

SYSTÈME NINJA COFFEE BAR™/MC SYSTEM

CF097C series

OWNER'S GUIDE
GUIDE DU PROPRIÉTAIRE
MANUAL DEL PROPIETARIO



ninjakitchen.com
1-877-646-5288

IMPORTANT SAFEGUARDS

For Household Use Only

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR NINJA COFFEE BAR™ SYSTEM.

Safety Signal Words

This Owner's Guide and the safety labels attached to this appliance use signal words that indicate safety hazards with differing levels of severity.

Below are the words used and their definitions:

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

The words "**WARNING**" and "**CAUTION**" are preceded by a triangle, signifying that these are safety-related.

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

THIS BOOK COVERS MODEL NUMBER:

CF097C CF4

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz.

Power: 1400 Watts

Water Reservoir

Capacity: 50 Ounces (1,5L)

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 removing any 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 edges of tables or counters or touch hot surfaces such as the stovetop.
- 8 **DO NOT** remove the brew basket or carafe while the appliance is brewing. **Scalding may occur if any of these parts are removed during brewing cycles.**
- 9 The use of an accessory not recommended by the manufacturer may create an overflow condition and scalding hazard, or result in fire, electric shock, or personal injury.

- 10 **DO NOT** operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

Operating Notice

- 11 **DO NOT** use well water, use tap water.
- 12 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.
- 13 **ALWAYS** use appliance on a dry, level surface.
- 14 **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 15 **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use outdoors.
- 16 **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 17 **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.
- 18 **DO NOT** run the appliance without water.
- 19 **ALWAYS** place a vessel beneath the brew basket to receive the brewed coffee.
- 20 **DO NOT** overfill the water reservoir. Fill water only to the Max Fill line.

Thermal Carafe

- 21 The carafe is designed for use with this appliance only. It must never be used on a stovetop.
- 22 **DO NOT** place carafe in microwave.
- 23 **DO NOT** use a carafe that has a loose or weakened handle.

- 24 **DO NOT** clean carafe with abrasive cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
- 25 **DO NOT** use the carafe for carbonated beverages.
- 26 **DO NOT** drink directly from the carafe. Liquid from the carafe may be very hot.
- 27 **DO NOT** use the carafe to store food when not in use.
- 28 **DO NOT** place carafe in dishwasher.
- 29 Ensure the carafe is completely empty before starting a cleaning or brewing cycle. Starting a cycle with water or coffee in the carafe will cause an overflow.

Maintenance

- 30 Remove the power cord from the electrical outlet and allow unit to cool before surface cleaning, and before removing brew basket, water reservoir, or filters.
- 31 To prevent illness from bacterial growth in the appliance, follow all cleaning instructions in the Care & Maintenance section of this Owner's Guide.
- 32 If the product is not operating properly, contact SharkNinja Operating LLC at 1-877-646-5288 or ninjakitchen.com for examination, repair, or adjustment.
- 33 Clean the system on a weekly basis.
- 34 Clean the thermal carafe with a soft brush or sponge. **DO NOT** use a wire brush.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour usage domestique seulement

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

Mots indicateurs de sécurité

Ce guide de l'utilisateur 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 leur définition :

- **AVERTISSEMENT** indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas prévenue, pourrait mener à la mort ou à une blessure grave.
- **MISE EN GARDE** 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 « **MISE EN GARDE** » 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 :
CF097C CF4

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique : 120 V~, 60 Hz
Puissance : 1400 watts
Capacité du réservoir d'eau : 1,5 l (50 onces)

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). Comme précaution, cette fiche s'insère dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inversez celle-ci. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. **NE FORCEZ PAS** pour insérer la fiche dans la prise et ne tentez pas de la modifier pour qu'elle puisse entrer dans celle-ci.
- 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 de retirer toute pièce 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 **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.**
- 9 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.

10 **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

- 11 **N'UTILISEZ PAS** l'eau d'un puits : utilisez l'eau du robinet.
- 12 Les conditions suivantes peuvent causer une obstruction et un refoulement de l'eau ou du café dans le panier à filtre : utiliser un café trop finement moulu, utiliser plus d'un filtre de papier, utiliser un 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.
- 13 **UTILISEZ TOUJOURS** l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 14 **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.
- 15 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur.
- 16 **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- 17 **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.
- 18 **NE FAITES PAS** fonctionner l'appareil sans eau.
- 19 **PLACEZ TOUJOURS** un contenant sous le panier à infusion pour recevoir le café infusé.
- 20 **NE REMPLISSEZ PAS** trop le réservoir d'eau. Ajoutez de l'eau uniquement jusqu'au niveau de la ligne de remplissage maximal.

Carafe thermique

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

- 22 **NE METTEZ PAS** la carafe au four micro-ondes.
- 23 **N'UTILISEZ PAS** une carafe avec une poignée lâche ou fragilisée.
- 24 **NE NETTOYEZ PAS** la carafe avec des nettoyeurs abrasifs, des tampons de laine d'acier ou tout autre matériel abrasif.
- 25 **N'UTILISEZ PAS** la carafe pour des boissons pétillantes.
- 26 **NE BUVEZ PAS** directement de la carafe. Le liquide dans la carafe pourrait être très chaud.
- 27 **N'UTILISEZ PAS** la carafe pour stocker des aliments lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- 28 **NE METTEZ PAS** la carafe dans le lave-vaisselle.
- 29 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.

Entretien

- 30 Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique et laissez l'appareil refroidir avant de nettoyer la surface et de retirer le panier à infusion, le réservoir d'eau ou les filtres.
- 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.
- 32 Si le produit ne fonctionne pas correctement, communiquez avec SharkNinja Operating LLC au 1 877 646-5288 ou à ninjakitchen.com à des fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
- 33 Nettoyez le système toutes les semaines.
- 34 Nettoyez la carafe thermique avec une brosse souple ou une éponge. **N'UTILISEZ PAS** une brosse métallique.

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

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Para uso doméstico únicamente

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU SISTEMA NINJA COFFEE BAR™.

Palabras de señales de seguridad

Este Manual del propietario y las etiquetas de seguridad adjuntas al aparato usan palabras de señales que indican peligros de seguridad con diferentes niveles de gravedad.

A continuación se incluyen las palabras utilizadas y sus definiciones:

- **ADVERTENCIA** indica una situación de peligro que, si no se evita, podría ocasionar la muerte o lesiones graves.
- **PRECAUCIÓN** indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría ocasionar lesiones menores o moderadas.
- **AVISO** se utiliza para indicar prácticas no relacionadas con una lesión física.

Las palabras “**ADVERTENCIA**” y “**PRECAUCIÓN**” están precedidas de un triángulo que indica que se trata de situaciones relacionadas con la seguridad.

Los términos “**IMPORTANTE**” y “**NOTA**” se utilizan también para describir buenas ideas para un mejor y más eficiente uso del equipo.

ESTE MANUAL ABARCA EL NÚMERO DE MODELO:

CF097C CF4

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz.
Power: 1400 Watts
Water Reservoir
Capacity: 1,5 l (50 Ounces)

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas, lesiones graves, muerte o daños al utilizar este aparato, siga atentamente estas precauciones de seguridad.

Precauciones generales

- 1 **NO** permita que los niños pequeños operen este aparato ni que lo usen como un juguete. Se necesita una supervisión estricta cuando cualquier aparato se use cerca de los niños.
- 2 Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un terminal es más ancho que el otro). Como característica de seguridad, este enchufe se conecta en un tomacorriente polarizado solo de una forma. Si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. **NO** lo fuerce en el tomacorriente ni trate de modificarlo para que encaje.
- 3 A fin de protegerse de descargas eléctricas, **NO** sumerja el aparato ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con agua ni con ningún otro líquido.
- 4 Deje enfriar el aparato antes de quitarle partes y limpiarlo.
- 5 **NUNCA** transporte el aparato tomándolo desde el cable de alimentación ni le dé un tirón para desconectarlo del tomacorriente; en lugar de ello, tome el enchufe y tire de él para desconectarlo.
- 6 **NO** opere ningún aparato cuyo cable o enchufe estén dañados ni después de que el aparato haya tenido fallas, se haya caído o dañado de alguna manera.
- 7 **NO** permita que el cable de alimentación quede colgando del borde de mesas o mesadas ni que toque superficies calientes, como la estufa.
- 8 **NO** retire la gaveta del portafiltro ni la jarra mientras el aparato esté preparando el café. **Se pueden producir quemaduras si se retira alguna de estas partes durante algún ciclo de preparación de café.**

- 9 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar derrames y peligro de quemaduras, o producir incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- 10 **NO** opere su aparato en un cobertizo para aparatos ni debajo de un gabinete de pared. Al guardar en un cobertizo para aparatos, siempre desenchufe la unidad del tomacorriente eléctrico. Si no lo hace, podría producirse un riesgo de incendio, en especial si el aparato hace contacto con las paredes del cobertizo o si la puerta toca la unidad al cerrarse.

Aviso de funcionamiento

- 11 **NO** use agua de pozo, use agua del grifo.
- 12 La gaveta del portafiltro se puede tapar y se puede desbordar el agua y/o café en alguna de las siguientes condiciones: Usar café molido demasiado fino; usar dos o más filtros de papel; usar un filtro permanente junto con un filtro de papel; no limpiar el café molido que se encuentre en un filtro permanente; o permitir que el café molido se desborde del filtro.
- 13 **SIEMPRE** utilice el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
- 14 **NO** coloque el aparato encima ni cerca de un quemador caliente a gas o eléctrico o en un horno caliente.
- 15 **NO** use este aparato para nada que no sea el uso previsto. **NO** lo use al aire libre.
- 16 **NO** toque superficies calientes. Use las asas o agarraderas.
- 17 **NO** pase la mano por la parte superior de la cafetera para hacer espuma mientras se esté preparando café. Emana vapor de la ventilación de la parte superior de la cafetera, que puede producir quemaduras por vapor.
- 18 **NO** haga funcionar el aparato sin colocar agua.
- 19 **SIEMPRE** coloque un recipiente debajo de la gaveta del portafiltro para recibir el café preparado.
- 20 **NO** llene en exceso el depósito de agua. Llene con agua solo hasta la línea de llenado máximo.

Jarra térmica

- 21 La jarra está diseñada para utilizar con este aparato exclusivamente. Nunca se debe usar sobre una estufa con quemadores.

- 22 **NO** coloque la jarra en el microondas.
- 23 **NO** utilice una jarra que tenga el asa suelta o dañada.
- 24 **NO** limpie la jarra con limpiadores abrasivos, almohadillas de acero ni otros materiales abrasivos.
- 25 **NO** utilice la jarra para bebidas carbonatadas.
- 26 **NO** beber directamente de la jarra. El líquido de la jarra puede estar muy caliente.
- 27 **NO** utilice la jarra para almacenar alimentos cuando no esté en uso.
- 28 **NO** coloque la jarra en el lavavajillas.
- 29 Asegúrese de que la jarra esté completamente vacía antes de comenzar un ciclo de limpieza o preparación de café. Comenzar un ciclo con agua o café en la jarra hará que el líquido se derrame.

Mantenimiento

- 30 Retire el cable de alimentación del tomacorriente eléctrico y deje que la unidad se enfríe antes de limpiar la superficie y antes de quitar la gaveta del portafiltro, el depósito de agua o los filtros.
- 31 Para prevenir las enfermedades provenientes del crecimiento bacteriano en el aparato, siga todas las instrucciones de limpieza de la sección "Cuidado y mantenimiento" de este Manual del propietario.
- 32 Si el producto no funciona correctamente, comuníquese con SharkNinja Operating LLC al 1-877-646-5288 o ninjakitchen.com para realizar un examen, reparar o ajustar la unidad.
- 33 Limpie el sistema en forma semanal.
- 34 Lave la jarra térmica con un cepillo suave o esponja. **NO** use un cepillo de alambre.

Declaración sobre el cable

- 35 Se proporciona un cable de alimentación eléctrica corto para reducir el riesgo resultante de enredarse en un cable largo o tropezarse con este.
- 36 **NO** use cables de extensión con este producto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Thank you for
purchasing the
Ninja Coffee
Bar™ System.

Contents

| | |
|--|----|
| Getting to Know Your Ninja Coffee Bar System..... | 9 |
| Control Panel..... | 10 |
| Features of the Ninja Coffee Bar System..... | 11 |
| Before First Use..... | 12 |
| Setting the Clock & Delay Brew..... | 13 |
| Priming Your Ninja Coffee Bar System..... | 14 |
| Preparing & Using the Ninja Coffee Bar System..... | 16 |
| How Much Coffee do You get in Your Cup?..... | 16 |
| Would You Like a Hotter Coffee?..... | 16 |
| Pre-Heating..... | 16 |
| Filling the Brew Basket With Coffee..... | 17 |
| Drip Stop..... | 18 |
| Brewing Coffee..... | 18 |
| Customs Brews:..... | 18 |
| Classic & Rich..... | 18 |
| Over Ice Brew..... | 19 |
| Signature Brews:..... | 19 |
| Specialty & Cafe Forte..... | 19 |
| Frothing Your Milk..... | 20 |
| Care & Maintenance..... | 21 |
| Cleaning After a Brew..... | 21 |
| Cleaning Your Thermal Carafe..... | 21 |
| Cleaning Your Water Reservoir..... | 21 |
| Cleaning & Descaling Your Brewing System..... | 22 |
| Troubleshooting Guide..... | 23 |
| Replacement Parts..... | 25 |
| Warranty & Registration..... | 26 |



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

Table des matières

| | |
|--|----|
| Apprendre à connaître votre système Ninja Coffee Bar | 27 |
| Panneau de commande..... | 28 |
| Caractéristiques du système Ninja Coffee Bar | 29 |
| Avant la première utilisation..... | 30 |
| Réglage de l'horloge et de l'infusion différée..... | 31 |
| Préparation de votre système Ninja Coffee Bar..... | 32 |
| Préparation et utilisation du système Ninja Coffee Bar | 33 |
| Quelle quantité de café obtenez-vous dans votre tasse? | 34 |
| Aimeriez-vous un café plus chaud? | 34 |
| Préchauffage | 34 |
| Remplissage du panier à infusion de café | 35 |
| Dispositif antigouttes | 36 |
| Infusion du café | 36 |
| Infusions personnalisées : | 36 |
| Classique et riche..... | 36 |
| Infusion sur glace..... | 37 |
| Infusions spéciales : | 37 |
| Infusion spécialisée et Café Forte | 37 |
| Faire mousser votre lait | 38 |
| Soins et entretien..... | 39 |
| Nettoyage après une infusion | 39 |
| Nettoyage de votre carafe thermique | 39 |
| Nettoyage de votre réservoir d'eau | 39 |
| Nettoyage et détartrage de votre système d'infusion..... | 40 |
| Guide de dépannage..... | 41 |
| Pièces de rechange..... | 43 |
| Garantie et enregistrement | 44 |

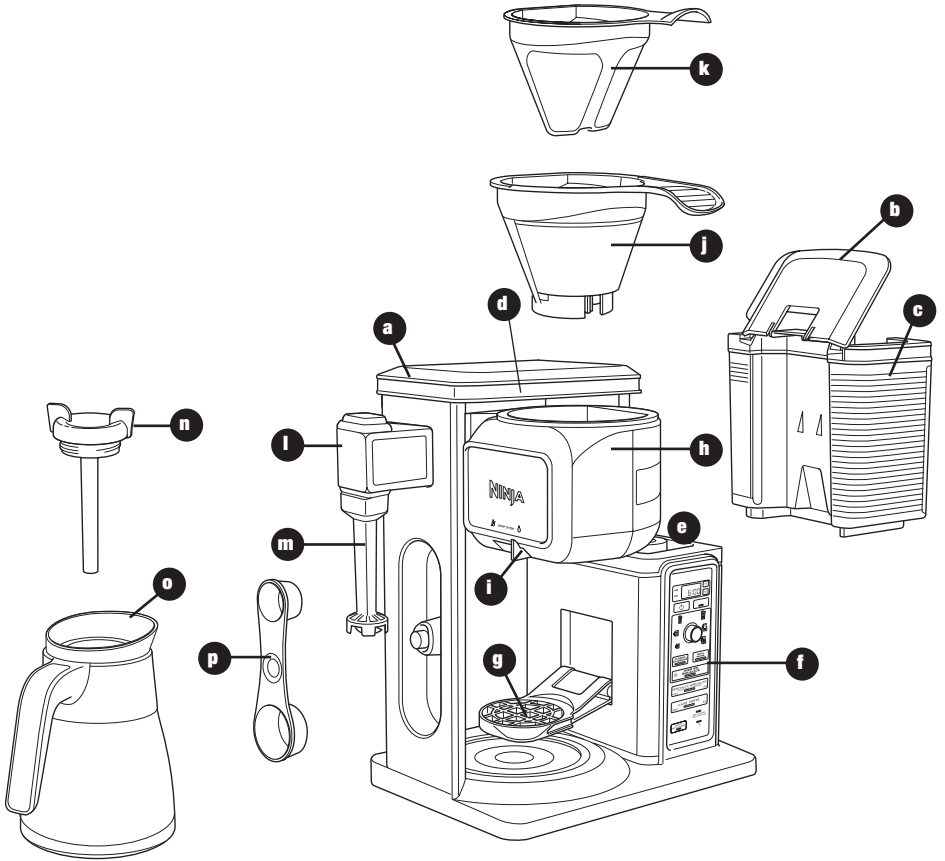
Gracias por
comprar el
sistema Ninja
Coffee BarTM.

Índice

| | |
|---|----|
| Conozca su sistema Ninja Coffee Bar..... | 45 |
| Panel de control..... | 46 |
| Funciones del sistema Ninja Coffee Bar | 47 |
| Antes del primer uso | 48 |
| Ajuste del reloj y preparación de café programada | 49 |
| Preparación de su sistema Ninja Coffee Bar..... | 50 |
| Preparación y uso del sistema Ninja Coffee Bar | 52 |
| ¿Cuánto café pondrá en su taza? | 52 |
| ¿Le gustaría un café más caliente? | 52 |
| Precalentamiento | 52 |
| Llenado de la gaveta del portafiltro con café | 53 |
| Detención del goteo..... | 54 |
| Preparación del café..... | 54 |
| Preparaciones personalizadas: | 54 |
| Preparación clásica e intensa..... | 54 |
| Preparación de café sobre hielo | 55 |
| Preparación de café de autor: | 55 |
| Preparación especial y café fuerte..... | 55 |
| Cómo espumar la leche | 56 |
| Cuidado y mantenimiento | 57 |
| Limpieza luego de preparar el café..... | 57 |
| Cómo limpiar su jarra térmica | 57 |
| Limpieza del depósito de agua | 57 |
| Limpieza y descalcificación de su sistema de preparación de café..... | 58 |
| Guía de solución de problemas | 59 |
| Piezas de repuesto..... | 61 |
| Garantía y registro..... | 62 |

Getting to Know Your Ninja Coffee Bar™ System

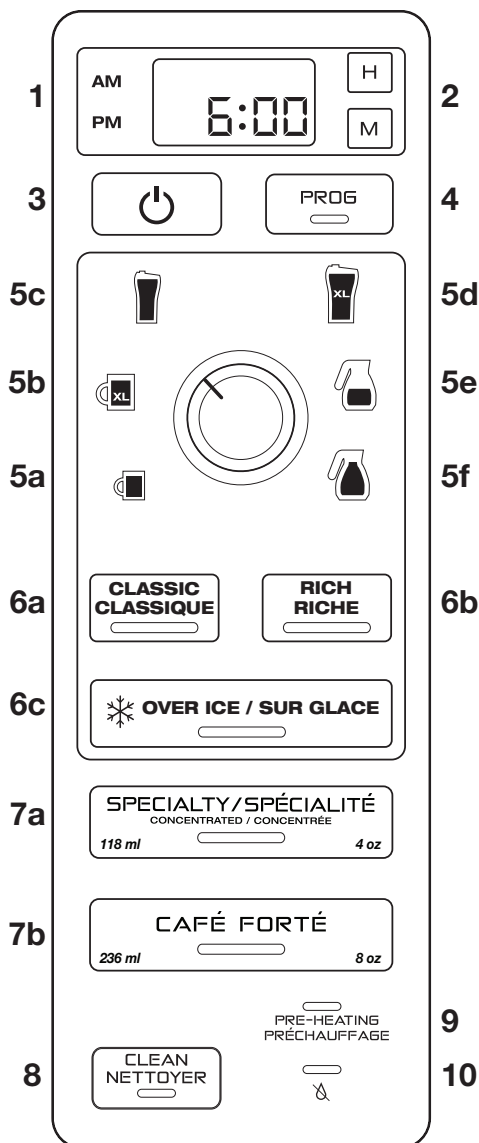
⚠ CAUTION: DO NOT reach across top of brewer to froth during brewing. Steam is released from vent on top of brewer and can result in a steam burn.



