

NINJA

COFFEE BAR®

CF097 series

OWNER'S GUIDE
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DEL PROPIETARIO



ninjacoffeebar.com
1-877-646-5288

IMPORTANT SAFEGUARDS

For Household Use Only

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR NINJA COFFEE BAR®.

Safety Signal Words

This manual and the safety labels attached to this appliance utilize signal words that signify safety hazards with different levels of severity.

Below are the words used and the definitions for these words:

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

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

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

THIS BOOK COVERS MODEL NUMBERS:

CF097

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz.

Power: 1400 Watts

Water Reservoir

Capacity: 50 Ounces

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

WARNING:

To reduce the risk of fire, electric shock, serious injury, death or damage when using this appliance, follow these basic safety precautions.

General Precautions

- 1 **DO NOT** allow young children to operate the appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 2 To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT** force into outlet or try to modify to fit.
- 3 To protect against electrical shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to come into contact with water or any other liquid.
- 4 Allow the appliance to cool before taking off parts and before cleaning.
- 5 **NEVER** carry the appliance by the power cord or yank it to disconnect from electrical outlet; instead grasp the plug and pull to disconnect.
- 6 **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner.
- 7 **DO NOT** let the power cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces such as the stove.
- 8 Extension cords are not recommended for use with this product.

- 9 **DO NOT** remove the brew basket or carafe while the appliance is brewing. **Scalding may occur if any of these parts are removed during brewing cycles.**
- 10 The use of an accessory not recommended by the manufacturer may create an overflow condition and scalding hazard, or result in fire, electric shock, or personal injury.
- 11 **DO NOT** operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
- 21 **DO NOT** use a carafe that has a loose or weakened handle.
- 22 **DO NOT** clean carafe with abrasive cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
- 23 **DO NOT** place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- 24 **DO NOT** use for carbonated beverages.
- 25 **DO NOT** drink directly from the carafe. Liquid from the carafe may be very hot.
- 26 **DO NOT** use the carafe to store any other type of food when not in use.
- 27 **DO NOT** place carafe in dishwasher.

Operating Notice

- 12 **DO NOT** use well water, use tap water.
- 13 Clogging and backing up of water and/or coffee in the filter basket can occur under any of the following conditions: The use of coffee that is too finely ground; using two or more paper filters; using a permanent filter in conjunction with a paper filter; not cleaning coffee grounds from a permanent filter; or allowing coffee grounds to spill over the filter.
- 14 **ALWAYS** use appliance on a dry, level surface.
- 15 **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 16 **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use outdoors.
- 17 **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 18 **DO NOT** reach across top of brewer to froth during brewing. Steam is released from vent on top of brewer and can result in a steam burn.
- 28 Ensure that the carafe is completely empty before starting a cleaning or brewing cycle. Starting a cycle with water or coffee in the carafe will cause an overflow.
- 29 To prevent illness from bacterial growth in the appliance, follow all cleaning instructions in the "Care & Maintenance" section of this owner's guide.

Maintenance

- 30 Remove the power cord from the electrical outlet and allow unit to cool before removing brew basket, water reservoir, or filters before surface cleaning.
- 31 If the product is not operating properly contact SharkNinja Operating LLC at 1-877-646-5288 or ninjacoffeebar.com for examination, repair or adjustment.
- 32 Clean the system on a weekly basis.

Cord Statement

- 33 A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 34 **DO NOT** use extension cords with this product.

Thermal Carafe

- 19 The carafe is designed for use with this appliance. It must never be used on a range top.
- 20 **DO NOT** place carafe in microwave.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

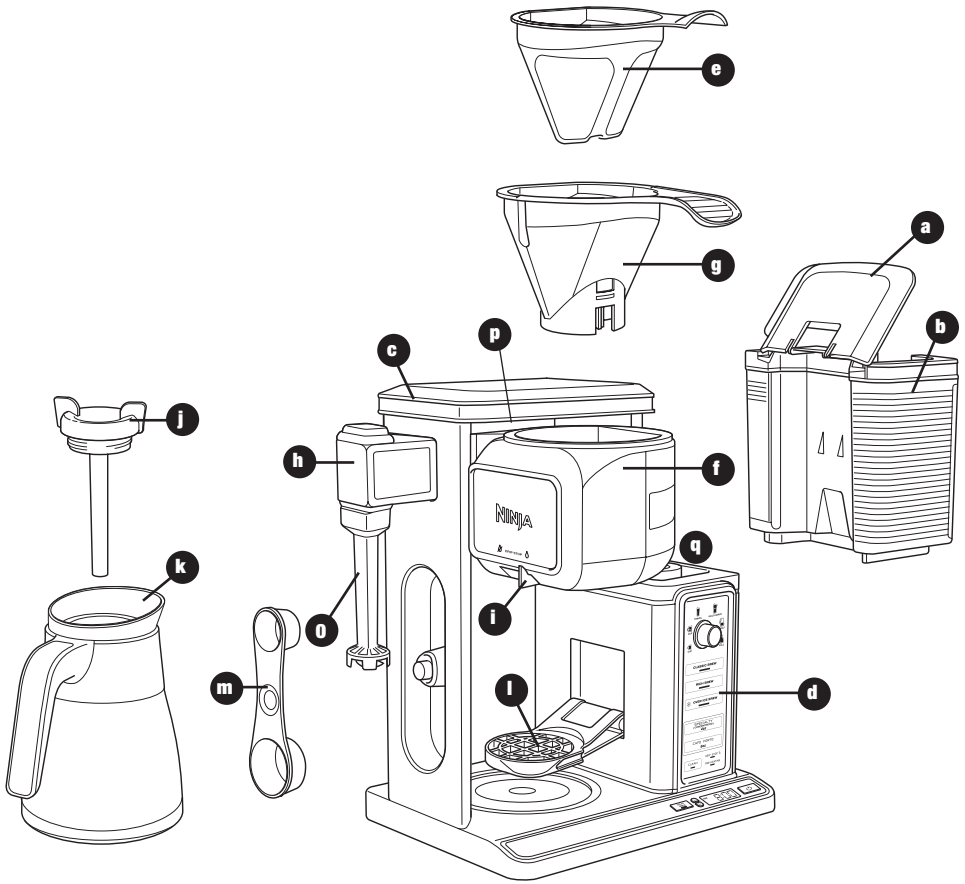


Thank you for
purchasing the
Ninja Coffee Bar®.

Getting To Know Your Ninja Coffee Bar	5
Control Panel	6
Features Of The Ninja Coffee Bar	7
Before First Use	8
Setting The Clock and Delay Brew	9
Assembly	10
Preparing and Using the Ninja Coffee Bar	12
How Much Coffee Do You Get In Your Cup?	12
Would You Like A Hotter Coffee?	12
Pre-Heating	12
Filling The Brew Basket With Coffee	13
Drip Stop	14
Brewing Coffee	14
Classic and Rich Brew	14
Over Ice Brew	15
Signature Brews: Specialty and Cafe Forte Brew	15
Frothing Your Milk	16
Care & Maintenance	17
Cleaning After A Brew	17
How To Clean & Descale the Brewing System	18
Troubleshooting Guide	19
Replacement Parts	21
Warranty & Registration	22

Getting To Know Your Ninja Coffee Bar®

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



a Flip-Top Water Reservoir Lid

b Removable Water Reservoir

c Brewer

d Control Panel

e Permanent Filter

f Swinging Brew Basket

g Removable Filter Holder

h Integrated Frother

i Drip Stop Toggle

j Brew-through Carafe Lid

k Thermal Carafe

l Multi-Serve Cup Platform

m Double-Sided Scoop: Carafe Side and Single Serve Side

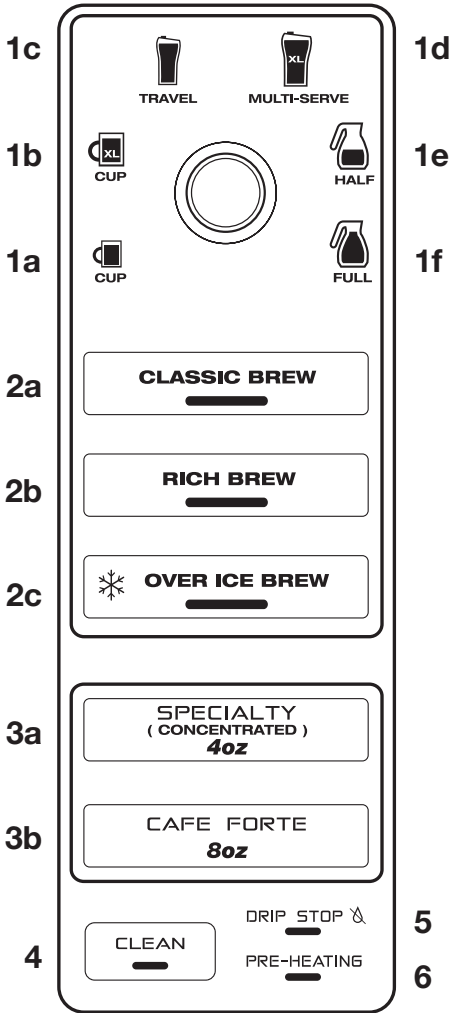
n Power Cord & Wrap (not shown)

o Frother Whisk

p Showerhead

q Water Tank Shelf

Control Panel



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



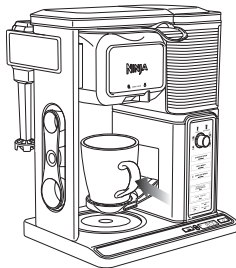
Features of the Ninja Coffee Bar®

- **Thermal Flavor Extraction® Technology** - Blends Precision Water Delivery with automated controls for Calibrated Temperature, Pre-infusion, Coffee Saturation, and Flavor Richness. Ninja's Thermal Flavor Extraction technology can truly unlock the full flavor potential of your coffee.
- **Custom Brews** – Ability to brew directly into your favorite cup, travel mug, or carafe.
- **Brew Types** – control the strength and style of your coffee:
 - a. Classic Brew for smooth, balanced flavor from your favorite coffee.
 - b. Rich Brew for a richer, never-bitter coffee flavor that stands up to milk, cream, or flavoring.
 - c. Over Ice Brew for a smooth, rich, freshly brewed iced coffee that's not watered down.
 - d. Specialty Brew to create a super-rich concentrate to use as a key ingredient in all kinds of hot milk-based, iced, and frozen coffeehouse-style drinks.
 - e. Cafe Forte for deep, full-bodied, and complex flavor that is so rich and drinkable, it tastes great black—no milk or sweeteners needed.
- **Multi-Serve Cup Platform** – Pull it down, place your favorite cup on it and brew directly into it.
- **Removable Water Reservoir with Easy Access Flip-Top Lid** – For quick and easy filling.
- **Auto-iQ™** – The Ninja Coffee Bar knows how much water to use for each size and brew type.
- **50 oz. Thermal Carafe**
- **LED Control Panel with Programmable Digital Clock**
- **24-Hour Programmable Delay Brew Button** – Set it to automatically brew the following morning.
- **Drip Stop** – Stops the flow of coffee from the brew basket, allowing you to pour a cup mid-brew; switch toggle to the closed position to prevent dripping once the brew cycle is finished.
- **Clean Function** – It illuminates when your Ninja Coffee Bar senses that there is hard water calcium buildup in your brewer which can affect the flavor of your coffee. When it illuminates, follow the cleaning instructions in the Care & Maintenance section or printed on the back of your brewer.
- **Audible Ready Signal** – Alerts you that your coffee is ready.
- **Permanent Filter** - The permanent filter is a reusable filter that preserves the natural coffee oils and small coffee particles to provide a robust flavor, similar to what you would experience when using a French press.
- **Pre-Heat** - After plugging in or turning your brewer on from Power Save mode, allow 3 minutes for your brewer to pre-heat. When plugged in, your Ninja Coffee Bar will stay ready in pre-warmed mode unless you put the brewer into power save mode.

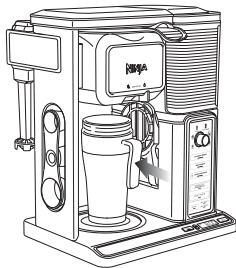
Go to ninjacoffeebar.com for more information and how-to videos.

Brew into a cup or travel mug

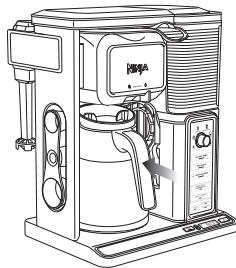
Cup or XL Cup



Travel Mug & XL Multi-Serve



Half Carafe or Full Carafe



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

- ⚠ CAUTION: APPLIANCE CREATES HOT LIQUID. HANDLE WITH CARE.**
- ⚠ CAUTION: DO NOT** remove the vessel while the appliance is running without the Drip Stop in the closed position. Return the vessel quickly and open the Drip Stop to continue the brew.
- ⚠ CAUTION: DO NOT** place the thermal carafe in the dishwasher.
- ⚠ CAUTION: Never** open the brew basket when the coffeemaker is in use.
- ⚠ CAUTION: Please** ensure that you are using at least a 12 oz. cup for the cup size, 14 oz. cup for the tall cup size, 16 oz. travel mug for the travel mug size and 20 oz. travel mug for the XL Multi-Serve size to prevent overflow and a scalding injury.

IMPORTANT: DO NOT run the appliance without water.

IMPORTANT: Always place a vessel beneath the brew basket to receive the brewed coffee.

IMPORTANT: DO NOT overfill the water reservoir. Fill water only to the Max Fill line.

- 1 Remove all packaging material, stickers and labels from the brewer.
NOTE: The thermal carafe is NOT dishwasher safe.
- 2 Wash the water reservoir, permanent filter, thermal carafe and brew basket in warm, soapy water with a soft cloth.
- 3 Rinse and dry thoroughly.
- 4 Before first use, prime the system by running two full carafe cycles with water only. After each cycle is complete, discard the brew.

Setting the Clock & Delay Brew

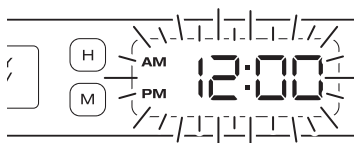


Fig. 1



Fig. 2

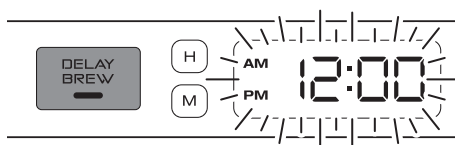


Fig. 3

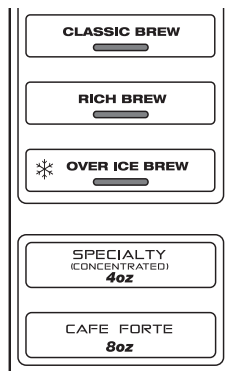


Fig. 4

TO SET THE CLOCK

- 1 Plug the power cord into an electrical outlet. The clock will flash on the control panel to indicate that the time has not been set. **(Fig. 1)**
- 2 Press the H (hour) or M (minute) button until you reach the current time. The AM or PM indicator will illuminate on the left side of the display as you are setting the time. **(Fig. 2)**
- 3 After 5 seconds the clock will stop flashing and the clock will be set.

NOTE: If the clock stops flashing and does not display the correct time of day, pressing the H (hour) or the M (minute) button at any time will cause the clock to flash again. You can now re-program the correct time of day by following the steps above.

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

TO SET THE DELAY BREW TIME

- 1 Press Delay Brew. The Delay Brew button will illuminate and the clock will begin to flash "12:00" or the last delay brew time that was set. **(Fig. 3)**
- 2 While the clock is flashing, press the H (hour) or M (minute) button to set the time that you would like the delay brew to begin. The AM or PM indicator will illuminate on the left side of the display as you are setting the desired time.

- 3 Once the proper time has been set, select the size of the vessel that you would like to brew.
- 4 Select the Brew Type that you desire from the 5 flashing buttons. The selected brew type will be lit. **(Fig. 4)**
- 5 Once the time, brew size, and brew type have been set, allow the Delay Brew to flash and lock in or press the Delay Brew button to activate the Delay Brew. When the Delay Brew is activated, the light on the Delay Brew button will illuminate and an audible signal will play to verify the Delay Brew is set.
- 6 The Delay Brew time is now set and your Ninja Coffee Bar® will automatically brew at the time you programmed.
- 7 Place the appropriate-sized vessel under brew basket for the selected size.

NOTE: To deactivate the Delay Brew cycle, press the Delay Brew button once more and the light on the Delay Brew button will turn off. Any change to the selected brew size or starting any other brew will cancel the programmed Delay Brew.

