



NINJA

ESPRESSO & COFFEE

BARISTA SYSTEM

ESPRESSO ET CAFÉ

SYSTÈME BARISTA

CFN600C

Series • Série

**OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR**

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
1-855-520-7816
ninjakitchen.ca

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.

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

NINJA SMART SCOOP is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

Nespresso is a registered trademark of Nestle, Inc. Use of the Nespresso trademark does not imply any affiliation with or endorsement by Nestle, Inc.

This product may be covered by one or more U.S. patents. See sharkninja.com/patents for more information.

© 2022 SharkNinja Operating LL

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
1-855-520-7816
ninjakitchen.ca

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les spécifications contenues dans le présent document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.

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

Nespresso est une marque déposée de Nestlé, Inc. L'utilisation de la marque Nespresso n'implique aucune affiliation avec Nestlé, Inc. ni aucune approbation de cette entreprise.

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets aux États-Unis. Pour plus d'information, veuillez visiter sharkninja.com/patents.

© 2022 SharkNinja Operating LLC

CFN600Cseries_IB_E_F_MP_Mv7






ninjakitchen.ca

THANK YOU

for purchasing the Ninja® Espresso & Coffee Barista System



REGISTER YOUR PURCHASE

-  registeryourninja.com
-  1-855-520-7816
-  Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____
Serial Number: _____
Date of Purchase: _____
(Keep receipt)
Store of Purchase: _____

THIS BOOK COVERS MODEL NUMBER:
CFN601C

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V-, 60Hz
Power: 1550W
Water Reservoir
Capacity: 60 oz (1.7 L)

PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

These instructions are designed to help you get a complete understanding of your new Espresso & Coffee Barista System.

If you have any questions, please call our Customer Service line at 1-855-520-7816.

CONTENTS

Important Safeguards	2
Parts	4
Using the Control Panel	6
Preparing for Use	7
Setting the Clock	7
High-Altitude Calibration Brew	7
Before the First Brew	8
Priming the Capsule side	8
Priming the Ground Coffee side	8
Using the Ninja Espresso & Coffee Barista System	9
Brewing Capsules	9
Brewing Ground Coffee	9
Brew Volumes and Measurements	10
Approximate Brew Volumes	10
Measuring Your Coffee Grounds	10
Intelligent Warming Plate	11
Time & Temperature Adjustment	11
Setting the Delay Brew	11
Using the Drip Stop	12
Integrated Frother	12
Cleaning & Maintenance	13
Cleaning After a Brew	13
Cleaning & Descaling Your Brewing System	13
Troubleshooting Guide	16
Replacement Parts	17
Product Registration	17
Warranty	18

TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code label located on the back of the unit by the power cord.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • HOUSEHOLD USE ONLY

Read all instructions before using your
NINJA ESPRESSO & COFFEE BARISTA SYSTEM

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

⚠ 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 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 2 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 3 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.
- 4 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to play or be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- 5 To protect against fire, electric shock, and injury to persons, **DO NOT** immerse cord, plugs, or body of machine in water or other liquid.
- 6 **NEVER** carry the appliance by the power cord or pull it to disconnect from electrical socket; instead grasp the plug and pull to disconnect.
- 7 **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. Contact SharkNinja Operating LLC for service.
- 8 For household and countertop use only. **DO NOT** let the power cord hang over the edge or touch hot surfaces such as the stove.
- 9 **NEVER** use socket below counter.

- 10 To avoid risk of fire, electrical shock, or damage to the brewer, **DO NOT** use brewer in an appliance garage or under a wall cabinet.
- 11 Unplug from outlet when either the appliance or display clock is not in use, and before cleaning.
- 12 Turn off and allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

Operating Notice

To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.

- 13 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.
- 14 ALWAYS use appliance on a clean, dry, level surface.
- 15 **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- 16 **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use.
- 17 **DO NOT** use outdoors.
- 18 **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 19 To avoid contact with steam and hot surfaces, **DO NOT** reach across top of brewer to froth.

- 20 ALWAYS place a vessel, carafe or cup beneath the brew basket to receive the brewed coffee.
- 21 **DO NOT** open brew chambers during brew cycle and cleaning cycle. Scalding may occur.
- 22 **DO NOT** remove the vessel, carafe or cup while the appliance is running without the Drip Stop in the closed position. Return the vessel, carafe or cup quickly and open the Drip Stop to continue the brew.
- 23 **DO NOT** fill water reservoir with anything other than water, as other liquids may damage your brewer.
- 24 **DO NOT** overfill the water reservoir. Fill water only to the Full line.
- 25 Keep lid on water reservoir when brewing.
- 26 **DO NOT** run the appliance without water.

- 27 **DO NOT** brew ground coffee without a #4 paper cone filter or a permanent filter installed in the brew basket.
- 28 Exceeding maximum Coffee Measurement Chart capacity may cause overflow. **DO NOT** use fine or espresso ground coffee.
- 29 **DO NOT** put fingers under coffee outlet, risk of scalding. **DO NOT** put fingers into capsule compartment or the capsule shaft. Danger of injury.
- 30 Only use capsules/pods intended for this appliance. If the capsule/pod does not fit, do not force it into the appliance.

Carafe

- 31 The carafe is designed for use with this appliance only. **DO NOT** place carafe on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- 32 **DO NOT** use a cracked or scratched carafe or a carafe that has a loose or weakened handle.
- 33 **DO NOT** place carafe in microwave.
- 34 **DO NOT** drink directly from the carafe. Liquid from the carafe may be very hot.
- 35 **DO NOT** use the carafe to store food when not in use.
- 36 Ensure the carafe is completely empty before starting a cleaning or brewing cycle. Starting a cycle with water, coffee, or tea in the carafe will cause an overflow.

- 37 **DO NOT** clean carafe with abrasive cleaners, steel wool pads, or other abrasive materials.
- 38 **DO NOT** set a hot carafe on a wet or cold surface.
- 39 **DO NOT** expose carafe to extreme temperature changes.

Care & Maintenance

- 40 Allow the appliance to cool before removing any parts and before cleaning.
 - 41 To prevent illness from bacterial growth in the appliance, follow all cleaning instructions in the Care & Maintenance section of this Owner's Guide.
 - 42 Clean the system on a weekly basis.
 - 43 If the product is not operating properly, visit ninjakitchen.ca or contact SharkNinja Operating LLC for examination, repair, or adjustment.
 - 44 Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- ### Cord Statement
- 45 A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 - 46 **DO NOT** use extension cords with this product.

⚠ WARNING ⚠
Risk of fire or electric shock
Do not remove bottom cover.



Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.



Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.



Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.

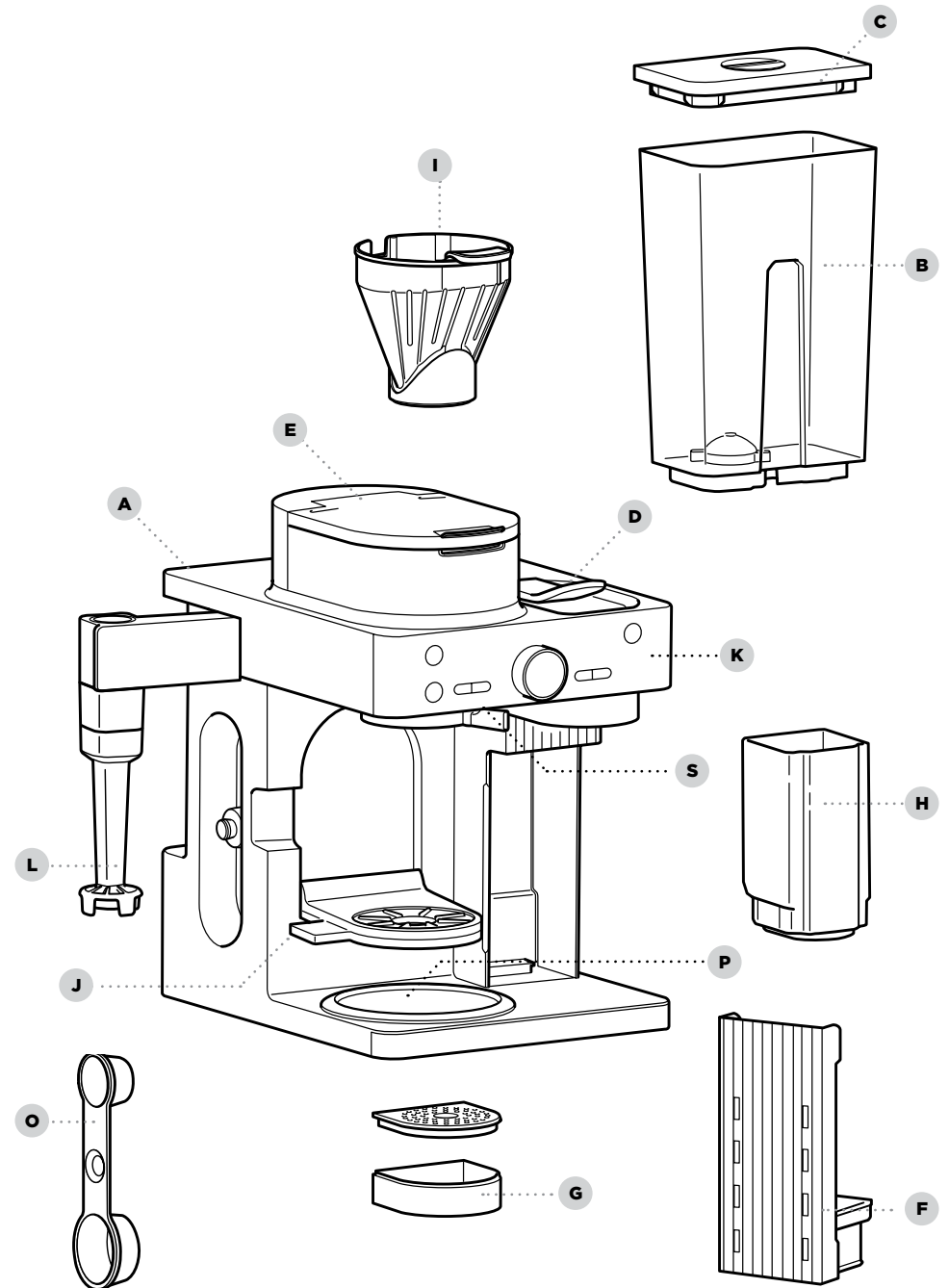
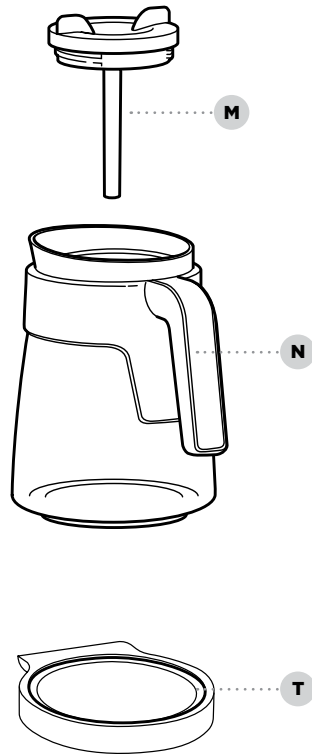


For indoor and household use only.