- a Brewer
- b Flip-Top Water Reservoir Lid
- c Removable Water Reservoir
- d Showerhead
- e Water Tank Shelf
- f Control Panel
- g Multi-Serve Cup Platform
- h Swinging Brew Basket
- i Drip Stop Toggle

- j Removable Filter Holder
- k Permanent Filter
- l Integrated Frother
- m Frother Whisk
- n Brew-Through Carafe Lid
- o Thermal Carafe
- p Double-Sided Scoop: Carafe Side and Single-Serve Side
- q Power Cord & Wrap (not shown)

Control Panel



- 1 Programmable Digital Clock
- 2 Clock Hour & Minute Buttons
- 3 Power Button
- 4 PROG Button
- 5 Multi-Serve Dial
 - a Cup
 - b XL Cup
 - c Travel Mug
 - d XL Multi-Serve
 - e Half Carafe
 - f Full Carafe
- 6 Brew Types
 - a Classic Brew Button
 - b Rich Brew Button
 - c Over Ice Brew Button
- 7 Ninja Signature Brews
 - a Specialty Brew Button
 - b Cafe Forte Brew Button
- 8 Intelligent Clean Cycle Indicator/Button
- 9 Pre-Heating
- 10 Drip Stop Indicator

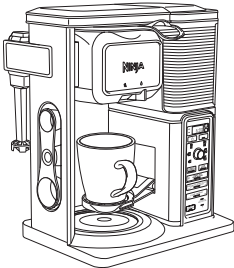
Features of the Ninja Coffee Bar™ System

- **Thermal Flavour Extraction™ Technology** - Blends precision water delivery with automated controls for calibrated temperature, pre-infusion, coffee saturation, and flavor richness to unlock the full flavor potential of your coffee.
- **Custom Brews** – Ability to brew directly into your favorite cup, travel mug, or carafe.
- **Brew Types** – Control the strength and style of your coffee:
 - a. Classic Brew for smooth, balanced flavor from your favorite coffee.
 - b. Rich Brew for a richer, never-bitter coffee flavor that stands up to milk, cream, or flavoring.
 - c. Over Ice Brew for a smooth, rich, freshly brewed iced coffee that's not watered down.
 - d. Specialty Brew for creating a super-rich concentrate to use as a key ingredient in all kinds of hot milk-based, iced, and frozen coffeehouse-style drinks.
 - e. Cafe Forte for deep, full-bodied, and complex flavor that is so rich and drinkable, it tastes great black—no milk or sweeteners needed.
- **Multi-Serve Cup Platform** – Pull it down and place your favorite cup on it. Brew directly into your cup.
- **Removable Water Reservoir with Easy-Access Flip-Top Lid** – For quick and easy filling.
- **Auto-iQ™** – The Ninja Coffee Bar System knows how much water to use for each size and brew type.
- **1.5 L Thermal Carafe**
- **LED Control Panel with Programmable Digital Clock**
- **24-Hour Programmable Delay Brew Button** – 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** – When your Ninja Coffee Bar System senses there is hard water calcium buildup in your brewer which can affect the flavor of your coffee, the CLEAN light will illuminate. Follow the cleaning instructions in the Care & Maintenance section.
- **Audible Ready Signal** – Alerts you that your coffee is ready.
- **Permanent Filter** - A reusable filter that preserves the natural coffee oils and small coffee particles to provide a robust flavor, similar to what you would experience when using a French press.
- **Pre-Heat** - After plugging in and turning your brewer on by pressing the Power button, allow 3 minutes for your brewer to pre-heat. Your Ninja Coffee Bar System will remain pre-heated for 72 hours, unless you turn off your unit by pressing the Power button.

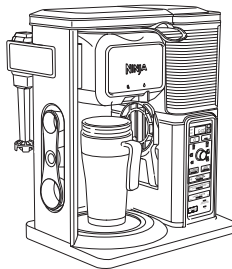
Go to ninkitchen.com for more information and how-to videos.

Brew into a cup, travel mug, or carafe.

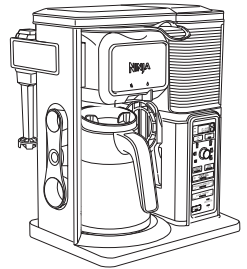
Cup or XL Cup



Travel Mug or XL Multi-Serve



Half Carafe or Full Carafe



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

- ⚠ **CAUTION: APPLIANCE CREATES HOT LIQUID. HANDLE WITH CARE.**
- ⚠ **CAUTION: DO NOT** remove the vessel while the appliance is running without the Drip Stop in the closed position. Return the vessel quickly and open the Drip Stop to continue the brew.
- ⚠ **CAUTION: DO NOT** place the thermal carafe in the dishwasher.
- ⚠ **CAUTION:** Never open the brew basket when the coffeemaker is in use.
- ⚠ **CAUTION:** Please ensure you are using at least a 350ml cup for the Cup size, 415ml cup for the XL Cup size, 475ml travel mug for the Travel Mug size, and 590ml 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.
- 2 Wash the water reservoir, permanent filter, thermal carafe, and removable filter holder in warm, soapy water with a soft cloth.
NOTE: The thermal carafe is NOT dishwasher safe.
- 3 Rinse and dry thoroughly.
- 4 Before first use, prime the system by running two Full Carafe, Classic Brew cycles with water only. After each cycle is complete, discard the water.
NOTE: See the Priming Your Ninja Coffee Bar™ System section.

Setting the Clock & Delay Brew



Fig. 1



Fig. 2

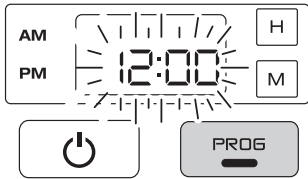


Fig. 3

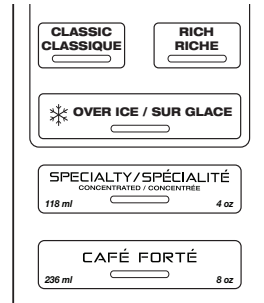


Fig. 4

SETTING 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 M (minute) button at any time will cause the clock to flash again. You can now reprogram 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.

SETTING THE DELAY BREW TIME

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

- 1 Turn the unit on by pressing the Power button located under the clock.

NOTE: The clock will remain on even if the unit is turned off. Ensure the unit is powered on before setting Delay Brew.

- 2 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)**

- 3 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.
- 4 Once the proper time has been set, select the size of the vessel that you would like to brew into.
- 5 Select the Brew Type that you desire from the 5 flashing buttons. The selected brew type will be illuminated. **(Fig. 4)**
- 6 Once the time, brew size, and brew type have been set, allow the PROG button to stop flashing, or press the PROG button to activate. When the delay brew is activated, the PROG button will illuminate and an audible signal will play to verify the delay brew is set.

NOTE: To deactivate the delay brew cycle, press the PROG button once more and the light 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.

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

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

Priming Your Ninja Coffee Bar™ System

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

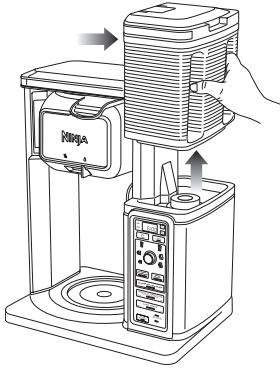


Fig. 5

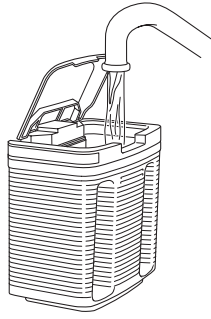


Fig. 6

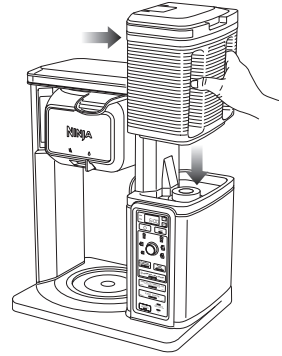


Fig. 7

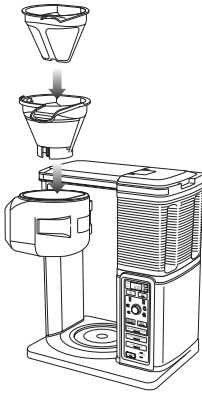


Fig. 8

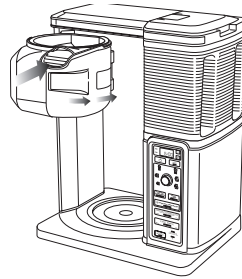


Fig. 9

- 1 Place the brewer on a dry, clean, and level surface.
- 2 To fill the water reservoir, use the hand grips to lift it 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 up to, but not exceeding, the Max Fill line **(Fig. 6)**, then return the water reservoir to the brewer by angling it into the holder and pushing in towards the brewer to lock into place. **(Fig. 7)** Do not fill water reservoir with anything other than water, as other liquids may damage your brewer.
- 3 Ensure removable filter holder and permanent filter are nested inside the brew basket. **(Fig. 8)** Once they are in place, slide the brew basket all the way in until you hear a slight click. **(Fig. 9)**

Priming Your Ninja Coffee Bar™ System - cont.

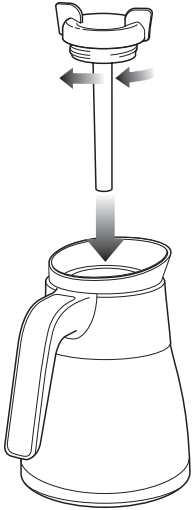


Fig. 10

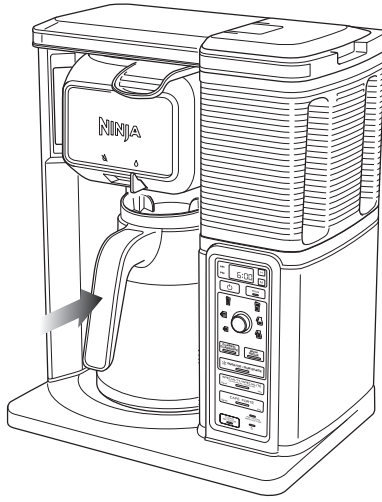


Fig. 11

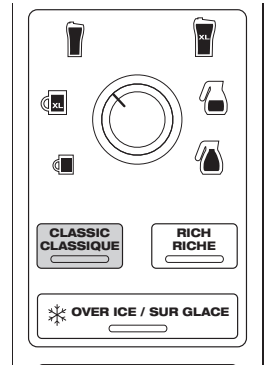


Fig. 12

- 4 Twist the brew-through lid clockwise onto the thermal carafe to lock into place. **(Fig. 10)**
- 5 Center the carafe below the brew basket. **(Fig. 11)**
NOTE: Do not place any ground coffee in the brew basket for the first two cycles.
- 6 Plug the brewer into an electrical outlet.
- 7 Once all parts are securely in place, press the Power button.
- 8 With the unit powered on, make sure the Drip Stop toggle is set to the open position. Select the Full Carafe size and Classic Brew setting. **(Fig. 12)**
- 9 When the cycle is complete, discard the water in the carafe. Repeat, beginning with step 2. You are now ready to use your Ninja Coffee Bar™ System to brew coffee.

Preparing & Using the Ninja Coffee Bar™ System

HOW MUCH COFFEE DO YOU GET IN YOUR CUP?

⚠ CAUTION: Please ensure that you are using at least a 350ml cup for the Cup size, 414ml cup for the XL Cup size, 475ml travel mug for the Travel Mug size, and 590ml 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 and taste.

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 | 281ml | 258ml | 111ml | 281ml |
| XL Cup | 340ml | 305ml | 136ml | 340ml |
| Travel Mug | 414ml | 390ml | 174ml | 414ml |
| XL Multi-Serve | 532ml | 473ml | 216ml | 532ml |

Our Specialty Brew is always 118ml and Cafe Forte is always 236ml, so you don't need to adjust the dial for those Signature Brews.

WOULD YOU LIKE A HOTTER COFFEE?

The type of cup you brew into can drastically influence the drinking temperature of your coffee.

| | CERAMIC CUP | | | NINJA® CUP | PAPER CUP |
|-----------------------------------|--|---|---|--|--|
| Cup Temperature | Room Temperature | Pre-warmed with hot water | Pre-warmed in microwave with milk | Room Temperature | Room Temperature |
| Drinking Temperature | Hot  | Hotter  | Hotter  | Hotter  | Hottest  |
| Why is there a difference? | A cold ceramic mug will steal heat from the coffee as it warms itself up. | If the mug is already warm, it will not steal as much heat from the coffee. | Just like your cold mug, cold milk lowers the temperature of your coffee. | The double-walled Ninja 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

- 1 Plug in your brewer, then press the Power button to initiate pre-heating. You will see the Pre-Heating light turn on.
- 2 Allow 3 minutes for your brewer to pre-heat.
- 3 After 3 minutes, the Pre-Heating light will turn off. Your brewer is now pre-heated.
- 4 Your Ninja Coffee Bar System will stay pre-heated for 72 hours unless you turn the brewer off by pressing the Power button.

Preparing & Using the Ninja Coffee Bar™ System - cont.

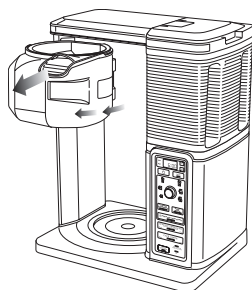


Fig. 13

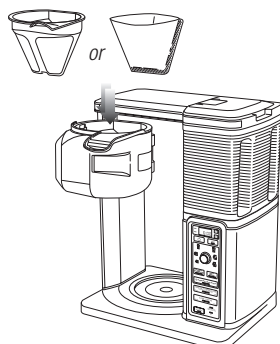


Fig. 14

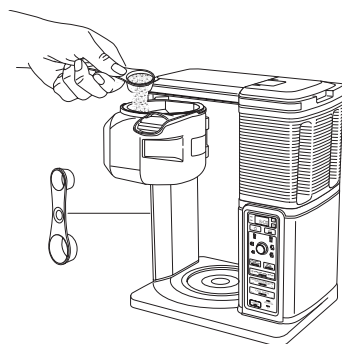


Fig. 15

FILLING THE BREW BASKET WITH COFFEE

For best results, use the measurements recommended in the chart to determine how much ground coffee to use for each brew size. The amount of ground coffee for each size will remain the same for any brew type 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.

- 1 Open the brew basket by sliding it out of the brewer. (Fig. 13)
NOTE: Check for any loose grounds that may be left in the brew basket. Remove and rinse the removable filter holder if needed.
- 2 Place the permanent filter or a #4 paper cone filter in the removable filter holder. If using a paper filter, first ensure the permanent filter is removed from the removable filter holder. Then fold the paper filter along the seams, open it fully, and firmly press it into the brew basket, making sure it is firmly seated. (Fig. 14)
- 3 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. 15) We suggest using a medium-sized grind 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 (4 oz. Brew) | 2 big scoops | 4 Tbsp. |
| Cafe Forte (8 oz. Brew) | 2 big scoops | 4 Tbsp. |

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

- 4 Slide the brew basket back into the brewer until it clicks into place.

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

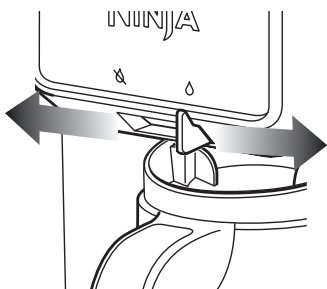


Fig. 16

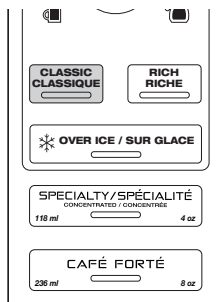


Fig. 17

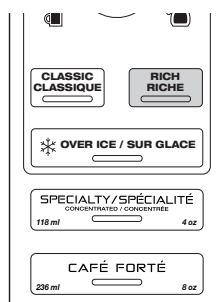


Fig. 18

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 indicator will illuminate. Set the Drip Stop to the open position and select your brew type.

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. Promptly replace the carafe and open the Drip Stop to complete the brew. (Fig. 16)

NOTE: If you forget to open the Drip Stop, the Ninja Coffee Bar™ System 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 are ready to brew again. If you forget, your Ninja Coffee Bar System will give you a friendly audible reminder.

BREWING COFFEE

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

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

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

CUSTOM BREWS:

CLASSIC & RICH

Classic Brew - For a smooth, balanced flavor.

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

- 1 After filling the water reservoir and adding ground coffee to the filter, be sure 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 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 you are using at least a 350 ml cup for the Cup size, 415 ml cup for the XL Cup size, 475 ml travel mug for the Travel Mug size, and 590 ml travel mug for the XL Multi-Serve size.

- 3 Press the Classic Brew or Rich Brew button and the brew will begin. (Fig. 17, Fig. 18) 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 the coffee grounds.

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

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

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

Preparing & Using the Ninja Coffee Bar™ System - cont.

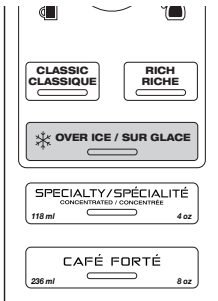


Fig. 19

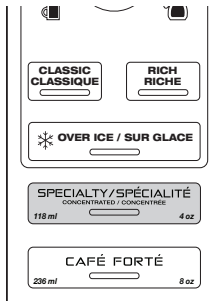


Fig. 20

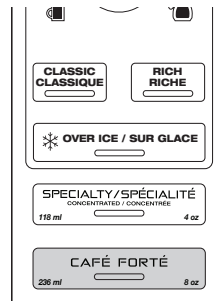


Fig. 21

OVER ICE BREW - Designed to brew hot coffee over ice to lock in the flavor for a rich, freshly brewed, smooth iced coffee that's not watered down. Be sure your vessel is filled with ice before brewing.

⚠ CAUTION: DO NOT USE GLASSWARE.

- 1 After filling the water reservoir, add ground coffee to the filter. Be sure the Drip Stop is open and the reservoir, brew 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. 19) 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 pre-infusion process is used to evenly saturate the 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™ System will beep to signal a completed brew. Stir to cool coffee completely.

⚠ CAUTION: Make sure to use the proper cup size to prevent coffee from overflowing the cup.

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

SIGNATURE BREWS:

Specialty and Cafe Forte brews deliver a specific amount of concentrated coffee for the perfect brew every time. Specialty delivers approximately 118 ml and Cafe Forte delivers approximately 236 ml.

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

Cafe Forte Brew - Has a deep, full-bodied, and complex flavor that is rich and drinkable. It tastes great black—no milk or sweeteners needed

- 1 After filling the water reservoir and adding ground coffee to the filter, be sure the Drip Stop is open and the reservoir, brew 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 Cafe Forte button and the brew will begin. (Fig. 20, Fig. 21) Press the Specialty Brew button or Cafe Forte 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 pre-infusion process is used to evenly saturate the coffee grounds.

NOTE: No matter which size is selected on the Multi-Serve dial, Specialty will always brew 118 ml and Cafe Forte will always brew 236 ml.

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

⚠ 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.

