NINJA

COFFEE BAR™/MC

CF087

OWNER'S GUIDE
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE
GUÍA DEL USUARIO



www.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:
CF087

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage:	120V~, 60Hz.
Power:	1400 Watts
Water Reservoir Capacity:	43 Ounces

Euro-Pro and **Ninja** are registered trademarks of Euro-Pro Operating LLC. **Ninja Coffee Bar** is a trademark of Euro-Pro 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. Do not abuse the power cord. 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, 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 result in fire, electric shock, create an overflow condition and scalding hazard 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.

Operating Notice

12 Clogging and backing up of water and/or coffee in the filter basket can occur under any or a combination of any of the following conditions: The use of too finely ground coffee, using two or more paper filters, using a permanent filter in conjunction with a paper filter, not cleaning coffee grounds from a permanent filter, or allowing coffee grounds to spill over the filter.

13 Always use appliance on a dry, level surface.

14 Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors.

15 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

Thermal Carafe

16 The carafe is designed for use with this appliance. It must never be used on a range top.

17 Do not place carafe in microwave.

18 Do not use a carafe having a loose or weakened handle.

19 Do not clean carafe with abrasive cleansers, steel wools pads, or other abrasive material.

20 Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.

21 Do not use for carbonated beverages.

22 Do not drink directly from the carafe. Liquid from the carafe may be very hot.

23 Do not use the carafe to store any other type of food when not in use.

24 Do not place carafe in dishwasher.

25 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.

Maintenance

26 Remove the power cord from the electrical outlet, allow to cool before removing brew basket, water reservoir, or filters before surface cleaning.

27 If the product is not operating properly contact EURO-PRO Operating LLC at 1-877-646-5288 or www.ninjacoffeebar.com for examination, repair or adjustment.

Cord Statement

28. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

29. Do not use extension cord with this product.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
Pour usage domestique seulement

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL NINJA COFFEE BAR[MC].

Mentions d'avertissement relatives à la sécurité

Ce manuel ainsi que les étiquettes de sécurité apposées sur cet appareil comportent des mentions d'avertissement indiquant des risques pour la sécurité assortis de différents degrés de gravité.

Voici les mentions de sécurité et la définition de celles-ci :

- **AVERTISSEMENT** indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves, voire mortelles.
- **MISE EN GARDE** indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou modérées.
- **AVIS ou REMARQUE** indique les pratiques qui ne sont pas relatives aux blessures corporelles.

Les mentions « **AVERTISSEMENT** » et « **MISE EN GARDE** » sont précédées d'un triangle symbolisant qu'elles concernent la sécurité.

Les mentions « **IMPORTANT** » et « **REMARQUE** » indiquent également des façons de faire un meilleur usage de l'appareil et d'en améliorer l'efficacité.

CE MANUEL CONCERNE LE MODÈLE :
CF087

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension :	120V~, 60Hz.
Alimentation :	1400 Watts
Capacité du réservoir d'eau :	43 Ounces

Euro-Pro et **Ninja** sont des marques de commerce d'Euro-Pro Operating LLC**. Ninja Coffee Bar** est une marque de commerce d'Euro-Pro Operating LLC.

⚠ AVERTISSEMENT :

Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou mortelles et de dommages matériels lors de l'utilisation de cet appareil, veuillez respecter ces consignes 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 attentive est nécessaire lors de l'emploi à proximité des enfants.
2. Afin de réduire les risques d'électrocution, cet appareil a été muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par sécurité, cette fiche ne s'insère que dans un seul sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, inversez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne forcez pas et ne modifiez pas la fiche pour la brancher dans une prise murale.
3. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas l'appareil et assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec l'eau ou un autre liquide.
4. Laissez refroidir l'appareil avant de le démonter et de le nettoyer.
5. Prenez soin du cordon d'alimentation. Ne transportez jamais l'appareil en le tenant par le cordon. Ne débranchez jamais l'appareil de l'alimentation électrique en tirant sur le cordon.
6. N'utilisez pas l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé(e), s'il a fait défaut ou s'il a été échappé ou endommagé.
7. Ne laissez pas le cordon traîner sur le dessus d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, comme la cuisinière.

8 Il n'est pas recommandé d'utiliser des rallonges électriques pour brancher cet appareil.

9 Ne retirez pas le panier-filtre ou la verseuse pendant que l'appareil effectue un cycle d'infusion. **Vous pourriez vous brûler en retirant l'une de ces pièces pendant les cycles d'infusion.**

10 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, des brûlures ou des blessures, entraîner l'électrocution et (ou) provoquer un débordement.

11 N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour électroménager ni sous une armoire murale. Lorsque vous rangez l'appareil dans une armoire pour électroménager, assurez-vous de toujours débrancher l'appareil. Le non-respect de cette consigne présente un risque d'incendie, particulièrement si l'appareil est en contact avec la paroi de l'armoire ou si la porte d'armoire fermée touche l'appareil.

Avis concernant l'utilisation

12 L'obstruction et le refoulement de l'eau et (ou) du café dans le panier-filtre peut se produire dans l'une des circonstances suivantes (ou combinaison de ces circonstances) : l'utilisation de café dont la mouture est trop fine, l'utilisation de deux filtres en papier ou plus, l'utilisation du filtre permanent avec un filtre en papier, l'omission d'éliminer le marc de café dans le filtre permanent ou le débordement du marc de café dans le filtre.

13 Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.

14 N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

15 Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours des poignées.

Verseuse isotherme

16 La verseuse est conçue pour être utilisée avec cet appareil. Ne l'utilisez jamais sur le dessus de la cuisinière.

17 Ne mettez pas la verseuse dans le four à micro- ondes.

18 N'utilisez pas la verseuse si sa poignée est lâche ou desserrée.

19 Ne nettoyez pas la verseuse avec des nettoyants abrasifs, des tampons de laine d'acier ou d'autres produits abrasifs.

20 Ne placez pas la verseuse sur un brûleur au gaz ou électrique ou près d'un brûleur, ni dans un four chaud.

21 Ne versez pas des boissons gazéifiées dans cette verseuse.

22 Ne buvez pas directement à même la verseuse. Le liquide dans la verseuse pourrait être très chaud.

23 Ne rangez pas des aliments, quelle qu'en soit la nature, dans la verseuse lorsque celle-ci n'est pas utilisée.

24 Ne mettez pas la verseuse au lave-vaisselle.

25 Assurez-vous que la carafe soit complètement vide avant de démarrer un cycle de nettoyage ou d'infusion. Si vous démarrez un cycle avec de l'eau ou du café dans la carafe, ceci mènera à un débordement.

Entretien

26 Débranchez le cordon d'alimentation, puis laissez refroidir l'appareil avant d'enlever le panier-filtre, le réservoir d'eau ou les filtres et avant tout nettoyage des surfaces.

27 Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez contacter EURO-PRO Operating LLC en appelant au 1-877-646-5288 ou en visitant le site www.ninjacoffeebar.com pour vérification, réparation ou réglage.

Énoncé concernant le cordon d'alimentation

28 Cet appareil est doté d'un court cordon d'alimentation afin de réduire les risques de s'emmêler dans le cordon ou de trébucher.

29 N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil.

VEUILLEZ CONSERVER CES DIRECTIVES

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD
Para uso doméstico solamente

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU NINJA COFFEE BAR[MR].

Palabras indicadoras de seguridad
Este manual y las etiquetas de seguridad colocadas en el artefacto usan palabras para indicar peligros de seguridad con distintos niveles de gravedad.

A continuación se muestran las palabras que se usan y sus definiciones:

- **ADVERTENCIA** indica una situación de peligro que, de no evitarse, podría causar heridas graves o la muerte.
- **CUIDADO** indica una situación de peligro que, de no evitarse, podría causar heridas menores o moderadas.
- **AVISO** se usa para información que no está relacionada con lesiones físicas.

La palabras "**ADVERTENCIA**" y "**CUIDADO**" están precedidas por un triángulo que indica que están relacionadas con la seguridad.

Los términos "**IMPORTANTE**" y "**NOTA**" también se usan para describir buenas ideas para usar el equipo mejor y más eficientemente.

ESTE MANUAL CUBRE LOS MODELOS:
CF087

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje:	120V~, 60Hz.
Potencia:	1400 Vatios
Tanque de agua	
Capacidad:	43 Onzas

Euro-Pro y **Ninja** son marcas registradas de Euro-Pro Operating LLC. **Ninja Coffee Bar** es una marca registrada de Euro-Pro Operating LLC.

⚠ ADVERTENCIA:
Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones serias, muerte o daños al usar este artefacto, siga las precauciones básicas siguientes.

Precauciones generales

1 No permita que los niños pequeños usen el artefacto o que lo traten como un juguete. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.

2 Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto posee un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, este cable entrará únicamente en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aún no entra, llame a un electricista calificado. No lo fuerce dentro del tomacorriente ni trate de modificarlo para que calce.

3 Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja el artefacto ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con agua o cualquier otro líquido.

4 Deje que el artefacto se enfríe antes de desarmarlo y de limpiarlo.

5 No maltrate el cable de alimentación. Nunca levante el artefacto por el cable, o tire del cable para desconectarlo del tomacorriente; agárrelo por el enchufe y tire para desconectarlo.

6 No utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño.

7 No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes como la estufa.

8 No se recomienda usar cables de extensión con este producto.

9 No saque la canasta del café o la jarra mientras el artefacto esté preparando café. **Puede llegar a quemarse si remueve cualquiera de estas partes durante el ciclo de preparación del café.**

10 El uso de cualquier accesorio no recomendado por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas, crear un desborde y peligro de quemaduras o lesiones personales.

11 No use su artefacto en un cobertizo para electrodomésticos o debajo de un gabinete de pared. Cuando lo guarde en un cobertizo para electrodomésticos, desenchufe siempre la unidad del tomacorriente. El no hacerlo puede causar un incendio, especialmente si el artefacto toca las paredes del cobertizo o si la puerta toca la unidad al cerrarla.

Aviso de funcionamiento

12 Puede obstruirse la canasta del filtro y desbordar agua y/o café bajo cualquiera de las siguientes condiciones o una combinación de ellas: 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 de un filtro permanente o permitir que el café molido se derrame por encima del filtro.

13 Use siempre el artefacto sobre una superficie seca y nivelada.

14 No utilice este artefacto para ningún otro destino distinto al indicado. No lo utilice en el exterior.

15 No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.

Jarra térmica

16 La jara está diseñada para usarla con este artefacto. Nunca debe usarse en el quemador de una estufa.

17 No ponga la jarra en el microondas.

18 No use la jarra si tiene el mango flojo o suelto.

19 No limpie la jarra con limpiadores abrasivos, lana de acero u otro material abrasivo.

20 No la coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente.

21 No la use con bebidas gaseosas.

22 No beba directamente de la jarra. El contenido puede estar muy caliente.

23 No use la jarra para guardar cualquier otro tipo de alimentos cuando no la necesite.

24 No lo lave en el lavavajillas.

25 Verifique que la jarra esté completamente vacía antes de comenzar con un ciclo de limpieza o de preparación de café. El comenzar un ciclo con agua o café dentro de la jarra hará que se desborde.

Mantenimiento

26 Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente, deje que se enfríe antes de remover la canasta del café, el tanque de agua o los filtros, y antes de limpiar sus superficies.

27 Si el producto no funciona correctamente, llame a EURO-PRO Operating LLC al 1-877-646-5288 o visite www.ninjacoffeebar.com para que lo examinen, reparen o ajusten.

Información sobre el cable

28 Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

29 No use un cable de extensión con este producto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

English

Thank you for purchasing the Ninja Coffee Bar™.

Contents

Getting To Know Your Ninja Coffee Bar™ 11
Control Panel 12
Features Of The Ninja Coffee Bar™ 13
Before First Use 14
Setting The Clock And Delay Brew 15
Assembly 16
Preparing For Use 17
- Filling The Water Reservoir 17
- How Much Coffee Do You Get In Your Cup 17
- Would You Like A Hotter Coffee 18
- Filling The Brew Basket With Coffee 19
- Drip Stop 19
- Brewing Coffee 19
  - Classic And Rich Brew 19
  - Over Ice Brew 20
  - Specialty Brew 20

Care & Maintenance 21
- Cleaning After A Brew 21
- How To Clean & Descale 21

Troubleshooting Guide 22
Replacement Parts 24
Warranty & Registration 56

FCC Statement

This device complies with part 15 of the FCC rules. Operation is subject to the following two conditions:

1) This device may not cause harmful interference, and

2)This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that the interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

a) Reorient or relocate the receiving antenna.

b) Increase the separation between the equipment and the receiver.

c) Connect the equipment into an outlet different from that which the receiver is connected.

d) Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Merci d'avoir acheté l'appareil Ninja Coffee Bar[MC].

Table des matières

Familiarisez-vous avec votre appareil Ninja Coffee Bar[MC] 25
Panneau de commande 26
Caractéristiques de l'appareil Ninja Coffee Bar[MC] 27
Avant la première utilisation 28
Réglage de l'horloge et de l'infusion différée 29
Assemblage 30
Préparatifs pour l'utilisation 31
- Remplissage du réservoir d'eau 31
- Quelle quantité de café obtenez-vous dans votre tasse? 31
- Désirez-vous obtenir un café plus chaud? 32
- Remplissage du panier-filtre avec le café moulu 32
- Dispositif antigouttes 33
- Infusion du café 33
  - Infusion classique (« Classic ») et corsée (« Rich ») 33
  - Infusion sur glaçons (« Over Ice Brew ») 34
  - Infusion de boissons de spécialité (« Specialty Brew ») 34

Soins et entretien 35
- Nettoyage après l'infusion 35
- Nettoyage et détartrage 35

Guide de dépannage 36
Pièces de rechange 38
Garantie et enregistrement 57

Énoncé relatif à la FCC

Cet appareil est conforme à la section 15 des règlements de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes:

1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles;

2) Cet appareil doit accepter toute autre interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement non désiré.

Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limites pour appareils numériques de classe B, selon la section 15 des règlements de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nocives dans un environnement domestique. Cet appareil produit, utilise et peut irradier une énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux directives, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation donnée. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur à essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants:

a) Réorienter l'antenne réceptrice ou la placer à un autre endroit.

b) Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.

c) Brancher l'appareil dans une prise de courant autre que celle auquel il est branché actuellement.

d) Communiquer avec un technicien radio/télévision pour obtenir de l'aide

Índice

Gracias por haber comprado la Ninja Coffee Bar[MR].

Partes de su Ninja Coffee Bar[MR] 39
Panel de control 40
Características de la Ninja Coffee Bar[MR] 41
Antes de usarla por primera vez 42
Ajuste del reloj y de la preparación con retardo 43
Armado 44
Preparación para el uso 45
- Llenado del tanque de agua 45
- ¿Cuánto café obtiene en cada taza? 45
- ¿Quiere un café más caliente? 46
- Para llenar la canasta con café 46
- Antigoteo 47
- Preparación de café 47
  - Preparación de café común y fuerte 47
  - Café con hielo 48
  - Café especial 48

Cuidado y mantenimiento 49
- Limpieza luego de la preparación 49
- Limpieza y descalcificación 49

Guía de diagnóstico de problemas 50
Partes de repuesto 52
Garantía y registro 58

Declaración de FCC

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas FCC. Su operación está sujeta a las dos condiciones siguientes:

1) Este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales y

2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que pueda recibir, incluyendo aquella que impida su funcionamiento.

Este equipo ha sido probado y cumple con los límites de la Clase B de dispositivos digitales, de acuerdo con la Parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencia perjudicial en una instalación residencial. Este equipo genera, usa, y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se lo instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencia perjudicial a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no existe garantía de que no se produzca interferencia en una instalación en particular. Si este equipo llegara a causar interferencia perjudicial para la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario trate de corregir la interferencia tomando una o más de las siguientes medidas:

a) Reorientar o cambiar de lugar la antena receptora.

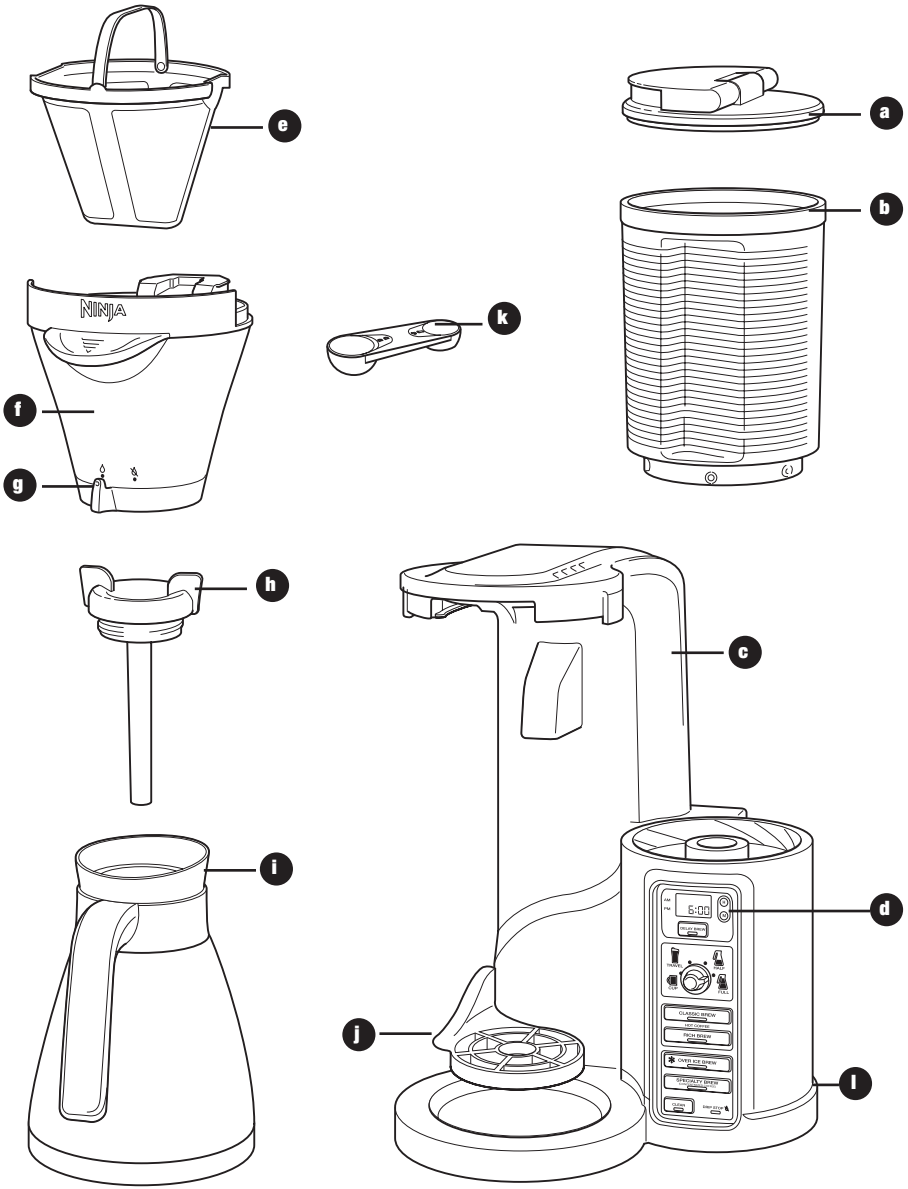
b) Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.

c) Conectar el equipo en un tomacorriente de un circuito distinto que el que use el receptor.

d) Pedirle ayuda al distribuidor o a un técnico en radio / televisión.