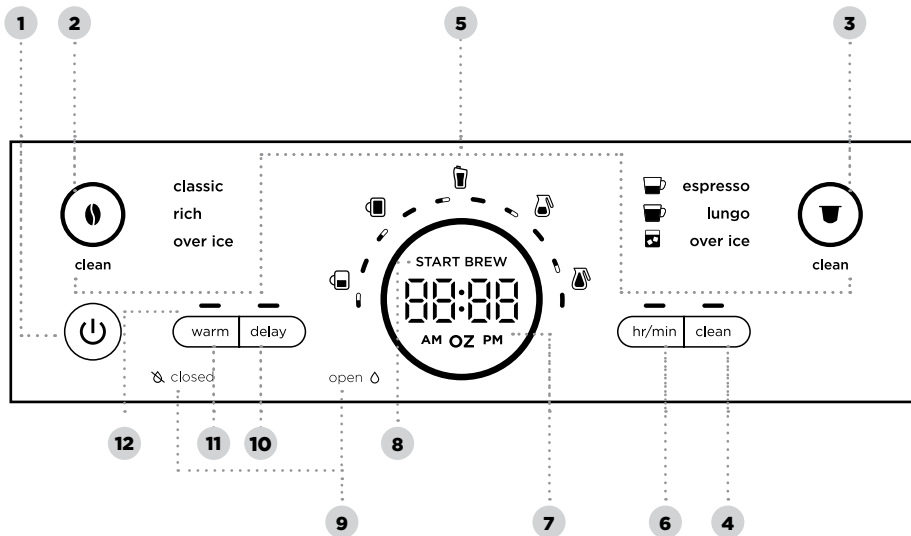
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

- A** Brewer
(Power cord not shown)
- B** 60 oz (1.7 L) Removable Water Reservoir
- C** Removable Water Reservoir Lid
- D** Lever
- E** Flip Top Lid
- F** Cup Tray Base
- G** Adjustable Cup Tray
- H** Capsule Bin
- I** Brew Basket
- J** Single-Serve Cup Platform
- K** Control Panel
- L** Frother Whisk
- M** Brew-Through Lid
- N** Ninja® Glass Carafe
- O** Ninja Smart Scoop™
- P** Intelligent Warming Plate
- S** Drip Stop
- T** Capsule Clean Cycle Platform



USING THE CONTROL PANEL



- | | |
|--|--------------------------|
| 1 Power Button | 8 Dial/Start Brew Button |
| 2 Grounds Button | 9 Drip Stop Indicator |
| 3 Capsule Button | 10 Delay Brew Button |
| 4 Intelligent Clean Cycle Button | 11 Keep Warm Button |
| 5 Intelligent Clean Cycle Indicator | 12 Keep Warm Indicator |
| 6 Hour/Minute Button | |
| 7 Programmable Digital Clock and ounce Display | |

NOTE: Functions vary by model.

PREPARING FOR USE

SETTING THE CLOCK

- 1 When the brewer is plugged in, the clock display and HR/MIN will begin to flash.
- 2 Use the Dial to select the correct hour. Then, press the HR/MIN button to toggle to minutes.
- 3 Use the dial again to select the correct minute, and press the HR/MIN button to set the clock at the displayed time.

NOTE: At any time, you can set the clock by pressing the HR/MIN button and following steps 2-3.

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

HIGH-ALTITUDE CALIBRATION BREW

Required for users in high-altitude areas. Not running the high-altitude calibration brew in a high-altitude area will result in excessive steaming during brewing.

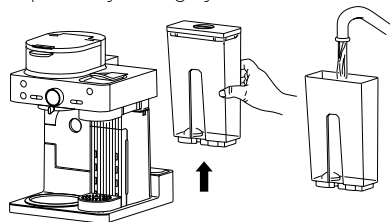
Because water boils at a lower temperature at higher altitudes, running a calibration cycle before your first brew allows the brewer to detect the boiling point of water at your location. Running a calibration cycle will help deliver a consistent brew each time.

- 1 Fill the water reservoir up to, but not exceeding, the Full line.
- 2 Insert the brew basket and close the flip-top lid, then place an empty carafe on the base.
- 3 Power on the unit and press the Grounds Button. Ensure the Drip Stop is set to the open position. Next, press and hold both Grounds Button and HR/MIN until you hear a confirmation sound.
- 4 A calibration cycle will begin, and the display will count down until the altitude calibration is complete. When complete, the brewer will beep and display "End" on the dial. Discard the water in the carafe.

NOTE: This calibration is permanently saved and will not be lost if power is lost or brew is unplugged. Brewer can be recalibrated at any time if the altitude where it is being used changes.

BEFORE THE FIRST BREW

- 1 Clean all accessories before your first brew.
- 2 Plug the brewer in and turn it on by pressing the power button.
- 3 Lift the water reservoir off of its base. Remove the reservoir lid. Add water up to, but not exceeding, the Full line. Return the water reservoir to the brewer. **DO NOT** fill the water reservoir with anything other than water, as other liquids may damage your brewer.



NOTE: We recommend using cool or room temperature water in the reservoir. **DO NOT** fill with hot or boiling water.

PRIMING THE CAPSULE SIDE

- 1 Ensure the lever is closed. Do not insert a capsule.
- 2 Center a vessel under the capsule brew outlet. Press the Capsule Button to select Lungo.
- 3 To start, press START. When the cycle is complete, discard the water and rinse the vessel. Repeat this process 3 times. You are now ready to brew capsules.



PRIMING THE GROUND COFFEE SIDE

- 1 Ensure the brew basket is fully installed in the unit and close the flip-top lid. Do not add coffee.
- 2 Center the carafe with the brew-through lid installed below the grounds brew outlet. Press the Grounds Button to select Classic and turn the dial to select the Full Carafe size.
- 3 To start, press START BREW. When the cycle is complete, discard the water and rinse the carafe. You are now ready to brew ground coffee.

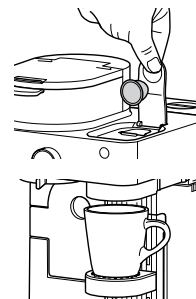


USING THE NINJA® ESPRESSO & COFFEE BARISTA SYSTEM

IMPORTANT: This brewer is only compatible with Nespresso Original Capsules.

BREWING CAPSULES

- 1 Fill reservoir to at least the Cup line.
- 2 Lift lever completely and insert capsule. Close the lever.
- 3 Place the vessel centered on the cup tray below the spout.



NOTE: Set the Adjustable Cup Tray height and set the vessel in the center of it to help prevent splashing. The cup tray may be removed for brewing into taller and wider vessels.

- 4 Press the Capsule Button and select either Ristretto (not available on all models), Espresso, Lungo, or Over Ice Brew.

 **ristretto** **25mL**

Smaller, more concentrated serving with a sweeter, richer flavor.

 **espresso** **40mL**

Concentrated, flavorful serving of coffee.

 **lungo** **110mL**

A larger, less concentrated serving with a sharper flavor.

 **over ice** **30mL**

Specially designed to brew straight over ice and stand up to milk-based beverages.

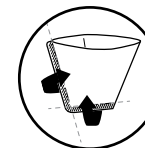
Always fill your vessel to the top with ice cubes before brewing Over Ice.

- 5 To start, press START BREW. The brewer will beep to signal the brew has started. The clock display may show "pre" indicating the brewer is preheating and will automatically start brewing once up to temperature. The progress bar around the dial will illuminate to indicate the status of the brew. When finished, the brewer will beep again, and End will appear on the display.

- 6 To cancel the brew at any time, press the START BREW again or press the Power Button.

BREWING GROUND COFFEE

- 1 To prepare for brewing, open the flip-top lid and ensure the brew basket is installed.
- 2 Place a #4 paper cone filter or permanent filter (not included on all models, sold separately) in the brew basket. Use only a paper filter OR the permanent filter--not both.



NOTE: Fold the paper filter along the seams, open the top fully, and firmly press it into the brew basket, making sure it is fully seated.

- 3 Use the Ninja Smart Scoop and follow the measurements on the scoop or on the Coffee Measurement Chart on page 10 to fill the filter. Close the flip-top lid.

- 4 Place the empty vessel under the brew basket.

NOTE: If making a single cup, lower the Single-Serve Cup Platform and set your vessel in the center of it to help prevent splashing.

- 5 Press the Grounds Button and select either Classic, Rich, or Over Ice Brew. Turn the dial to select the desired brew size.

BREW STYLES



Smooth, well-balanced flavor.



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



Specially designed to brew hot over ice for freshly brewed iced coffee that is not watered down. **Always fill your vessel to the top with ice cubes before brewing Over Ice.**

NOTE: Rich Brew will use slightly less water and yield slightly less brewed coffee than Classic Brew. See Approximate Brew Volume chart for additional information.

USING THE NINJA® ESPRESSO & COFFEE BARISTA SYSTEM - CONT.

- 6 To start, press START BREW. The brewer will beep to signal the brew has started. The progress bar around the dial will illuminate to indicate the status of the brew. When finished, the brewer will beep again, and End will appear on the display.

NOTE: The brew cycle will begin, then pause for a short period before resuming. This process is used to evenly saturate the coffee grounds. This applies to all brew styles.

- 7 To cancel the brew at any time, press START BREW again or press the Power Button.

BREW VOLUMES AND MEASUREMENTS

Each size and brew style produces a different amount of coffee to optimize strength and flavor.

NOTE: The coffee grounds will absorb some of the water that is brewed; this will cause slight variability in brew volumes than what is stated below.

APPROXIMATE BREW VOLUMES

GROUNDS			
Size	Classic	Rich	Over Ice (filled with ice)
Sm Cup	237 mL (8 oz)	207 mL (7 oz)	237 mL (8 oz)
Cup	296 mL (10 oz)	237 mL (8 oz)	296 mL (10 oz)
XL Cup	355 mL (12 oz)	296 mL (10 oz)	355 mL (12 oz)
Travel	444 mL (15 oz)	355 mL (12 oz)	444 mL (15 oz)
XL Travel	532 mL (18 oz)	743 mL (16 oz)	532 mL (18 oz)
1/4 Carafe	828 mL (28 oz)	796 mL (26 oz)	828 mL (28 oz)
1/2 Carafe	1.1 L (37 oz)	976 mL (33 oz)	1.1 L (37 oz)
3/4 Carafe	1.4 L (46 oz)	1.2 L (41 oz)	1.4 L (46 oz)
Full Carafe	1.6 L (55 oz)	1.4 L (46 oz)	1.6 L (55 oz)

NOTE: There may be some water left in the reservoir after your brew. This is normal to keep the brewer from running out of water.

CAPSULES			
Ristretto	Espresso	Lungo	Over Ice
25 mL	40 mL	110 mL	30 mL

MEASURING YOUR COFFEE GROUNDS

For best results, use the measurements on the Ninja Smart Scoop™ or in the chart to determine how much ground coffee to use for each brew size. Always use level scoops when measuring ground coffee. 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**, you will use the same amount of coffee grounds as if you were to select **Cup** and **Over Ice**.


NOTE: Adjust to your preferred taste. More scoops result in stronger coffee but slightly lower volumes, fewer scoops result in weaker coffee and slightly higher volumes. Use fewer scoops of decaffeinated coffee to prevent overflow. Use a medium-sized grind if grinding whole beans. Grinding beans too finely may cause the brew basket to overflow.

COFFEE MEASUREMENT CHART		
Serving Size	Ninja Smart Scoop	Tablespoons
Sm Cup	2-3 small scoops	2-3 tablespoons
Cup		
XL Cup		
Travel	3-5 small scoops	3-5 tablespoons
XL Travel		
1/4 Carafe	3-5 big scoops	6-10 tablespoons
1/2 Carafe		
3/4 Carafe	4-7 big scoops	8-14 tablespoons
Full Carafe		

INTELLIGENT WARMING PLATE

The Intelligent Warming Plate will automatically turn on during Classic or Rich brews when any carafe size is selected. The Intelligent Warming Plate is set to a specific temperature setpoint to avoid burning the coffee over time. To turn the warming plate on at any time, press the Grounds Button to select either Classic or Rich, turn the dial to one of the carafe sizes, and press the WARM button.



IMPORTANT: The  light on the base of the brewer will illuminate only when the warming plate is hot and will remain illuminated until the plate has cooled down.

TIME & TEMPERATURE ADJUSTMENT

You can adjust how long the Intelligent Warming Plate remains on (up to 4 hours) and/or set the temperature to Low, Medium, or High.

By default, the Intelligent Warming Plate is set to remain on for 2 hours and is set to medium. To change the time/temperature settings of the warming plate, follow these instructions:

- 1 Press and hold WARM until the clock begins to flash the current warming time.
- 2 Turn the dial to increase the time in 15-minute increments up to 4 hours or decrease the time to 0 hours. Press WARM or START BREW to set the new time.
- 3 Next, the clock will display the current warming plate temperature. To keep the same temperature, press WARM or START BREW. To change the temperature, turn the dial and press WARM or START BREW for the temperature to lock in. The unit will beep signifying that the time and temperature has been set.

NOTE: If you set the warming time to 0 hours, Keep Warm will not automatically activate during or after a carafe brew cycle, but you can still turn it on manually by pressing the WARM button.

NOTE: The time adjustment setting will be saved and will not reset when the brewer is unplugged or loses power.

SETTING THE DELAY BREW (Grounds Mode Only)

- 1 Plug the brewer in and turn it on by pressing the Power button.

NOTE: The clock will remain on even if the brewer is turned off. Ensure the brewer is powered on to set Delay Brew.

- 2 After filling the water reservoir and adding ground coffee to the filter, place the appropriate-size vessel under the brew basket.
- 3 Press the Grounds Button to enter grounds mode. Press DELAY. The clock will begin to flash "12:00" or the previous time set.



