig. 21

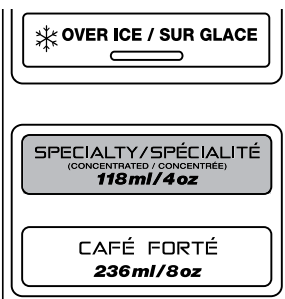


Fig. 22

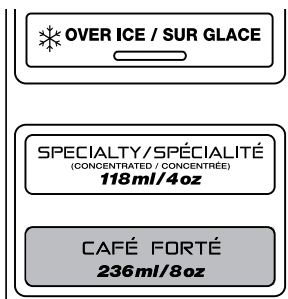


Fig. 23

OVER ICE BREW

Designed to brew hot coffee over ice to lock in the flavour 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. However, the provided glass carafe is safe to use due to the specialized glass material.

- 1 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 and the reservoir, basket and filter are in place.
- 2 Use the Multi-Serve dial to select the size of coffee that you would like to brew.
- 3 Before brewing, fill the desired vessel to the top with ice cubes and place the vessel below the brew basket. Press the OVER ICE BREW button and the brew will begin. (Fig. 21) Press the OVER ICE BREW button again to cancel the 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.

- 4 The Ninja Coffee Bar will beep to signal a completed brew. Stir to cool coffee completely.
- CAUTION: Make sure to use the proper cup size, to prevent coffee overflowing the cup.**

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

NINJA BREWS

Specialty and Café Forté brews deliver a specific amount of concentrated coffee for the perfect brew every time. Specialty delivers approximately 118 ml (4 oz), and Café Forté delivers approximately 237 ml (8 oz).

SPECIALTY OR CAFÉ FORTÉ BREW

The Specialty Brew produces a strong coffee concentrate perfect for an iced blended coffee drink or milk-based specialty drink.

Café Forté has a deep, full-bodied, and complex flavour that is rich and drinkable. It tastes great black—no milk or sweeteners needed. Refer to the Inspiration Guide for recipes.

- 1 After filling the water reservoir and adding ground coffee to the filter, be sure that the Drip Stop is open and that the reservoir, basket and filter are securely in place.

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

- 2 Place the vessel that you would like to brew into underneath the brew basket. Press the SPECIALTY BREW button or CAFÉ FORTÉ button and the brew will begin. (Fig. 22, 23) Press the SPECIALTY BREW button or CAFÉ FORTÉ button again or press the Power Save button 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: No matter which size is selected on the Multi-Serve dial, Specialty will always brew 118 ml (4 oz), and Café Forté will always brew 237 ml (8 oz).

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

CAUTION: DO NOT reach across the top of the brewer to froth during brewing. Steam is released from vent on top of brewer and can result in a steam burn.

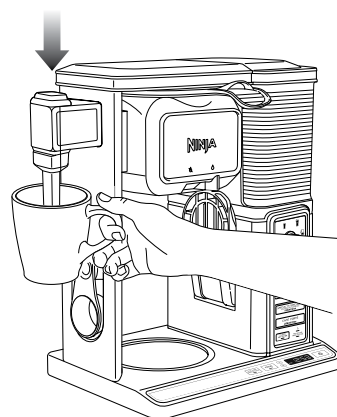


Fig. 24

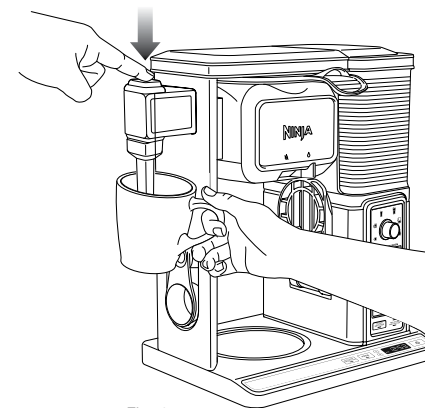


Fig. 25

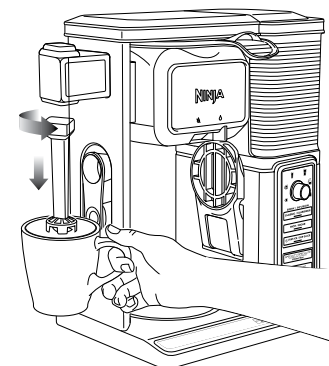


Fig. 26

FROTHING YOUR MILK

- 1 Pour milk into cup, until it is about one-third full. (Use more or less milk depending on your preference.) Microwave for 45-60 seconds for hot milk.
- 2 Move the frother into the ready position by swinging the arm toward the front.
- 3 Hold cup under the frother and submerge the whisk just below the surface of the milk. This allows air to fold into the milk, for the frothiest results. (Fig. 24)
- 4 Press and hold the frothing button for 30 to 45 seconds. (Fig. 25)
- 5 You can easily remove the frother whisk by twisting it clockwise. Keep your cup below the whisk and carry it to your sink or dishwasher for cleaning. (Fig. 26)

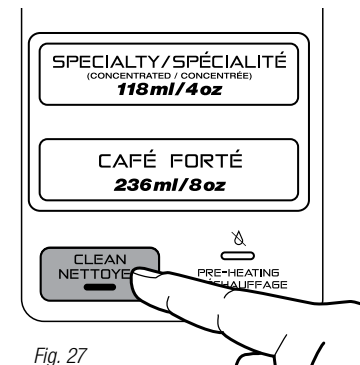


Fig. 27

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 glass carafe is scratched or handle is loose or damaged.

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

NOTE: Do not leave water in or underneath the water 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 permanent filter and wash. If using a paper filter, simply discard. Remove brew basket from the brewer, rinse and wash with soap and warm water.
- 3 After each froth, rinse thoroughly or place the frother whisk on top rack of dishwasher.

NOTE: The swinging brew basket is not dishwasher safe.

NOTE: The flip-top reservoir lid is 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.

- 4 Wash the 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, glass carafe, permanent filter and water reservoir are top shelf dishwasher safe.

IMPORTANT: Clean the glass carafe with a soft brush or sponge. Do not use a wire brush.

- 5 Wipe machine down with a warm cloth with soap and water. Let the warming plate cool before cleaning with a wet cloth and soap and water. Clean shower head, the water reservoir shelf, the water reservoir, flip-top water reservoir lid, the removable filter carrier and Filter Carrier Insert with soap and water. **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 CARAFE

We recommend rinsing your carafe with warm soapy water, or placing in the top shelf of your 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.
- 3 Clean the water reservoir shelf with cloth and warm soapy water.

HOW TO CLEAN & DESCALE THE BREWING SYSTEM

- ⚠ **CAUTION:** Be sure to allow the brewer to cool before cleaning.
- ⚠ **CAUTION:** DO NOT immerse the coffeemaker into water or any other liquid.

NOTE: Cleaning is recommended before use, weekly, and as soon as the CLEAN button illuminates. Cleaning your Ninja Coffee Bar™ is recommended to keep your brewer brewing hot, rich, and smooth coffee.

The CLEAN button will illuminate when there is a calcium buildup on your Ninja Coffee Bar that could be affecting the flavor of your coffee. If you do not clean your brewer when instructed to do so, eventually the CLEAN light will flash and an urgent "Clean" message will appear on the clock display. The cleaning cycle is a two stage process, the reservoir is first filled with cleaning solution and later with clean water to flush the system.

To clean and descale your Ninja Coffee Bar:

- 1 Select the Carafe size and set the carafe beneath the brew basket.
- 2 Use a descaling solution and follow the directions on the package. Fill the water reservoir up to but not exceeding the Max Fill line (43 oz.)

OR

- 3 Fill the water reservoir to the Travel Mug line (16 oz.) with white vinegar, then fill the rest of the reservoir with water up to but not exceeding the Max Fill line (43 oz.)

IMPORTANT: Use only white vinegar.

- 4 Once the water reservoir is filled with your cleaning solution and water mixture, press the CLEAN button (Fig. 27).

- 5 Your Ninja Coffee Bar will deliver a small amount of water to distribute the cleaning mixture through the system. It will then pause for one hour as the clock display counts down. Do not remove the carafe from the base during this period, as there will be additional water delivered.

- 6 After one hour, your Ninja Coffee Bar will discharge the remainder of the cleaning mixture into the carafe. Upon completion, the Ninja Coffee Bar will beep, and a "Flush" message will appear on the clock screen.

- 7 Empty and thoroughly clean the carafe and water reservoir to remove any cleaning solution that could affect the flavor of your coffee.

- 8 Fill the reservoir with fresh water up to but not exceeding the Carafe line (43 oz. Max Fill line) and set the carafe beneath the brew basket.

- 9 Press the CLEAN button to begin the Flush stage. (The Flush stage takes approximately 8 minutes.)

- 10 Upon completion of the Flush stage, the CLEAN light will turn off. Discard the water in the carafe.

NOTE: If the CLEAN light illuminates again, then calcium 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.

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
Sediment in my coffee.	If there is sediment at the bottom of the brewed coffee, this may be due to using finely ground coffee in the permanent filter. To reduce the amount of sediment in the brewed coffee use a slightly coarser grind or use a paper filter.
Grounds in my coffee.	If there are grounds in your coffee, check to make sure the brew basket did not overflow. 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.
Brew Basket dripping after brew.	Check to see if the Drip Stop toggle is set to the closed, no-drip position. 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.
Paper filter falling over.	The Ninja Coffee Bar™ is designed to take a #2 cone filter. Be sure you are using this size and shape for best results. Be sure the paper filter is firmly pressed into the brew basket. Wet the corners of the filter for best results. If problem persists, try using the permanent filter.
Coffee is not hot enough.	To keep your coffee hotter longer, pre-heat your mug or carafe by rinsing it with hot water from the tap. If using a microwave safe mug with cream or milk, try pre-heating the cream or milk in the microwave for 30 seconds. NOTE: Never place carafe in the microwave.
Over Ice Brew is not cold.	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.
Weak coffee.	If the coffee tastes weak, try adding more coffee grounds into the brew basket for the next brew cycle. If the coffee is still weak after adding more coffee grounds, try Rich Brew to make a stronger, more concentrated cup.
Coffee too strong.	Try using a coarser grind. If the coffee is still too strong, try using less coffee grounds.
Brew will not start.	Make sure the Power Save Button light is illuminated. Check to make sure the brewer is plugged in and water is in the water reservoir. If the Drip Stop is in the open position, check that the brew basket is pushed all the way into the brewer. If you hear 5 beeps, check that the Drip Stop is in the open position. 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.
Brew cycle is too slow.	A carafe brew will take approximately 8 minutes and the single cup will take approximately 4 minutes. If the brew cycle is taking longer than normal, run the Clean Cycle with the descaling solution.