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

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

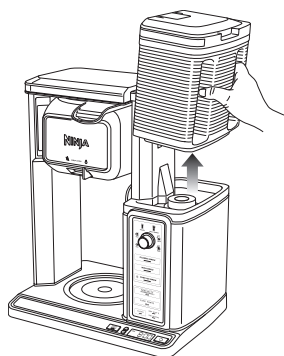


Fig. 5

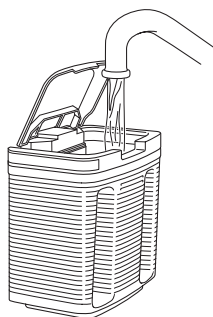


Fig. 6

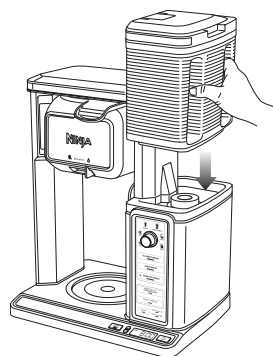


Fig. 7

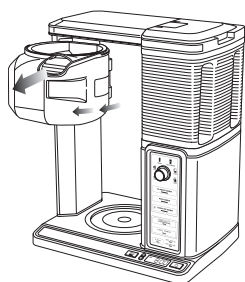


Fig. 8

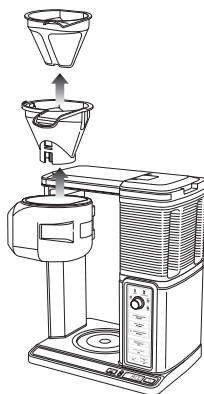


Fig. 9

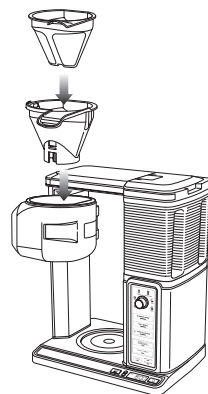


Fig. 10

- 1 Place the brewer on a dry, clean and level surface.
- 2 To easily fill the water reservoir, use the hand grips to lift it straight up off the brewer. **(Fig. 5)** The water reservoir lid flips open for easy filling, and the entire lid is easily removable for quick cleaning. Add fresh, filtered water at or above the minimum fill line for your desired beverage size **(Fig. 6)**, then return the water reservoir to the brewer and lock into place. **(Fig. 7)** Do not fill water reservoir with any other liquids such as brewed coffee, carbonated beverages, etc. as other liquids may damage your brewer.
- 3 Slide brew basket out **(Fig. 8)** and lift both the permanent filter and Removable Filter Holder from the brew basket to remove. **(Fig. 9)** To reinsert, set the permanent filter and Removable Filter Holder back into the brew basket. **(Fig. 10)** When cleaning, you can remove the permanent filter from the brew basket.
- 4 Once the filter is in place, slide the brew basket all the way in until you hear a slight click.

Assembly - cont.

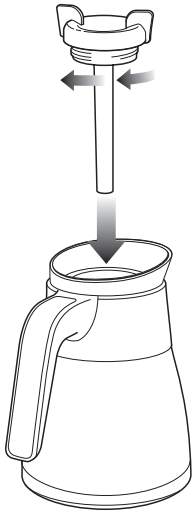


Fig. 11

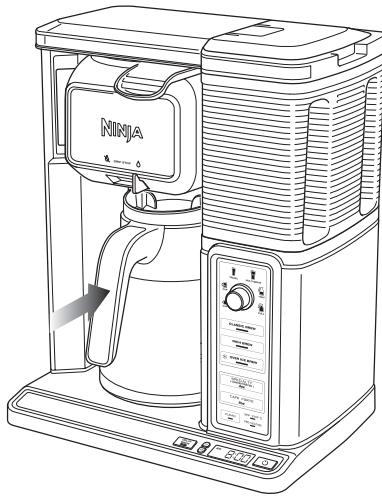


Fig. 12

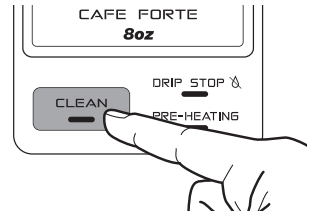


Fig. 13

- 5 Twist the brew-through lid clockwise onto the thermal carafe to lock into place. **(Fig. 11)**
- 6 Center the carafe below the brew basket. **(Fig. 12)**
NOTE: Do not use any coffee for the first two brew cycles in order to clean the brewer.
- 7 Plug the brewer into an electrical outlet.
- 8 Once all parts are securely in place, press the Power Save button then press the CLEAN button to thoroughly clean the machine before first use. **(Fig. 13)**
- 9 Discard the water in the carafe and repeat, beginning with step 2, with one more Clean Cycle of water before first use.

Preparing and Using the Ninja Coffee Bar®

HOW MUCH COFFEE DO YOU GET IN YOUR CUP?

⚠ CAUTION: Please ensure that you are using at least a 12 oz. cup for the cup size, 14 oz. cup for the XL cup size, 16 oz. travel mug for the travel mug size and 20 oz. travel mug for the XL Multi-Serve size to prevent overflow and a scalding injury.

Each size and brew type produces a different amount of coffee to optimize strength, taste, and size.

NOTE: The coffee grounds will absorb some of the water that is brewed, resulting in slightly less brewed coffee than water used.






APPROXIMATE BREW VOLUME

Size/Brew	Classic	Rich	Over Ice (coffee only)	Over Ice (filled with ice)
Cup	9.5 oz.	8.7 oz.	3.8 oz.	9.5 oz.
XL Cup	11.5 oz.	10.3 oz.	4.6 oz.	11.5 oz.
Travel Mug	14 oz.	13.2 oz.	5.9 oz.	14 oz.
XL Multi-Serve	18 oz.	16 oz.	7.3 oz.	18 oz.

Our Specialty Brew is always 4 oz. and Cafe Forte is always 8 oz., so you don't need to adjust the dial for our Signature Brews.

WOULD YOU LIKE A HOTTER COFFEE?

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

	CERAMIC CUP			NINJA® CUP	PAPER CUP
Cup Temperature	Room Temperature	Pre-warmed with hot water	Pre-warmed in microwave with milk	Room Temperature	Room Temperature
Drinking Temperature	Hot 	Hotter 	Hotter 	Hotter 	Hottest 
Why is there a difference?	A cold ceramic mug will steal heat from the coffee as it warms itself up.	If the mug is already warm, it will not steal as much heat from the coffee.	Just like your cold mug, cold milk lowers the temperature of your coffee.	The Ninja double wall cup is designed to retain initial coffee temp better than a ceramic cup.	Unlike a ceramic mug, a thinner paper cup does not steal substantial heat from the coffee.

PRE-HEATING

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

Preparing and Using the Ninja Coffee Bar® - cont.

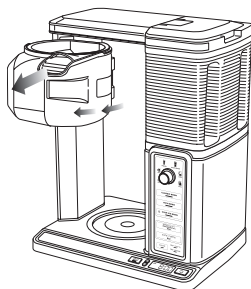


Fig. 14

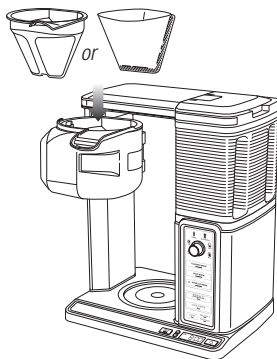


Fig. 15

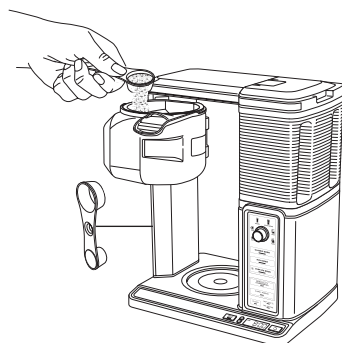


Fig. 16

FILLING THE BREW BASKET WITH COFFEE

For best results, use the below measurements of ground coffee for each size brew—the amount of ground coffee for each size will remain the same for any brew type that you select. For example, if you select Cup and Classic Brew, you will use the same amount of coffee grounds as if you select Cup and Over Ice Brew.

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

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

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

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

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

Serving Size	Ninja® Scoop	Tablespoons
Cup / XL Cup	2–3 small scoops	2–3 Tbsp.
Travel Mug / XL Multi-serve	3–5 small scoops	3–5 Tbsp.
Half Carafe	3–4 big scoops	6–8 Tbsp.
Full Carafe	4–6 big scoops	8–12 Tbsp.
Signature Brews	Ninja® Scoop	Tablespoons
Specialty (4oz. Brew)	2 big scoops	4 Tbsp.
Cafe Forte (8oz. Brew)	2 big scoops	4 Tbsp.

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

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

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

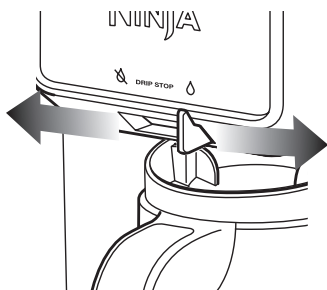


Fig. 17

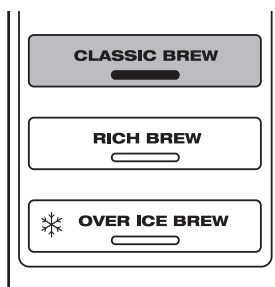


Fig. 18

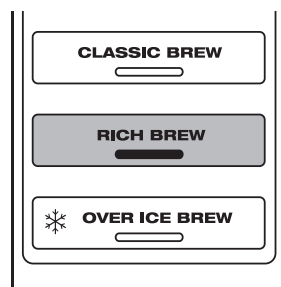


Fig. 19

DRIP STOP

NOTE: If the Drip Stop is closed before you begin a brew, the brewer will notify you with 5 beeps and the Drip Stop light will be illuminated. Set the Drip Stop to the open position and select your brew concentration level.

CAN'T WAIT FOR THAT FIRST CUP TO BE READY?

When brewing a carafe, close the Drip Stop to pause the brew cycle and pour a cup. Remember to reopen the Drip Stop to complete the brew. (Fig. 17)

NOTE: If you forget to open the Drip Stop, the Ninja Coffee Bar® will pause the brew, and after 20 seconds it will give you a friendly audible reminder. After 6 minutes the brew will be canceled.

CAN'T WAIT FOR THE LAST FEW DROPS?

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

NOTE: While the Drip Stop is closed the Drip Stop indicator will light up in the bottom right hand corner of the control panel.

NOTE: Remember to open the Drip Stop when you're ready to brew again. If you forget, your Ninja Coffee Bar will give you a friendly audible reminder.

BREWING COFFEE

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

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

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

vessel will cause an overflow.

CUSTOM BREWS: CLASSIC, RICH OR OVER ICE BREW

Classic Brew - For a smooth, balanced flavor.

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

- 1 After filling the water reservoir and adding ground coffee to the filter, be sure that the Drip Stop is open and the reservoir, basket, and filter are securely in place.
- 2 Use the Multi-Serve dial to select the size of coffee you would like to brew. Place the empty vessel that you would like to brew into underneath the brew basket.

NOTE: If making a single cup, lower the Multi-Serve Cup Platform down and center the cup or mug on the platform. Please ensure that you are using at least a 12 oz. cup for the cup size, 14 oz. cup for the tall cup size, 16 oz. travel mug for the travel mug size and 20 oz. travel mug for the XL Multi-Serve size.

- 3 Press the CLASSIC BREW or the RICH BREW button and the brew will begin. (Fig. 18, Fig. 19) Press the CLASSIC BREW or RICH BREW button again to cancel the brew.

NOTE: The brew will begin, stop, and be quiet for a short period of time before it begins again. This process is used to evenly saturate your coffee grounds.

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

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

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

Preparing and Using the Ninja Coffee Bar® - cont.

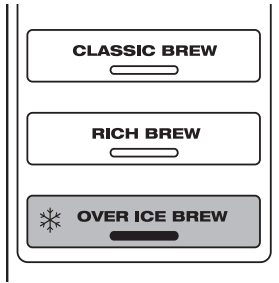


Fig. 20

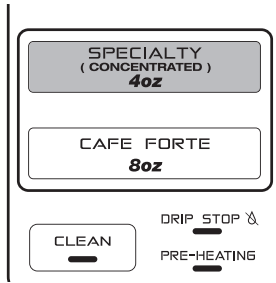


Fig. 21

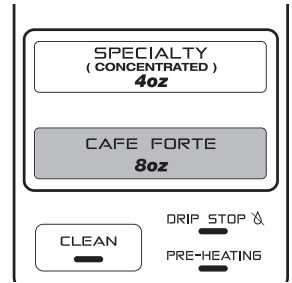


Fig. 22

OVER ICE BREW

Designed to brew hot coffee over ice to lock in the flavor for a rich, freshly brewed, smooth iced coffee without becoming watered down. Be sure your vessel is filled with ice before brewing.

⚠ CAUTION: DO NOT USE GLASSWARE.

- 1 After filling the water reservoir, add ground coffee to the filter (feel free to add more coffee if you like a stronger taste.) Be sure that the Drip Stop is open and the reservoir, basket and filter are in place.
- 2 Use the Multi-Serve dial to select the size of coffee that you would like to brew.
- 3 Before brewing, fill the desired vessel to the top with ice cubes and place the vessel below the brew basket. Press the OVER ICE BREW button and the brew will begin. (Fig. 20) Press the OVER ICE BREW button again or turn the Multi-Serve dial to Off to cancel the brew.

IMPORTANT: Always fill the desired vessel to the top with ice before placing it below the brew basket. Do not add ice to the water reservoir.

NOTE: The brew will begin, stop, and be quiet for a short period of time before it begins again. This process is used to evenly saturate your coffee grounds.

NOTE: If making a carafe of Over Ice Brew, fill the carafe with ice and brew without the brew-through lid.

- 4 The Ninja Coffee Bar® will beep to signal a completed brew. Stir to cool coffee completely.

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

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

NINJA BREWS

Specialty and Cafe Forte brews deliver a specific amount of concentrated coffee for the perfect brew every time. Specialty delivers approximately 4 oz. and Cafe Forte delivers approximately 8 oz.

SPECIALTY OR CAFE FORTE BREW

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

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

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

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

- 2 Place the vessel that you would like to brew into underneath the brew basket. Press the SPECIALTY BREW button or CAFE FORTE button and the brew will begin. (Fig. 21, 22) Press the SPECIALTY BREW button or CAFE FORTE button again or press the Power Save button to cancel the brew.

NOTE: The brew will begin, stop, and be quiet for a short period of time before it begins again. This process is used to evenly saturate your coffee grounds.

NOTE: No matter which size is selected on the Multi-Serve dial, Specialty will always brew 4 oz. and Cafe Forte will always brew 8 oz.

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

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

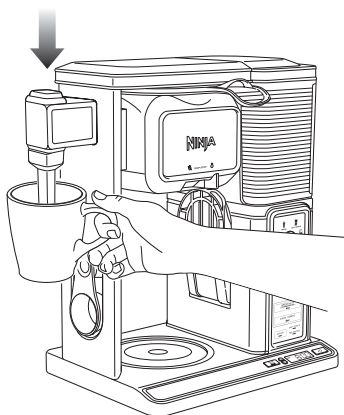


Fig. 23

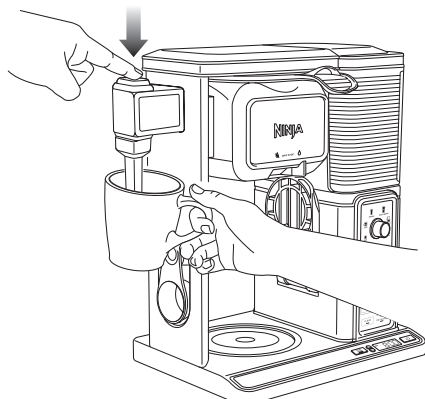


Fig. 24

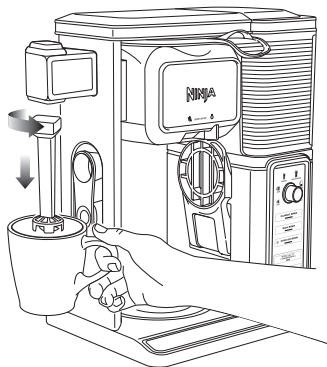


Fig. 25

FROTHING YOUR MILK

- 1 Pour milk into cup, until it is about one-third full. (Use more or less milk depending on your preference.) Microwave for 45-60 seconds for hot milk.
- 2 Move the frother into the ready position by swinging the arm toward the front.
- 3 Hold cup under the frother and submerge the whisk just below the surface of the milk. This allows air to fold into the milk, for the frothiest results. **(Fig. 23)**
- 4 Press and hold the frothing button for 30 to 45 seconds. **(Fig. 24)**
- 5 You can easily remove the frother whisk by twisting it clockwise. Keep your cup below the whisk and carry it to your sink or dishwasher for cleaning. **(Fig. 25)**

CLEANING AFTER A BREW

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

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

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

NOTE: Do not leave water in or underneath the water reservoir unused for multiple days. Rinse and replace with fresh water.