- 4 While the clock is flashing, turn the dial to adjust the hour. The AM or PM indicator will illuminate under the clock display as you are setting the desired time. Press START BREW to lock in the hour. Now, turn the dial to adjust the minute. Press START BREW to lock in your time.
- 5 Next, turn the dial to select the size that you would like to brew.
- 6 Press the Grounds button to choose your brew style.
- 7 Once the time, brew size, and brew style have been set, press the dial to activate. When activated, the brewer will beep and DELAY and your selected options will remain illuminated. To view your set delay brew time, press and hold the DELAY button. To cancel, press the DELAY button or power off the unit.

NOTE: The brewer must remain on for the Delay Brew function to work. **DO NOT** power off or unplug after setting Delay Brew. If the brewer is turned off or unplugged, delay brew will need to be reset.

NOTE: When delay brew is set, a grounds brew cannot be run until the delay brew has finished or has been canceled. A capsule brew may be run at any time up until 5 minutes before the preset brew time.

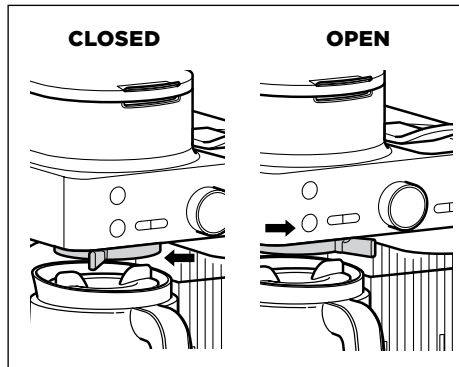
USING THE NINJA® ESPRESSO & COFFEE BARISTA SYSTEM - CONT.

USING THE DRIP STOP

The drip stop is used to close off the brew basket to prevent any coffee from dispensing. You will need to manually open and close the drip stop by moving the lever to your desired position. It can be closed and reopened at any point before, during, or after a brew.

If the Drip Stop is closed mid-brew the brewer will pause the brew, and after 30 seconds it will give you a friendly audible reminder to reopen the Drip Stop. After 5 minutes, the brew will be canceled.

NOTE: If the Drip Stop is closed before you begin a brew, the brewer will notify you with 3 beeps and the Drip Stop indicator will illuminate. Move the Drip Stop to the open position and press START BREW to begin your brew.



CLOSING THE DRIP STOP AFTER A BREW

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

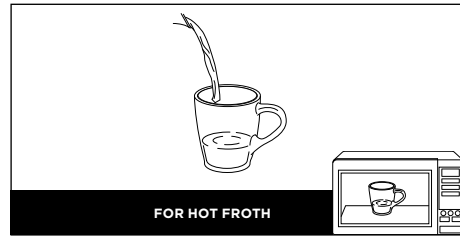
NOTE: Remember to open the Drip Stop when you are ready to brew again. If you forget, your brewer will give you a friendly audible reminder.

INTEGRATED FROTHER

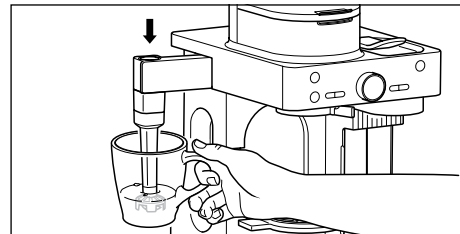
The Integrated Frother does not heat milk.

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

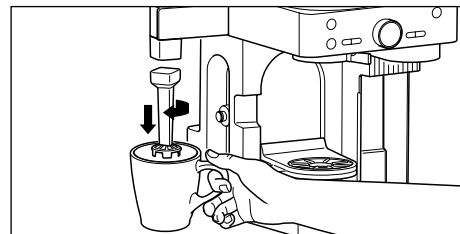
NOTE: Frother does not heat liquid.



- 2 Swing the arm of the frother toward the front of the brewer. Install the frother whisk by twisting it to the right.
- 3 Hold the cup under the frother and submerge the whisk just below the surface of the milk. Press and hold the button on top of the frother and froth for 30-45 seconds.



- 4 Remove the frother whisk by twisting it to the left. 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.

CLEANING & MAINTENANCE

CLEANING AFTER A BREW

Dishwasher Safe Parts:

Brew basket, glass carafe and brew-through lid, water reservoir and lid, frother whisk, Ninja smart scoop, capsule bin, adjustable cup tray, cup tray base, and permanent filter (not included, sold separately) are dishwasher safe.

CLEANING THE FROTHER

Clean the frother whisk after each use. Hand-wash thoroughly or place on top rack of dishwasher.

CLEANING THE WATER RESERVOIR

NOTE: For best results, we recommend rinsing the reservoir after brewing and refilling with fresh water prior to the next brew.

Empty the reservoir and hand-wash or place in dishwasher. For a better clean, we recommend placing it in the bottom rack of the dishwasher standing upright with the opening facing downward. We recommend doing this weekly.

CLEANING THE CARAFE

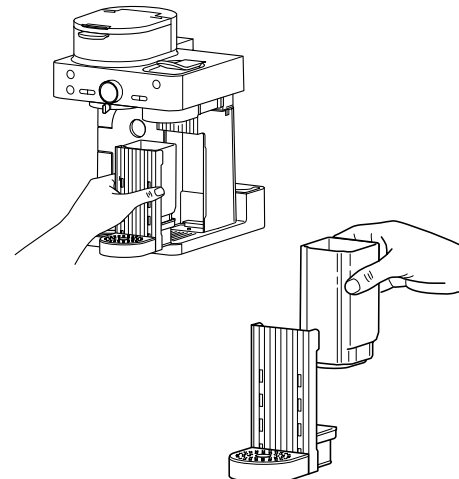
We recommend cleaning your carafe after each use with warm, soapy water.

To clean the carafe more thoroughly, we recommend using a soft foam brush.

DO NOT use a wire brush.

CLEANING THE CAPSULE BIN

Remove the cup tray, cup tray base, and capsule bin from under the capsule outlet. Discard the used capsules from the capsule bin. Hand-wash the cup tray, cup tray base, and capsule bin or place on top rack of dishwasher.



CLEANING THE BREW BASKET

If brewing grounds, allow the brewer to cool, then remove the brew basket by pinching the handle and lifting straight up. If using a paper filter, discard the filter by dumping the brew basket upside down into a waste-bin.

CLEANING & DESCALING YOUR BREWING SYSTEM

Your Ninja Espresso & Coffee Barista System offers two sides to choose from: Grounds and Capsules. Either side that you use will eventually need to be cleaned with a clean cycle. The clean cycle is used for descaling the brewer when calcium scale buildup is affecting the performance of the brewer and/or the flavor of your coffee.

When cleaning is needed in Grounds mode, the Intelligent Clean Cycle Indicator will automatically illuminate orange under the Grounds Button. If the indicator is ignored, your brewer may stop mid-brew and display "CLn," indicating it needs immediate cleaning.

Descaling Grounds Side:

- 1 Place 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 Full line.

OR

Fill the water reservoir to the Travel Mug line (16 oz/473 mL) with white vinegar, then fill the rest of the reservoir with water up to, but not exceeding, the Full line.

IMPORTANT: Only use white vinegar.

NOTE: Running a water-only clean cycle will not descale the brewer properly.

- 3 Once the water reservoir is filled with the cleaning solution and water mixture, press the Grounds Button then press the CLEAN button.
- 4 Press START BREW to begin the cleaning cycle.

NOTE: To cancel the clean cycle, press the Power button or CLEAN button once. The brewer will beep and stop brewing through the cleaning mixture. Continue to follow the instructions starting at Step 6.

CLEANING & MAINTENANCE - CONT.

IMPORTANT: If you cancel the clean cycle, your brewer will not be properly descaled.

- The clock will count down the remaining clean cycle time, which takes approximately 75 minutes to complete. The brewer will deliver a small amount of cleaning solution to distribute it through the system. It will then pause, deliver additional cleaning solution, and repeat this process for 75 minutes. The extended pauses allow for maximum cleaning and descaling.
- Upon completion, the brewer will beep, the clock will display End, and the Intelligent Clean Cycle Indicator will turn off.

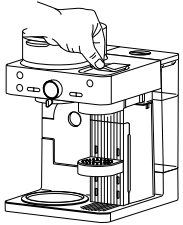
IMPORTANT: DO NOT remove the carafe at any time during the clean cycle.

- Empty the contents of the carafe and place it under the brew basket. Clean the water reservoir with warm, soapy water to remove any cleaning solution that could affect the flavor of your coffee.
- Fill the reservoir with fresh water up to, but not exceeding the Full line.
- Flush the system by running a water-only Full Carafe Classic brew cycle. After the cycle is complete, discard the water and thoroughly clean the carafe and brew basket.

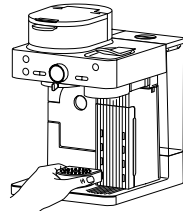
Descaling Capsules Side:

If typical capsules you brew are taking significantly longer time to brew, run a capsule clean cycle. If the clock is displaying "Add Wtr", ensure the water tank is filled and fully seated, then try again. If "Add Wtr" persists, try running a water-only brew with the lever closed. If "Add Wtr" still persists, run a capsule clean cycle.

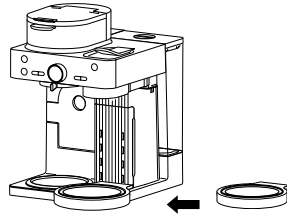
- Ensure the lever is closed and no capsule is inserted.



- Remove the Adjustable Cup Tray.



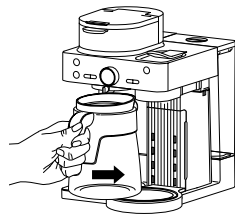
- Place the Capsule Clean Cycle Platform on the front right base of the brewer.



- Remove the brew-through lid from the carafe.



- Place the carafe on the Capsule Clean Cycle Platform.



- 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 Full line.

OR

Fill the water reservoir to the Travel Mug line (16 oz/473 mL) with white vinegar, then fill the rest of the reservoir with water up to, but not exceeding, the Full line.

IMPORTANT: Only use white vinegar.

NOTE: Running a water-only clean cycle will not descale the brewer properly.

- Once the water reservoir is filled with the cleaning solution and water mixture, press the Capsule Button then press the CLEAN button.
- Press START BREW to begin the cleaning cycle.
- The clock will count down the remaining clean cycle time, which takes up to 2 hours to complete. The brewer will deliver a small amount of cleaning solution to distribute it through the system. It will then pause, deliver additional cleaning solution, and repeat this process for up to 2 hours. The extended pauses allow for maximum cleaning and descaling.
- Upon completion, the brewer will beep, the clock will display End, and the Intelligent Clean Cycle Indicator will turn off.

NOTE: To cancel the clean cycle, press the Power button or CLEAN button once. The brewer will beep and stop brewing through the cleaning mixture. Continue to follow the instructions starting at Step 6.

IMPORTANT: If you cancel the clean cycle, your brewer will not be properly descaled.

- Empty the contents of the carafe and place it back under the spout. Clean the water reservoir with warm, soapy water to remove any cleaning solution that could affect the flavor of your coffee.
- Fill the reservoir with fresh water up to at least the Cup line.
- Flush the system by running three water-only Lungo brews. After the cycle is complete, discard the water and thoroughly clean the carafe.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Can't select Keep Warm.

- Keep Warm can be turned on manually by pressing WARM while in Grounds mode with Classic or Rich, and any Carafe size selected. If brewing a smaller size into the carafe, after the brew has finished select Classic or Rich and turn the dial to any carafe size, then press WARM.

There's sediment in my coffee.

- If using a permanent filter, this may be due to using finely ground coffee.
- To reduce the amount of sediment in the brewed coffee, use a slightly coarser grind or use a paper filter.

NOTE: DO NOT use a paper filter in conjunction with a permanent filter, as water and/or coffee can back up and clog the filter basket.

Over Ice Brew is not cold.

- Ensure your cup, travel mug, or carafe is filled all the way to the top with ice cubes before brewing. Brewer will brew at elevated temperatures to lock in the best flavor, then the ice will cool the brewed coffee to the perfect temperature. Lower volumes of coffee will be brewed to account for some ice melt.

Coffee is too weak.

- For stronger coffee, use the Rich brew setting. For an even bolder flavor, you can add more coffee grounds to the filter.