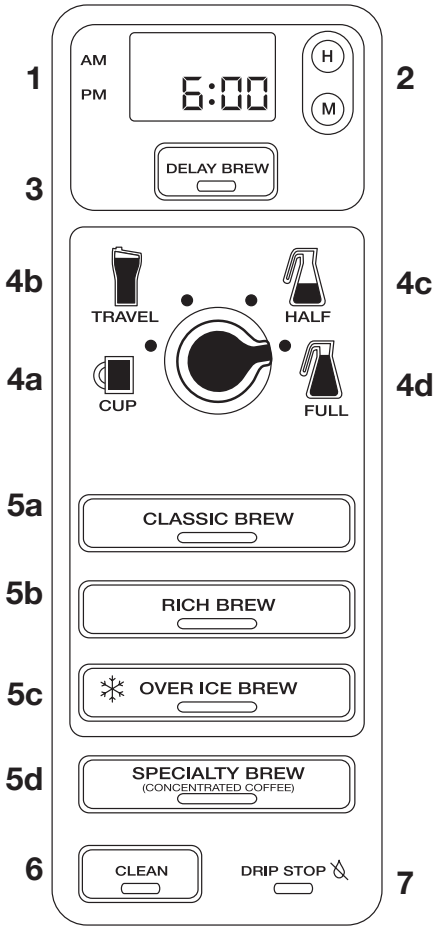

NINJA
DRIP STOP
6:00
DELAY BREW
TRAVEL
HALF
CUP
FULL
CLASSIC BREW
RICH BREW
OVER ICE BREW
SPECIALTY BREW
CLEAN
DRIP STOP

Getting To Know Your Ninja Coffee Bar™



a Flip Top Water Reservoir Lid
b Removable Water Reservoir
c Brewer
d Control Panel
e Permanent Filter
f Removable Brew Basket
g Drip Stop Toggle
h Brew-through Carafe Lid
i Thermal Carafe
j Multi-Serve Cup Platform
k Double Sided Scoop: Carafe Side and Single Serve Side
l Power Cord & Wrap (not shown)

Control Panel



1 Programmable Digital Clock

2 Clock Hour and Minute Buttons

3 Delay Brew Button

4 Multi-Serve Dial
- a Cup
- b Travel Mug
- c Half Carafe
- d Full Carafe

5 Brew Type
- a Classic Brew Button
- b Rich Brew Button
- c Over Ice Brew Button
- d Specialty Brew Button

6 Intelligent Clean Cycle Indicator/Button

7 Drip Stop Indicator

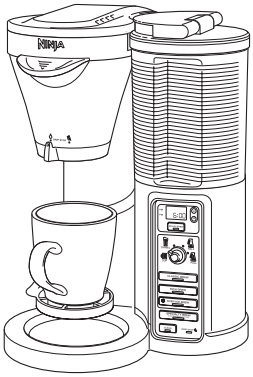
Features of the Ninja Coffee Bar™

- **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.
- **Multi Serve** – 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 hot coffee.
  b. Rich Brew for a richer-than-classic and still smooth coffee with more room for milk and cream.
  c. Over Ice Brew for a smooth, rich, freshly brewed iced coffee that's not watered down.
  d. Specialty Brew for a strong extract for specialty milk-based drinks or blended iced drinks.
- **Multi Serve Cup Platform** – Pull it down and 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.
- **43 oz Thermal Carafe.**
- **LED Control Panel with Programmable Digital Clock.**
- **24-HR 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.

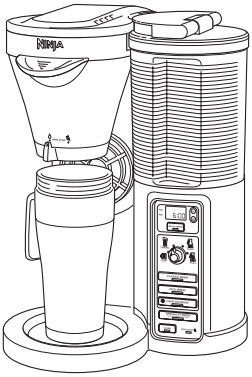
Go to www.ninjacoffeebar.com for more information and how-to videos.

Multi Serve
Brew into a cup, travel mug, or a classic carafe or half carafe.

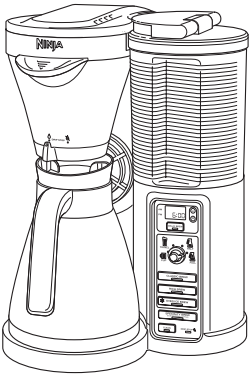
Cup



Travel Mug



Classic Carafe or Half 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 and a 16 oz. travel mug for the travel mug 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, run two full carafe cycles with water only and discard water.

Setting the Clock & Delay Brew

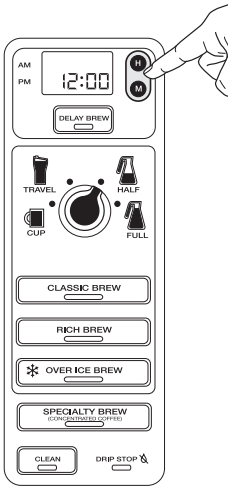


Fig. 1

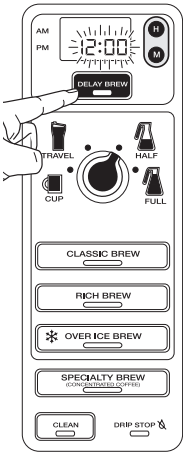


Fig. 2

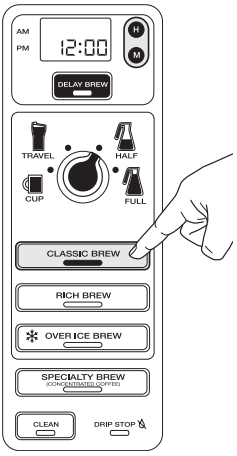


Fig. 3

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 again 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. 2)**

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 4 flashing buttons. The selected brew type will be lit. **(Fig. 3)**

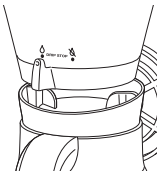
5 Once the time, brew size, and brew type have been set, allow the Delay Brew to flash and lock in or press the Delay Brew button to activate the Delay Brew. When the Delay Brew is activated, the light on the Delay Brew button will illuminate and an audible signal will play to verify the Delay Brew is set.

6 The Delay Brew time is now set and your Ninja Coffee Bar™ will automatically brew at the time you programmed.

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.

7 Place the appropriate-sized vessel under brew basket for the selected size.

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



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

Assembly

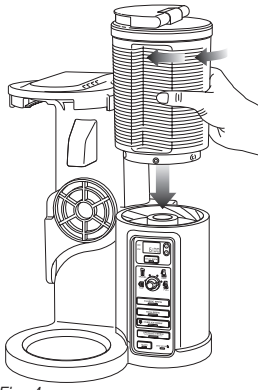


Fig. 4

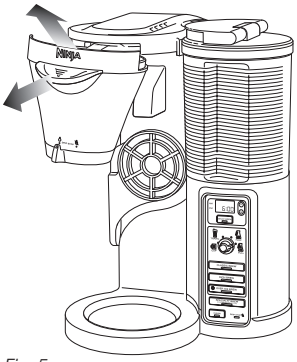


Fig. 5

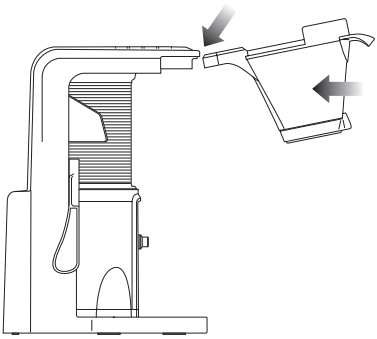


Fig. 6

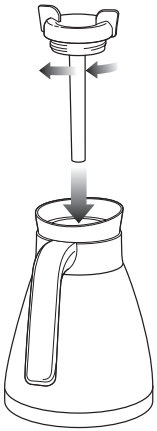


Fig. 7

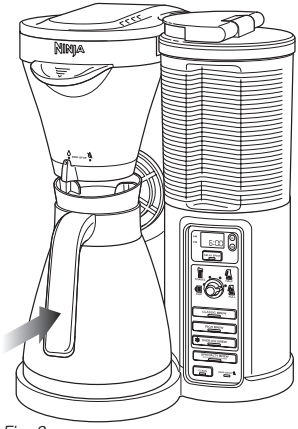


Fig. 8

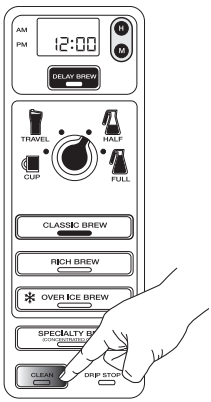
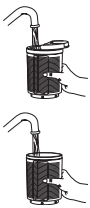


Fig. 9

1 Place the brewer on a dry, clean and level surface.

2 Holding the water reservoir by the grip, twist counterclockwise to remove. Either flip the lid top over or remove lid by twisting counterclockwise to remove. Fill with water up to, but not exceeding the Clean Cycle Max Fill line (30 oz.). To replace the water reservoir, place on top of the base and twist clockwise until a click indicates it is locked in place. **(Fig. 4)**



3 Slide brew basket out and angle up slightly to remove it from the brewer. **(Fig. 5)** To reinsert, align the brew basket with the rails and slide back into the brewer. **(Fig. 6)**

4 Once the brew basket is in place, slide all the way into place until you hear a slight click.

5 Twist the brew-through lid clockwise onto the thermal carafe to lock into place. **(Fig. 7)**

6 Center the thermal carafe below the brew basket. **(Fig. 8)**

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 Clean button to thoroughly clean the machine before first use. **(Fig. 9)**

9 Discard the water in the carafe and repeat, beginning from step 2, with one more clean cycle of water before first use.

Preparing for Use

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

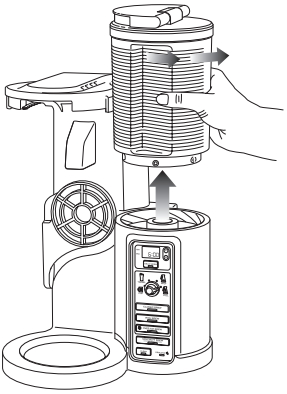


Fig. 10

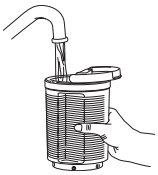


Fig. 11a

OR

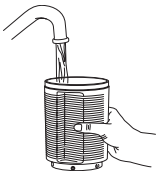


Fig. 11b

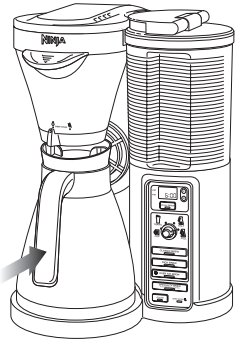


Fig. 12

FILLING THE WATER RESERVOIR

1 For easy filling, remove the water reservoir by slightly twisting counterclockwise until it is free from the brewer. **(Fig. 10)**

2 Either flip the lid top over or remove lid by twisting counterclockwise to remove. **(Fig. 11a, Fig. 11b)**

NOTE: The water reservoir and water reservoir lid can lock in multiple locations.

3 For best results, fill the water reservoir with fresh, cool, filtered water. Ensure that the water is above the minimum fill line for the brew size that is selected. Do not exceed the Max Fill line. The machine's intelligence will automatically measure the amount of water needed. To avoid refilling after each cup, fill to the carafe line.

NOTE: Do not fill past the Max Fill line or water will begin to 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.

Depending on the size and brew type, you may have water left in the reservoir.

4 Place the water reservoir back on the brewer and twist clockwise until you feel the reservoir lock into place.

5 Place the vessel that you would like to brew into underneath the brew basket–ensure that the vessel is centered under the brew basket. **(Fig. 12)**

NOTE: After removing the water reservoir, there may be a small amount of water in the reservoir valve. This can be easily removed with a dry cloth.

HOW MUCH COFFEE DO YOU GET IN YOUR CUP?

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.

⚠ **CAUTION: Please ensure that you are using at least a 12 oz. cup for the cup size and a 16 oz. travel mug for the travel mug size.**

APPROXIMATE BREW VOLUME

Size/Brew	Classic	Rich	Specialty
Cup	9.5 oz.	8.8 oz.	3.1 oz.
Travel Mug	14 oz.	13.2 oz.	4 oz.
Half Carafe	19 oz.	17.8 oz.	5 oz.
Full Carafe	38 oz.	35.5 oz.	10 oz.

Size/Brew	Over Ice	
	Coffee Only	With Ice
Cup	3.7 oz.	9.5 oz.
Travel Mug	5.8 oz.	14 oz.
Half Carafe	7.6 oz.	19 oz.
Full Carafe	15.8 oz.	38 oz.

WOULD YOU LIKE A HOTTER COFFEE?

Have you ever wondered why you get paper cups on the 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.

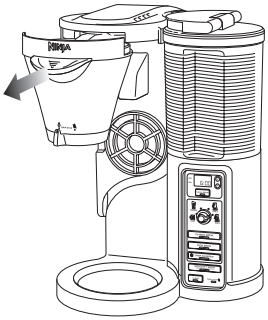


Fig. 13

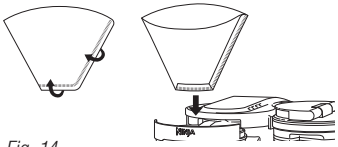


Fig. 14

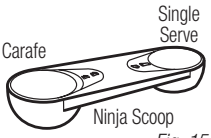


Fig. 15a

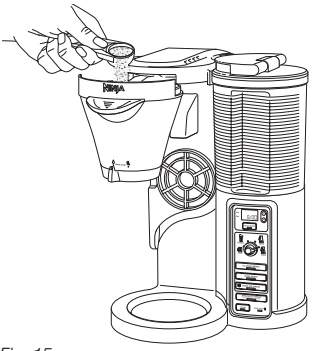


Fig. 15

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 Specialty Brew.

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

1 Open the brew basket by sliding the brew basket out of the brewer. **(Fig. 13)**

NOTE: The brew basket can be removed from the brewer by lifting the brew basket at a slight upward angle (similar to a cabinet drawer).

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

2 Place the permanent filter or a #4 paper cone filter in the brew basket. If using a paper cone filter, remove the permanent filter, fold along the seams, open it fully, and firmly press it into the brew basket making sure that it is fully seated. **(Fig. 14)**

3 Use the Ninja Scoop **(Fig. 15a)** and follow the measurements below to fill the filter. These measurements are based on level scoops—adjust to your preferred taste. **(Fig. 15)** We suggest using a medium grind size if grinding whole beans.

Single Serve	**Ninja® Scoop** (Single Serve Side)	**Tablespoon**
Cup	2–3 scoops	2–3 Tbsp.
Travel Mug	3–4 scoops	3–4 Tbsp.
Carafe	**Ninja® Scoop** (Carafe Side)	**Tablespoon**
Half Carafe	2–3 scoops	5–7 Tbsp.
Full Carafe	4–6 scoops	8–12 Tbsp.

NOTE: Exceeding the recommended medium grind size for whole beans and 6 Ninja Carafe Scoops may cause the brew basket to overflow.

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

Preparing for Use - cont.

⚠ **CAUTION: HOT WATER Do not remove the brew basket or vessel while brewing.**

⚠ **CAUTION: STEAM Do not touch steam vents or the top of the brewer while brewing.**

⚠ **CAUTION: The brew basket is hot after brewing. Always allow the brewer to cool down before cleaning.**

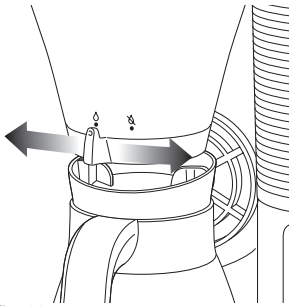


Fig. 16

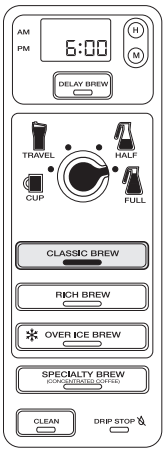


Fig. 17

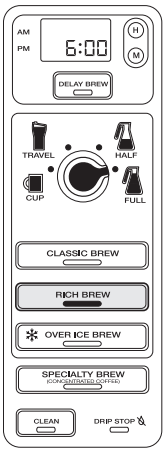


Fig. 18

DRIP STOP

NOTE: If the Drip Stop is closed before you begin a brew, the brewer will notify you with 5 beeps. 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. 16)**

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 carafe is completely empty before starting a brewing cycle. Starting a brewing cycle with coffee in the carafe will cause an overflow.**

CLASSIC OR RICH 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 cup platform. Please ensure that you are using at least a 12 oz. cup for the cup size and a 16 oz. travel mug for the travel mug size.

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

3 Press the Classic Brew or the Rich Brew button and the brew will begin. **(Fig. 17, Fig. 18)** Press Classic Brew or Rich Brew button again to cancel 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.

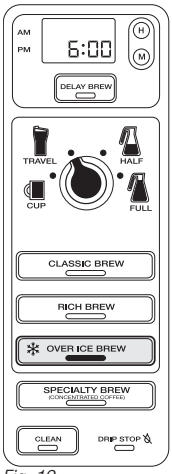


Fig. 19

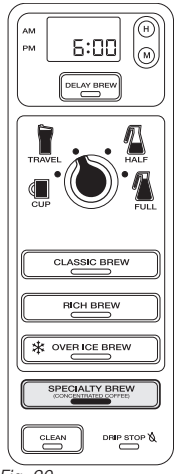


Fig. 20

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.

⚠ IMPORTANT NOTICE: 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, reservoir, basket, and filter are securely 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 "Over Ice Brew" and the brew will begin. **(Fig. 19)** Press the "Over Ice Brew" again to cancel 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.

APPROXIMATE BREW VOLUME

⚠ CAUTION: Make sure to use the proper cup size, not doing so may lead to coffee overflowing the cup.

Size/Brew	Over Ice	
	Coffee Only	With Ice
Cup	3.7 oz.	9.5 oz.
Travel Mug	5.8 oz.	14 oz.
Half Carafe	7.6 oz.	19 oz.
Full Carafe	15.8 oz.	38 oz.

SPECIALTY BREW

The Specialty Brew delivers a strong coffee concentrate perfect for an iced blended coffee drink or milk based specialty drink. Refer to the Let's Get Started Guide for inspiring recipes.

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

   Note: If brewing an iced blended drink, fill the desired vessel with the amount of ice recommended in the recipe before brewing.
3. Place the vessel that you would like to brew into underneath the brew basket. Press "Specialty Brew" and the brew will begin. **(Fig. 20)** Press the "Specialty Brew" again to cancel 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.
4. The Ninja Coffee Bar™ will beep to signal a completed brew.