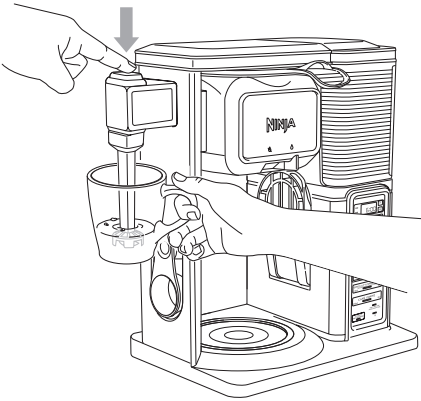


Fig. 22

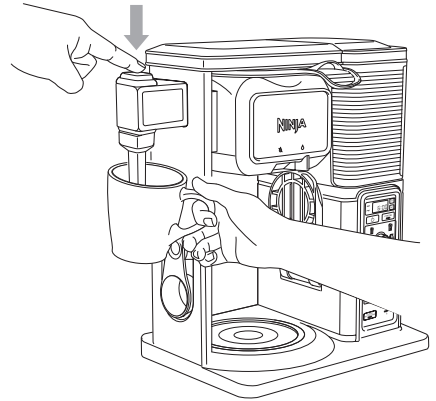


Fig. 23

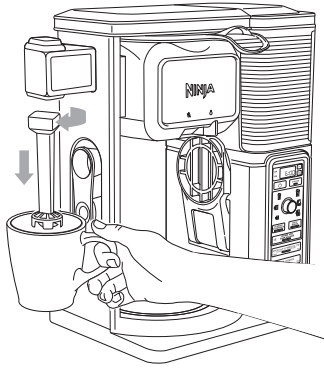


Fig. 24

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 to 60 seconds for hot milk.
- 2 Move the frother into the ready position by swinging the arm toward the front.
- 3 Hold the 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. 22)**
- 4 Press and hold the frothing button for 30 to 45 seconds. **(Fig. 23)**
- 5 You can easily remove the frother whisk by twisting it clockwise. To avoid spills, keep your cup below the whisk and carry it to your sink or dishwasher for cleaning. **(Fig. 24)**

CLEANING AFTER A BREW

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

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

NOTE: Do not leave coffee in the thermal 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 the removable filter holder from the brewer and wash with soap and warm water.
- 3 After each froth, thoroughly rinse the frother whisk or place it on top-rack of dishwasher.

NOTE: The thermal carafe, the removable filter holder and the flip-top reservoir lid are not dishwasher safe.

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

- 4 Wash the thermal carafe and brew-through lid with soap and warm water. Use a bottle brush or a cloth to wash the inside of the carafe.
NOTE: The brew-through lid, permanent filter, and water reservoir are top-rack dishwasher safe.
- 5 Wipe machine down with a warm cloth and soap and water. Clean the shower head, water reservoir shelf, water reservoir, flip-top water reservoir lid, permanent filter, and removable filter holder with soap and water.
Do not immerse the base in water.

CLEANING YOUR THERMAL CARAFE

We recommend cleaning your carafe with warm, soapy water.

NOTE: Do not place the thermal carafe in the dishwasher.

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



CLEANING YOUR WATER RESERVOIR

- 1 Empty the water reservoir.
- 2 Hand wash with dish soap and rinse, or place on the top-rack of your dishwasher.
- 3 Clean the water reservoir shelf with a cloth and warm, soapy water.

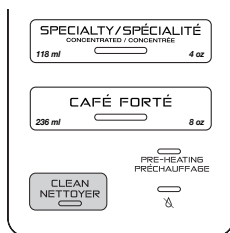


Fig. 25

CLEANING & DESCALING YOUR BREWING SYSTEM

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

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

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

To clean and descale your Ninja Coffee Bar System:

NOTE: The clean cycle takes approximately 60 minutes.

- 1 Select the Full Carafe size and set the empty carafe beneath the brew basket.
- 2 Use a descaling solution specifically formulated for coffeemaker cleaning and follow the directions on the package. Fill the water reservoir up to, but not exceeding, the Max Fill line (1.5 L).

OR

Fill the water reservoir to the Travel Mug line (475 ml) with white vinegar, then fill the rest of the reservoir with water up to, but not exceeding, the Max Fill line (1.5 L).

IMPORTANT: Use only white vinegar.

- 3 Once the water reservoir is filled with your cleaning solution and water mixture, press the CLEAN button. (Fig. 25)

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

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

- 4 The clock will display and countdown the remaining clean cycle time, as this takes approximately 60 minutes to complete. Your Ninja Coffee Bar System will deliver a small amount of cleaning solution to distribute it through the system. It will then pause for a half an hour, deliver additional cleaning solution, and pause for another half hour. The extended pauses allow for maximum cleaning and descaling.
- ⚠ CAUTION:** DO NOT remove the carafe at any time throughout the clean cycle.
- 5 Upon completion, the brewer will beep, and the CLEAN light will turn off.
- 6 Empty and thoroughly clean the carafe and water reservoir with warm, soapy water to remove any cleaning solution that could affect the flavor of your coffee.
- 7 Fill the reservoir with fresh water up to, but not exceeding, the Max Fill line (1.5 L) and set the empty carafe beneath the brew basket.
- 8 Flush the system by running a Full Carafe, Classic Brew cycle with water only. After the cycle is complete, discard the water and thoroughly clean the carafe to remove any cleaning solution that could affect the flavor of your coffee.

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

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



Troubleshooting Guide

| PROBLEMS | POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS |
|--|--|
| Sediment in my coffee. | <p>If using a permanent filter, the sediment at the bottom of the brewed coffee may be due to using finely ground coffee.</p> <p>To reduce the amount of sediment in the brewed coffee, use a slightly coarser grind or use a paper filter.</p> |
| Grounds in my coffee. | <p>A filter must be in place when brewing (either the permanent filter or a paper filter). It is possible that the brew basket overflowed. Once cooled, clean out the removable filter holder and refill using the appropriate amount of coffee. Too many grounds can cause the brew basket to overflow. Alternatively, fine ground coffee can clog the removable filter holder. For best brewing results, use a medium-ground coffee.</p> |
| The brew basket drips even after the brew cycle is completed. | <p>Once the brew cycle is complete, move the drip stop to the closed position, denoted by a water droplet with a slash through it, before removing your brewing vessel.</p> |
| Paper filter is folding over. | <p>The Ninja Coffee Bar™ System is designed to take a #4 cone filter. Be sure you are using this size and shape, as larger sizes may fold over. If not, allow the brew basket to cool before handling. The paper filters are thicker on two edges. Fold those edges along their creases (one along the bottom and one along the side) before inserting into the brew basket. Alternatively, you can wet the sides of the paper filter to temporarily adhere it to the brew basket.</p> <p>NOTE: When using a paper filter, do not use the permanent filter.</p> <p>If problem persists, try using a permanent filter.</p> |
| Coffee is not hot enough. | <p>Your Ninja Coffee Bar System is equipped with a pre-heating function that ensures your cup of coffee as hot as it possibly can be. After turning on your Ninja Coffee Bar System, the pre-heat notification will illuminate for 3 minutes as it warms up. Once it has warmed up to the proper temperature, the pre-heat notification will turn off, indicating it is time to brew. To brew the hottest possible cup with your Ninja Coffee Bar System, keep it plugged in and powered on at all times to allow the brewing system to remain warm and ready to brew.</p> <p>IMPORTANT: DO NOT use hot water in the water reservoir. We recommend cool, fresh, filtered water.</p> |
| Over Ice Brew is not cold. | <p>The Over Ice Brew is designed to brew hot coffee over ice to lock in the flavor for rich, smooth iced coffee. Make sure your cup, travel mug, or carafe is filled all the way to the top with ice cubes.</p> |
| Weak coffee. | <p>For stronger coffee, try the Rich Brew setting using dark roast beans and the permanent filter in your brew basket (rather than a paper filter). If you want an even bolder flavor, you can add more coffee grounds to the brew basket — just keep in mind that the additional grounds do absorb liquid, so you will wind up with a more concentrated, smaller cup of coffee.</p> |
| Coffee too strong. | <p>For milder coffee, try the Classic Brew setting using light roast beans and a paper filter in your brew basket (rather than the permanent filter). If you want an even milder flavor, you can put less coffee in the brew basket — just keep in mind that grounds do absorb liquid during the normal brew cycle, so you will wind up with a less concentrated, larger cup of coffee.</p> |
| Brew will not start, or will not complete the full brew selected. | <p>Ensure the unit is powered on and the display is illuminated. If there are no lights, it means the machine is not getting power. Try a different outlet and press the Power button. Check to make sure there is water in the water reservoir.</p> <p>Make sure the Drip Stop is open, as the machine will beep 5 times and the brew cycle will not start if the Drip Stop is in the closed position. If the Drip Stop LED is illuminated, and the Drip Stop is in the open position, it means the brew basket was inserted incorrectly. Reinsert the brew basket by aligning it with the rails and slide it into the brewer until it clicks in place.</p> <p>If the above actions have not stopped the beeping, it may be time to run the clean cycle. Please refer to the Care & Maintenance section.</p> <p>NOTE: The brew will begin, stop, and be quiet for a short period of time before it begins again. This process is used to evenly saturate the coffee grounds.</p> |

| PROBLEMS | POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-----|--------|--------|--------|------------|--------|----------------|--------|-------------|--------|--------|--------|
| Brew cycle is too slow. | A carafe brew will take approximately 8 minutes and a single cup will take approximately 4 minutes. If the brew cycle is taking longer than normal, run the Clean Cycle with the descaling solution. | | | | | | | | | | | | |
| My cup, travel mug, or carafe overflowed. | <p>The cup, travel mug or carafe may not have been empty prior to brewing.</p> <p>The water exceeded the Max Fill line on the water reservoir prior to brewing.</p> <p>The Ninja Coffee Bar™ System is designed to dispense the following amounts on Classic brew:</p> <table border="0" data-bbox="306 347 542 500"> <tr> <td>Cup</td> <td>281 ml</td> </tr> <tr> <td>XL Cup</td> <td>340 ml</td> </tr> <tr> <td>Travel Mug</td> <td>414 ml</td> </tr> <tr> <td>XL Multi-Serve</td> <td>532 ml</td> </tr> <tr> <td>Half Carafe</td> <td>828 ml</td> </tr> <tr> <td>Carafe</td> <td>1.27 L</td> </tr> </table> <p>Please ensure you are using at least a 350 ml cup for the Cup size, 415 ml cup for the XL Cup size, 475 ml travel mug for the Travel Mug size, and 590 ml travel mug for the XL Multi-Serve size.</p> <p>NOTE: On Rich Brew and Over Ice Brew there will be less volume dispensed. Specialty Brew will deliver approximately 118 ml and Cafe Forte will deliver approximately 236 ml.</p> | Cup | 281 ml | XL Cup | 340 ml | Travel Mug | 414 ml | XL Multi-Serve | 532 ml | Half Carafe | 828 ml | Carafe | 1.27 L |
| Cup | 281 ml | | | | | | | | | | | | |
| XL Cup | 340 ml | | | | | | | | | | | | |
| Travel Mug | 414 ml | | | | | | | | | | | | |
| XL Multi-Serve | 532 ml | | | | | | | | | | | | |
| Half Carafe | 828 ml | | | | | | | | | | | | |
| Carafe | 1.27 L | | | | | | | | | | | | |
| Brew basket overflowed. | The bottom opening is clogged. This can happen with finely ground coffee or too many coffee grounds in the brew basket. Medium-ground coffee is recommended. | | | | | | | | | | | | |
| My water reservoir is leaking. | If water was filled above the Max Fill line, water may overflow from the overflow hole at the top of the hand grip. Remove the water reservoir from the brewer and empty to the Max Fill line. | | | | | | | | | | | | |
| Water left in my reservoir. | <p>Fill the reservoir with water up to, but not exceeding, the Max Fill line and Auto-iQ™ One-Touch Intelligence will only use the water needed for the brew size and style selected.</p> <p>After a brew you may notice 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 flavor and concentration. You can brew multiple cups before needing to refill.</p> | | | | | | | | | | | | |
| 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 System is leaking. | <p>Ensure you are filling your water reservoir up to, but not exceeding, the Max Fill line. After removing the water reservoir, there may be a small amount of water in the reservoir valve. This can be easily removed with a dry cloth.</p> <p>If the leak is coming from the brew basket, make sure that all parts are assembled correctly and securely. If the leak is coming from the bottom of the brewer, call customer service at 1-877-646-5288.</p> | | | | | | | | | | | | |
| Why is the second cup that I brewed hotter than the first cup? | Once the Ninja Coffee Bar System 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 plugging in and turning on your brewer by pressing the Power button, 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.

Troubleshooting Guide - cont.

| PROBLEMS | POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS |
|--|---|
| I noticed the carafe design and lid. What are the benefits? | <p>Our unique carafe shape and design has the following benefits:</p> <ul style="list-style-type: none">Easy-grip design makes it easy to pour coffee without dripping.It 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. |
| What impacts coffee brew volume? | <p>When you make hot coffee, coffee grounds will absorb some of the water that is brewed, resulting in slightly less brewed coffee than the water used. The more coffee you use, the more water will be absorbed. Additionally, our wider-bottom carafe holds most of the coffee volume at the base, which helps control the temperature more evenly.</p> <p>Classic Brew:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"><div style="text-align: center;"><p>Full Carafe</p></div><div style="text-align: center;"><p>Half Carafe</p></div></div> |

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

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, please visit ninjaaccessories.com or contact customer service: 1-877-646-5288.



ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

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

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

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

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

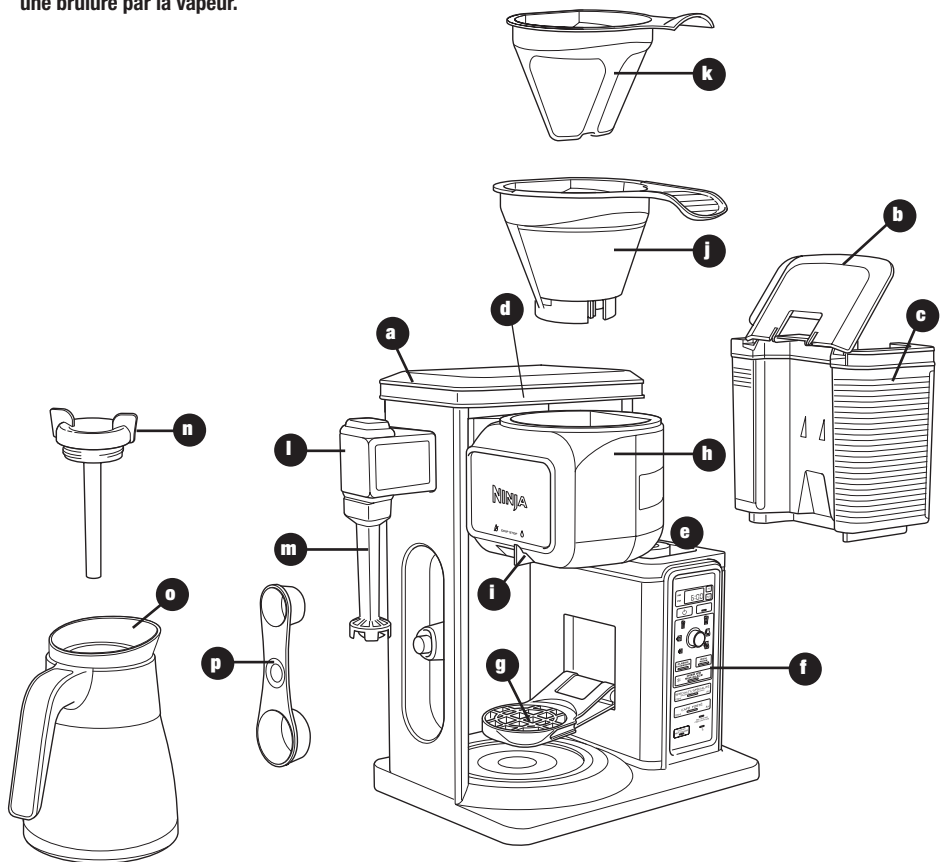
Product Registration

Please visit registeryourninja.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.

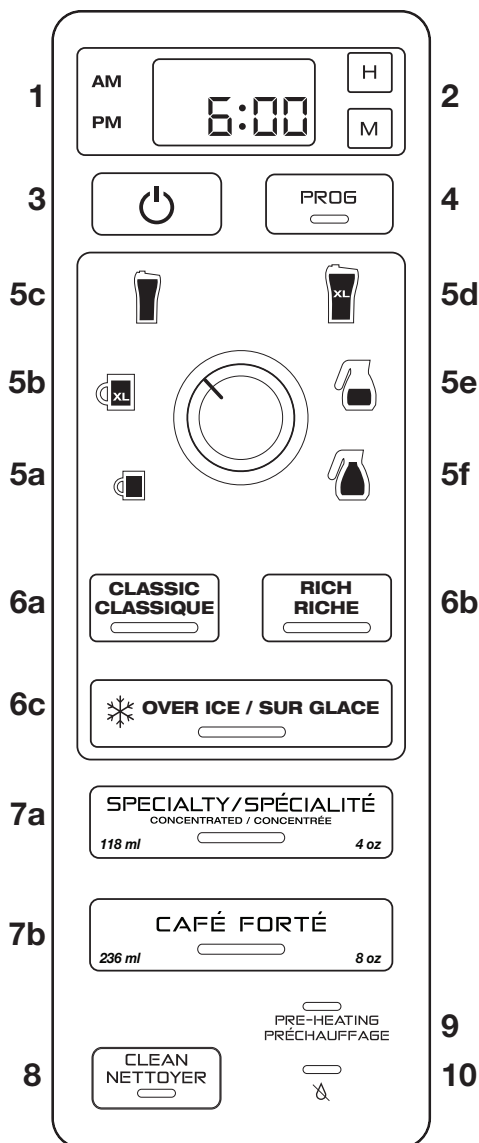
Apprendre à connaître votre système Ninja Coffee Bar^{MC}

⚠ MISE EN GARDE : 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** Machine à café
- b** Couvercle à bascule du réservoir d'eau
- c** Réservoir d'eau amovible
- d** Douchette
- e** Plateau du réservoir d'eau
- f** Panneau de commande
- g** Plate-forme de service de tasses multiples
- h** Panier à infusion pivotant
- i** Dispositif antigouttes à bascule
- j** Porte-filtre amovible
- k** Filtre permanent
- l** Buse à mousser intégrée
- m** Fouet à mousser
- n** Couvercle de carafe laissant passer l'infusion
- o** Carafe thermique
- p** Cuillère à deux côtés : Côté carafe et côté portion unique
- q** Cordon d'alimentation et attache (non illustrés)

Panneau de commande



- 1 Horloge numérique programmable
- 2 Boutons des heures et des minutes
- 3 Bouton d'alimentation
- 4 Bouton PROG
- 5 Cadran à services multiples
 - a Tasse
 - b Tasse TG
 - c Tasse de voyage
 - d Multiportions TG
 - e Demi-carafe
 - f Carafe pleine
- 6 Types d'infusion personnalisés
 - a Bouton Classic Brew (Infusion classique)
 - b Bouton Rich Brew (Infusion riche)
 - c Bouton Over Ice Brew (Infusion sur glace)
- 7 Infusions spéciales Ninja
 - a Bouton Specialty Brew (Infusion spécialisée)
 - b Bouton Cafe Forte Brew (Infusion Café Forte)
- 8 Bouton/voyant Intelligent Clean Cycle (Cycle de nettoyage intelligent)
- 9 Préchauffage
- 10 Témoin de l'activation du dispositif antigouttes

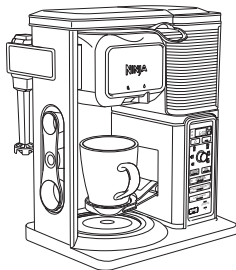
Caractéristiques du système Ninja Coffee Bar^{MC}

- **Technologie Thermal Flavour Extraction^{MC}** – Allie la précision de la livraison de l'eau avec des contrôles automatisés pour une température étalonnée, une infusion préalable, la saturation du café et la richesse de la saveur pour libérer tout le potentiel de saveur de votre café.
- **Infusions personnalisées** – Permet une infusion directement dans votre tasse préférée, votre tasse de voyage ou votre 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 spécialisée 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 brûlerie.
 - e. Café Forte 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** – Abaissez-la et placez-y votre tasse préférée. Infusez votre café directement dans votre tasse.
- **Réservoir d'eau amovible avec couvercle à bascule à accès facile** – Pour un remplissage rapide et facile.
- **Auto-iQ^{MC}** – Le système Ninja Coffee Bar sait quelle quantité d'eau utiliser pour chaque format et type d'infusion.
- **1.5 L Carafe thermique**
- **Panneau de commande à DEL avec horloge numérique programmable.**
- **Bouton Delay Brew (Infusion différée) à programmation de 24 heures** – Réglez-le pour une infusion automatique le lendemain matin.
- **L'arrêt d'égouttement** – Arrête l'écoulement du café du panier à infusion, ce qui vous permet 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** – Le voyant CLEAN s'allume lorsque votre système 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. Suivez les instructions de nettoyage de la section Soins et entretien.
- **Signal sonore Prêt** – Vous indique que votre café est prêt.
- **Filtre permanent** – 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 et allumé votre machine à café en appuyant sur le bouton d'alimentation, laissez préchauffer votre machine à café pendant trois minutes. Votre système Ninja Coffee Bar restera préchauffé pendant 72 heures, à moins que vous n'éteigniez votre appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation.