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
My cup, travel mug or carafe overflowed.	The cup, travel mug or carafe may not have been empty prior to brewing. The water exceeded the Max Fill line on the water reservoir prior to brewing. The Ninja Coffee Bar™ is designed to dispense the following amounts on Classic brew: Cup 281 ml (9.5 oz.) XL Cup 340 ml (11.5 oz.) Travel Mug 414 ml (14 oz.) XL Multi-Serve 532 ml (18 oz.) Half Carafe 828 ml (28 oz.) Carafe 1.27 L (43 oz.) Please ensure that you are using at least a 355 ml (12 oz.) cup for the cup size, 414 ml (14 oz.) cup for the XL Cup size, 473 ml (16 oz.) travel mug for the travel mug size and 591 ml (20 oz.) travel mug for the XL Multi-Serve size. NOTE: On Rich Brew and Over Ice Brew there will be less volume dispensed. Specialty Brew will deliver approximately 118 ml (4 oz). and Café Forté will deliver approximately 237 ml (8 oz).
Brew basket overflowed.	Check the amount of coffee or type of grind used.
Water left in my reservoir.	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. After a brew you may notice leftover 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, but all brew styles use different amounts of water to create the proper flavour and concentration. You can brew multiple cups before needing to refill.
Does it take coffee pods?	This brewer is designed to brew coffee grounds only. Do not insert pods or K-Cups®.
My Ninja Coffee Bar is leaking.	If the leak is coming from the brew basket, be sure all the parts are fit securely in the brewer. If the leak is coming from the bottom of the brewer, call customer service at 1-877-646-5288.
My Ninja Coffee Bar beeped and did not complete the full brew that I selected.	Ensure the water reservoir is locked in place and is filled with enough water for the desired brew. 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. 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. If the problem persists, please call customer service at 1-877-646-5288.
Why is the second cup that I brewed hotter than the first cup?	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. Or after pugging in or turning on your brewer from Power Save mode, allow 3 minutes for your brewer to preheat.

*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.

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 from 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 1 (877) 646-5288 or visit our website ninjacoffeebar.com.

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 ninjacoffeebar.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.

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
I noticed the carafe design & lid. What are the benefits?	Our unique carafe shape and design has the following benefits: Easy-grip design makes it easy to pour coffee without dripping. Thoroughly mixes your coffee from the first drop to the last thanks to the brew-through carafe lid. Optimizes coffee temperature. Allows you to brew both hot and iced coffee.
Coffee Brew Volume: What impacts coffee brew volume?	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. Classic Brew:   Full Carafe Half Carafe
How does the Ninja Coffee Bar™ keep coffee at the right temperature?	The carafe is designed to keep most of the coffee volume in the bottom so it can be held closer to the Intelligent Warming Plate. This helps maintain the coffee at the ideal drinking temperature.

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

Replacement Parts

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour usage domestique seulement

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

Mots indicateurs de sécurité

Ce manuel et les étiquettes de sécurité apposées à cet appareil utilisent des mots indicateurs avertissant des dangers de sécurité avec différents niveaux de risque.

Voici les mots utilisés et leurs définitions :

- **AVERTISSEMENT** indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas prévenue, pourrait mener à la mort ou à une blessure grave.
- **ATTENTION** indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait mener à une blessure de gravité mineure ou moyenne.
- **AVIS** concerne les pratiques qui ne sont pas liées aux blessures.

Les mots « **AVERTISSEMENT** » et « **ATTENTION** » sont précédés d'un triangle, pour indiquer qu'ils sont liés à la sécurité.

Les termes « **IMPORTANT** » et « **REMARQUE** » sont également utilisés pour décrire de bonnes idées pour améliorer et rendre plus efficace l'utilisation de l'équipement.

CE GUIDE PORTE SUR LE NUMÉRO DE MODÈLE :
CF090C, CF091C

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension : ~120 V, 60 Hz
Puissance : 1450 W
Capacité du réservoir d'eau : 1,49 L (50 onces)

Ninja et **Ninja Coffee Bar** sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.

⚠ AVERTISSEMENT :

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

Précautions générales

- 1 **NE permettez PAS** aux jeunes enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 2 Afin de réduire le risque d'électrocution, cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). À des fins de sécurité, cette fiche s'insère dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien accrédité. **NE forcez PAS** pour insérer la fiche dans la prise, et ne tentez pas de la modifier.
- 3 Pour éviter les électrocutions, **NE submergez PAS** l'appareil et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec de l'eau ou tout autre liquide.
- 4 Laissez l'appareil refroidir avant d'enlever des pièces et avant le nettoyage.
- 5 **Ne portez JAMAIS** l'appareil par le cordon d'alimentation et ne tirez pas sur celui-ci pour débrancher l'appareil; tirez plutôt sur la fiche.
- 6 **N'utilisez PAS** un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, un appareil qui a subi une défaillance ou un appareil qui a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit.
- 7 **NE laissez PAS** le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes, comme une cuisinière.
- 8 L'utilisation d'une rallonge électrique n'est pas recommandée pour ce produit.
- 9 **NE retirez PAS** le panier à infusion ou la carafe pendant l'infusion. **Le retrait de ces pièces pendant le cycle d'infusion pourrait mener à un échaudage.**

- 10 L'utilisation d'un accessoire n'étant pas recommandé par le fabricant pourrait causer un débordement et un danger d'échaudage, ou mener à un incendie, à une électrocution ou à une blessure.
- 11 **NE faites PAS** fonctionner votre appareil dans un meuble de rangement pour électroménagers ou sous une armoire. Lors du stockage dans un meuble de rangement pour électroménagers, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique. Ne pas le débrancher pourrait causer un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche aux parois du meuble de rangement pour électroménagers, ou si la porte touche à l'appareil lorsqu'on la ferme.

Avis d'utilisation

- 12 **N'utilisez PAS** l'eau d'un puits : utilisez l'eau du robinet.
- 13 Les conditions suivantes peuvent causer une obstruction et un refoulement de l'eau et du café dans le panier à filtre : utiliser un café trop finement moulu; utiliser plus d'un filtre de papier; utiliser le filtre permanent avec un filtre de papier; ne pas nettoyer le café moulu du filtre permanent; ou permettre au café moulu de déborder par-dessus le filtre.
- 14 **Utilisez TOUJOURS** l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 15 **NE PLACEZ PAS** l'appareil sur un élément de poêle électrique ou de poêle au gaz chaud ou à proximité de celui-ci, ou dans un four chaud.
- 16 **N'utilisez PAS** l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur.
- 17 **NE touchez PAS** aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- 18 **NE touchez PAS** la plaque chauffante pendant que la machine à café fonctionne.
- 19 **NE passez PAS** la main au-dessus de la machine à café pour utiliser la buse à mousser pendant l'infusion. De la vapeur s'échappe de l'orifice au-dessus de la machine à café et pourrait causer une brûlure par la vapeur.

Carafe de verre

- 20 La carafe est conçue pour être utilisée avec cet appareil. Elle ne doit jamais être utilisée sur le dessus d'une cuisinière.

- 21 **NE placez PAS** une carafe chaude sur une surface mouillée ou froide.
- 22 **N'utilisez PAS** une carafe fêlée ou égratignée ou une carafe avec une poignée lâche ou fragilisée.
- 23 **Ne nettoyez PAS** la carafe avec des nettoyants abrasifs, des tampons de laine d'acier ou tout autre matériel abrasif.
- 24 **NE mettez PAS** la carafe au four micro-ondes.
- 25 **N'exposez PAS** la carafe à des changements extrêmes de température.
- 26 **NE placez PAS** la carafe sur un élément électrique ou un élément au gaz chaud ou à proximité de celui-ci, ou dans un four chaud.
- 27 **NE l'utilisez PAS** pour des boissons pétillantes.
- 28 **NE buvez PAS** directement de la carafe. Le liquide dans la carafe pourrait être très chaud.
- 29 **N'utilisez PAS** la carafe pour stocker tout autre type d'aliment lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- 30 Assurez-vous que la carafe est complètement vide avant de commencer un cycle de nettoyage ou d'infusion. Commencer un cycle avec de l'eau ou du café dans la carafe causera un débordement.
- 31 Afin d'éviter les maladies liées à la croissance bactérienne dans l'appareil, suivez toutes les instructions de nettoyage figurant dans la section « Soins et entretien » du présent guide d'utilisation.

Entretien

- 32 Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique et laissez l'appareil refroidir avant de retirer le panier à infusion, le réservoir d'eau ou les filtres à des fins de nettoyage de la surface.
- 33 Si le produit ne fonctionne pas correctement, communiquez avec SharkNinja Operating LLC au 1 877 646-5288 ou à ninjacoffeebar.com à des fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
- 34 Nettoyez le système toutes les semaines.

Avis sur le cordon

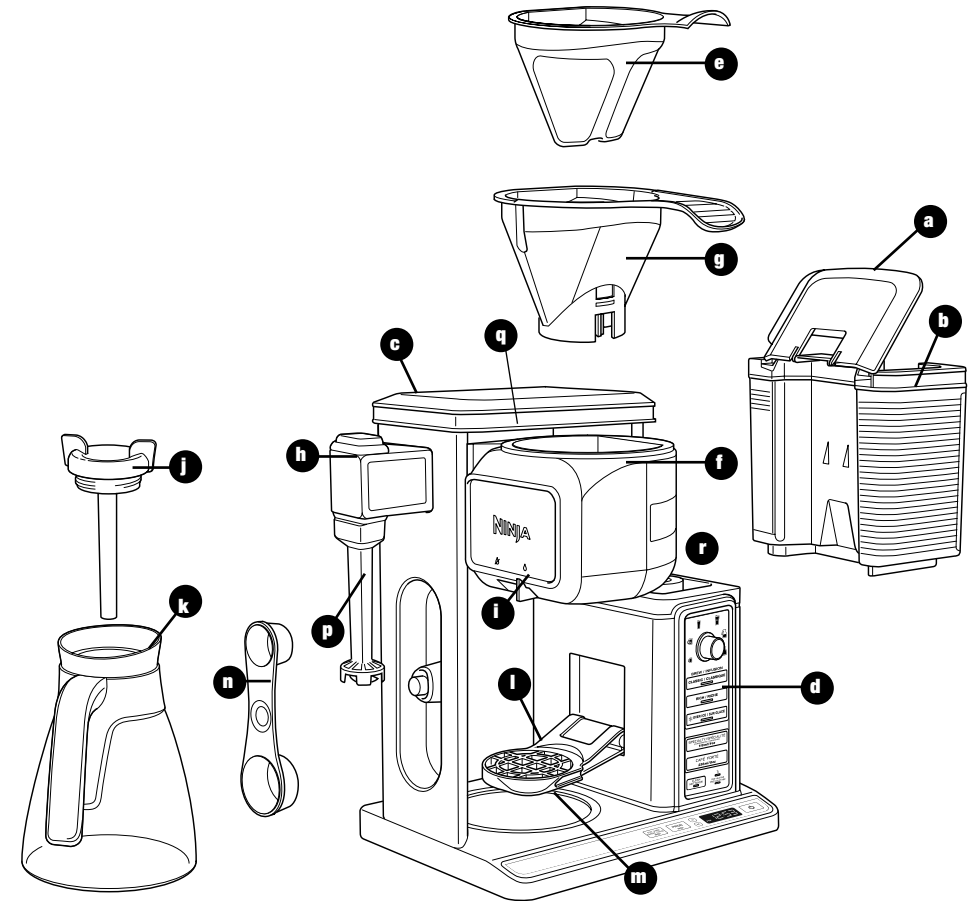
- 35 Un cordon d'alimentation court est fourni; un cordon plus long augmente les risques qu'on s'y empêtre ou qu'on trébuche sur celui-ci.
- 36 **N'utilisez PAS** de rallonge avec ce produit.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

