

NINJA

LUXE CAFÉ

— PRO SERIES —

ES700EU Series

BRUGSANVISNING
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES
GUIDE D'INSTRUCTIONS
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUÇÕES
OHJEET
ANVISNINGAR



MERCI
d'avoir fait l'acquisition de la machine à café Ninja® Luxe



ENREGISTREMENT DE L'ACHAT



www.ninjakitchen.eu



+33 (800) 908874



Scanner le QR code avec un appareil mobile

NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez le justificatif d'achat)

Magasin d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220-240V- 50-60Hz
Alimentation : 1 650 W
Volume du réservoir d'eau : 2 L

CONSEIL : Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur l'étiquette du QR code située à l'arrière de l'appareil, au niveau du cordon d'alimentation.

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

La présente notice d'utilisation est destinée à vous aider à bien comprendre le fonctionnement de votre nouvelle machine à café Ninja Luxe. Si vous avez des questions, merci d'appeler notre service client au +33 (800) 908874.

Ninja est une marque déposée de SharkNinja Operation LLC dans l' EU.

SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way, Leeds, Angleterre, LS15 8ZB
Téléphone : +33 (800) 908874
ninjakitchen.eu

SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9,
60327 Francfort-sur-le-Main, Allemagne

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits. Par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.



@ninjakitchen

NINJA

LUXE CAFÉ

— PRO SERIES —



FRANÇAIS

Gamme ES700 | Notice d'utilisation

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT USAGE • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT



Lire la notice d'utilisation avant d'utiliser votre bar à espresso Ninja Luxe



Indique un risque de blessure grave voire mortelle, ou de dommage matériel important en cas de non-respect de la mise en garde représentée par ce symbole.



Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.



Appareil réservé à un usage domestique et en intérieur.

⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque de blessure, d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les avertissements numérotés ci-dessous et les consignes qui les suivent. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues.

Précautions générales

- 1 Afin d'éliminer tout risque d'étouffement chez les enfants en bas âge, jeter immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 3 Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser les enfants jouer avec l'appareil ou l'utiliser. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 4 Afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure, **NE PAS** immerger le câble, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- 5 Ne jamais transporter l'appareil en le tenant par son cordon d'alimentation et ne pas tirer sur celui-ci pour le débrancher de la prise de courant ; pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche.
- 6 **NE PAS** utiliser un appareil dont le câble ou la fiche est endommagé(e) ou après un dysfonctionnement de l'appareil, sa chute ou sa détérioration de quelque manière que ce soit. Contacter SharkNinja Europe Limited pour obtenir de l'aide.
- 7 Réservé à un usage domestique et sur plan de travail. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir et éviter tout contact avec des surfaces chaudes, p. ex. une cuisinière.
- 8 **NE JAMAIS** utiliser une prise de courant se trouvant sous le plan de travail.
- 9 Afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels à l'appareil, **NE PAS** utiliser l'appareil dans un espace de rangement ou sous un placard mural.
- 10 Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de procéder à son nettoyage.
- 11 Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance quand il est en cours d'utilisation.
- 12 L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- 13 **NE PAS** placer l'appareil sur un autre appareil.
- 14 Ne pas faire fonctionner l'appareil installé dans un placard.
- 15 **NE PAS** utiliser d'accessoire non recommandé par le fabricant, car cela pourrait entraîner des blessures ou endommager l'appareil.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT USAGE • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque de blessure, d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les avertissements numérotés ci-dessous et les consignes qui les suivent. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues.

Avis d'utilisation

- Éteindre l'appareil et le débrancher de la prise de courant.
- L'utilisation d'un accessoire non recommandé par le fabricant peut générer un risque de débordement et de brûlure, ou provoquer un incendie, un choc électrique ou des dommages corporels.
- **TOUJOURS** utiliser l'appareil sur une surface sèche et plane.
- **NE PAS** placer sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude ou dans un four chaud.
- **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues.
- **NE PAS** utiliser l'appareil en extérieur.
- **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- **TOUJOURS** placer une tasse ou un récipient adapté à la sélection du volume de sortie sous le porte-filtre avant la préparation du café.
- **NE PAS** faire fonctionner l'appareil sans eau.
- **NE PAS** remplir excessivement le réservoir d'eau. Remplir uniquement jusqu'à la ligne Max Fill (Ligne de remplissage max).
- Laisser le couvercle sur le réservoir d'eau lors de la préparation.
- Fermer le couvercle de la trémie à grains lors du broyage pour empêcher l'accès aux pièces mobiles.
- **NE PAS** retirer le porte-filtre pendant la préparation du café car l'appareil est sous pression. Le retrait pendant la préparation entraîne un risque de brûlure ou de blessure.
- **NE PAS** toucher à la buse vapeur ni à la carafe quand elles sont en cours d'utilisation. La vapeur et les liquides chauds peuvent causer des brûlures.

Entretien et maintenance

- Pour prévenir les maladies dues à la prolifération de bactéries dans l'appareil, respecter toutes les consignes de nettoyage figurant dans la section « Entretien et maintenance » de la présente notice d'utilisation.
- Pour de meilleurs résultats, veiller à utiliser un appareil propre.
- Si le produit ne fonctionne pas correctement, consulter ninjakitchen.eu ou contacter SharkNinja Europe Limited pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Les enfants ne doivent pas s'occuper du nettoyage ou de l'entretien de la machine.
- Lors de l'utilisation du porte-filtre, s'assurer qu'il est correctement verrouillé sur la tête de groupe afin d'éviter tout risque de déversement de liquide chaud.
- **NE PAS** soulever l'appareil par le support de broyage. Cet appareil n'est pas conçu pour supporter le poids du produit.

