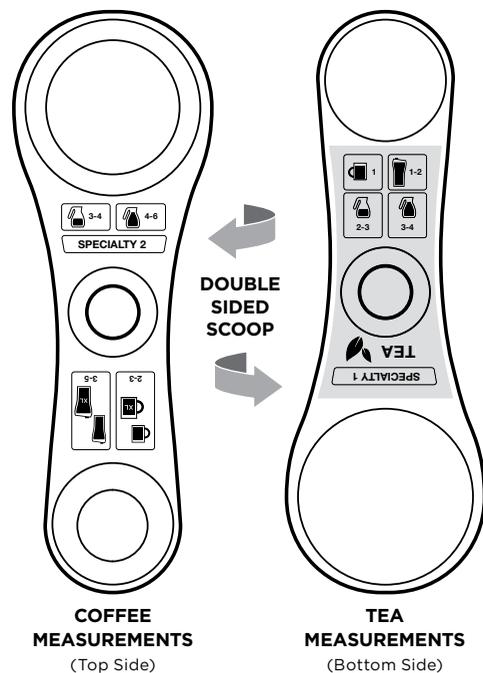


TWO SIDES TO THE SCOOP

The **Ninja Smart Scoop™** takes the guesswork out of measuring. **COFFEE** measurements are on top, and **TEA** measurements on the bottom. The numbers beside the icons show the number of scoops recommended for each brew size.



COFFEE (on TOP)

Use the **LARGE** scoop for Half Carafe, Full Carafe, or a Specialty coffee; use the **SMALL** scoop for all other coffee sizes.

TEA (on the BOTTOM, in GREEN)

Use the **LARGE** scoop for Specialty tea; use the **SMALL** scoop for all other tea sizes.

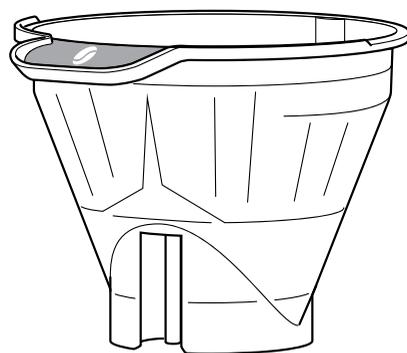
NOTE: You can brew your choice of loose leaf or bagged tea.

TWO SEPARATE FILTER HOLDERS

To avoid flavor crossing, Ninja® designed a filter holder for coffee and a separate one for tea. When the brew basket is fully closed, the control panel will display options for coffee or tea, depending on which filter holder is inserted.

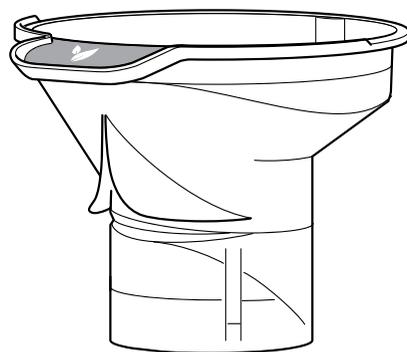
ORANGE FOR COFFEE

The **COFFEE** filter holder with the **ORANGE** handle and **COFFEE BEAN** icon will already be in place when you open the brew basket, with the permanent coffee filter inside.

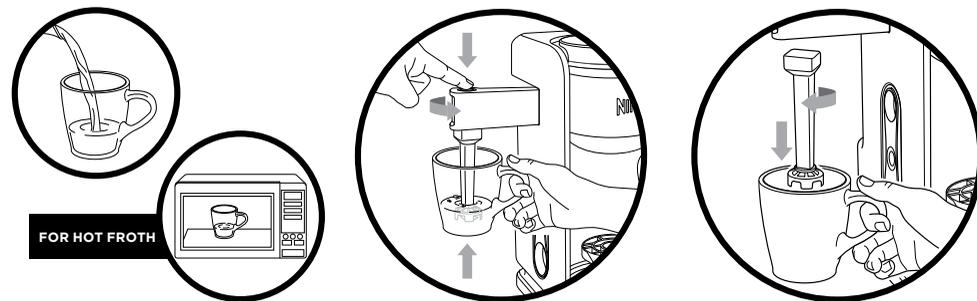


GREEN FOR TEA

Use the filter holder with the **GREEN** handle and **TEA LEAF** icon for making **TEA**. The permanent tea filter, designed for optimal steeping, is already in place inside the holder.