Apprendre à connaître votre Ninja Coffee Bar	26
Panneau de commande.....	27
Caractéristiques du Ninja Coffee Bar.....	28
Avant la première utilisation.....	29
Réglage de l'horloge et de l'infusion différée.....	30
Assemblage.....	31
Préparation et utilisation du Ninja Coffee Bar	33
Quelle quantité de café obtenez-vous dans votre tasse?	33
Aimeriez-vous un café plus chaud?	33
Préchauffage	33
Remplissage du panier à infusion de café	34
L'arrêt d'égouttement	35
Plaque chauffante intelligente	35
Infusion du café	36
Infusion classique et infusion riche	36
Infusion sur glace.....	37
Infusions spéciales : Infusion spécialité et Café Forté	37
Faire mousser votre lait	38
Soins et entretien.....	39
Nettoyage après une infusion.....	39
Comment procéder au nettoyage et au détartrage du système d'infusion.....	40
Guide de dépannage	41
Pièces de rechange.....	43
Garantie et enregistrement	46

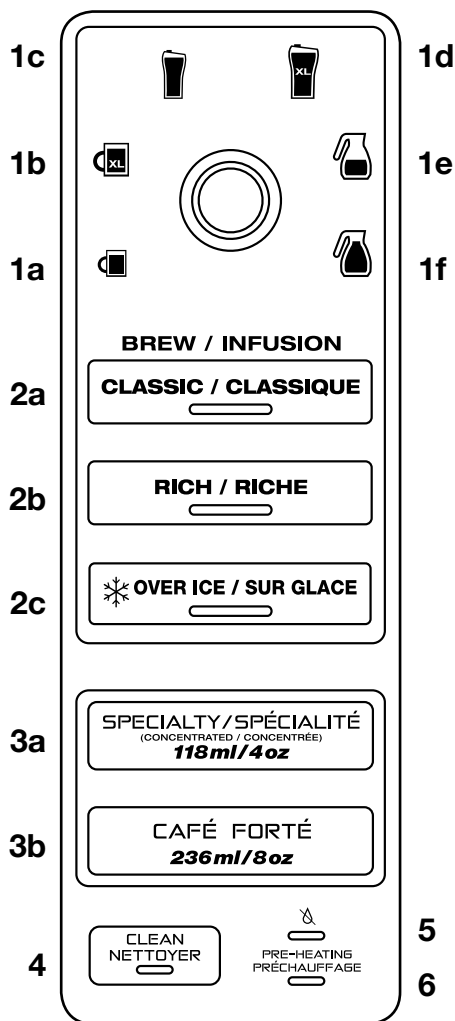
⚠ AVERTISSEMENT : NE passez PAS la main au-dessus de la machine à café pour utiliser la buse à mousser pendant l'infusion. De la vapeur s'échappe de l'orifice au-dessus de la machine à café et pourrait causer une brûlure par la vapeur.



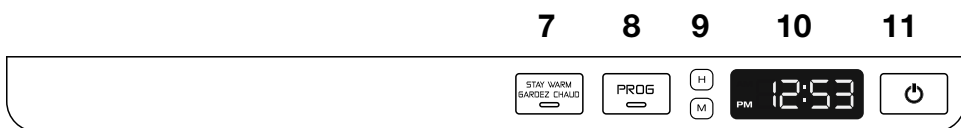
- a** Couvercle à bascule pour le réservoir d'eau
- b** Réservoir d'eau amovible
- c** Machine à café
- d** Panneaux de commande
- e** Filtre permanent
- f** Panier à infusion pivotant
- g** Porte-filtre amovible
- h** Buse à mousser intégrée
- i** Interrupteur de l'arrêt d'égouttement

- j** Couvercle de carafe laissant passer l'infusion
- k** Carafe de verre
- l** Plate-forme de service de tasses multiples
- m** Plaque chauffante intelligente
- n** Cuillère à deux côtés : côté carafe et côté portion unique
- o** Cordon d'alimentation et attache (non illustrée)
- p** Fouet à mousser
- q** Douchette
- r** Plateau du réservoir d'eau

Panneau de commande



- 1 Cadran à services multiples
 - a Tasse
 - b Grande tasse
 - c Tasse de voyage
 - d Plusieurs grandes portions
 - e Demi-carafe
 - f Carafe pleine
 - 2 Types d'infusion personnalisés
 - a Bouton d'infusion classique
 - b Bouton d'infusion riche
 - c Bouton d'infusion sur glace
 - 3 Infusions spéciales Ninja^{MD}
 - a Bouton d'infusion spécialité (concentrée)
 - b Bouton d'infusion café forté
 - 4 Bouton/voyant du cycle de nettoyage intelligent
 - 5 Voyant de l'arrêt d'égouttement
 - 6 Voyant de Préchauffage
- Interface utilisateur secondaire**
- 7 Bouton Garder chaud
 - 8 Bouton PROG pour l'infusion différée
 - 9 Boutons Heure et Minute de l'horloge
 - 10 Horloge numérique programmable
 - 11 Bouton Économie d'énergie

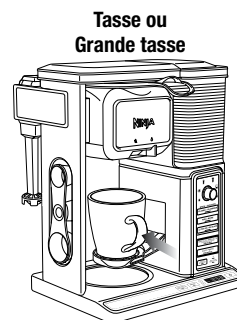


Caractéristiques du Ninja Coffee Bar^{MC}

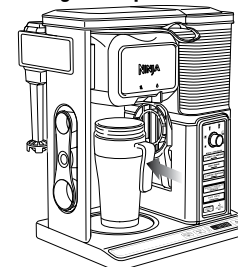
- **Technologie Thermal Flavour Extraction^{MC}** – Allie la précision de la livraison de l'eau avec des contrôles automatisés pour une température étalonée, une infusion préalable, la saturation du café et la richesse de la saveur. La technologie Advanced Thermal Flavour Extraction de Ninja libère tout le potentiel de saveur de votre café.
- **Infusions personnalisées** – Permet une infusion directement dans votre tasse préférée, une tasse de voyage ou une carafe.
- **Types d'infusion** – Contrôlez l'intensité et le style de votre café :
 - a. Infusion classique pour une saveur douce et équilibrée de votre café préféré.
 - b. Infusion riche pour une saveur de café plus riche, sans être amère, qui ne sera pas masquée par le lait, la crème ou les arômes.
 - c. Infusion sur glace pour un café glacé doux, riche et fraîchement infusé, sans être dilué.
 - d. Infusion spécialité pour créer un concentré très riche qui servira d'ingrédient clé pour une foule de boissons à base de lait ainsi que de boissons froides et glacées de style brulerie.
 - e. Café Forté pour un café avec une saveur intense, corsée et complexe si riche et facile à boire qu'il est excellent noir – inutile d'ajouter du lait, des édulcorants ou des produits sucrés.
- **Plate-forme de service de tasses multiples** – Tirez-la en place, placez-y votre tasse préférée et faites l'infusion directement dedans.
- **Réservoir d'eau amovible avec couvercle à bascule à accès facile** – Pour un remplissage rapide et facile.
- **Auto-iQ^{MC}** – Le Ninja Coffee Bar connaît la quantité d'eau à utiliser pour chaque taille et type d'infusion.
- **1,48 L (50 oz) Carafe de verre**
- **Panneaux de commande à DEL avec horloge numérique programmable**
- **Bouton PROG pour l'infusion différée à programmation de 24 heures** – Réglez-le pour une infusion automatique le lendemain matin.
- **L'arrêt d'égouttement** – Arrête l'égouttement du café à partir du panier à infusion, vous permettant de vous verser une tasse pendant l'infusion; mettez l'interrupteur en position fermée pour empêcher l'écoulement une fois le cycle d'infusion terminé.
- **Fonction de nettoyage** – Ce voyant s'allume lorsque votre Ninja Coffee Bar détecte une accumulation de calcium provenant de l'eau dure dans votre machine à café, qui pourrait affecter la saveur de votre café. Lorsqu'il s'allume, suivez les instructions de nettoyage de la section Soins et entretien; elles sont également imprimées à l'arrière de votre machine à café.
- **Bouton Garder chaud** – Votre plaque chauffante s'activera automatiquement après l'infusion d'une carafe et s'éteindra après 2 heures. Le bouton Garder chaud vous permet de désactiver manuellement la plaque chauffante.
- **Plaque chauffante intelligente** – Ajuste automatiquement la température de la plaque chauffante pour garder votre café à la température de consommation idéale, sans le brûler.
- **Signal sonore Prêt** – Vous indique que votre café est prêt.
- **Arrêt après 2 heures** – Éteint automatiquement la plaque chauffante deux heures après l'infusion d'un café.
- **Filtre permanent** – Le filtre permanent est un filtre réutilisable qui préserve les huiles de café naturelles et les petites particules de café pour fournir une saveur robuste, similaire à celle que vous obtiendriez si vous utilisiez une presse française.
- **Préchauffage** – Après avoir branché ou allumé votre machine à café qui était en mode Économie d'énergie, laissez votre machine à café préchauffer pendant 3 minutes. Lorsqu'il est branché, votre Ninja Coffee Bar restera prêt, en mode préchauffé, à moins que vous ne mettiez la machine à café en mode Économie d'énergie.

Rendez-vous sur ninjacoffeebar.com pour obtenir davantage d'information et regarder des vidéos d'instruction.