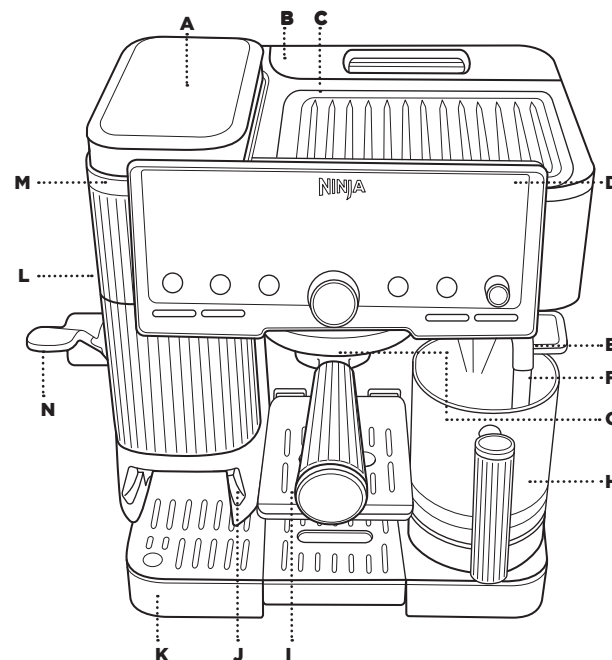
Déclaration relative au cordon d'alimentation

- Un câble d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement liés aux câbles plus longs.
- **NE PAS** utiliser de rallonge avec ce produit.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

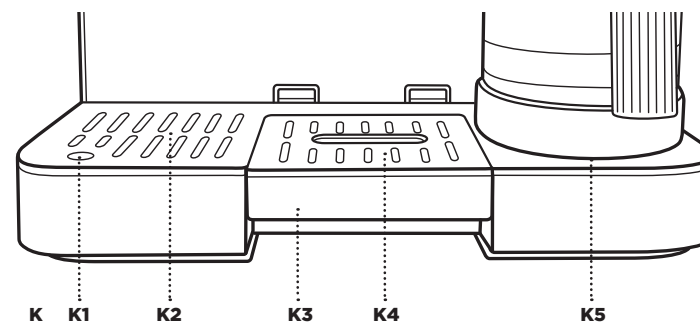
PIÈCES AMOVIBLES

- A Trémie à grains
- B Réservoir d'eau
- C Chauffe-tasse
- D Panneau de commande
- E Support à accessoires
- F Buse vapeur
- G Tête de groupe
- H XL Pichet à lait avec fouet intégré
- I Plateau à tasses réglable
- J Support de broyage
- K Bac d'égouttage principal
- L Bouton de broyage
- M Broyeur conique intégré
- N Levier d'autoprotection intégré



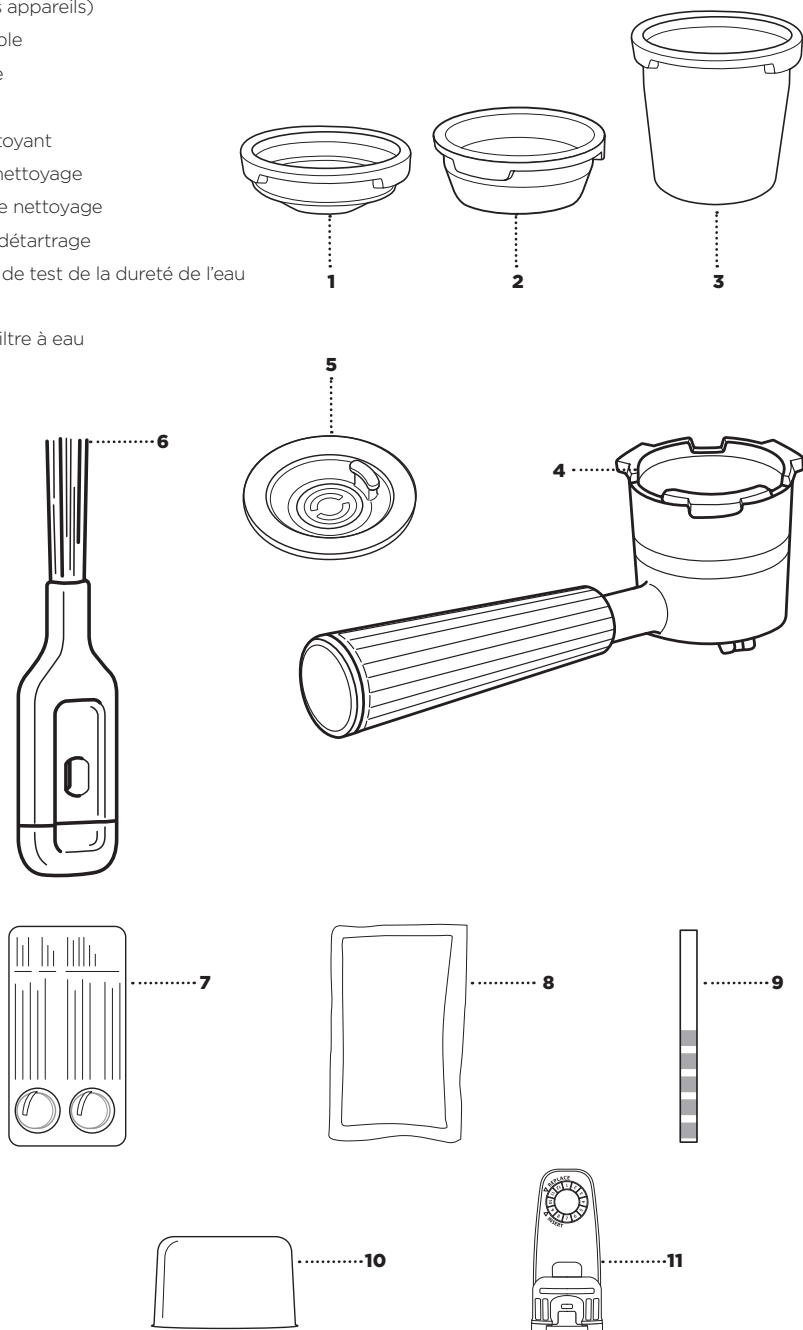
COMPOSANTS DU PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