HOT OR COLD FROTHING AT YOUR FINGERTIPS



FOR HOT FROTH

1 Add milk to your cup until it is about $\frac{1}{2}$ full.

* For cold froth, skip to Step 2.

For hot froth, microwave for 45–60 seconds.

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

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

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

AUTOMATIC DRIP STOP

The system is equipped with an automatic drip stop. When the Drip Stop button  is illuminated, the drip stop is closed and no coffee or tea will flow out of the brew basket.

CAN'T WAIT FOR THAT FIRST CUP?

Press the Drip Stop button  to pause the Half or Full Carafe brew cycle, and then pour your first cup. Press the Drip Stop button  again to continue.

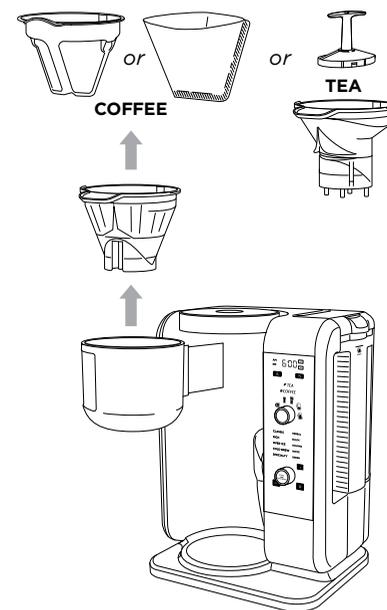
DRIP STOP TIME SETTING

After a brew is complete, the drip stop will automatically close. Some types of coffee, such as finely ground or decaf, can take a little longer to fully drain from the brew basket. To extend the amount of time the drip stop can remain open after a brew, refer to the **Owner's Guide**.



CLEANUP

REMOVABLE FILTER HOLDER FOR EASY CLEANUP



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

NINJA

HOT & COLD BREW
SYSTEM™

QUICK START GUIDE

FILLING THE WATER RESERVOIR

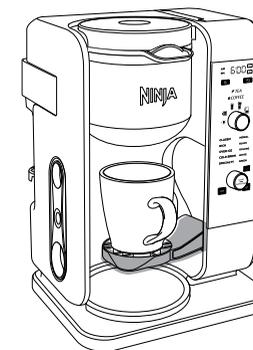


FILL TO THE MAX LINE

Fill up to, but not exceeding, the Max Fill line.

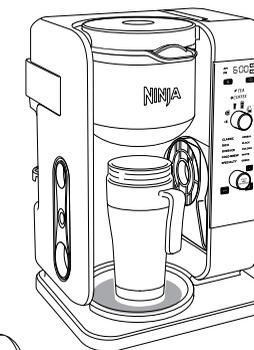
The water reservoir lid is removable and is dishwasher safe.

CUP, MUG OR CARAFE



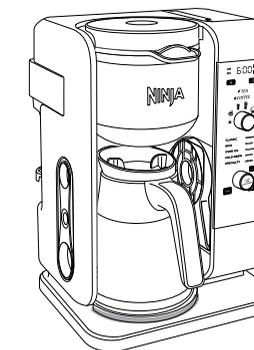
CUP

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



TRAVEL MUG & XL SIZES

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



CARAFE

Place your carafe on the base of the brewer.

BEFORE YOUR FIRST BREW

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

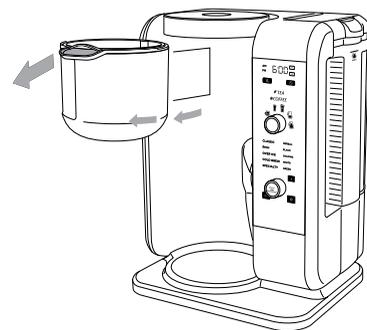
When the first cycle is complete, discard the water in the carafe and repeat. After completing two water-only priming cycles, you'll be ready to brew delicious coffee and tea.

