

Please make sure to read the enclosed Ninja® Owner's Guide prior to using your unit.



# QUICK START GUIDE

---

+ 5 IRRESISTIBLE RECIPES

---

# BEFORE YOUR FIRST BREW

You'll need to prime your system by running two Full Carafe brew cycles, using only fresh water. With your brewer plugged in and powered on, fill the reservoir with fresh water up to, but not exceeding, the Max Fill line. Place the empty carafe under the brew basket, then select Full Carafe and Classic Brew.

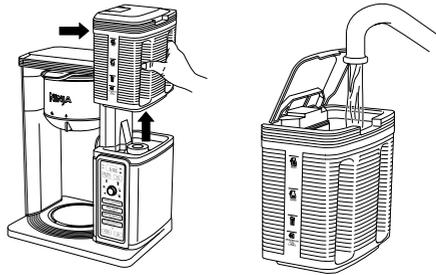
When the first cycle is complete, discard the water in the carafe and repeat. After completing two water-only priming cycles, you'll be ready to brew delicious coffee.

## HIGH-ALTITUDE CALIBRATION BREW

(Optional, but recommended for users in high-altitude areas.)

Because water boils at lower temperatures at higher altitudes, running a calibration cycle before your first brew allows the unit to detect the boiling point of water at your location. Refer to the **Owner's Guide** for instructions.

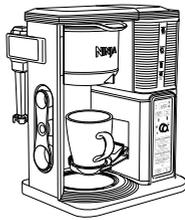
### 1 FILLING THE WATER RESERVOIR



#### FILL TO THE MAX LINE

Fill up to, but do not exceed, the Max Fill line.

### 2 CUP, MUG, OR CARAFE



#### CUP

Pull down the cup platform to set your mug on it.



#### TRAVEL MUG & XL SIZES

Place your XL Cup, Travel Mug, or XL Tumbler on the base of the brewer.



#### CARAFE

Place your carafe on the Intelligent Warming Plate.

The Intelligent Warming Plate will only turn on if brewing a Full or Half Carafe of Classic or Rich Brew.



#### WANT YOUR COFFEE TO STAY HOT LONGER?

You can program how long the Intelligent Warming Plate remains on (up to 4 hours) and/or set the temperature to High or Low. Refer to the **Owner's Guide** for instructions.

#### MANUALLY TURN OFF THE INTELLIGENT WARMING PLATE BY PRESSING STAY WARM AGAIN.

**NOTE:** The HOT SURFACE  indicator will illuminate when the warming plate surface is hot. The indicator will remain illuminated until the warming plate has returned to a safe temperature.

### 3 REMOVABLE FILTER HOLDER & FILTER OPTIONS

The filter holder removes for easy filling and quick cleanup. Place either a paper filter or permanent filter (sold separately) into the filter holder. To avoid spills and drips after a brew, keep the paper or permanent filter inside the filter holder as you carry it to the trash.

#### IF USING PAPER FILTER



Fold a #4 paper cone filter along the seams and insert firmly into the filter holder.

#### IF USING PERMANENT FILTER



Place your permanent mesh filter into the filter holder, then add your coffee directly into it.

**NOTE:** A permanent filter is not included with this unit, but can be purchased online at [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

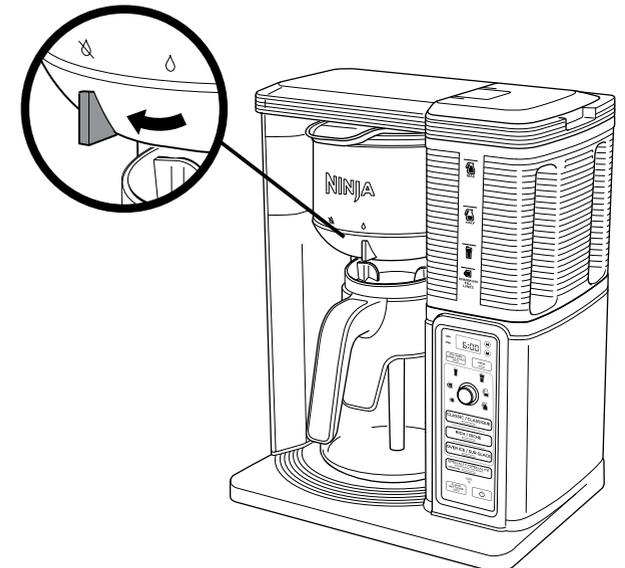
### 4 DRIP STOP

#### CAN'T WAIT FOR THAT FIRST CUP?

Close the drip stop to pause the carafe brew cycle, and then pour yourself a cup. Reopen the drip stop to continue the brew.