- K Bac d'égouttage principal
- K1 Voyant « Vidage »
- K2 Grille principale
- K3 Bac d'égouttage central
- K4 Grille centrale
- K5 Plateforme du pichet à lait



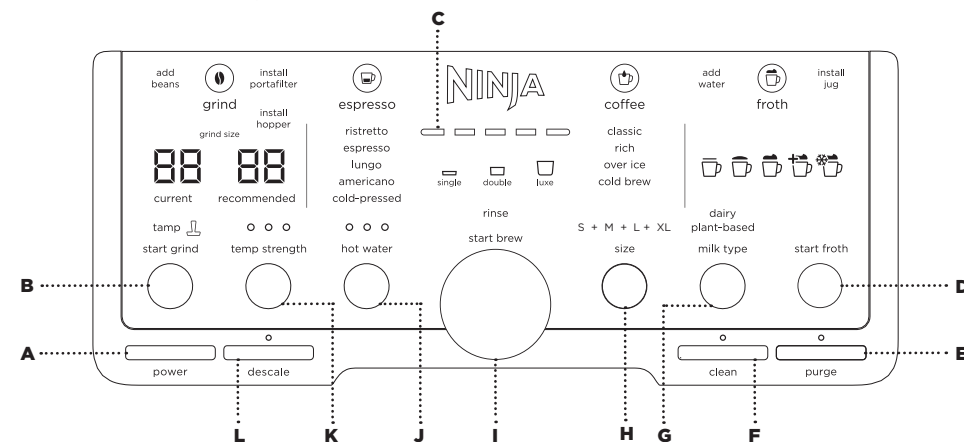
ACCESSOIRES

- 1 Panier simple (indisponible sur certains appareils)
- 2 Panier double
- 3 Panier Luxe
- 4 Porte-filtre
- 5 Disque nettoyant
- 6 Brosse de nettoyage
- 7 Tablettes de nettoyage
- 8 Poudre de détartrage
- 9 Bandelette de test de la dureté de l'eau
- 10 Filtre à eau
- 11 Boîtier du filtre à eau



UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE*

- | | |
|---|---|
| A Bouton POWER (Marche/Arrêt) | G Bouton MILK TYPE (Type de lait) |
| B Bouton START GRIND (Moudre) | H Bouton SIZE Selection (Sélection de la taille) |
| C Barre de progression | I Bouton principal central/Bouton START BREW (DÉMARRER L'INFUSION) |
| D Bouton Froth Selection (Sélection de la mousse)/Bouton START FROTH (Faire mousser) | J Bouton HOT WATER |
| E Bouton PURGE (Purger) | K Bouton STRENGTH (Intensité de la boisson) |
| F Bouton CLEAN (Nettoyer) | L Bouton DESCALE (Détartre) |



* Les modes peuvent varier selon le modèle.

NOTIFICATIONS INTELLIGENTES

Votre machine affichera une notification intelligente si une action est requise :

- | | |
|---|------------------------|
| • ADD BEANS (AJOUTER DES GRAINS) | • PURGE (PURGER) |
| • INSTALL PORTAFILTER (INSTALLER LE PORTE-FILTRE) | • RINSE (RINCER) |
| • INSTALL HOPPER (INSTALLER LA TRÉMIE À GRAINS) | • DESCALE (DÉTARTRE)** |
| • ADD WATER (AJOUTER DE L'EAU) | • CLEAN (NETTOYER)** |
| • INSTALL JUG (INSTALLER LA CARAFE) | • TAMP (Tasser) |

* Les voyants CLEAN (Nettoyer) et DESCALE (Détartre) s'allument pour indiquer que les cycles respectifs ont besoin d'être lancés.

DÉMARRAGE : AVANT VOTRE PREMIÈRE BOISSON

RETIRER TOUS LES ACCESSOIRES ET PIÈCES DE LEUR EMBALLAGE

- Pour commencer, retirez tous les accessoires et pièces de leur emballage. Vérifiez que tous les accessoires et toutes les pièces ont bien été retirés de l'emballage avant de le jeter.