Brew cycle is too slow.

- The brew time will vary based on size and brew style. Full carafe sizes and Rich brews will take longer to brew than single-serve and classic brews. The progress bar on the control panel will indicate brew status.

Cup or travel mug overflowed.

- Refer to the Approximate Brew Volumes chart on page 10.

Brew basket overflowed.

- The bottom of the brew basket may be clogged. This can happen with finely ground coffee or too many coffee grounds in the filter. Medium-grind coffee is recommended.
- Using both the permanent filter and a paper filter can cause grounds to clog and water to back up in the brew basket. Use only the permanent filter or a paper filter.
- Decaf coffee grounds absorb water differently, so use fewer scoops when using decaf.

There is water left in the reservoir.

- When the reservoir is filled to a specific size and then that size is brewed, there will be some water left in the reservoir. This is normal to ensure the reservoir does not run dry for the best performance of the pump and brew system.

Brewer is leaking.

- 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.
- If the leak is coming from above the brew basket, refer to "Brew basket overflowed." above.
- If the leaking is coming from below the brew basket, close the drip stop. Refer to page 12 for more information.
- If the leaking is coming from the capsule side, ensure the adjustable cup tray is in place to catch any excess drips.
- If the leak is coming from the bottom of the brewer, call Customer Service at 1-855-520-7816.

Intelligent Clean Cycle Indicator is illuminating orange.

- Run a clean cycle. If you have recently completed a clean cycle, you may need to run another cycle to remove additional mineral buildup that occurs naturally over time and is common in hard-water areas. Make sure you are using vinegar or a descaling solution and follow the cleaning instructions on pages 13 and 14.

Coffee is not hot enough.

- If brewing into the carafe, ensure Keep Warm is on. The Intelligent Warming Plate temperature can be adjusted between Low, Medium, and High (see Time & Temperature Adjustment on Page 11.)
- Adding cold milk or creamer to coffee will effect the temperature.
- We recommend prewarming the cup with hot water before brewing.

Capsule doesn't fit / Capsule is getting crushed

- This brewer is only compatible with Original Capsules.
- Ensure the capsule is being inserted in the correct orientation as shown on the unit
- The Capsule Bin may be full. See page 13 for how to remove Capsule Bin.

Brewer is loud

- This brewer uses a high pressure pump in order to evenly saturate and extract flavor of the capsules.

Lever not closing completely

- Empty the Capsule Bin. Ensure all used capsules are removed and no capsule is blocked. See page 13.

Coffee is splattering.

- Some splatter is normal. Use the cup tray when possible to reduce the distance between the cup and the coffee outlet.

Water reservoir is unstable.

- Ensure the water reservoir is installed securely on the hook.

CLOCK DISPLAY MESSAGES:

End

- The brew cycle is complete.

PrE

- While brewing capsules, once START BREW has been pressed the clock display may show "PrE". This indicates the brewer is preheating and the brew will automatically start once the brewer is up to temperature.

Add Wtr

- Ensure water is in the reservoir. If the reservoir is empty, add fresh water to the reservoir and then press START BREW to resume the brew.
- If the reservoir is filled with water, remove and reseal the reservoir and then press START BREW to resume the brew.
- If brewing capsules, try removing the capsule and brewing again. If the issue persists, run a clean cycle on the capsule side following the instructions on page 14 and 15.
- If brewing grounds and the issue persists, contact Customer Service at 1-855-520-7816.

CLn

- The system has detected that a clean cycle needs be run immediately to remove calcium scale buildup in the heater. See 'Cleaning & Descaling Your Brewing System' for instructions.

StOP

- A brew cycle was cancelled.

ERROR MESSAGES:

Er

- If the clock displays "Er" and then a number (ex. "Er 03"), contact Customer Service at 1-855-520-7816.

PRODUCT REGISTRATION

Please visit registeryourninja.com or call 1-855-520-7816 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 you have read and understood the instructions for use and warnings set forth in the accompanying instructions.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit ninjaaccessories.com or contact Customer Service at **1-855-520-7816**.

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

The One (1) Year Limited Warranty applies to purchases made from authorized retailers of **SharkNinja Operating LLC**. Warranty coverage applies to the original owner and to the original product only and is not transferable.

SharkNinja warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in the Owner's Guide, subject to the following conditions and exclusions:

What is covered by this warranty?

1. The original unit and/or non-wearable parts deemed defective, in SharkNinja's sole discretion, will be repaired or replaced up to one (1) year from the original purchase date.
2. In the event a replacement unit is issued, the warranty coverage ends six (6) months following the receipt date of the replacement unit or the remainder of the existing warranty, whichever is later. SharkNinja reserves the right to replace the unit with one of equal or greater value.

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit support.ninjakitchen.ca for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1 855 520-7816** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at support.ninjakitchen.ca and have the product on hand when you call.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$20.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

How to initiate a warranty claim

You must call **1 855 520-7816** to initiate a warranty claim. You will need the receipts proof of purchase. We also ask that you register your product online at ninjakitchen.ca/register/guarantee and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies


This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from one province or one state to another. Some US states and some Canadian provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.


MERCI


d'avoir acheté la machine à espresso et à café Barista de Ninja®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registryourninja.com

 1 855 520-7816

 Numérisez le code QR avec
votre appareil mobile

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(conservez le reçu)

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CE MANUEL COUVRE LE NUMÉRO DE MODÈLE :

CFN601C

FICHE TECHNIQUE

Tension : 120V-, 60Hz
Puissance : 1550W
Capacité du
réservoir d'eau : 60 oz (1.7 L)

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE DOCUMENT ET LE CONSERVER À TITRE DE RÉFÉRENCE.

Ces instructions sont conçues pour vous aider à bien comprendre votre nouveau système d'infusion DualBrew Pro.

Si vous avez des questions, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1 855 520 7816

CONTENU

Mesures de protection importantes	22
Pièces	24
Utilisation du panneau de commande	26
Préparation avant l'utilisation	27
Réglage de l'horloge	27
Cycle d'étalonnage dans une zone en altitude	27
Avant votre première infusion	28
Amorçage du côté Capsule	28
Amorçage du côté Café moulu	28
Utilisation de la machine à espresso et à café Barista de Ninja	29
Infusion de capsules	29
Infusion de café moulu	29
Volumes et quantité d'infusion	30
Volumes d'infusion approximatifs	30
Mesure de votre mouture de café	30
Plaque chauffante intelligente	31
Réglage de l'heure et de la température	31
Programmation de l'infusion différée	31
Utilisation de la soupape d'arrêt de l'écoulement	32
Mousseur intégré	32
Nettoyage et entretien	33
Nettoyage après une infusion	33
Nettoyage et détartrage de votre système d'infusion	33
Guide de dépannage	36
Pièces de rechange	37
Enregistrement du produit	37
Garantie	38

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION • USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre MACHINE À ESPRESSO ET À CAFÉ BARISTA DE NINJA

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment :

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures graves, de décès ou de dommages lors de l'utilisation de cet appareil, suivez ces précautions de sécurité de base.

Précautions générales

- 1 Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers en cause.
- 3 Pour réduire les risques d'électrocution, cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche s'insérera dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche refuse de s'insérer à fond dans la prise, essayez dans l'autre sens. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. **VOUS NE DEVEZ PAS** forcer la fiche dans la prise de courant ni tenter de la modifier pour l'insérer.
- 4 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** d'enfants jouer avec l'appareil ou l'utiliser. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
- 5 Pour réduire les risques d'incendies, de décharge électrique et de blessure, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches ou le corps de la machine dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- 6 **NE TRANSPORTEZ JAMAIS** l'appareil en le tenant pas son cordon d'alimentation et ne le tirez jamais pour le débrancher de la prise de courant; pour le débrancher, saisissez plutôt la fiche et tirez-la.
- 7 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque façon. Contactez SharkNinja Operating LLC pour obtenir de l'assistance.
- 8 Pour un usage domestique et sur un comptoir seulement. **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre du comptoir ou toucher des surfaces chaudes comme une cuisinière.

- 9 **N'UTILISEZ JAMAIS** la prise située sous le comptoir.
- 10 Pour réduire les risques d'incendie, de décharge électrique ou de dommages à la cafetière, **NE L'UTILISEZ PAS** dans un garage ou dans une armoire murale.
- 11 Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, lorsque vous n'avez pas besoin de l'horloge ou avant de le nettoyer.
- 12 Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de monter ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.

Avis d'utilisation

Pour débrancher l'appareil, éteignez toutes les fonctions, puis retirez la fiche de la prise de courant murale.

- 13 L'utilisation d'un accessoire non recommandé par le fabricant peut entraîner un débordement et un risque de brûlure, ou provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- 14 Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface propre, sèche et de niveau.
- 15 **NE PLACEZ PAS** l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou au gaz chaud ou dans un four chaud.
- 16 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- 17 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur.
- 18 **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- 19 Pour éviter tout contact avec la vapeur et les surfaces chaudes, **NE PASSEZ PAS** la main par-dessus la cafetière pour faire mousser le lait.
- 20 Placez **TOUJOURS** un récipient, une carafe ou une tasse sous le panier-filtre afin qu'il récupère le café infusé.
- 21 **N'ouvrez PAS** les chambres à infusion pendant le cycle d'infusion et le cycle de nettoyage. Cela peut causer des brûlures.
- 22 **NE RETIREZ PAS** le récipient, la carafe ou la tasse lorsque l'appareil fonctionne sans fermer la soupape d'arrêt de l'écoulement au préalable. Retournez rapidement le récipient, la carafe ou la tasse et ouvrez la soupape d'arrêt de l'écoulement pour poursuivre l'infusion.
- 23 **NE REMPLISSEZ PAS** le réservoir d'eau avec tout autre que de l'eau, car cela peut endommager votre cafetière.

24 NE REMPLISSEZ PAS le réservoir d'eau de façon excessive. Ne dépassez pas la ligne Full (plein).

25 Fermez le couvercle du réservoir d'eau pendant l'infusion.

26 NE FAITES PAS fonctionner l'appareil si le réservoir d'eau est vide.

27 N'INFUSEZ PAS du café moulu sans utiliser un filtre en papier conique n° 4 ou un filtre permanent dans le panier-filtre.

28 L'utilisation d'une quantité de café supérieure à celle indiquée dans le Tableau Dosage de café peut entraîner un débordement. **N'UTILISEZ PAS** une mouture de café moulu fine ou d'espresso.

29 NE PLACEZ PAS les doigts sous la prise de café, car cela peut causer des brûlures. **N'INSÉREZ PAS** vos doigts dans le compartiment à capsules ou dans l'arbre de la capsule. Danger de blessure.

30 Utilisez uniquement les capsules conçues pour cet appareil. Si la capsule ne s'insère pas correctement dans l'appareil, ne la forcez pas.

Carafe

31 La carafe est conçue pour être utilisée avec cet appareil uniquement. **NE PLACEZ PAS** la carafe sur ou près d'un brûleur électrique ou au gaz chaud ou dans un four chaud.

32 N'UTILISEZ PAS une carafe fissurée ou rayée, ou dont la poignée est lâche ou instable.

33 NE METTEZ PAS la carafe au micro-ondes.

34 NE BUVEZ PAS directement dans la carafe. Le liquide qu'elle contient peut-être très chaud.

35 N'UTILISEZ PAS la carafe pour entreposer des aliments lorsqu'elle n'est pas utilisée.

36 Assurez-vous que la carafe est complètement vide avant de lancer un cycle de nettoyage ou d'infusion. Si la carafe contient de l'eau, du café ou du thé au moment de lancer un cycle d'infusion, cela causera un débordement.

37 NE NETTOYEZ PAS la carafe avec des produits abrasifs, des tampons en laine d'acier ou d'autres matériaux abrasifs.

38 NE placez PAS la carafe chaude sur une surface mouillée ou froide.

39 N'EXPOSEZ PAS la carafe à des changements de température extrêmes.

Entretien

40 Attendez que l'appareil refroidisse avant de retirer des pièces et de le nettoyer.

41 Pour éviter tout risque de maladie lié à une prolifération bactérienne dans l'appareil, suivez toutes les instructions de nettoyage indiquées dans la section Nettoyage et entretien de ce Guide de l'utilisateur.

42 Nettoyez le système chaque semaine.

43 Si le produit ne fonctionne pas correctement, rendez-vous sur ninjakitchen.ca ou contactez SharkNinja Operating LLC pour un examen, une réparation ou un réglage.