#### STOP THE DRIPS AFTER A BREW

At the end of a brew, close the drip stop to prevent coffee dripping from the brew basket.



**5 BREW STYLES**

**CLASSIC**

Smooth, well-balanced flavor.

**RICH**

Richer than classic, with more intense flavor that really stands up to milk, cream, or flavoring.

**OVER ICE**

Specially designed to brew hot **over ice** for freshly brewed iced coffee that is not watered down.

**NOTE:** DO NOT use glassware. However, the provided Ninja® glass carafe is safe to use due to the specialized glass material used.

**Always fill your vessel to the top with ice cubes before brewing Over Ice.**

**SPECIALTY (118 ML [4 OZ])**

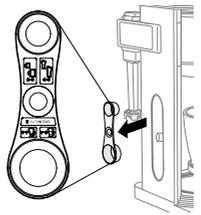
A super-rich concentrate that allows you to make coffee-based drinks like cappuccinos and latte beverages.

**6 THE BREWING PROCESS**

**HOW TO BREW CLASSIC, RICH, OR OVER ICE**

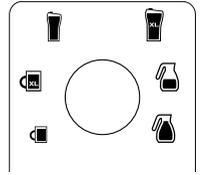
**1 CHOOSE A SCOOP**

The Ninja Smart Scoop™ takes the guesswork out of measuring. The numbers beside the icons show the number of scoops recommended for each brew size.



SERVING SIZE	NINJA SMART SCOOP
GROUND COFFEE	
	2-3 small scoops
	3-5 small scoops
	3-4 big scoops
	4-6 big scoops

**2 CHOOSE A SIZE**



Place a cup/mug that is big enough for the brew size you've selected.

	CUP	280 ml (9,5 oz)*
	XL CUP	340 ml (11,5 oz)*
	TRAVEL MUG	414 ml (14 oz)*
	XL MULTI-SERVE	532 ml (18 oz)*

\*Approximate brew volumes based on Classic Brew.

**3 CHOOSE A BREW STYLE**

Press your desired brew style button and the brew will begin.

CLASSIC / CLASSIQUE

RICH / RICHE

OVER ICE / SUR GLACE

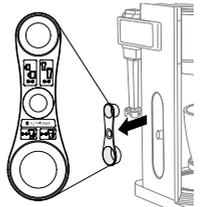
**NOTE:** Always fill your vessel to the top with ice cubes before brewing Over Ice.

**THERE WILL BE A PAUSE. THAT'S OK.** The pause is part of the pre-infusion cycle that unlocks the full flavor of your coffee.

**SPECIALTY**

**1 CHOOSE A SCOOP**

Use the big side of the scoop for SPECIALTY brew.



SERVING SIZE	NINJA SMART SCOOP™
GROUND COFFEE	
SPECIALTY	
	2 big scoops

**2 NO NEED TO CHOOSE A SIZE**

Specialty is always 118 ML (4 oz.) of coffee, so you don't need to select a size.

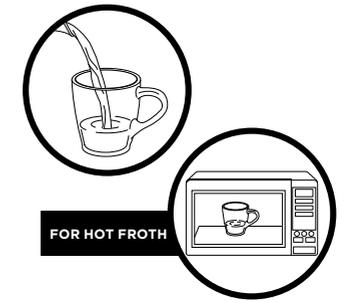
**3 CHOOSE SPECIALTY**

Press the SPECIALTY brew style button and the brew will begin.