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

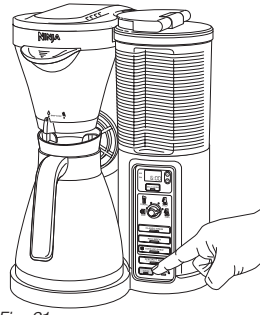


Fig. 21

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 the 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 the paper filter, simply discard. Remove brew basket from the brewer, rinse and wash with soap and warm water.

NOTE: The brew basket and thermal carafe are 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.

3 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.

4 Wipe machine down with a warm cloth with soap and water to clean the base plate and outer parts. **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 CARAFE

We recommend rinsing your carafe with warm soapy water.

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



HOW TO CLEAN & DESCALE

⚠ **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 or 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 build up 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 and fill 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 Clean Cycle Max Fill line**), simply press the Clean button to activate the clean cycle. **(Fig. 21)**

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 Clean Cycle 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 build up 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 build up!

Please call customer service if any servicing needs to be performed on the brewer at 1-877-646-5288.

Troubleshooting Guide

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
Sediment in my coffee.	If there is sediment at the bottom of the brewed coffee, this may be due to finely ground coffee in a permanent filter. To reduce the amount of sediment in the brewed coffee use a slightly coarser grind or use a paper filter.
Grounds in my coffee.	If there are grounds in your coffee, check to make sure the brew basket did not overflow. 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.
Brew basket dripping after brew.	Check to see if the Drip Stop toggle is set to the closed, no drip position. 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.
Paper filter falling over.	The Ninja Coffee Bar™ is designed to take a #4 cone filter. Be sure you are using this size and shape for best results. Be sure the paper filter is firmly pressed into the brew basket. Wet the corners of the filter for best results. If problem persists, try using a permanent filter.
Coffee is not hot enough.	To keep your coffee hotter longer, preheat your mug or carafe by rinsing it with hot water from the tap. If using a microwave safe mug with cream or milk, try preheating the cream or milk in the microwave for 30 seconds. **NOTE:** Never place carafe in the microwave.
Over Ice Brew is not cold.	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.
Weak coffee.	If the coffee tastes weak, try adding more coffee grounds into the brew basket for the next brew cycle. If the coffee is still weak after adding more coffee grounds, try Rich Brew to make a stronger more concentrated cup.
Coffee too strong.	Try using a more coarse grind. If the coffee is still too strong, try using less coffee grounds.
Brew will not start.	Check to make sure the brewer is plugged in and water is in the water reservoir. If the drip stop is in the open position, check that the brew basket is pushed all the way into the brewer. If you hear 5 beeps, check that the drip stop is in the open position. **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.
Brew cycle is too slow.	A carafe brew will take approximately 8 minutes and the single cup will take approximately 4 minutes. If the brew cycle is taking longer than normal, run the clean cycle with the descaling solution.

Troubleshooting Guide - cont.

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
My cup, travel mug or carafe overflowed.	The cup, travel mug or carafe may not have been empty prior to brewing. The water exceeded the Max Fill line on the water reservoir prior to brewing. The Ninja Coffee Bar™ is designed to dispense the following amounts on classic brew: Cup 9.5 oz Travel Mug 14 oz Half Carafe 19 oz Carafe 38 oz Please ensure that you are using at least a 12 oz. cup for the cup size and a 16 oz. travel mug for the travel mug size. **NOTE:** On Rich Brew, Over Ice Brew, and Specialty Brew there will be less volume dispensed.
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.	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. After a brew you may notice left over 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 for any brew style in that size, 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.
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.	If the leak is coming from the brew basket, be sure all the parts are fit securely in the brewer. If the leak is coming from the bottom of the brewer call customer service at 1-877-646-5288.
My Ninja Coffee Bar™ beeped and did not complete the full brew that I selected.	Ensure the water reservoir is locked in place and is filled with enough water for the desired brew. 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. 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. If the problem persists please call customer service at 1-877-646-5288.
Why is the second cup that I brewed hotter than the first brew?	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.

*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.

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
I noticed the carafe design & lid. What are the benefits?	Our unique carafe shape and design has the following benefits: Easy grip design making it easy to pour coffee without dripping. Thoroughly mix your coffee from the first drop to the last thanks to the Brew-Through Carafe Lid. Optimize coffee temperature. Allow you to brew both hot and iced coffee.
Coffee Brew Volume: What impacts coffee brew volume?	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 volume coffee at the base which helps control the temperature more evenly. Classic Brew:  **Full Carafe**  **Half Carafe**
How does the Ninja coffee bar keep coffee at the right temperature?	The carafe is designed to keep most of the coffee volume in the bottom so it can be held closer to the Precise Temp Warming plate. This helps maintain the coffee at the ideal drinking temperature.

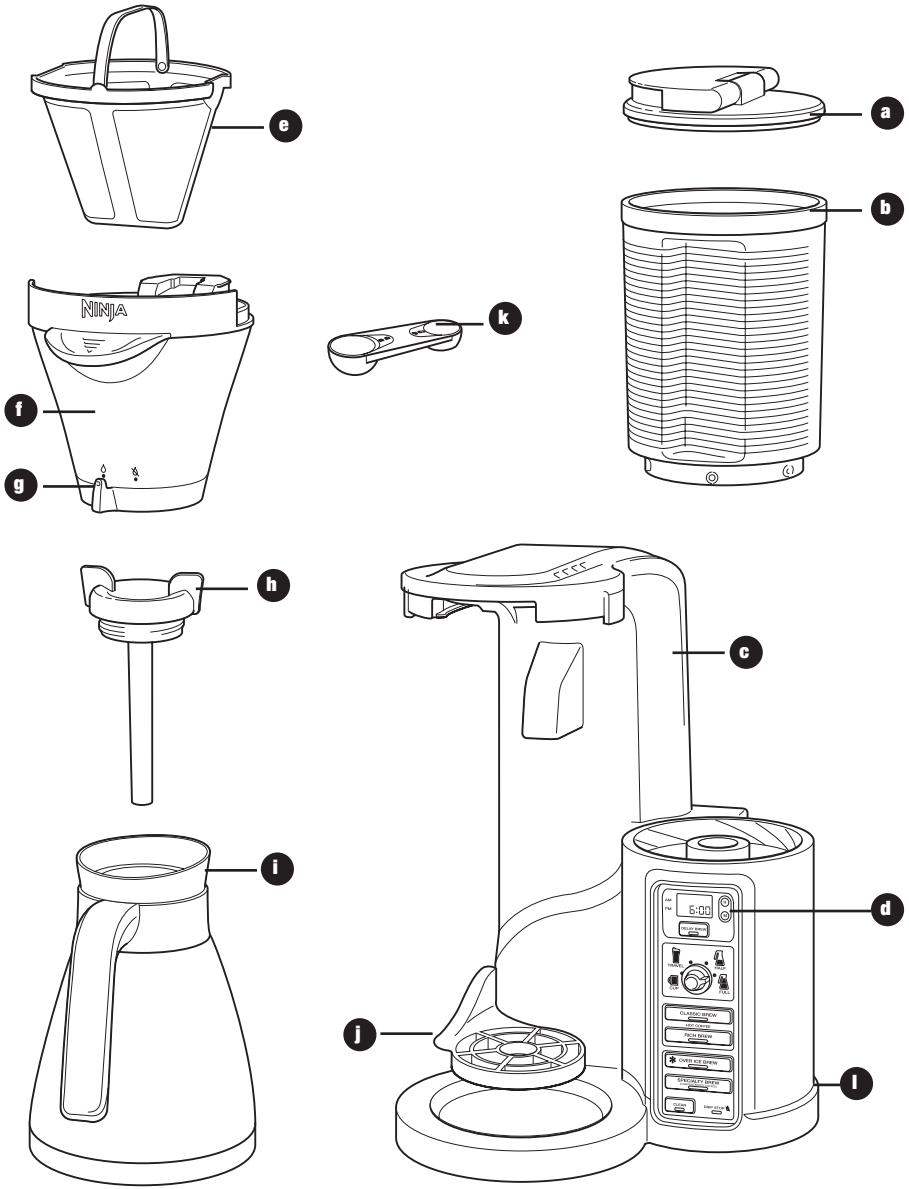
Go to www.ninjacoffeebar.com for more information and how-to videos.

Replacement Parts

ORDERING REPLACEMENT PARTS

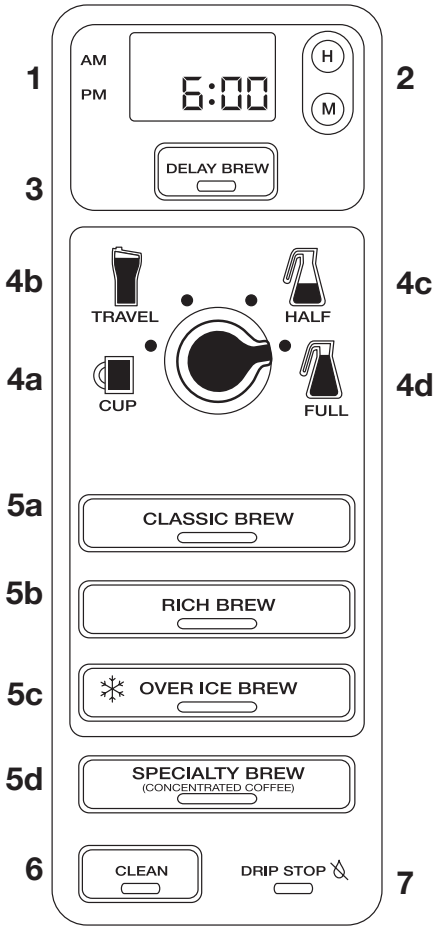
To order additional parts and attachments, please visit our website: **www.ninjcoffeebar.com** or feel free to contact customer service: **1-877-646-5288**.

Familiarisez-vous avec votre appareil Ninja Coffee Bar[MC]



a Couvercle basculant du réservoir d'eau
b Réservoir d'eau amovible
c Appareil d'infusion
d Panneau de commande
e Filtre permanent
f Panier-filtre amovible
g Dispositif antigouttes à bascule
h Couvercle de verseuse avec orifice pour l'infusion
i Verseuse isotherme
j Plateforme à formats multiples pour gobelets
k Cuillère à mesurer double : mesure pour la verseuse et mesure de portion individuelle
l Fil d'alimentation et enveloppe (non illustré)

Panneau de commande



1 Horloge numérique programmable

2 Bouton des heures et bouton des minutes

3 Bouton « Delay Brew » pour l'infusion différée

4 Cadran de sélection des formats multiples
- a Tasse
- b Tasse de voyage
- c Demi-verseuse
- d Verseuse entière

5 Types d'infusion
- a Bouton « Classic Brew » pour l'infusion classique
- b Bouton « Rich Brew » pour l'infusion corsée
- c Bouton « Over Ice Brew » pour l'infusion sur glaçons
- d Bouton « Specialty Brew » pour l'infusion de boissons de spécialité

6 Bouton / témoin du cycle de nettoyage intelligent

7 Témoin de l'activation du dispositif antigouttes

Caractéristiques de l'appareil Ninja Coffee Bar[MC]

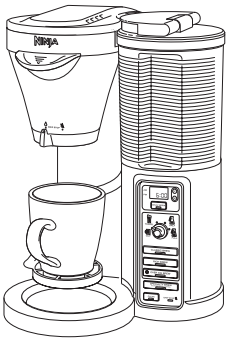
- **Technologie thermique d'extraction de la saveur** – cette technologie combine l'apport de la quantité d'eau précise et des commandes automatisées pour une température, une préinfusion, une saturation du café et une richesse de la saveur calibrés. La technologie thermique d'extraction de la saveur de Ninja[MD] vous permet de réellement déguster toute la saveur de votre café.
- **Formats multiples** – permet d'infuser des boissons qui sont versées directement dans votre tasse favorite, une tasse de voyage ou la verseuse.
- **Réglages des types d'infusion** – pour régler l'intensité et le type de café infusé:
  a. L'infusion classique « Classic Brew » offre un café chaud, au goût velouté et équilibré.
  b. L'infusion corsée « Rich Brew » offre un café plus intense que l'infusion classique, mais tout de même velouté; l'infusion plus courte permet d'ajouter davantage de lait et (ou) de crème.
  c. L'infusion sur glaçons « Over Ice Brew » offre un café glacé intense et velouté, fraîchement infusé, dont la saveur n'est pas diluée excessivement.
  d. L'infusion de boissons de spécialité « Specialty Brew » offre la décoction puissante des boissons à base de lait et des boissons glacées de spécialité.
- **Plateforme à formats multiples pour gobelets** – abaissez la plateforme et déposez-y votre tasse favorite. Ensuite, infusez une boisson versée directement dans votre tasse.
- **Réservoir d'eau amovible avec couvercle basculant facilement accessible** – pour un remplissage rapide et facile.
- **Auto-iQ[MC]** – L'appareil Ninja Coffee BarMC calcule la quantité d'eau requise pour chacun des formats et des types d'infusion.
- **Verseuse isotherme de 43 oz.**
- **Panneau de commande à DEL avec horloge numérique programmable.**
- **Bouton « Delay Brew » pour l'infusion différée, programmation de 24 h** – pour le réglage de l'infusion différée activée automatiquement le lendemain matin.
- **Dispositif antigouttes** – ce dispositif interrompt l'écoulement du café du panier-filtre, pour servir le café pendant le cycle d'infusion; mettez le commutateur à bascule à la position fermée pour éviter l'égouttement après le cycle d'infusion.
- **Fonction de nettoyage (« Clean »)** – ce témoin s'allume lorsque votre appareil Ninja Coffee BarMC détecte des dépôts calcaires dans le système d'infusion, ce qui pourrait nuire à la saveur du café. Lorsque ce témoin s'allume, suivez les directives de nettoyage de la section Soins et entretien de ce manuel ou les instructions derrière votre appareil d'infusion.
- **Signal sonore indiquant que l'infusion est terminée** – ce signal vous informe que votre café est prêt.
- **Arrêt automatique après deux heures** – la plaque chauffante s'éteint automatiquement deux heures après l'infusion du café..
- **Filtre permanent** – le filtre permanent est un filtre réutilisable qui préserve l'huile naturelle et les petites particules du café pour offrir un goût robuste, similaire à la saveur obtenue lors de l'infusion du café dans une cafetière à piston.

Visitez le site www.ninjacoffeebar.com pour obtenir de plus amples renseignements et pour visionner des vidéos éducatives.

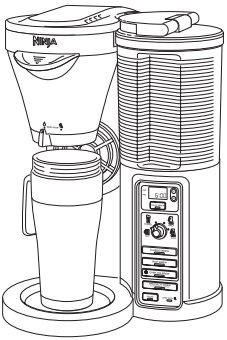
Formats multiples

Infusez des boissons versées directement dans une tasse, une tasse de voyage ou une verseuse classique, ou infusez le café pour remplir une demi-verseuse.

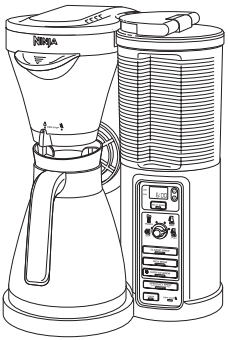
Tasse



Tasse de voyage



Verseuse classique ou demi-verseuse



VEUILLEZ GARDER À L'ESPRIT CES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL :

⚠ **MISE EN GARDE : CET APPAREIL PRÉPARE DES LIQUIDES CHAUDS. MANIPULEZ-LE AVEC SOIN.**

⚠ **MISE EN GARDE : Lorsque l'appareil est en marche, n'enlevez PAS le récipient sans d'abord mettre le dispositif antigouttes à la position fermée. Remettez rapidement le récipient et déplacez le dispositif antigouttes à la position ouverte pour continuer l'infusion.**

⚠ **MISE EN GARDE : NE METTEZ PAS la verseuse isotherme dans le lave-vaisselle.**

⚠ **MISE EN GARDE : N'ouvrez jamais le panier-filtre lorsque la cafetière est en marche.**

⚠ **MISE EN GARDE : Assurez-vous d'utiliser une tasse d'au moins 12 oz. pour le réglage de tasse, et une tasse de voyage de 16 oz. pour le réglage de tasse de voyage.**

IMPORTANT : NE FAITES PAS fonctionner l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide.

IMPORTANT : Mettez toujours un récipient sous le panier-filtre pour recueillir le café infusé.

IMPORTANT : NE PAS remplir le réservoir excessivement – remplissez d'eau jusqu'à la ligne de remplissage max. seulement.

1 Retirez tous les composants d'emballage et les autocollants, ainsi que toutes les étiquettes de l'apparei.

REMARQUE : La verseuse isotherme n'est PAS résistante au lave-vaisselle.

2 Avec un linge doux, lavez le réservoir d'eau, le filtre permanent, la verseuse isotherme et le panier-filtre à l'eau.

3 Rincez et séchez complètement les pièces.

4 Avant la première utilisation, exécutez deux cycles d'infusion d'une verseuse entière avec de l'eau seulement, puis jetez l'eau.

Réglage de l’horloge et de l’infusion différée

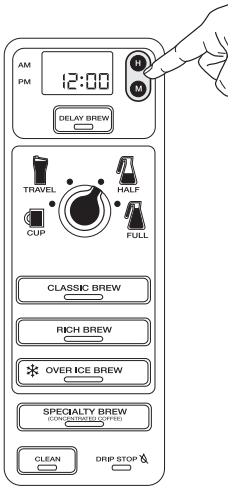


Fig. 1

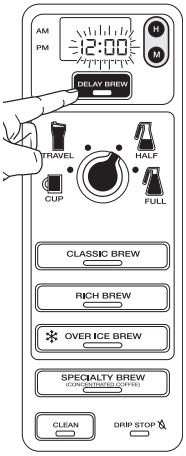


Fig. 2

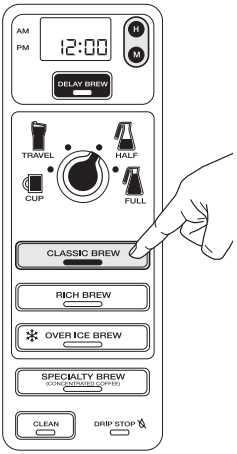


Fig. 3

RÉGLAGE DE L’HORLOGE

1 Branchez le cordon d’alimentation dans la prise électrique. L’horloge du panneau de commande clignotera pour indiquer que l’heure n’est pas programmée. **(Fig. 1)**

2 Enfoncez les boutons H (heure) et M (minutes) jusqu’à ce que l’heure actuelle soit affichée. L’indicateur AM ou PM (à gauche de l’affichage) s’allumera pendant que vous programmez l’heure. **(Fig. 2)**

3 Après cinq secondes, l’horloge cessera de clignoter et l’horloge est programmée.

REMARQUE : Si l’horloge cesse de clignoter sans afficher la bonne heure, il suffit d’enfoncer de nouveau le bouton H (heure) ou M (minutes) à tout moment pour que l’affichage clignote. Il est maintenant possible de reprogrammer l’heure actuelle en suivant les étapes ci-dessus.