44 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

Énoncé sur le cordon

45 Le cordon d'alimentation est court pour réduire le risque qu'il s'emmêle ou de trébuchement.

46 N'UTILISEZ PAS de cordon prolongateur avec ce produit.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Risque d'incendie ou de choc électrique
Ne retirez pas le couvercle du bas.



Indique de lire et d'examiner les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



Indique un risque de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.



Prenez soin d'éviter tout contact avec une surface chaude. Utilisez toujours des protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.

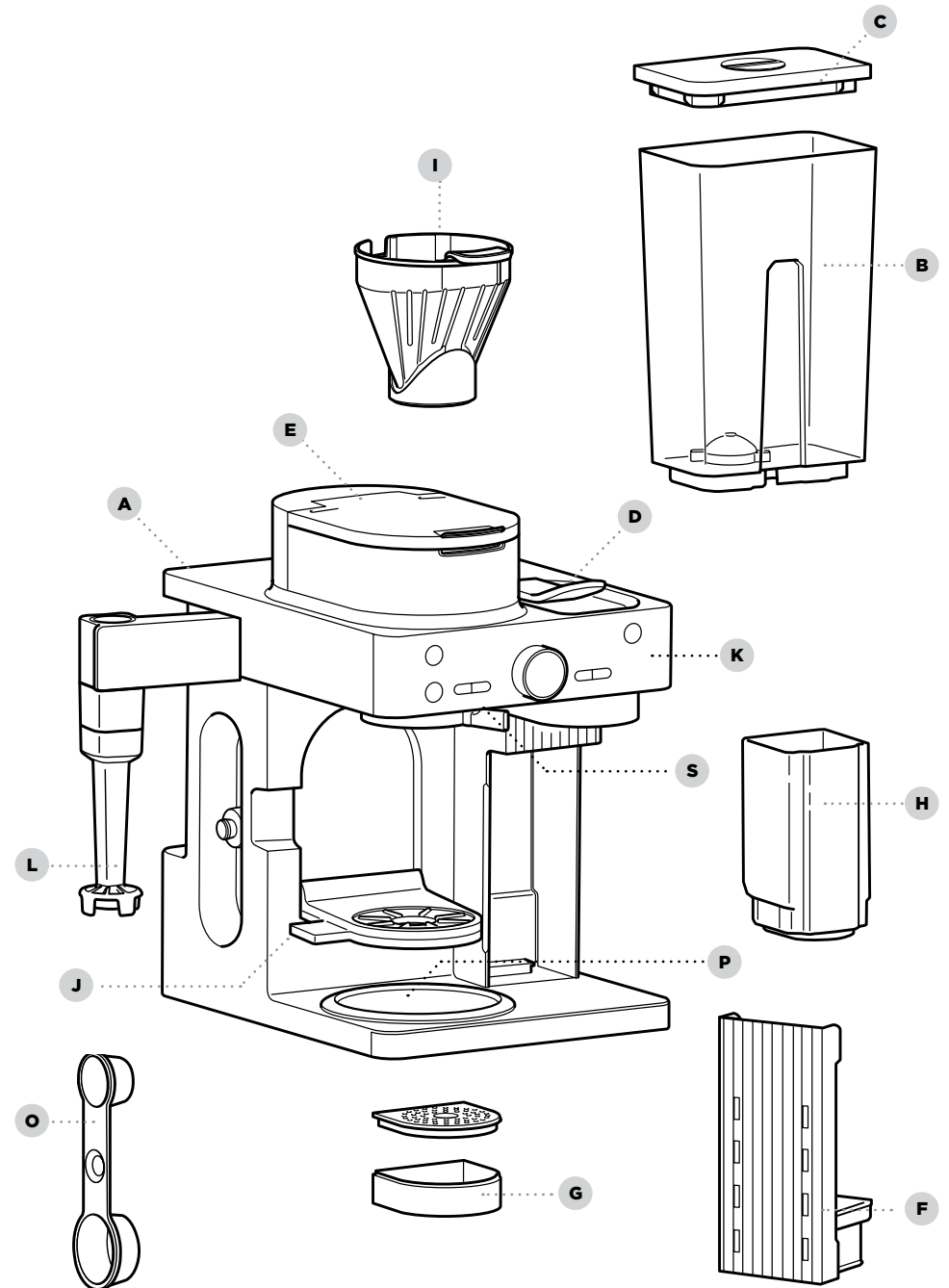
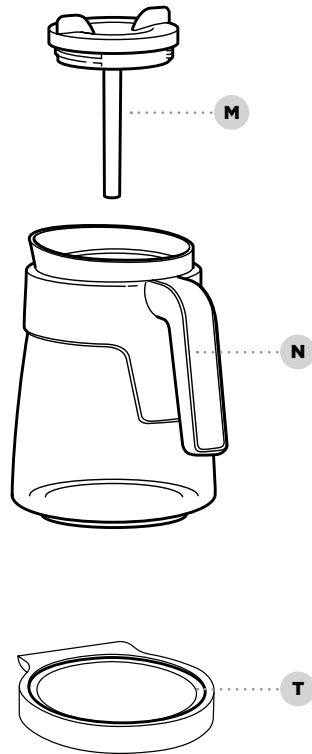


Pour usage intérieur et domestique seulement.

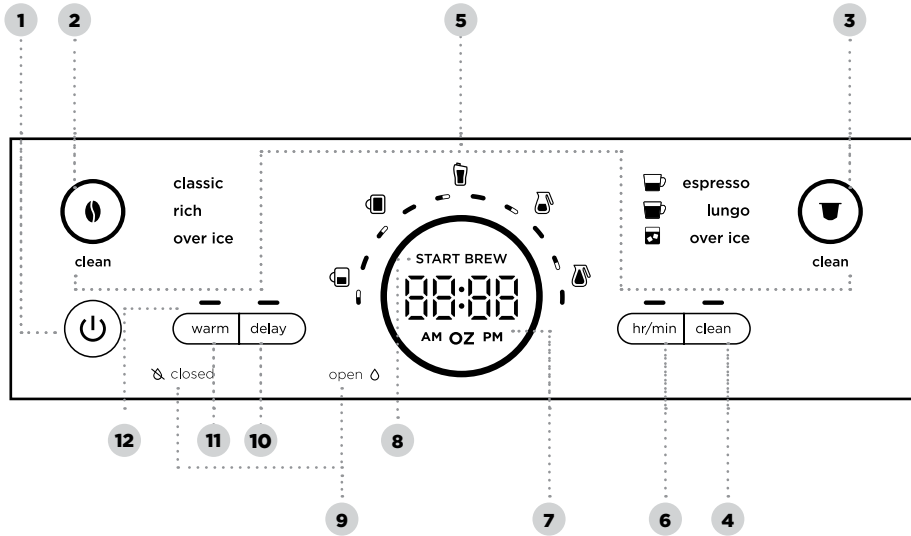
LISEZ CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES

PIÈCES

- A** Cafetière
(cordon d'alimentation non illustré)
- B** Réservoir d'eau amovible de 60 oz (1,7 L)
- C** Couvercle du réservoir d'eau amovible
- D** Levier
- E** Couvercle rabattable
- F** Base du plateau à tasses
- G** Plateau à tasse réglable
- H** Poubelle à capsules
- I** Panier-filtre
- J** Plateau à tasse individuelle
- K** Panneau de commande
- L** Fouet du mousser
- M** Couvercle d'infusion
- N** Carafe en verre Ninja®
- O** Cuillère à mesurer Smart Scoop™ de Ninja
- P** Plaque chauffante intelligente
- S** Soupape d'arrêt de l'écoulement
- T** Plateau de nettoyage en mode capsule



UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



- 1 Bouton d'alimentation
- 2 Bouton Café moulu
- 3 Bouton Capsule
- 4 Bouton de cycle de nettoyage intelligent
- 5 Bouton indicateur du cycle de nettoyage intelligent
- 6 Bouton Heure/Minute
- 7 Écran de l'horloge numérique programmable et des onces
- 8 Cadran/Bouton de lancement de l'infusion
- 9 Indicateur de la soupape d'arrêt de l'écoulement
- 10 Bouton d'infusion différée
- 11 Bouton garde-au-chaud
- 12 Indicateur de la fonction garde-au-chaud

REMARQUE : Les fonctions varient selon le modèle de l'appareil.

PRÉPARATION AVANT L'UTILISATION

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

- 1 Lorsque la cafetière est branchée, HR/MIN clignote sur l'écran de l'horloge.
- 2 Utilisez le cadran pour régler l'heure. Appuyez ensuite sur le bouton HR/MIN pour passer aux minutes.
- 3 Utilisez le cadran de nouveau pour régler les minutes, puis appuyez sur le bouton HR/MIN pour confirmer l'heure affichée.

REMARQUE : Vous pouvez régler l'horloge à tout moment en appuyant sur le bouton HR/MIN et en suivant les étapes 2 et 3.

REMARQUE : Si vous débranchez la cafetière ou en cas de perte de courant, vous devez régler l'horloge de nouveau lors de sa prochaine utilisation.

CYCLE D'ÉTALONNAGE DANS UNE ZONE EN ALTITUDE

Requis pour les utilisateurs dans les zones en altitude. L'omission de lancer un cycle d'étalonnage avant la première infusion dans une zone en altitude risque de produire un excès de vapeur.

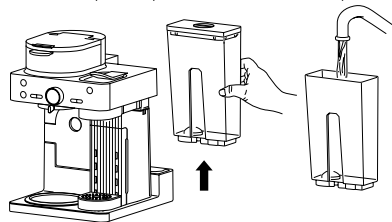
Étant donné que l'eau bout à une température plus basse à des altitudes plus élevées, le lancement d'un cycle d'étalonnage avant votre première infusion permet à la cafetière de détecter le point d'ébullition de l'eau selon votre emplacement. Le cycle d'étalonnage permet d'obtenir une infusion constante chaque fois.

- 1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne Full (plein), sans la dépasser.
- 2 Insérez le panier-filtre, rabattez le couvercle puis placez une carafe vide sur la base.
- 3 Allumez l'appareil et appuyez sur le bouton Grounds (café moulu). Assurez-vous que la soupape d'arrêt de l'écoulement est ouverte. Ensuite, maintenez enfoncés les boutons Grounds (café moulu) et HR/MIN jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore de confirmation.
- 4 Un cycle d'étalonnage sera lancé et un compte à rebours s'affichera à l'écran, jusqu'à ce que l'étalonnage d'altitude soit terminé. Une fois terminé, la cafetière émet un bip et le message « End » (fin) s'affiche sur le cadran. Jetez l'eau de la carafe.

REMARQUE : Cet étalonnage est enregistré de façon permanente et ne sera pas perdu en cas de perte de courant ou si la cafetière est débranchée. L'étalonnage de la cafetière peut être ajusté à tout moment si l'altitude du lieu d'utilisation change.

AVANT VOTRE PREMIÈRE INFUSION

- 1 Nettoyez tous les accessoires avant de faire votre première infusion.
- 2 Branchez la cafetière et allumez-la en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- 3 Soulevez le réservoir d'eau de sa base. Retirez le couvercle du réservoir. Ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne Full (plein), sans la dépasser. Remplacez le réservoir d'eau sur la cafetière. **NE REMPLISSEZ PAS** le réservoir d'eau avec tout autre liquide que de l'eau, car cela peut endommager votre cafetière.



REMARQUE : Nous vous recommandons d'utiliser de l'eau fraîche ou à température ambiante dans le réservoir. **NE LE REMPLISSEZ PAS** d'eau chaude ou bouillante.

AMORÇAGE DU CÔTÉ CAPSULE

- 1 Assurez-vous que le levier est fermé. N'insérez pas de capsule.
- 2 Centrez un récipient sous la sortie d'infusion de la capsule. Appuyez sur le bouton Capsule pour sélectionner Lungo.
- 3 Pour commencer, appuyez START. Une fois le cycle terminé, jetez l'eau et rincez le récipient. Répétez cette procédure 3 fois. Vous êtes maintenant prêt à infuser des capsules.



AMORÇAGE DU CÔTÉ CAFÉ MOULU

- 1 Assurez-vous que le panier-filtre est bien installé dans la cafetière et fermez le couvercle rabattable. N'ajoutez pas de café.
- 2 Centrez la carafe avec le couvercle d'infusion installé sous la sortie du café. Appuyez sur le bouton Grounds (café moulu) pour sélectionner Classic (classique), puis tournez le cadran pour sélectionner la taille de carafe Full (pleine).
- 3 Pour commencer, appuyez sur le bouton START BREW (lancer l'infusion). Une fois le cycle terminé, jetez l'eau et rincez la carafe. Vous êtes maintenant prêt à infuser du café moulu.