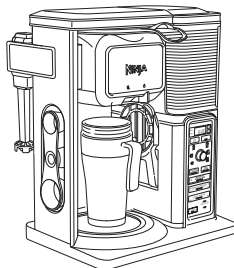
Rendez-vous sur ninjakitchen.com pour obtenir davantage d'informations et regarder des vidéos d'instruction.

Infusion dans une tasse régulière, une tasse de voyage ou une carafe.

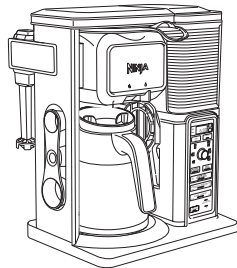
Tasse ou Tasse TG



Tasse de voyage ou multiportions TG



Demi-carafe ou carafe pleine



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

- ⚠ **MISE EN GARDE : CET APPAREIL PRODUIT DU LIQUIDE CHAUD. MANIPULER AVEC PRÉCAUTION.**
- ⚠ **MISE EN GARDE : 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.
- ⚠ **MISE EN GARDE : NE METTEZ PAS** la carafe thermique dans le lave-vaisselle.
- ⚠ **MISE EN GARDE : N'ouvrez jamais** le panier à infusion pendant que la machine à café fonctionne.
- ⚠ **MISE EN GARDE :** Veuillez vous assurer d'utiliser une tasse d'eau moins 350 ml pour le format Tasse, une tasse d'eau moins 415 ml pour le format Tasse TG, une tasse de voyage d'eau moins 475 ml pour le format Tasse de voyage et une tasse de voyage d'eau moins 590 ml pour le format Multiportions TG afin de prévenir un débordement et des échaudures.

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 de remplissage maximal.

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les étiquettes de la machine à café.
- 2 Lavez le réservoir d'eau, le filtre permanent, la carafe thermique et le panier à infusion dans de l'eau tiède savonneuse avec un chiffon doux.
REMARQUE : La carafe thermique NE VA PAS au lave-vaisselle.
- 3 Rincez-les et séchez-les bien.
- 4 Avant la première utilisation, préparez le système en effectuant deux cycles Carafe pleine, Infusion classique avec de l'eau seulement. Après la fin de chaque cycle, jetez l'eau.
REMARQUE : Voir la section Préparation de votre système Ninja Coffee Bar^{MC}.

Réglage de l'horloge et de l'infusion différée

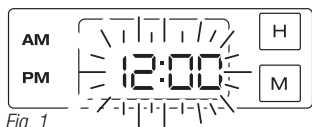


Fig. 1



Fig. 2

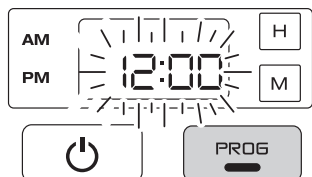


Fig. 3

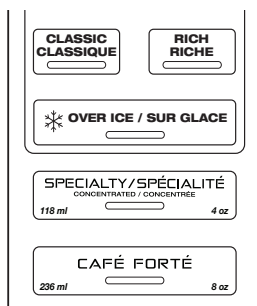


Fig. 4

RÉGLAGE DE 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 pendant 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.

RÉGLAGE DE L'HEURE D'INFUSION DIFFÉRÉE

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

- 1 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton d'alimentation qui se trouve sous l'horloge.

REMARQUE : L'horloge restera allumée même si l'appareil est hors fonction. Assurez-vous que l'appareil est allumé avant de régler la fonction d'infusion différée.

- 2 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)

- 3 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 pendant que vous réglez l'heure souhaitée.
- 4 Une fois l'heure correcte réglée, sélectionnez le format de contenant que vous souhaitez remplir.
- 5 Sélectionnez le type d'infusion souhaité parmi les 5 boutons clignotants. Le type d'infusion sélectionnée s'illuminera. (Fig. 4)
- 6 Une fois l'heure, le format de l'infusion et le type d'infusion réglés, laissez le voyant PROG arrêter de clignoter ou appuyez sur le bouton PROG pour activer l'infusion différée. Lorsque l'infusion différée est activée, le bouton PROG s'illumine et un signal sonore se fait entendre pour confirmer que l'infusion différée est réglée.

REMARQUE : Pour désactiver le cycle d'infusion différée, appuyez à nouveau sur le bouton PROG et le voyant du bouton s'éteindra. Changer le format de l'infusion sélectionné ou commencer une autre infusion annulera l'infusion différée programmée.

- 7 Placez un contenant de format approprié sous le panier à infusion.

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

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

Préparation de votre système Ninja Coffee Bar^{MC}

▲ MISE EN GARDE : Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximal, sans la dépasser. Nous recommandons d'utiliser de l'eau filtrée fraîche et froide. 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.

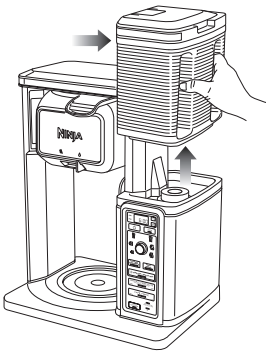


Fig. 5

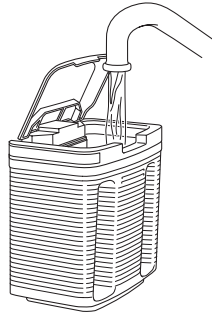


Fig. 6

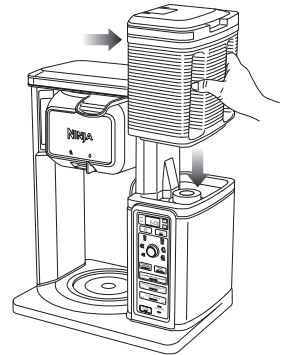


Fig. 7

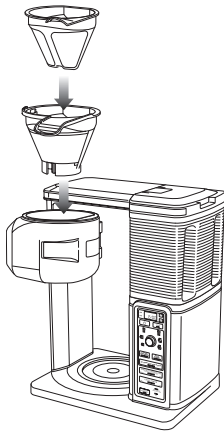


Fig. 8

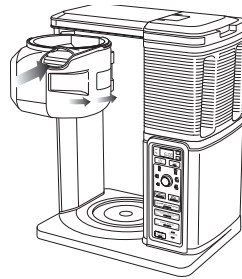


Fig. 9

- 1 Placez la machine à café sur une surface plane, propre et sèche.
- 2 Pour remplir le réservoir d'eau, utilisez les poignées pour le faire glisser vers la droite et 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 jusqu'à la ligne de remplissage maximal sans toutefois la dépasser **(Fig. 6)**, puis remettre le réservoir d'eau sur la machine à café en l'inclinant dans le support et en le poussant vers le bas afin de le verrouiller en place. **(Fig. 7)** Ne remplissez pas le réservoir avec des liquides autres que l'eau, car ils peuvent endommager votre machine à café.
- 3 Assurez-vous que le porte-filtre amovible et le filtre permanent sont bien emboîtés dans le panier à infusion. **(Fig. 8)** Une fois qu'ils sont en place, insérez entièrement le panier à infusion en le faisant glisser jusqu'à ce que vous entendiez un léger déclic. **(Fig. 9)**

Préparation de votre système Ninja Coffee Bar^{MC} (suite)

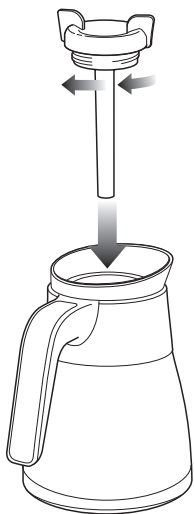


Fig. 10

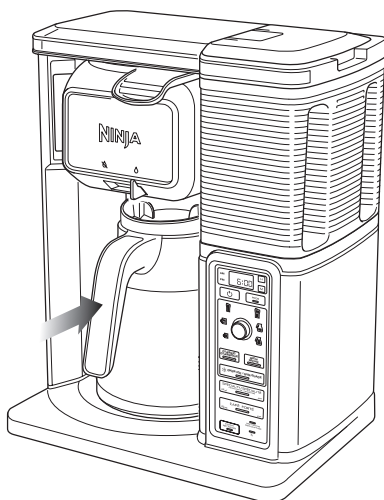


Fig. 11

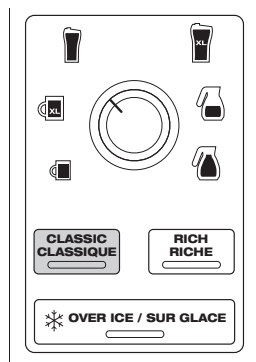


Fig. 12

- 4 Tournez le couvercle laissant passer l'infusion dans le sens horaire sur la carafe thermique pour le verrouiller en place. (Fig. 10)
- 5 Centrez la carafe sous le panier à infusion. (Fig. 11)
REMARQUE : Ne placez pas de café moulu dans le panier à infusion pendant les deux premiers cycles.
- 6 Branchez la machine à café dans une prise électrique.
- 7 Une fois que toutes les pièces sont bien en place, appuyez sur le bouton d'alimentation.
- 8 Lorsque l'appareil est alimenté, assurez-vous que l'arrêt d'égouttement est réglé à la position ouverte. Sélectionnez le format Carafe pleine et le réglage Infusion classique. (Fig. 12)
- 9 Une fois le cycle terminé, jetez l'eau de la carafe. Répétez en commençant par l'étape 2. Vous êtes maintenant prêt à utiliser votre système Ninja Coffee Bar^{MC} pour infuser du café.

QUELLE QUANTITÉ DE CAFÉ OBTENEZ-VOUS DANS VOTRE TASSE?

▲ MISE EN GARDE : Veuillez vous assurer d'utiliser une tasse d'au moins 350 ml pour le format Tasse, une tasse d'au moins 415 ml pour le format Tasse TG, une tasse de voyage d'au moins 475 ml pour le format Tasse de voyage et une tasse de voyage d'au moins 590 ml pour le format Multiportions TG afin de prévenir un débordement et des échaudures.

Chaque format et chaque type d'infusion produisent une quantité différente de café pour optimiser l'intensité et la saveur.






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 | 258 ml | 111 ml | 280 ml |
| Grande tasse | 340 ml | 305 ml | 136 ml | 340 ml |
| Tasse de voyage | 414 ml | 390 ml | 174 ml | 414 ml |
| XL Multi-portions | 532 ml | 473 ml | 216 ml | 532 ml |
| Notre infusion spécialisée produit toujours 118 ml et l'infusion Cafe Forte produit toujours 237 ml : vous n'avez pas à ajuster le cadran pour nos infusions spéciales. | | | | |

AIMERIEZ-VOUS UN CAFÉ PLUS CHAUD?

Le type de tasse utilisée pour l'infusion peut avoir un effet important sur la température de consommation de votre café.

| | TASSE EN CÉRAMIQUE | | | TASSE NINJA ^{MD} | GOBELET 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 la chaleur du café. | Si la tasse est déjà chaude, elle n'absorbera pas autant la chaleur du café. | Tout comme votre tasse froide, le lait froid abaisse la température de votre café. | La tasse à paroi double Ninja ^{MD} 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

- 1 Branchez votre machine à café, puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer à la préchauffer. Le voyant de préchauffage s'allumera.
- 2 Laissez votre machine à café préchauffer pendant 3 minutes.
- 3 Après 3 minutes, le voyant de préchauffage s'éteindra. Votre machine à café est maintenant préchauffée.
- 4 Votre système Ninja Coffee Bar restera préchauffé pendant 72 heures à moins que vous n'éteigniez la machine à café en appuyant sur le bouton d'alimentation.

Préparation et utilisation du système Ninja Coffee Bar^{MC} (suite)

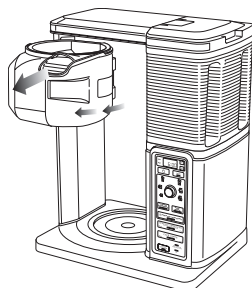


Fig. 13

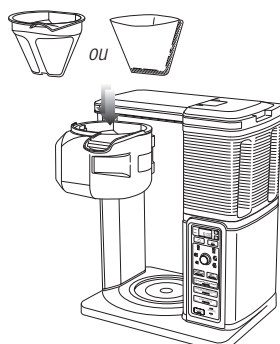


Fig. 14

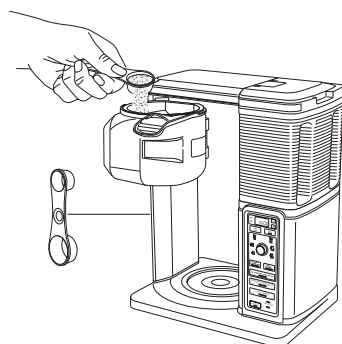


Fig. 15

REPLISSAGE DU PANIER À INFUSION DE CAFÉ

Pour de meilleurs résultats, servez-vous des mesures recommandées dans le tableau afin de déterminer quelle quantité de café moulu vous devriez utiliser pour chaque format d'infusion. La quantité de café moulu pour chaque format restera la même pour n'importe quel type d'infusion que vous choisissez. 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.

▲ MISE EN GARDE : La capacité maximale de café moulu est 12 cuillerées à soupe arrondies ou 6 grandes cuillerées Ninja^{MD}. Dépasser cette quantité ou utiliser du café moulu trop finement peut causer un débordement.

- 1 Ouvrez le panier à infusion en le faisant glisser hors de la machine à café. (Fig. 13)

REMARQUE : Regardez s'il reste du café moulu dans le panier à infusion. Au besoin, retirez et rincez le porte-filtre amovible.

- 2 Placez le filtre permanent ou un filtre en papier conique no 4 dans le porte-filtre amovible. Si vous utilisez un filtre en papier, assurez-vous d'abord que le filtre permanent est retiré du porte-filtre amovible. Puis, pliez le filtre papier le long des coutures, ouvrez-le complètement et enfoncez-le fermement dans le panier à infusion en vous assurant qu'il est bien en place. (Fig. 14)
- 3 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. 15) Nous suggérons d'utiliser une mouture moyenne si vous moulez des grains entiers.

| Format | Cuillère Ninja ^{MD} | Cuillerées à table |
|--------------------------------------|------------------------------|--------------------|
| Tasse/Tasse TG | 2 à 3 petites cuillerées | 2 à 3 c. à table |
| Tasse de voyage/ Multiportions TG | 3 à 5 petites cuillerées | 3 à 5 c. à soupe |
| Demi-carafe | 3 à 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 | Cuillerées à table |
| Spécialité (infusion de 118 ml) | 2 grandes cuillerées | 4 c. à table |
| Café Forte (infusion de 236 ml) | 2 grandes cuillerées | 4 c. à table |

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

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

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

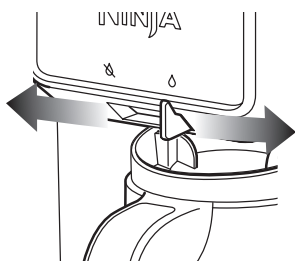


Fig. 16

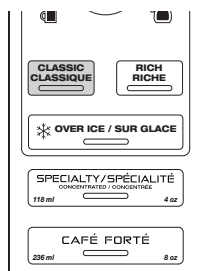


Fig. 17

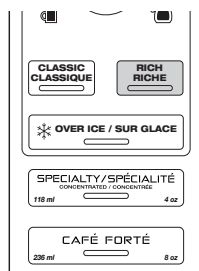


Fig. 18

DISPOSITIF ANTIGOUTTES

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 Drip Stop (l'arrêt d'égouttement) s'illuminera. Réglez l'arrêt d'égouttement en position ouverte et sélectionnez votre type d'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. Remplacez rapidement la carafe et ouvrez l'arrêt d'égouttement pour terminer l'infusion. (Fig. 16)

REMARQUE : Si vous oubliez d'ouvrir l'arrêt d'égouttement, le système Ninja Coffee Bar^{MC} 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.

REMARQUE : Lorsque l'arrêt d'égouttement est fermée, le voyant Drip Stop (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 de le faire, votre système Ninja Coffee Bar émettra un signal sonore servant de rappel amical.

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 le café moulu.

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

⚠ **MISE EN GARDE :** Assurez-vous que la tasse, la tasse de voyage ou la carafe thermique est complètement vide avant de commencer un cycle d'infusion. Commencer un cycle d'infusion avec du café dans le contenant pourrait entraîner un débordement.

INFUSIONS PERSONNALISÉES :

CLASSIQUE ET RICHE

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 ouverte 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 ou la tasse de voyage sur la plate-forme. Veuillez vous assurer d'utiliser une tasse d'au moins 350 ml pour le format Tasse, une tasse d'au moins 415 ml pour le format Tasse TG, une tasse de voyage d'au moins 475 ml pour le format Tasse de voyage et une tasse de voyage d'au moins 590 ml pour le format Multiportions TG.

- 3 Appuyez sur le bouton Classic Brew (infusion classique) ou Rich Brew (infusion riche) et l'infusion commencera. (Fig. 17, Fig. 18) 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 le café moulu.

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

- 4 Le système Ninja Coffee Bar 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.

Préparation et utilisation du système Ninja Coffee Bar^{MC} (suite)

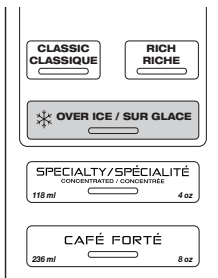


Fig. 19

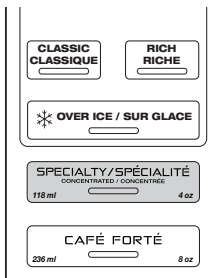


Fig. 20

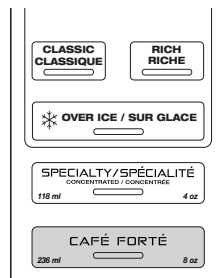


Fig. 21

OVER ICE BREW (INFUSION SUR GLACE) – Fonction conçue 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.

⚠ MISE EN GARDE : N'UTILISEZ PAS DE CONTENANT DE VERRE.

- 1 Après avoir rempli le réservoir d'eau, ajoutez le café moulu au filtre. Assurez-vous que l'arrêt d'égouttement est ouverte et que le réservoir, le panier à infusion et le filtre sont en place.
- 2 Utilisez le cadran à services multiples pour sélectionner la quantité de café que vous souhaitez préparer.
- 3 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 Over Ice Brew (infusion sur glace), et l'infusion commencera. (Fig. 19) Appuyez à nouveau sur le bouton Over Ice Brew (infusion 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 d'infusion préalable est utilisé pour saturer de manière uniforme le 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.