SPECIALTY / SPÉCIALITÉ  
(CONCENTRATED / CONCENTRÉE)  
118ml / 4oz

**THERE WILL BE A PAUSE. THAT'S OK.** The pause is part of the pre-infusion cycle that unlocks the full flavor of your coffee.

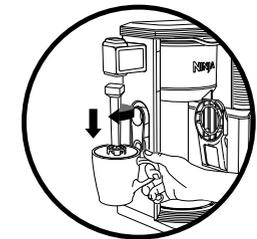
**7 FROTHING**



- Add milk to your cup until it is about 1/3 full.
  - ❄️ For cold froth, go to Step 2.
  - 🔥 For hot froth, microwave for 45-60 seconds.



- Hold the cup under the frother and submerge the whisk just below the surface of the milk. Froth for 30-45 seconds.



- Remove the frother whisk by twisting clockwise. Keep your cup below the whisk while you carry it to your sink or dishwasher for easy cleaning.

**WARNING:** To avoid contact with steam and hot surfaces, DO NOT reach across top of brewer to froth.

# MAPLE PECAN COFFEE

**Size:** Full Carafe setting **Brew:** Classic **Makes:** 4 (355 ml [12 oz]) servings



## INGREDIENTS

6 Ninja® Big Scoops  
(or 12 tablespoons) ground  
pecan-flavored coffee  
125 ml (½ cup) 35% cream  
2 tablespoons maple syrup  
½ teaspoon ground cinnamon,  
plus more for garnish

## DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Set the carafe in place to brew.
- 3 Select the Full Carafe size; press the Classic Brew button.
- 4 While coffee is brewing, whip 35% cream with maple syrup and cinnamon until soft peaks form.
- 5 When brew is complete, pour coffee into 4 mugs. Top with whipped cream and cinnamon.

# TOO GOOD TOFFEE COFFEE

**Size:** Cup setting **Brew:** Rich **Makes:** 1 (355 ml [12 oz]) serving



## INGREDIENTS

3 Ninja® Small Scoops  
(or 3 tablespoons)  
ground coffee  
1 tablespoon butterscotch  
or caramel sauce  
1 tablespoon dark brown sugar  
¼ teaspoon vanilla extract  
⅛ teaspoon salt  
60 ml (¼ cup) 35% cream

## DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Place butterscotch or caramel sauce, brown sugar, vanilla extract, and salt into a mug; set mug in place to brew.
- 3 Select the Cup size; press the Rich Brew button.
- 4 While coffee is brewing, place cream into another mug.
- 5 Microwave cream for 30 to 45 seconds. Froth for 30 seconds according to frothing instructions.
- 6 When brew is complete, stir to combine, then gently pour frothed cream into coffee.

# COCONUT CARAMEL ICED COFFEE

**Size:** XL Multi-Serve setting **Brew:** Over Ice **Makes:** 1 (650 ml [22 oz]) serving



## INGREDIENTS

5 Ninja® Small Scoops  
(or 5 tablespoons)  
ground coconut coffee  
260 g (2 cups) ice  
60 ml (¼ cup) caramel sauce  
60 ml (¼ cup) half & half

## DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Place the ice, caramel sauce, and half & half into a 650 ml (22 oz) or larger plastic cup; set cup in place to brew.
- 3 Select the XL Multi-Serve size; press the Over Ice Brew button.
- 4 When brew is complete, stir to combine.

# CAPPUCCINO-STYLE COFFEE

**Brew:** Specialty **Makes:** 1 (355 ml [12 oz]) serving



## INGREDIENTS

2 Ninja® Big Scoops (or 4  
tablespoons) ground coffee  
125 ml (½ cup) milk  
Ground cinnamon,  
for garnish

## DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Place milk into a large mug. Microwave for 30 to 45 seconds. Froth for 30 seconds according to frothing instructions.
- 3 Set the mug containing frothed milk in place to brew.
- 4 Select Specialty brew.
- 5 When brew is complete, sweeten as desired. Garnish with a sprinkle of cinnamon.