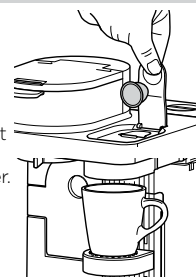


UTILISATION DE LA MACHINE À ESPRESSO ET À CAFÉ BARISTA NINJA®

IMPORTANT : Cette cafetière est uniquement compatible avec les capsules originales de Nespresso.


INFUSION DE CAPSULES

- 1 Remplissez le réservoir d'eau au moins jusqu'à la ligne Cup (tasse).
- 2 Soulevez complètement le levier et insérez la capsule. Fermez le levier.
- 3 Placez le récipient au centre du plateau à tasse, sous le bec verseur.




REMARQUE : Réglez la hauteur du plateau à tasse réglable et placez le récipient au centre de celui-ci pour prévenir les éclaboussures. Si vous infusez du café dans des récipients plus grands et plus larges, vous pouvez le retirer.

- 4 Appuyez sur le bouton Capsule et sélectionnez Ristretto (non offert sur tous les modèles), Espresso, Lungo (allongé) ou Over Ice Brew (infusion sur glace).

 **ristretto** **25 ml**
Une plus petite portion de café, plus concentrée, avec une saveur plus intense et plus sucrée.

 **espresso** **40 ml**
Une portion de café concentrée et savoureuse.

 **lungo** **110 ml**
Une plus grande portion de café, moins concentrée, avec une saveur plus prononcée.

 **over ice** **30 ml**
Spécialement conçu pour infuser du café chaud directement sur des glaçons et pour se démarquer dans les boissons à base de lait.

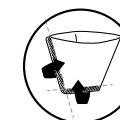
Remplissez toujours votre récipient de glaçons jusqu'au bord avant d'infuser un café sur glace.

- 5 Pour commencer, appuyez sur le bouton START BREW (lancer l'infusion). La cafetière émettra un signal sonore pour indiquer que l'infusion est en cours. Le message « pre » peut s'afficher sur l'écran de l'horloge pour indiquer que l'appareil se préchauffe et que l'infusion sera automatiquement lancée une fois la température désirée atteinte. La barre de progression autour du cadran s'allumera pour indiquer l'état de l'infusion. Une fois l'infusion terminée, l'appareil émettra un autre signal sonore et le message « End » (fin) s'affichera à l'écran.

- 6 Pour annuler l'infusion à tout moment, appuyez de nouveau sur le bouton START BREW (lancer l'infusion) ou appuyez sur le bouton d'alimentation.

INFUSION DU CAFÉ MOULU

- 1 Pour préparer l'infusion, ouvrez le couvercle rabattable et assurez-vous que le panier-filtre est installé.
- 2 Placez un filtre en papier conique no 4 ou un filtre permanent (non offert avec tous les modèles; vendu séparément) dans le panier-filtre. Utilisez un filtre en papier OU un filtre permanent – pas les deux simultanément.



REMARQUE : Pliez les bords du filtre en papier, ouvrez-le complètement et enfoncez-le bien dans le panier-filtre, en vous assurant qu'il est bien en place.

- 3 Pour remplir le filtre, utilisez la cuillère à mesurer Smart Scoop™ de Ninja et suivez la quantité indiquée sur celle-ci ou dans le Tableau Dosage de café, à la page 30. Fermez le couvercle rabattable.

REMARQUE : Si vous infusez une seule tasse de café, abaissez le plateau à tasse individuelle et placez votre récipient au centre pour éviter les éclaboussures.

- 4 Placez le récipient vide sous le panier-filtre.
- 5 Appuyez sur le bouton Grounds (café moulu) et sélectionnez Classic (classique), Rich (intense) ou Over Ice Brew (infusion sur glace). Tournez le cadran pour sélectionner le format d'infusion désiré.

STYLES D'INFUSION



Saveur veloutée et bien équilibrée.



Plus riche qu'une infusion classique. Sa saveur intense se distingue du lait, de la crème et des arômes.



Spécialement conçue pour préparer un café glacé non dilué en versant une infusion chaude sur de la glace. **Remplissez toujours votre récipient de glaçons jusqu'au bord avant d'infuser un café sur glace.**

REMARQUE : L'infusion Rich (intense) utilise un peu moins d'eau et produit un peu moins de café que l'infusion Classic (classique). Pour obtenir plus d'informations, reportez-vous au tableau Volumes d'infusion approximatifs.

UTILISATION DE LA MACHINE À ESPRESSO ET À CAFÉ BARISTA NINJA® - SUITE.

- 6 Pour commencer, appuyez sur le bouton START BREW (lancer l'infusion). La cafetière émettra un signal sonore pour indiquer que l'infusion est en cours. La barre de progression autour du cadran s'allumera pour indiquer l'état de l'infusion. Une fois l'infusion terminée, l'appareil émettra un autre signal sonore et le message « End » (fin) s'affichera à l'écran.

REMARQUE : Le cycle d'infusion commencera, puis s'arrêtera brièvement avant de reprendre. Ce processus permet de saturer uniformément la mouture de café. Ceci s'applique à tous les styles d'infusion.

- 7 Pour annuler l'infusion à tout moment, appuyez de nouveau sur le bouton START BREW (lancer l'infusion) ou sur le bouton d'alimentation.

VOLUMES ET QUANTITÉ D'INFUSION

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

REMARQUE : La mouture de café absorbe une partie de l'eau infusée, ce qui entraîne une légère variation du volume d'infusion indiqué ci-dessous.

VOLUMES D'INFUSION APPROXIMATIFS

CAFÉ MOULU			
Format	Classic (classique)	Rich (intense)	Over Ice (sur glace)
Petite tasse	237 ml (8 oz)	207 ml (7 oz)	237 ml (8 oz)
Tasse	296 ml (10 oz)	237 ml (8 oz)	296 ml (10 oz)
Grande tasse	355 ml (12 oz)	296 ml (10 oz)	355 ml (12 oz)
Tasse de voyage	444 ml (15 oz)	355 ml (12 oz)	444 ml (15 oz)
Grande tasse de déplacement	532 ml (18 oz)	743 ml (16 oz)	532 ml (18 oz)
¼ de carafe	828 ml (28 oz)	796 ml (26 oz)	828 ml (28 oz)
½ carafe	1,1 L (37 oz)	976 ml (33 oz)	1,1 L (37 oz)
¾ de carafe	1,4 L (46 oz)	1,2 L (41 oz)	1,4 L (46 oz)
Pleine carafe	1,6 L (55 oz)	1,4 L (46 oz)	1,6 L (55 oz)

REMARQUE : Il se peut qu'il reste de l'eau dans le réservoir après l'infusion. Ceci est normal pour empêcher la cafetière d'être à court d'eau.

CAPSULES			
Ristretto	Espresso	Lungo (allongé)	Over Ice (sur glace)
25 ml	40 ml	110 ml	30 ml

MESURE DE VOTRE MOUTURE DE CAFÉ

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez la cuillère à mesurer Smart Scoop™ de Ninja ou les quantités indiquées dans le tableau pour déterminer la quantité de café moulu recommandée pour chaque format d'infusion. Utilisez toujours des cuillères rases lorsque vous mesurez votre mouture de café. La quantité de café moulu pour chaque format reste la même pour tous les types d'infusion que vous sélectionnez. Par exemple, si vous sélectionnez Cup (tasse) et Classic (classique), vous utiliserez la même quantité de mouture de café que si vous sélectionnez Cup (tasse) et Over Ice (sur glace).

REMARQUE : Ajustez la quantité de café moulu selon vos goûts. Plus de cuillères vous donneront un café plus fort, mais un volume légèrement inférieur. Moins de cuillères vous donneront un café moins corsé, mais un volume légèrement supérieur. Utilisez moins de cuillères ou du café décaféiné pour éviter tout débordement. Utilisez une mouture de taille moyenne si vous moulez des grains entiers. Des grains de café trop fins peuvent entraîner le débordement du panier-filtre.

TABLEAU DOSAGE DE CAFÉ		
Taille de la portion	Cuillère à mesurer Smart Scoop de Ninja	Cuillères à soupe
Petite tasse	2 ou 3 petites cuillères	2 ou 3 cuillères à soupe
Tasse		
Grande tasse	De 3 à 5 petites cuillères	De 3 à 5 cuillères à soupe
Tasse de voyage		
Grande tasse de déplacement		
¼ de carafe	3 à 5 grandes cuillères	De 6 à 10 cuillères à soupe
½ carafe		
¾ de carafe	De 4 à 7 grandes cuillères	De 8 à 14 cuillères à soupe
Pleine carafe		

PLAQUE CHAUFFANTE INTELLIGENTE

La plaque chauffante intelligente s'activera automatiquement lors du lancement d'une infusion Classic (classique) ou Rich (intense) lorsque ¼, ½, ¾ ou le format de carafe pleine est sélectionné. La plaque chauffante intelligente est réglée sur un point de température spécifique pour éviter de brûler le café avec le temps. Pour allumer la plaque chauffante à tout moment, appuyez sur le bouton Grounds (café moulu) pour sélectionner le style Classic (classique) ou Rich (intense), tournez le cadran pour sélectionner un format de carafe, puis appuyez sur le bouton WARM (garde-au-chaud).



IMPORTANT : Le voyant sur la base de la cafetière s'allume uniquement lorsque la plaque chauffante est chaude et s'éteint une fois qu'elle a refroidi.

RÉGLAGE DE LA DURÉE ET DE LA TEMPÉRATURE

Vous pouvez ajuster la durée pendant laquelle la plaque chauffante intelligente restera allumée (jusqu'à 4 heures) et régler la température à Low (faible), Medium (moyenne) ou High (élevée).

Par défaut, la plaque chauffante intelligente est réglée pour rester allumée pendant 2 heures à température moyenne. Pour modifier les réglages de la durée et de la température de la plaque chauffante, procédez comme suit :

- Maintenez enfoncé le bouton KEEP WARM (garde-au-chaud) jusqu'à ce que le temps de réchaud actuel clignote à l'écran.
- Tournez le cadran pour augmenter la durée par incréments de 15 minutes jusqu'à 4 heures ou la réduire à 0 heure. Appuyez sur le bouton WARM (garde-au-chaud) ou START BREW (lancer l'infusion) pour confirmer la nouvelle durée.
- Ensuite, la température actuelle de la plaque chauffante s'affichera à l'écran. Pour la conserver, appuyez sur WARM (garde-au-chaud) ou START BREW (lancer l'infusion). Pour la modifier, tournez le cadran, puis appuyez sur WARM (garde-au-chaud) ou START BREW (lancer l'infusion) pour confirmer votre sélection. L'appareil émettra un signal sonore pour indiquer que la durée et la température ont été réglées.

REMARQUE : Si vous réglez la durée du réchaud à 0 heure, la fonction garde-au-chaud ne s'activera pas automatiquement pendant ou après un cycle d'infusion de la carafe. Cependant, vous pouvez toujours l'activer manuellement en appuyant sur le bouton KEEP WARM (garde-au-chaud).

REMARQUE : Le réglage de la durée sera enregistré et ne se réinitialisera pas si la cafetière est débranchée ou en cas de perte de courant.

RÉGLAGE DE L'INFUSION DIFFÉRÉE (mode Café moulu seulement)

- Branchez la cafetière et allumez-la en appuyant sur le bouton d'alimentation.

REMARQUE : L'horloge reste allumée même si la cafetière est éteinte. Pour régler l'infusion différée, assurez-vous que la cafetière est sous tension.

- Après avoir rempli le réservoir d'eau et rempli le filtre de café moulu, placez un récipient de taille appropriée sous le panier-filtre.
- Appuyez sur le bouton Grounds (café moulu) pour régler ce type d'infusion. Appuyez sur DELAY (infusion différée). « 12:00 » clignotera à l'écran ou l'heure précédemment définie.