REMARQUE : Si l’appareil est débranché et après une panne de courant prolongée, il faut régler l’horloge lors du rebranchement de votre Ninja Coffee Bar[MC].

PROGRAMMATION DE L’HEURE DE L’INFUSION DIFFÉRÉE

1 Enfoncez le bouton « Delay Brew » pour l’infusion différée. Le bouton « Delay Brew » clignotera; l’heure affichée sera « 12:00 » ou correspondra à l’heure programmée pour la plus récente infusion différée. **(Fig. 2)**

2 Lorsque l’heure affichée clignote, enfoncez le bouton H (heure) ou M (minutes) pour programmer l’heure où commencera l’infusion différée. L’indicateur AM ou PM (à gauche de l’affichage) s’allumera pendant que vous programmez l’heure désirée.

3 Une fois l’heure désirée programmée, sélectionnez le format du récipient qui sera utilisé lors de l’infusion.

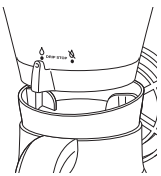
4 Sélectionnez le réglage du type d’infusion parmi les quatre boutons clignotants. Le bouton du type d’infusion sélectionné s’allumera. **(Fig. 3)**

5 Lorsque les réglages de l’heure, du format et du type d’infusion sont programmés, laissez le bouton « Delay Brew » clignoter avant de s’allumer en continu ou enfoncez le bouton « Delay Brew » pour activer le mode d’infusion différée. Lorsque la fonction « Delay Brew » est activée, le témoin du bouton s’allume et l’appareil émet un signal sonore pour confirmer que cette fonction est réglée.

6 L’heure de l’infusion différée est programmée et votre appareil Ninja Coffee Bar[MC] commencera automatiquement l’infusion à l’heure programmée.

REMARQUE : Pour désactiver le cycle d’infusion différée, appuyez de nouveau sur le bouton « Delay Brew »; le témoin de ce bouton s’éteindra. Tout changement apporté au réglage du format ou le début d’une autre infusion annulera l’infusion différée programmée.

7 Mettez sous le panier-filtre un récipient dont le format correspond à vos réglages.



IMPORTANT : Assurez-vous que le dispositif antigouttes est à la position ouverte.

Visitez le site www.ninjacoffeebar.com pour obtenir de plus amples renseignements et pour visionner des vidéos éducatives.

Assemblage

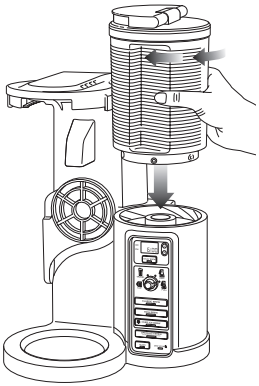


Fig. 4

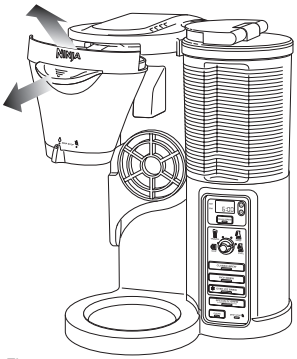


Fig. 5

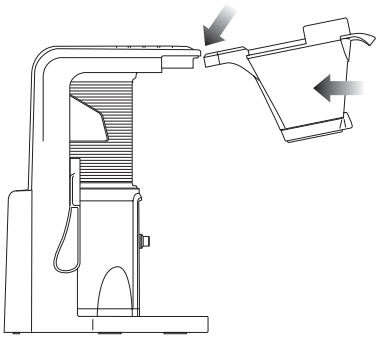


Fig. 6

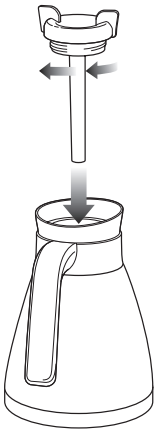


Fig. 7

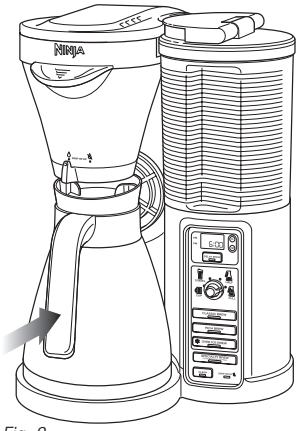


Fig. 8

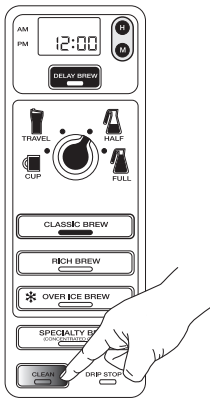


Fig. 9

1 Placez l'appareil d'infusion sur une surface sèche, propre et de niveau.

2 Pour retirer le réservoir d'eau, tenez celui-ci par la prise prévue à cette fin et faites-le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. **(Fig. 4)** Faites basculer le couvercle ou enlevez celui-ci en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Remplissez le réservoir jusqu'à la ligne de remplissage max. du cycle de nettoyage (30 oz), sans la dépasser. Pour le remettre dans l'appareil, déposez le réservoir sur le socle, puis faites tourner le réservoir dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » indiquant qu'il est verrouillé en place.





3 Pour le retirer de l'appareil, faites glisser le panier-filtre en l'inclinant légèrement vers le haut. **(Fig. 5)** Pour le réinsérer, alignez le panier-filtre avec les rails de guidage et faites-le glisser dans l'appareil. **(Fig. 6)**

4 Une fois le panier-filtre en place, faites-le glisser complètement dans l'appareil, jusqu'à ce que vous entendiez un léger « clic ».

5 Mettez le couvercle avec orifice pour l'infusion sur la verseuse isotherme, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le verrouiller. **(Fig. 7)**

6 Mettez la verseuse au centre de la plateforme sous le panier-filtre. **(Fig. 8)**

REMARQUE : Pour bien nettoyer l'appareil d'infusion, n'utilisez pas de café lors des deux premiers cycles d'infusion.

7 Branchez l'appareil d'infusion dans une prise électrique.

8 Une fois toutes les pièces solidement fixées, enfoncez le bouton « Clean » pour nettoyer l'appareil en profondeur avant la première utilisation. **(Fig. 9)**

9 Videz la verseuse de son eau, puis répétez la procédure à partir de l'étape 2 afin d'exécuter un autre cycle de nettoyage complet avec de l'eau avant la première utilisation.

Préparatifs pour l'utilisation

⚠ **MISE EN GARDE : Remplissez le réservoir jusqu'à la ligne de remplissage maximal (« Max Fill »), sans dépasser cette ligne. Nous recommandons l'utilisation d'eau fraîche, froide et filtrée. Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec d'autres liquides, comme du café infusé, des boissons gazeuses, etc., puisque ces liquides pourraient endommager votre cafetière.**

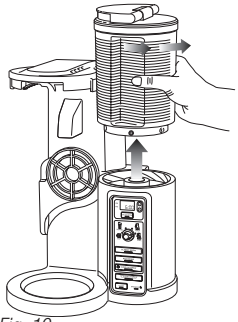


Fig. 10

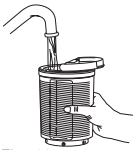


Fig. 11a

OU



Fig. 11b

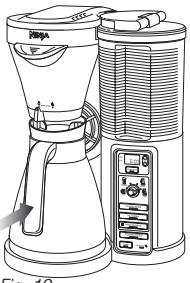


Fig. 12

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

1 Pour remplir facilement le réservoir d'eau, il suffit de le tourner légèrement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit dégagé de l'appareil. **(Fig. 10)**

2 Faites basculer le couvercle ou enlevez celui-ci en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. **(Fig. 11a, Fig. 11b)**

REMARQUE : L'assemblage du réservoir d'eau et de son couvercle se verrouille à plusieurs endroits.

3 Pour des résultats optimaux, remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et filtrée. Assurez-vous que le niveau d'eau soit au-dessus de la ligne de remplissage minimum pour la quantité de café sélectionnée. Ne pas dépasser la ligne de remplissage max.. Les paramètres intelligents de l'appareil mesureront automatiquement la quantité d'eau requise. Pour éviter le remplissage après chaque tasse infusée, remplissez le réservoir jusqu'à la ligne de remplissage pour une verseuse.

REMARQUE : Ne pas dépasser la ligne de remplissage max, sinon l'eau débordera du trou de débordement sur le dessus de la poignée. Retirez le réservoir de la cafetière et videz-le jusqu'à la ligne de remplissage max.

Selon le format et le type d'infusion, il est possible qu'il reste de l'eau dans le réservoir.

4 Remettez le réservoir dans son logement sur l'appareil. Ensuite, tournez le réservoir dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.

5 Mettez sous le panier-filtre le récipient désiré, en vous assurant que celui-ci est bien centré. **(Fig. 12)**

REMARQUE : La soupape du réservoir pourrait contenir un peu d'eau après le retrait du réservoir. Il suffit d'essuyer la soupape avec un chiffon sec pour enlever l'eau.

QUELLE QUANTITÉ DE CAFÉ OBTENEZ-VOUS DANS VOTRE TASSE?

Chaque format et chaque type d'infusion produisent une quantité de café différente afin d'optimiser l'intensité, le goût et le format de votre boisson.

REMARQUE : Lors de l'infusion, le café moulu absorbe une partie de l'eau; la quantité de café est ainsi légèrement inférieure à la quantité d'eau utilisée.

⚠ **MISE EN GARDE : Assurez-vous d'utiliser une tasse d'au moins 12 oz pour le réglage de tasse, et une tasse de voyage de 16 oz pour le réglage de tasse de voyage.**

QUANTITÉ APPROXIMATIVE DE L'INFUSION

Format / infusion	Classique «Classic Brew»	Corsé « Rich Brew »	Boissons de spécialité « Specialty »
Tasse	9.5 oz.	8.8 oz.	3.1 oz.
Tasse de voyage	14 oz.	13.2 oz.	4 oz.
Demi-verseuse	19 oz.	17.8 oz.	5 oz.
Verseuse	38 oz.	35.5 oz.	10 oz.

Format / infusion	Sur glaçons « Over Ice Brew »	
	Café seulement	Avec glaçons
Tasse	3.7 oz.	9.5 oz.
Tasse de voyage	5.8 oz.	14 oz.
Demi-verseuse	7.6 oz.	19 oz.
Verseuse	15.8 oz.	38 oz.

DÉSIREZ-VOUS OBTENIR UN CAFÉ PLUS CHAUD?

Vous êtes-vous déjà demandé pourquoi le café pour emporter est servi dans un gobelet en papier? Le type de récipient contenant votre boisson infusée peut avoir une influence importante sur la température de dégustation!

TYPE DE RÉCIPIENT	TASSE EN CÉRAMIQUE			GOBELET NINJA®	GOBELET EN PAPIER
Température du récipient	Température ambiante	Préchauffé avec de l'eau chaude	Préchauffé au four à micro-ondes avec du lait	Température ambiante	Température ambiante
Température de dégustation	Chaud	Plus chaud	Plus chaud	Plus chaud	Temp. la plus élevée
Pourquoi existe-t-il une différence?	Une tasse en céramique froide se réchauffe en entraînant une perte de chaleur du café.	Si la tasse est déjà chaude, elle entraîne une plus faible perte de chaleur du café.	Tout comme une tasse froide, le lait froid diminue la température de votre café.	Le gobelet Ninja[MD] à double paroi est conçu pour conserver la température initiale du café de manière plus efficace qu'une tasse en céramique.	Contrairement à une tasse en céramique, un gobelet en papier plus mince ne diminue pas de façon importante la chaleur du café.

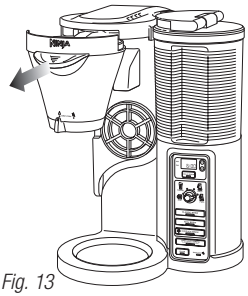


Fig. 13

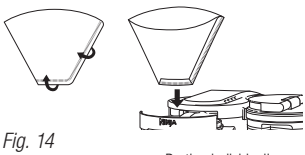


Fig. 14

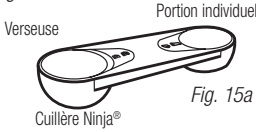


Fig. 15a

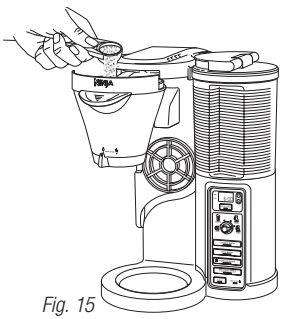


Fig. 15

REMPLISSAGE DU PANIER-FILTRE AVEC LE CAFÉ MOULU

Pour des résultats optimaux, utilisez les quantités de café moulu ci-dessous pour chacun des formats de boisson. La quantité de café moulu indiquée pour un format donné est la même, peu importe le réglage de type d'infusion sélectionné. Par exemple, si vous avez sélectionné les réglages Tasse (« Cup ») et Infusion classique (« Classic Brew »), vous utiliserez la même quantité de café moulu que pour les réglages Tasse (« Cup ») et Infusion de boissons de spécialité (« Specialty Brew »).

⚠ **MISE EN GARDE : La capacité maximum de café moulu est 12 c. à soupe débordantes ou 6 cuillérées de carafe Ninja. Ne dépassez pas cette quantité et n'utilisez pas du café finement moulu, car cela peut causer un débordement.**

1 Ouvrez le panier-filtre en faisant glisser celui-ci hors de l'appareil. **(Fig. 13)**

REMARQUE : Pour retirer le panier-filtre de l'appareil, soulevez le panier-filtre en l'inclinant légèrement vers le haut (comme un tiroir de meuble de rangement).

REMARQUE : Examinez le panier-filtre pour vérifier s'il contient du marc de café. Retirez et rincez le panier-filtre au besoin.

2 Insérez le filtre permanant ou un cône en papier nO 4 dans le panier d'infusion. Si vous utilisez un cône en papier, retirez le filtre permanent, pliez le cône le long des coutures, ouvrez-le complètement, et appuyez fermement dans le panier d'infusion pour vous assurer qu'il soit complètement inséré. **(Fig. 14)**

3 Utilisez la cuillère Ninja **(Fig. 15a)** et suivez les directives de quantité ci-dessous pour remplir le cornet-filtre. Les quantités suggérées correspondent à des mesures de cuillère rases; veuillez adapter les quantités en fonction de vos préférences. **(Fig. 15)** Si vous souhaitez moudre des grains de café entiers, nous vous suggérons de choisir une mouture moyenne.

Portion individuelle	**Cuillère Ninja®** (portion individuelle)	**Cuillère à table**
Tasse	2 - 3 mesures	2 - 3 c. à table
Tasse de voyage	3 - 4 mesures	3 - 4 c. à table
Verseuse	**Cuillère Ninja®** (mesure pour verseuse)	**Cuillère à table**
Demi-verseuse	2 - 3 mesures	5 - 7 c. à table
Verseuse	4 - 6 mesures	8 - 12 c. à table

REMARQUE : Ne pas utiliser un café à mouture grossière ou plus de 6 cuillérées de carafe Ninja, car cela peut causer le débordement du panier d'infusion.

4 Faites glisser le panier-filtre dans l'appareil afin de l'enclencher.

Préparatifs pour l'utilisation – suite

⚠ **MISE EN GARDE : EAU CHAUDE Ne retirez pas le panier-filtre ni le récipient pendant le cycle d'infusion.**

⚠ **MISE EN GARDE : VAPEUR – Ne touchez pas les évents à vapeur ni le dessus de l'appareil pendant le cycle d'infusion.**

⚠ **MISE EN GARDE : Après l'infusion, le panier-filtre est chaud. Il faut toujours laisser l'appareil d'infusion refroidir complètement avant de le nettoyer.**

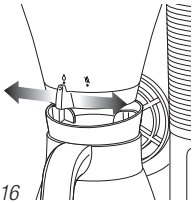


Fig. 16

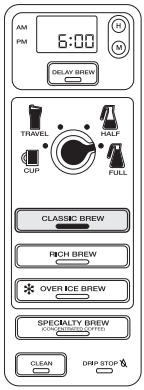


Fig. 17



Fig. 18

DISPOSITIF ANTIGOUTTES

REMARQUE : Si le dispositif antigouttes est fermé lorsque l'infusion débute, l'appareil vous en avertira en émettant cinq « bips ». Déplacez le dispositif antigouttes à la position ouverte et sélectionnez le réglage de l'intensité du café infusé.

VOUS SOUHAITEZ SAVOURER VOTRE CAFÉ AVANT LA FIN DU CYCLE D'INFUSION?

Pendant le cycle d'infusion d'une verseuse, fermez le dispositif antigouttes pour interrompre le cycle d'infusion afin de verser une tasse de café. N'oubliez pas de remettre le dispositif antigouttes à la position ouverte afin de continuer l'infusion. **(Fig. 16)**

REMARQUE : Si vous oubliez de remettre le dispositif antigouttes à la position ouverte, l'appareil Ninja Coffee Bar[MC] interrompra le cycle d'infusion et émettra un rappel sonore amical après 20 secondes. Après six minutes, l'appareil annulera le cycle d'infusion.

VOUS NE POUVEZ PAS ATTENDRE LES DERNIÈRES GOUTTES?

Lorsque le cycle d'infusion est terminé, déplacez le dispositif antigouttes à la position fermée afin d'arrêter l'écoulement du liquide se trouvant dans le panier-filtre.

REMARQUE : Lorsque le dispositif antigouttes est fermé, le témoin de ce dispositif s'allume dans le coin inférieur droit du panneau de commande.

REMARQUE : N'oubliez pas de remettre le dispositif antigouttes à la position ouverte lorsque vous êtes prêt à continuer l'infusion. En cas d'oubli, votre appareil Ninja Coffee Bar[MC] émettra un rappel sonore amical.

INFUSION DU CAFÉ

REMARQUE : Chaque infusion comprend un cycle préinfusion de durée variable. L'infusion commence, puis arrête et l'appareil est silencieux pendant un court laps de temps avant que le cycle recommence. Ce processus permet de saturer uniformément le café moulu.

REMARQUE : Pour un café plus chaud, rincez votre tasse, la tasse de voyage ou la verseuse en verre avec de l'eau chaude avant de commencer l'infusion.

⚠ **MISE EN GARDE : Assurez-vous que la carafe soit complètement vide avant de démarrer un cycle de nettoyage ou d'infusion. Si vous démarrez un cycle avec de l'eau ou du café dans la carafe, ceci mènera à un débordement.**

INFUSION CLASSIQUE (« CLASSIC ») OU CORSÉE (« RICH »)

Infusion classique (« Classic Brew ») - pour un café au goût velouté et équilibré.