- 1 Before cleaning, close the Drip Stop.
- 2 After each brew is complete and the coffee grounds have cooled, carefully remove the permanent filter and wash. If using a paper filter, simply discard. Remove brew basket from the brewer, rinse and wash with soap and warm water.

- 3 After each froth, rinse thoroughly or place the frother whisk on top rack of dishwasher.

NOTE: The swinging brew basket and thermal carafe are not dishwasher safe.

NOTE: The flip-top reservoir lid is not dishwasher safe.

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

- 4 Wash the thermal carafe and brew-through lid with soap and warm water. Use a bottle brush or a cloth to wash the inside of the carafe.

NOTE: The brew-through lid, permanent filter and water reservoir are top shelf dishwasher safe.

- 5 Wipe machine down with a warm cloth with soap and water to clean the shower head, the water reservoir shelf, the water reservoir, flip-top water reservoir lid, the removable filter carrier and Filter Carrier Insert **Do not immerse the base in water.**

NOTE: For best results, use a bottle brush. This will allow you to scrub all of the inside with soap and hot water.

CLEANING YOUR THERMAL CARAFE

We recommend rinsing your carafe with warm soapy water.

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

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



CLEANING YOUR WATER RESERVOIR

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

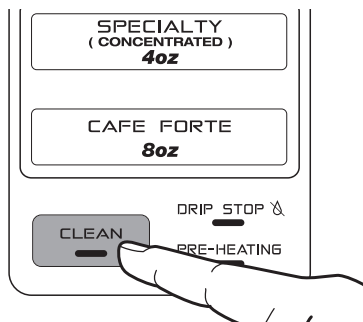


Fig. 26

HOW TO CLEAN & DESCALE THE BREWING SYSTEM

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

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

The CLEAN button will illuminate when your Ninja Coffee Bar senses there is a calcium buildup on your machine which may be affecting the flavor of your coffee. To clean your machine and keep the same great taste of Ninja® coffee, follow the directions below.

- 1 Select the carafe size and set the carafe in place beneath the brew basket.
- 2 Use a descaling solution and follow the directions on the package. Fill the water reservoir up to but not exceeding the Clean Cycle Max Fill line (30 oz.)

OR

Fill the water reservoir to the cup line (11 oz.) with white vinegar, then fill the rest of the water reservoir with water up to but not exceeding the Clean Cycle Max Fill line (30 oz.)

IMPORTANT: Use only white vinegar.

- 3 Once the water reservoir is filled with your cleaning solution and water mixture (**not exceeding the Max Fill line**), simply press the CLEAN button to activate the Clean Cycle. (Fig. 26)

NOTE: The Clean Cycle takes approximately 8 minutes to fully descale and clean the machine.

- 4 Once the Clean Cycle is complete, empty and rinse the carafe and water reservoir. Please take special care to thoroughly clean the carafe and water reservoir to remove any cleaning solution that could affect the flavor of your coffee.
- 5 Once the CLEAN light turns off, fill the water reservoir with water up to but not exceeding the Max Fill line (30 oz.) and run 2 more Clean Cycles with fresh water to rinse the internal parts of the brewer.

NOTE: If the Clean light illuminates on the next brew after a Clean Cycle, this means there is still calcium buildup on the brewer. Repeat steps above and the Clean light will automatically shut off when it senses your Ninja Coffee Bar is clean and free of calcium buildup.

Please call Customer Service at 1-877-646-5288 if the brewer needs any servicing.



Troubleshooting Guide

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
Sediment in my coffee.	<p>If there is sediment at the bottom of the brewed coffee, this may be due to using finely ground coffee in the permanent filter.</p> <p>To reduce the amount of sediment in the brewed coffee use a slightly coarser grind or use a paper filter.</p>
Grounds in my coffee.	<p>If there are grounds in your coffee, check to make sure the brew basket did not overflow.</p> <p>If there are too many grounds in the brew basket, or you are using a fine ground coffee, the grounds will flow into an overflow channel designed to make sure overflow is captured in the brew vessel. For best results use medium ground coffee in the recommended measurements.</p>
Brew basket dripping after brew.	<p>Check to see if the Drip Stop toggle is set to the closed, no-drip position.</p> <p>If the Drip Stop is set to the closed, no drip position and the brewer continues to drip, run a Clean Cycle or wash the brew basket thoroughly with warm, soapy water.</p>
Paper filter falling over.	<p>The Ninja Coffee Bar® is designed to take a #4 cone filter. Be sure you are using this size and shape for best results.</p> <p>Be sure the paper filter is firmly pressed into the brew basket.</p> <p>Wet the corners of the filter for best results.</p> <p>If problem persists, try using the permanent filter.</p>
Coffee is not hot enough.	<p>To keep your coffee hotter longer, pre-heat your mug or carafe by rinsing it with hot water from the tap.</p> <p>If using a microwave safe mug with cream or milk, try pre-heating the cream or milk in the microwave for 30 seconds.</p> <p>NOTE: Never place carafe in the microwave.</p>
Over Ice Brew is not cold.	<p>The Over Ice Brew is designed to brew hot coffee over ice to lock in the flavor for rich, smooth iced coffee. Make sure your cup, travel mug, or carafe is filled all the way to the top with ice cubes.</p>
Weak coffee.	<p>If the coffee tastes weak, try adding more coffee grounds into the brew basket for the next brew cycle.</p> <p>If the coffee is still weak after adding more coffee grounds, try Rich Brew to make a stronger, more concentrated cup.</p>
Coffee too strong.	<p>Try using a coarser grind.</p> <p>If the coffee is still too strong, try using less coffee grounds.</p>
Brew will not start.	<p>Make sure the Power Save Button light is illuminated. Check to make sure the brewer is plugged in and water is in the water reservoir.</p> <p>If the Drip Stop is in the open position, check that the brew basket is pushed all the way into the brewer.</p> <p>If you hear 5 beeps, check that the Drip Stop is in the open position.</p> <p>NOTE: The brew will begin, stop, and be quiet for a short period of time before it begins again. This process is used to evenly saturate your coffee grounds.</p>
Brew cycle is too slow.	<p>A carafe brew will take approximately 8 minutes and the single cup will take approximately 4 minutes.</p> <p>If the brew cycle is taking longer than normal, run the Clean Cycle with the descaling solution.</p>

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS												
My cup, travel mug or carafe overflowed.	<p>The cup, travel mug or carafe may not have been empty prior to brewing.</p> <p>The water exceeded the Max Fill line on the water reservoir prior to brewing.</p> <p>The Ninja Coffee Bar® is designed to dispense the following amounts on Classic brew:</p> <table border="0"> <tr> <td>Cup</td> <td>9.5 oz.</td> </tr> <tr> <td>XL Cup</td> <td>11.5 oz.</td> </tr> <tr> <td>Travel Mug</td> <td>14 oz.</td> </tr> <tr> <td>XL Multi-Serve</td> <td>18 oz.</td> </tr> <tr> <td>Half Carafe</td> <td>28 oz.</td> </tr> <tr> <td>Carafe</td> <td>43 oz.</td> </tr> </table> <p>Please ensure that you are using at least a 12 oz. cup for the cup size, 14 oz. cup for the XL Cup size, 16 oz. travel mug for the travel mug size and 20 oz. travel mug for the XL Multi-Serve size.</p> <p>NOTE: On Rich Brew and Over Ice Brew there will be less volume dispensed. Specialty Brew will deliver approximately 4 oz. and Cafe Forte will deliver approximately 8 oz.</p>	Cup	9.5 oz.	XL Cup	11.5 oz.	Travel Mug	14 oz.	XL Multi-Serve	18 oz.	Half Carafe	28 oz.	Carafe	43 oz.
Cup	9.5 oz.												
XL Cup	11.5 oz.												
Travel Mug	14 oz.												
XL Multi-Serve	18 oz.												
Half Carafe	28 oz.												
Carafe	43 oz.												
Brew basket overflowed.	Check the amount of coffee or type of grind used.												
My water reservoir is leaking.	If water was filled above the Max Fill line, water may overflow from the overflow hole at the top of the hand grip. Remove the water reservoir from the brewer and empty to the Max Fill line.												
Water left in my reservoir.	<p>Ninja Coffee Bar allows you to fill the reservoir up to but not exceeding the Max Fill line and Auto-iQ™ One-Touch Intelligence will only use the water needed for the brew size and style selected.</p> <p>After a brew you may notice leftover water in your water reservoir after filling to the minimum fill line of the size selected. The water reservoir markings are minimum fill lines that indicate if there is enough water for the proper brew size in the reservoir, but all brew styles use different amounts of water to create the proper flavor and concentration. You can brew multiple cups before needing to refill.</p>												
Does it take coffee pods?	This brewer is designed to brew coffee grounds only. Do not insert pods or K-Cups®.												
My Ninja Coffee Bar® is leaking.	<p>If the leak is coming from the brew basket, be sure all the parts are fit securely in the brewer.</p> <p>If the leak is coming from the bottom of the brewer, call customer service at 1-877-646-5288.</p>												
My Ninja Coffee Bar® beeped and did not complete the full brew that I selected.	<p>Ensure the water reservoir is locked in place and is filled with enough water for the desired brew.</p> <p>Check the CLEAN indicator light. If illuminated, run a Clean Cycle with the appropriate descaling solution or a white vinegar mixture. See Care & Maintenance section.</p> <p>Check the Drip Stop indicator light. If illuminated, ensure the brew basket is fully inserted into the brewer and open the Drip Stop once the vessel is placed under the brew basket.</p> <p>If the problem persists, please call customer service at 1-877-646-5288.</p>												
Why is the second cup that I brewed hotter than the first cup?	Once the Ninja Coffee Bar® has brewed the first cup, the brewing system is pre-warmed. This enables any following brews to be slightly hotter. For a hot first cup, try pre-warming your mug. Or after plugging in or turning on your brewer from Power Save mode, allow 3 minutes for your brewer to preheat.												

*K-Cup is a registered trademark of Keurig Green Mountain, Inc. Use of the K-Cup trademark does not imply any affiliation with or endorsement by Keurig Green Mountain, Inc.

Troubleshooting Guide - cont.

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

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

Replacement Parts

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid. For assistance with warranty service options or customer support, please call our customer care and product specialists at 1 (877) 646-5288 or visit ninjacoffeebar.com.

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

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

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

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

Product Registration

Please visit ninjacoffeebar.com or call 1-877-646-5288 to register your new Ninja® product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering, you acknowledge to have read and understood the instructions for use and warnings set forth in the accompanying instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour usage domestique seulement

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

Mots indicateurs de sécurité

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

Voici les mots utilisés et leurs définitions :

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

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

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

CE GUIDE PORTE SUR LE NUMÉRO DE MODÈLE :
CF097

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension : ~120 V, 60 Hz
Puissance : 1 400 W
Capacité du réservoir d'eau 1,49 l (50 onces)

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

AVERTISSEMENT :

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

Précautions générales

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

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

Avis d'utilisation

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

Carafe thermique

- 19 La carafe est conçue pour être utilisée avec cet appareil. Elle ne doit jamais être utilisée sur le dessus d'une cuisinière.
- 20 **NE METTEZ PAS** la carafe au four micro-ondes.

- 21 **N'UTILISEZ PAS** une carafe avec une poignée lâche ou fragilisée.
- 22 **NE NETTOYEZ PAS** la carafe avec des nettoyants abrasifs, des tampons de laine d'acier ou tout autre matériel abrasif.
- 23 **NE PLACEZ PAS** la carafe sur un élément électrique ou un élément au gaz chaud ou à proximité de celui-ci, ou dans un four chaud.
- 24 **NE L'UTILISEZ PAS** pour des boissons pétillantes.
- 25 **NE BUVEZ PAS** directement de la carafe. Le liquide dans la carafe pourrait être très chaud.
- 26 **N'UTILISEZ PAS** la carafe pour stocker tout autre type d'aliment lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- 27 **NE METTEZ PAS** la carafe dans le lave-vaisselle.
- 28 Assurez-vous que la carafe est complètement vide avant de commencer un cycle de nettoyage ou d'infusion. Commencer un cycle avec de l'eau ou du café dans la carafe causera un débordement.
- 29 Afin d'éviter les maladies liées à la croissance bactérienne dans l'appareil, suivez toutes les instructions de nettoyage figurant dans la section « Soins et entretien » du présent guide d'utilisation.

Entretien

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

Avis sur le cordon

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



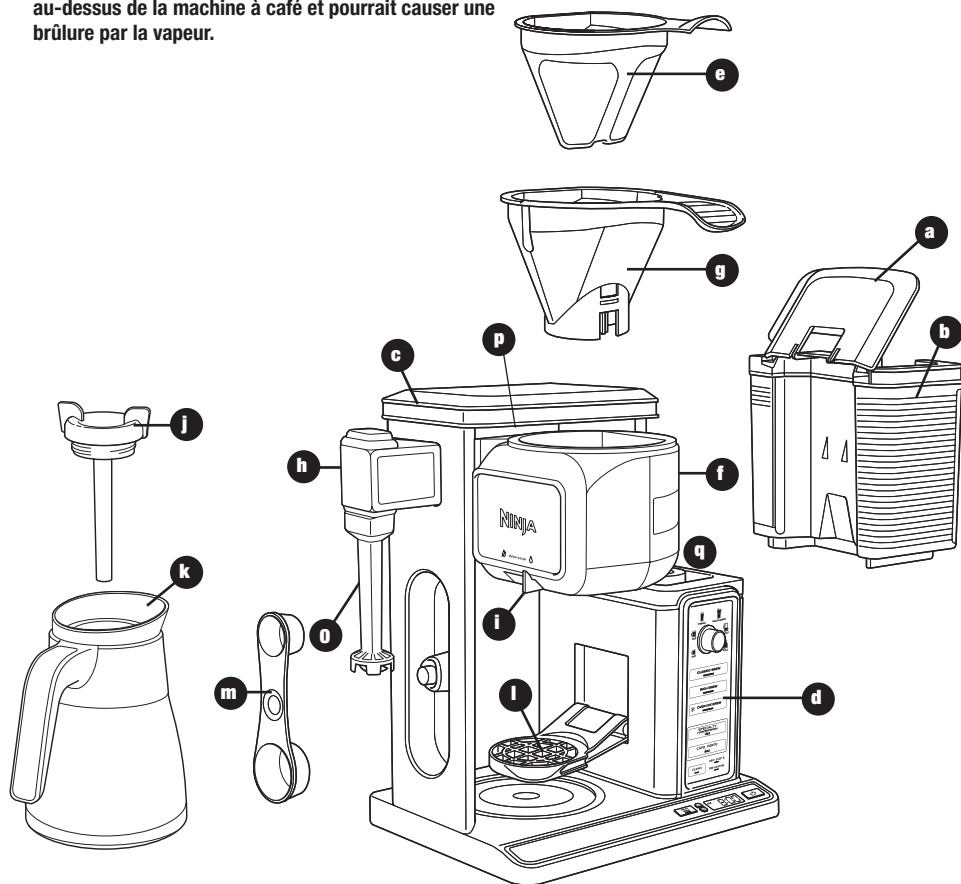
Table des matières

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

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

Apprendre à connaître votre Ninja Coffee Bar^{MD}

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



a couvercle à bascule pour le réservoir d'eau

b Réservoir d'eau amovible

c Machine à café

d Panneau de commande

e Filtre permanent

f Panier à infusion pivotant

g Porte-filtre amovible

h Buse à mousser intégrée

i Interrupteur de soupape d'arrêt d'écoulement

j Couvercle de carafe laissant passer l'infusion

k Carafe thermique

l Plate-forme de service de tasses multiples

m Cuillère à deux côtés : côté carafe et côté portion unique

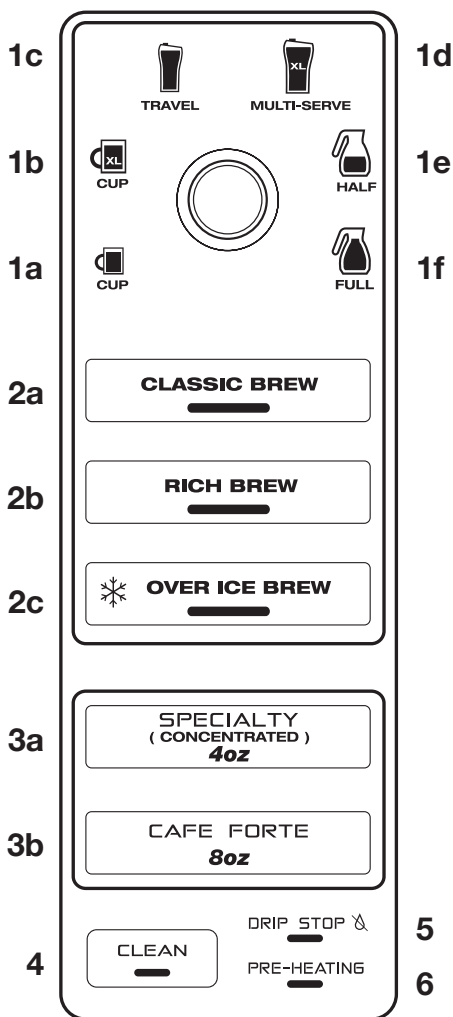
n Cordon d'alimentation et attache (non illustrée)