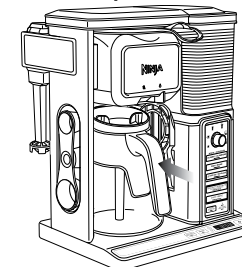
Infusion dans une tasse ou une tasse de voyage



Tasse de voyage et Plusieurs grandes portions



Demi-carafe ou Carafe pleine



VEUILLEZ TOUJOURS GARDER CES CONSIGNES IMPORTANTES À L'ESPRIT LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL :

- ▲ **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL PRODUIT DU LIQUIDE CHAUD. MANIPULER AVEC PRÉCAUTION.**
- ▲ **AVERTISSEMENT : NE retirez PAS le contenant pendant que l'appareil fonctionne et que l'arrêt d'égouttement est en position ouverte. Remplacez rapidement le contenant et ouvrez l'arrêt d'égouttement pour continuer l'infusion.**
- ▲ **AVERTISSEMENT : N'ouvrez jamais le panier à infusion pendant que la machine à café fonctionne.**
- ▲ **AVERTISSEMENT : Assurez-vous d'utiliser une tasse d'au moins 355 ml (12 oz) pour la taille Tasse, une tasse d'au moins 414 ml (14 oz) pour la taille Grande tasse, une tasse de voyage d'au moins 473 ml (16 oz) pour la taille Tasse de voyage et une tasse de voyage d'au moins 591 ml (20 oz) pour la taille Plusieurs grandes portions afin de prévenir un débordement et un échaudage.**

IMPORTANT : NE faites PAS fonctionner l'appareil sans eau.

IMPORTANT : Placez toujours un contenant sous le panier à infusion pour recevoir le café infusé.

IMPORTANT : NE remplissez PAS trop le réservoir d'eau. Ajoutez de l'eau uniquement jusqu'au niveau de la ligne Remplissage max.

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes de la machine à café.

REMARQUE : La carafe de verre peut être mise au lave-vaisselle. Placez-la uniquement dans le panier supérieur.

- 2 Lavez le réservoir d'eau, le filtre permanent, la carafe en verre et le panier à infusion dans de l'eau tiède savonneuse avec un chiffon doux.
- 3 Rincez-les et séchez-les bien.
- 4 Essuyez la plaque chauffante intelligente avec un chiffon humide.
- 5 Avant la première utilisation, préparez le système en effectuant deux cycles Carafe pleine avec de l'eau seulement. Après la fin de chaque cycle, jetez l'infusion.

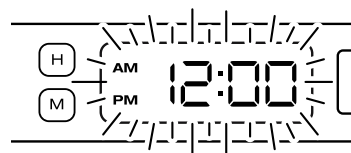


Fig. 1

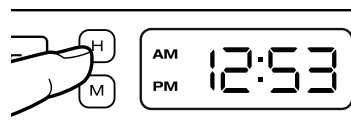


Fig. 2

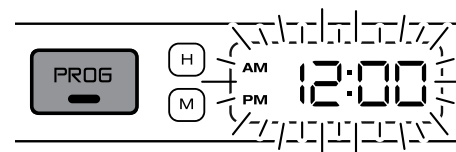


Fig. 3



Fig. 4

POUR RÉGLER L'HORLOGE

- 1 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique. L'horloge sur le panneau de commande clignotera pour indiquer que l'heure n'a pas été réglée. (Fig. 1)
- 2 Appuyez sur le bouton H (heure) ou M (minute) jusqu'à ce que vous atteigniez l'heure actuelle. Le voyant AM ou PM à la gauche de l'affichage s'illuminera tandis que vous réglez l'heure. (Fig. 2)
- 3 Après 5 secondes, l'horloge cessera de clignoter : elle est alors réglée.

REMARQUE : Si l'horloge cesse de clignoter et n'affiche pas l'heure correcte, à tout moment, vous pouvez appuyer sur le bouton H (heure) ou M (minute) pour que l'horloge se remette à clignoter. Vous pouvez alors programmer à nouveau l'heure correcte en suivant les étapes ci-dessus.

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

POUR RÉGLER L'HEURE D'INFUSION DIFFÉRÉE

REMARQUE : Le Ninja Coffee Bar^{MD} 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 Appuyez sur le bouton PROG. Le bouton PROG s'illuminera, et l'horloge commencera à clignoter en indiquant « 12:00 » ou la dernière heure d'infusion différée réglée. (Fig. 3)
- 2 Pendant que l'horloge clignote, appuyez sur le bouton H (heure) or M (minute) pour régler l'heure à laquelle vous

souhaitez que l'infusion différée commence. Le voyant AM ou PM à la gauche de l'affichage s'illuminera tandis que vous réglez l'heure souhaitée.

- 3 Une fois l'heure correcte réglée, sélectionnez la taille de contenant que vous souhaitez remplir.
 - 4 Sélectionnez le type d'infusion souhaité parmi les 5 boutons clignotants. Le type d'infusion sélectionné s'illuminera. (Fig. 4)
 - 5 Une fois l'heure, la taille de l'infusion et le type d'infusion réglés, laissez le voyant PROG clignoter et se verrouiller ou appuyez sur le bouton PROG pour activer l'infusion différée. Lorsque l'infusion différée est activée, le voyant du bouton PROG s'illumine, et un signal sonore se fait entendre pour confirmer que l'infusion différée est réglée.
 - 6 L'heure de l'infusion différée est maintenant réglée, et votre Ninja Coffee Bar^{MC} commencera automatiquement l'infusion à l'heure que vous avez programmée.
- REMARQUE :** Pour désactiver le cycle d'infusion différée, appuyez à nouveau sur le bouton PROG et le voyant du bouton PROG s'éteindra. Changer la taille de l'infusion sélectionnée ou commencer une autre infusion annulera l'infusion différée programmée.
- 7 Placez un contenant de taille appropriée pour la taille sélectionnée sous le panier à infusion.

IMPORTANT : Assurez-vous que l'arrêt d'égouttement est en position ouverte.

Rendez-vous sur ninjacoffeebar.com pour obtenir davantage d'information et regarder des vidéos d'instruction.

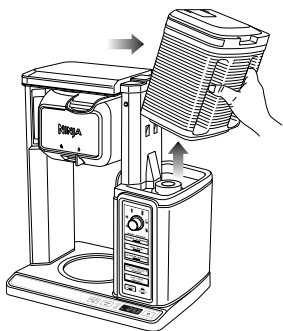


Fig. 5

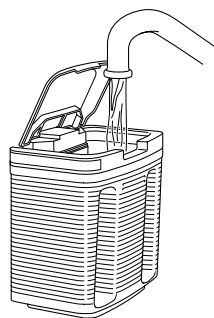


Fig. 6

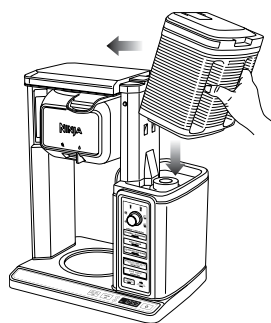


Fig. 7

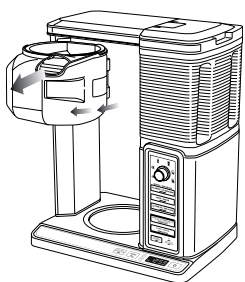


Fig. 8

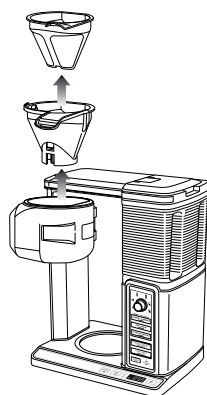


Fig. 9

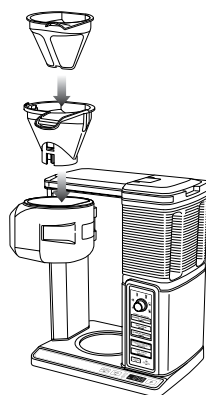


Fig. 10

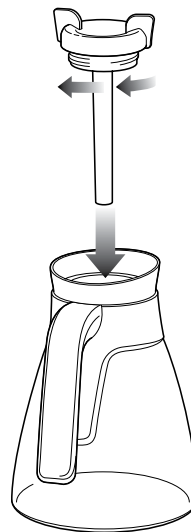


Fig. 11

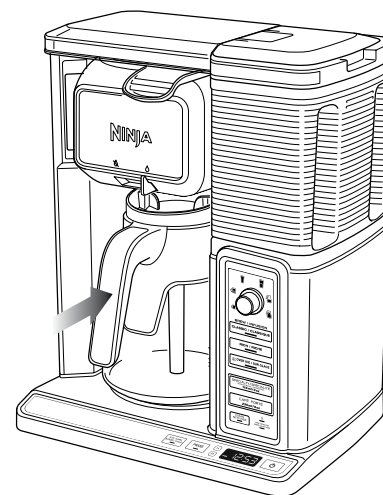


Fig. 12

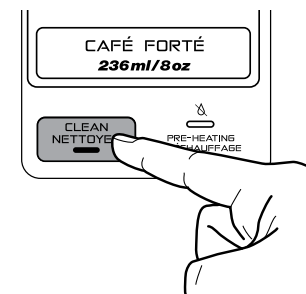


Fig. 13

- 1 Placez la machine à café sur une surface plane, propre et sèche.
- 2 Pour remplir facilement le réservoir d'eau, utilisez les poignées à droite pour le soulever de la machine à café. **(Fig. 5)** Le couvercle du réservoir d'eau bascule pour un remplissage facile, et le couvercle entier est amovible pour un nettoyage rapide. Ajoutez de l'eau fraîche et filtrée au moins jusqu'à la ligne de remplissage minimum pour la taille souhaitée de votre boisson **(Fig. 6)**, ensuite, remettez le réservoir d'eau sur la machine à café en inclinant le réservoir dans le support et en le poussant vers la machine à café afin de le verrouiller en place. **(Fig. 7)** Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec tout autre liquide, comme du café infusé, des boissons pétillantes, etc., car d'autres liquides pourraient endommager votre machine à café.

- 3 Faites glisser le panier à infusion pour le sortir **(Fig. 8)** et soulevez le filtre permanent ainsi que le porte-filtre encastrable du panier à infusion pour les retirer. **(Fig. 9)** Pour les remettre en place, replacez le filtre permanent et le porte-filtre encastrable dans le panier à infusion. **(Fig. 10)** Lors du nettoyage, vous pouvez retirer le filtre permanent du panier à infusion.
- 4 Une fois le filtre en place, insérez entièrement le panier à infusion en le faisant glisser, jusqu'à ce que vous entendiez un léger déclic.

- 5 Tournez le couvercle laissant passer l'infusion dans le sens horaire sur la carafe de verre pour le verrouiller en place. **(Fig. 11)**
- 6 Centrez la carafe sous le panier à infusion. **(Fig. 12)**
REMARQUE : N'utilisez pas de café pour les deux premiers cycles d'infusion afin de nettoyer la machine à café.
- 7 Branchez la machine à café dans une prise électrique.