- Pendant que l'heure clignote, tournez le cadran pour régler l'heure. L'indicateur AM ou PM s'allumera sous l'écran. Appuyez sur START BREW (lancer l'infusion) pour confirmer l'heure réglée. Maintenez le cadran pour régler les minutes. Appuyez sur START BREW (lancer l'infusion) pour confirmer l'heure réglée.
- Ensuite, tournez le cadran pour sélectionner le format de l'infusion.
- Appuyez sur le bouton Grounds (café moulu) pour choisir votre type d'infusion.
- Une fois que l'heure, le format d'infusion et le style de l'infusion sont définis, appuyez sur le cadran pour activer l'infusion différée. La cafetière émettra un signal sonore, et les voyants DELAY (infusion différée) ainsi que ceux des options sélectionnées resteront allumés. Pour afficher l'heure de l'infusion différée programmée, maintenez enfoncé le bouton DELAY (infusion différée). Pour la désactiver, appuyez sur le bouton DELAY (infusion différée) ou éteignez l'appareil.

REMARQUE : La cafetière doit rester allumée pour que la fonction d'infusion différée fonctionne.

NE METTEZ PAS l'appareil hors tension ou **NE LE DÉBRANCHEZ PAS** après avoir réglé l'infusion différée. Si la cafetière est éteinte ou débranchée, l'infusion différée doit être reprogrammée.

REMARQUE : Si l'infusion différée est programmée, vous ne pouvez pas infuser de café moulu avant la fin de celle-ci; sinon, vous devez l'annuler. Une capsule peut être infusée à tout moment, jusqu'à 5 minutes avant l'heure de l'infusion réglée.

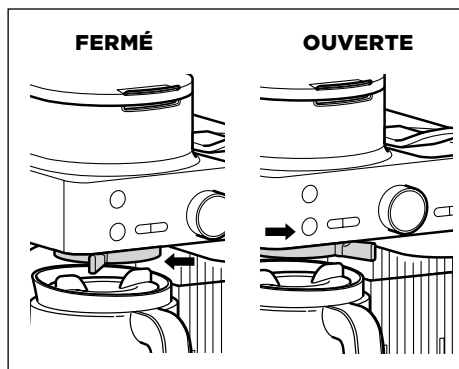
UTILISATION DE LA MACHINE À ESPRESSO ET À CAFÉ BARISTA NINJA® - SUITE.

UTILISATION DE LA SOUPE D'ARRÊT De L'ÉCOULEMENT

La soupape d'arrêt de l'écoulement sert à bloquer le panier-filtre afin que le café ne s'écoule plus. Vous devrez ouvrir et fermer manuellement la soupape d'arrêt de l'écoulement en déplaçant le levier dans la position souhaitée. Vous pouvez la fermer et l'ouvrir à tout moment avant, pendant et après l'infusion.

Si elle est fermée pendant l'infusion, la cafetière arrêtera l'infusion et, après 30 secondes, émettra un signal sonore en guise de rappel pour rouvrir la soupape d'arrêt de l'écoulement. Au bout de 5 minutes, l'infusion sera annulée.

REMARQUE : Si la soupape d'arrêt de l'écoulement est fermée avant de lancer une infusion, la cafetière émettra 3 bips et l'indicateur de soupape d'arrêt de l'écoulement s'allumera. Déplacez le levier pour ouvrir la soupape d'arrêt de l'écoulement et appuyez sur le bouton START BREW (lancer l'infusion) pour lancer l'infusion.



FERMETURE DE LA SOUPE D'ARRÊT DE L'ÉCOULEMENT APRÈS UNE INFUSION

Une fois le cycle d'infusion terminé, fermez la soupape d'arrêt de l'écoulement pour empêcher le café de s'écouler du panier-filtre.

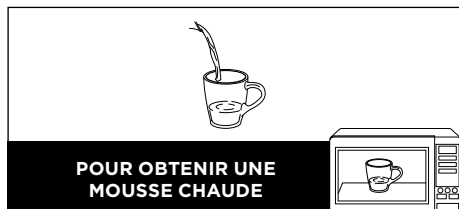
REMARQUE : N'oubliez pas d'ouvrir la soupape d'arrêt de l'écoulement lorsque vous êtes prêt à lancer une nouvelle infusion. Si vous oubliez, votre cafetière émettra un signal sonore en guise de rappel.

MOUSSEUR INTÉGRÉ

Le mousser intégré ne chauffe pas le lait.

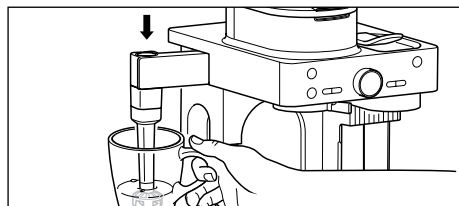
- 1 Remplissez votre tasse de lait jusqu'au tiers.
 - Pour obtenir une mousse froide, passez à l'étape 2.

REMARQUE : Le mousser ne chauffe pas les liquides.



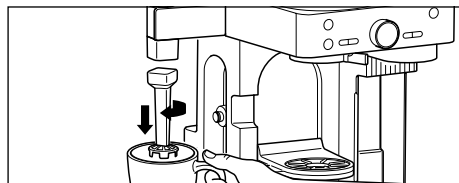
POUR OBTENIR UNE MOUSSE CHAUDE

- Pour obtenir une mousse chaude, chauffez le lait au micro-ondes pendant 45 à 60 secondes.
- 2 Faites pivoter le bras du mousser vers l'avant de la cafetière. Installez le fouet du mousser en le vissant vers la droite.



- 3 Placez la tasse sous le mousser et plongez le fouet tout juste sous la surface du lait. Appuyez sur le bouton situé sur le dessus du mousser et maintenez-le enfoncé pour faire mousser le lait pendant 30 à 45 secondes.

- 4 Retirez le fouet du mousser en le dévissant vers la gauche. Pour éviter les dégâts, gardez votre tasse sous le fouet pendant que vous allez le déposer dans votre évier ou votre lave-vaisselle.



AVERTISSEMENT : Pour éviter d'entrer en contact avec la vapeur ou une surface chaude. **NE VOUS PLACEZ PAS** au-dessus de la cafetière pour faire mousser le lait.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE APRÈS UNE INFUSION

Pièces pouvant être lavées au lave-vaisselle :

Panier-filtre, carafe en verre et couvercle d'infusion, réservoir d'eau et couvercle, fouet du mousser, cuillère à mesurer Smart Scoop de Ninja, poubelle à capsules, plateau à tasse réglable, base du plateau à tasse et filtre permanent (non inclus; vendu séparément).

NETTOYAGE DU MOUSSEUR

Nettoyez le fouet du mousser après chaque utilisation. Lavez-le soigneusement à la main ou lavez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de rincer le réservoir après l'infusion et de le remplir d'eau fraîche avant de lancer la prochaine infusion.

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Videz le réservoir et lavez-le à la main ou lavez-le au lave-vaisselle. Pour optimiser le nettoyage, nous vous recommandons de le placer dans le panier inférieur du lave-vaisselle, à la verticale, l'ouverture orientée vers le bas. Nous vous recommandons de le laver une fois par semaine.

NETTOYAGE DE LA CARAFE

Nous vous recommandons de nettoyer votre carafe après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.

Pour la nettoyer plus en profondeur, nous vous recommandons d'utiliser une brosse en mousse douce.

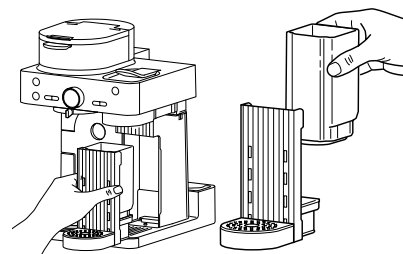
N'UTILISEZ PAS de brosse métallique.

NETTOYAGE DE LA POUBELLE À CAPSULES

Retirez le plateau à tasse, la base du plateau à tasse et la poubelle à capsules situés sous la sortie d'infusion de la capsule. Jetez les capsules usagées se trouvant dans la poubelle à capsules. Lavez à la main le plateau à tasse, la base du plateau à tasse et la poubelle à capsules, ou lavez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

NETTOYAGE DU PANIER-FILTRE

Si vous avez infusé du café moulu, laissez la cafetière refroidir, puis retirez le panier-filtre en pinçant la poignée et en la soulevant vers le haut. Si vous utilisez un filtre en papier, jetez-le en retournant le panier-filtre au-dessus d'une poubelle.



NETTOYAGE ET DÉTARTRAGE DE VOTRE SYSTÈME D'INFUSION

Votre machine à espresso et à café Barista de Ninja vous offre deux choix d'infusion : Grounds (café moulu) et Capsules. Chaque mode que vous utilisez devra éventuellement être nettoyé au moyen d'un cycle de nettoyage. Le cycle de nettoyage sert à détartre la cafetière lorsque l'accumulation de dépôts de calcium affecte sa performance ou la saveur de votre café.

Lorsque le nettoyage du mode Grounds (café moulu) est nécessaire, le voyant de l'indicateur de cycle de nettoyage intelligent, situé sous le bouton Grounds (café moulu) s'allume automatiquement en orange. Si vous ignorez l'indicateur, votre cafetière peut arrêter l'infusion en cours et le message « CLN » (nettoyage) s'affichera à l'écran pour vous indiquer qu'un nettoyage immédiat est requis.

Détartrage du côté Grounds (café moulu) :

- 1 Placez la carafe vide sous le panier-filtre.
- 2 Utilisez une solution de détartage spécialement formulée pour le nettoyage de cafetières et suivez les directives sur l'emballage. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne Full (plein), sans la dépasser.

OU

Remplissez le réservoir avec du vinaigre blanc jusqu'à la ligne Travel Mug (Tasse de voyage) (16 oz [473 ml]), puis remplissez le reste du réservoir avec de l'eau jusqu'à la ligne Full (plein), sans la dépasser.

IMPORTANT : N'utilisez que du vinaigre blanc.

REMARQUE : L'exécution d'un cycle de nettoyage contenant seulement de l'eau ne détartre pas correctement la cafetière.

- 3 Une fois le réservoir rempli du mélange de solution nettoyante et d'eau, appuyez sur le bouton Grounds (café moulu) puis sur le bouton CLEAN (nettoyage).
- 4 Appuyez sur START BREW (Lancer l'infusion) pour lancer le cycle de nettoyage.

REMARQUE : Pour annuler le cycle de nettoyage, appuyez une fois sur le bouton d'alimentation ou sur le bouton CLEAN (nettoyer). La cafetière émet un signal sonore et arrête l'infusion du mélange de nettoyage. Continuez de suivre les directives à partir de l'étape 6.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN - (SUITE)

IMPORTANT : Si vous annulez le cycle de nettoyage, votre cafetière ne sera pas correctement détartrée.

- 5 L'horloge affichera un compte à rebours correspondant au cycle de nettoyage, qui prend environ 75 minutes. Votre cafetière distribuera une petite quantité de solution de nettoyage pour la répartir dans le système. Puis elle s'arrête, distribue davantage de solution de nettoyage et répète le processus pendant 75 minutes. Les pauses prolongées permettent un nettoyage et un détartrage optimal.
- 6 Une fois le détartrage terminé, la cafetière émet un signal sonore, le message « End » (fin) s'affiche à l'écran et l'indicateur de cycle de nettoyage intelligent s'éteint.

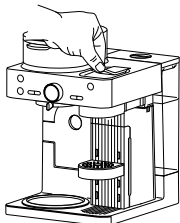
IMPORTANT : NE RETIREZ JAMAIS la carafe pendant le cycle de nettoyage.

- 7 Videz le contenu de la carafe et replacez-la sous le panier d'infusion. Nettoyez le réservoir d'eau avec de l'eau chaude savonneuse pour éliminer toute solution de nettoyage susceptible d'altérer la saveur de votre café.
- 8 Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'à la ligne Full (plein), sans la dépasser.
- 9 Rincez le système en effectuant un cycle d'infusion Classic (classique) avec seulement de l'eau, en mode Full Carafe (carafe pleine). Une fois le cycle terminé, jetez l'eau et nettoyez soigneusement la carafe et le panier-filtre.

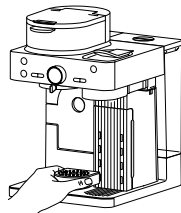
Détartrage du côté Capsules :

Si la durée d'infusion de vos capsules est beaucoup plus longue, effectuez un cycle de nettoyage en mode capsule. Si le message « Add Wtr » (ajouter de l'eau) s'affiche à l'écran, assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli et bien en place, puis réessayez. Si le message « Add Wtr » (ajouter de l'eau) s'affiche toujours, essayez de lancer une infusion uniquement avec de l'eau et avec le levier fermé. Si le message « Add Wtr » (ajouter de l'eau) s'affiche toujours, exécutez un cycle de nettoyage en mode capsule.