o Fouet à mousser

p Douchette

q Plateau du réservoir d'eau

Panneau de commande



- 1 Cadran à services multiples
 - a Cup (Tasse)
 - b XL Cup (Tasse TG)
 - c Travel Mug (Tasse de voyage)
 - d XL Multi-Serve (Multi-portions)
 - e Half Carafe (Demi-carafe)
 - f Full Carafe (Carafe pleine)
- 2 Types d'infusion personnalisés
 - a Bouton Classic Brew (Infusion classique)
 - b Bouton Rich Brew (Infusion riche)
 - c Bouton Over Ice Brew (Infusion sur glace)
- 3 Infusions spéciales Ninja^{MD}
 - a Bouton Specialty Brew (Infusion spécialisée)
 - b Bouton Cafe Forte Brew (Infusion Café Forte)
- 4 Bouton/voyant Intelligent Clean Cycle (Cycle de nettoyage intelligent)
- 5 Voyant Drip Stop (Soupape d'arrêt d'écoulement)
- 6 Voyant Pre-Heat (Préchauffage)

Interface utilisateur secondaire

- 7 Bouton Delay Brew (Infusion différée)
- 8 Boutons Heure et Minute de l'horloge
- 9 Horloge numérique programmable
- 10 Bouton Économie d'énergie



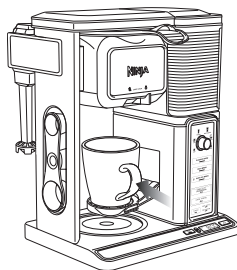
Caractéristiques du Ninja Coffee Bar^{MD}

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

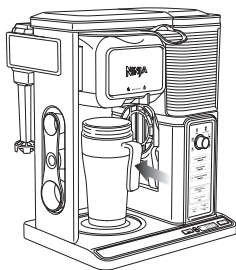
Rendez-vous sur ninjacoffeebar.com pour obtenir davantage d'informations et regarder des vidéos d'instruction.

Infusion dans une tasse ou une tasse de voyage

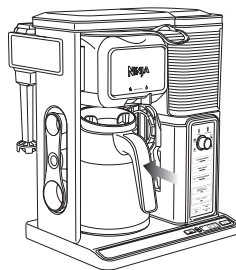
Tasse ou Tasse TG



Tasse de voyage et Multi-portions TG



Demi-carafe ou Carafe pleine



Avant la première utilisation

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

- ⚠ **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL PRODUIT DU LIQUIDE CHAUD. MANIPULER AVEC PRÉCAUTION.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : NE retirez PAS le contenant pendant que l'appareil fonctionne et que la soupape d'arrêt d'écoulement est en position ouverte. Remplacez rapidement le contenant et ouvrez la soupape d'arrêt d'écoulement pour continuer l'infusion.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : NE METTEZ PAS la carafe dans le lave-vaisselle.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : n'ouvrez jamais le panier à infusion pendant que la machine à café fonctionne.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : assurez-vous d'utiliser une tasse d'au moins 355 ml (12 oz) pour le format Tasse, une tasse d'au moins 414 ml (14 oz) pour le format Tasse TG, une tasse de voyage d'au moins 473 ml (16 oz) pour le format Tasse de voyage et une tasse de voyage d'au moins 591 ml (20 oz) pour le format Multi-portions TG afin de prévenir un débordement et un échaudage.**

IMPORTANT : NE FAITES PAS FONCTIONNER l'appareil sans eau.

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

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

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

REMARQUE : la carafe thermique NE VA PAS au lave-vaisselle.

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

Réglage de l'horloge et de l'infusion différée

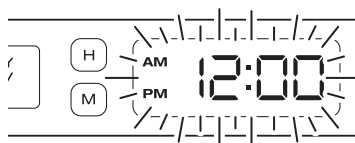


Fig. 1



Fig. 2

POUR RÉGLER L'HORLOGE

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

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

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

POUR RÉGLER L'HEURE D'INFUSION DIFFÉRÉE

- 1 Appuyez sur le bouton Delay Brew (Infusion différée). Le bouton Delay Brew (Infusion différée) s'allumera, et l'horloge commencera à clignoter en indiquant « 12:00 » ou la dernière heure d'infusion différée réglée. (Fig. 3)
- 2 Pendant que l'horloge clignote, appuyez sur le bouton H (heure) ou M (minute) pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que l'infusion différée commence. Le voyant AM ou PM à la gauche de l'affichage s'allumera tandis que vous réglez l'heure souhaitée.

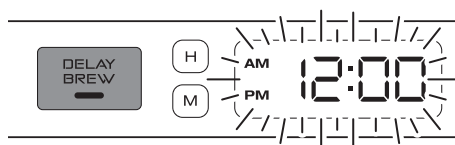


Fig. 3

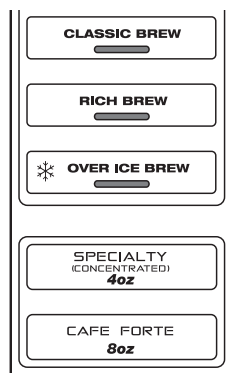


Fig. 4

- 3 Une fois l'heure correcte réglée, sélectionnez le format de contenant que vous souhaitez remplir.
- 4 Sélectionnez le type d'infusion souhaité parmi les 5 boutons clignotants. Le type d'infusion sélectionné s'allumera. (Fig. 4)
- 5 Une fois l'heure, le format de l'infusion et le type d'infusion réglés, laissez le voyant Delay Brew (Infusion différée) clignoter et se verrouille ou appuyez sur le bouton Delay Brew (Infusion différée) pour activer l'infusion différée. Lorsque l'infusion différée est activée, le voyant du bouton Delay Brew (Infusion différée) s'allume, et un signal sonore se fait entendre pour confirmer que l'infusion différée est réglée.
- 6 L'heure de l'infusion différée est maintenant réglée, et votre Ninja Coffee Bar^{MD} commencera automatiquement l'infusion à l'heure que vous avez programmée.

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

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

IMPORTANT : assurez-vous que la soupape d'arrêt d'écoulement est en position ouverte.

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

Assemblage

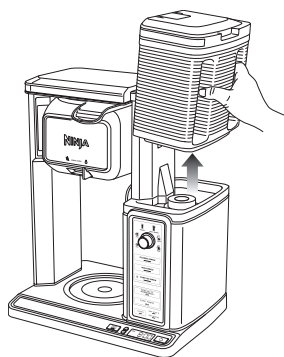


Fig. 5

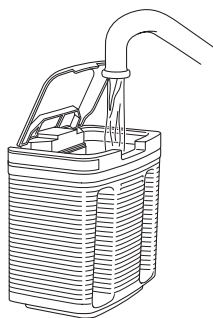


Fig. 6

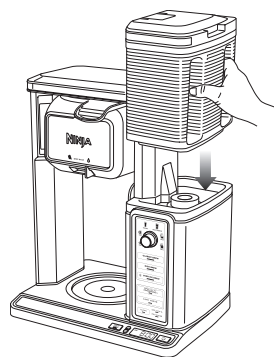


Fig. 7

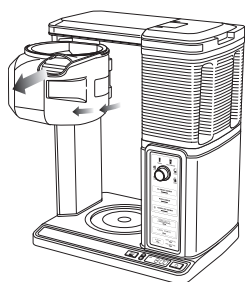


Fig. 8

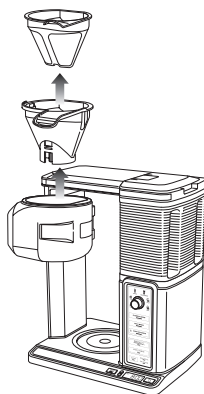


Fig. 9

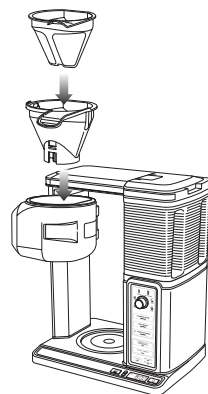


Fig. 10

- 1 Placez la machine à café sur une surface plane, propre et sèche.
- 2 Pour remplir facilement le réservoir d'eau, utilisez les poignées pour le soulever de la machine à café, directement vers le haut. **(Fig. 5)** Le couvercle du réservoir d'eau bascule pour un remplissage facile, et le couvercle entier est amovible pour un nettoyage rapide. Ajoutez de l'eau fraîche et filtrée au moins jusqu'à la ligne de remplissage minimum pour le format souhaité de votre boisson **(Fig. 6)**, puis remettez le réservoir d'eau dans la machine à café et verrouillez-le en place. **(Fig. 7)** Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec tout autre liquide, comme du café infusé, des boissons pétillantes, etc., car d'autres liquides pourraient endommager votre machine à café.
- 3 Faites glisser le panier à infusion pour le sortir **(Fig. 8)** et soulevez le filtre permanent ainsi que le porte-filtre amovible du panier à infusion pour les retirer. **(Fig. 9)** Pour les remettre en place, replacez le filtre permanent et le porte-filtre amovible dans le panier à infusion. **(Fig. 10)** Lors du nettoyage, vous pouvez retirer le filtre permanent du panier à infusion.
- 4 Une fois le filtre en place, insérez entièrement le panier à infusion en le faisant glisser, jusqu'à ce que vous entendiez un léger déclic.

Assemblage – (suite)

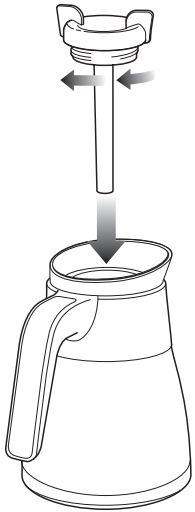


Fig. 11

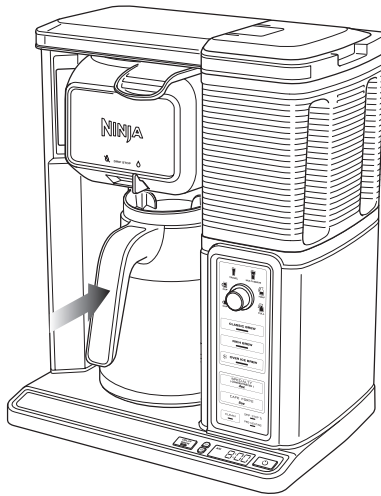


Fig. 12

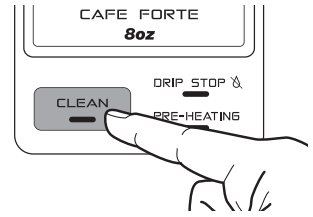


Fig. 13

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

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

Préparation et utilisation du Ninja Coffee Bar^{MD}

QUELLE QUANTITÉ DE CAFÉ OBTENEZ-VOUS DANS VOTRE TASSE?

⚠ AVERTISSEMENT : assurez-vous d'utiliser une tasse d'au moins 355 ml (12 oz) pour le format Tasse, une tasse d'au moins 414 ml (14 oz) pour le format Tasse TG, une tasse de voyage d'au moins 473 ml (16 oz) pour le format Tasse de voyage et une tasse de voyage d'au moins 591 ml (20 oz) pour le format Multi-portions TG afin de prévenir un débordement et un échaudage.

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

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

VOLUME D'INFUSION APPROXIMATIF






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

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

Français

AIMERIEZ-VOUS UN CAFÉ PLUS CHAUD?

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

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

PRÉCHAUFFAGE

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

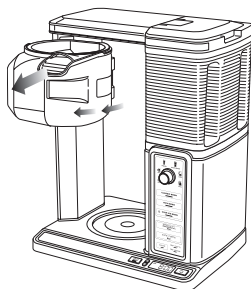


Fig. 14

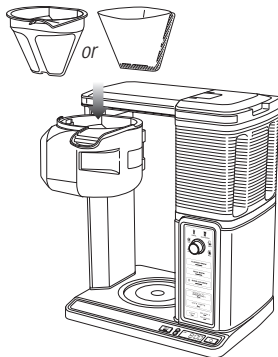


Fig. 15

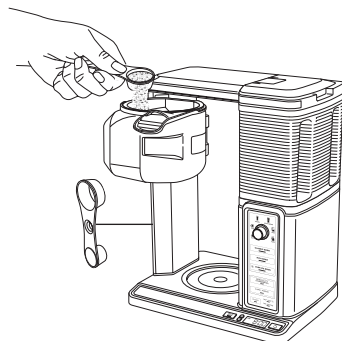


Fig. 16

REMPLISSAGE DU PANIER À INFUSION DE CAFÉ

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

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

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

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

- Placez le filtre permanent ou un filtre en papier conique n° 4 dans le panier à infusion. Si vous utilisez un filtre en papier, retirez d'abord le filtre permanent du panier à infusion. Ensuite, pliez un filtre en papier conique no 4 le long des coutures et insérez-le fermement dans le panier à infusion. (Fig. 15)

- Utilisez la cuillère Ninja et respectez les mesures dans le tableau pour remplir le filtre. Ces mesures sont basées sur des cuillères rases – ajustez-les selon vos goûts. (Fig. 16) Nous suggérons d'utiliser une mouture moyenne si vous moulez des grains entiers.

Format	Cuillère Ninja ^{MD}	Cuillères à table
Tasse/Tasse TG	2 ou 3 petites cuillères	2 à 3 c. à table
Tasse de voyage/ Multi-portions TG	3 à 5 petites cuillères	3 à 5 c. à table
Demi-carafe	3 ou 4 grandes cuillères	6 à 8 c. à table
Carafe pleine	4 à 6 grandes cuillères	8 à 12 c. à table
Infusions spéciales	Cuillère Ninja ^{MD}	Cuillères à table
Spécialisée (infusion de 118 ml [4 oz])	2 grandes cuillères	4 c. à table
Café Forte (infusion de 237 ml [8 oz])	2 grandes cuillères	4 c. à table

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

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

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

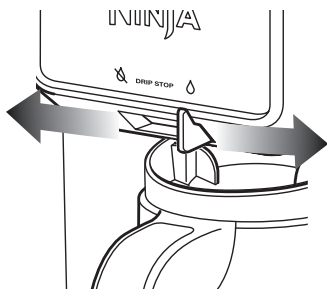


Fig. 17

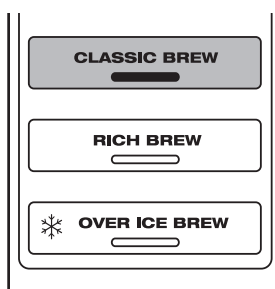


Fig. 18

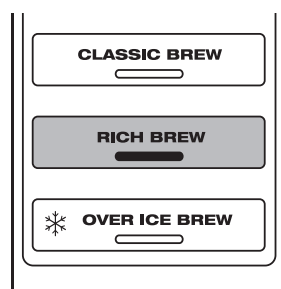


Fig. 19

SOUPAPE D'ARRÊT D'ÉCOULEMENT

REMARQUE : si la soupape d'arrêt d'écoulement est fermée lorsque vous commencez une infusion, la machine à café vous en informera avec 5 bips, et le voyant Soupape d'arrêt d'écoulement s'allumera. Réglez la soupape d'arrêt d'écoulement en position ouverte et sélectionnez la concentration de votre infusion.