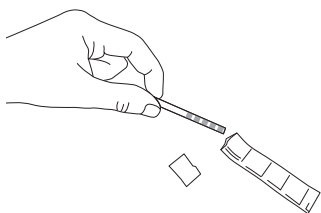
NETTOYEZ TOUS LES ACCESSOIRES AVANT USAGE

- Après avoir retiré l'ensemble des pièces et accessoires de l'emballage, nettoyez toutes les pièces à la main et séchez-les soigneusement.

TESTER LA DURETÉ DE L'EAU

Quelle que soit sa provenance, l'eau contient des minéraux pouvant s'accumuler dans l'appareil au fil du temps. La dureté de l'eau indique la quantité de minéraux présente dans l'eau. Cela aura un impact sur la fréquence à laquelle l'appareil aura besoin d'être détartré. Ce test permet à l'appareil de vous recommander un détartrage au bon moment. La machine peut être utilisée quelle que soit la dureté de votre eau.

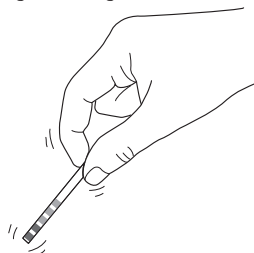
- Sortir la bandelette de test de son emballage.



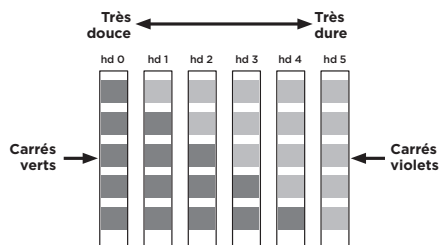
- Immerger complètement la bandelette de test de la dureté de l'eau dans l'eau que vous prévoyez d'utiliser avec l'appareil pendant 5 à 10 secondes.



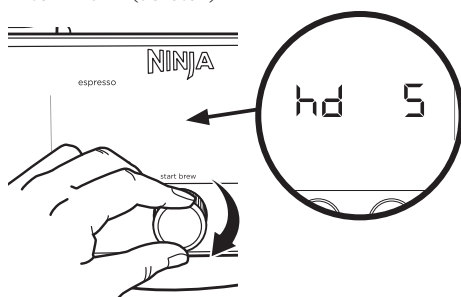
- Retirer la bandelette de test de l'eau et l'égoutter légèrement.



- Placez la bandelette de test sur une surface sèche et plane et attendez 1 minute avant de consulter les résultats.
- Au bout d'1 minute, vous verrez apparaître de 0 à 5 carrés violets. Ils vous indiquent le niveau de dureté de votre eau (0 carré violet = niveau 0, 5 carrés violets = niveau 5, etc.)



- Une fois le niveau de dureté de l'eau identifié, brancher l'appareil et l'allumer en appuyant sur le bouton POWER (Marche/Arrêt).
- Regarder le côté gauche du panneau de commande. Il affichera la mention « hd 5 » (dureté 5).
- Faire tourner le bouton central pour régler le niveau de dureté de l'eau en fonction du nombre de carrés violets affichés par votre bandelette de test. Si la dureté de votre eau est de niveau 1, vous devrez mettre ce réglage sur « hd 1 » (dureté 1).

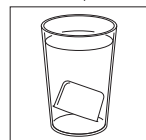


- Appuyer sur le bouton central pour confirmer le réglage.

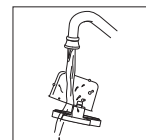
REMARQUE : si vous pensez que le niveau de dureté de votre eau a peut-être changé, vous pouvez acheter une autre bandelette de test sur ninjakitchen.eu/accessories. Pour savoir comment reparamétrer la dureté de votre eau, consulter la section « Autres réglages ».

INSTALLATION DU FILTRE À EAU

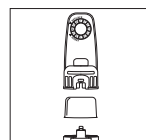
- Pour préparer un bon café, il faut de l'eau de qualité. Les filtres à eau permettent d'éliminer le chlore, les odeurs et autres impuretés pouvant être présentes dans l'eau, pour un café plus savoureux.



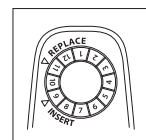
- Faire tremper le filtre à eau pendant 5 minutes.



- Rincer le filtre à eau et la maille pendant 60 secondes.



- Retirez l'embout du boîtier du filtre et insérez le filtre. Remplacez l'embout sur le boîtier du filtre pour bloquer le filtre en place.



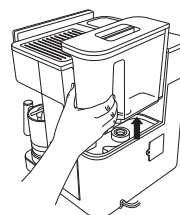
- Définir la date 2 mois à l'avance.



- Installer le boîtier du filtre dans le réservoir.

REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU

- Avant de commencer, s'assurer que le réservoir d'eau est plein d'eau froide ou à température ambiante. Remplir sans dépasser la ligne de remplissage maximal.

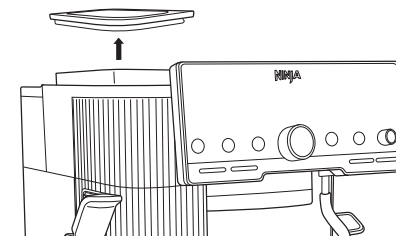


S'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir pour préparer votre boisson, l'appareil vous indiquera d'ajouter de l'eau (ADD WATER). Si la notification ADD WATER (Ajouter de l'eau) s'affiche pendant la préparation de votre boisson, vous devrez ajouter de l'eau puis appuyer sur START BREW (Démarrer l'infusion).