- 8 Une fois que toutes les pièces sont bien fixées en place, appuyez sur le bouton Économie d'énergie, puis appuyez sur le bouton NETTOYER pour laver l'appareil en profondeur avant la première utilisation. **(Fig. 13)**
- 9 Jetez l'eau dans la carafe et répétez l'opération, en commençant à l'étape 2, avec un cycle de nettoyage supplémentaire avant la première utilisation.

Préparation et utilisation du Ninja Coffee Bar^{MC}

QUELLE QUANTITÉ DE CAFÉ OBTENEZ-VOUS DANS VOTRE TASSE?

▲ AVERTISSEMENT : Assurez-vous d'utiliser une tasse d'au moins 355 ml (12 oz) pour la taille Tasse, une tasse d'au moins 414 ml (14 oz) pour la taille Grande tasse, une tasse de voyage d'au moins 473 ml (16 oz) pour la taille Tasse de voyage et une tasse de voyage d'au moins 591 ml (20 oz) pour la taille Plusieurs grandes portions afin de prévenir un débordement et un échaudage.

Chaque taille et type d'infusion produit une quantité différente de café pour optimiser l'intensité, la saveur et la taille.

REMARQUE : Le café moulu absorbera une partie de l'eau servant à l'infusion : il y aura un peu moins de café infusé que d'eau utilisée.

VOLUME D'INFUSION APPROXIMATIF

Taille/infusion	Classique	Riche	Sur glace (café seulement)	Sur glace (remplie de glaçons)
Tasse	280 ml (9,5 oz)	257 ml (8,7 oz)	112 ml (3,8 oz)	280 ml (9,5 oz)
Grande tasse	340 ml (11,5 oz)	304 ml (10,3 oz)	136 ml (4,6 oz)	340 ml (11,5 oz)
Tasse de voyage	414 ml (14 oz)	390 ml (13,2 oz)	174 ml (5,9 oz)	414 ml (14 oz)
Plusieurs grandes portions	532 ml (18 oz)	473 ml (16 oz)	215 ml (7,3 oz)	532 ml (18 oz)

Notre infusion spécialité produit toujours 118 ml (4 oz) et l'infusion Café Forté produit toujours 237 ml (8 oz) : vous n'avez pas à ajuster le cadran pour nos infusions spéciales.

AIMERIEZ-VOUS UN CAFÉ PLUS CHAUD?

Vous êtes-vous déjà demandé pourquoi le café est servi dans des gobelets de papier lorsque vous le commandez pour emporter? Le type de tasse utilisée pour l'infusion peut avoir un effet important sur la température de consommation.

	TASSE EN CÉRAMIQUE			TASSE NINJA ^{MD}	GOBLET EN PAPIER
Tasse Température	Température ambiante	Préchauffée avec de l'eau chaude	Préchauffée au four micro-ondes avec du lait	Température ambiante	Température ambiante
Température de consommation	Chaude	Plus chaude	Plus chaude	Plus chaude	La plus chaude
Pourquoi y a-t-il une différence?	En se réchauffant, une tasse de céramique froide absorbera de la chaleur du café.	Si la tasse est déjà chaude, elle n'absorbera pas autant de chaleur du café.	Tout comme votre tasse froide, le lait froid abaisse la température de votre café.	La tasse à paroi double Ninja est conçue pour mieux maintenir la température initiale du café qu'une tasse de céramique.	Contrairement à une tasse de céramique, un gobelet de papier plus mince n'absorbe pas une quantité appréciable de chaleur du café.

PRÉCHAUFFAGE

- Après avoir branché ou allumé votre machine à café qui était en mode Économie d'énergie, appuyez sur le bouton Économie d'énergie pour commencer le préchauffage. La DEL de préchauffage s'allumera.
- Laissez votre machine à café préchauffer pendant 3 minutes.
- Après 3 minutes, le voyant s'éteindra. Votre machine à café est maintenant préchauffée.
- Votre Ninja Coffee Bar restera en mode préchauffé à moins que vous ne mettiez la machine à café en mode Économie d'énergie en appuyant sur le bouton Économie d'énergie.

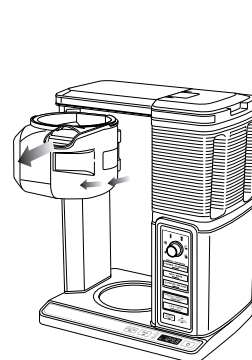


Fig. 14

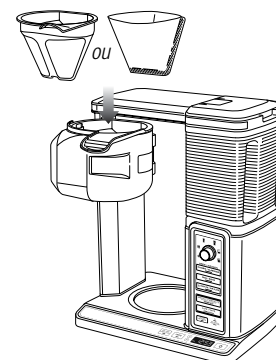


Fig. 15

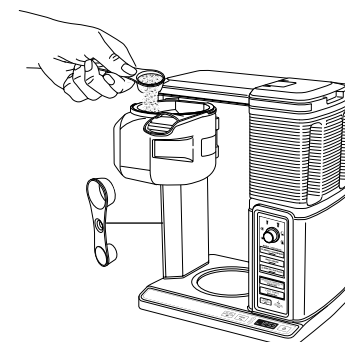


Fig. 16

REMPLEISSAGE DU PANIER À INFUSION DE CAFÉ

Pour des résultats optimaux, utilisez les mesures de café moulu ci-dessous pour chaque taille d'infusion – la quantité de café moulu pour chaque taille restera la même peu importe le type d'infusion que vous sélectionnez. Par exemple, si vous sélectionnez Tasse et Infusion classique, vous utiliserez la même quantité de café moulu que si vous sélectionnez Tasse et Infusion sur glace.

▲ AVERTISSEMENT : La capacité maximale de café moulu est 12 cuillerées à soupe arrondies ou 6 grandes cuillerées Ninja. Dépasser cette quantité ou utiliser du café moulu trop finement peut causer un débordement.

- Ouvrez le panier à infusion en le faisant glisser hors de la machine à café. (Fig. 14)

REMARQUE : Regardez s'il reste du café moulu dans le panier à infusion. Si c'est le cas, retirez le panier à infusion et rincez-le.

- Placez le filtre permanent ou un filtre en papier conique no 4 dans le panier à infusion. Si vous utilisez un filtre en papier, retirez d'abord le filtre permanent du panier à infusion. Ensuite, pliez un filtre en papier conique no 4 le long des coutures et insérez-le fermement dans le panier à infusion. (Fig. 15)
- Utilisez la cuillère Ninja et respectez les mesures dans le tableau pour remplir le filtre. Ces mesures sont basées sur des cuillerées rases – ajustez-les selon vos goûts. (Fig. 16) Nous suggérons d'utiliser une mouture moyenne si vous moulez des grains entiers.

Taille de portion	Cuillère Ninja ^{MD}	Cuillères à soupe
Tasse/Grande tasse	2 ou 3 petites cuillerées	2 ou 3 c. à soupe
Tasse de voyage/Plusieurs grandes portions	3 à 5 petites cuillerées	3 à 5 c. à soupe
Demi-carafe	3 ou 4 grandes cuillerées	6 à 8 c. à soupe
Carafe pleine	4 à 6 grandes cuillerées	8 à 12 c. à soupe
Infusions spéciales	Cuillère Ninja ^{MD}	Cuillères à soupe
Spécialité (infusion de 118 ml [4 oz])	2 grandes cuillerées	4 c. à soupe
Café Forté (infusion de 237 ml [8 oz])	2 grandes cuillerées	4 c. à soupe

REMARQUE : Ne pas respecter la taille de mouture moyenne recommandée pour les grains entiers pourrait causer le débordement du panier à infusion.

- Remettez le panier à infusion dans la machine à café en le faisant glisser jusqu'au déclat.

Préparation et utilisation du Ninja Coffee Bar^{MC} – suite

- ⚠ **AVERTISSEMENT : EAU CHAUDE** Ne retirez pas le panier à infusion ou le contenant pendant l'infusion.
- ⚠ **AVERTISSEMENT : VAPEUR** Ne touchez pas aux évènements de vapeur ou à la partie supérieure de la machine à café pendant l'infusion.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Le panier à infusion est chaud après l'infusion. Laissez toujours la machine à café refroidir avant le nettoyage.

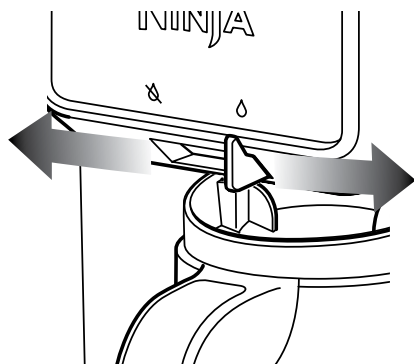


Fig. 17

L'ARRÊT D'ÉGOUTTEMENT

REMARQUE : Si l'arrêt d'égouttement est fermé lorsque vous commencez une infusion, la machine à café vous en informera avec 5 bips, et le voyant de l'arrêt d'égouttement s'illuminera. Réglez l'arrêt d'égouttement en position ouverte et sélectionnez la concentration de votre infusion.

IMPOSSIBLE D'ATTENDRE QUE CETTE PREMIÈRE TASSE SOIT PRÊTE?

Lorsque vous préparez une carafe, fermez l'arrêt d'égouttement pour mettre le cycle d'infusion en pause et pouvoir verser une tasse. N'oubliez pas de rouvrir l'arrêt d'égouttement pour terminer l'infusion. (Fig. 17)

REMARQUE : Si vous oubliez d'ouvrir l'arrêt d'égouttement, le Ninja Coffee Bar mettra l'infusion en pause et, après 20 secondes, il émettra un signal sonore servant de rappel amical. Après 6 minutes, l'infusion sera annulée.

IMPOSSIBLE D'ATTENDRE LES DERNIÈRES GOUTTES?

Lorsque le cycle d'infusion est terminé, réglez l'arrêt d'égouttement en position fermée pour empêcher l'écoulement à partir du panier à infusion.

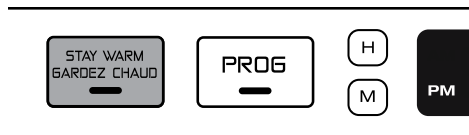


Fig. 18

REMARQUE : Lorsque l'arrêt d'égouttement est fermé, le voyant de l'arrêt d'égouttement dans le coin inférieur droit du panneau de commande s'illuminera.

REMARQUE : N'oubliez pas d'ouvrir l'arrêt d'égouttement lorsque vous êtes prêt à recommencer l'infusion. Si vous oubliez, votre Ninja Coffee Bar émettra un signal sonore servant de rappel amical.