# ICED AMERICANO

**Brew:** Specialty **Makes:** 1 (473 ml [16 oz]) serving



## INGREDIENTS

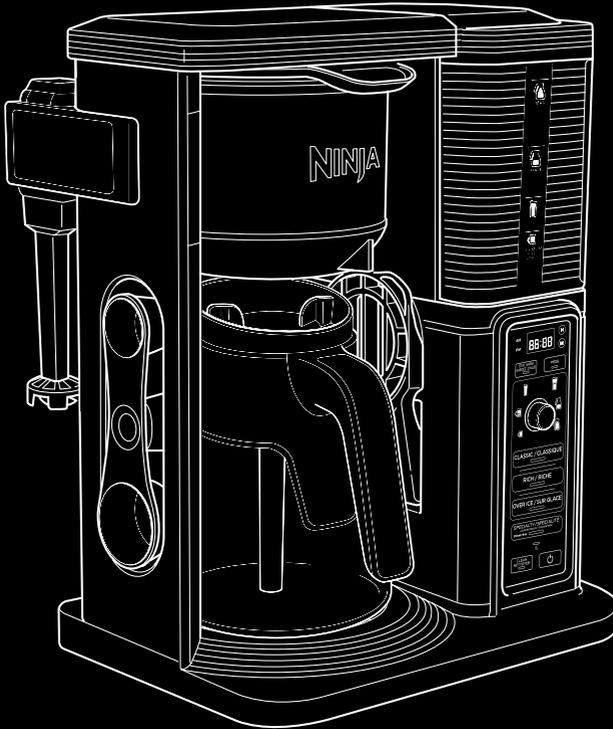
2 Ninja® Big Scoops  
(or 4 tablespoons)  
ground coffee  
260 g (2 cups) ice  
125 ml (½ cup) cold water,  
plus more if desired  
Milk and sugar, to taste

## DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Place the ice into a large plastic cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Specialty brew.
- 4 When brew is complete, stir in the cold water; add milk and sugar to taste.

# NINJA<sup>®</sup>

**SPECIALTY**  
**COFFEE MAKER**



For questions or to register your product, contact us at  
1-877-646-5288 or visit us online at [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com)



@ninjakitchen

CM400C\_QSG\_IG\_ENG\_MP\_MV3

© 2019 SharkNinja Operating LLC

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.  
NINJA SMART SCOOP is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

Veillez lire le guide de l'utilisateur Ninja® ci-joint avant d'utiliser votre appareil.

**NINJA®**

CAFETIÈRE DE

**SPÉCIALITÉ**

# GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

---

**+ 5 RECETTES IRRÉSISTIBLES**

---

# AVANT VOTRE PREMIÈRE INFUSION

Vous devrez préparer votre système en effectuant deux cycles d'infusion pleine carafe, utilisant de l'eau fraîche seulement. Branchez la machine à café, allumez-la, puis remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'à la ligne Max Fill (remplissage maximal) sans la dépasser. Placez la carafe vide sous le panier à infusion, puis sélectionnez Full Carafe (pleine carafe) et Classic Brew (infusion classique).

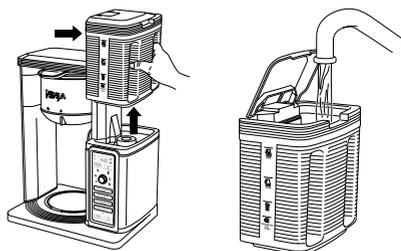
Une fois le premier cycle terminé, jetez l'eau de la carafe et répétez. Après avoir effectué deux cycles de préparation à l'eau seulement, vous serez prêt à faire l'infusion d'un délicieux café.

## ÉTALONNAGE POUR LA HAUTE ALTITUDE

(Facultatif, mais recommandé pour les utilisateurs en haute altitude)

L'eau bout à une plus basse température en haute altitude, c'est pourquoi effectuer un cycle d'étalonnage avant votre première infusion permettra à votre appareil de détecter le point d'ébullition de l'eau selon votre emplacement. Consultez le **guide de l'utilisateur** pour les instructions.

## 1 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU



### REMPLEZ JUSQU'À LA LIGNE MAX (MAXIMUM)

Remplissez jusqu'à la ligne Max Fill (remplissage maximal), mais ne la dépassez pas.