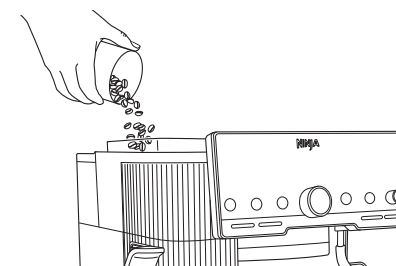
REMARQUE : NE PAS remplir le réservoir avec de l'eau chaude, toujours utiliser de l'eau froide ou à température ambiante. Si vous utilisez de l'eau chaude, la notification ADD WATER (Ajouter de l'eau) risque de s'afficher.

REMPLIR LA TRÉMIE À GRAINS

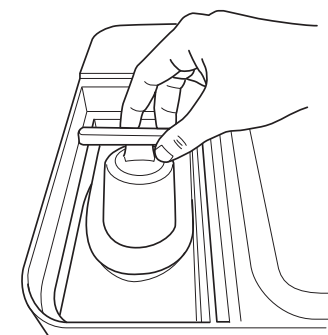
- Retirer le couvercle de la trémie, la remplir de grains et remettre le couvercle bien en place. S'assurer que la poignée est en position verrouillée lorsqu'elle est installée sur la trémie.



- Remplir la trémie de grains de café entiers. **NE PAS** ajouter de grains de café préalablement moulus dans la trémie.



- S'assurer que la poignée est en position verrouillée lorsqu'elle est installée sur la trémie, puis remettre le couvercle bien en place sur la trémie.



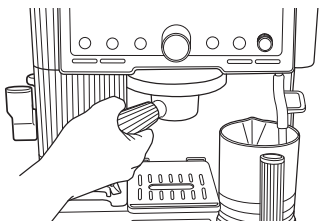
IMPORTANT : NE PAS mettre d'eau dans le broyeur. Si de l'eau entre par accident dans le broyeur, veuillez nous appeler immédiatement au +33 (800) 908874.

DÉMARRAGE : AVANT VOTRE PREMIÈRE BOISSON (SUITE)

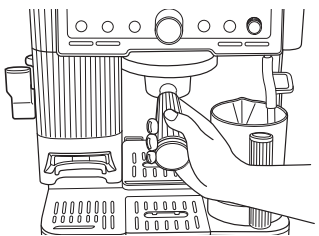
RINÇAGE À L'EAU

Laver et purger la machine avant de commencer à l'utiliser. C'est ainsi que vous l'amorcerez avant la première préparation.

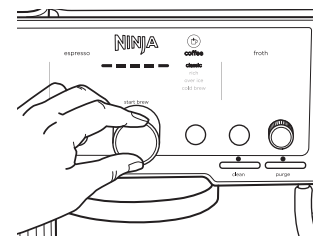
- 1 Avec le panier double installé, insérer le porte-filtre dans la tête de groupe en alignant le point orange sur le porte-filtre avec le point orange sur la tête de groupe.



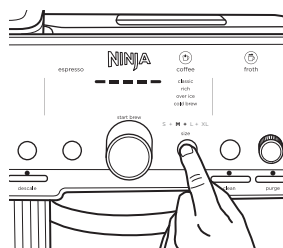
- 2 Visser le porte-filtre dans la tête de groupe jusqu'à ce que le point orange sur le porte-filtre soit aligné avec la flèche de verrouillage sur la tête de groupe.



- 3 Faire tourner le bouton principal et appuyer sur CLASSIC (café classique).



- 4 Appuyer sur le bouton SIZE (Taille). Régler la taille de votre boisson sur M+. Vérifier que le réservoir contient au moins 35 cl d'eau.



- 5 Placer une tasse d'au moins 420 ml sous le porte-filtre.



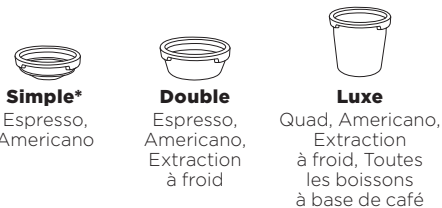
- 6 Appuyer sur START BREW (Démarrer l'infusion). La machine émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion démarre. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de la préparation. Quand la préparation sera terminée, la machine émettra à nouveau un signal sonore.

- 7 Jeter l'eau que vous avez fait chauffer et laver la tasse.

PRÉPARATION D'ESPRESSO, DE CAFÉ FILTRE ET DE BOISSONS FRAÎCHES

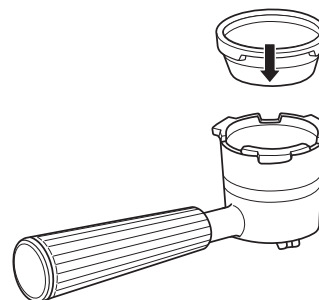
PANIERI ESPRESSO/CAFÉ

- 1 Le kit de démarrage Starter Kit contient les paniers. Il y a trois paniers (simple, double et luxe). Les paniers peuvent varier selon le modèle.