IMPOSSIBLE D'ATTENDRE QUE CETTE PREMIÈRE TASSE SOIT PRÊTE?

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

REMARQUE : si vous oubliez d'ouvrir la soupape d'arrêt d'écoulement, le Ninja Coffee Bar^{MD} mettra l'infusion en pause et, après 20 secondes, il émettra un signal sonore servant de rappel amical. Après 6 minutes, l'infusion sera annulée.

IMPOSSIBLE D'ATTENDRE LES DERNIÈRES GOUTTES?

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

REMARQUE : lorsque la soupape d'arrêt d'écoulement est fermée, le voyant Drip Stop (Soupape d'arrêt d'écoulement) dans le coin inférieur droit du panneau de commande s'allumera.

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

INFUSION DU CAFÉ

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT :** assurez-vous que la tasse, la tasse de voyage ou la carafe thermique est complètement vide avant de commencer un cycle

d'infusion. Commencer un cycle d'infusion avec du café dans le contenant causera un débordement.

INFUSIONS PERSONNALISÉES : INFUSION CLASSIQUE, RICHE OU SUR GLACE

Infusion classique – Pour une saveur douce et équilibrée.

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

- 1 Après avoir rempli le réservoir d'eau et ajouté du café moulu au filtre, assurez-vous que la soupape d'arrêt d'écoulement est ouverte et que le réservoir, le panier et le filtre sont bien fixés en place.
- 2 Utilisez le cadran à services multiples pour sélectionner la quantité de café que vous souhaitez préparer. Placez le contenant vide que vous souhaitez utiliser sous le panier à infusion.
- 3 Appuyez sur le bouton CLASSIC BREW (INFUSION CLASSIQUE) ou RICH BREW (INFUSION RICHE) et l'infusion commencera. (Fig. 18, Fig. 19) Appuyez à nouveau sur le bouton CLASSIC BREW (INFUSION CLASSIQUE) ou RICH BREW (INFUSION RICHE) pour annuler l'infusion.

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

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

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

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

Préparation et utilisation du Ninja Coffee Bar^{MD} – (suite)

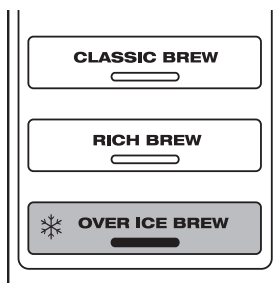


Fig. 20

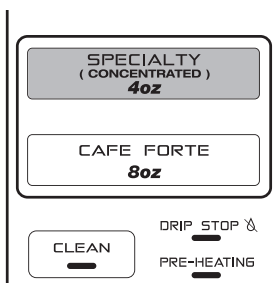


Fig. 21

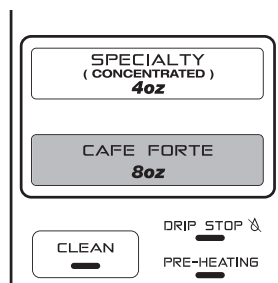


Fig. 22

INFUSION SUR GLACE

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

⚠ AVERTISSEMENT : N'UTILISEZ PAS DE CONTENANT DE VERRE.

- 1 Après avoir rempli le réservoir d'eau, ajoutez du café moulu au filtre (n'hésitez pas à ajouter davantage de café si vous aimez un goût plus fort). Assurez-vous que la soupape d'arrêt d'écoulement est ouverte et que le réservoir, le panier et le filtre sont en place.
- 2 Utilisez le cadran à services multiples pour sélectionner la quantité de café que vous souhaitez préparer.
- 3 Avant l'infusion, remplissez entièrement le contenant que vous souhaitez utiliser avec des cubes de glace et placez-le sous le panier à infusion. Appuyez sur le bouton OVER ICE BREW (INFUSION SUR GLACE), et l'infusion commencera. (Fig. 20) Appuyez à nouveau sur le bouton OVER ICE BREW (INFUSION SUR GLACE) ou mettez le cadran à services multiples au mode Arrêt pour annuler l'infusion.

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

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

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT : assurez-vous d'utiliser le bon format de tasse, pour empêcher que le café déborde de la tasse.**

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

INFUSIONS NINJA

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

INFUSION SPÉCIALISÉE OU CAFÉ FORTE

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

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

- 1 Après avoir rempli le réservoir d'eau et ajouté du café moulu au filtre, assurez-vous que la soupape d'arrêt d'écoulement est ouverte et que le réservoir, le panier et le filtre sont bien fixés en place.

Remarque : si vous préparez une boisson glacée mélangée, avant l'infusion, remplissez le contenant que vous souhaitez utiliser avec la quantité de glace recommandée par la recette.

- 2 Placez le contenant que vous souhaitez utiliser sous le panier à infusion. Appuyez sur le bouton SPECIALTY BREW (INFUSION SPÉCIALISÉE) ou le bouton CAFE FORTE, et l'infusion commencera. (Fig. 21 et 22) Pour annuler l'infusion, appuyez à nouveau sur le bouton SPECIALTY BREW (INFUSION SPÉCIALISÉE) ou le bouton CAFE FORTE, ou appuyez sur le bouton Économie d'énergie.

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

REMARQUE : peu importe le format sélectionné sur le cadran à services multiples, l'infusion spécialisée produit toujours 118 ml (4 oz) et l'infusion Café Forte, 237 ml (8 oz).

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

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

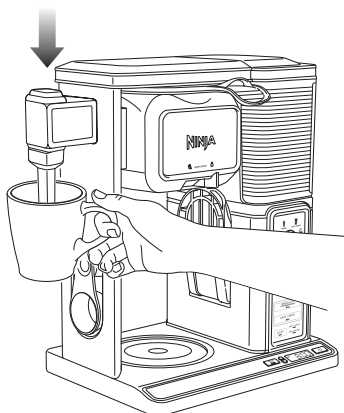


Fig. 23

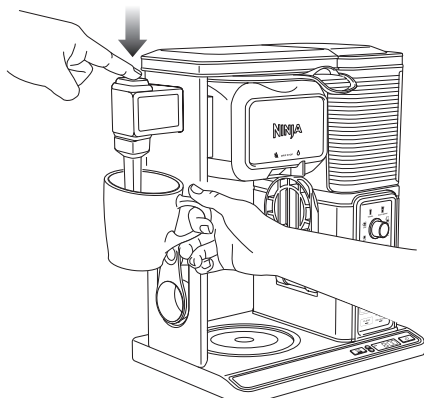


Fig. 24

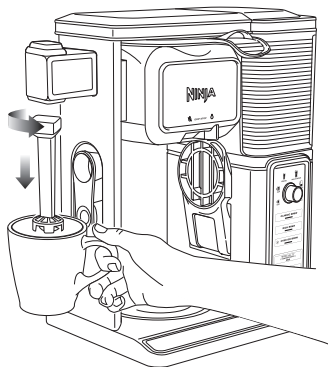


Fig. 25

FAIRE MOUSSER VOTRE LAIT

- 1 Remplissez une tasse de lait jusqu'au tiers. (Utilisez plus ou moins de lait selon vos goûts.) Pour du lait chaud, réchauffez-le au four micro-ondes pendant 45 à 60 secondes.
- 2 Placez la buse à mousser en position prête en faisant pivoter le bras vers l'avant.
- 3 Tenez la tasse sous la buse à mousser et immergez le fouet juste sous la surface du lait. Ainsi, de l'air peut entrer dans le lait, pour un maximum de mousse. (Fig. 23)
- 4 Gardez enfoncé le bouton Mousseur pendant 30 à 45 secondes. (Fig. 24)
- 5 Vous pouvez facilement retirer le fouet à mousser en le faisant tourner dans le sens horaire. Gardez votre tasse sous le fouet et amenez-le à votre évier ou à votre laveur-vaisselle à des fins de nettoyage. (Fig. 25)

NETTOYAGE APRÈS UNE INFUSION

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

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

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

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

- 1 Avant le nettoyage, fermez la soupape d'arrêt d'écoulement.
- 2 Après la fin de chaque infusion, lorsque le café moulu a refroidi, enlevez avec précaution le filtre permanent et nettoyez-le. Si vous utilisez un filtre de papier, il suffit de le jeter. Retirez le panier à infusion de la machine à café, rincez-le et lavez-le avec de l'eau tiède savonneuse.

- 3 Après chaque utilisation de la buse à mousser, rincez-la bien ou placez-la dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

REMARQUE : le panier à infusion pivotant et la carafe thermique ne vont pas au lave-vaisselle.

REMARQUE : le couvercle à bascule du réservoir ne va pas au lave-vaisselle.

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

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

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

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

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

NETTOYAGE DE VOTRE CARAFE THERMIQUE

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

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

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



NETTOYAGE DE VOTRE RÉSERVOIR D'EAU

- 1 Videz le réservoir d'eau.
- 2 Lavez-le à la main à l'aide de savon à vaisselle, puis rincez-le ou placez-le dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle.
- 3 Nettoyez le plateau du réservoir d'eau avec un chiffon et de l'eau tiède savonneuse.

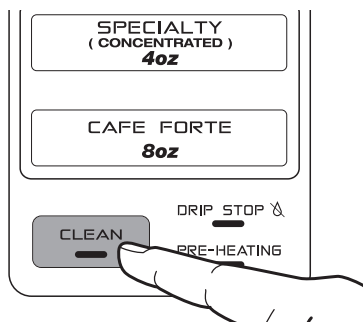


Fig. 26

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

- ⚠ AVERTISSEMENT : assurez-vous de laisser la machine à café refroidir avant le nettoyage.**
- ⚠ AVERTISSEMENT : N'IMMERGEZ PAS la machine à café dans de l'eau ou tout autre liquide.**
- ⚠ AVERTISSEMENT : NE METTEZ PAS la carafe thermique dans le lave-vaisselle.**

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

Le bouton CLEAN (NETTOYER) s'allume lorsque votre Ninja Coffee Bar détecte une accumulation de calcium dans votre machine, ce qui pourrait nuire à la saveur de votre café. Pour nettoyer votre machine et conserver l'excellent goût du café Ninja^{MD}, suivez les directives ci-dessous.

- 1 Sélectionnez le format Carafe et placez la carafe sous le panier à infusion.
- 2 Utilisez une solution de détartrage et suivez les instructions sur l'emballage. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne Remplissage max. Cycle de nettoyage (900 ml [30 oz]), sans la dépasser.

OU

Remplissez le réservoir d'eau de vinaigre blanc jusqu'à la ligne Tasse (330 ml [11 oz]), puis remplissez le reste du réservoir d'eau jusqu'à la ligne Remplissage max. Cycle de nettoyage (900 ml [30 oz]), sans la dépasser.

IMPORTANT : utilisez uniquement du vinaigre blanc.

- 3 Une fois que le réservoir d'eau est rempli du mélange de solution de nettoyage et d'eau (**sans dépasser la ligne Remplissage max.**), il suffit d'appuyer sur le bouton CLEAN (NETTOYER) pour activer le cycle de nettoyage. (Fig. 26)

REMARQUE : le cycle de nettoyage prend environ 8 minutes pour détartrer et nettoyer la machine en profondeur.

- 4 Une fois le cycle de nettoyage terminé, videz la carafe ainsi que le réservoir d'eau et rincez-les. Veillez particulièrement à bien nettoyer la carafe et le réservoir d'eau afin d'éliminer tout résidu de solution de nettoyage qui pourrait nuire à la saveur de votre café.
- 5 Lorsque le voyant CLEAN (NETTOYER) s'éteint, remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'à la ligne de remplissage maximale (900 ml [30 oz]) et lancez deux autres cycles de nettoyage en utilisant de l'eau fraîche pour rincer les pièces internes de l'infuseur.



REMARQUE : si le voyant CLEAN (NETTOYER) s'allume lors de l'infusion suivant un cycle de nettoyage, cela signifie qu'il reste des dépôts calcaires dans la machine à café. Répétez les étapes ci-dessus, et le témoin CLEAN (NETTOYER) s'éteindra lorsqu'il détecte que votre Ninja Coffee Bar est propre et exempt de calcaire.

Si la machine à café a besoin d'être réparée, veuillez communiquer avec le service à la clientèle en composant le 1 877 646-5288.

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

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

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

PROBLÈMES	RAISONS ET SOLUTIONS POSSIBLES
J'ai remarqué la conception de la carafe ainsi que son couvercle. Quels sont les avantages?	<p>La conception et la forme uniques de notre carafe offrent les avantages suivants :</p> <ul style="list-style-type: none">Grâce à sa conception à prise facile, vous pouvez aisément verser du café sans égouttement.Elle mélange entièrement votre café de la première à la dernière goutte, grâce au couvercle de carafe laissant passer l'infusion.Elle optimise la température du café.Elle vous permet de préparer du café chaud ainsi que du café glacé.
Volume de café infusé : quels sont les facteurs qui ont un effet sur la quantité de café préparé?	<p>Lorsque vous préparez du café chaud, le café moulu absorbera une partie de l'eau servant à l'infusion : il y aura un peu moins de café préparé que d'eau utilisée. Plus vous utilisez de café, plus la quantité d'eau absorbée sera grande. De plus, notre carafe à fond plus large contient la plus grande quantité de café à la base, ce qui aide à maintenir la température de manière plus uniforme.</p> <p>Infusion classique :</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"><div style="text-align: center;"><p>Carafe pleine</p></div><div style="text-align: center;"><p>Demi-carafe</p></div></div>

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

Pièces de rechange

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

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

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

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

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

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

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

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

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

Enregistrement du produit

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

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

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Para uso doméstico únicamente

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

Palabras de señales de seguridad

Este manual y las etiquetas de seguridad adjuntas al aparato utilizan palabras de señales que refieren a peligros de seguridad con diferentes niveles de gravedad.

A continuación se incluyen las palabras utilizadas y sus definiciones:

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

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

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

ESTE MANUAL CUBRE LOS NÚMEROS DE MODELO:

CF097

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V~, 60 Hz.

Potencia: 1400 vatios

Capacidad del

depósito para agua: 50 onzas

Ninja y **Ninja Coffee Bar** son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

⚠️ ADVERTENCIA:

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

Precauciones generales

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

- 9 **NO** retire la gaveta del portafiltro ni la jarra mientras el aparato esté preparando el café. **Se pueden producir quemaduras si se retira alguna de estas partes durante algún ciclo de preparación de café.**
- 10 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar derrames y peligro de quemaduras, o producir incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- 11 **NO** opere su aparato en un cobertizo para aparatos ni debajo de un gabinete de pared. Al guardar en un cobertizo para aparatos, siempre desenchufe la unidad del tomacorriente eléctrico. Si no lo hace, podría producirse un riesgo de incendio, en especial si el aparato hace contacto con las paredes del cobertizo o si la puerta toca la unidad al cerrarse.

Aviso de funcionamiento

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

Jarra térmica

- 19 La jarra está diseñada para utilizar con este aparato. Nunca se debe usar sobre una estufa con quemadores.
- 20 **NO** coloque la jarra en el microondas.

- 21 **NO** utilice una jarra que tenga el asa suelta o dañada.
- 22 **NO** limpie la jarra con limpiadores abrasivos, almohadillas de acero ni otros materiales abrasivos.
- 23 **NO** coloque encima ni cerca de un quemador caliente a gas o eléctrico o en un horno caliente.
- 24 **NO** use para bebidas carbonatadas.
- 25 **NO** beber directamente de la jarra. El líquido de la jarra puede estar muy caliente.
- 26 **NO** utilice la jarra para almacenar ningún otro tipo de alimento cuando no esté en uso.
- 27 **NO** coloque la jarra en el lavavajillas.
- 28 Asegúrese de que la jarra esté completamente vacía antes de comenzar un ciclo de limpieza o preparación de café. Comenzar un ciclo con agua o café en la jarra hará que el líquido se derrame.
- 29 Para prevenir las enfermedades provenientes del crecimiento bacteriano en el aparato, siga todas las instrucciones de limpieza en la sección "Cuidado y mantenimiento" de este manual del propietario.

Mantenimiento

- 30 Retire el cable de alimentación del tomacorriente eléctrico y deje que la unidad se enfríe antes de quitar la gaveta del portafiltro, el depósito para agua o los filtros para limpiar la superficie.
- 31 Si el producto no funciona correctamente, comuníquese con SharkNinja Operating LLC al 1-877-646-5288 o ninjacoffeebar.com para realizar un examen, reparar o ajustar la unidad.
- 32 Limpie el sistema en forma semanal.