## 2 TASSE, GRANDE TASSE OU CARAFE



### TASSE

Tirez la plate-forme à tasse vers le bas pour y placer votre tasse.



### TASSE DE VOYAGE ET TAILLES TG

Placez votre tasse TG, tasse de voyage ou gobelet TG sur la base de la machine à café.



### CARAFE

Placez votre carafe sur la plaque chauffante intelligente.

La plaque chauffante intelligente s'allumera seulement après une infusion de taille demi-carafe ou carafe de type Classic Brew (infusion classique) ou Rich Brew (infusion riche).



## VOUS VOULEZ QUE VOTRE CAFÉ RESTE CHAUD PLUS LONGTEMPS?

Vous pouvez programmer combien de temps la plaque chauffante intelligente reste allumée (jusqu'à 4 heures) ou régler la température à High (haute) ou Low (faible). Consultez le **guide de l'utilisateur** pour les instructions.

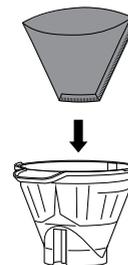
## ÉTEIGNEZ LA PLAQUE CHAUFFANTE INTELLIGENTE EN APPUYANT SUR LE BOUTON STAY WARM (GARDER CHAUD) DE NOUVEAU.

**REMARQUE :** L'indicateur HOT SURFACE (surface chaude)  s'allume lorsque la plaque chauffante est chaude. L'indicateur restera allumé jusqu'à ce que la plaque chauffante soit revenue à une température sécuritaire.

## 3 PORTE-FILTRE AMOVIBLE ET OPTIONS DE FILTRE

Le porte-filtre se retire aux fins de remplissage facile et de nettoyage rapide. Placez un filtre de papier ou un filtre permanent (vendu séparément) dans le porte-filtre. Pour éviter les dégâts et les égouttements après une infusion, gardez le filtre de papier ou permanent à l'intérieur du porte-filtre tandis que vous l'amenez jusqu'à la poubelle.

### SI VOUS UTILISEZ UN FILTRE DE PAPIER



Pliez un filtre en papier conique no 4 le long des plis et insérez-le fermement dans le porte-filtre.

### SI VOUS UTILISEZ LE FILTRE PERMANENT



Placez le filtre de maille permanent dans le porte-filtre, puis ajoutez directement le café.

**REMARQUE :** Cet appareil ne contient pas de filtre permanent, mais vous pouvez en acheter un en ligne sur [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

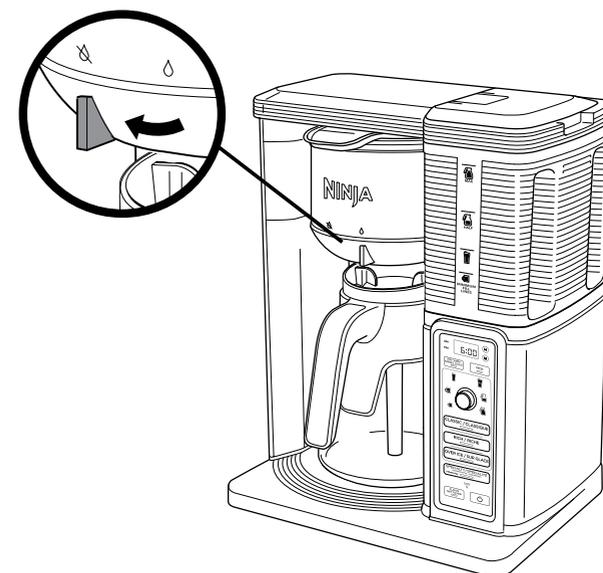
## 4 SOUPAPE D'ARRÊT D'ÉCOULEMENT

### IMPOSSIBLE D'ATTENDRE CETTE PREMIÈRE TASSE?

Fermez la soupape d'arrêt d'écoulement pour mettre le cycle d'infusion de carafe en pause et pouvoir vous verser une tasse. Ouvrez à nouveau la soupape d'arrêt d'écoulement pour reprendre l'infusion.