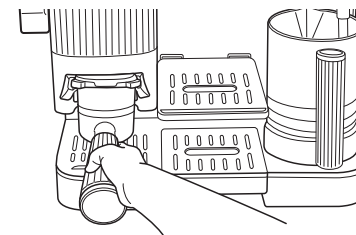
* Non disponible sur certains modèles.

- 2 Choisir le panier en fonction de la boisson souhaitée, puis insérer le porte-filtre. Vérifier que la grande languette du panier est bien alignée sur celle du porte-filtre, puis enclencher les deux languettes.



INSTALLATION DU PORTE-FILTRE

- 1 Insérez le porte-filtre dans le support de broyage. Vérifier qu'il est bien droit et bien ajusté. Une fois le porte-filtre installé dans le support de broyage, il sera pesé. **Pour une pesée plus précise, ne pas tenir le porte-filtre.**



- 2 L'appareil détecte le panier verrouillé en place. L'appareil affiche une animation, puis le panneau de commande affiche les options de boissons sélectionnables en fonction du panier utilisé.



REMARQUE : si cette animation ne s'affiche pas, retirer le porte-filtre du support de broyage, éteindre l'appareil puis le rallumer, et réinstaller le porte-filtre sur le support de broyage, en s'assurant qu'il est bien droit et inséré jusqu'au bout.

- 3 Tourner le bouton central sur le réglage souhaité.

PRÉPARATION D'ESPRESSO, DE CAFÉ FILTRE ET DE BOISSONS FRAÎCHES (SUITE)

VOLUMES APPROXIMATIFS DES INFUSIONS

VOLUMES DE CAFÉ		
TAILLES	Classique Intense	Avec des glaçons Infusion à froid (remplir de glaçons avant l'infusion)
	S	175 ml
	S+	235 ml
	M	295 ml
	M+	355 ml
	L	415 ml
	L+	475 ml
	XL	530 ml

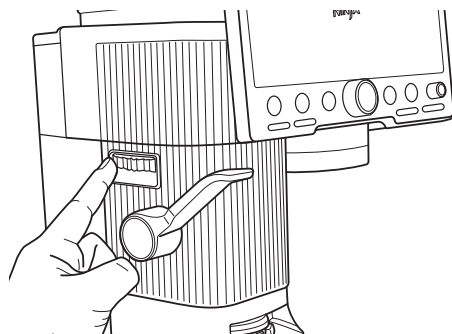
VOLUMES D'ESPRESSO		
	Dose de mouture	Volume obtenu
Espresso Simple	9 g	23ml
Allongé Simple	9 g	45ml
Americano Simple	9 g	68ml
Double Café Serré	18 g	27ml
Double Espresso	18 g	45ml
Allongé Double	18 g	90ml
Americano Double	18 g	135ml
Double cold press (extraction à froid)	18 g	45ml
Quadruple Café Serré	40 g	60ml
Quadruple Espresso	40 g	100ml
Quadruple Allongé	40 g	200ml
Quadruple Americano	40 g	259ml
Quadruple cold press (extraction à froid)	40 g	100ml

REMARQUE : Ce sont les préréglages par défaut pour un espresso. Pour ajuster le débit, veuillez vous reporter à la section Régler la température de la boisson et Intensité. Le changement d'intensité aura un impact sur la quantité de café produite.

VOLUMES D'AMERICANO		
	Intensité	Volume obtenu
Simple Americano	• (réglage par défaut)	122 ml
	••	68 ml
	•••	36 ml
Double Americano	• (réglage par défaut)	216 ml
	••	135 ml
	•••	108 ml
Quadruple Americano	• (réglage par défaut)	414 ml
	••	258 ml
	•••	207 ml

UTILISATION DU BROEUR

- Une fois la boisson choisie, la technologie Barista Assist recommandera une taille de mouture basée sur vos grains et les précédentes extractions. Si vous souhaitez suivre la taille recommandée, utilisez le bouton de broyage situé sur le côté de l'appareil afin de remplacer la taille de mouture **CURRENT (Actuelle)** par la taille de mouture **RECOMMENDED (Recommandée)**.



- Après avoir sélectionné le réglage de mouture souhaité, appuyer sur START GRIND (Moudre). L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que le broyage a commencé. Une fois le broyage terminé, la machine émet à nouveau un signal sonore. Une fois le broyage terminé pour un espresso, le panneau de commande clignote avec la mention TAMP (Tasser) pour vous indiquer que vous devez tasser les grains.

REMARQUE : une fois le broyage terminé, l'appareil utilise le style et la taille de boisson sélectionnés pour cette mouture. Pour modifier le style et la taille, enlever les grains du porte-filtre, éteindre l'appareil puis le rallumer, et sélectionner la boisson souhaitée.

COMPRENDRE VOS RÉGLAGES DE MOUTURE

Que signifie chaque réglage de mouture ?

- Les nombres sur le côté gauche du panneau de commande représentent la finesse de la mouture, 25 étant la plus grossière et 1 la plus fine. Les réglages plus grossiers conviennent mieux aux boissons à base de café, tandis que les réglages plus fins conviennent mieux aux boissons à base d'espresso.
- Suivre les réglages recommandés : c'est ainsi que vous obtiendrez les saveurs les plus riches en fonction des grains choisis. Les paramètres de la machine seront ajustés en fonction des grains sélectionnés de manière à garantir que vous ne les infusiez pas trop ou pas assez.