- 4 Le système Ninja Coffee Bar^{MC} émettra un bip pour indiquer que l'infusion est terminée. Mélangez le café pour le refroidir entièrement.

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

⚠ MISE EN GARDE : Assurez-vous d'utiliser le bon format de tasse pour empêcher que le café déborde de la tasse.

INFUSIONS SPÉCIALES :

L'infusion spécialisée et l'infusion Café Forte produisent une quantité spécifique de café concentré pour obtenir une infusion parfaite chaque fois. L'infusion spécialisée produit environ 118 ml et l'infusion Café Forte 236 ml.

Infusion spécialisée – Fournit un concentré de café intense parfait pour une boisson glacée mélangée ou une boisson spécialisée à base de lait.

Infusion Café Forte – 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.

- 1 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 à infusion 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.

- 2 Placez le contenant que vous souhaitez utiliser sous le panier à infusion. Appuyez sur le bouton Specialty Brew (infusion spécialisée) ou le bouton Cafe Forte, et l'infusion commencera. (Fig. 20, Fig. 21) Appuyez à nouveau sur le bouton Specialty Brew (infusion spécialisée) ou le bouton Cafe Forte pour annuler l'infusion.

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

REMARQUE : Peu importe le format sélectionné sur le cadran à services multiples, l'infusion spécialisée produit toujours 118 ml et l'infusion Café Forte 236 ml.

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

⚠ MISE EN GARDE : 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.

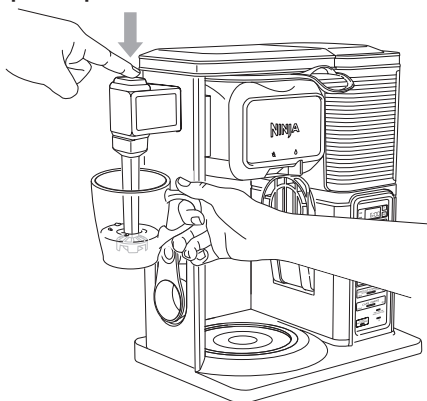


Fig. 22

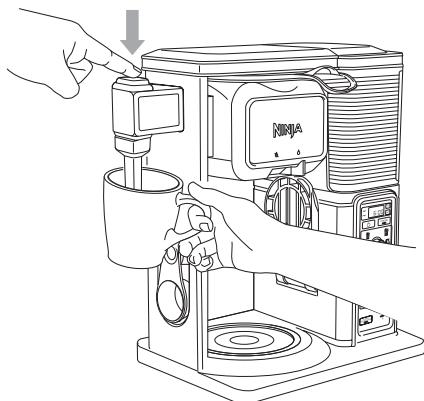


Fig. 23

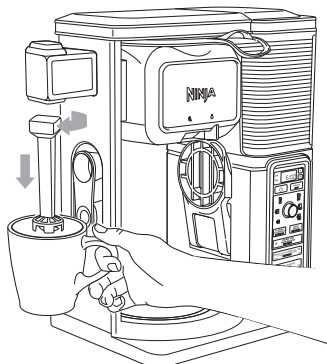


Fig. 24

FAIRE MOUSSER VOTRE LAIT

- 1 Remplissez une tasse de lait jusqu'au tiers. (Utilisez plus ou moins de lait selon votre préférence.) Mettez-la au four micro-ondes pendant 45 à 60 secondes pour obtenir du lait chaud.
- 2 Placez la buse à mousser en position prête en faisant pivoter le bras vers l'avant.
- 3 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. 22)
- 4 Gardez le bouton enfoncé pendant 30 à 45 secondes. (Fig. 23)
- 5 Vous pouvez facilement retirer le fouet à mousser en le faisant tourner dans le sens horaire. Afin d'éviter les déversements, gardez votre tasse sous le fouet et apportez-le à votre évier ou à votre lave-vaisselle à des fins de nettoyage. (Fig. 24)

NETTOYAGE APRÈS UNE INFUSION

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

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

REMARQUE : Ne laissez pas de café dans la carafe thermique 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 porte-filtre amovible de la machine à café 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 : La carafe thermique, le porte-filtre amovible et le couvercle à bascule du réservoir ne vont 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 thermique et le couvercle 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, le filtre permanent et le réservoir d'eau peuvent aller au lave-vaisselle, dans le panier supérieur.

- 5 Essuyez la machine avec un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse. Nettoyez la douchette, le plateau du réservoir d'eau, le réservoir d'eau, le couvercle à bascule du réservoir d'eau, le filtre permanent et le porte-filtre amovible avec de l'eau savonneuse. **N'immergez pas la base dans de l'eau.**

NETTOYAGE DE VOTRE CARAFE THERMIQUE

Nous recommandons de nettoyer votre carafe avec de l'eau tiède savonneuse.

REMARQUE : Ne mettez pas la carafe thermique dans le lave-vaisselle.

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



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.

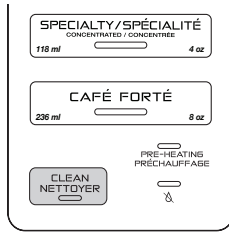


Fig. 25

NETTOYAGE ET DÉTARTRAGE DE VOTRE SYSTÈME D'INFUSION

⚠ MISE EN GARDE : Assurez-vous de laisser la machine à café refroidir avant d'essuyer toute surface lors du nettoyage.

⚠ MISE EN GARDE : N'IMMERGEZ PAS la machine à café dans de l'eau ou tout autre liquide.

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

Pour nettoyer et détartrer votre système Ninja Coffee Bar :

REMARQUE : Le cycle de nettoyage dure environ 60 minutes.

- 1 Sélectionnez le format Full Carafe (Carafe pleine) et placez la carafe vide sous le panier à infusion.
- 2 Utilisez une solution de détartrage spécialement conçue pour nettoyer les cafetières et suivez les instructions qui se trouvent sur l'emballage. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximal (1.5 L), sans la dépasser.

OU

Versez du vinaigre blanc dans le réservoir jusqu'à atteindre la ligne de tasse de voyage (475 ml), puis remplissez le reste du réservoir d'eau sans dépasser la ligne de remplissage maximal (1.5 L).

IMPORTANT : Utilisez uniquement du vinaigre blanc.

- 3 Une fois que le réservoir d'eau est rempli du mélange de solution de nettoyage et d'eau, appuyez sur le bouton CLEAN (NETTOYER). (Fig. 25)

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

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

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

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

- 5 Lorsque le cycle est terminé, la cafetière émettra un son et le voyant CLEAN (NETTOYER) s'éteindra.
- 6 Videz et nettoyez soigneusement la carafe et le réservoir d'eau avec de l'eau chaude et savonneuse afin d'éliminer tout résidu de solution de nettoyage qui pourrait nuire à la saveur de votre café.
- 7 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximal (1.5 L) avec de l'eau potable, puis mettez la carafe vide sous le panier à infusion.
- 8 Vidangez le système en effectuant un cycle d'infusion classique à Carafe pleine, avec de l'eau seulement. Une fois le cycle terminé, jetez l'eau et nettoyez soigneusement la carafe afin d'éliminer tout résidu de solution de nettoyage qui pourrait nuire à la saveur de votre café.



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

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

| PROBLÈMES | RAISONS ET SOLUTIONS POSSIBLES |
|---|--|
| <p>Il y a des sédiments dans mon café.</p> | <p>Si vous utilisez un filtre permanent, les sédiments au fond du café préparé peuvent être causés par l'utilisation d'un café moulu trop finement.</p> <p>Pour réduire la quantité de sédiments dans le café préparé, utilisez une moulure un peu plus grosse ou utilisez un filtre de papier.</p> |
| <p>Il y a du café moulu dans mon café.</p> | <p>Un filtre doit être en place lors de l'infusion (soit le filtre permanent, soit un filtre en papier). Il se peut que le panier à infusion ait débordé. Lorsqu'il est refroidi, nettoyez le porte-filtre amovible et remplissez-le en utilisant la quantité de café appropriée. Trop de café moulu peut causer le débordement du panier à infusion. En outre, le café finement moulu peut obstruer le porte-filtre amovible. Pour une infusion optimale, utilisez un café à mouture moyenne.</p> |
| <p>Le panier à infusion s'égoutte même après la fin du cycle d'infusion.</p> | <p>Après la fin du cycle d'infusion, avant de retirer votre contenant pour l'infusion, mettez la soupape d'arrêt d'égouttement en position fermée, marquée par une goutte d'eau traversée d'une barre.</p> |
| <p>Le filtre en papier se plie.</p> | <p>Le système Ninja Coffee Bar^{MC} est conçu pour utiliser un filtre conique no 4. Assurez-vous d'utiliser cette taille et cette forme, car les tailles plus grandes peuvent se plier. Si ce n'est pas le cas, laissez le panier à infusion refroidir avant de le manipuler. Les filtres en papier sont plus épais sur deux bords. Pliez ces bords le long de leurs lignes de pliure (une au bas et une au côté) avant d'insérer le filtre dans le panier à infusion. Vous pouvez également mouiller les côtés du filtre en papier pour les faire adhérer de manière temporaire au panier à infusion.</p> <p>REMARQUE : Lorsque vous utilisez un filtre en papier, n'utilisez pas le filtre permanent. Si le problème persiste, essayez d'utiliser un filtre permanent.</p> |
| <p>Le café n'est pas assez chaud.</p> | <p>Votre système Ninja Coffee Bar comporte une fonction de préchauffage qui permet à votre tasse de café d'être aussi chaude que possible. Après avoir allumé votre système Ninja Coffee Bar, le mode de préchauffage s'allumera pendant 3 minutes, le temps de se réchauffer. Lorsque la température souhaitée est atteinte, l'avertissement de préchauffage s'éteindra, indiquant qu'il est temps d'infuser. Pour obtenir la tasse de café la plus chaude possible à l'aide de votre système Ninja Coffee Bar, gardez l'appareil branché et alimenté en tout temps pour permettre au système d'infusion de rester chaud et prêt à infuser.</p> <p>IMPORTANT : N'utilisez PAS d'eau chaude dans le réservoir d'eau. Nous recommandons d'utiliser de l'eau filtrée fraîche et froide.</p> |
| <p>L'infusion sur glace n'est pas froide.</p> | <p>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.</p> |
| <p>Le café n'est pas assez fort.</p> | <p>Pour un café plus fort, utilisez le réglage Rich Brew (Infusion riche) en utilisant des grains de café à torréfaction foncée et le filtre permanent dans votre panier à infusion (plutôt qu'un filtre en papier). Si vous recherchez une saveur encore plus forte, vous pouvez ajouter davantage de café moulu au panier à infusion – mais n'oubliez pas que le café moulu supplémentaire absorbera de l'eau : vous obtiendrez donc une tasse de café plus petite, mais plus concentrée.</p> |
| <p>Le café est trop fort.</p> | <p>Pour un café plus doux, utilisez le réglage Classic Brew (Infusion classique) en utilisant des grains à torréfaction légère et un filtre en papier dans votre panier à infusion (plutôt que le filtre permanent). Si vous recherchez une saveur encore plus douce, vous pouvez mettre moins de café dans le panier à infusion – mais n'oubliez pas que le café moulu absorbe de l'eau pendant le cycle d'infusion normale : vous obtiendrez donc une tasse de café plus grande, mais moins concentrée.</p> |

| PROBLÈMES | RAISONS ET SOLUTIONS POSSIBLES | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-------|--------|----------|--------|-----------------|--------|-----------------|--------|-------------|--------|--------|--------|
| <p>L'infusion ne démarre pas, ou l'infusion sélectionnée ne se termine pas comme prévu.</p> | <p>Assurez-vous que l'appareil est sous tension et que l'affichage est illuminé. Si aucun voyant n'est allumé, l'appareil n'est pas sous tension. Essayez une autre prise et appuyez sur le bouton d'alimentation. Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir d'eau.</p> <p>Assurez-vous que l'arrêt d'égouttement est ouverte, car si l'arrêt d'égouttement est en position fermée, la machine émettra 5 bips et le cycle d'infusion ne commencera pas. Si le voyant DEL Drip Stop (l'arrêt d'égouttement) est allumé et que l'arrêt d'égouttement est en position ouverte, le panier à infusion a été inséré de manière incorrecte. Réinsérez le panier à infusion en l'alignant avec les rails et en le faisant glisser dans la machine à café jusqu'à ce qu'il s'emboîte avec un clic.</p> <p>Si les actions ci-dessus n'ont pas mis fin aux bips, il pourrait être temps d'exécuter le cycle de nettoyage. Veuillez consulter la section Soins et entretien.</p> <p>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 le café moulu.</p> | | | | | | | | | | | | |
| <p>Le cycle d'infusion est trop lent.</p> | <p>L'infusion d'une carafe prendra environ 8 minutes, et celle d'une seule tasse, environ 4 minutes.</p> <p>Si le cycle d'infusion dure plus longtemps que la normale, effectuez un cycle de nettoyage avec une solution de détartrage.</p> | | | | | | | | | | | | |
| <p>Ma tasse, ma tasse de voyage ou ma carafe a débordé.</p> | <p>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 de remplissage maximal. Le système Ninja Coffee Bar^{MC} est conçu pour produire les quantités suivantes avec une infusion classique :</p> <table data-bbox="306 792 542 941"> <tr> <td>Tasse</td> <td>280 ml</td> </tr> <tr> <td>Tasse TG</td> <td>340 ml</td> </tr> <tr> <td>Tasse de voyage</td> <td>414 ml</td> </tr> <tr> <td>Multiportion TG</td> <td>532 ml</td> </tr> <tr> <td>Demi-carafe</td> <td>828 ml</td> </tr> <tr> <td>Carafe</td> <td>1,27 L</td> </tr> </table> <p>Veuillez vous assurer d'utiliser une tasse d'au moins 350 ml pour le format Tasse, une tasse d'au moins 415 ml pour le format Tasse TG, une tasse de voyage d'au moins 475 ml pour le format Tasse de voyage et une tasse de voyage d'au moins 590 ml pour le format Multiportion TG.</p> <p>REMARQUE : L'infusion riche et l'infusion sur glace produiront moins de café. L'infusion spécialisée produit environ 118 ml et l'infusion Café Forte, 236 ml.</p> | Tasse | 280 ml | Tasse TG | 340 ml | Tasse de voyage | 414 ml | Multiportion TG | 532 ml | Demi-carafe | 828 ml | Carafe | 1,27 L |
| Tasse | 280 ml | | | | | | | | | | | | |
| Tasse TG | 340 ml | | | | | | | | | | | | |
| Tasse de voyage | 414 ml | | | | | | | | | | | | |
| Multiportion TG | 532 ml | | | | | | | | | | | | |
| Demi-carafe | 828 ml | | | | | | | | | | | | |
| Carafe | 1,27 L | | | | | | | | | | | | |
| <p>Le panier à infusion a débordé.</p> | <p>L'ouverture inférieure est bouchée. Cette situation peut être causée par du café moulu finement ou un excès de café moulu dans le panier à infusion. Il est recommandé d'utiliser du café à mouture moyenne.</p> | | | | | | | | | | | | |
| <p>Mon réservoir d'eau a des fuites.</p> | <p>Si l'eau dans le réservoir d'eau dépasse la ligne de remplissage maximal, l'eau risque de déborder du trou situé dans la partie supérieure de la poignée. Retirez le réservoir d'eau de la machine à café et videz-le jusqu'à la ligne de remplissage maximal.</p> | | | | | | | | | | | | |
| <p>La machine fonctionne-t-elle avec des dosettes de café?</p> | <p>Cette machine à café est conçue pour infuser uniquement du café moulu. N'insérez pas de dosette ou de K-Cups^{MD}.</p> | | | | | | | | | | | | |

*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>Il reste de l'eau dans mon réservoir.</p> | <p>Le Ninja Coffee Bar^{MC} vous permet de remplir le réservoir jusqu'à la ligne de remplissage maximal, sans la dépasser, et le système Auto-iQ^{MC} One-Touch Intelligence utilisera uniquement l'eau requise pour le format et le style d'infusion sélectionnés.</p> <p>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 du format sélectionné. 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 le format de l'infusion sélectionné, mais les divers styles d'infusion utilisent des quantités d'eau différentes pour produire la saveur et la concentration appropriées.</p> <p>Vous pouvez préparer plusieurs tasses avant de devoir effectuer un remplissage.</p> |
| <p>Mon système Ninja Coffee Bar fuit.</p> | <p>Assurez-vous de remplir le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximal, sans la dépasser. Après avoir retiré le réservoir d'eau, il pourrait rester une petite quantité d'eau dans la valve du réservoir. On peut facilement l'éliminer à l'aide d'un chiffon sec.</p> <p>Si la fuite provient du panier à infusion, assurez-vous que toutes les pièces sont bien assemblées et fixées. Si la fuite provient du bas de la machine à café, appelez le service à la clientèle au 1 877 646-5288.</p> |
| <p>Pourquoi la deuxième tasse préparée est-elle plus chaude que la première tasse?</p> | <p>Une fois que le système 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 en appuyant sur le bouton d'alimentation, laissez votre machine à café préchauffer pendant trois minutes.</p> |
| <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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 d'infuser du café chaud et glacé. |
| <p>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 style="text-align: center;">  <p>Carafe pleine</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Demi-carafe</p> </div> </div> |

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

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter ninjaaccessories.com ou communiquer avec le service à la clientèle au 1 877 646-5288.

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 consultez le site ninjakitchen.com/warranty.

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; ce qui fait que cette disposition ne s'appliquerait peut-être 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.**

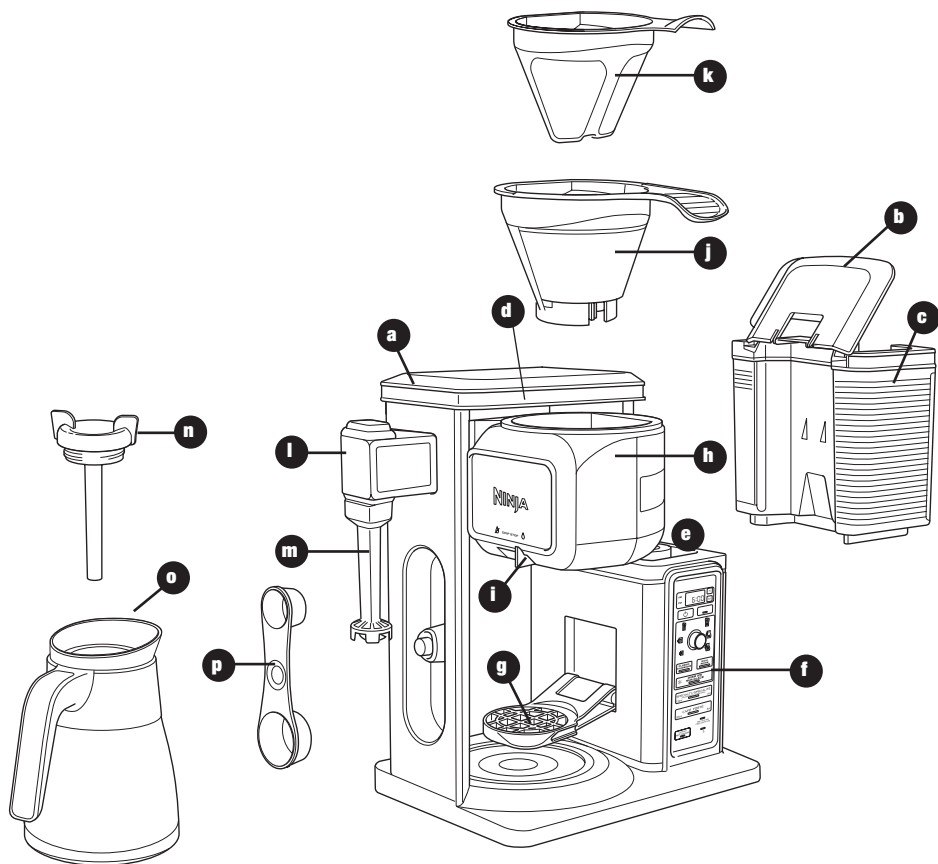
Enregistrement du produit

Veuillez consulter le site registryourninja.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.