PLAQUE CHAUFFANTE INTELLIGENTE

La plaque chauffante intelligente s'allumera automatiquement après une infusion de taille Demi-carafe ou Carafe pleine de type classique ou riche. La plaque chauffante intelligente ajustera la chaleur qu'elle produit afin d'éviter de brûler lentement le café.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le voyant **HOT SURFACE (SURFACE CHAUDE)** s'illuminera lorsque la plaque chauffante est chaude. Ne touchez pas la surface lorsque ce voyant est illuminé.

BOUTON GARDER CHAUD

Appuyez sur le bouton Garder chaud pour éteindre la plaque chauffante intelligente. Si vous le souhaitez, vous pouvez rallumer la plaque chauffante intelligente jusqu'à 2 heures après l'infusion en appuyant à nouveau sur le bouton Garder chaud. (Fig. 18)

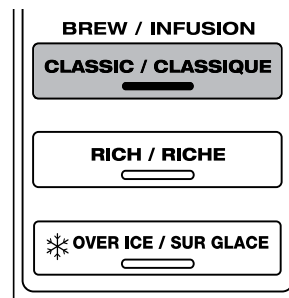


Fig. 19

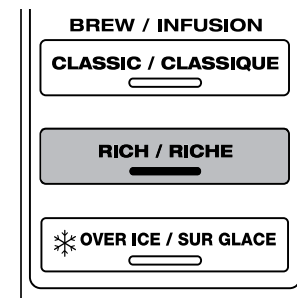


Fig. 20

INFUSION DU CAFÉ

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT :** Assurez-vous que la tasse ou la carafe de verre est complètement vide avant de commencer un cycle d'infusion. Commencer un cycle d'infusion avec du café dans le contenant causera un débordement.

INFUSIONS PERSONNALISÉES : INFUSION CLASSIQUE, RICHE OU SUR GLACE

Infusion classique – Pour une saveur douce et équilibrée.

Infusion riche – Pour un café plus riche que l'infusion classique, mais qui reste doux, avec plus de place pour du lait ou de la crème.

- 1 Après avoir rempli le réservoir d'eau et ajouté du café moulu au filtre, assurez-vous que l'arrêt d'égouttement est ouvert et que le réservoir, le panier et le filtre sont bien fixés en place.
- 2 Utilisez le cadran à services multiples pour sélectionner la quantité de café que vous souhaitez préparer. Placez le contenant vide que vous souhaitez utiliser sous le panier à infusion.

REMARQUE : Si vous préparez une seule tasse, abaissez la plate-forme de service de tasses multiples et centrez la tasse sur la plate-forme. Assurez-vous d'utiliser une tasse d'au moins 355 ml (12 oz) pour la taille Tasse, une tasse d'au moins 414 ml (14 oz) pour la taille Grande tasse, une tasse de voyage d'au moins 473 ml (16 oz) pour la taille Tasse de voyage et une tasse de voyage d'au moins 591 ml (20 oz) pour la taille Plusieurs grandes portions.

- 3 Appuyez sur le bouton CLASSIC BREW (INFUSION CLASSIQUE) ou RICH BREW (INFUSION RICHE) et l'infusion commencera. (Fig. 19, Fig. 20) Appuyez à nouveau sur le bouton CLASSIC BREW (INFUSION CLASSIQUE) ou RICH BREW (INFUSION RICHE) pour annuler l'infusion.

REMARQUE : L'infusion commencera, s'arrêtera et sera silencieuse pendant une courte période avant de recommencer. Ce processus est utilisé pour saturer de manière uniforme votre café moulu.

REMARQUE : Si vous préparez une demi-carafe ou une carafe pleine, le voyant indicateur Garder chaud et la plaque chauffante intelligente s'allumeront automatiquement. (Fig. 19, Fig. 20) Vous pouvez les éteindre en appuyant sur le bouton Garder chaud une fois qu'il est illuminé. La plaque chauffante intelligente s'éteindra automatiquement après 2 heures.

REMARQUE : Ne retirez pas le réservoir d'eau, le panier à infusion ou le contenant pendant l'infusion.

- 4 Le Ninja Coffee Bar^{MC} émettra un bip pour indiquer que l'infusion est terminée.

REMARQUE : L'infusion riche utilisera un peu moins d'eau et produira un peu moins de café que l'infusion classique.

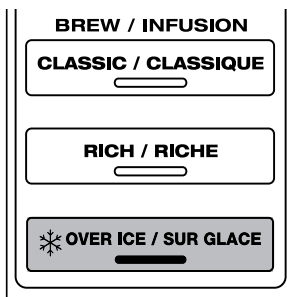


Fig. 21

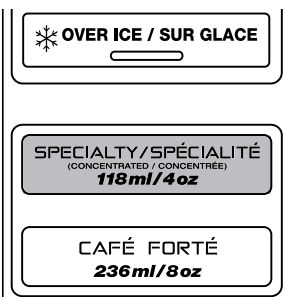


Fig. 22

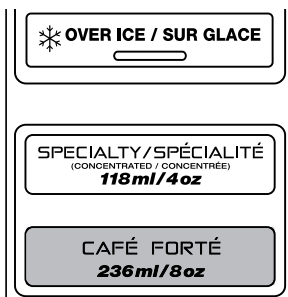


Fig. 23

INFUSION SUR GLACE

Conçu pour infuser du café chaud sur de la glace de manière à emprisonner la saveur, afin d'obtenir un café glacé doux et riche, fraîchement infusé, sans être dilué. Assurez-vous que votre contenant est rempli de glace avant l'infusion.

AVERTISSEMENT : N'UTILISEZ PAS DE CONTENANT DE VERRE. Cependant, la carafe de verre fournie peut être utilisée de manière sécuritaire, car elle est faite d'un verre spécial.

- Après avoir rempli le réservoir d'eau, ajoutez du café moulu au filtre (n'hésitez pas à ajouter davantage de café si vous aimez un goût plus fort). Assurez-vous que l'arrêt d'égouttement est ouverte et que le réservoir, le panier et le filtre sont en place.
- Utilisez le cadran à services multiples pour sélectionner la quantité de café que vous souhaitez préparer.
- Avant l'infusion, remplissez entièrement le contenant que vous souhaitez utiliser avec des cubes de glace et placez-le sous le panier à infusion. Appuyez sur le bouton SUR GLACE, et l'infusion commencera. (Fig. 21) Appuyez à nouveau sur le bouton SUR GLACE pour annuler l'infusion.

IMPORTANT : Remplissez toujours entièrement le contenant que vous souhaitez utiliser avec de la glace avant de le placer sous le panier à infusion. Ne mettez pas de glace dans le réservoir d'eau.

REMARQUE : L'infusion commencera, s'arrêtera et sera silencieuse pendant une courte période avant de recommencer. Ce processus est utilisé pour saturer de manière uniforme votre café moulu.

REMARQUE : Si vous préparez une carafe avec l'infusion sur glace, remplissez la carafe de glace et faites l'infusion sans le couvercle laissant passer l'infusion.

- Le Ninja Coffee Bar émettra un bip pour indiquer que l'infusion est terminée. Mélangez le café pour le refroidir entièrement.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous d'utiliser la bonne taille de tasse, pour empêcher que le café déborde de la tasse.

INFUSIONS NINJA

L'infusion spécialité et l'infusion Café Forté produisent une quantité spécifique de café concentré pour obtenir une infusion parfaite chaque fois. L'infusion spécialité produit environ 118 ml (4 oz) et l'infusion Café Forté, 237 ml (8 oz).

INFUSION SPÉCIALITÉ OU CAFÉ FORTÉ

L'infusion spécialité produit un concentré de café intense parfait pour une boisson au café glacée mélangée ou une boisson spécialisée à base de lait.

Café Forté possède une saveur intense, corsée et complexe qui est riche et facile à boire. Il est excellent noir – pas besoin de lait, d'édulcorants ou de produits sucrés. Consultez le Guide d'inspiration pour des idées de recettes.

- Après avoir rempli le réservoir d'eau et ajouté du café moulu au filtre, assurez-vous que l'arrêt d'égouttement est ouverte et que le réservoir, le panier et le filtre sont bien fixés en place.
Remarque : Si vous préparez une boisson glacée mélangée, avant l'infusion, remplissez le contenant que vous souhaitez utiliser avec la quantité de glace recommandée par la recette.
- Placez le contenant que vous souhaitez utiliser sous le panier à infusion. Appuyez sur le bouton SPÉCIALITÉ ou le bouton CAFÉ FORTÉ, et l'infusion commencera. (Fig. 22 et 23) Pour annuler l'infusion, appuyez à nouveau sur le bouton SPÉCIALITÉ ou le bouton CAFÉ FORTÉ, ou appuyez sur le bouton Économie d'énergie.

REMARQUE : L'infusion commencera, s'arrêtera et sera silencieuse pendant une courte période avant de recommencer. Ce processus est utilisé pour saturer de manière uniforme votre café moulu.

REMARQUE : Peu importe la taille sélectionnée sur le cadran à services multiples, l'infusion spécialité produit toujours 118 ml (4 oz) et l'infusion Café Forté, 237 ml (8 oz).

- Le Ninja Coffee Bar émettra un bip pour indiquer que l'infusion est terminée.

AVERTISSEMENT : NE passez PAS la main au-dessus de la machine à café pour utiliser la buse à mousser pendant l'infusion. De la vapeur s'échappe de l'orifice au-dessus de la machine à café et pourrait causer une brûlure par la vapeur.

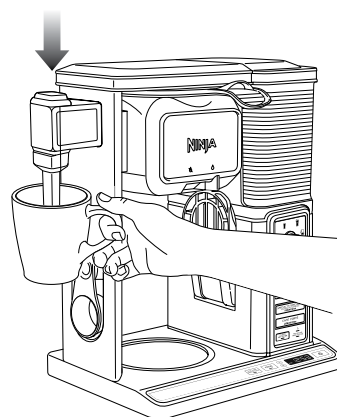


Fig. 24

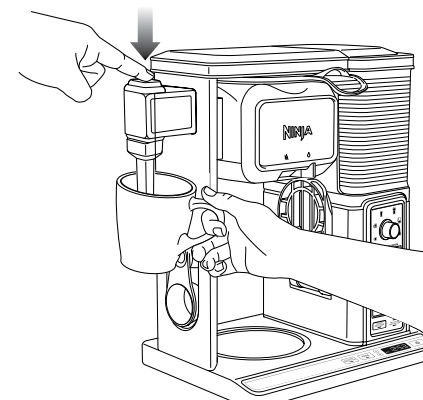


Fig. 25

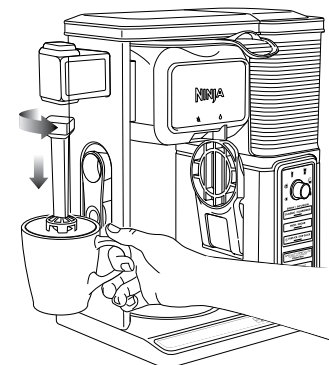


Fig. 26

FAIRE MOUSSER VOTRE LAIT

- Remplissez une tasse de lait jusqu'au tiers. (Utilisez plus ou moins de lait selon vos goûts.) Pour du lait chaud, réchauffez-le au four micro-ondes pendant 45 à 60 secondes.
- Placez la buse à mousser en position prête en faisant pivoter le bras vers l'avant.
- Tenez la tasse sous la buse à mousser et immergez le fouet juste sous la surface du lait. Ainsi, de l'air peut entrer dans le lait, pour un maximum de mousse. (Fig. 24)
- Gardez enfoncé le bouton Mousser pendant 30 à 45 secondes. (Fig. 25)
- Vous pouvez facilement retirer le fouet à mousser en le faisant tourner dans le sens horaire. Gardez votre tasse sous le fouet et amenez-le à votre évier ou à votre laveur-vaisselle à des fins de nettoyage. (Fig. 26)

NETTOYAGE APRÈS UNE INFUSION

⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous que la machine à café est débranchée de la source d'alimentation avant le nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous de laisser la machine à café refroidir avant le nettoyage.