HIGH-ALTITUDE CALIBRATION BREW

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

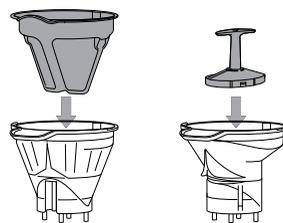
Because water boils at lower temperatures at higher altitudes, running a calibration cycle before your first brew allows the unit to detect the boiling point of water at your location. Refer to the **Owner's Guide**.

CHOOSE YOUR FILTER



Pull the handle to swing the brew basket open.

IF USING PERMANENT FILTER



COFFEE

TEA

The permanent mesh filters are already in place in the coffee and tea filter holders. You can add your coffee, loose leaf tea, or tea bags directly into their respective filter holders.

IF USING PAPER FILTER (COFFEE ONLY)



To use a paper filter, first remove the permanent filter, then fold a #4 paper cone filter along the seams and insert firmly into the coffee filter holder.

BREW STYLES

CLASSIC

Smooth, well-balanced flavor.

RICH

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

Always fill your vessel to the top with ice cubes before brewing Over Ice or Cold Brew.

OVER ICE

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

COLD BREW

Brewed at a lower temperature and **over ice** for an ultra-smooth, deep, naturally sweet, refreshing coffee or tea, ready in about 15 minutes.

NOTE: Glassware may be used with the Cold Brew setting, but not the Over Ice Brew setting.

SPECIALTY

A super-rich concentrate that allows you to make coffee-based drinks like cappuccino or latte, or tea-based beverages like chai or matcha.

THE BREWING PROCESS

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

1 CHOOSE A SCOOP

Use these measurements no matter which brew style you make.



SERVING SIZE	NINJA SMART SCOOP™		
	GROUND COFFEE	LOOSE LEAF TEA	TEA BAGS
CUP	2-3 small scoops	1 small scoop	1 tea bag
XL CUP	3-5 small scoops	1-2 small scoops	2 tea bags
TRAVEL MUG	3-4 big scoops	2-3 small scoops	4 tea bags
XL MULTI-SERVE	4-6 big scoops	3-4 small scoops	6 tea bags

COFFEE ONLY: FOR COLD BREW COFFEE, ADD AN ADDITIONAL SCOOP TO THE BREW BASKET.

NOTE: When using tea bags, arrange the strings so they hang outside the brew basket.

2 CHOOSE A SIZE



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

CUP 281 ml*

XL CUP 340 ml

TRAVEL MUG 414 ml

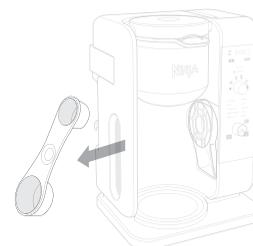
XL MULTI-SERVE 532 ml

*Approximate brew volumes based on Classic Brew.

SPECIALTY COFFEE OR TEA

1 CHOOSE A SCOOP

Use the big side of the scoop for both SPECIALTY coffee & tea.



SERVING SIZE	NINJA SMART SCOOP™		
	GROUND COFFEE	LOOSE LEAF TEA	TEA BAGS
SPECIALTY	2 big scoops	1 big scoop	3 tea bags

NOTE: When using tea bags, arrange the strings so they hang outside the brew basket.

2 NO NEED TO CHOOSE A SIZE

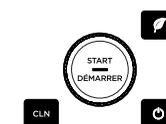
Specialty is always 4 oz. for coffee and 6 oz. for tea, so you don't need to select a size.

Check your Inspiration Guide to find delicious recipes featuring Specialty.

3a CHOOSE A BREW STYLE

Turn START/DÉMARRER dial to choose your brew style.