Infusion corsée (« Rich Brew ») - pour un café plus intense que l'infusion classique, mais tout de même velouté; l'infusion plus courte permet d'ajouter davantage de lait et (ou) de crème.

1 Après avoir rempli le réservoir d'eau et ajouté le café moulu dans le filtre, assurez-vous que le dispositif antigouttes est à la position ouverte et que le réservoir, le panier et le filtre sont solidement fixés.

2 À l'aide du cadran de sélection des formats multiples, sélectionnez le format de café que vous souhaitez infuser. Placez le contenant vide dans lequel vous souhaitez que le café s'écoule sous le panier d'infusion.

REMARQUE : Si vous infusez une tasse individuelle, abaissez la plateforme à formats multiples et déposez votre tasse ou votre gobelet au centre de cette plateforme. Assurez-vous d'utiliser une tasse d'au moins 12 oz pour le réglage de tasse, et une tasse de voyage de 16 oz pour le réglage de tasse de voyage.

REMARQUE : Ne retirez pas le réservoir d'eau, le panier-filtre ou le récipient pendant le cycle d'infusion.

3 Appuyez sur le bouton « Classic Brew » pour l'infusion classique ou sur le bouton « Rich Brew » pour l'infusion corsée. Le cycle d'infusion commencera. **(Fig. 17, Fig. 18)** Appuyez de nouveau sur le bouton « Classic Brew » ou sur le bouton « Rich Brew » pour annuler l'infusion.

REMARQUE : L'infusion commence, puis arrête et l'appareil est silencieux pendant un court laps de temps avant que le cycle recommence. Ce processus permet de saturer uniformément le café moulu**.**

REMARQUE : Ne retirez pas le réservoir d'eau, le panier-filtre ou le récipient pendant le cycle d'infusion.

4 L'appareil Ninja Coffee Bar[MC] émettra un signal sonore (« bip ») pour indiquer que le cycle d'infusion est terminé.

INFUSION SUR GLAÇONS « OVER ICE BREW »

Ce mode d'infusion est conçu pour préparer sur des glaçons un café chaud, intense, velouté et fraîchement infusé, dont la saveur n'est pas diluée. Assurez-vous que le récipient est rempli de glaçons avant de commencer l'infusion.

⚠ MISE EN GARDE : NE PAS utiliser de verrerie.

1 Après le remplissage du réservoir d'eau, ajoutez le café moulu dans le filtre (n'hésitez pas à augmenter la quantité de café si vous préférez une saveur plus intense). Assurez-vous que le dispositif antigouttes est à la position ouverte et que le réservoir, le panier-filtre et le filtre sont solidement fixés.

2 À l'aide du cadran de sélection des formats multiples, sélectionnez le format de café que vous souhaitez infuser.

3 Avant de commencer l'infusion, remplissez entièrement le récipient désiré avec des glaçons, puis mettez le récipient sous le panier-filtre. Enfoncez le bouton « Over Ice Brew » pour commencer l'infusion sur glaçon. **(Fig. 19)** Appuyez de nouveau sur le bouton « Over Ice Brew » pour annuler le cycle d'infusion.

IMPORTANT : Il faut toujours remplir entièrement le récipient désiré avec des glaçons avant de le mettre sous le panier-filtre. N'ajoutez pas des glaçons dans le réservoir d'eau.

REMARQUE : L'infusion commence, puis arrête et l'appareil est silencieux pendant un court laps de temps avant que le cycle recommence. Ce processus permet de saturer uniformément le café moulu**.**

REMARQUE : Pour préparer une verseuse entière de boisson infusée sur glaçons, remplissez la verseuse avec des glaçons et ne mettez pas le couvercle avec orifice pour l'infusion.

4 L'appareil Ninja Coffee Bar[MC] émettra un signal sonore (« bip ») pour indiquer que le cycle d'infusion est terminé. Remuez le café pour le refroidir complètement.

REMARQUE : Lors de l'infusion du café sur glaçons, la plaque chauffante intelligente ne s'allumera pas.

QUANTITÉ APPROXIMATIVE DE L'INFUSION

⚠ MISE EN GARDE: Assurez-vous d'utiliser une tasse de la taille convenable, sinon celle-ci risque de déborder.

Format / infusion	Sur glaçons « Over Ice Brew »	
	Café seulement	Avec glaçons
Tasse	3.7 oz.	9.5 oz.
Tasse de voyage	5.8 oz.	14 oz.
Demi-verseuse	7.6 oz.	19 oz.
Verseuse	15.8 oz.	38 oz.



Fig. 19



Fig. 20

INFUSION DE BOISSONS DE SPÉCIALITÉ « SPECIALTY BREW »

Ce mode d'infusion permet de préparer un concentré de café intense idéal pour déguster une boisson mélangée ou à base de lait de spécialité. Consultez le guide Passez à l'action pour découvrir des recettes inspirantes.

1 Après avoir rempli le réservoir d'eau et ajouté le café moulu dans le filtre, assurez-vous que le dispositif antigouttes est à la position ouverte et que le réservoir, le panier et le filtre sont solidement fixés.

2 À l'aide du cadran de sélection des formats multiples, sélectionnez le format de café que vous souhaitez infuser.

REMARQUE : Avant d'infuser une boisson mélangée glacée, remplissez le récipient désiré avec la quantité de glaçons recommandée dans la recette.

3 Sous le panier-filtre, mettez le récipient dans lequel s'écoulera la boisson infusée. Enfoncez le bouton « Specialty Brew » pour commencer l'infusion de boissons de spécialité. **(Fig. 20)** Enfoncez de nouveau le bouton « Specialty Brew » pour annuler l'infusion.

REMARQUE : L'infusion commence, puis arrête et l'appareil est silencieux pendant un court laps de temps avant que le cycle recommence. Ce processus permet de saturer uniformément le café moulu.

REMARQUE : Lors de l'infusion d'une demi-verseuse ou d'une verseuse entière, la plaque chauffante intelligente ne s'allumera pas. Cependant, il suffit d'appuyer sur le bouton de réchaud « Stay Warm » pour allumer la plaque chauffante intelligente, si vous le souhaitez.

4 L'appareil Ninja Coffee Bar[MC] émettra un signal sonore (« bip ») pour indiquer que le cycle d'infusion est terminé.

Visitez le site www.ninjacoffeebar.com pour obtenir de plus amples renseignements et pour visionner des vidéos éducatives.

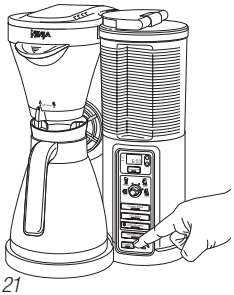


Fig. 21

NETTOYAGE APRÈS L'INFUSION

⚠ **MISE EN GARDE : Vérifiez que l'appareil est débranché de la prise électrique avant de le nettoyer.**

⚠ **MISE EN GARDE : Veillez à laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.**

REMARQUE : Ne laissez pas du café dans la verseuse en verre pour une période prolongée après l'infusion.

REMARQUE : Ne laissez pas de l'eau dans le réservoir si l'appareil n'est pas utilisé pendant plusieurs jours. Rincez le réservoir et remplissez-le d'eau fraîche.

1 Avant de nettoyer l'appareil, fermez le dispositif antigouttes.

2 Après chaque infusion, laissez refroidir le marc de café et enlevez soigneusement le filtre permanent afin de le nettoyer. Si vous utilisez un filtre en papier, jetez-le simplement. Retirez le panier-filtre de l'appareil, puis rincez le panier et laver à l'eau savonneuse tiède.

REMARQUE : Le panier-filtre et la verseuse isotherme ne sont pas résistants au lave-vaisselle.

REMARQUE : Si le marc de café a débordé du panier-filtre ou dans les gouttières de débordement, enlevez le panier-filtre et rincez celui-ci à l'eau courante afin d'éliminer toutes les particules.

3 Nettoyez l'appareil en l'essuyant avec un linge humidifié avec de l'eau savonneuse tiède. Laissez refroidir la plaque chauffante avant de la nettoyer avec un linge et de l'eau savonneuse. **N'immergez pas le socle dans l'eau**.

4 Nettoyez l'appareil en l'essuyant avec un linge humidifié avec de l'eau savonneuse tiède. Laissez refroidir la plaque chauffante avant de la nettoyer avec un linge et de l'eau savonneuse. **N'immergez pas le socle dans l'eau.**

REMARQUE : Pour des résultats optimaux, utilisez un écouvillon (brosse cylindrique) afin de frotter les parois internes et de les nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude.

NETTOYER VOTRE CARAFE

Nous recommandons que vous rinciez votre carafe avec de l'eau savonneuse chaude. Pour un nettoyage plus profond, nous recommandons que vous utilisiez une brosse en mousse douce tel qu'illustré.



NETTOYAGE ET DÉTARTRAGE

⚠ **MISE EN GARDE : Veillez à laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.**

⚠ **MISE EN GARDE : N'IMMERGEZ PAS la cafetière dans l'eau ni dans un autre liquide.**

⚠ **MISE EN GARDE : NE METTEZ PAS la verseuse isotherme dans le lave-vaisselle.**

REMARQUE : Il est recommandé de nettoyer l'appareil avant ou dès que s'allume le témoin « Clean ». Il est recommandé de nettoyer votre appareil Ninja Coffee Bar[MC] pour veiller à ce qu'il continue d'infuser du café chaud, au goût riche et velouté.

Le témoin « Clean » s'allume lorsque votre appareil Ninja Coffee Bar[MC] détecte des dépôts calcaires dans le système d'infusion, ce qui pourrait nuire à la saveur du café. Pour nettoyer votre appareil et savourer le goût exceptionnel du café Ninja[MD], suivez les directives ci-dessous.

1 Sélectionnez le format de verseuse entière et mettez la verseuse sous le panier-filtre.

2 Servez-vous d'un produit de détartrage et suivez les directives sur l'emballage pour remplir l'appareil jusqu'à la ligne de remplissage max. du cycle de nettoyage (30 oz), sans la dépasser.

OU

Remplissez le réservoir de vinaigre blanc jusqu'à la ligne de tasse (11 oz), et remplissez le reste du réservoir d'eau, sans dépasser la ligne de remplissage max. du cycle de nettoyage (30 oz).

IMPORTANT: Utilisez uniquement du vinaigre blanc.

3 Une fois le réservoir d'eau rempli de votre solution d'eau et de nettoyant (sans dépasser la ligne de remplissage max. du cycle de nettoyage), appuyez tout simplement sur le bouton Nettoyage (Clean) pour démarrer le cycle de nettoyage. **(Fig. 21)**

REMARQUE : Le cycle de nettoyage d'environ huit minutes détartre et nettoie complètement l'appareil.

4 Une fois le cycle de nettoyage terminé, videz la verseuse, puis rincez et celle-ci ainsi que le réservoir d'eau. Veuillez vous assurer de nettoyer en profondeur la verseuse ainsi que le réservoir d'eau afin d'éliminer tout résidu de solution nettoyante qui pourrait nuire à la saveur du café.

5 Une fois le voyant de nettoyage éteint, remplissez le réservoir d'eau, sans dépasser la ligne de remplissage max. du cycle de nettoyage (30 oz) et exécutez 2 cycles de nettoyage additionnels avec de l'eau fraîche pour rincer les pièces internes de la cafetière.

REMARQUE : Si le témoin « Clean » s'allume lors de l'infusion suivant un cycle de nettoyage, cela signifie qu'il reste des dépôts calcaires dans le système d'infusion. Répétez les étapes ci-dessus et le témoin « Clean » s'éteindra automatiquement lorsque votre appareil Ninja Coffee Bar[MC] détectera que le système est propre et exempt de dépôts calcaires!

Veuillez appeler le Service à la clientèle au 1-877-646-5288 si la cafetière nécessite une réparation ou un entretien.

Guide de dépannage

PROBLÈMES	CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES
Le café infusé contient des sédiments.	La présence de sédiments au fond du récipient de café infusé peut être causée par du marc de café très fin dans le filtre permanent. Pour réduire la quantité de sédiments dans le café infusé, utilisez un café de mouture légèrement plus grossière ou utilisez un filtre en papier.
La boisson infusée contient du marc de café.	Si la boisson infusée contient du marc de café, vérifiez que le contenu du panier-filtre n'a pas débordé. S'il y a trop de café moulu dans le panier d'infusion, ou si vous utilisez du café finement moulu, le café moulu s'infiltrera dans un canal de débordement conçu pour capter les débordements du contenant d'infusion. Pour les meilleurs résultats, utilisez un café à moulure moyenne dans les quantités recommandées.
Du liquide s'égoutte du panier-filtre après l'infusion.	Vérifiez que le commutateur à bascule du dispositif antigouttes est en position fermée pour interrompre l'écoulement. Si le dispositif antigouttes est à la position fermée (aucun écoulement) et que du liquide continue de s'écouler de l'appareil, exécutez un cycle de nettoyage et lavez le panier-filtre en profondeur avec de l'eau savonneuse tiède.
Le filtre en papier tombe ou ne reste pas en place.	L'appareil Ninja Coffee Bar[MC] est conçu pour l'utilisation d'un cornet-filtre n° 4. Pour des résultats optimaux, assurez-vous d'utiliser un cornet-filtre de ce format. Assurez-vous que le filtre en papier est enfoncé fermement dans le panier-filtre. Humidifiez les coins du filtre pour des résultats optimaux. Si le problème persiste, essayez d'utiliser le filtre permanent.
Le café infusé n'est pas assez chaud.	Pour un café plus chaud, plus longtemps, préchauffez votre tasse ou votre verseuse en la rinçant avec de l'eau chaude du robinet. Si vous utilisez une tasse qui est résistante au four à micro-ondes, préparez celle-ci en y ajoutant de la crème et du lait et en la faisant chauffer au four à micro-ondes pendant 30 secondes. **REMARQUE :** Ne mettez jamais la verseuse dans le four à micro-ondes.
Lors de l'infusion sur glaçons, ma boisson n'est pas froide.	Le mode d'infusion sur glaçons est conçu pour préparer sur des glaçons un café chaud, intense et velouté. Assurez-vous que votre tasse, tasse de voyage ou verseuse est entièrement remplie de glaçons.
Le café est insipide.	Si le goût du café est insipide, ajoutez plus de café moulu dans le panier-filtre lors du prochain cycle d'infusion. Si la boisson est toujours insipide après l'ajout de café moulu, essayez le mode d'infusion de café corsé « Rich Brew » afin de préparer un café plus concentré, au goût plus prononcé.
Le café est trop fort.	Essayez d'utiliser un café de mouture plus grossière. Si le café est encore trop fort, essayez d'infuser une plus petite quantité de café moulu.
Le cycle d'infusion du café ne démarre pas.	Vérifiez que l'appareil est branché dans une prise de courant et que le réservoir d'eau n'est pas vide. Si le dispositif antigouttes est à la position ouverte, vérifiez que le panier-filtre est complètement inséré dans l'appareil. Si vous entendez cinq « bips », vérifiez que le dispositif antigouttes est à la position ouverte. **REMARQUE** : L'infusion commence, puis arrête et l'appareil est silencieux pendant un court laps de temps avant que le cycle recommence. Ce processus permet de saturer uniformément le café moulu.
Le cycle d'infusion est trop lent.	Il faut prévoir environ huit minutes pour préparer une verseuse entière de café infusé ou quatre minutes pour infuser une tasse individuelle. Si le cycle d'infusion est plus long que la normale, exécutez un cycle de nettoyage avec la solution de détartrage.

Guide de dépannage – suite

PROBLÈMES	CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES
Ma tasse, tasse de voyage ou carafe a débordé.	La tasse, tasse de voyage ou carafe peut ne pas avoir été vide avant le cycle d'infusion. Le niveau d'eau dépassait la ligne de remplissage max. sur le réservoir d'eau avant le cycle d'infusion. En mode d'infusion classique « Classic Brew », l'appareil Ninja Coffee Bar[MC] est conçu pour préparer les quantités suivantes: Tasse 9.5 oz Tasse de voyage 14 oz Demi-verseuse 19 oz Verseuse entière 38 oz Assurez-vous d'utiliser une tasse d'au moins 12 oz pour le réglage de tasse, et une tasse de voyage de 16 oz pour le réglage de tasse de voyage. **REMARQUE** : Les modes d'infusion corsée (« Rich Brew »), sur glaçons (« Over Ice Brew ») et de boissons de spécialité (« Specialty Brew »), la quantité de café infusé sera inférieure.
Le panier d'infusion a débordé.	Vérifiez la quantité de café ou le type de café moulu utilisé. .
Le réservoir d'eau fuit.	Si l'eau dépasse la ligne de remplissage max, elle risque de déborder du trou de débordement sur le dessus de la poignée. Retirez le réservoir de la cafetière et videz-le jusqu'à la ligne de remplissage max.
Il reste de l'eau dans le réservoir.	Le bar à café Ninja Coffee Bar[MC] vous permet de remplir le réservoir sans dépasser la ligne de remplissage max, et la technologie à touche unique Auto-iQ[MC] One Touch Intelligence n'utilise que la quantité minimale nécessaire pour le volume et le style d'infusion sélectionnés. Après l'infusion, vous remarquerez peut-être un restant d'eau dans le réservoir après l'avoir rempli jusqu'à la ligne de remplissage minimum pour le volume sélectionné. Les indicateurs du réservoir d'eau sont les lignes de remplissage minimum qui indiquent qu'il y a suffisamment d'eau pour le volume et le style d'infusion, mais tous les styles d'infusion requièrent de différentes quantités d'eau pour créer la saveur et la concentration désirées. Vous pouvez infuser plusieurs tasses de café avant de remplir le réservoir de nouveau
L'appareil est-il compatible avec les dosettes de café?	Cet appareil est conçu pour infuser le café moulu seulement. N'insérez pas des dosettes ou des dosettes K-Cup[MD]* dans l'appareil.
Mon appareil Ninja Coffee Bar[MC] fuit.	Si la fuite provient du panier-filtre, assurez-vous que toutes les pièces sont bien fixées dans l'appareil. Si la fuite se situe au bas de l'appareil, contactez le Service à la clientèle au 1-877-646-5288.
Mon appareil Ninja Coffee Bar[MC] a émis un signal sonore et n'a pas terminé le cycle d'infusion sélectionné.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est bien verrouillé et contient suffisamment d'eau pour le cycle d'infusion désiré. ·Vérifiez le témoin lumineux de nettoyage « CLEAN ». Si le témoin est allumé, exécutez un cycle de nettoyage avec la solution de détartrage adéquate ou avec une solution de vinaigre blanc. Consultez la section Soins et entretien. Vérifiez le témoin du dispositif antigouttes. Si ce témoin est allumé, assurez-vous que le panier-filtre est complètement inséré dans l'appareil, puis déplacez le dispositif antigouttes à la position ouverte une fois le récipient placé sous le panier-filtre. Si le problème persiste, veuillez appeler le Service à la clientèle au 1-877-646-5288.