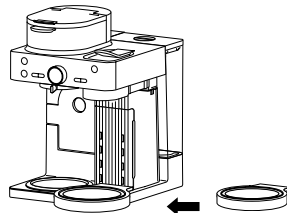
- 1 Assurez-vous que le levier est fermé et qu'aucune capsule n'est insérée.



- 2 Retirez le plateau à tasse réglable.



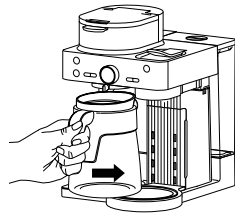
- 3 Placez le plateau de nettoyage en mode capsule sur la partie avant droite de la base de la cafetière.



- 4 Retirez le couvercle d'infusion de la carafe.



- 5 Placez la carafe sur la plateforme de nettoyage en mode capsule.



- 6 Utilisez une solution de détartrage spécialement formulée pour le nettoyage de cafetières et suivez les directives sur l'emballage. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne Full (plein), sans la dépasser.

OU

Remplissez le réservoir avec du vinaigre blanc jusqu'à la ligne Travel Mug (Tasse de voyage) (16 oz [473 ml]), puis remplissez le reste du réservoir avec de l'eau jusqu'à la ligne Full (plein), sans la dépasser.

IMPORTANT : N'utilisez que du vinaigre blanc.

REMARQUE : L'exécution d'un cycle de nettoyage contenant seulement de l'eau ne détartrera pas correctement la cafetière.

- 7 Une fois le réservoir rempli du mélange de solution nettoyante et d'eau, appuyez sur le bouton Capsule, puis sur le bouton CLEAN (nettoyage).
- 8 Appuyez sur START BREW (Lancer l'infusion) pour lancer le cycle de nettoyage.
- 9 L'horloge affichera un compte à rebours correspondant au cycle de nettoyage, qui prend environ 2 heures. Votre cafetière distribuera une petite quantité de solution de nettoyage pour la répartir dans le système. Puis elle s'arrête, distribue davantage de solution de nettoyage et répète le processus pendant jusqu'à 2 heures. Les pauses prolongées permettent un nettoyage et un détartrage optimal.
- 10 Une fois le détartrage terminé, la cafetière émet un signal sonore, le message « End » (fin) s'affiche à l'écran et l'indicateur de cycle de nettoyage intelligent s'éteint.

REMARQUE : Pour annuler le cycle de nettoyage, appuyez une fois sur le bouton d'alimentation ou sur le bouton CLEAN (nettoyer). La cafetière émet un signal sonore et arrête l'infusion du mélange de nettoyage. Continuez de suivre les directives à partir de l'étape 6.

- 11 Videz le contenu de la carafe et replacez-la

IMPORTANT : Si vous annulez le cycle de nettoyage, votre cafetière ne sera pas correctement détartrée.

sous le panier-filtre. Nettoyez le réservoir d'eau avec de l'eau chaude savonneuse pour éliminer toute solution de nettoyage susceptible d'altérer la saveur de votre café.

- 12 Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'à la ligne Cup (tasse), sans la dépasser.
- 13 Rincez le système en effectuant trois infusions Lungo en n'utilisant que de l'eau. Une fois le cycle terminé, jetez l'eau et nettoyez soigneusement la carafe.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Je ne peux pas sélectionner la fonction Keep Warm (garde-au-chaud).

- Vous pouvez activer la fonction Keep Warm (garde-au-chaud) manuellement en appuyant sur WARM alors que la cafetière est en mode Grounds (café moulu) et que le style Classic (classique) ou Rich (intense) ainsi que tout format de carafe ont été sélectionnés. Si vous infusez une carafe de plus petite taille, une fois le cycle d'infusion terminé, sélectionnez Classic (classique) ou Rich (intense), puis tournez le cadran pour sélectionner n'importe quelle taille de carafe, puis appuyez WARM.

Il y a des sédiments dans mon café.

- Si vous utilisez un filtre permanent, la mouture du café peut être trop fine.
- Pour réduire la quantité de sédiments dans le café infusé, utilisez une mouture légèrement plus grossière ou un filtre en papier.

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS de filtre en papier et un filtre permanent simultanément, car l'eau ou le café pourraient s'accumuler et boucher le panier-filtre.

L'infusion sur glace n'est pas froide.

- Assurez-vous que votre tasse, votre tasse de voyage ou votre carafe est remplie de glaçons jusqu'au bord avant de lancer l'infusion. La cafetière infuse le café à des températures élevées pour offrir un goût optimal, puis la glace refroidit le café jusqu'à la température idéale. Le volume de café infusé est revu à la baisse pour tenir compte de la glace fondue.

Le café est trop dilué.

- Pour infuser un café plus corsé, sélectionnez le réglage d'infusion Rich (intense). Pour obtenir un goût encore plus intense, vous pouvez ajouter plus de café moulu dans le filtre.

Le cycle d'infusion est trop lent.

- Le temps d'infusion varie en fonction du format et du style d'infusion. Le format Carafe pleine et le style d'infusion Rich (intense) sont plus long que le format individuel et le style d'infusion Classic (classique). La barre de progression du panneau de commande indiquera l'état de l'infusion.

La tasse ou la tasse de voyage a débordé.

- Reportez-vous au tableau Volumes d'infusion approximatifs à la page 30.

Le panier-filtre a débordé.

- Le fond du panier-filtre est peut-être bouché. Cela peut se produire lorsque le café est finement moulu ou s'il y a trop de café moulu dans le filtre. Il est recommandé d'utiliser une mouture de café moyenne.
- L'utilisation simultanée du filtre permanent et d'un filtre en papier peut faire en sorte que le café moulu s'agglomère et que l'eau s'accumule dans le panier-filtre. Utilisez uniquement le filtre permanent ou un filtre en papier.
- Le café moulu décaféiné absorbe l'eau différemment; utilisez moins de cuillerées.

Il reste de l'eau dans le réservoir.

- Lorsque le réservoir est rempli à un format spécifique et que ce format est infusé, il reste de l'eau dans le réservoir. Ceci est normal et a pour but de s'assurer que le réservoir ne fonctionne pas à sec pour veiller à la performance optimale de la pompe et du système d'infusion.

La cafetière fuit.

- Après avoir retiré le réservoir d'eau, il peut y avoir une petite quantité d'eau dans la valve du réservoir. Elle peut être facilement épongee à l'aide d'un chiffon sec.
- Si la fuite provient du dessus du panier-filtre, reportez-vous à la section « Le porte-filtre a débordé. » ci-dessus.
- Si la fuite provient du dessous du panier-filtre, fermez la soupape d'arrêt de l'écoulement. Reportez-vous à la page 32 pour obtenir plus d'informations.
- Si la fuite provient du côté Capsule, assurez-vous que le plateau à tasse réglable est en place pour recueillir tout excédent de gouttes.
- Si la fuite provient du fond de la cafetière, appelez le service à la clientèle au 1 855 520-7816.

L'indicateur de cycle de nettoyage intelligent s'allume en orange.

- Exécutez un cycle de nettoyage. Si vous avez récemment exécuté un cycle de nettoyage, vous devrez peut-être en lancer un autre pour éliminer l'accumulation de minéraux qui se produit naturellement au fil du temps et qui est courante dans les zones d'eau dure. Assurez-vous d'utiliser du vinaigre ou une solution de détartrage, et suivez les directives de nettoyage des pages 33 et 34.

Le café n'est pas assez chaud.

- Si vous infusez dans la carafe, assurez-vous que la fonction Keep Warm (garde-au-chaud) est activée. La température de la plaque chauffante intelligente peut être réglée à basse, moyenne et élevée (voir la section Réglage de la durée et de la température à la page 31).
- L'ajout de lait froid ou de crème aura une incidence sur la température de votre café.
- Nous vous recommandons de réchauffer votre tasse au préalable avec de l'eau chaude.

La capsule ne s'insère pas dans la cafetière ou la capsule se fait écraser.

- Cette cafetière est uniquement compatible avec les capsules originales de Nespresso.
- Assurez-vous que la capsule est insérée dans le bon sens, tel qu'illustré sur l'appareil
- La poubelle à capsules peut être pleine. Reportez-vous à la page 33 pour savoir comment la retirer.

La cafetière est bruyante.

- Cette cafetière utilise une pompe à haute pression pour saturer et extraire uniformément la saveur des capsules.

Le levier ne se ferme pas complètement.

- Videz la poubelle à capsules. Assurez-vous que toutes les capsules utilisées sont retirées et qu'aucune capsule n'est coincée dans la cafetière. Consultez la page 33.

Le café éclabousse.

- Un peu d'éclaboussures est normal. Utilisez le plateau à tasse, si possible, pour réduire la distance entre la tasse et la sortie de café.

Le réservoir d'eau est instable.

- Assurez-vous que le réservoir d'eau est bien fixé sur le crochet.

MESSAGES S'AFFICHANT À L'ÉCRAN :

End (fin)

- Le cycle d'infusion est terminé.

PrE (préchauffage)

- Pendant l'infusion des capsules, lorsque le bouton START BREW (Lancer l'infusion) est sélectionné, le message « PrE » peut s'afficher à l'écran. Cela indique que la cafetière préchauffe et que l'infusion sera lancée automatiquement lorsque la température désirée est atteinte.

Add Wtr (ajouter de l'eau)

- Assurez-vous que le réservoir contient de l'eau. S'il est vide, remplissez-le d'eau fraîche et appuyez sur START BREW (Lancer l'infusion) pour poursuivre l'infusion.
- Si le réservoir est rempli d'eau, retirez-le et réinstallez-le, puis appuyez sur START BREW (Lancer l'infusion) pour poursuivre l'infusion.
- Si vous infusez des capsules, essayez de retirer la capsule et lancez l'infusion de nouveau. Si le problème persiste, exécutez un cycle de nettoyage du côté Capsule en suivant les directives des pages 34 et 35.
- Si le problème persiste, contactez le service à la clientèle au 1 855 520-7816.

CLn (nettoyer)

- Le système a détecté qu'un cycle de nettoyage doit être exécuté immédiatement pour éliminer l'accumulation de dépôts de calcium dans le chauffe-eau. Reportez-vous à la section « Nettoyage et détartrage de votre système d'infusion » pour obtenir des directives.

Stop (arrêt)

- Un cycle d'infusion a été annulé.

MESSAGES D'ERREUR :

Er (erreur)

- Si le message « Er » (erreur) s'affiche à l'écran, suivi d'un nombre (par exemple, « Er 03 »), veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 855 520-7816.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veillez consulter le site [Web registryourninja.com](http://Web.registryourninja.com) ou composez le 1 855 520-7816 pour enregistrer votre nouveau produit Ninja® 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.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, visitez le site ninjaccessories.com ou communiquez avec le service à la clientèle au **1 855 520-7816**.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un (1) an s'applique aux achats effectués auprès des détaillants autorisés de **SharkNinja Operating LLC**. La garantie s'applique uniquement au premier propriétaire et au produit original et n'est pas transférable.

SharkNinja 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, dans le cadre d'un usage domestique normal et si le produit est entretenu conformément aux exigences décrites dans le guide de l'utilisateur, sujet aux conditions, aux exclusions et aux exceptions ci-dessous.

Qu'est-ce qui est couvert par cette garantie?

1. L'appareil d'origine et/ou des pièces inusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés jusqu'à un (1) an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans le cas d'un remplacement de l'appareil, la garantie prendra fin six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou pendant le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. SharkNinja se réserve le droit de le remplacer par un appareil de valeur égale ou supérieure.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

1. L'usure normale des pièces (comme les contenants de mélange, les couvercles, les tasses, les lames, les marmites amovibles, les grilles, les moules et les bases de mélangeur, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le <https://www.ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories>.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (par exemple : le fait de ne pas laisser le bloc moteur à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accessoires.
5. Les défectuosités causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défectuosités induisent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le <https://support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca> pour obtenir de l'information sur les soins et entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 855 520-7816** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à <https://www.ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee> et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

Comment présenter une demande de service sous garantie

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1 855 520-7816** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour. Nous vous demandons également d'enregistrer votre produit en ligne à <https://www.ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee> et d'avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez, afin que nous puissions mieux vous aider.

De quelle manière les lois d'État s'appliquent-elles?

Cette garantie vous accorde des droits légaux spécifiques et vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre. 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 peut ne pas s'appliquer à votre cas.