### ARRÊTEZ L'ÉGOUTTEMENT APRÈS UNE INFUSION

À la fin d'une infusion, fermez la soupape d'arrêt d'écoulement pour empêcher que le panier à infusion dégoutte.



## 5 STYLES D'INFUSION

### CLASSIC (CLASSIQUE)

Saveur douce et bien équilibrée.

### RICH (RICHE)

Plus onctueuse que l'infusion classique, pour une saveur plus intense qui tient vraiment tête au lait, à la crème et aux arômes.

### OVER ICE (SUR GLACE)

Spécialement conçu pour infuser du café chaud **sur de la glace** pour un café glacé fraîchement infusé qui ne sera pas dilué.

**REMARQUE :** N'UTILISEZ PAS de contenant de verre. Cependant, la carafe en verre Ninja® fournie peut être utilisée de manière sécuritaire, car elle est faite d'un verre spécial.

**Remplissez toujours entièrement votre contenant de cubes de glace avant d'infuser sur glace.**

### SPÉCIALITÉ (118 ml [4 oz])

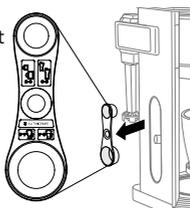
Un concentré extrêmement riche qui vous permet de faire des boissons à base de café de type cappuccino et latté.

## 6 LE PROCESSUS D'INFUSION

### COMMENT PROCÉDER À UNE INFUSION CLASSIQUE, RICHE OU SUR GLACE

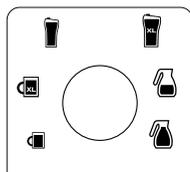
#### 1 CHOISISSEZ UNE CUILLÈRE

La Ninja Smart Scoop™ vous permet de mesurer sans vous tromper. Les chiffres contre les icônes indiquent le nombre de cuillères recommandé pour chaque taille d'infusion.



TAILLE DE PORTION	NINJA SMART SCOOP™
	CAFÉ MOULU
	2 à 3 petites cuillères
	3 à 5 petites cuillères
	3 à 4 grandes cuillères
	4 à 6 grandes cuillères

#### 2 CHOISISSEZ UN FORMAT



Placez une tasse/grande tasse assez grande pour la taille d'infusion que vous avez sélectionnée.

	TASSE	280 ml (9,5 oz)*
	TASSE TG	340 ml (11,5 oz)*
	TASSE DE VOYAGE	414 ml (14 oz)*
	MULTIPORTION TG	532 ml (18 oz)*

\* Volumes d'infusion approximatifs selon Classic Brew (infusion classique)

#### 3 CHOISISSEZ UN TYPE D'INFUSION

Appuyez sur le bouton du style d'infusion souhaité et l'infusion commencera.

CLASSIC / CLASSIQUE

RICH / RICHE

OVER ICE / SUR GLACE

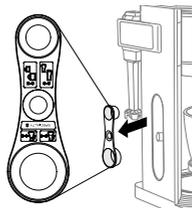
**REMARQUE :** Remplissez toujours entièrement votre contenant de cubes de glace avant d'infuser sur glace.

**IL Y AURA UNE PAUSE. CECI EST NORMAL.** La pause est une partie du cycle d'infusion préalable qui libère toute la saveur de votre café.

### CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

#### 1 CHOISISSEZ UNE CUILLÈRE

Utilisez le grand côté de la cuillère pour SPECIALTY Brew (infusion de spécialité).



TAILLE DE PORTION	NINJA SMART SCOOP™
	CAFÉ MOULU
	SPECIALTY (INFUSION DE SPÉCIALITÉ)
	2 grandes cuillères

#### 2 INUTILE DE CHOISIR UNE TAILLE

Un café de spécialité est toujours de 118 ml (4 oz), donc, vous n'avez pas à choisir de taille.

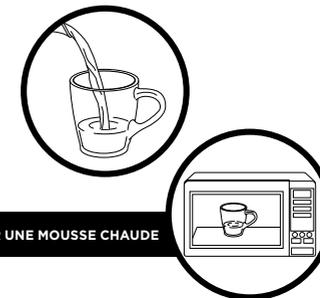
#### 3 CHOISISSEZ SPECIALTY (SPÉCIALITÉ)

Appuyez sur le bouton SPECIALTY Brew (infusion de spécialité) pour commencer l'infusion.