Declaración sobre el cable

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

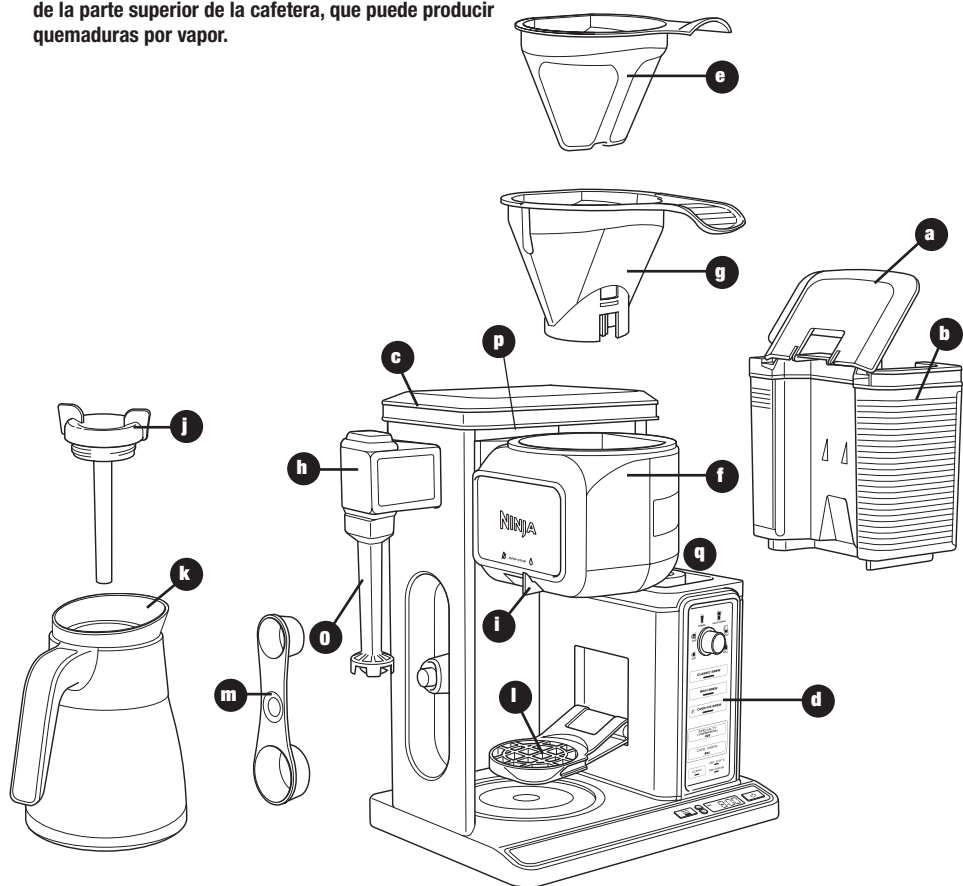


Gracias por
comprar la Ninja
Coffee Bar®.

Conozca su Ninja Coffee Bar	49
Panel de control.....	50
Funciones de la Ninja Coffee Bar	51
Antes del primer uso	52
Ajuste del reloj y preparación de café programada	53
Montaje.....	54
Preparación y uso de la Ninja Coffee Bar	56
¿Cuánto café pondrá en su taza?	56
¿Le gustaría un café más caliente?	56
Precalentamiento	56
Llenado de la gaveta del portafiltro con café	57
Detención del goteo.....	58
Preparación del café.....	58
Preparación de café clásico e intenso.....	58
Preparación de café sobre hielo	59
Preparación de café de autor: Preparación de café especial y café fuerte.....	59
Cómo espumar la leche	60
Cuidado y mantenimiento	61
Limpieza luego de preparar el café.....	61
Cómo limpiar y descalcificar el sistema de preparación de café.....	62
Manual de solución de problemas	63
Piezas de repuesto.....	65
Garantía y registro.....	66

Conozca su Ninja Coffee Bar®

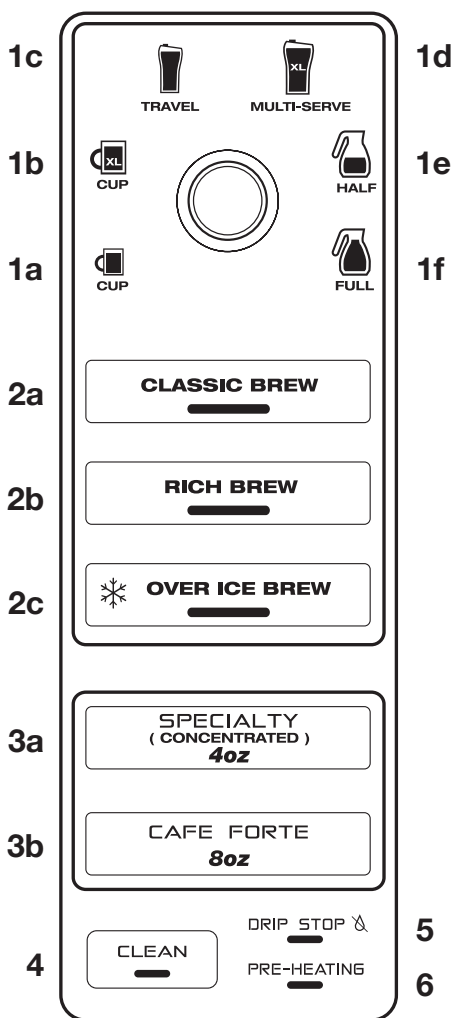
⚠ PRECAUCIÓN: NO pase la mano por la parte superior de la cafetera sobre el dispositivo para hacer espuma mientras se esté preparando café. Emana vapor de la ventilación de la parte superior de la cafetera, que puede producir quemaduras por vapor.



- a Tapa abatible del depósito de agua
- b Depósito de agua extraíble
- c Cafetera
- d Panel de control
- e Filtro permanente
- f Gaveta del portafiltro oscilante
- g Portafiltro extraíble
- h Espumador integrado
- i Interruptor para detener el goteo

- j Tapa de filtro de la jarra
- k Jarra térmica
- l Plataforma para tazas de porciones múltiples
- m Cuchara de dos lados: Porción para la jarra y porción individual
- n Cable de alimentación y enrollables (no se muestra)
- o Batidora de espuma
- p Distribuidor de agua
- q Estante del depósito para agua

Panel de control



- 1 Indicador de porciones múltiples
 - a Taza (Cup)
 - b Taza grande (XL Cup)
 - c Taza para viaje (Travel Mug)
 - d Taza grande de varias porciones (XL Multi-Serve)
 - e Media jarra (Half)
 - f Jarra llena (Full)
- 2 Tipos de café personalizados
 - a Botón de café clásico (Classic Brew)
 - b Botón de café intenso (Rich Brew)
 - c Botón para café sobre hielo (Over Ice Brew)
- 3 Café de autor Ninja®
 - a Botón de café especial (Specialty)
 - b Botón de café fuerte (Cafe Forte)
- 4 Indicador/botón de ciclo de limpieza inteligente (Clean)
- 5 Indicador de detención del goteo (Drip Stop)
- 6 Indicador de precalentamiento (Pre-Heat)

Interfaz secundaria del usuario

- 7 Botón para preparación programada (Delay Brew)
- 8 Botón del reloj en horas y minutos
- 9 Reloj digital programable
- 10 Botón para ahorro de energía



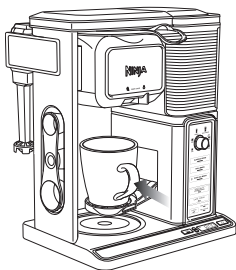
Funciones de la Ninja Coffee Bar®

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

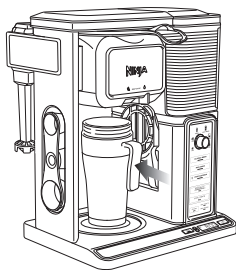
Visite ninjacoffeebar.com para obtener más información y ver videos sobre el funcionamiento de la cafetera.

Prepare café en una taza (Cup) o taza de viaje (Travel Mug)

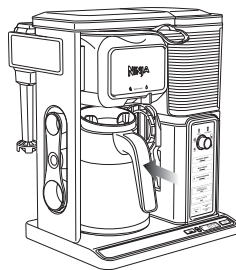
Taza (Cup) o taza grande (XL Cup)



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



Media jarra (Half) o jarra llena (Full)



Antes del primer uso

TENGA EN CUENTA ESTAS IMPORTANTES INDICACIONES AL UTILIZAR EL APARATO:

- ⚠ PRECAUCIÓN: EL APARATO PRODUCE LÍQUIDO CALIENTE. MANIPÚLELO CON CUIDADO.**
- ⚠ PRECAUCIÓN: NO retire el recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento sin que la función de detención del goteo (Drip Stop) esté en posición cerrada. Vuelva a colocar el recipiente rápidamente y abra la función de detención del goteo (Drip Stop) para continuar con la preparación del café.**
- ⚠ PRECAUCIÓN: NO coloque la jarra térmica en el lavavajillas.**
- ⚠ PRECAUCIÓN: Nunca abra la gaveta del portafiltro cuando la cafetera esté en uso.**
- ⚠ PRECAUCIÓN: Asegúrese de utilizar al menos una taza de 12 onzas para el tamaño de taza (Cup), una taza de 14 onzas para el tamaño de taza grande (XL Cup), una taza de 16 onzas para el tamaño de taza para viaje (Travel) y una taza de viaje de 20 onzas para el tamaño de taza grande de porciones múltiples (XL Multi-Serve) para evitar que el café se derrame y lesiones por quemaduras.**

IMPORTANTE: NO haga funcionar el aparato sin colocar agua.

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

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

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

Ajuste del reloj y preparación de café programada

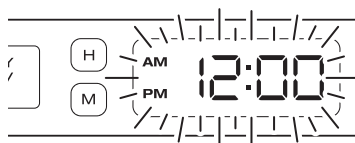


Fig. 1



Fig. 2

AJUSTE DEL RELOJ

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

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

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

PARA AJUSTAR LA HORA DE PREPARACIÓN PROGRAMADA

- 1 Presione el botón de preparación programada (Delay Brew). El botón de preparación programada (Delay Brew) se iluminará y el reloj comenzará a destellar "12:00" o la última hora de preparación programada que se haya ajustado. **(Fig. 3)**
- 2 Mientras el reloj esté destellando, presione el botón H (horas) o M (minutos) para ajustar la hora en que desea que comience a prepararse el café. El indicador de AM o PM se iluminará a la izquierda de la pantalla cuando esté ajustando la hora deseada.

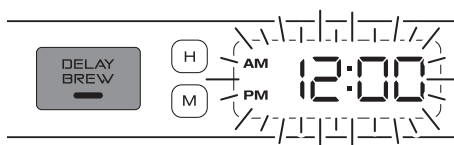


Fig. 3

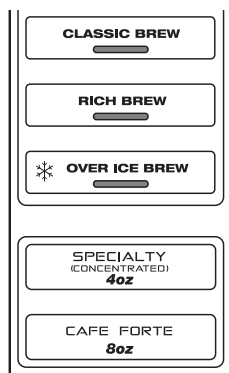


Fig. 4

- 3 Una vez que haya ajustado la hora correcta, seleccione el tamaño del recipiente que desea preparar.
- 4 Seleccione el tipo de preparación que desee de los 5 botones que destellen. Se encenderá el tipo de preparación que haya seleccionado. **(Fig. 4)**
- 5 Una vez que haya ajustado la hora, el tamaño y el tipo de preparación, deje que el indicador de preparación programada (Delay Brew) destelle y fije o presione el botón de preparación programada (Delay Brew) para activar la preparación programada. Cuando se activa la preparación programada, se iluminará la luz del botón de preparación programada (Delay Brew) y se escuchará una señal para verificar que se ha ajustado dicha función.
- 6 Ahora se ha fijado la hora de preparación programada y su Ninja Coffee Bar® hará la preparación automáticamente a la hora que usted marcó.

NOTA: Para desactivar el ciclo de preparación programada, presione el botón de preparación programada (Delay Brew) una vez más y se apagará la luz de dicho botón. Si realiza cualquier cambio en el tamaño seleccionado de preparación o si comienza cualquier otra preparación, cancelará la preparación programada.

- 7 Coloque un recipiente de tamaño apropiado debajo de la gaveta del portafiltro, según el tamaño seleccionado.

IMPORTANTE: Asegúrese de que la detención del goteo (Drip Stop) esté en la posición abierta.

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

Montaje

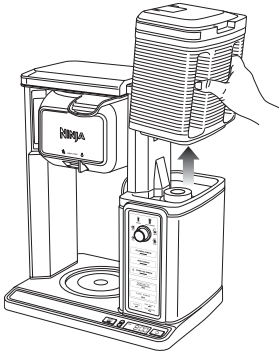


Fig. 5

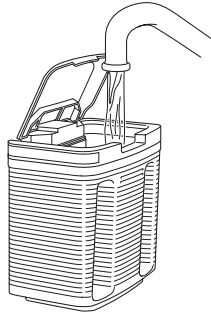


Fig. 6

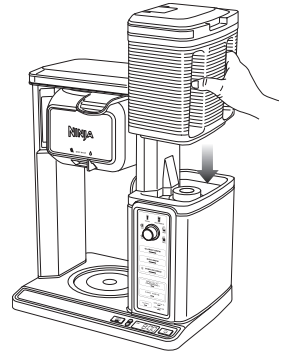


Fig. 7

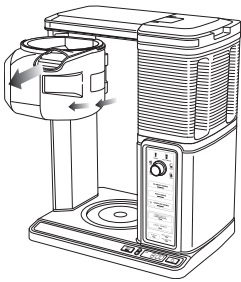


Fig. 8

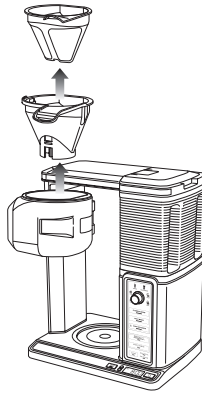


Fig. 9

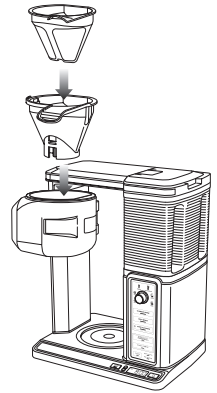


Fig. 10

- 1 Coloque la cafetera sobre una superficie limpia, seca y nivelada.
- 2 Para llenar el depósito para agua con facilidad, use las ranuras para colocar las manos para levantarlo y retirarlo de la cafetera. **(Fig. 5)** La tapa del depósito para agua es abatible para llenarlo con facilidad y se puede quitar toda la tapa para facilitar su limpieza. Agregue agua potable o filtrada hasta la línea de llenado mínimo o por encima de esta para establecer el tamaño de bebida deseado **(Fig. 6)**; luego, vuelva a colocar el depósito para agua en la cafetera y ajústelo en su lugar. **(Fig. 7)** No llene el depósito para agua con otro líquido como café preparado, bebidas carbonatadas, etc., ya que otros líquidos pueden dañar la cafetera.
- 3 Deslice la gaveta del portafiltro hacia afuera **(Fig. 8)**, y levante el filtro permanente y el portafiltro extraíble de la gaveta del portafiltro para retirarlo. **(Fig. 9)** Para volver a insertarlo, coloque el filtro permanente y el portafiltro extraíble nuevamente en la gaveta del portafiltro. **(Fig. 10)** Durante la limpieza, puede quitar el filtro permanente de la gaveta del portafiltro.
- 4 Una vez que el filtro esté en su lugar, deslice la gaveta del portafiltro hacia adentro hasta que escuche un suave clic.

Montaje (continuación)

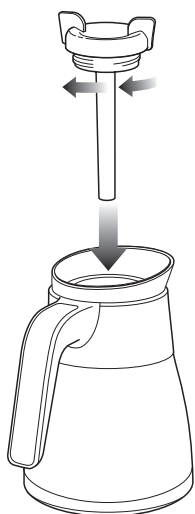


Fig. 11

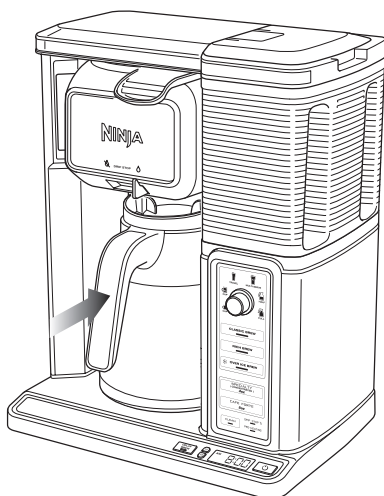


Fig. 12

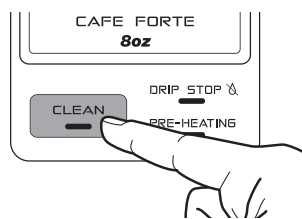


Fig. 13

5 Gire la tapa del filtro de la jarra en sentido horario en la jarra térmica para colocarla en su lugar. **(Fig. 11)**

6 Centre la jarra debajo de la gaveta del portafiltro. **(Fig. 12)**

NOTA: No use café para los primeros dos ciclos, para limpiar la cafetera.