IMPORTANT : Cessez d'utiliser la carafe si elle est égratignée ou si la poignée est lâche ou endommagée.

REMARQUE : Ne laissez pas de café dans la carafe de verre pour une longue période après une infusion.

REMARQUE : Ne laissez pas d'eau inutilisée dans le réservoir d'eau ou sous celui-ci pendant plusieurs jours. Rincez le réservoir et remplissez-le d'eau fraîche.

- 1 Avant le nettoyage, fermez l'arrêt d'égouttement.
- 2 Après la fin de chaque infusion, lorsque le café moulu a refroidi, enlevez avec précaution le filtre permanent et nettoyez-le. Si vous utilisez un filtre de papier, il suffit de le jeter. Retirez le panier à infusion de la machine à café, rincez-le et lavez-le avec de l'eau tiède savonneuse.
- 3 Après chaque utilisation de la buse à mousser, rincez-la bien ou placez-la dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

REMARQUE : Le panier à infusion pivotant ne va pas au lave-vaisselle.

Remarque : Le couvercle à bascule du réservoir ne va pas au lave-vaisselle.

REMARQUE : Si du café moulu s'est renversé dans le panier à infusion ou dans les goulottes de débordement, retirez-les et rincez-les sous l'eau pour éliminer le café moulu.

- 4 Lavez la carafe et le couvercle en laissant passer l'infusion avec de l'eau tiède savonneuse. Utilisez une brosse à bouteille ou un chiffon pour laver l'intérieur de la carafe.

REMARQUE : Le couvercle laissant passer l'infusion, la carafe de verre, le filtre permanent et le réservoir d'eau peuvent aller au lave-vaisselle, dans le panier supérieur.

IMPORTANT : Nettoyez la carafe de verre avec une brosse souple ou une éponge. N'utilisez pas une brosse métallique.

- 5 Essuyez la machine avec un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse. Laissez la plaque chauffante se refroidir avant de la nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. Nettoyez la douchette, le plateau du réservoir d'eau, le réservoir d'eau, le couvercle à bascule du réservoir d'eau, le porte-filtre amovible et le porte-filtre encastrable avec de l'eau savonneuse.

N'immergez pas la base dans de l'eau.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, utilisez une brosse à bouteille. Vous pourriez ainsi frotter tout l'intérieur avec de l'eau chaude savonneuse.

NETTOYAGE DE VOTRE CARAFE

Nous recommandons de rincer votre carafe avec de l'eau tiède savonneuse ou de la placer dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle.

Si vous souhaitez laver la carafe plus profondément, nous recommandons d'utiliser une brosse de mousse souple comme celle illustrée.



en

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.
- 3 Nettoyez le plateau du réservoir d'eau avec un chiffon et de l'eau tiède savonneuse.

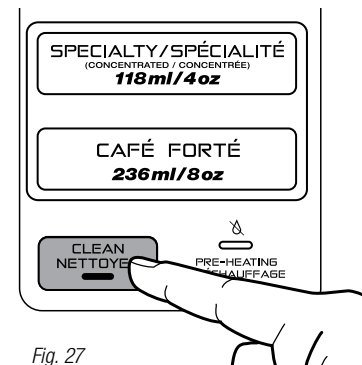


Fig. 27

COMMENT PROCÉDER AU NETTOYAGE ET AU DÉTARTRAGE DU SYSTÈME D'INFUSION

⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous de laisser la machine à café refroidir avant le nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT : N'immergez PAS la machine à café dans de l'eau ou tout autre liquide.

REMARQUE : Il est recommandé d'effectuer un nettoyage avant l'utilisation, de manière hebdomadaire et dès que le bouton NETTOYER s'allume. Il est recommandé de nettoyer votre Ninja Coffee Bar^{MC} afin que votre machine à café continue à produire un café chaud, riche et doux.

Le bouton NETTOYER s'allume lorsqu'il y a une accumulation de calcium dans votre Ninja^{MD} Coffee Bar, ce qui pourrait nuire à la saveur de votre café. Si vous ne nettoyez pas votre machine à café lorsque vous êtes invité à le faire, la lumière NETTOYER clignotera et un message d'urgence apparaîtra sur l'écran de l'horloge. Le cycle de nettoyage est un processus à deux étapes : le réservoir est d'abord rempli d'une solution nettoyante, puis d'eau propre pour vidanger le système.

Pour nettoyer et détartrer votre Ninja Coffee Bar :

- 1 Sélectionnez le format Carafe et placez la carafe sous le panier à infusion.
- 2 Utilisez une solution de détartrage et suivez les instructions sur l'emballage. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne Remplissage max. (1,27 L), sans la dépasser.

OU

- 3 Remplissez le réservoir d'eau de vinaigre blanc jusqu'à la ligne Tasse de voyage (473 ml), puis remplissez le reste du réservoir jusqu'à la ligne Remplissage max. (1,27 L), sans la dépasser.

IMPORTANT : Utilisez uniquement du vinaigre blanc.

- 4 Une fois que le réservoir d'eau est rempli du mélange de solution de nettoyage et d'eau, appuyez sur le bouton NETTOYER.

- 5 Votre Ninja Coffee Bar versera une petite quantité d'eau pour distribuer le mélange de solution nettoyante dans le système. L'appareil s'arrêtera pour une heure et l'écran de l'horloge affichera un compte à rebours. Ne retirez pas la carafe du socle pendant cette période, car une quantité d'eau supplémentaire sera versée.

- 6 Après une heure, votre Ninja^{MD} Coffee Bar versera le reste du mélange de solution nettoyante dans la carafe. Une fois cette opération terminée, le Ninja Coffee Bar émettra un timbre sonore et le mot « Flush » (Vidange) apparaîtra sur l'écran de l'horloge.

- 7 Videz et nettoyez particulièrement bien la carafe et le réservoir d'eau afin d'éliminer tout résidu de solution de nettoyage qui pourrait nuire à la saveur de votre café.

- 8 Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'à la ligne Carafe (Ligne Remplissage max. : 1,27 L), sans la dépasser et placez la carafe sous le panier à infusion.

- 9 Appuyez sur le bouton NETTOYER pour entamer l'étape de vidange. (L'étape de vidange dure environ huit minutes.)

- 10 Une fois l'étape de vidange terminée, le voyant NETTOYER s'éteindra. Jetez l'eau dans la carafe.



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

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

PROBLÈMES	RAISONS ET SOLUTIONS POSSIBLES
Il y a des sédiments dans mon café.	Des sédiments au fond du café préparé peuvent être causés par l'utilisation d'un café moulu trop finement dans le filtre permanent. Pour réduire la quantité de sédiments dans le café préparé, utilisez une moulure un peu plus grosse ou utilisez un filtre de papier.
Il y a du café moulu dans mon café.	S'il y a du café moulu dans votre café, vérifiez que le panier à infusion n'a pas débordé. S'il y a trop de café moulu dans le panier à infusion ou si vous utilisez un café moulu trop finement, le café moulu s'écoulera dans une goutte de débordement conçue pour assurer que les débordements se retrouvent dans le contenant à café. Pour des résultats optimaux, utilisez un café à mouture moyenne selon les mesures recommandées.
Le panier à infusion s'égoutte après l'infusion.	Vérifiez que l'interrupteur de l'arrêt d'égouttement est en position fermée, sans écoulement. Si l'arrêt d'égouttement est en position fermée, sans écoulement, et que la machine à café continue à s'écouler, effectuez un cycle de nettoyage ou lavez bien le panier à infusion avec de l'eau tiède savonneuse.
Le filtre en papier tombe.	Le Ninja Coffee Bar ^{MC} est conçu pour utiliser un filtre conique no 2. Assurez-vous que vous utilisez cette taille et cette forme pour des résultats optimaux. Assurez-vous que le filtre en papier est bien enfoncé dans le panier à infusion. Mouillez les coins du filtre pour obtenir des résultats optimaux. Si le problème persiste, essayez d'utiliser le filtre permanent.
Le café n'est pas assez chaud.	Pour garder votre café plus chaud plus longtemps, préchauffez votre tasse ou votre carafe en la rinçant avec de l'eau chaude du robinet. Si vous utilisez une tasse allant au four micro-ondes avec de la crème ou du lait, essayez de réchauffer la crème ou le lait dans le micro-ondes pendant 30 secondes. REMARQUE : Ne mettez jamais la carafe au micro-ondes.
L'infusion sur glace n'est pas froide.	L'infusion sur glace est conçue pour infuser du café chaud sur de la glace pour emprisonner la saveur afin d'obtenir un café glacé riche et doux. Assurez-vous que votre tasse, votre tasse de voyage ou votre carafe est entièrement remplie de cubes de glace.
Le café n'est pas assez fort.	Si la saveur de votre café n'est pas assez intense, essayez d'ajouter davantage de café moulu dans le panier à infusion lors du cycle d'infusion suivant. Si cela ne résout pas le problème, essayez l'infusion riche pour obtenir une tasse plus intense et plus concentrée.
Le café est trop fort.	Essayez d'utiliser une mouture plus grosse. Si le café est encore trop fort, essayez d'utiliser moins de café moulu.
L'infusion ne commence pas.	Assurez-vous que le bouton Économie d'énergie est illuminé. Vérifiez que la machine à café est branchée et qu'il y a de l'eau dans le réservoir d'eau. Si l'arrêt d'égouttement est en position ouverte, vérifiez que le panier à infusion est entièrement enfoncé dans la machine à café. Si vous entendez 5 bips, assurez-vous que l'arrêt d'égouttement est en position ouverte. REMARQUE : L'infusion commencera, s'arrêtera et sera silencieuse pendant une courte période avant de recommencer. Ce processus est utilisé pour saturer de manière uniforme votre café moulu.
Le cycle d'infusion est trop lent.	L'infusion d'une carafe prendra environ 8 minutes, et celle d'une seule tasse, environ 4 minutes. Si le cycle d'infusion dure plus longtemps que la normale, effectuez un cycle de nettoyage avec une solution de détartrage.