BIEN RÉGLER VOTRE BROEUR POUR UNE EXTRACTION OPTIMALE

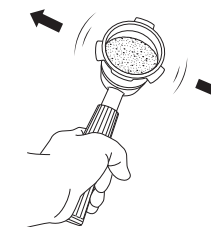
Pour les extractions d'espresso uniquement

Il se peut que le réglage recommandé pour la mouture change avec le temps. Cela est dû à la technologie Barista Assist, qui ajuste le réglage afin de garantir la meilleure extraction possible d'espresso. Lorsque vous utilisez des nouveaux grains de café pour la première fois ou ajoutez plus de grains, cela peut prendre 2 à 3 infusions avant de trouver le réglage optimal pour la mouture. Avec le temps, le réglage recommandé peut changer afin de prendre en compte l'ancienneté des grains. C'est normal. Il est essentiel que la taille de mouture corresponde aux recommandations afin de garantir la meilleure extraction possible d'espresso.

REMARQUE : lorsque vous passez d'un réglage grossier à un réglage très fin (ou vice versa), vous entendrez le broyeur se mettre en marche. Cela permet d'éviter les blocages dans le broyeur. Cela se produit uniquement lorsque le porte-filtre est installé dans le support de broyage.

LE TASSAGE

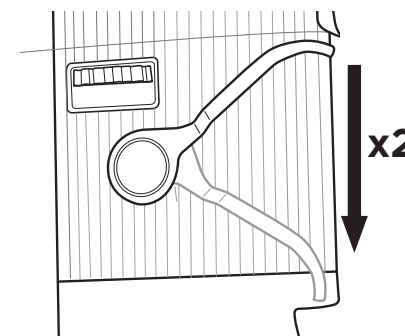
La mouture doit toujours être tassée avant la préparation de boissons de type espresso, ainsi que pour les boissons au café de taille L+ et XL. Ainsi, la mouture ne débordera jamais du porte-filtre. Pour les boissons au café de taille S à L, secouez légèrement le porte-filtre pour bien répartir la mouture, puis procédez à l'infusion.



- Une fois la mouture terminée, poussez fermement le levier du tassier intégré vers le bas jusqu'à ce qu'il s'arrête. Vous sentirez une certaine résistance lorsque le palet se comprimer.

Relâchez le levier et répétez cette action pour un second tassage.

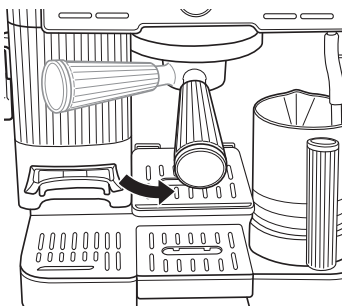
- Relâchez le levier du tassier et retirez le porte-filtre du support de broyage. Vous pouvez maintenant commencer à préparer votre café.



PRÉPARATION D'ESPRESSO, DE CAFÉ FILTRE ET DE BOISSONS FRAÎCHES (SUITE)

INFUSION

- 1 Insérer le porte-filtre dans la tête de groupe en alignant le point orange sur le porte-filtre avec le point orange sur la tête de groupe.
- 2 Visser le porte-filtre dans la tête de groupe jusqu'à ce que le point orange sur le porte-filtre soit aligné avec la flèche de verrouillage sur la tête de groupe.



REMARQUE :

Régler la température de la boisson :

- 1 Maintenir le bouton SIZE (Taille) enfoncé pendant 3 secondes.
- 2 Tourner le bouton principal central jusqu'à obtenir h06, puis appuyer dessus pour sélectionner ce choix.
- 3 Tourner le bouton principal central pour sélectionner le réglage désiré, puis appuyer dessus pour le sélectionner.

LO: Basse température

M: Température intermédiaire (par défaut)

HI: Haute température

La température a un impact sur l'extraction de l'espresso et la saveur de la boisson. Pour des résultats optimaux et une extraction idéale, nous recommandons la température minimale ou intermédiaire pour les torrifications plus sombres, et la température intermédiaire ou maximale pour les torrifications plus claires.

REMARQUE : le réglage de la température n'est pas disponible pour les boissons avec des glaçons (Over ice), l'infusion à froid (Cold brew) et l'extraction à froid (Cold pressed).

REMARQUE : NE PAS infuser le café sans avoir inséré le bac d'égouttage principal.

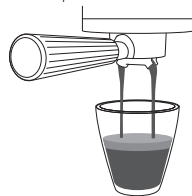
- 3 Le style et la taille de boisson sont à sélectionner sur le panneau de commande. Placez une tasse sous le porte-filtre, puis appuyez sur START BREW (Démarrer l'infusion).
- 4 L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de la préparation. Une fois la préparation terminée, la machine émet à nouveau un signal sonore.

REMARQUE : si la tasse utilisée est petite, utilisez le plateau à tasses réglable afin de rapprocher votre tasse de la tête de groupe et d'éviter les éclaboussures. Si vous utilisez une grande tasse ou un mug de voyage, retirez le plateau d'égouttage central pour libérer de l'espace.

REMARQUE : après la préparation d'un quadruple espresso ou d'un quadruple espresso infusé à froid, il peut rester un peu d'eau sur le palet. C'est normal.