7 Enchufe la cafetera a un tomacorriente.

8 Una vez que todas las partes estén en su lugar, presione el botón de ahorro de energía y, luego, presione el botón de limpieza (CLEAN) para limpiar la máquina antes de usarla. **(Fig. 13)**

9 Descarte el agua de la jarra y repita los pasos a partir del paso 2, para realizar un ciclo de limpieza adicional con agua, antes del primer uso.

Preparación y uso de la Ninja Coffee Bar®

¿CUÁNTO CAFÉ PONDRÁ EN SU TAZA?

⚠ PRECAUCIÓN: Asegúrese de utilizar, al menos, una taza de 12 onzas para el tamaño de taza (Cup), una taza de 14 onzas para el tamaño de taza grande (XL Cup), una taza de 16 onzas para el tamaño de taza para viaje (Travel Mug) y una taza de viaje de 20 onzas para el tamaño de taza grande de porciones múltiples (XL Multi-Serve) para evitar que el café se derrame y se produzcan lesiones por quemaduras.

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

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






VOLUMEN APROXIMADO DE LA PREPARACIÓN

Tamaño/preparación	Clásico (Classic)	Intenso (Rich)	Sobre hielo (solo café)	Sobre hielo (relleno con hielo)
Temperatura de	9,5 onzas	8,7 onzas	3,8 onzas	9,5 onzas
Taza grande (XL Cup)	11,5 onzas	10,3 onzas	4,6 onzas	11,5 onzas
Taza de viaje (Travel Mug)	14 onzas	13,2 onzas	5,9 onzas	14 onzas
Taza grande de porciones múltiples (XL Multi-Serve)	18 onzas	16 onzas	7,3 onzas	18 onzas

El café especial (Specialty Brew) siempre es de 4 onzas y el café fuerte (Café Forte) siempre es de 8 onzas, así que no necesita ajustar el indicador para nuestros cafés de autor.

¿LE GUSTARÍA UN CAFÉ MÁS CALIENTE?

¿Alguna vez se preguntó por qué el café para llevar se sirve en tazas de papel? El tipo de taza en que se prepara puede incidir drásticamente en la temperatura del trago.

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

PRECALENTAMIENTO

- 1 Luego de enchufar o encender su cafetera a partir del modo de ahorro de energía, presione el botón de ahorro de energía para comenzar el precalentamiento. Verá que el LED de precalentamiento (Pre-Heating) se enciende.
- 2 Deje que la cafetera se precaliente durante 3 minutos.
- 3 Luego de los 3 minutos, la luz se apagará. Ahora su cafetera está precalentada.
- 4 La Ninja Coffee Bar se mantendrá en el modo de precalentamiento, a menos que coloque la cafetera en el modo de ahorro de energía presionando el botón de ahorro de energía.

Preparación y uso de la Ninja Coffee Bar® - (continuación)

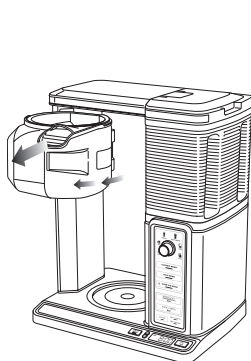


Fig. 14

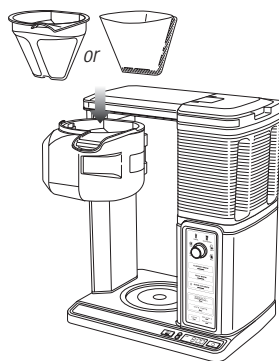


Fig. 15

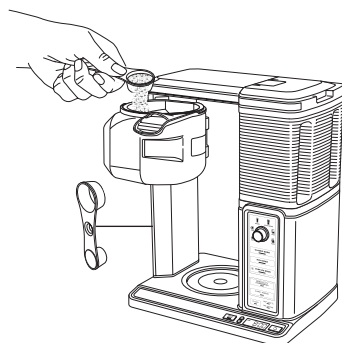


Fig. 16

LLENADO DE LA GAVETA DEL PORTAFILTRO CON CAFÉ

Para obtener los mejores resultados, use las medidas que se incluyen a continuación de café molido para cada tamaño de preparación (la cantidad de café molido correspondiente a cada tamaño seguirá siendo la misma para cualquier tipo de preparación que seleccione). Por ejemplo, si selecciona taza (Cup) y preparación clásica (Classic Brew), usará la misma cantidad de café molido que si selecciona taza (Cup) y café sobre hielo (Over Ice Brew).

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

1 Para abrir la gaveta del portafiltro, deslícela hacia afuera de la cafetera. (Fig. 14)

NOTA: Verifique que no haya quedado café molido en la gaveta del portafiltro. Retire y enjuague la gaveta del portafiltro si fuera necesario.

2 Coloque el filtro permanente o un filtro de papel cónico n.º 4 en la gaveta del portafiltro. Si usa un filtro de papel, primero asegúrese de haber sacado el filtro permanente de la gaveta del portafiltro. Luego, coloque un filtro de papel cónico n.º 4 sobre la superficie e insértelo firmemente en la gaveta del portafiltro. (Fig. 15)

3 Use la cuchara Ninja y siga las medidas de la tabla para llenar el filtro. Estas medidas se basan en las cucharas medidoras (ajústelas según su sabor preferido). (Fig. 16) Sugerimos utilizar un tamaño de molido medio si se muelen granos enteros.

Tamaño de la porción	Ninja®	Cucharadas
Taza (Cup)/ taza grande (XL Cup)	2 a 3 cucharas pequeñas	2 a 3 cucharadas
Taza de viaje (Travel Mug)/taza grande de porciones múltiples (XL Multi-Serve)	3 a 5 cucharas pequeñas	3 a 5 cucharadas
Media jarra (Half)	3 a 4 cucharas grandes	6 a 8 cucharadas
Jarra llena (Full)	4 a 6 cucharas grandes	8 a 12 cucharadas
Preparación de café de autor	Ninja®	Cucharadas
Especial (Specialty) (preparación de 4 onzas)	2 cucharas grandes	4 cucharadas
Café fuerte (Café Forte) (preparación de 8 onzas)	2 cucharas grandes	4 cucharadas

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

4 Deslice la gaveta del portafiltro hacia adentro de la cafetera y colóquela en su lugar.

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

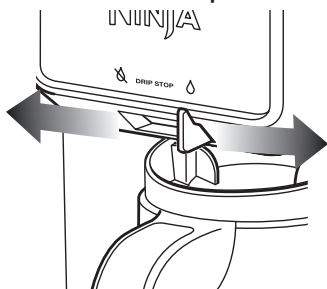


Fig. 17

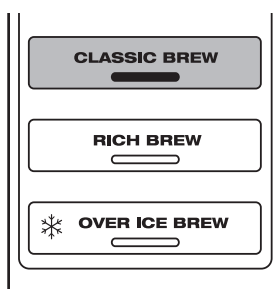


Fig. 18

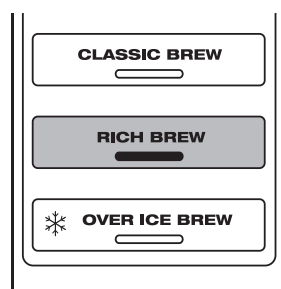


Fig. 19

DETENCIÓN DEL GOTEO

NOTA: Si la detención del goteo (Drip Stop) está cerrada antes de comenzar a preparar café, la cafetera le avisará con 5 bips y se encenderá la luz de detención del goteo. Ajuste la detención del goteo (Drip Stop) en la posición abierta y seleccione el nivel de concentración de su preparación.

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

Mientras prepara una jarra, cierre la detención del goteo (Drip Stop) para pausar el ciclo de preparación y sírvase una taza. Recuerde volver a abrir la detención del goteo (Drip Stop) para completar la preparación. (Fig. 17)

NOTA: Si se olvida de abrir la detención del goteo (Drip Stop), la Ninja Coffee Bar® pausará la preparación y, después de 20 segundos, usted escuchará una señal de recordatorio. Luego de 6 minutos, la preparación se cancelará.

¿NO PUEDE ESPERAR A QUE CAIGAN LAS ÚLTIMAS GOTAS?

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

NOTA: Mientras la detención del goteo (Drip Stop) está cerrada, el indicador de detención del goteo se iluminará en la esquina inferior derecha del panel de control.

NOTA: Recuerde abrir la detención del goteo (Drip Stop) cuando esté listo para preparar café nuevamente. Si se olvida de hacerlo, la Ninja Coffee Bar emitirá un sonido como recordatorio.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

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

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

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

PREPARACIONES PERSONALIZADAS: PREPARACIÓN CLÁSICA, INTENSA O SOBRE HIELO

Preparación clásica (Classic Brew): para obtener un sabor parejo y equilibrado.

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

- 1 Luego de llenar el depósito para agua y agregar café molido al filtro, asegúrese de que la detención del goteo (Drip Stop) esté abierta y el depósito, la gaveta y el filtro estén fijos en su lugar.
- 2 Use el indicador de porciones múltiples para seleccionar el tamaño del café que desea preparar. Coloque el recipiente vacío en el que desea preparar el café debajo de la gaveta del portafiltro.

NOTA: Si va a preparar una sola taza, baje la plataforma de tazas de porciones múltiples y centre la taza de café o taza en la plataforma. Asegúrese de utilizar, al menos, una taza de 12 onzas para el tamaño de taza (Cup), una taza de 14 onzas para el tamaño de taza grande (XL Cup), una taza de 16 onzas para el tamaño de taza para viaje (Travel Mug) y una taza de viaje de 20 onzas para el tamaño de taza grande de porciones múltiples (XL Multi-Serve).

- 3 Presione el botón de preparación clásica (CLASSIC BREW) o intensa (RICH BREW) y comenzará a prepararse el café. (Fig. 18, Fig. 19) Presione el botón de preparación clásica (CLASSIC BREW) o intensa (RICH BREW) nuevamente para cancelar la preparación.

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

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

- 4 La Ninja Coffee Bar emitirá un sonido "bip" cuando se termine la preparación.

NOTA: Para preparar café intenso (Rich Brew) se utiliza menos agua y se produce un poco menos de café que para preparar café clásico (Classic Brew).

Preparación y uso de la Ninja Coffee Bar® - (continuación)

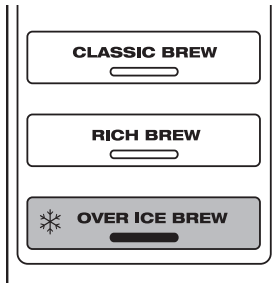


Fig. 20

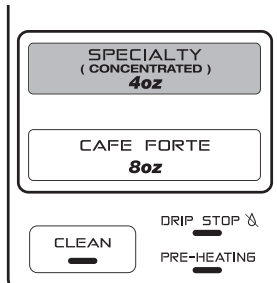


Fig. 21

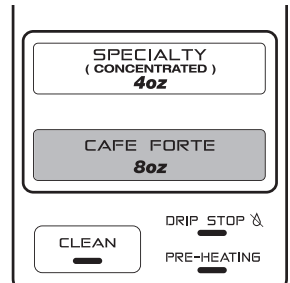


Fig. 22

PREPARACIÓN DE CAFÉ SOBRE HIELO

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

⚠️ PRECAUCIÓN: NO USE OBJETOS DE VIDRIO.

- 1 Luego de llenar el depósito para agua, agregue café molido al filtro (puede agregar más café si desea obtener un sabor más fuerte). Asegúrese de que la detención del goteo (Drip Stop) esté abierta y el depósito, la gaveta y el filtro estén en su lugar.
- 2 Use el indicador de porciones múltiples para seleccionar el tamaño del café que desea preparar.
- 3 Antes de la preparación, llene el recipiente deseado hasta arriba con cubos de hielo y coloque el recipiente debajo de la gaveta del portafiltro. Presione el botón para hacer café sobre hielo (OVER ICE BREW) y comenzará la preparación. (Fig. 20) Presione el botón para preparar café sobre hielo (OVER ICE BREW) nuevamente o gire el indicador de porciones múltiples a la posición de apagado para cancelar la preparación.

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

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

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

- 4 La Ninja Coffee Bar® emitirá un sonido "bip" cuando se termine la preparación. Mezcle para enfriar el café completamente.

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

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

PREPARACIONES DE NINJA

Las preparaciones especial (Specialty) y de café fuerte (Cafe Forte) producen una cantidad específica de café concentrado para lograr la preparación perfecta siempre. La preparación especial (Specialty) produce aproximadamente 4 onzas y la preparación de café fuerte (Cafe Forte) produce aproximadamente 8 onzas.

PREPARACIÓN ESPECIAL O CAFÉ FUERTE

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

El café fuerte (Cafe Forte) produce un sabor profundo, con cuerpo y complejo que es intenso y bebible. Sabe muy bien negro (no necesita ni leche ni edulcorantes). Consulte más recetas en la Guía de inspiración.

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

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

- 2 Coloque el recipiente en el que desea preparar el café debajo de la gaveta del portafiltro. Presione el botón de preparación especial (SPECIALTY) o café fuerte (CAFE FORTE) y comenzará la preparación. (Fig. 21, 22) Presione el botón de preparación especial (SPECIALTY) o café fuerte (CAFE FORTE) nuevamente o presione el botón para ahorrar energía para cancelar la preparación.

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

NOTA: Independientemente del tamaño seleccionado en el indicador de porciones múltiples, la preparación especial (Specialty) siempre preparará 4 onzas y el café fuerte (Cafe Forte) siempre preparará 8 onzas.

- 3 La Ninja Coffee Bar hará una señal de bip para indicar que finalizó la preparación.

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

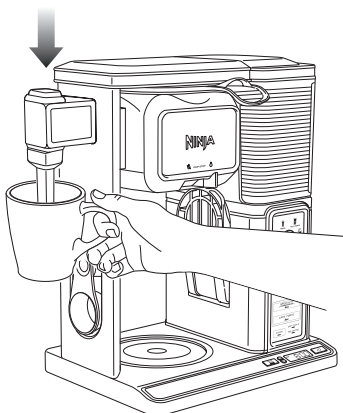


Fig. 23

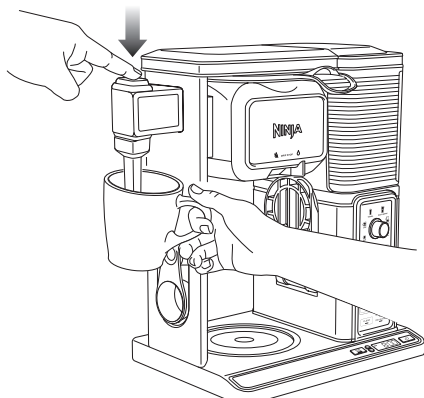


Fig. 24

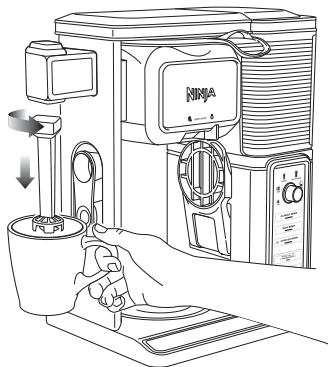


Fig. 25

CÓMO ESPUMAR LA LECHE

- 1 Vierta leche en una taza hasta completar aproximadamente un tercio de la capacidad. (Use más o menos leche, según su preferencia). Coloque en el microondas durante 45 a 60 segundos para calentar la leche.
- 2 Para mover el espumador a la posición para comenzar a funcionar, deslice el brazo hacia el frente.
- 3 Mantenga la taza debajo del espumador y sumerja la batidora debajo de la superficie de la leche. Esto permite que se incorpore aire en la leche, para poder lograr el máximo de espuma. **(Fig. 23)**
- 4 Presione y mantenga el botón del espumador durante 30 a 45 segundos. **(Fig. 24)**
- 5 Puede retirar fácilmente la batidora de espuma al girarla en sentido horario. Mantenga la batidora dentro de la taza y transpórtela hasta el lavabo o lavavajillas para limpiarla. **(Fig. 25)**

LIMPIEZA LUEGO DE PREPARAR EL CAFÉ

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

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

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

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

- 1 Antes de limpiar, cierre la detención del goteo (Drip Stop).
- 2 Después de que haya finalizado cada preparación y el café molido se haya enfriado, quite con cuidado el filtro permanente y lávelo. Si usa un filtro de papel, simplemente deséchelo. Quite la gaveta del portafiltro de la cafetera, enjuáguela y lávela con agua tibia con jabón.
- 3 Después de espumar, enjuague bien o coloque la batidora de espuma en el estante superior del lavavajillas.