Conozca su sistema Ninja Coffee Bar™

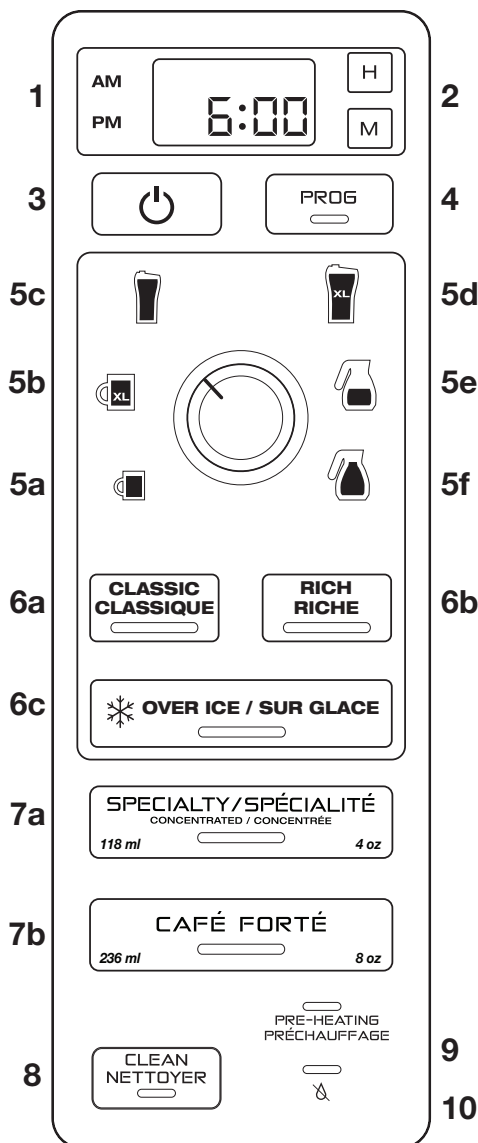
⚠ PRECAUCIÓN: NO pase la mano por la parte superior de la cafetera sobre el dispositivo para hacer espuma mientras se esté preparando café. Emana vapor de la ventilación de la parte superior de la cafetera, que puede producir quemaduras por vapor.



- a** Cafetera
- b** Tapa abatible del depósito de agua
- c** Depósito de agua extraíble
- d** Cabezal del rociador
- e** Cubierta del tanque de agua
- f** Panel de control
- g** Plataforma para tazas de porciones múltiples
- h** Gaveta del portafiltro basculante
- i** Interruptor para detener el goteo

- j** Soporte del filtro extraíble
- k** Filtro permanente
- l** Espumador integrado
- m** Batidora del espumador
- n** Tapa de filtro de la jarra
- o** Jarra térmica
- p** Cuchara de dos lados: Porción para la jarra y porción individual
- q** Cable de alimentación y enrollables (no se muestra)

Panel de control



- 1 Reloj digital programable
- 2 Botón del reloj en horas y minutos
- 3 Botón de encendido
- 4 Botón PROG
- 5 Indicador de porciones múltiples
 - a Taza (Cup)
 - b Taza grande (XL Cup)
 - c Taza para viaje (Travel)
 - d Taza grande de varias porciones (XL Multi-Serve)
 - e Media jarra (Half)
 - f Jarra llena (Full)
- 6 Tipos de café
 - a Botón de café clásico (Classic)
 - b Botón de café intenso (Rich)
 - c Botón para café sobre hielo (Over Ice Brew)
- 7 Café de autor Ninja
 - a Botón de café especial (Specialty)
 - b Botón de café fuerte (Cafe Forte)
- 8 Indicador/botón de ciclo de limpieza inteligente (Clean)
- 9 Precalentamiento (Pre-Heating)
- 10 Indicador de detención del goteo (Drip Stop)

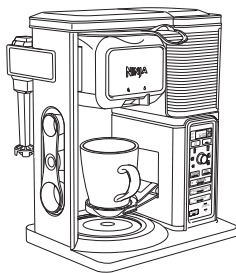
Funciones del sistema Ninja Coffee Bar™

- **Tecnología de extracción térmica de sabor Thermal Flavour Extraction™** - Combina la cantidad de agua precisa con controles automáticos para lograr una temperatura calibrada, preinfusión, saturación del café e intensidad de sabor y sacar verdaderamente todo el potencial de sabor de su café.
- **Preparación de café personalizada:** capacidad de preparar el café directamente en su taza preferida, taza para viaje o jarra.
- **Tipos de café** – Controla la fuerza y tipo de café:
 - a. El café clásico (Classic) es un café con sabor parejo y equilibrado de su café preferido.
 - b. El café intenso (Rich) es un café con sabor más intenso, nunca amargo que combina perfectamente con leche, crema u otros sabores.
 - c. El café sobre hielo (Over Ice Brew) es un café con hielo con sabor parejo, intenso, a café recién colado, no aguado.
 - d. El café especial (Specialty) es un café concentrado superintenso para usar como ingrediente clave en todo tipo de bebidas caseras a base de leche caliente, con hielo y congeladas.
 - e. El café fuerte (Café Forte) tiene un sabor profundo, con cuerpo y complejo, muy intenso y bebible. Sabe muy bien negro: no necesita ni leche ni edulcorantes.
- **Plataforma de tazas de porciones múltiples:** bájela, coloque su taza favorita sobre ella y prepare café directamente en la taza. Prepare el café directamente en su taza.
- **Depósito de agua extraíble con tapa abatible de fácil acceso:** para un llenado rápido y sencillo.
- **Auto-iQ™** – El sistema Ninja Coffee Bar sabe cuánta agua usar para cada tamaño y tipo de preparación de café.
- **Jarra térmica de 1.5 L**
- **Panel de control de LED con reloj digital programable**
- **Botón de preparación de café programable hasta 24 horas:** ajústelo para que prepare café en forma automática a la mañana siguiente.
- **Detención del goteo (Drip Stop):** detiene el flujo del café de la gaveta del portafiltro, lo que permite verter una taza antes de finalizar el ciclo de preparación. Mueva el interruptor a la posición cerrada para evitar el goteo luego de que el ciclo de preparación haya terminado.
- **Función de limpieza (Clean):** cuando su sistema Ninja Coffee Bar nota que hay acumulación de calcio de agua dura en la cafetera que puede afectar el sabor de su café, la luz de limpieza (CLEAN) se iluminará. Siga las instrucciones de limpieza de la sección "Cuidado y mantenimiento".
- **Señal para avisar que el café está listo:** la señal avisa que el café está listo.
- **Filtro permanente:** el filtro permanente es un filtro reutilizable que conserva los aceites naturales del café y las partículas de café pequeñas para dar un sabor robusto, similar al que se logra al usar una prensa francesa.
- **Pre calentamiento:** luego de enchufar y encender la cafetera al presionar el botón de encendido (Power), deje precalentar la cafetera durante 3 minutos. Su sistema Ninja Coffee Bar permanecerá en el modo de precalentamiento durante 72 horas, a menos que apague la unidad al presionar el botón de encendido (Power).

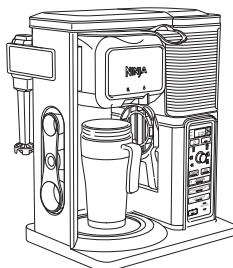
Visite ninjakitchen.com para obtener más información y ver videos sobre el funcionamiento de la cafetera.

Prepare café en una taza, una taza de viaje, la jarra o media jarra.

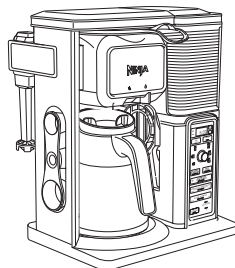
Taza (Cup) o
taza grande (XL Cup)



Taza de viaje (Travel) o taza grande
de porciones múltiples (XL Multi-Serve)



Media jarra (Half)
o jarra llena (Full)



Antes del primer uso

TENGA EN CUENTA ESTAS IMPORTANTES INDICACIONES AL UTILIZAR EL APARATO:

- ⚠ PRECAUCIÓN:** EL APARATO PRODUCE LÍQUIDO CALIENTE. MANIPÚLELO CON CUIDADO.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** NO retire el recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento sin que la función de detención del goteo esté en posición cerrada. Vuelva a colocar el recipiente rápidamente y abra la función de detención del goteo (Drip Stop) para continuar con la preparación del café.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** NO coloque la jarra térmica en el lavavajillas.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** Nunca abra la gaveta del portafiltro cuando la cafetera esté en uso.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** asegúrese de utilizar, al menos, una taza de 350ml para el tamaño de taza (Cup), una taza de 414ml para el tamaño de taza grande (XL Cup), una taza de 475ml para el tamaño de taza para viaje (Travel) y una taza de viaje de 590ml para el tamaño de taza grande de porciones múltiples (XL Multi-Serve) para evitar que el café se derrame y se produzcan lesiones por quemaduras.

IMPORTANTE: NO haga funcionar el aparato sin colocar agua.

IMPORTANTE: siempre coloque un recipiente debajo de la gaveta del portafiltro para recibir el café preparado.

IMPORTANTE: NO llene en exceso del depósito de agua. Llene con agua solo hasta la línea de llenado máximo.

- 1 Retire todos los materiales, adhesivos y etiquetas de embalaje de la cafetera.
- 2 Lave el depósito de agua, el filtro permanente, la jarra térmica y el soporte del filtro extraíble con agua tibia con jabón, con un paño suave.
- NOTA:** la jarra térmica NO es apta para lavavajillas.
- 3 Enjuague y seque minuciosamente.
- 4 Antes del primer uso, prepare el sistema haciendo correr dos ciclos de jarra llena (Full) y de preparación clásica (Classic) solo con agua. Luego de terminar cada ciclo, deseche el agua.

NOTA: consulte la sección de Preparación de su sistema Ninja Coffee Bar™.

Ajuste del reloj y preparación de café programada



Fig. 1



Fig. 2

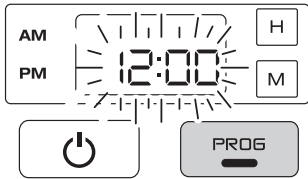


Fig. 3

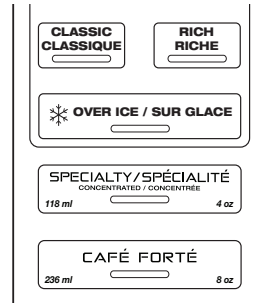


Fig. 4

CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

- 1 Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente. El reloj destellará en el panel de control para indicar que no se ajustó el tiempo. (Fig. 1)
- 2 Presione el botón H (horas) o M (minutos) hasta llegar a la hora actual. El indicador de AM o PM se iluminará a la izquierda de la pantalla mientras ajuste la hora. (Fig. 2)
- 3 Luego de 5 segundos, el reloj dejará de destellar y se ajustará.

NOTA: si el reloj deja de destellar y no muestra la hora correcta del día, si presiona el botón H (horas) o M (minutos) en cualquier momento, hará que vuelva a destellar. Ahora puede volver a programar la hora correcta del día a través de los pasos indicados precedentemente.

NOTA: si desenchufa la cafetera o en caso de un corte de energía prolongado, deberá volver a ajustar el reloj la próxima vez que se enchufe la cafetera.

AJUSTE DE LA HORA DE PREPARACIÓN PROGRAMADA

NOTA: el sistema Ninja Coffee Bar™ deberá permanecer encendido para que la función de preparación programada funcione. No apague la máquina luego de programar la función de preparación programada.

- 1 Encienda la unidad pulsando el botón de encendido situado debajo del reloj.
NOTA: el reloj permanecerá encendido incluso si se apaga la unidad. Asegúrese de que la unidad esté encendida antes de programar la función de preparación programada.
- 2 Presione el botón PROG. Se encenderá la luz del botón PROG y el reloj comenzará a parpadear con "12:00" o con la última hora que se haya programado para el retardo. (Fig. 3)

- 3 Mientras el reloj esté destellando, presione el botón H (horas) o M (minutos) para ajustar la hora en que desea que comience la preparación de café programada (Delay Brew). El indicador de AM o PM se iluminará a la izquierda de la pantalla cuando esté ajustando la hora deseada.
- 4 Una vez que haya ajustado la hora correcta, seleccione el tamaño del recipiente que desea preparar.
- 5 Seleccione el tipo de preparación que desee de los 5 botones que destellen. El tipo de preparación seleccionado se iluminará. (Fig. 4)
- 6 Una vez que haya ajustado la hora, el tamaño y el tipo de café, deje que el botón PROG parpadee y se active o presione el botón PROG para activar el modo de preparación con retardo. Cuando se active la preparación con retardo, se encenderá la luz del botón PROG y se escuchará un pitido que verifica que la preparación con retardo ha sido programada.

NOTA: Para desactivar el ciclo de preparación con retardo, presione nuevamente el botón PROG y se apagará la luz del botón. Si realiza cualquier cambio en el tamaño seleccionado de preparación o si comienza cualquier otra preparación, cancelará la preparación programada.

- 7 Coloque un recipiente de tamaño apropiado debajo de la gaveta del portafiltro.
IMPORTANTE: asegúrese de que la detención del goteo esté en la posición abierta.

Visite ninjakitchen.com para obtener más información y ver videos sobre el funcionamiento de la cafetera.

Preparación de su sistema Ninja Coffee Bar™

⚠ PRECAUCIÓN: Llene el depósito con agua hasta la línea de llenado máximo (Max Fill), sin superarla. Se recomienda usar agua fresca, filtrada. No llene el depósito de agua con otro líquido como café preparado, bebidas carbonatadas, etc., ya que otros líquidos pueden dañar la cafetera.

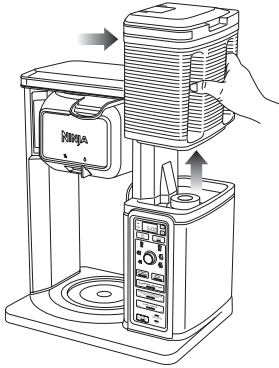


Fig. 5

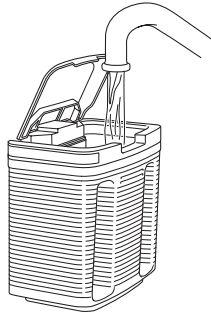


Fig. 6

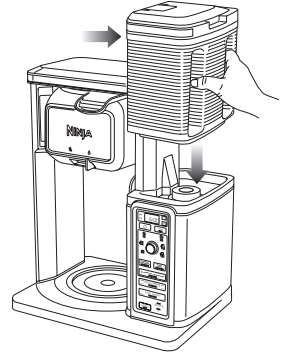


Fig. 7

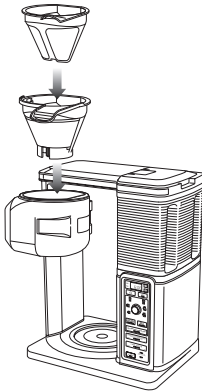


Fig. 8

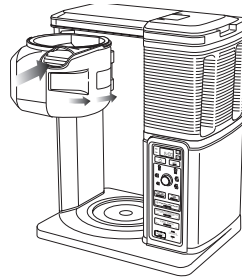


Fig. 9

- 1 Coloque la cafetera sobre una superficie limpia, seca y nivelada.
- 2 Para llenar el depósito de agua, use las ranuras para colocar las manos para girarlo hacia la derecha y hacia arriba para retirarlo de la cafetera. **(Fig. 5)** La tapa del depósito de agua es abatible para llenarlo con facilidad y se puede quitar toda la tapa para facilitar su limpieza. Agregue agua fresca y filtrada hasta la línea de llenado máximo (Max Fill), pero sin superarla **(Fig. 6)**; luego, vuelva a colocar el depósito de agua en la cafetera de manera angulada sobre la base y empuje hacia la cafetera hasta que trabe en su lugar. **(Fig. 7)** No llene el depósito de agua con otro líquido que no sea agua, ya que otros líquidos pueden dañar la cafetera.
- 3 Asegúrese de que el soporte del filtro extraíble y el filtro permanente estén encajados en la gaveta del portafiltro. **(Fig. 8)** Una vez que estén en su lugar, deslice la gaveta del portafiltro hacia adentro hasta que escuche un suave clic. **(Fig. 9)**

Preparación de su sistema Ninja Coffee Bar™ (continuación)

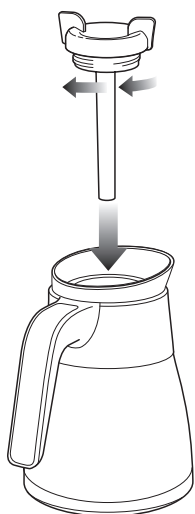


Fig. 10

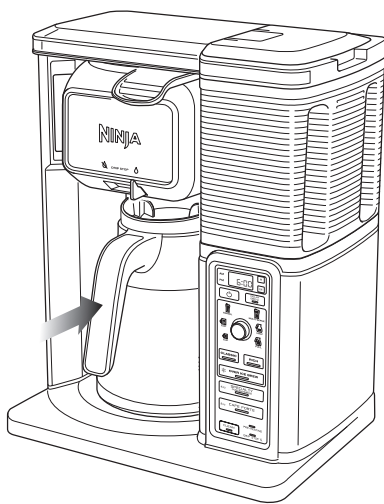


Fig. 11

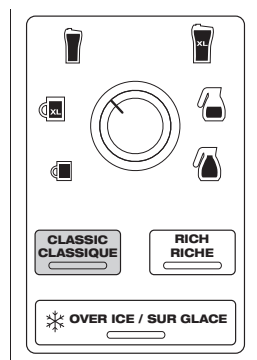


Fig. 12

4 Gire la tapa del filtro de la jarra en sentido horario en la jarra térmica para colocarla en su lugar. **(Fig. 10)**

5 Centre la jarra debajo de la gaveta del portafiltro. **(Fig. 11)**

NOTA: no coloque café molido en la gaveta del portafiltro para los primeros dos ciclos.

6 Enchufe la cafetera a un tomacorriente.

7 Una vez que todas las piezas estén en su lugar, presione el botón de encendido (Power).

8 Con la unidad encendida, asegúrese de que el interruptor de detención del goteo (Drip Stop) esté en posición abierta. Seleccione la configuración de preparación clásica (Classic) y el tamaño de jarra completa (Full). **(Fig. 12)**

9 Cuando haya finalizado el ciclo, deseche el agua de la jarra. Repita los pasos a partir del paso 2. Ya está listo para usar su sistema Ninja Coffee Bar™ para preparar café.

Preparación y uso del sistema Ninja Coffee Bar™

¿CUÁNTO CAFÉ PONDRÁ EN SU TAZA?

▲ PRECAUCIÓN: asegúrese de utilizar, al menos, una taza de 350 ml para el tamaño de taza, una taza de 415 ml para el tamaño de taza grande (XL Cup), una taza de 475ml para el tamaño de taza para viaje (Travel) y una taza de viaje de 590ml para el tamaño de taza grande de porciones múltiples (XL Multi-Serve) para evitar que el café se derrame y se produzcan lesiones por quemaduras.

Cada tamaño y tipo de preparación produce una cantidad diferente de café para optimizar su fortaleza y sabor.

NOTA: el café molido absorberá parte del agua que se utilice, lo que resultará en una cantidad de café preparado un poco menor a la cantidad de agua utilizada.