CLASSIC HERBAL
RICH BLACK
OVER ICE OOLONG
COLD BREW WHITE
SPECIALTY GREEN



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

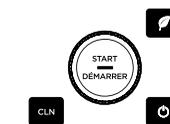
4 PRESS START/DÉMARRER DIAL TO BEGIN

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

3b CHOOSE A TEA TYPE (IF APPLICABLE)

Press the Tea button and turn the START/DÉMARRER dial to choose your tea type. To change your brew style while in the tea menu, press the Tea button again.

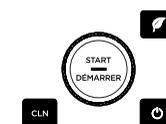
CLASSIC HERBAL
RICH BLACK
OVER ICE OOLONG
COLD BREW WHITE
SPECIALTY GREEN



3a CHOOSE A SPECIALTY

Turn START/DÉMARRER dial to choose SPECIALTY.

CLASSIC HERBAL
RICH BLACK
OVER ICE OOLONG
COLD BREW WHITE
SPECIALTY GREEN



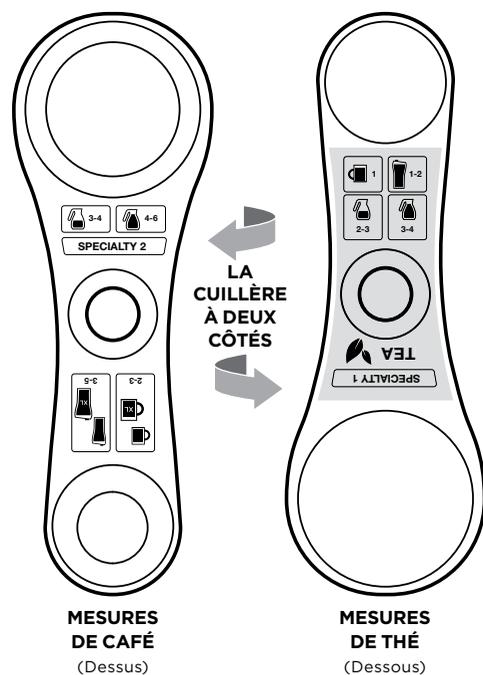
4 PRESS START/DÉMARRER DIAL TO BEGIN

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

See back page for Frothing, Drip Stop, and Cleanup.

LA CUILLÈRE À DEUX CÔTÉS

La Ninja Smart Scoop™ vous permet de mesurer sans vous tromper. Les mesures pour le CAFÉ sont sur le dessus et les mesures pour le THÉ sont sur le dessous. Les chiffres à côté des icônes indiquent le nombre de cuillères recommandé pour chaque taille d'infusion.



CAFÉ (sur le DESSUS)

Utilisez la GRANDE cuillère pour la demi-carafe, la pleine carafe ou pour un café de spécialité; utilisez la PETITE cuillère pour tous les autres formats de café.

THÉ (sur le DESSOUS, en VERT)

Utilisez la GRANDE cuillère pour les thés de spécialité; utilisez la PETITE cuillère pour tous les autres formats de thé.

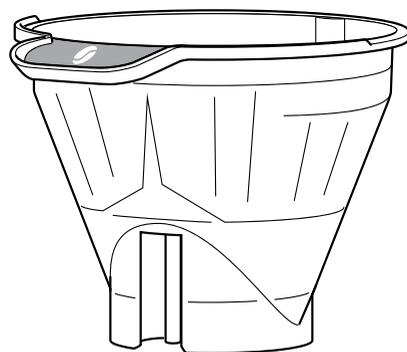
REMARQUE : Vous pouvez choisir des feuilles de thé ou du thé en sachet.

DEUX PORTE-FILTRES SÉPARÉS

Pour éviter le mélange des saveurs, Ninja® a conçu un porte-filtre pour le café et un autre pour le thé. Quand le panier à infusion est fermé complètement, des options pour le café ou pour le thé s'afficheront sur le panneau de commande en fonction du porte-filtre qui est inséré.