*K-Cup est une marque de commerce déposée Keurig Green Mountain, Inc. L'utilisation de la marque de commerce K-Cup ne signifie pas une affiliation avec Keurig Green Mountain, Inc. ou une approbation par cette société.

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
Pourquoi la deuxième boisson infusée est-elle plus chaude que la première?	Après avoir infusé la première boisson, l'appareil Ninja Coffee Bar[MC] est préchauffé. Ainsi, l'appareil infuse ensuite des boissons légèrement plus chaudes. Pour obtenir une boisson infusée chaude, essayez de préchauffer votre tasse.
J'ai remarqué la conception de la carafe et le couvercle. Quels en sont les avantages?	La forme et la conception uniques de notre carafe vous apportent les avantages suivants : Conception à prise facile vous permet de verser le café sans égouttements. Mélange bien votre café dès la première goutte grâce au couvercle de carafe à infusion. Optimise la température du café Vous permet d'infuser du café chaud et glacé.
Volume d'infusion de café : Quels sont les facteurs qui influencent le volume de café?	Lorsque vous confectionnez du café chaud, le café moulu absorbe de l'eau, ce qui mène à une réduction du liquide. Plus vous utilisez de café moulu, plus d'eau sera absorbée. De plus, notre carafe à base large conserve la majorité du café au fond, ce qui aide à contrôler la température plus uniformément. Infusion classique :  **Pleine carafe**  **Moitié carafe**
Comment le bar à café Ninja garde-t-il le café à la bonne température?	La carafe conserve la majorité du café au fond, afin qu'il repose plus près de la plaque de réchauffement précise. Ceci aide à maintenir le café à la température idéale.

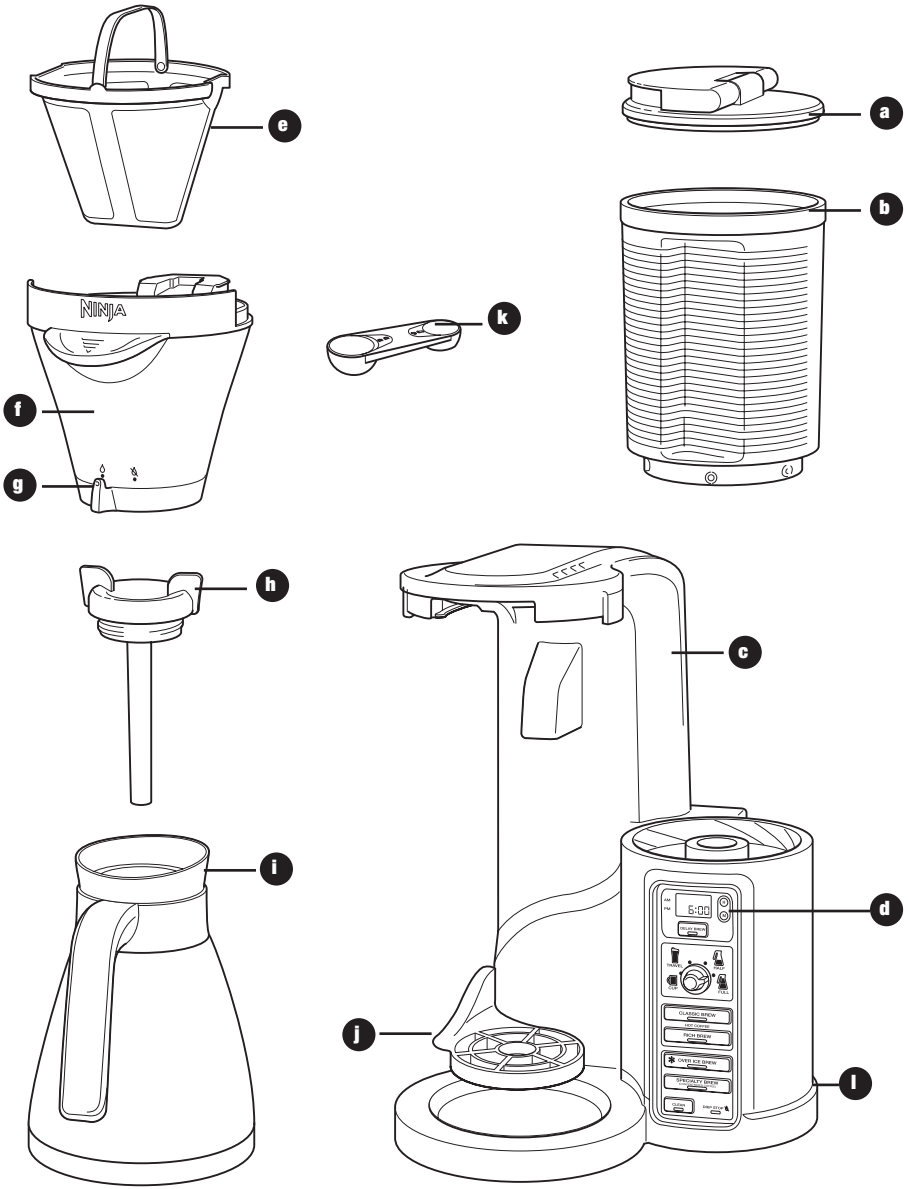
Visitez le site www.ninjacoffeebar.com pour obtenir de plus amples renseignements et pour visionner des vidéos éducatives.

Pièces de rechange

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

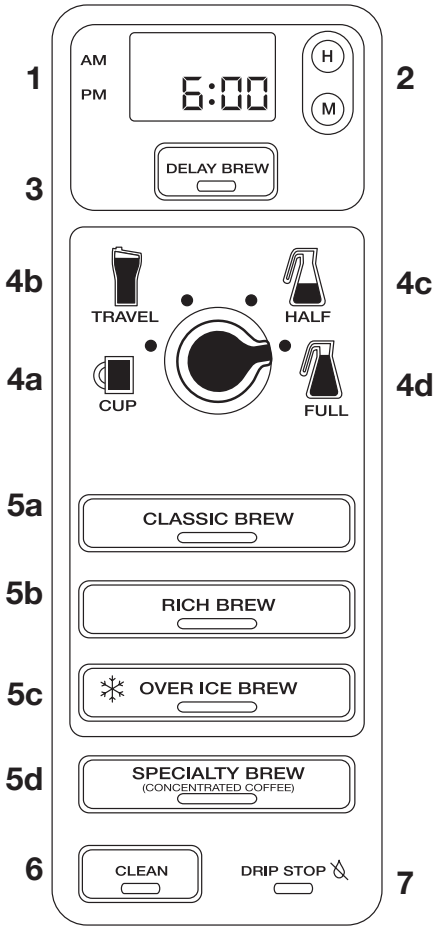
Pour commander des pièces supplémentaires ou de rechange, veuillez visiter notre site : **www.ninjacoffeebar.com** ou n'hésitez pas à contacter le Service à la clientèle au numéro suivant : **1-877-646-5288**.

Partes de su Ninja Coffee Bar[MR]



a Tapa del tanque de agua
b Tanque de agua removible
c Cuerpo de la cafetera
d Panel de control
e Filtro permanente
f Canasta removible
g Llave antigoteo
h Tapa de la jarra
i Jarra térmica
j Plataforma para taza
k Cuchara de dos lados: Lado para jarra y lado para taza
l Cable de alimentación y gancho (no se muestra)

Panel de Control



1 Reloj digital programable

2 Botones de horas (H) y minutos (M) del reloj

3 Botón Delay Brew (preparación con retardo)

4 Selector de tamaño
- a Cup (taza)
- b Travel (taza de viaje)
- c Half (media jarra)
- d Full (jarra llena)

5 Tipos de café
- a Botón Classic Brew (café común)
- b Botón Rich Brew (café fuerte)
- c Botón Over Ice Brew (café con hielo)
- d Botón Specialty Brew (café especial)

6 Botón/indicador Clean (ciclo de limpieza inteligente)

7 Indicador Drip Stop (antigoteo)

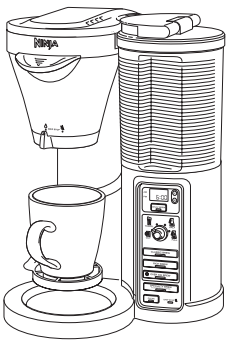
Características de la Ninja Coffee Bar[MR]

- **Tecnología térmica de extracción de sabor** - Combinación de suministro de agua de precisión con controles automáticos para calibración de temperatura, pre-infusión, saturación del café y riqueza de sabor. La tecnología térmica de extracción de sabor de Ninja® puede realmente liberar todo el potencial de sabor de su café.
- **Multi tamaño** - Habilidad de preparar café directamente en su taza favorita, taza de viaje o jarra.
- **Selector del tipo de café** – Controla la concentración y el estilo de su café:
  a. Classic Brew para un café clásico caliente suave y balanceado.
  b. Rich Brew para un café más fuerte que el clásico pero todavía suave, que se adapta más para agregarle leche o crema.
  c. Over Ice para hacer un sabroso, suave y refrescante café helado sin que salga aguado.
  d. Specialty Brew para tragos especiales en base a leche o para tragos licuados con hielo.
- **Plataforma para taza multi tamaño** - Instálela y coloque su taza favorita sobre ella para preparar el café directamente en ella.
- **Tanque de agua removible con tapa plegable de fácil acceso** - Para llenarlo rápida y fácilmente.
- **Auto-iQ[MR]** – La Ninja Coffee Bar[MR] sabe cuánta agua usar para cada tamaño y tipo de café.
- **Jarra térmica de 43 onzas.**
- **Panel de control LED con reloj digital programable.**
- **Botón de preparación con retardo programable de hasta 24 horas** – Ajústelo para que prepare café automáticamente la mañana siguiente.
- **Drip Stop** – Detiene el flujo de café desde la canasta permitiéndole sacar una taza en la mitad de la preparación; mueva el selector a la posición de cerrado para evitar que gotee una vez que haya terminado el ciclo de preparación.
- **Función de limpieza** - Se enciende cuando su Ninja Coffee BarMR detecta que hay acumulación de calcio de agua dura en su interior, lo que podría afectar el sabor de su café. Cuando se enciende, siga las instrucciones de limpieza de la sección Cuidado y mantenimiento o las que están impresas en la parte de atrás de la cafetera.
- **Señal sonora** - Le avisa que su café está listo.
- **Apagado automático a las 2 horas** - Apaga automáticamente la placa calefactora dos horas después de hacer el café.
- **Filtro permanente** - El filtro permanente es un filtro reutilizable que conserva los aceites naturales del café y las pequeñas partículas de café para brindar un sabor robusto, similar al que obtiene cuando usa una prensa francesa.

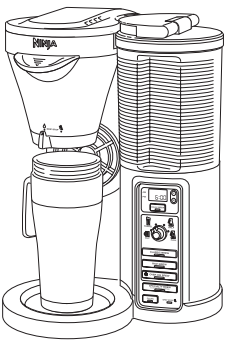
Visite www.ninjacoffeebar.com por mayor información y videos de instrucciones.

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

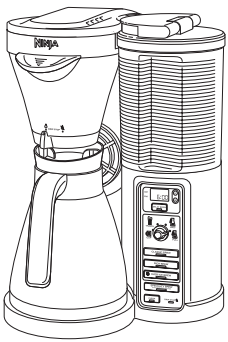
Taza



Taza de viaje



Jarra clásica o media jarra



TENGA EN CUENTA ESTAS MEDIDAS DE SEGURIDAD AL UTILIZAR EL ARTEFACTO:

⚠ **CUIDADO: EL ARTEFACTO GENERA LÍQUIDO CALIENTE. TRÁTELO CON CUIDADO.**

⚠ **CUIDADO: NO remueva el recipiente cuando el artefacto esté funcionando sin tener la llave antigoteo cerrada. Vuelva a colocar rápidamente el recipiente y abra la llave antigoteo para que siga saliendo el café.**

⚠ **CUIDADO: NO coloque la jarra térmica en el lavavajillas.**

⚠ **CUIDADO: Nunca abra la canasta cuando la cafetera esté en uso.**

⚠ **CUIDADO: Asegúrese de usar una taza de por lo menos 12 oz. para el tamaño de taza y una taza de viaje de 16 oz. para el tamaño de taza de viaje.**

IMPORTANTE: No haga funcionar la unidad sin agua.

IMPORTANTE: Coloque siempre un recipiente debajo de la canasta para que reciba el café.

IMPORTANTE: NO llene de más el tanque de agua, llénelo hasta la línea de "Max Fill" únicamente.

1 Saque todo el material de embalaje y etiquetas de la cafetera.

NOTA: La jarra térmica NO es apta para lavavajillas.

2 Lave el tanque de agua, el filtro permanente, la jarra térmica y la canasta con agua tibia y jabón, usando un trapo suave.

3 Enjuáguelas y séquelas completamente.

4 Haga funcionar la cafetera por dos ciclos completos con agua solamente y deseche el agua antes de usarla por primera vez.

Ajuste del reloj y de la preparación con retardo

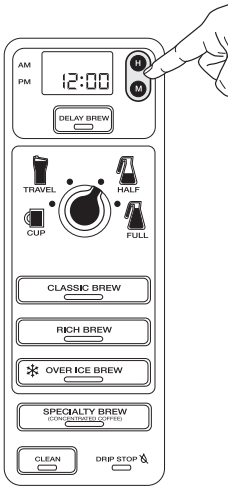


Fig. 1

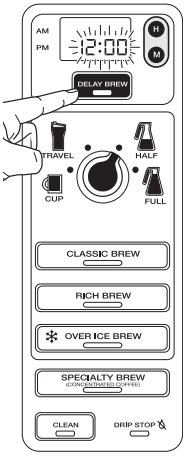


Fig. 2

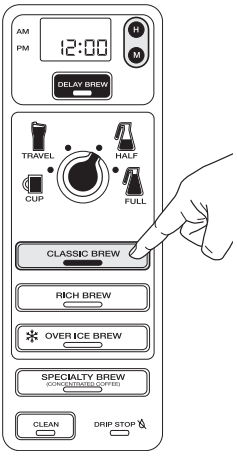


Fig. 3

AJUSTE DEL RELOJ

1 Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente. El reloj parpadeará en el panel de control para indicar que no se ajustó la hora. **(Fig. 1)**

2 Presione el botón H (horas) o M (minutos) hasta llegar a la hora actual. El indicador de AM o PM se encenderá a la izquierda de la pantalla mientras ajusta la hora. **(Fig. 2)**

3 Luego de 5 segundos el reloj dejará de parpadear y quedará ajustado.

NOTA: Si el reloj deja de parpadear pero no indica la hora correcta, puede presionar nuevamente el botón H (horas) o M (minutos) en cualquier momento para que vuelva a parpadear. Ahora podrá programar nuevamente la hora correcta siguiendo los pasos anteriores.

NOTA: Si desenchufa la cafetera o si sufre un corte de energía eléctrica prolongado, tendrá que volver a ajustar el reloj la próxima vez que enchufe la cafetera.

AJUSTE DE LA PREPARACIÓN CON RETARDO

1 Presione Delay Brew. Se encenderá la luz del botón Delay Brew y el reloj comenzará a parpadear con "12:00" o con la última hora que se haya programado para el retardo. **(Fig. 2)**

2 Mientras el reloj está parpadeando, presione el botón H (horas) o M (minutos) para ajustar la hora a la que quiere que comience a preparar café. El indicador de AM o PM se encenderá a la izquierda de la pantalla mientras ajusta la hora deseada.

3 Una vez que haya ajustado el tiempo deseado, seleccione el tamaño del recipiente que quiere preparar.

4 Seleccione el tipo de café que desea con uno de los 4 botones parpadeantes. Se encenderá el tipo de café seleccionado. **(Fig. 3)**

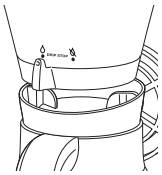
5 Una vez que haya ajustado la hora, el tamaño y el tipo de café, deje que el botón Delay Brew parpadee y se active o presione el botón Delay Brew para activar el modo de preparación con retardo. Cuando se active la preparación con retardo, se encenderá la luz del botón Delay Brew y se escuchará un pitido que verifica que la preparación con retardo ha sido programada.

6 Ya ha programado la hora de la preparación con retardo y su Ninja Coffee Bar[MR] preparará el café automáticamente a la hora programada.

NOTA: Para desactivar el ciclo de preparación con retardo, presione nuevamente el botón Delay Brew y se apagará la luz del botón. Cualquier cambio de tamaño seleccionado o el comenzar a preparar cualquier otro café cancelará la preparación con retardo programada.

7 Coloque el recipiente del tamaño adecuado debajo de la canasta size.

IMPORTANTE: Verifique que la llave antigoteo esté abierta.



Visite www.ninjacoffeebar.com por mayor información y videos de instrucciones.

Armado

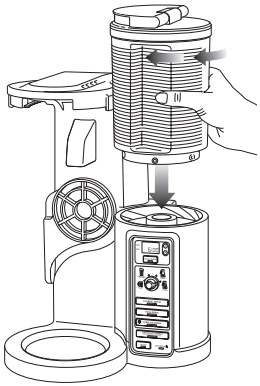


Fig. 4

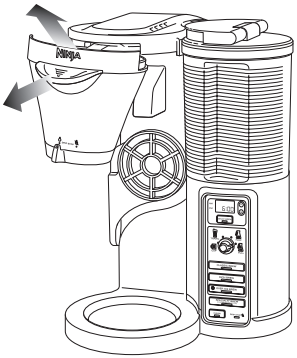


Fig. 5

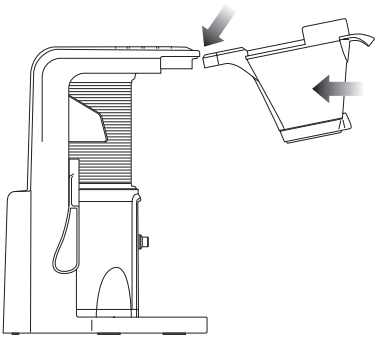


Fig. 6

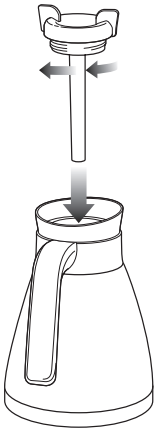


Fig. 7

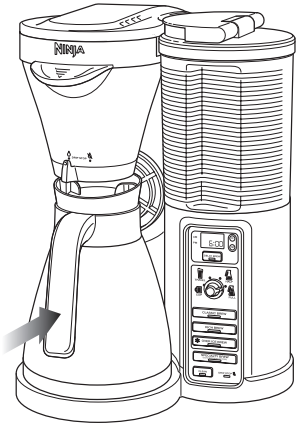


Fig. 8

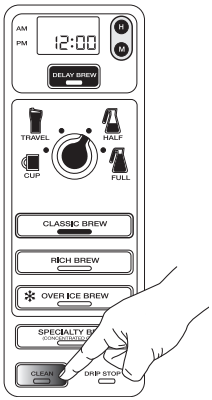
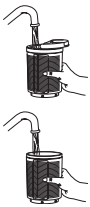


Fig. 9

1 Coloque la cafetera sobre una superficie seca, limpia y nivelada.

2 Sostenga el tanque de agua con la mano y gírelo en sentido contra horario para removerlo. **(Fig. 4)** Puede plegar la tapa o removerla, girándola en sentido contra horario. Llenando el tanque de agua hasta la línea de "Clean Cycle Max Fill" (30 oz.) pero sin excederla. Para volver a instalarlo, colóquelo sobre la base y gírelo en sentido horario hasta que haga clic, indicando que está trabado en su lugar. **(Fig. 4)**



3 Deslice la canasta hacia afuera e inclínela levemente hacia arriba para removerla de la cafetera. **(Fig. 5)** Para volver a insertarla, alinee la canasta con los rieles y deslícela nuevamente dentro de la cafetera. **(Fig. 6)**

4 Una vez que la canasta esté en su lugar, deslícela todo lo que pueda hacia adentro hasta que escuche un leve clic.

5 Gire la tapa de la jarra de vidrio en sentido horario para trabarla en su lugar. **(Fig.7)**

6 Centre la jarra térmica debajo de la canasta. **(Fig. 8)**

NOTA: No use café por los primeros dos ciclos para limpiar el interior de la cafetera.