VOLUMEN APROXIMADO DE LA PREPARACIÓN

| Tamaño/preparación | Clásico (Classic) | Intenso (Rich) | Sobre hielo (Over Ice) | Sobre hielo (Over Ice) |
|---|-------------------|----------------|------------------------|------------------------|
| Taza (Cup) | 280 ml | 258 ml | 111 ml | 280 ml |
| Taza grande (XL Cup) | 340 ml | 305 ml | 136 ml | 340 ml |
| Taza de viaje (Travel) | 414 ml | 390 ml | 174 ml | 414 ml |
| Taza grande de porciones múltiples (XL Multi-Serve) | 532 ml | 473 ml | 216 ml | 532 ml |

El café especial (Specialty) siempre es de 118ml y el café fuerte (Cafe Forte) siempre es de 236ml, así que no necesita ajustar el indicador para dichas preparaciones de café de autor.

¿LE GUSTARÍA UN CAFÉ MÁS CALIENTE?

El tipo de taza en que se prepara puede incidir drásticamente en la temperatura de su café.

| | TAZA DE CERÁMICA | | | TAZA NINJA® | TAZA DE PAPEL |
|---------------------------------|--|--|--|--|---|
| Temperatura de la taza | Temperatura ambiente | Precalentada con agua caliente | Precalentada en microondas con leche | Temperatura ambiente | Temperatura ambiente |
| Temperatura del trago | Caliente  | Más caliente  | Más caliente  | Más caliente  | La más caliente  |
| ¿A qué se debe esta diferencia? | Una taza de cerámica fría tomará el calor del café a medida que se calienta. | Si la taza ya está caliente, no tomará tanto calor del café. | Al igual que la taza fría, la leche fría disminuye la temperatura de su café. | La taza Ninja® de doble pared está diseñada para conservar la temperatura inicial del café mejor que una taza de cerámica. | A diferencia de una taza de cerámica, una taza de papel más fina no toma tanto calor del café. |

PRECALENTAMIENTO

- 1 Enchufe su cafetera, luego presione el botón de encendido (Power) para comenzar el precalentamiento. Verá que la luz de precalentamiento se enciende.
- 2 Deje que la cafetera se precaliente durante 3 minutos.
- 3 Luego de los 3 minutos, la luz de precalentamiento se apagará. Ahora su cafetera está precalentada.
- 4 Su sistema Ninja Coffee Bar permanecerá en el modo de precalentamiento durante 72 horas, a menos que apague la cafetera al presionar el botón de encendido (Power).

Preparación y uso del sistema Ninja Coffee Bar™ (continuación)

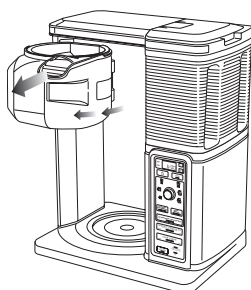


Fig. 13

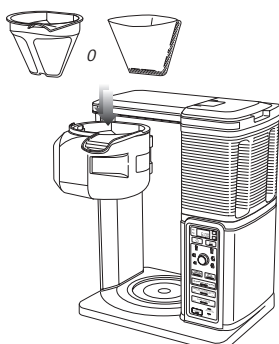


Fig. 14

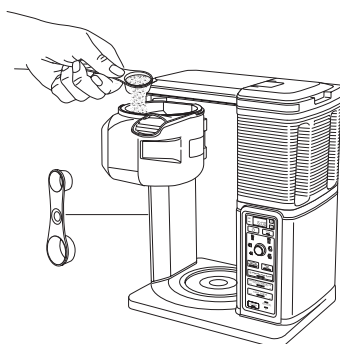


Fig. 15

LLENADO DE LA GAVETA DEL PORTAFILTRO CON CAFÉ

Para obtener los mejores resultados, use las medidas recomendadas en la tabla para determinar cuánto café molido se debe usar para cada tamaño de preparación. La cantidad de café molido correspondiente a cada tamaño seguirá siendo la misma para cualquier tipo de preparación que seleccione. Por ejemplo, si selecciona taza y preparación clásica, usará la misma cantidad de café molido que si selecciona taza y café sobre hielo.

⚠️ PRECAUCIÓN: la capacidad máxima de café molido es de 12 cucharadas colmadas o 6 cucharadas grandes Ninja®. Si se excede esta cantidad o se usa café molido fino se pueden producir derrames.

- 1 Para abrir la gaveta del portafiltro, deslícela hacia afuera de la cafetera. (Fig. 13)
NOTA: verifique que no haya quedado café molido en la gaveta del portafiltro. Retire y enjuague el soporte del filtro extraíble, de ser necesario.
- 2 Coloque el filtro permanente o un filtro de papel cónico n.º 4 en el soporte del filtro extraíble. Si usa un filtro de papel, primero asegúrese de haber sacado el filtro permanente del soporte del filtro extraíble. Luego, coloque el filtro de papel sobre la superficie, ábralo bien, presiónelo con firmeza a la gaveta del portafiltro y asegúrese de que esté calzado firmemente. (Fig. 14)
- 3 Use la cuchara Ninja y siga las medidas de la tabla para llenar el filtro. Estas medidas se basan en las cucharas medidoras (ajústelas según su sabor preferido). (Fig. 15) Sugerimos utilizar un tamaño de molido medio si se muelen granos enteros.

| Tamaño de la porción | Cuchara Ninja® | Cucharadas |
|--|-------------------------|-------------------|
| Taza / taza grande | 2 a 3 cucharas pequeñas | 2 a 3 cucharadas |
| Taza de viaje / taza grande de porciones múltiples | 3 a 5 cucharas pequeñas | 3 a 5 cucharadas |
| Media jarra (Half) | 3 a 4 cucharas grandes | 6 a 8 cucharadas |
| Jarra llena (Full) | 4 a 6 cucharas grandes | 8 a 12 cucharadas |
| Preparación de café de autor | Cuchara Ninja | Cucharadas |
| Café especial (preparación de 118ml) | 2 cucharas grandes | 4 cucharadas |
| Café fuerte (preparación de 236ml) | 2 cucharas grandes | 4 cucharadas |

NOTA: exceder el tamaño medio del molido recomendado con granos enteros puede provocar que se derrame la gaveta del portafiltro.

- 4 Deslice la gaveta del portafiltro hacia adentro de la cafetera hasta que haga clic en su lugar.

- ⚠ **PRECAUCIÓN: AGUA CALIENTE.** No quite la gaveta del portafiltro o el recipiente mientras se esté preparando café.
- ⚠ **PRECAUCIÓN: VAPOR.** No toque las ventilaciones de vapor ni la parte superior de la cafetera mientras se esté preparando café.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** la gaveta del portafiltro estará caliente luego de la preparación. Siempre deje enfriar la cafetera antes de limpiarla.

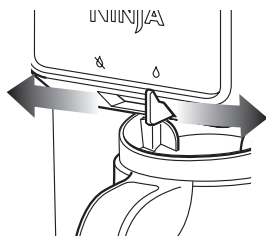


Fig. 16

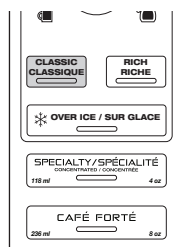


Fig. 17

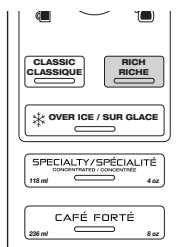


Fig. 18

DETENCIÓN DEL GOTEO

NOTA: si la detención del goteo está cerrada antes de comenzar a preparar café, la cafetera le avisará con 5 bips y se encenderá el indicador de detención del goteo. Ajuste la detención del goteo en la posición abierta y seleccione el tipo de preparación.

¿NO PUEDE ESPERAR A QUE ESTÉ LISTA LA PRIMERA TAZA?

Mientras prepara una jarra, cierre la detención del goteo para pausar el ciclo de preparación y sírvase una taza. Vuelva a colocar la jarra de inmediato y abra la detención del goteo para completar la preparación. (Fig. 16)

NOTA: si se olvida de abrir la detención del goteo, el sistema Ninja Coffee Bar™ pausará la preparación y, después de 20 segundos, usted escuchará una señal de recordatorio. Luego de 6 minutos, la preparación se cancelará.

¿NO PUEDE ESPERAR A QUE CAIGAN LAS ÚLTIMAS GOTAS?

Cuando el ciclo de preparación haya terminado, ajuste la detención del goteo en la posición cerrada para detener el goteo de la gaveta del portafiltro.

NOTA: mientras la detención del goteo esté cerrada, el indicador de detención del goteo se iluminará en la esquina inferior derecha del panel de control.

NOTA: recuerde abrir la detención del goteo cuando esté listo para preparar café nuevamente. Si se olvida de hacerlo, el sistema Ninja Coffee Bar emitirá un sonido como recordatorio.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

NOTA: cada preparación tiene un ciclo de preinfusión de diferente duración. La preparación comenzará, se detendrá y permanecerá en silencio durante un período breve antes de volver a comenzar. Este proceso se utiliza para saturar en forma pareja el café molido.

NOTA: para lograr un café más caliente, enjuague la taza de café, taza o jarra térmica con agua caliente antes de comenzar la preparación.

⚠ **PRECAUCIÓN:** asegúrese de que la taza de café, taza o jarra térmica estén completamente vacías antes de comenzar el ciclo de preparación. Comenzar un ciclo de preparación con café en el recipiente podría producir derrames.

PREPARACIONES PERSONALIZADAS:

PREPARACIÓN CLÁSICA (CLASSIC) E INTENSA (RICH)

Preparación clásica (Classic) - Para obtener un sabor parejo y equilibrado.

Preparación intensa (Rich) - Para obtener un café más intenso que el clásico, pero igualmente parejo, más adecuado para agregar leche y crema.

- 1 Luego de llenar el depósito de agua y agregar café molido al filtro, asegúrese de que la detención del goteo esté abierta y el depósito, la gaveta y el filtro estén fijos en su lugar.
- 2 Use el indicador de porciones múltiples para seleccionar el tamaño del café que desea preparar. Coloque el recipiente vacío en el que desea preparar el café debajo de la gaveta del portafiltro.
- 3 Presione el botón de preparación clásica o intensa y comenzará a prepararse el café. (Fig. 17, Fig. 18) Presione el botón de preparación clásica o intensa nuevamente para cancelar la preparación.

NOTA: la preparación comenzará, se detendrá y permanecerá en silencio durante un período breve antes de volver a comenzar. Este proceso se utiliza para saturar en forma pareja el café molido.

NOTA: no quite el depósito de agua, la gaveta del portafiltro o el recipiente mientras se esté preparando café.

- 4 El sistema Ninja Coffee Bar hará una señal de bip cuando se termine la preparación.

NOTA: para preparar café intenso se utiliza menos agua y se produce un poco menos de café que para preparar café clásico.

Preparación y uso del sistema Ninja Coffee Bar™ (continuación)

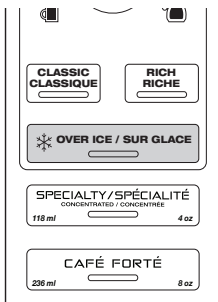


Fig. 19

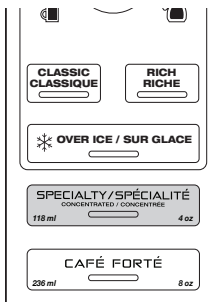


Fig. 20

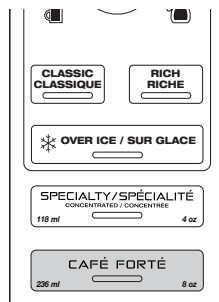


Fig. 21

PREPARACIÓN DE CAFÉ SOBRE HIELO - Esta función fue diseñada para preparar café caliente sobre hielo para fijar el sabor intenso, a café recién colado, de un café delicado con hielo, no aguada. Asegúrese de que el recipiente esté relleno con hielo antes de la preparación.

⚠ PRECAUCIÓN: NO USE OBJETOS DE VIDRIO.

- 1 Luego de llenar el depósito de agua, agregue café molido al filtro. Asegúrese de que la detención del goteo esté abierta y el depósito, la gaveta del portafiltro y el filtro estén en su lugar.
- 2 Use el indicador de porciones múltiples para seleccionar el tamaño del café que desea preparar.
- 3 Antes de la preparación, llene el recipiente deseado hasta arriba con cubos de hielo y coloque el recipiente debajo de la gaveta del portafiltro. Presione el botón para hacer café sobre hielo y comenzará la preparación. (Fig. 19) Presione el botón para preparar café sobre hielo nuevamente para cancelar la preparación.

IMPORTANTE: siempre llene el recipiente deseado hasta arriba con hielo antes de colocarlo debajo de la gaveta del portafiltro. No agregue hielo al depósito de agua.

NOTA: la preparación comenzará, se detendrá y permanecerá en silencio durante un período breve antes de volver a comenzar. Este proceso de preinfusión se utiliza para saturar en forma pareja el café molido.

NOTA: si va a preparar una jarra de café sobre hielo, llene la jarra con hielo y realice la preparación sin la tapa del filtro de la jarra.

- 4 El sistema Ninja Coffee Bar™ hará una señal de bip cuando se termine la preparación. Mezcle para enfriar el café completamente.

⚠ PRECAUCIÓN: asegúrese de usar el tamaño de taza adecuado para evitar que el café se derrame de la taza.

Visite ninjakitchen.com para obtener más información y ver videos sobre el funcionamiento de la cafetera.

PREPARACIÓN DE CAFÉ DE AUTOR:

Las preparaciones especial y de café fuerte producen una cantidad específica de café concentrado para lograr la preparación perfecta siempre. La preparación especial produce aproximadamente 118 ml y la preparación de café fuerte produce aproximadamente 236 ml.

Preparación especial (Specialty): brinda un concentrado de café fuerte para elaborar bebidas licuadas de café con hielo o tragos especiales con leche.

Café fuerte (Cafe Forte): produce un sabor profundo, con cuerpo y complejo que es intenso y bebible. Sabe muy bien negro (no necesita ni leche ni edulcorantes).

- 1 Luego de llenar el depósito de agua y agregar café molido al filtro, asegúrese de que la detención del goteo esté abierta y el depósito, la gaveta del portafiltro y el filtro estén fijos en su lugar.

Nota: si prepara un trago licuado con hielo, llene el recipiente deseado con la cantidad de hielo recomendada en la receta antes de preparar el café.

- 2 Coloque el recipiente en el que desea preparar el café debajo de la gaveta del portafiltro. Presione el botón de preparación especial o café fuerte y comenzará la preparación. (Fig. 20 Fig. 21) Presione el botón de preparación especial o café fuerte nuevamente para cancelar la preparación.

NOTA: la preparación comenzará, se detendrá y permanecerá en silencio durante un período breve antes de volver a comenzar. Este proceso de preinfusión se utiliza para saturar en forma pareja el café molido.

NOTA: independientemente del tamaño seleccionado en el indicador de porciones múltiples, la preparación especial siempre preparará 118 ml y el café fuerte siempre preparará 236 ml.

- 3 El sistema Ninja Coffee Bar hará una señal de bip cuando se termine la preparación.

⚠ PRECAUCIÓN: NO pase la mano por la parte superior de la cafetera sobre el dispositivo para hacer espuma mientras se esté preparando café. Emana vapor de la ventilación de la parte superior de la cafetera, que puede producir quemaduras por vapor.

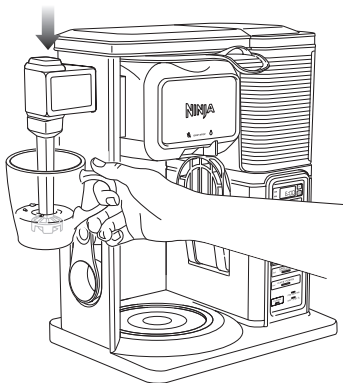


Fig. 22

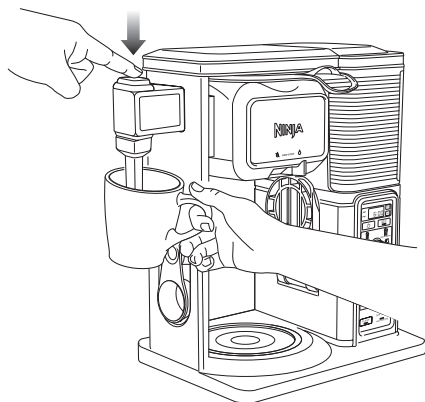


Fig. 23

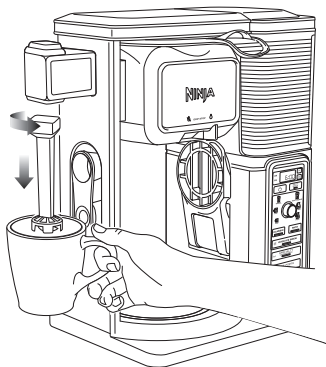


Fig. 24

CÓMO ESPUMAR LA LECHE

- 1 Vierta leche en una taza hasta completar aproximadamente un tercio de la capacidad. (Use más o menos leche, según su preferencia). Coloque en el microondas durante 45 a 60 segundos para calentar la leche.
- 2 Para mover el espumador a la posición para comenzar a funcionar, deslice el brazo hacia el frente.
- 3 Mantenga la taza debajo del espumador y sumerja la batidora debajo de la superficie de la leche. Esto permite que se incorpore aire en la leche, para poder lograr el máximo de espuma. **(Fig. 22)**
- 4 Presione y mantenga el botón del espumador durante 30 a 45 segundos. **(Fig. 23)**
- 5 Puede retirar fácilmente la batidora de espuma al girarla en sentido horario. Para evitar derrames, mantenga la batidora dentro de la taza y transpórtela hasta el lavabo o lavavajillas para limpiarla. **(Fig. 24)**

LIMPIEZA LUEGO DE PREPARAR EL CAFÉ

⚠ PRECAUCIÓN: asegúrese de que la cafetera se encuentre desenchufada de la fuente de energía antes de limpiarla.

⚠ PRECAUCIÓN: asegúrese de dejar enfriar la cafetera antes de limpiarla.

NOTA: no deje café en la jarra térmica durante un período extenso después de realizar una preparación.

NOTA: no deje agua en el interior ni debajo del depósito de agua sin usar durante muchos días. Enjuague y sustituya con agua fresca.

- 1 Antes de limpiar, cierre la detención del goteo.
- 2 Después de que haya finalizado cada preparación y el café molido se haya enfriado, quite con cuidado el filtro permanente y lávelo. Si usa un filtro de papel, simplemente deséchelo. Quite el soporte del filtro extraíble de la cafetera y lávelo con jabón y agua tibia.

- 3 Después de espumar, enjuague bien la batidora de espuma o colóquela en el estante superior del lavavajillas.

NOTA: la jarra térmica, el soporte del filtro extraíble y la tapa abatible del depósito no son aptos para lavavajillas.

NOTA: si el café molido se derrama dentro de la gaveta del portafiltro o en los canales de flujo de líquido, retire y enjuague con agua hasta que se elimine el café molido.

- 4 Lave la jarra térmica y la tapa del filtro de la jarra con agua tibia y jabón. Use un cepillo para botellas o un paño para lavar el interior de la jarra.

NOTA: la tapa del filtro de la jarra, el filtro permanente y el depósito de agua son aptos para el estante superior del lavavajillas.

- 5 Limpie la máquina con un paño con agua tibia y jabón. Limpie el cabezal del rociador, el estante del depósito de agua, el depósito de agua, la tapa abatible del depósito de agua, el filtro permanente y el soporte del filtro extraíble con jabón y agua. **No sumerja la base en agua.**

CÓMO LIMPIAR SU JARRA TÉRMICA

Recomendamos limpiar la jarra con agua tibia y jabón.

NOTA: no coloque la jarra térmica en el lavavajillas.

Si desea limpiar la jarra en mayor profundidad, recomendamos utilizar un cepillo de espuma suave como el que se muestra.



LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

- 1 Vacíe el depósito de agua.
- 2 Lave a mano con jabón para vajilla y enjuague o coloque en el estante superior del lavavajillas.
- 3 Limpie el estante del depósito de agua con un paño y agua tibia con jabón.