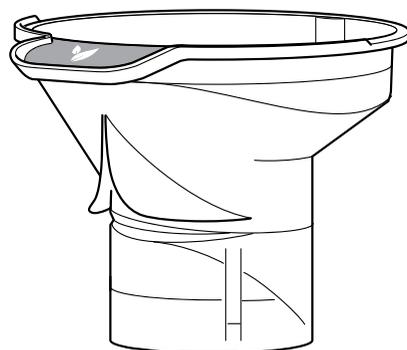
ORANGE POUR LE CAFÉ

Le porte-filtre pour le CAFÉ au manche ORANGE et l'icône de GRAIN DE CAFÉ seront déjà en place quand vous ouvrirez le panier à infusion, qui contient le filtre à café permanent.



VERT POUR LE THÉ

Utilisez le porte-filtre à manche VERT et l'icône de FEUILLE DE THÉ pour faire du THÉ. Le filtre à thé permanent, conçu pour une infusion optimale, est déjà en place dans le porte-filtre.



MOUSSE CHAUDE OU FROIDE À PORTÉE DE MAIN



POUR UNE MOUSSE CHAUDE

- 1 Ajoutez du lait à votre tasse jusqu'à ce qu'elle soit pleine à environ $\frac{1}{3}$.
- * Pour une mousse froide, passez à l'étape 2.
- ! Pour une mousse chaude, passez au four micro-ondes pendant 45 à 60 secondes.

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

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

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

DISPOSITIF AUTOMATIQUE D'ARRÊT D'ÉCOULEMENT

Le système est équipé d'un dispositif automatique d'arrêt d'écoulement. Lorsque le bouton Drip Stop (soupape d'arrêt d'écoulement) est allumé, l'arrêt d'écoulement est fermé et aucun café ou thé ne coulera du panier à infusion.

IMPOSSIBLE D'ATTENDRE CETTE PREMIÈRE TASSE?

Appuyez sur le bouton Drip Stop (soupape d'arrêt d'écoulement) pour mettre le cycle d'infusion en pause et verser une tasse. Appuyez sur le bouton Drip Stop (soupape d'arrêt d'écoulement) de nouveau pour continuer.

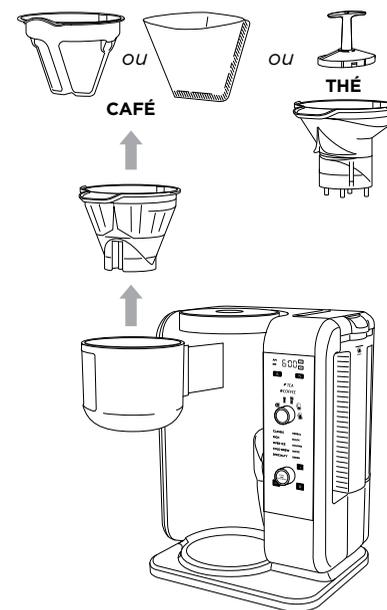
RÉGLAGE DU TEMPS DE L'ARRÊT D'ÉCOULEMENT

Après l'infusion, l'écoulement s'arrêtera automatiquement. Certains types de café, comme le café finement moulu ou décaféiné, peuvent nécessiter plus de temps pour s'écouler du panier d'infusion. Pour augmenter la durée d'ouverture de l'arrêt d'écoulement après une infusion, veuillez consulter le guide de l'utilisateur.



NETTOYAGE

PORTE-FILTRE AMOVIBLE POUR UN NETTOYAGE FACILE



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

SYSTÈME™
NINJA
HOT & COLD BREW

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

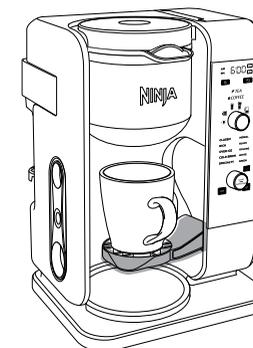
REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU



REMPLISSEZ JUSQU'À LA LIGNE MAX (MAXIMUM) Remplissez jusqu'à la ligne Max Fill (remplissage maximal), mais ne la dépassez pas.