7 Enchufe la cafetera en un tomacorriente.

8 Una vez que todas las partes estén bien colocadas en su lugar, presione el botón Clean para limpiar bien la máquina antes de usarla por primera vez. **(Fig. 9)**

9 Deseche el agua de la jarra y repita estos pasos desde el punto 2 para otra jarra completa antes de usarla por primera vez.

Preparación para el uso

⚠ **CUIDADO: Llene únicamente el tanque con agua hasta la línea de "Max Fill". Le recomendamos usar agua fresca, fría y filtrada. No llene el tanque de agua con ningún otro líquido como café, bebidas gaseosas, etc. ya que podrían dañar su cafetera.**

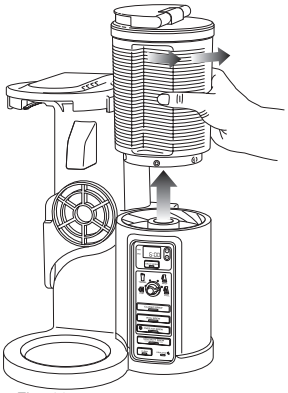


Fig. 10

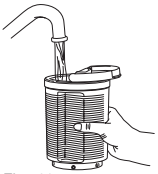


Fig. 11a

O

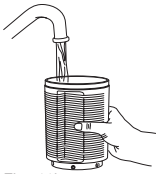


Fig. 11b

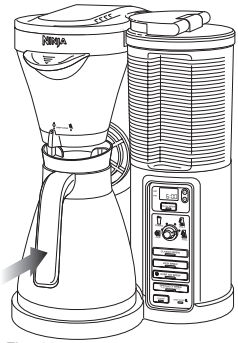


Fig. 12

LLENADO DEL TANQUE DE AGUA

1 Para llenarlo fácilmente, remueva el tanque de agua haciéndolo girar levemente en sentido contra horario hasta que se desprenda de la cafetera. **(Fig. 10)**

2 Puede plegar la tapa o removerla, girándola en sentido contra horario. **(Fig. 11a, Fig. 11b)**

NOTA: El tanque de agua y la tapa del tanque de agua se pueden trabar en varias posiciones.

3 Para obtener los mejores resultados, llene el tanque de agua con agua fresca, fría y filtrada. Verifique que el nivel del agua esté por encima de la línea de mínimo para el tamaño de café que seleccionó. No sobrepase la línea de "Max Fill". La inteligencia de la máquina medirá automáticamente la cantidad de agua necesaria. Para no tener que llenarlo después de cada taza, llénelo hasta la línea de la jarra.

NOTA: No llene el recipiente con agua por encima de la línea de "Max Fill" o comenzará a desbordar por el orificio de desborde que está en la parte de arriba del mango. Saque el tanque de agua de la cafetera y vacíelo hasta la línea de "Max Fill".

Dependiendo del tamaño y del tipo de café, puede quedar agua en el tanque.

4 Vuelva a colocar el tanque de agua en la cafetera y gírelo en sentido horario hasta que sienta que se traba en su lugar.

5 Coloque el recipiente que desea debajo de la canasta - verifique que quede centrado debajo de la canasta. **(Fig. 12)**

NOTA: Luego de remover el tanque de agua, puede quedar algo de agua en la válvula del tanque. Se puede remover fácilmente con un trapo seco.

¿CUÁNTO CAFÉ OBTIENE EN CADA TAZA?

Cada tamaño y tipo de café produce una cantidad distinta de café para optimizar su concentración, sabor y tamaño.

NOTA: El café molido absorberá un poco del agua utilizada, por lo que obtendrá un poco menos de café que la cantidad de agua utilizada.

⚠ **CUIDADO: Asegúrese de usar una taza de por lo menos 12 oz. para el tamaño de taza y una taza de viaje de 16 oz. para el tamaño de taza de viaje.**

VOLUMEN APROXIMADO DE CAFÉ

Tamaño/Tipo	Classic	Rich	Specialty
Taza	9.5 oz.	8.8 oz.	3.1 oz.
Taza de viaje	14 oz.	13.2 oz.	4 oz.
Media jarra	19 oz.	17.8 oz.	5 oz.
Jarra llena	38 oz.	35.5 oz.	10 oz.

Tamaño/Tipo	Over Ice	
	Café solo	Con hielo
Taza	3.7 oz.	9.5 oz.
Taza de viaje	5.8 oz.	14 oz.
Media jarra	7.6 oz.	19 oz.
Jarra llena	15.8 oz.	38 oz.

¿QUIERE UN CAFÉ MÁS CALIENTE?

¿Se preguntó alguna vez por qué las tiendas venden el café en vasos de papel? ¡El tipo de taza en la que lo sirve puede influenciar drásticamente la temperatura de la bebida!

TIPO DE TAZA	TAZA CERÁMICA			TAZA NINJA®	TAZA DE PAPEL
Temperatura de la taza	Temperatura ambiente	Precalentada con agua caliente	Precalentada en el microondas con leche	Temperatura ambiente	Temperatura ambiente
Drinking Temperature	Caliente	Más caliente	Más caliente	Más caliente	Mucho más caliente
¿Cuál es la diferencia?	Una taza de cerámica fría le quitará calor al café para calentarse a sí misma.	Si la taza ya está caliente, no le quitará tanto calor al café.	Igual que con su taza fría, la lecha fría disminuye la temperatura de su café.	La taza Ninja® de doble pared está diseñada para retener la temperatura inicial del café mejor que una taza de cerámica.	A diferencia de una taza de cerámica, un vaso de papel delgado no le quita casi nada de calor al café.

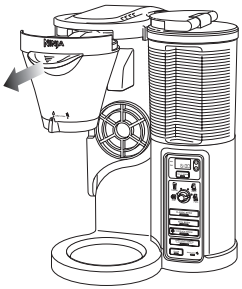


Fig. 13

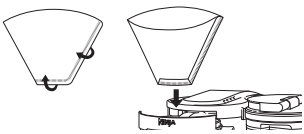


Fig. 14

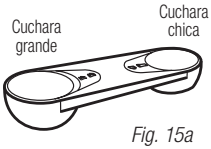


Fig. 15a

Cuchara Ninja®

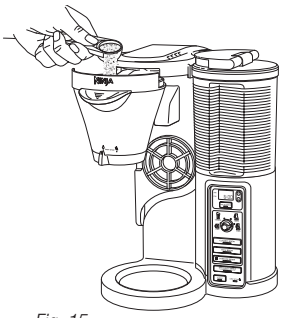


Fig. 15

PARA LLENAR LA CANASTA CON CAFÉ

Para obtener los mejores resultados, use las siguientes recomendaciones de café molido para cada tamaño de preparación. La cantidad de café para cada tamaño se mantiene igual para cualquier tipo de café que seleccione. Por ejemplo, si selecciona Cup y Classic Brew, usará la misma cantidad de granos de café que si elige Cup y Specialty Brew.

⚠ **CUIDADO**: **La capacidad máxima de café molido es 12 cucharadas redondas o 6 cucharadas Ninja para jarra. Usar más cantidad de café o café molido muy fino puede causar un desborde.**

1 Abra la canasta deslizándola fuera de la cafetera. **(Fig. 13)**

NOTA: Se puede remover la canasta de la cafetera inclinando levemente la canasta hacia arriba (similar a lo que haría con una cajonera).

NOTA: Revise si hay café molido dentro de la canasta. Remueva y enjuague la canasta si fuera necesario.

2 Coloque el filtro permanente o un filtro de papel #4 en la canasta. Si está usando un filtro de papel, saque el filtro permanente, dóblelo por las costuras, ábralo completamente y presiónelo firmemente dentro de la canasta, asegurándose de que quede bien colocado. **(Fig. 14)**

3 Use la cuchara Ninja **(Fig. 15a**) y tome como referencia las medidas siguientes para llenar el filtro. Estas cantidades se basan en cucharadas al ras, ajústelas de acuerdo con su preferencia. **(Fig. 15)** Le sugerimos usar un molido mediano si muele granos enteros.

Una porción	**Cuchara Ninja®** (lado individual)	**Cucharadas**
Taza	2 - 3 cucharadas	2 - 3 cucharadas
Taza de viaje	3 - 4 cucharadas	3 - 4 cucharadas
Jarra	**Cuchara Ninja®** (lado de jarra)	**Cucharadas**
Media jarra	2 - 3 cucharadas	5 - 7 cucharadas
Jarra entera	4 - 6 cucharadas	8 - 12 cucharadas

NOTA: Usar más cantidad recomendada de café molido medio para granos enteros y 6 cucharadas Ninja para jarra puede hacer que desborde la canasta.

4 Vuelva a deslizar la canasta dentro de la cafetera y trábela en su lugar.

Español

⚠ **CUIDADO: AGUA CALIENTE. No remueva la canasta ni el recipiente mientras está preparando el café.**

⚠ **CUIDADO: VAPOR. No toque las salidas de vapor o la parte de arriba de la cafetera mientras está preparando el café.**

⚠ **CUIDADO: La canasta se calienta luego de preparar el café. Permita siempre que la cafetera se enfríe antes de limpiarla.**

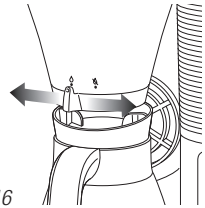


Fig. 16

ANTIGOTEO

NOTA: Si la llave antigoteo está cerrada antes de empezar a preparar café, la cafetera le avisará con 5 pitidos. Abra la llave antigoteo y seleccione el tipo de café que desea.

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

Cuando prepara café en la jarra, cierre la llave antigoteo para detener el ciclo de preparación y servirse una taza de café. Recuerde volver a abrir la llave antigoteo para seguir preparando el resto del café. **(Fig. 16)**

NOTA: Si se olvida de abrir la llave antigoteo, la Ninja Coffee Bar[MR] dejará de preparar café, y luego de 20 segundos le notificará con un pitido. Luego de 6 minutos, cancelará la preparación del café.

¿NO PUEDE ESPERAR A QUE SALGAN LAS ÚLTIMAS GOTAS?

Al terminar el ciclo de preparación, cierre la llave antigoteo para evitar que la canasta siga goteando.

NOTA: Mientras la llave antigoteo esté cerrada, se encenderá el indicador Drip Stop en el extremo inferior derecho del panel de control.

NOTA: Recuerde volver a abrir la llave antigoteo cuando esté listo para preparar más café. Si se olvida de hacerlo, su Ninja Coffee Bar[MR] le avisará con un pitido.

PREPARACIÓN DE CAFÉ

NOTA: Cada tipo de café tiene un ciclo de pre-infusión con tiempos distintos. La preparación comenzará, se detendrá y permanecerá en reposo durante un breve tiempo antes de volver a comenzar. Esto se hace para saturar el café molido de forma homogénea.

NOTA: Para un café más caliente, enjuague la taza, vaso o jarra de vidrio con agua caliente antes de preparar el café.

⚠ **CUIDADO: Verifique que la jarra esté completamente vacía antes de comenzar con un ciclo de preparación de café. El comenzar un ciclo con café dentro de la jarra hará que se desborde.**



Fig. 17



Fig. 18

PREPARACIÓN DE CAFÉ COMÚN O FUERTE

Classic Brew (común) - Para un sabor suave y balanceado.
Rich Brew (fuerte) - para un café más fuerte que el clásico pero todavía suave, que se adapta más para agregarle leche o crema.

1 Luego de llenar el tanque de agua y de colocar café molido al filtro, verifique que la llave antigoteo esté abierta y que el tanque, la canasta y el filtro estén bien colocados en sus lugares.

2 Use la perilla selectora de tamaño para seleccionar el tamaño del recipiente que quiere preparar. Coloque el recipiente vacío en el que quiere el café debajo de la canasta.

NOTA: Si está preparando una sola taza, baje la plataforma para taza y centre la taza o el vaso sobre la plataforma. Asegúrese de usar una taza de por lo menos 12 oz. para el tamaño de taza y una taza de viaje de 16 oz. para el tamaño de taza de viaje.

NOTA: No remueva el tanque de agua, la canasta o el recipiente mientras se esté preparando el café.

3 Presione el botón Classic Brew o Rich Brew y comenzará a prepararse. **(Fig. 17, Fig. 18)** Presione el botón Classic Brew o Rich Brew nuevamente para cancelar la preparación.

NOTA: La preparación comenzará, se detendrá y permanecerá en reposo durante un breve tiempo antes de volver a comenzar. Esto se hace para saturar el café molido de forma homogénea.

NOTA: No remueva el tanque de agua, la canasta o el recipiente mientras se esté preparando el café.

4 La Ninja Coffee Bar[MR] emitirá un pitido para indicarle cuando haya terminado.

NOTA: Rich Brew usará un poco menos de agua y producirá un poco menos de café que el Classic Brew.

CAFÉ CON HIELO

Diseñado para hacer café caliente sobre hielo, para atrapar el sabor de un café helado sabroso, fresco y suave sin que salga aguado. Asegúrese de que se recipiente esté lleno de hielo antes de preparar el café.

⚠ AVISO IMPORTANTE: NO UTILIZAR VIDRIO.

1 Luego de llenar el tanque de agua, agregue el café molido al filtro (puede agregar más cantidad de café si le gusta que salga más fuerte), verifique que la llave antigoteo esté abierta y que el tanque, la canasta y el filtro estén bien colocados en sus lugares.

2 Use la perilla selectora de tamaño para seleccionar el tamaño del recipiente que quiere preparar.

3 Antes de empezar, llene el recipiente deseado hasta arriba con cubos de hielo y colóquelo debajo de la canasta. Presione "Over Ice Brew" y comenzará el ciclo. **(Fig. 20)** Presione el botón "Over Ice Brew" nuevamente para cancelar la preparación.

IMPORTANTE: Siempre llene el recipiente deseado hasta arriba con cubos de hielo antes de colocarlo debajo de la canasta. No agregue hielo al agua del tanque.

NOTA: La preparación comenzará, se detendrá y permanecerá en reposo durante un breve tiempo antes de volver a comenzar. Esto se hace para saturar el café molido de forma homogénea.

NOTA: Para preparar una jarra de café sobre hielo, llene la jarra con hielo y prepare el café sin la tapa de la jarra.

4 La Ninja Coffee Bar[MR] emitirá un pitido para indicarle cuando haya terminado. Mezcle para enfriar completamente el café.

NOTA: Cuando prepare café sobre hielo en la jarra, la base calefactora inteligente no se encenderá.

VOLUMEN APROXIMADO DE CAFÉ

⚠ CUIDADO: Asegúrese de utilizar la taza del tamaño correcto. Si no lo hace podría causar un desborde de café.

Tamaño/Tipo	Over Ice	
	Café solo	Con hielo
Taza	3.7 oz.	9.5 oz.
Taza de viaje	5.8 oz.	14 oz.
Media jarra	7.6 oz.	19 oz.
Jarra llena	15.8 oz.	38 oz.



Fig. 19



Fig. 20

CAFÉ ESPECIAL

El Specialty Brew prepara un café fuerte y concentrado, ideal para café helado licuado o tragos especiales con leche. Consulte la guía Empecemos por deliciosas recetas.

1 Luego de llenar el tanque de agua y de colocar café molido al filtro, verifique que la llave antigoteo esté abierta y que el tanque, la canasta y el filtro estén bien colocados en sus lugares.

2 Use la perilla selectora de tamaño para seleccionar el tamaño del recipiente que quiere preparar.

NOTA: Si está preparando un trago helado en la licuadora, llene el recipiente deseado con la cantidad de hielo recomendada en la receta antes de preparar el café.

3 Coloque el recipiente en el que quiere el café debajo de la canasta. Presione "Specialty Brew" y comenzará el ciclo. **(Fig. 20)** Presione el botón "Specialty Brew" nuevamente para cancelar la preparación.

NOTA: La preparación comenzará, se detendrá y permanecerá en reposo durante un breve tiempo antes de volver a comenzar. Esto se hace para saturar el café molido de forma homogénea.

NOTA: Si prepara media jarra o una jarra entera, la base calefactora inteligente no se encenderá. Sin embargo, puede presionar el botón Stay Warm para encender la base calefactora inteligente si lo desea.

4 La Ninja Coffee Bar[MR] emitirá un pitido para indicarle cuando haya terminado.

Visite www.ninjacoffeebar.com por mayor información y videos de instrucciones.

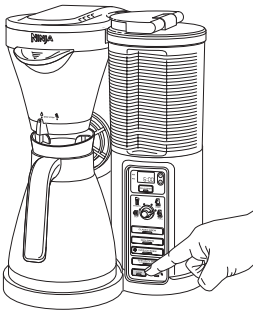


Fig. 21

LIMPIEZA LUEGO DE LA PREPARACIÓN

⚠ **CUIDADO: Verifique que la cafetera esté desenchufada antes de limpiarla.**

⚠ **CUIDADO: Asegúrese de dejar que la cafetera se enfríe antes de limpiarla.**

NOTA: No deje café dentro de la jarra de vidrio por mucho tiempo luego de la preparación.

NOTA: No deje agua sin usar en el taque durante varios días. Enjuáguelo y reemplácela con agua fresca.

1 Antes de limpiarla, cierre la llave antigoteo.

2 Luego de terminar con cada preparación y cuando se haya enfriado el café molido, remueva cuidadosamente el filtro permanente y lávelo. Su usa filtros de papel, deséchelos. Remueva la canasta de la cafetera, lávela con agua caliente y jabón.

NOTA: La canasta y la jarra térmica no son aptas para lavavajilla.

NOTA: Se algo del café molido desbordó dentro de la canasta o en los canales de desborde, remuévala y enjuáguela debajo del agua hasta que salga todo el café molido.