PROBLÈMES	RAISONS ET SOLUTIONS POSSIBLES												
Ma tasse, ma tasse de voyage ou ma carafe a débordé.	La tasse, la tasse de voyage ou la carafe n'était peut-être pas vide avant l'infusion. Avant l'infusion, l'eau dans le réservoir d'eau dépassait la ligne Remplissage max. Le Ninja Coffee Bar ^{MC} est conçu pour produire les quantités suivantes avec une infusion classique : <table border="0"> <tr> <td>Tasse</td> <td>281 ml (9,5 oz)</td> </tr> <tr> <td>Grande tasse</td> <td>340 ml (11,5 oz)</td> </tr> <tr> <td>Tasse de voyage</td> <td>414 ml (14 oz)</td> </tr> <tr> <td>Plusieurs grandes portions</td> <td>532 ml (18 oz)</td> </tr> <tr> <td>Demi-carafe</td> <td>828 ml (28 oz)</td> </tr> <tr> <td>Carafe</td> <td>1,27 L (43 oz)</td> </tr> </table> Assurez-vous d'utiliser une tasse d'au moins 355 ml (12 oz) pour la taille Tasse, une tasse d'au moins 414 ml (14 oz) pour la taille Grande tasse, une tasse de voyage d'au moins 473 ml (16 oz) pour la taille Tasse de voyage et une tasse de voyage d'au moins 591 ml (20 oz) pour la taille Plusieurs grandes portions. REMARQUE : L'infusion riche et l'infusion sur glace produiront moins de café. L'infusion spécialité produit environ 118 ml (4 oz) et l'infusion Café Forté, 237 ml (8 oz).	Tasse	281 ml (9,5 oz)	Grande tasse	340 ml (11,5 oz)	Tasse de voyage	414 ml (14 oz)	Plusieurs grandes portions	532 ml (18 oz)	Demi-carafe	828 ml (28 oz)	Carafe	1,27 L (43 oz)
Tasse	281 ml (9,5 oz)												
Grande tasse	340 ml (11,5 oz)												
Tasse de voyage	414 ml (14 oz)												
Plusieurs grandes portions	532 ml (18 oz)												
Demi-carafe	828 ml (28 oz)												
Carafe	1,27 L (43 oz)												
Le panier à infusion a débordé.	Vérifiez la quantité de café et le type de mouture utilisés.												
Il reste de l'eau dans mon réservoir.	Le Ninja Coffee Bar vous permet de remplir le réservoir jusqu'à la ligne Remplissage max., sans la dépasser, et le système Auto-iQ ^{MC} One-Touch Intelligence utilisera uniquement l'eau requise pour la taille et le style d'infusion sélectionnés. Après une infusion, vous pourriez remarquer qu'il reste de l'eau dans votre réservoir d'eau après un remplissage à la ligne de remplissage minimum de la taille sélectionnée. Les marques du réservoir d'eau sont des lignes de remplissage minimum qui indiquent s'il y a assez d'eau dans le réservoir pour la taille de l'infusion sélectionnée, mais les divers styles d'infusion utilisent des quantités d'eau différentes pour produire la saveur et la concentration appropriées. Vous pouvez préparer plusieurs tasses avant de devoir effectuer un remplissage.												
La machine fonctionne-t-elle avec des dosettes de café?	Cette machine à café est conçue pour infuser uniquement du café moulu. N'insérez pas de dosette ou de K-Cups ^{MD} .												
Mon Ninja Coffee Bar connaît des fuites.	Si la fuite provient du panier à infusion, assurez-vous que toutes les pièces sont bien insérées dans la machine à café. Si la fuite provient du bas de la machine à café, appelez le service à la clientèle au 1 877 646-5288.												
Mon Ninja Coffee Bar a émis des bips et n'a pas terminé l'infusion que j'ai sélectionnée.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est verrouillé en place et contient assez d'eau pour l'infusion sélectionnée. Vérifiez le voyant indicateur NETTOYER. S'il est illuminé, effectuez un cycle de nettoyage avec une solution de détartrage ou un mélange de vinaigre blanc approprié. Consultez la section Soins et entretien Vérifiez le voyant indicateur de l'arrêt d'égouttement. S'il est illuminé, assurez-vous que le panier à infusion est entièrement inséré dans la machine à café et ouvrez l'arrêt d'égouttement une fois que le contenant est placé sous le panier à infusion. Si le problème persiste, veuillez appeler le service à la clientèle au 1 877 646-5288.												
Pourquoi la deuxième tasse préparée est-elle plus chaude que la première tasse?	Une fois que le Ninja Coffee Bar a préparé la première tasse, le système d'infusion est préchauffé. Ainsi, les cafés suivants seront un peu plus chauds. Pour une première tasse plus chaude, essayez de préchauffer votre tasse. Ou, après avoir branché et allumé votre machine à café qui était en mode Économie d'énergie, laissez-la se préchauffer pendant 3 minutes.												

*K-Cup est une marque déposée de Keurig Green Mountain, Inc. L'utilisation de la marque K-Cup n'implique aucune affiliation ou approbation par Keurig Green Mountain, Inc.

PROBLÈMES	RAISONS ET SOLUTIONS POSSIBLES
<p>J’ai remarqué la conception de la carafe ainsi que son couvercle. Quels sont les avantages?</p>	<p>La conception et la forme uniques de notre carafe offrent les avantages suivants : Grâce à sa conception à prise facile, vous pouvez aisément verser du café sans égouttement. Elle mélange entièrement votre café de la première à la dernière goutte, grâce au couvercle de carafe laissant passer l’infusion. Elle optimise la température du café. Elle vous permet de préparer du café chaud ainsi que du café glacé.</p>
<p>Volume de café infusé : Quels sont les facteurs qui ont un effet sur la quantité de café préparé?</p>	<p>Lorsque vous préparez du café chaud, le café moulu absorbera une partie de l’eau servant à l’infusion : il y aura un peu moins de café préparé que d’eau utilisée. Plus vous utilisez de café, plus la quantité d’eau absorbée sera grande. De plus, notre carafe à fond plus large contient la plus grande partie du café à la base, ce qui aide à maintenir la température de manière plus uniforme.</p> <p>Infusion classique :</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="470 480 571 625">  <p>Carafe pleine</p> </div> <div data-bbox="722 480 823 625">  <p>Demi-carafe</p> </div> </div>
<p>Comment le Ninja Coffee Bar^{MC} garde-t-il le café à la bonne température?</p>	<p>La carafe est conçue pour contenir la plus grande partie du café au fond, afin qu’il soit plus près de la plaque chauffante intelligente. Cette conception aide à garder le café à la température de consommation idéale.</p>

Rendez-vous sur ninjacoffeebar.com pour obtenir davantage d’information et regarder des vidéos d’instruction.

Pièces de rechange

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter ninjacoffeebar.com ou communiquer avec un représentant du service à la clientèle au **1 877 646-5288**.

Shark | NINJA

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

SharkNinja Operating LLC garantit ce produit contre toute défectuosité de matériau ou de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat lors de l'utilisation dans le cadre d'un usage domestique normal, sujet aux conditions, aux exclusions et aux exceptions suivantes.

La responsabilité de **SharkNinja Operating LLC** est limitée au coût de réparation ou de remplacement de l'appareil, à sa seule discrétion. Cette garantie limitée ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique pas aux appareils ayant été utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, l'abus, la négligence lors de la manipulation, un emballage inadéquat ou la mauvaise manipulation pendant le transport. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages ou les défauts survenus pendant l'expédition, les réparations, l'entretien ou la modification du produit ou des pièces de celui-ci, qui ont été effectués par un réparateur non autorisé par **SharkNinja Operating LLC**.

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, veuillez le retourner au complet avec ses accessoires, port payé d'avance. Pour obtenir de l'assistance avec les options du service de la garantie ou du soutien client, veuillez appeler notre service à la clientèle et nos spécialistes de produits au 1 877 646-5288 ou visiter notre site Web à l'adresse ninjacoffeebar.com.

Si l'appareil présente bel et bien un défaut de matériau ou de main-d'œuvre, **SharkNinja Operating LLC** le réparera ou le remplacera sans frais. Une preuve d'achat est exigée et des frais de 19,95 \$ seront facturés pour couvrir les frais de retour*.

Cette garantie limitée s'applique au premier acheteur de l'appareil et exclut toutes les autres garanties juridiques, implicites ou conventionnelles. La responsabilité de **SharkNinja Operating LLC**, s'il y en a une, se limite aux obligations spécifiques exprimées sous cette garantie limitée. En aucun cas **SharkNinja Operating LLC** ne peut être tenue responsable d'incidents ou de dommages indirects de quelque nature qu'ils soient. Certains États américains ou certaines provinces canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, auquel cas cette disposition ne s'appliquerait pas.

Cette garantie limitée vous confère des droits juridiques particuliers selon la loi; vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre.

***IMPORTANT : Emballez soigneusement l'appareil pour éviter tout dommage pendant le transport. Avant d'emballer l'article, assurez-vous de joindre une preuve d'achat et d'apposer une étiquette sur l'article indiquant votre nom, adresse complète et numéro de téléphone, ainsi que de joindre une note fournissant des renseignements sur l'achat, le numéro de modèle et le problème que présente le produit. Il est recommandé de souscrire une assurance d'expédition (les dommages causés par le transport ne sont pas couverts par la garantie limitée). Indiquez la mention « A/S DU SERVICE À LA CLIENTÈLE » sur l'emballage.**

Enregistrement du produit

Veuillez consulter le site ninjacoffeebar.com ou composer le 1 877 646-5288 pour enregistrer votre nouveau produit Ninja^{MD} au plus tard dix (10) jours après l'achat. Le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle ainsi que votre nom et votre adresse vous seront demandés.

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



SharkNinja Operating LLC

US: Newton, MA 02459

CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7

1-877-646-5288

ninjacoffeebar.com

Copyright/Tous droits réservés © 2016 SharkNinja Operating LLC

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

Pour obtenir de l'information sur les brevets de SharkNinja aux É.-U., visitez le www.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 tentons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les spécifications indiquées dans le présent guide peuvent être modifiées sans préavis.