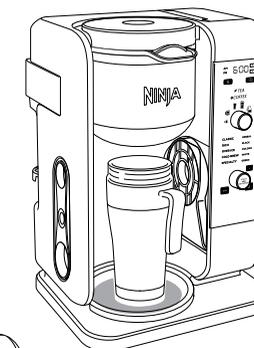
Le couvercle du réservoir d'eau est amovible et va au lave-vaisselle.

TASSE, GRANDE TASSE OU CARAFE



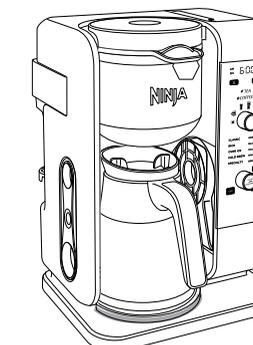
CUP (TASSE)

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



TRAVEL MUG (TASSE DE VOYAGE) ET XL SIZES (TAILLES TG)

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



CARAFE

Placez votre carafe sur la base de la machine à café.

AVANT VOTRE PREMIÈRE INFUSION

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

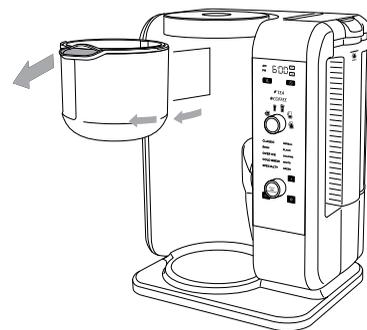
Une fois le premier cycle terminé, jetez l'eau de la carafe et répétez. Après avoir effectué deux cycles de préparation à l'eau seulement, vous serez prêt à faire l'infusion d'un délicieux café ou thé.

ÉTALONNAGE POUR LA HAUTE ALTITUDE

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

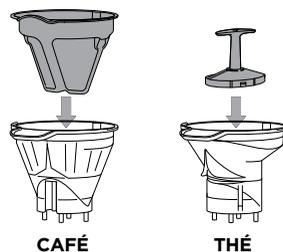
L'eau bout à une plus basse température en haute altitude, c'est pourquoi effectuer un cycle d'étalonnage avant votre première infusion permettra à votre appareil de détecter le point d'ébullition de l'eau selon votre emplacement. Veuillez consulter le **guide de l'utilisateur**.

CHOIX DU FILTRE



Tirez sur la poignée pour ouvrir le panier à infusion en le faisant pivoter.

SI VOUS UTILISEZ LE FILTRE PERMANENT



CAFÉ

THÉ

Les filtres à mailles permanents sont déjà en place dans les porte-filtres à café et à thé. Vous pouvez ajouter votre café, vos feuilles de thé ou vos sachets de thé directement dans leurs porte-filtres respectifs.

SI VOUS UTILISEZ DES FILTRES DE PAPIER (CAFÉ SEULEMENT)



Pour utiliser un filtre de papier, retirez d'abord le filtre permanent, puis pliez un filtre conique de papier **no 4** le long des coutures et enfoncez-le fermement dans le porte-filtre.

STYLES D'INFUSION

CLASSIQUE

Saveur douce et bien équilibrée.

RICHE

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

Remplissez toujours entièrement votre contenant de cubes de glace avant d'infuser sur glace ou infusion à froid.

SUR GLACE

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

INFUSION À FROID

Infusée à une température plus basse et **sur glace** pour obtenir un thé ou un café ultra doux, intense, naturellement sucré et rafraîchissant en environ 15 minutes.

REMARQUE : Un contenant en verre peut être utilisé en mode Cold Brew (infusion à froid), mais jamais en mode Over Ice Brew (infusion sur glace).

INFUSION DE SPÉCIALITÉ

Un concentré très riche qui vous permet de préparer des boissons à base de café, comme des cappuccinos ou des boissons à base de thé comme le chai ou le matcha.

LE PROCESSUS D'INFUSION

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

1 CHOISISSEZ UNE CUILLÈRE

Utilisez ces mesures, peu importe le style d'infusion que vous préparez.