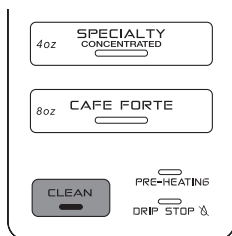


Fig. 25

LIMPIEZA Y DESCALCIFICACIÓN DE SU SISTEMA DE PREPARACIÓN DE CAFÉ

⚠ PRECAUCIÓN: asegúrese de esperar a que la cafetera se enfríe antes de pasar un trapo en la superficie para limpiarla.

⚠ PRECAUCIÓN: NO sumerja la cafetera en agua ni en ningún otro líquido.

El botón de limpieza se encenderá cuando se recomiende un ciclo de limpieza para el sistema Ninja Coffee Bar™, ya que la acumulación de calcio puede afectar el sabor del café.

Para limpiar y descalcificar el sistema Ninja Coffee Bar:

NOTA: el ciclo de limpieza demora, aproximadamente, 60 minutos.

- 1 Seleccione el tamaño de la jarra completa y coloque la jarra vacía debajo de la gaveta del portafiltro.
- 2 Utilice una solución descalcificante específicamente formulada para limpieza de cafeteras y siga las instrucciones del embalaje. Llene el depósito de agua hasta la línea de llenado máximo (Max Fill), sin superarla (1.5 L).

0

Llene el depósito de agua con vinagre blanco hasta la línea de taza para viaje (475 ml); luego, llene el resto del depósito con agua hasta la línea de llenado máximo (Max Fill), pero sin superarla (1.5 L).

IMPORTANTE: use solamente vinagre blanco.

- 3 Cuando el depósito de agua se haya llenado con la solución de limpieza y la mezcla de agua, presione el botón de limpieza. (Fig. 25)

NOTA: para cancelar el ciclo de limpieza, pulse el botón de encendido (Power) o el botón de limpieza (CLEAN) una vez. La unidad emitirá una señal de bip y dejará de filtrar la mezcla de limpieza. Deseche toda la mezcla de limpieza que quede en el depósito de agua y la jarra y límpielos bien. Llene el depósito con agua fresca hasta la línea de llenado máximo (Max Fill), pero sin superarla y coloque la jarra vacía debajo de la gaveta del

portafiltro. Ejecute un ciclo de jarra llena, preparación clásica con agua únicamente para eliminar la solución de limpieza que podría afectar el sabor de su café.

IMPORTANTE: si cancela el ciclo de limpieza, su máquina no se descalcificará correctamente y la luz del indicador de limpieza permanecerá encendida.

- 4 Se visualizará el reloj y mostrará una cuenta regresiva con el tiempo restante del ciclo de limpieza, ya que esto tarda aproximadamente 60 minutos en completarse. El sistema Ninja Coffee Bar suministrará una pequeña cantidad de solución de limpieza para distribuirla por todo el sistema. Luego se pausará durante media hora, suministrará más solución de limpieza y se pausará durante otra media hora. Las pausas largas permiten la máxima limpieza y descalcificación.
- 5 Al terminar, la cafetera hará una señal de bip y la luz de limpieza se apagará.
- 6 Limpie completa y cuidadosamente la jarra y el depósito de agua con agua tibia con jabón para eliminar la solución de limpieza que podría afectar el sabor de su café.
- 7 Llene el depósito con agua fresca hasta la línea de llenado máximo, pero sin superarla (1.5 L) y coloque la jarra vacía debajo de la gaveta del portafiltro.
- 8 Enjuague el sistema al ejecutar el ciclo de preparación clásica con una jarra completa únicamente con agua. Después de terminado el ciclo, deseche el agua de la jarra y límpiela completamente para eliminar cualquier solución de limpieza que pudiera afectar el sabor de su café.

NOTA: si la luz CLEAN se enciende de nuevo, todavía existe acumulación de calcio. Repita los pasos anteriores y la luz CLEAN se apagará automáticamente cuando la cafetera esté limpia.

Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente al 1-877-646-5288 para comprar la solución descalcificante o si la cafetera necesita mantenimiento.



Guía de solución de problemas

| PROBLEMAS | MOTIVOS Y SOLUCIONES POSIBLES |
|--|---|
| Sedimento en mi café. | Si usa un filtro permanente, el sedimento en el fondo del café preparado se puede deber a que está utilizando un café molido muy fino. Para reducir la cantidad de sedimento en el café preparado, use un café molido no tan fino o use un filtro de papel. |
| Café molido en mi café. | Debe haber un filtro cuando prepare café (ya sea el filtro permanente o un filtro de papel). Es posible que se haya desbordado la gaveta del portafiltro. Cuando se haya enfriado, limpie el soporte del filtro extraíble y vuelva a llenar usando la cantidad adecuada de café. Demasiado café molido puede provocar que se desborde la gaveta del portafiltro. Alternativamente, un café molido fino puede obstruir el soporte del filtro extraíble. Para obtener los mejores resultados al preparar café, use café medio molido. |
| La gaveta del portafiltro gotea incluso después de haber terminado el ciclo de preparación. | Luego de que el ciclo de preparación haya terminado, mueva la detención del goteo (Drip Stop) a la posición cerrada, indicada con una gota de agua con una línea que la cruza, antes de retirar el recipiente con el café preparado. |
| El filtro de papel se pliega. | El sistema Ninja Coffee Bar™ está diseñado para usar filtros cónicos N.º 4. Asegúrese de que está utilizando el tamaño y forma correctos, ya que los tamaños más grandes pueden plegarse. Si no, deje que la gaveta del portafiltro se enfríe antes de manipularla. Los filtros de papel son más gruesos en dos de sus bordes. Pliegue esos bordes en la línea de doblez (una en la parte inferior y una en la parte lateral) antes de insertarlo en la gaveta del portafiltro. Alternativamente, puede mojar los laterales del filtro de papel para adherirlo temporalmente a la gaveta del portafiltro. NOTA: cuando use un filtro de papel, no use un filtro permanente. Si el problema continúa, intente utilizar un filtro permanente. |
| El café no está lo suficientemente caliente. | Su sistema Ninja Coffee Bar está equipado con una función de precalentamiento que asegura que su taza de café esté tan caliente como sea posible. Después de encender su sistema Ninja Coffee Bar, la notificación de precalentamiento se iluminará durante 3 minutos mientras se calienta. Una vez que se haya calentado a temperatura adecuada, la notificación de precalentamiento se apagará; esto indica que es el momento de preparar el café. Para preparar la taza lo más caliente posible con su sistema Ninja Coffee Bar, manténgalo enchufado y encendido en todo momento para permitir que el sistema de preparación de café se mantenga caliente y listo para la preparación de café. IMPORTANTE: NO use agua caliente en el depósito de agua. Se recomienda usar agua fresca, filtrada. |
| El café sobre hielo no está frío. | El café sobre hielo está diseñado para preparar café caliente sobre hielo para tomar el sabor del café helado intenso y parejo. Asegúrese de que su taza, taza para viaje o jarra estén llenas por completo con cubos de hielo. |
| Café aguado. | Para obtener un café más fuerte, pruebe la configuración de preparación intensa (Rich) usando granos de café torrado intenso y el filtro permanente en su gaveta del portafiltro (en lugar de un filtro de papel). Si desea un sabor aún más intenso, puede agregar más café molido en la gaveta del portafiltro; solo tenga en cuenta que el café molido adicional absorbe líquido, así que obtendrá como resultado una taza de café más concentrada pero más pequeña. |
| Café demasiado fuerte. | Para obtener un café más suave, pruebe la configuración de preparación clásica (Classic) usando granos de café torrado suave y un filtro de papel en su gaveta del portafiltro (en lugar del filtro permanente). Si desea un sabor aún más suave, puede poner menos café en la gaveta del portafiltro; simplemente tenga en cuenta que el café molido absorbe líquido durante el ciclo de preparación normal, así obtendrá como resultado una taza de café menos concentrada y más grande. |

| PROBLEMAS | MOTIVOS Y SOLUCIONES POSIBLES | | | | | | | | | | | | |
|---|---|------|--------|-------------|--------|---------------|--------|------------------------------------|--------|--------------------|--------|-------|--------|
| <p>La preparación de café no comienza o no completa todo el ciclo de preparación seleccionado.</p> | <p>Asegúrese de que la unidad esté encendida y que el panel esté iluminado. Si no hay luces, significa que la máquina no está recibiendo energía. Pruebe un tomacorriente diferente y presione el botón de encendido. Asegúrese de que haya agua en el depósito de agua.</p> <p>Asegúrese de que la detección de goteo esté abierta, ya que la máquina hará una señal de bip cinco veces y no comenzará si la detección de goteo está en la posición cerrada. Si la luz LED de la detección de goteo está iluminada y la detección de goteo está en la posición abierta, significa que la gaveta del portafiltro se introdujo de manera incorrecta. Vuelva a introducir la gaveta del portafiltro de forma que coincida con las ranuras y deslicela en la cafetera hasta que quede trabada en su lugar con un clic.</p> <p>Si las acciones anteriores no detuvieron los pitidos, es posible que sea momento de ejecutar un ciclo de limpieza. Consulte la sección de Cuidado y mantenimiento.</p> <p>NOTA: la preparación comenzará, se detendrá y permanecerá en silencio durante un período breve antes de volver a comenzar. Este proceso se utiliza para saturar en forma pareja el café molido.</p> | | | | | | | | | | | | |
| <p>El ciclo de preparación es demasiado lento.</p> | <p>La preparación de una jarra demorará aproximadamente 8 minutos y una taza individual demorará aproximadamente 4 minutos.</p> <p>Si un ciclo de preparación demora más de lo normal, haga correr el ciclo de limpieza con la solución descalcificante.</p> | | | | | | | | | | | | |
| <p>La taza, taza para viaje o jarra se desbordan.</p> | <p>La taza, taza de viaje o jarra pueden no haber estado vacías antes de comenzar la preparación. El agua excede la línea de llenado máximo en el depósito de agua antes de comenzar la preparación. El sistema Ninja Coffee Bar™ está diseñado para producir las siguientes cantidades en la preparación clásica:</p> <table border="0" data-bbox="306 690 686 844"> <tr> <td>Taza</td> <td>280 ml</td> </tr> <tr> <td>Taza grande</td> <td>340 ml</td> </tr> <tr> <td>Taza de viaje</td> <td>414 ml</td> </tr> <tr> <td>Taza grande de porciones múltiples</td> <td>532 ml</td> </tr> <tr> <td>Media jarra (Half)</td> <td>828 ml</td> </tr> <tr> <td>Jarra</td> <td>1,27 L</td> </tr> </table> <p>Asegúrese de utilizar al menos una taza de 350 ml para el tamaño de taza, una taza de 415 ml para el tamaño de taza grande, una taza de viaje de 475 ml para el tamaño de taza para viaje y una taza de viaje de 590 ml para el tamaño de taza grande de porciones múltiples.</p> <p>NOTA: en las preparaciones de café intenso y sobre hielo se dispensará menos volumen. La preparación especial produce aproximadamente 118 ml y la preparación de café fuerte produce aproximadamente 236 ml.</p> | Taza | 280 ml | Taza grande | 340 ml | Taza de viaje | 414 ml | Taza grande de porciones múltiples | 532 ml | Media jarra (Half) | 828 ml | Jarra | 1,27 L |
| Taza | 280 ml | | | | | | | | | | | | |
| Taza grande | 340 ml | | | | | | | | | | | | |
| Taza de viaje | 414 ml | | | | | | | | | | | | |
| Taza grande de porciones múltiples | 532 ml | | | | | | | | | | | | |
| Media jarra (Half) | 828 ml | | | | | | | | | | | | |
| Jarra | 1,27 L | | | | | | | | | | | | |
| <p>La gaveta del portafiltro se desborda.</p> | <p>El orificio inferior está obstruido. Esto puede suceder con café molido muy fino o demasiado café molido en la gaveta del portafiltro. Se recomienda un café medio molido.</p> | | | | | | | | | | | | |
| <p>Mi depósito de agua gotea.</p> | <p>Si se ha colocado agua por encima de la línea de llenado máximo (Max Fill), puede desbordar agua del orificio de desborde que se encuentra en la parte superior de la ranura para colocar la mano. Retire el depósito de agua de la cafetera y vacíelo hasta alcanzar la línea de llenado máximo (Max Fill).</p> | | | | | | | | | | | | |
| <p>Queda agua en el depósito.</p> | <p>Llene el depósito con agua hasta la línea de llenado máximo (Max Fill), pero sin superarla y la función Auto-iQ™ One-Touch Intelligence usará solo el agua necesaria para el tamaño y tipo de preparación seleccionados.</p> <p>Después de la preparación, podrá notar que quedó agua en el depósito de agua después de llenarlo hasta la línea de llenado mínimo del tamaño seleccionado. Las marcas en el depósito de agua son líneas de llenado mínimo que indican que hay suficiente agua para el tamaño de preparación correcto en el depósito, pero todos los tipos de preparación usan diferentes cantidades de agua para crear el sabor y concentración correctos.</p> <p>Usted podrá preparar varias tazas antes de que sea necesario volver a llenarlo.</p> | | | | | | | | | | | | |
| <p>¿Se pueden usar saquitos de café?</p> | <p>Esta cafetera está diseñada para preparar café molido solamente. No inserte saquitos de café ni K-Cups®.</p> | | | | | | | | | | | | |

*K-Cup es una marca comercial registrada de Keurig Green Mountain, Inc. El uso de la marca comercial K-Cup no implica ninguna afiliación ni aprobación por parte de Keurig Green Mountain, Inc.

Guía de solución de problemas - (continuación)

| PROBLEMAS | MOTIVOS Y SOLUCIONES POSIBLES |
|---|--|
| <p>Mi sistema Ninja Coffee Bar™ gotea.</p> | <p>Asegúrese de llenar el depósito con agua hasta la línea de llenado máximo (Max Fill), sin superarla. Después de retirar el depósito de agua, es posible que quede una pequeña cantidad de agua en la válvula del depósito. Esto se puede eliminar fácilmente con un paño seco.</p> <p>Si la pérdida proviene de la gaveta del portafiltro, asegúrese de que todas las partes estén instaladas de manera correcta y firme. Si el goteo proviene de la parte inferior de la cafetera, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente al 1-877-646-5288.</p> |
| <p>¿Por qué la segunda taza que preparó está más caliente que la primera?</p> | <p>Una vez que el sistema Ninja Coffee Bar haya preparado la primera taza, el sistema de preparación se precalienta. Esto permite que las siguientes preparaciones sean un poco más calientes. Si desea que su primera taza esté bien caliente, intente precalentar la taza. O luego de enchufar y encender la cafetera al presionar el botón de encendido (Power), deje precalentar la cafetera durante 3 minutos.</p> |
| <p>Noté que el diseño y la tapa de la jarra son especiales. ¿Cuáles son los beneficios que tienen?</p> | <p>La forma única y el diseño de nuestra jarra tienen los siguientes beneficios:</p> <p>El diseño de fácil agarre hace que sea sencillo servir el café sin que se caiga ninguna gota.</p> <p>Mezcla muy bien el café desde la primera hasta la última gota gracias a la tapa del filtro de la jarra.</p> <p>Optimiza la temperatura del café.</p> <p>Le permite preparar café caliente y con hielo.</p> |
| <p>¿Qué incide en el volumen de la preparación del café?</p> | <p>Quando prepara café caliente, el café molido absorberá parte del agua que se utilice, lo que resultará en una cantidad de café preparado un poco menor a la cantidad de agua utilizada. Cuanto más café utilice, más agua se absorberá. Además, el fondo ancho de la jarra contiene la mayoría del volumen de café en la base, lo que ayuda a controlar la temperatura en forma más pareja.</p> <p>Preparación clásica (Classic):</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Jarra llena (Full)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Media jarra (Half)</p> </div> </div> |

Visite ninjakitchen.com para obtener más información y ver videos sobre el funcionamiento de la cafetera.

CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para solicitar piezas y aditamentos adicionales, visite ninjaaccessories.com o comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente: **1-877-646-5288**.

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

SharkNinja Operating LLC garantiza la calidad de este producto y que este se encuentra libre de defectos materiales y de mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de compra cuando el aparato se utilice para el uso normal de una casa, lo cual está sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.

La responsabilidad de **SharkNinja Operating LLC** se limita solo al costo de reparación o de reemplazo de la unidad, a nuestra elección. Esta garantía limitada no cubre el deterioro normal de las piezas ni se aplica a ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada para fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre los daños causados por el uso incorrecto, el abuso, la manipulación negligente, ni los daños debidos al embalaje defectuoso o al mal trato durante el transporte. Esta garantía limitada no cubre los daños ni los defectos causados por el transporte o la reparación, el mantenimiento o la alteración del producto o de cualquiera de sus piezas que hayan sido realizados por un técnico no autorizado por **SharkNinja Operating LLC**.

Si el aparato no funciona correctamente en las condiciones normales de una casa dentro del período de garantía, devuelva el aparato y los accesorios completos, con flete prepago. Para obtener asistencia con las opciones de servicio de la garantía o ayuda al cliente, llame a nuestros especialistas de atención al cliente y de productos al 1 (877) 646-5288 o visite ninjakitchen.com/warranty.

Si nota que el aparato tiene defectos en los materiales o de mano de obra, **SharkNinja Operating LLC** lo reparará o sustituirá sin costo. Se requiere una prueba de la compra y se aplicará una tarifa de 19,95 USD para cubrir el costo del flete de devolución.*

Esta garantía limitada se extiende al comprador original de la unidad y excluye toda otra garantía legal, implícita y/o convencional. La responsabilidad de **SharkNinja Operating LLC**, si la hubiera, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente por la compañía de conformidad con los términos de esta garantía limitada. **SharkNinja Operating LLC** no es responsable, en ningún caso, por daños incidentales o emergentes de ningún tipo ocasionados a ninguna persona. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes, de modo que lo anterior podría no estar vigente en su caso.

Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían según el estado o la provincia.

***IMPORTANTE: embale el producto con cuidado para evitar que se dañe durante el transporte. Asegúrese de incluir una prueba de la fecha de compra y de adjuntar una etiqueta al producto antes de embalarlo con su nombre, su dirección completa y su número de teléfono, junto con una nota que proporcione la información de compra, el número de modelo y el problema que cree que tiene el producto. Recomendamos que asegure el paquete (ya que los daños durante el transporte no están cubiertos por su garantía limitada). Marque el exterior del paquete como "ATTENTION CUSTOMER SERVICE" (A LA ATENCIÓN DEL SERVICIO AL CLIENTE).**

Registro del producto

Visite registeryourninja.com o llame al 1-877-646-5288 para registrar su nuevo producto Ninja® en el término de diez (10) días después de la compra. Se le pedirá que proporcione el nombre de la tienda, la fecha de compra y el número de modelo, junto con su nombre y dirección.

El registro nos permitirá contactarlo en el caso poco probable de que debamos comunicarle una notificación de seguridad del producto. Al registrar el producto, reconoce haber leído y comprendido las instrucciones de uso, así como las advertencias incluidas en las instrucciones adjuntas.



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

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

O síganos en cualquiera de nuestras páginas de medios sociales:



fb.me/ninjacoffeebar



youtube.com/ninjacoffeebar



[@ninjacoffeebar](https://twitter.com/ninjacoffeebar)



pinterest.com/ninjakitchen



[@ninjacoffeebar](https://instagram.com/ninjacoffeebar)

SharkNinja Operating LLC

US: Needham, MA 02494

CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7

1-877-646-5288

ninjakitchen.com

Copyright © 2017 SharkNinja Operating LLC

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

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

Por información acerca de las patentes en EE.UU. de SharkNinja, visita 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.

Ninja es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC. Auto-iQ, Ninja Coffee Bar y Thermal Flavour Extraction son marcas comerciales de SharkNinja Operating LLC.

Printed in China / Imprimé en Chine / Impreso en China

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

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

El dibujo puede no ser igual al producto real. Nosotros nos esforzamos constantemente en mejorar nuestros productos, por lo tanto las especificaciones aquí indicadas pueden cambiar sin previo aviso.

CF097C CF4_170602_1