SPECIALTY / SPÉCIALITÉ  
(CONCENTRATED / CONCENTRÉE)  
118ml / 4oz

**IL Y AURA UNE PAUSE. CECI EST NORMAL.** La pause est une partie du cycle d'infusion préalable qui libère toute la saveur de votre café.

## 7 FAIRE MOUSSER DU LAIT

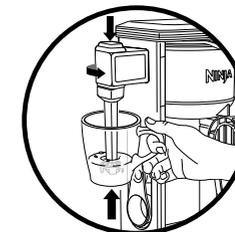


POUR UNE MOUSSE CHAUDE

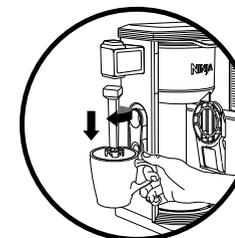
1. Ajoutez du lait à votre tasse jusqu'à ce qu'elle soit pleine à environ  $\frac{1}{3}$ .

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

🔥 Pour une mousse chaude, passez au four micro-ondes pendant 45 à 60 secondes.



2. Tenez la tasse sous la buse à mousser et immergez le fouet juste sous la surface du lait. Faites mousser pendant 30 à 45 secondes.



3. Retirez le fouet à mousser en le faisant tourner dans le sens horaire. Gardez votre tasse sous le fouet pendant que vous l'amenez à votre évier ou à votre lave-vaisselle pour le nettoyer facilement.

**AVERTISSEMENT :** Pour éviter le contact avec la vapeur ou les surfaces chaudes, NE PASSEZ PAS la main au-dessus de la machine pour utiliser la buse à mousser.

# CAFÉ AROMATISÉ AUX PACANES ET À L'ÉRABLE

**Format :** Réglage Full Carafe (pleine carafe) **Infusion :** Classic (classique)  
**Donne :** 4 portions (355 ml [12 oz])

## INGRÉDIENTS

6 grandes cuillères Ninja® (ou 12 cuillères à soupe) de café aromatisé aux pacanes

125 ml (½ tasses) de crème 35%

2 cuillères à soupe de sirop d'érable

½ cuillère à thé de cannelle moulue, davantage pour décorer

## INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Placez la carafe pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez le format Full Carafe (pleine carafe), puis appuyez sur le bouton Classic Brew (infusion classique).
- 4 Pendant l'infusion du café, fouettez la crème 35% avec le sirop d'érable et la cannelle jusqu'à l'obtention de pics mous.
- 5 Une fois l'infusion terminée, versez le café dans 4 tasses. Garnissez de crème fouettée et de cannelle.



CLASSIQUE

# CAFÉ GLACÉ Caramel ET NOIX DE COCO

**Format :** Réglage XL Multi-Serve (multi-portions TG)  
**Infusion :** Over Ice (sur glace) **Donne :** 1 portion (650 ml [22 oz])

## INGRÉDIENTS

5 petites cuillères Ninja® (ou 5 cuillères à soupe) de café moulu à la noix de coco

260 g(2 tasses) de glace

60 ml (¼ tasses) de sauce au caramel

60 ml (¼ tasses) de demi-crème

## INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Placez les glaçons, la sauce au caramel et la demi-crème dans une tasse de 650 ml (22 oz) ou plus grande, puis positionnez la tasse pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez le format XL Multi-Serve (multi-portions TG), puis appuyez sur le bouton Over Ice Brew (Infusion sur glace).
- 4 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.