NOTA: La gaveta del portafiltro basculante y la jarra térmica no son aptos para lavavajillas.

NOTA: La tapa abatible del depósito no se puede lavar en un lavavajillas.

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

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

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

- 5 Limpie la máquina con un paño tibio con agua y jabón para limpiar el distribuidor de agua, el estante del depósito para agua, el depósito para agua, la tapa abatible del depósito para agua, el portafiltro extraíble y el compartimiento del portafiltro. **No sumerja la base en agua.**

NOTA: Para obtener mejores resultados, use un cepillo para botellas. Esto le permitirá fregar bien el interior con jabón y agua caliente.

CÓMO LIMPIAR SU JARRA TÉRMICA

Recomendamos enjuagar la jarra con agua tibia y jabón.

NOTA: No coloque la jarra térmica en el lavavajillas.

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



LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

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

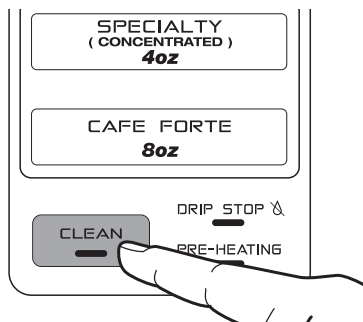


Fig. 26

CÓMO LIMPIAR Y DESCALCIFICAR SU SISTEMA DE PREPARACIÓN DE CAFÉ

- ⚠ PRECAUCIÓN:** Asegúrese de dejar enfriar la cafetera antes de limpiarla.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** NO sumerja la cafetera en agua ni ningún otro líquido.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** NO coloque la jarra térmica en el lavavajillas.

NOTA: Se recomienda realizar una limpieza antes de usar, en forma semanal, y cuando el botón de limpieza (CLEAN) se encienda. Se recomienda limpiar su Ninja Coffee Bar® para que su cafetera prepare siempre café caliente, delicioso y suave.

El botón de limpieza (CLEAN) se encenderá cuando la Ninja Coffee Bar note que se acumuló calcio en la máquina, el cual podría incidir en el sabor del café. Para limpiar su máquina y mantener el excelente sabor del café que logra la Ninja®, siga las instrucciones a continuación.

- 1 Seleccione el tamaño de jarra y coloque la jarra en su lugar debajo de la gaveta del portafiltro.
- 2 Utilice una solución descalcificante y siga las instrucciones del embalaje. Llene el depósito para agua hasta la línea de llenado máximo (Max Fill) del ciclo de limpieza, sin superarla (30 onzas)

0

Llene el depósito para agua hasta la línea de taza (Cup) (11 onzas) con vinagre blanco; luego, llene el resto del depósito para agua con agua hasta la línea de llenado máximo (Max Fill) del ciclo de limpieza, sin superarla (30 onzas)

IMPORTANTE: Use solamente vinagre blanco.

- 3 Una vez que se haya llenado el depósito para agua con su solución de limpieza y su mezcla de agua (**que no supere la línea de llenado máximo [Max Fill]**), solo presione el botón de limpieza (CLEAN) para activar el ciclo de limpieza. (Fig. 26)

NOTA: El ciclo de limpieza demora aproximadamente 8 minutos para descalcificar y limpiar la máquina en forma completa.

- 4 Luego de que se haya terminado el ciclo de limpieza, vacíe y enjuague la jarra y el depósito para agua. Tenga especial atención de limpiar cuidadosamente la jarra y el depósito para agua para eliminar la solución de limpieza que podría incidir en el sabor del café.
- 5 Una vez que la luz de limpieza (CLEAN) se apague, llene el depósito para agua con agua hasta la línea de llenado máximo (Max Fill), pero sin superarla (30 onzas) y haga funcionar 2 ciclos de limpieza adicionales con agua fresca para enjuagar las piezas internas de la cafetera.

NOTA: Si la luz de limpieza (Clean) se ilumina en la siguiente preparación luego de un ciclo de limpieza, significa que todavía queda acumulación de calcio en la cafetera. Repita los pasos precedentes, y la luz de limpieza (Clean) se apagará automáticamente cuando note que su Ninja Coffee Bar esté limpia y sin acumulación de calcio.

Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente al 1-877-646-5288 si la cafetera necesita mantenimiento.



Guía de solución de problemas

PROBLEMAS	MOTIVOS Y SOLUCIONES POSIBLES
Sedimento en mi café.	Si hay sedimento en el fondo del café preparado, se puede deber a que está utilizando un café molido muy fino en el filtro permanente. Para reducir la cantidad de sedimento en el café preparado, use un café molido no tan fino o use un filtro de papel.
Café molido en mi café.	Si hay café molido en su café, verifique que la gaveta del portafiltro no se derrame. Si coloca demasiado café molido en la gaveta del portafiltro, o usa un café molido fino, el café molido fluirá por un canal de flujo destinado a asegurarse de que el flujo excesivo quede en el recipiente de la preparación. Para obtener mejores resultados, use café medio molido en las medidas recomendadas.
La gaveta del portafiltro gotea después de preparar el café.	Verifique que el interruptor de detención del goteo (Drip Stop) esté en posición cerrada, no en la posición de goteo. Si la detención del goteo (Drip Stop) se ajusta en la posición cerrada, sin goteo y la cafetera sigue goteando, haga correr un ciclo de limpieza o lave la gaveta del portafiltro minuciosamente con agua tibia y jabón.
El papel de filtro se cae.	La Ninja Coffee Bar® está diseñada para usar filtros cónicos N.º 4. Asegúrese de que está utilizando el tamaño y forma correctos para obtener los mejores resultados. Asegúrese de que el filtro de papel esté firmemente ubicado dentro de la gaveta del portafiltro. Humedezca las esquinas del filtro para obtener mejores resultados. Si el problema continúa, intente utilizar el filtro permanente.
El café no está lo suficientemente caliente.	Para mantener su café más caliente durante más tiempo, precaliente su taza o jarra enjuagándolas con agua caliente del grifo. Si usa una taza que se pueda utilizar en el microondas con crema o leche, intente precalentar la crema o leche en el microondas durante 30 segundos. NOTA: Nunca coloque la jarra en el microondas.
El café sobre hielo no está frío.	El café sobre hielo está diseñado a preparar café caliente sobre hielo para tomar el sabor del café helado intenso y parejo. Asegúrese de que su taza, taza para viaje o jarra estén llenas por completo con cubos de hielo.
Café aguado.	Si el café no sabe fuerte, intente agregar más café molido en la gaveta del portafiltro durante el próximo ciclo de preparación. Si el café sigue saliendo aguado después de agregar más café molido, pruebe la preparación intensa (Rich Brew) para lograr un café más fuerte y concentrado.
Café demasiado fuerte.	Intente utilizar café molido no tan fino. Si el café sigue estando demasiado fuerte, intente usar menos café molido.
La preparación no comienza.	Asegúrese de que el botón de ahorro de energía esté encendido. Asegúrese que la cafetera esté enchufada y haya agua en el depósito para agua. Si la función de detención del goteo (Drip Stop) está en posición abierta, verifique que la gaveta del portafiltro esté bien colocada dentro de la cafetera. Si escucha 5 señales de bip, verifique que la función de detención del goteo (Drip Stop) esté en posición abierta. NOTA: La preparación comenzará, se detendrá y permanecerá en silencio durante un período breve antes de volver a comenzar. Este proceso se utiliza para saturar en forma pareja el café molido.
El ciclo de preparación es demasiado lento.	La preparación de una jarra demorará aproximadamente 8 minutos y la taza individual demorará aproximadamente 4 minutos. Si un ciclo de preparación demora más de lo normal, haga correr el ciclo de limpieza con la solución descalcificante.

PROBLEMAS	MOTIVOS Y SOLUCIONES POSIBLES												
<p>La taza, taza para viaje o jarra se desbordan.</p>	<p>La taza, taza de viaje o jarra pueden no haber estado vacías antes de comenzar la preparación. El agua excede la línea de llenado máximo en el depósito para agua antes de comenzar la preparación.</p> <p>La Ninja Coffee Bar® está diseñada para producir las siguientes cantidades en la preparación clásica (Classic Brew):</p> <table border="0"> <tr> <td>Taza (Cup)</td> <td>9,5 onzas</td> </tr> <tr> <td>Taza grande (XL Cup)</td> <td>11,5 onzas</td> </tr> <tr> <td>Taza de viaje (Travel Mug)</td> <td>14 onzas</td> </tr> <tr> <td>Taza grande de porciones múltiples (XL Multi-Serve)</td> <td>18 onzas</td> </tr> <tr> <td>Media jarra (Half)</td> <td>28 onzas</td> </tr> <tr> <td>Jarra (Full)</td> <td>43 onzas</td> </tr> </table> <p>Asegúrese de utilizar al menos una taza de 12 onzas para el tamaño de taza (Cup), una taza de 14 onzas para el tamaño de taza grande (XL Cup), una taza de viaje de 16 onzas para el tamaño de taza para viaje (Travel Mug) y una taza de viaje de 20 onzas para el tamaño de taza grande de porciones múltiples (XL Multi-Serve).</p> <p>NOTA: En las preparaciones de café intenso (Rich Brew) y sobre hielo (Over Ice Brew) se dispensará menos volumen. La preparación especial (Specialty) produce aproximadamente 4 onzas y la preparación de café fuerte (Cafe Forte) produce aproximadamente 8 onzas.</p>	Taza (Cup)	9,5 onzas	Taza grande (XL Cup)	11,5 onzas	Taza de viaje (Travel Mug)	14 onzas	Taza grande de porciones múltiples (XL Multi-Serve)	18 onzas	Media jarra (Half)	28 onzas	Jarra (Full)	43 onzas
Taza (Cup)	9,5 onzas												
Taza grande (XL Cup)	11,5 onzas												
Taza de viaje (Travel Mug)	14 onzas												
Taza grande de porciones múltiples (XL Multi-Serve)	18 onzas												
Media jarra (Half)	28 onzas												
Jarra (Full)	43 onzas												
<p>La gaveta del portafiltro se desborda.</p>	<p>Verifique la cantidad de café o tipo de café molido que utiliza.</p>												
<p>Mi depósito para agua gotea.</p>	<p>Si se ha colocado agua por encima de la línea de llenado máximo (Max Fill), puede desbordar agua del orificio de desborde que se encuentra en la parte superior de la ranura para colocar la mano. Retire el depósito para agua de la cafetera y vacíelo hasta alcanzar la línea de llenado máximo (Max Fill).</p>												
<p>Queda agua en el depósito.</p>	<p>La Ninja Coffee Bar le permite llenar el depósito hasta la línea de llenado máximo (sin superarla) y la función Auto-iQ™ One-Touch Intelligence usará solo el agua necesaria para el tamaño de la preparación y tipo seleccionados.</p> <p>Después de la preparación, podrá notar que quedó agua en el depósito para agua después de llenarlo hasta la línea de llenado mínimo del tamaño seleccionado. Las marcas en el depósito para agua son líneas de llenado mínimo que indican que hay suficiente agua para el tamaño de preparación correcto en el depósito, pero todos los tipos de preparación usan diferentes cantidades de agua para crear el sabor y concentración correctos.</p> <p>Usted podrá preparar varias tazas antes de que sea necesario volver a llenarlo.</p>												
<p>¿Se pueden usar saquitos de café?</p>	<p>Esta cafetera está diseñada para preparar café molido solamente. No inserte saquitos de café ni K-Cups®.</p>												
<p>Mi Ninja Coffee Bar® gotea.</p>	<p>Si el goteo proviene de la gaveta del portafiltro, asegúrese de que todas las piezas estén bien ajustadas en la cafetera.</p> <p>Si el goteo proviene de la parte inferior de la cafetera, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente al 1-877-646-5288.</p>												
<p>Mi Ninja Coffee Bar® hizo un sonido “bip” y no finalizó la preparación que había seleccionado.</p>	<p>Asegúrese de que el depósito para agua esté bien colocado en su lugar y esté lleno con suficiente agua para la preparación deseada.</p> <p>Verifique la luz del indicador de limpieza (CLEAN). Si está encendida, haga correr un ciclo de limpieza con la solución de descalcificación apropiada o una mezcla de vinagre blanco. Consulte la sección de Cuidado y mantenimiento.</p> <p>Verifique la luz indicadora de detención del goteo (Drip Stop). Si está encendida, asegúrese de que la gaveta del portafiltro esté completamente insertada en la cafetera y abra la detención del goteo (Drip Stop) luego de que el recipiente esté colocado debajo de la gaveta del portafiltro.</p> <p>Si el problema continúa, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente al 1-877-646-5288.</p>												
<p>¿Por qué la segunda taza que preparó está más caliente que la primera?</p>	<p>Una vez que la Ninja Coffee Bar® haya preparado la primera taza, el sistema de preparación se precalienta. Esto permite que las siguientes preparaciones sean un poco más calientes. Si desea que su primera taza esté bien caliente, intente precalentar la taza. Después de enchufar o encender su cafetera a partir del modo de ahorro de energía, deje precalentar la cafetera durante 3 minutos.</p>												

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

Guía de solución de problemas - (continuación)

PROBLEMAS	MOTIVOS Y SOLUCIONES POSIBLES
Noté que el diseño y la tapa de la jarra son especiales. ¿Cuáles son los beneficios que tienen?	<p>La forma única y el diseño de nuestra jarra tienen los siguientes beneficios:</p> <ul style="list-style-type: none">El diseño de fácil agarre hace que sea sencillo servir el café sin que se caiga ninguna gota.Gracias a la tapa del filtro de la jarra se mezcla muy bien el café desde la primera gota.Se optimiza la temperatura del café.Le permite preparar tanto café caliente como helado.
Volumen de la preparación de café: ¿Qué incide en el volumen de la preparación del café?	<p>Cuando prepara café caliente, el café molido absorberá parte del agua que se utilice, lo que resultará en una cantidad de café preparado un poco menor a la cantidad de agua utilizada. Cuanto más café utilice, más agua se absorberá. Además, el fondo ancho de la jarra contiene la mayor parte del café en la base, lo que ayuda a controlar la temperatura en forma más pareja.</p> <p>Preparación clásica (Classic Brew):</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"><div style="text-align: center;"><p>Jarra llena (Full)</p></div><div style="text-align: center;"><p>Media jarra (Half)</p></div></div>

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

Piezas de repuesto

CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para solicitar piezas y aditamentos adicionales, visite nuestro sitio web www.ninjacoffeebar.com, o no dude en comunicarse con nuestro Servicio de Atención al Cliente: **1-877-646-5288**.

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

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

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

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

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

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

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

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

Registro del producto

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

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



SharkNinja Operating LLC

US: Newton, MA 02459

CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7

1-877-646-5288

ninjacoffeebar.com

© 2016 SharkNinja Operating LLC

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

Pour obtenir de l'information sur les brevets de SharkNinja aux É.-U., visitez le sharkninja.com/USPatents

Para obtener información sobre las patentes de SharkNinja en los EE. UU., visite sharkninja.com/USPatents

Ninja, Ninja Coffee Bar and Thermal Flavor Extraction are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

Auto-iQ is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

Ninja, Ninja Coffee Bar et Thermal Flavor Extraction sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC.

Auto-iQ est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.

Ninja, Ninja Coffee Bar y Thermal Flavor Extraction son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

Auto-iQ es una marca comercial registrada de SharkNinja Operating LLC.

Printed in China / Imprimé en Chine / Impreso en China

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

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous tentons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les spécifications indiquées dans le présent guide peuvent être modifiées sans préavis.

Las ilustraciones pueden diferir del producto real. Nos esforzamos constantemente por mejorar nuestros productos, por lo que las especificaciones que se incluyen en el presente pueden cambiar sin previo aviso.