3 Lave la jarra térmica y su tapa con agua caliente y jabón. Use un cepillo para biberón o un trapo para lavar el interior de la jarra.

4 Repase la máquina con un trapo húmedo con agua tibia y jabón. Espere a que la base calefactora se enfríe antes de limpiarla con un trapo húmedo con agua tibia y jabón. **No sumerja la base en agua.**

NOTA: Para obtener los mejores resultados, utilice un cepillo para biberón. Esto le permitirá fregar todo el interior con agua caliente y jabón.

LIMPIEZA DE SU JARRA

Le recomendamos enjuagar su jarra con agua caliente con jabón.

Si quiere limpiar la jarra más profundamente, le recomendamos usar un cepillo suave de esponja como el que se muestra.



LIMPIEZA Y DESCALCIFICACIÓN

⚠ **CUIDADO: Asegúrese de dejar que la cafetera se enfríe antes de limpiarla.**

⚠ **CUIDADO: NO sumerja la cafetera en agua o ningún otro líquido.**

⚠ **CUIDADO: NO coloque la jarra térmica en el lavavajillas.**

NOTA: Le recomendamos realizar una limpieza antes o ni bien se enciende el botón de Clean. Le recomendamos limpiar su Ninja Coffee Bar[MR] para mantener su cafetera preparando café caliente, rico y cremoso.

El botón Clean se enciende cuando su Ninja Coffee Bar[MR] detecta que hay acumulación de calcio en su interior, lo que podría afectar el sabor de su café. Para limpiar su máquina y mantener el rico sabor del café Ninja®, siga estas instrucciones.

1 Seleccione el tamaño del café y coloque la jarra en su lugar, debajo de la canasta.

2 Use una solución descalcificadora y siga las instrucciones del paquete, llenando el tanque de agua hasta la línea de "Clean Cycle Max Fill" (30 oz.) pero sin excederla.

O

Llene el tanque de agua hasta la línea de taza (11 oz.) con vinagre blanco, luego llene el resto del tanque de agua con agua, hasta la línea de "Clean Cycle Max Fill" (30 oz.) pero no la exceda.

IMPORTANTE: Use únicamente vinagre blanco.

3 Una vez que el tanque de agua esté lleno con la solución limpiadora y agua (sin exceder la línea de "Clean Cycle Max Fill"), simplemente presione el botón Clean para activar el ciclo de limpieza. **(Fig. 21)**

NOTA: El ciclo de limpieza tarda aproximadamente 8 minutos para descalcificar y limpiar la máquina.

4 Una vez que haya terminado el ciclo de limpieza, vacíe y lave la jarra y el tanque de agua. Tenga mucho cuidado en limpiar bien la jarra y el tanque de agua para remover toda la solución de limpieza ya que podría afectar el sabor de su café.

5 Una vez que la luz de Clean se haya apagado, llene el tanque de agua con agua, hasta la línea de "Clean Cycle Max Fill" (30 oz.) pero no la exceda, y realice 2 ciclos de limpieza con agua limpia para enjuagar el interior de la cafetera.

NOTA: Si la luz de Clean se vuelve a encender al tratar de preparar café luego de la limpieza, significa que todavía existen depósitos de calcio en la cafetera. ¡Vuelva a repetir los pasos anteriores y la luz de Clean se apagará automáticamente cuando detecte que su Ninja Coffee Bar[MR] esté limpia y que no tenga acumulaciones de calcio!

Llame a nuestro servicio al cliente si necesita cualquier reparación de la cafetera a 1-877-646-5288.

Guía de diagnóstico de problemas

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS Y SOLUCIONES
Sedimento en el café.	Si aparece sedimento en el fondo de su café generalmente se debe a utilizar café molido muy fino y un filtro permanente. Para reducir la cantidad de sedimento en el café, muela el café un poco más grueso o use un filtro de papel.
Aparece café molido en el café.	Si aparece un poco de café molido en su café, verifique que la canasta no se haya desbordado. Si hay demasiado café en la canasta, o si está usando café molido muy fino, el café molido rebalsará en la canaleta de desborde, diseñada para asegurar que los desbordes queden capturados en el recipiente del café. El mejor resultado se obtiene usando café molido mediano en las cantidades recomendadas.
La canasta gotea después de preparar el café.	Revise si la llave antigoteo está cerrada. Si la llave antigoteo está cerrada y la cafetera sigue goteando, realice un ciclo de limpieza o lave bien la canasta con agua caliente y jabón.
El filtro de papel se cae.	La Ninja Coffee Bar[MR] está diseñada para usar filtro de papel cónicos #4. Asegúrese de usar este tamaño y forma para obtener los mejores resultados. Verifique que el filtro de papel esté bien colocado dentro de la canasta. Humedezca los bordes del filtro para obtener los mejores resultados. Si sigue experimentando el mismo problema, pruebe con el filtro permanente.
El café no está suficientemente caliente.	Para mantener su café caliente por más tiempo, precaliente su taza o la jarra enjuagándola con agua caliente del grifo. Si usa una taza apta para microondas con crema o leche, pruebe precalentando la crema o la leche en el microondas durante 30 segundos. **NOTA:** Nunca coloque la jarra en el microondas.
El café sobre hielo no está frío.	El "Over Ice Brew" está diseñado para atrapar el sabor de un café sabroso, fresco y suave sobre hielo. Verifique que su taza, taza de viaje o jarra esté completamente llena hasta arriba con cubos de hielo.
El café es muy liviano.	Si el café tiene poco gusto, pruebe agregando más cantidad de café molido en la canasta para el próximo ciclo. Si sigue teniendo poco gusto luego de agregarle más cantidad, pruebe con Rich Brew para hacer café más fuerte y concentrado
El café es demasiado fuerte.	Trate de usar un molido más grueso. Si el café sigue siendo demasiado fuerte, trate de usar menos cantidad de café.
La cafetera no arranca.	Verifique que la cafetera esté enchufada y que tenga agua en el tanque. Si la llave antigoteo está abierta, verifique que la canasta esté bien colocada dentro de la cafetera. Si escucha 5 pitidos, verifique que la llave antigoteo esté abierta. **NOTA**: La preparación comenzará, se detendrá y permanecerá en reposo durante un breve tiempo antes de volver a comenzar. Esto se hace para saturar el café molido de forma homogénea.
El ciclo de preparación es muy lento.	Un ciclo en la jarra tardará aproximadamente 8 minutos y una sola taza tardará aproximadamente 4 minutos. Si el ciclo tarda más de lo normal, realice un ciclo de limpieza con solución limpiadora.

Guía de diagnóstico de problemas - Cont.

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS Y SOLUCIONES
Mi taza, taza de viaje o jarra se desborda.	La taza, taza de viaje o jarra no estaba vacía antes de preparar el café. La cantidad de agua excedía la línea de "Max Fill" del tanque de agua antes de preparar el café. La Ninja Coffee Bar[MR] está diseñada para dispensar las siguientes cantidades de café común: Taza 9,5 oz Taza de viaje 14 oz Media jarra 19 oz Jarra llena 38 oz Asegúrese de usar una taza de por lo menos 12 oz. para el tamaño de taza y una taza de viaje de 16 oz. para el tamaño de taza de viaje. **NOTA:** En Rich Brew, Over Ice Brew, y Specialty Brew entregará menos cantidad de café.
La canasta se desborda.	Verifique la cantidad de café o el molido que utiliza.
Mi tanque de agua tiene fugas.	Si lo llenó con agua por encima de la línea de "Max Fill", puede desbordar por el orificio de desborde que está en la parte de arriba del mango. Saque el tanque de agua de la cafetera y vacíelo hasta la línea de "Max Fill".
Queda agua en el tanque.	La Ninja Coffee Bar[MR] le permite llenar el tanque de agua hasta la línea "Max Fill" pero no puede excederla, y el sistema inteligente Auto-iQ[MR] usará solamente el agua necesaria para el tamaño de café seleccionado. Luego de preparar café, puede notar que queda agua en el tanque, después de haberlo llenado hasta la línea de mínimo para el tamaño seleccionado. Las marcas de mínimo en el tanque de agua indican si tiene suficiente agua para preparar el café adecuado para cada estilo de café de ese tamaño, pero todos los tipos de café usan cantidades distintas de agua para lograr la concentración y el sabor adecuados. Puede preparar varias tazas antes de volver a llenar el tanque.
¿Se pueden usar cartuchos de café?	Esta cafetera está diseñada para funcionar con café molido únicamente. No inserte cartuchos o K-Cups®*.
Mi Ninja Coffee Bar[MR] pierde agua.	Si la fuga viene de la canasta, verifique que todas las partes estén bien colocadas dentro de la cafetera. Si la fuga viene de la parte de abajo de la cafetera, llame a nuestro Servicio al cliente al 1-877-646-5288.
Mi Ninja Coffee Bar[MR] emitió un pitido y no completó la preparación de café que seleccioné.	Verifique que el tanque de agua esté trabado en su lugar y que tenga el agua suficiente como para preparar el café seleccionado. Verifique la luz indicadora de CLEAN. Si está encendida, realice un ciclo de limpieza con la solución limpiadora adecuada o con una mezcla de vinagre blanco. Consulte la sección Cuidado y mantenimiento. Verifique la luz indicadora de Drip Stop. Si está encendida, verifique que la canasta esté completamente insertada en la cafetera y abra la llave antigoteo una vez que haya colocado el recipiente debajo de la canasta. Si el problema persiste, llame a al servicio al cliente al 1-877-646-5288.

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

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
¿Por qué la segunda taza que preparo está más caliente que la primera?	Una vez que la Ninja Coffee Bar[MR] haya preparado la primera taza, el sistema se encuentra pre-calentado. Esto permite que todas las preparaciones siguientes estén un poco más calientes. Para obtener una primera taza bien caliente, pruebe precalentando su taza.
He notado el diseño de la jarra y de la tapa. ¿Cuáles son los beneficios?	El diseño y forma exclusivos de nuestra jarra tiene los siguientes beneficios: Diseño fácil de agarrar, facilitando el servir el café sin derramarlo. Mezcla completamente su café desde la primera gota hasta la última, gracias a la tapa especial. Optimiza la temperatura del café. Le permite preparar café caliente y helado.
Volumen de café: ¿Qué afecta el volumen del café?	Cuando prepara café caliente, el café molido absorberá un poco del agua utilizada, por lo que obtendrá un poco menos de café que la cantidad de agua utilizada. Cuanto más café usa, absorberá más cantidad de agua. Además, el fondo ancho de nuestra jarra almacena la mayor cantidad de café en la base lo que ayuda a controlar mejor la temperatura. Classic Brew:  **Jarra llena**  **Media jarra**
¿Cómo hace la cafetera Ninja para mantener el café a la temperatura correcta?	La jarra está diseñada para almacenar la mayor parte del café en el fondo, más cerca de la placa de precisión que controla la temperatura. Esto ayuda a mantener el café a la temperatura ideal para beberlo.

Visite www.ninjacoffeebar.com por mayor información y videos de instrucciones.

Partes de repuesto

COMPRA DE PARTES DE REPUESTO

Para ordenar partes y accesorios adicionales, visite nuestro sitio Web: **www.ninjacoffeebar.com** o llame a servicio al cliente: **1-877-646-5288**.

Notes/Remarques/Notas

Notes/Remarques/Notas

Notes/Remarques/Notas

EURO-PRO

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO 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 **EURO-PRO 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 repairs, service or alteration to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by **EURO-PRO 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 , call 1 (877) 646-5288 or visit our website www.ninjacoffeebar.com.

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **EURO-PRO 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 **EURO-PRO 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 **EURO-PRO 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 www.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.

EURO-PRO
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit contre toute défectuosité de matériel ou de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'une utilisation domestique normale, en vertu des conditions, exclusions et exceptions suivantes.

La responsabilité d'**EURO-PRO Operating LLC** ise limite au coût des réparations ou du remplacement de l'appareil, à sa discrétion. Cette garantie limitée ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique pas aux appareils ayant été altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, l'usage abusif, la négligence lors de la manipulation, un emballage inadéquat ou la mauvaise manipulation en transit. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages ou défauts causés par ou résultant du transport, des réparations, ou de l'entretien ni de l'altération du produit ou de ses pièces, effectués par un réparateur non autorisé par **EURO-PRO Operating LLC**.

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement dans des conditions d'utilisation domestique normales, et ce, pendant la période de garantie, vous pouvez retourner l'appareil et les accessoires avec la preuve et la date d'achat, port payé. Pour le Service à la clientèle ou pour parler à nos spécialistes de produits, appelez le 1-877-646-5288 ou visitez notre site Web www.ninjacoffeebar.com.

S'il s'avérait que l'appareil présente une défectuosité matérielle ou de fabrication, **EURO-PRO Operating LLC** le réparera ou le remplacera sans frais. Vous devez inclure une preuve d'achat et un montant de 19,95 $ pour couvrir les frais d'expédition de transport de retour.*

Cette garantie limitée s'applique à l'acheteur original de l'appareil et exclut toutes les autres garanties juridiques, implicites ou conventionnelles. Le cas échéant, la responsabilité d'**EURO-PRO Operating LLC** se limite aux obligations spécifiques expressément énoncées au titre de cette garantie limitée. En aucun cas **EURO-PRO Operating LLC** ne peut être tenue responsable d'incidents ou de dommages indirects à quiconque et de quelque nature que ce soit. Certains états et certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects; dans ce cas, cette disposition ne s'appliquerait pas.

La garantie limitée vous confère des droits juridiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits qui varient d'un État à l'autre et d'une province à l'autre.

***IMPORTANT : Emballez soigneusement l'appareil pour éviter tout dommage lors du transport. Avant d'emballer l'appareil, assurez-vous d'y apposer une étiquette portant vos nom, adresse complète et numéro de téléphone ainsi qu'une note précisant les détails de l'achat, le modèle et le problème éprouvé par l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (puisque les dommages lors du transport ne sont pas couverts par la garantie limitée). Indiquez sur l'extérieur de votre colis « À L'ATTENTION DE : SERVICE À LA CLIENTÈLE ».**

Enregistrement du produit

Veuillez visiter le site Web www.ninjacoffeebar.com ou composer le 1-877-646-5288 pour enregistrer votre nouveau produit Ninja[MD] dans les dix (10) jours suivant l'achat. Vous devrez fournir le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle, ainsi que votre nom et adresse.

L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans l'éventualité peu probable d'un avis sur la sécurité du produit. En enregistrant votre produit, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les consignes de sécurité énoncées dans ce document.

EURO-PRO
GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

EURO-PRO Operating LLC garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra por un término de un (1) año a partir de la fecha de compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.

La responsabilidad de **EURO-PRO Operating LLC** se limita únicamente al costo de reparación o reemplazo de la unidad, a nuestro criterio.

Esta garantía limitada no cubre el desgaste normal de las partes y no cubre ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada con fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados por uso inadecuado, abuso, negligencia o daños causados por embalaje inapropiado o maltrato durante el transporte. Esta garantía limitada no cubre daños o defectos causados o resultantes durante el transporte para su reparación o alteraciones del producto o cualquiera de sus partes, realizadas por una persona no autorizada por **EURO-PRO Operating LLC**.

Si su artefacto no funciona correctamente al utilizarlo bajo condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuelva el artefacto completo y los accesorios, pagando el envío. Por asistencia con opciones del servicio de garantía o para soporte al cliente, llame a nuestro centro de atención al cliente y especialistas de productos 1 (877) 646-5288 o visite nuestro sitio web en www.ninjacoffeebar.com.

Si el artefacto presenta un defecto de materiales o mano de obra, **EURO-PRO Operating LLC** lo reparará o remplazará sin cargo. Se requiere comprobante de compra y se aplica un cargo de $19,95 para cubrir el costo del envío de vuelta. *

Esta garantía limitada es válida para el comprador original del producto y excluye cualquier otra garantía legal, implícita y/o convencional. La responsabilidad de **EURO-PRO Operating LLC** de existir, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente bajo los términos de esta garantía limitada. Bajo ninguna circunstancia **EURO-PRO Operating LLC** será responsable por daños incidentales o indirectos a cualquiera, de ninguna clase. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños consiguientes o incidentales, por lo tanto lo anterior puede no ser válido para usted.

Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

***IMPORTANTE: Embale el producto cuidadosamente para evitar daños durante el transporte. Asegúrese de incluir un comprobante de la fecha de compra y de colocarle una etiqueta al producto con su nombre, dirección completa y número de teléfono, una nota proporcionando información de la compra, número de modelo y una descripción del problema que tenga la unidad. Le recomendamos asegurar el paquete (puesto que la garantía limitada no cubre daños de envío). Escriba en el exterior del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE".**

Registro del producto

Visite www.ninjacoffeebar.com o llame al 1-877-646-5288 to register your new Ninja® para registrar su nuevo producto Ninja® dentro de los diez (10) días siguientes a la compra. Se le preguntará el nombre de la tienda, la fecha de compra y el número de modelo, junto con su nombre y su dirección.

El registro nos permitirá contactarnos con usted en caso de existir alguna notificación de seguridad con respecto al producto. Al registrarlo, usted reconoce haber leído y comprendido las instrucciones de uso y advertencias incluidas en estas instrucciones.

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

Or follow us on any of our social media pages
Suivez-nous dans les réseaux sociaux
O síganos en cualquiera de nuestras páginas de medios sociales:


fb.me/ninjakitchen



youtube.com/ninjacoffeebar


@ninjacoffeebar


pinterest.com/ninjacoffeebar


@ninjacoffeebar

Euro-Pro Operating LLC

US: Newton, MA 02459
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7

1-877-646-5288

www.ninjacoffeebar.com

Copyright © 2015 Euro-Pro Operating LLC

For Shark | Ninja U.S. Patent information visit http://www.europro.com/USPatents
Pour des renseignements sur les brevets de Shark | Ninja aux É.-U., veuillez visiter http://www.europro.com/USPatents
Por información acerca de las patentes en EE.UU. de Shark | Ninja, visita http://www.europro.com/USPatents

Euro-Pro and Ninja are registered trademarks of Euro-Pro Operating LLC. Ninja Coffee Bar is a trademark of Euro-Pro Operating LLC.
Euro-Pro et Ninja sont des marques de commerce d'Euro-Pro Operating LLC. Ninja Coffee Bar est une marque de commerce d'Euro-Pro Operating LLC
Euro-Pro y Ninja son marcas registradas de Euro-Pro Operating LLC. Ninja Coffee Bar es una marca registrada de Euro-Pro 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 différées du produit réel. Nous essayons constamment d'améliorer nos produits, donc les clauses contenues dans ce document peuvent changer sans préavis.
El dibujo puede no ser igual al producto real. Nosotros nos esforzamos constantemente en mejorar nuestros productos, por lo tanto las especificaciones aquí indicadas pueden cambiar sin previo aviso.

CF087_150727_6_V2