SUR GLACE

# CAFÉ AU Caramel ÉCOSSAIS

**Format :** Réglage Cup (tasse) **Infusion :** Rich (riche)  
**Donne :** 1 portion (355 ml [12 oz])

## INGRÉDIENTS

3 petites cuillères Ninja® (ou 3 cuillères à soupe) de café moulu

1 cuillère à soupe de sauce au caramel écossais ou au caramel

1 cuillère à soupe de cassonade

¼ cuillère à thé d'extrait de vanille

⅓ cuillère à thé de sel

60 ml (¼ tasses) de crème 35%

## INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Placez la sauce au caramel écossais ou au caramel, le sucre brun, l'extrait de vanille et le sel dans une grande tasse, puis positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez le format Cup (tasse), puis appuyez sur le bouton Rich Brew (Infusion riche).
- 4 Pendant l'infusion du café, placez la crème 35% dans une autre tasse.
- 5 Passez la crème au micro-ondes pendant 30 à 45 secondes. Faites mousser pendant 30 secondes, conformément aux directives de moussage.
- 6 Une fois l'infusion terminée, remuez pour incorporer, puis versez doucement la mousse de crème dans le café.



RICHE

# CAFÉ CAPPUCCINO

**Infusion :** Specialty (spécialité) **Donne :** 1 portion (355 ml [12 oz])

## INGRÉDIENTS

2 grandes cuillères Ninja® (ou 4 cuillères à soupe) de café moulu

125 ml (½ tasses) de lait Saupoudrez avec de la cannelle moulue

## INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Placez le lait dans une grande tasse. Passez au micro-ondes pendant 30 à 45 secondes. Faites mousser pendant 30 secondes, conformément aux directives de moussage.
- 3 Positionnez la grande tasse contenant le lait moussé pour l'infusion.
- 4 Sélectionnez Specialty Brew (infusion de spécialité).
- 5 Une fois l'infusion terminée, sucrez au goût. Saupoudrez avec de la cannelle.

SPÉCIALITÉ

# AMERICANO GLACÉ

**Infusion :** Specialty (spécialité) **Donne :** 1 portion (473 ml [16 oz])

## INGRÉDIENTS

2 grandes cuillères Ninja® (ou 4 cuillères à soupe) de café moulu

260 g (2 tasses) de glace

125 ml (½ tasses) d'eau froide, davantage, au goût

Lait et sucre, au goût

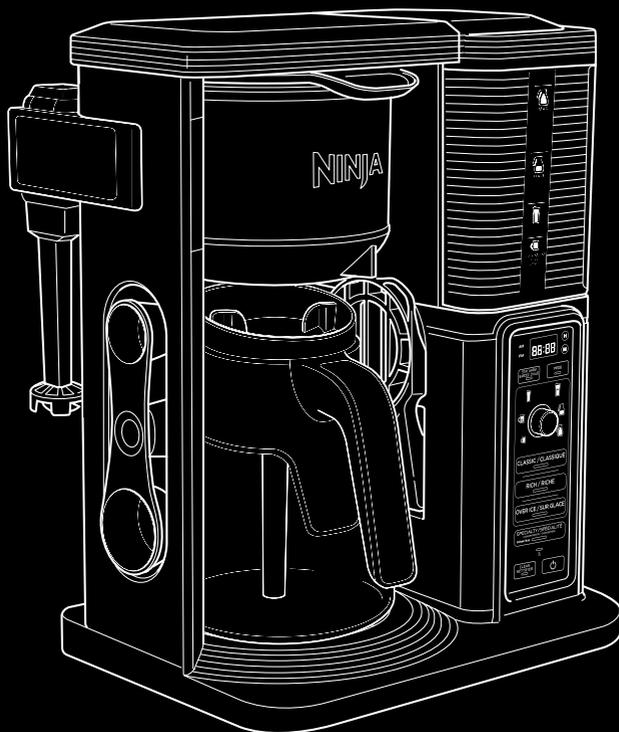
## INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Remplissez une grande tasse en plastique de glace et positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez Specialty Brew (infusion de spécialité).
- 4 Une fois l'infusion terminée, ajoutez l'eau froide, puis le lait et le sucre au goût.

SPÉCIALITÉ

# NINJA®

CAFETIÈRE DE  
SPÉCIALITÉ



Pour toute question ou pour l'enregistrement de votre produit,  
communiquez avec nous au 1 877 646-5288 ou visitez-nous en ligne  
sur le site [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).



@ninjakitchen

CM400C\_QSG\_IG\_FRE\_MP\_MV3

© 2019 SharkNinja Operating LLC

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