TAILLE DE PORTION	NINJA SMART SCOOP™		
	CAFÉ MOULU	THÉ EN FEUILLES	SACHETS DE THÉ
	2 à 3 petites cuillerées	1 petite cuillère	1 sachet de thé
	3 à 5 petites cuillerées	1 à 2 petites cuillerées	2 sachets de thé
	3 à 4 grandes cuillerées	2 à 3 petites cuillerées	4 sachets de thé
	4 à 6 grandes cuillerées	3 à 4 petites cuillerées	6 sachets de thé

CAFÉ SEULEMENT : SEULEMENT POUR LE CAFÉ INFUSÉ À FROID : AJOUTEZ UNE CUILLÈRE SUPPLÉMENTAIRE AU PANIER À INFUSION.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez des sachets de thé, laissez sortir les fils du panier à infusion.

2 CHOISISSEZ UN FORMAT



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

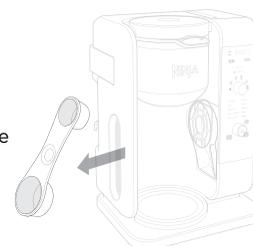
	CUP (TASSE)	281 ml*
	XL CUP (TASSE TG)	340 ml
	TRAVEL MUG (TASSE DE VOYAGE)	414 ml
	XL MULTI-SERVE (MULTI-PORTIONS TG)	532 ml

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

CAFÉ OU THÉ DE SPÉCIALITÉ

1 CHOISISSEZ UNE CUILLÈRE

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



TAILLE DE PORTION	NINJA SMART SCOOP™		
	CAFÉ MOULU	THÉ EN FEUILLES	SACHETS DE THÉ
SPECIALTY (INFUSION DE SPÉCIALITÉ)	2 grandes cuillerées	1 grande cuillère	3 sachets de thé

REMARQUE : Lorsque vous utilisez des sachets de thé, laissez sortir les fils du panier à infusion.

2 INUTILE DE CHOISIR UNE TAILLE

Un café de spécialité est toujours de 118 ml (4 oz), et un thé de spécialité de 177 ml (6 oz) donc, vous n'avez pas à choisir de taille.

Voyez votre guide d'inspiration pour des recettes délicieuses avec les thés ou cafés de spécialité.

3a CHOISISSEZ UN TYPE D'INFUSION

Tournez le bouton START/DÉMARRER pour choisir votre style d'infusion.

CLASSIC
RICH
OVER ICE
COLD BREW
SPECIALTY

HERBAL
BLACK
OOLONG
WHITE
GREEN



REMARQUE : Remplissez toujours entièrement votre contenant de cubes de glace avant d'infuser sur glace ou infusion à froid.

4 APPUYEZ SUR LE BOUTON START/DÉMARRER POUR COMMENCER

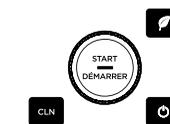
IL Y AURA UNE PAUSE. CECI EST NORMAL. La pause est simplement une partie du cycle d'infusion préalable qui libère toute la saveur de votre café et de votre thé.

3b CHOISISSEZ UN TYPE DE THÉ (LE CAS ÉCHÉANT)

Pressez le bouton Tea (thé) et tournez le bouton START/DÉMARRER pour choisir votre type de thé. Pour changer votre style d'infusion dans le menu de thé, appuyez une nouvelle fois sur le bouton Tea (thé) .

CLASSIC
RICH
OVER ICE
COLD BREW
SPECIALTY

HERBAL
BLACK
OOLONG
WHITE
GREEN

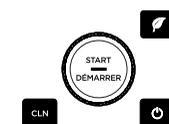


3a CHOISISSEZ SPECIALTY (SPÉCIALITÉ)

Tournez le bouton START/DÉMARRER pour choisir SPECIALTY (SPÉCIALITÉ).

CLASSIC
RICH
OVER ICE
COLD BREW
SPECIALTY

HERBAL
BLACK
OOLONG
WHITE
GREEN



4 APPUYEZ SUR LE BOUTON START/DÉMARRER POUR COMMENCER

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

Voyez au verso pour le moussage, l'arrêt d'écoulement et le nettoyage.