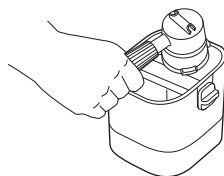
POUR UNE EXTRACTION RÉUSSIE

- Votre boisson coulera lentement, avec un débit constant.
- Vous verrez sortir un liquide couleur caramel. Il s'agit de la « crema ».
- La boisson sera recouverte d'une couche de crema. N'hésitez pas à incliner la tasse pour vérifier que la couche de crema recouvre toujours toute la surface. Si seule la couleur caramel est toujours visible, alors l'extraction de l'espresso est parfaite.



APRÈS LA PRÉPARATION

- 1 Une fois la boisson terminée, retirez délicatement le porte-filtre de la tête de groupe. Jetez le marc de café en tapotant la surface du panier au-dessus d'un récipient ou du bac à marc (vendu séparément).



DE L'EAU CHAUDE À LA DEMANDE

AJOUTER DE L'EAU CHAUDE

Votre appareil est doté d'une fonction d'eau chaude qui vous permet de faire couler de l'eau chaude à la demande.

- 1 Appuyez sur le bouton HOT WATER (EAU CHAUDE).
- 2 Tournez le bouton principal pour régler la température de l'eau chaude.
 - Basse température
 - • Température moyenne (par défaut)
 - • • Température élevée

REMARQUE : Veillez à bien placer votre tasse au centre du porte-gobelet.

- 3 Appuyez sur START BREW (DÉMARRER L'INFUSION) pour commencer à faire couler de l'eau chaude.
- 4 Vous pouvez appuyer de nouveau sur START BREW (DÉMARRER L'INFUSION) pour interrompre la distribution dans la mesure où vous avez obtenu la quantité d'eau chaude souhaitée ou attendre que le programme se termine.

Le programme distribuera 200 ml d'eau chaude s'il n'est pas arrêté.

NOTIFICATION RINSE (RINCER)

Si vous essayez de préparer une boisson froide immédiatement après une boisson chaude, la notification RINSE (Rincer) apparaîtra au-dessus du bouton central.

Avant d'effectuer le rinçage, vérifiez toujours que le porte-filtre n'est pas installé sur la tête de groupe.

- 1 Placez une tasse d'une contenance minimum de 355 ml sous la tête de groupe.
- 2 Appuyez sur le bouton START BREW (Démarrer l'infusion) pour démarrer le rinçage et régler la machine à la bonne température.
- 3 L'appareil procède au rinçage en faisant passer environ 250 ml d'eau dans la tête de groupe.
- 4 L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de la préparation. Une fois la préparation terminée, la machine émet à nouveau un signal sonore. Après le deuxième bip sonore, retirez la tasse et jetez l'eau.

Pour éviter le processus de rinçage, préparez toutes les boissons froides souhaitées avant de préparer vos boissons chaudes.

RÉGLER LA TEMPÉRATURE ET L'INTENSITÉ DE VOTRE BOISSON

TEMPÉRATURE

Il existe plusieurs méthodes et façons d'obtenir votre température préférée.

Régler la température de la boisson :

- 1 Maintenir le bouton SIZE (Taille) enfoncé pendant 3 secondes.
- 2 Tourner le bouton principal central jusqu'à obtenir h06, puis appuyer dessus pour sélectionner ce choix.
- 3 Tourner le bouton principal central pour sélectionner le réglage désiré, puis appuyer dessus pour le sélectionner.

LO: Basse température

M: Température intermédiaire (par défaut)

HI: Haute température

La température a un impact sur l'extraction de l'espresso et la saveur de la boisson. Pour des résultats optimaux et une extraction idéale, nous recommandons la température minimale ou intermédiaire pour les torréfactions plus sombres, et la température intermédiaire ou maximale pour les torréfactions plus claires.

• Choisir la bonne tasse:

Il faut s'assurer que la tasse que vous utilisez est adaptée à la taille de votre boisson. Pour une boisson plus chaude, utiliser une tasse de taille similaire à celle de votre boisson.

L'épaisseur du matériau de votre tasse affectera également la température de votre boisson. Pour une boisson plus chaude, utiliser une tasse faite d'un matériau plus fin.

• Préchauffer avant la préparation:

Faire couler de l'eau chaude dans la tête de groupe et le porte-filtre aidera à les préchauffer, ainsi que la machine, pour les futures boissons. Pour augmenter davantage la température de votre boisson, faire couler une double dose d'espresso composée uniquement d'eau à travers le porte-filtre dans la tasse qui sera utilisée pour préparer votre boisson. La température de votre tasse aura un impact sur la température de votre boisson. Jeter l'eau, puis sécher la tasse et le porte-filtre. Procéder ensuite à la préparation de la boisson. Consulter Rinçage à l'eau pour obtenir des instructions

INTENSITÉ

Si vous trouvez que votre infusion a un goût trop dilué ou trop intense, vous pouvez utiliser le bouton de réglage de l'intensité.

• Régler l'intensité de la boisson :

Pour régler l'intensité de la boisson, appuyer sur le bouton STRENGTH (Intensité). Le réglage de l'intensité fonctionnera différemment selon que vous préparez un espresso ou un café.

Réglages de l'intensité d'un espresso :

- Plus grand, moins concentré : quantité d'eau 4:1 en fonction de la quantité de mouture.
- • Par défaut : quantité d'eau 2,5:1 en fonction de la quantité de mouture.
- • • Plus court, plus concentré : quantité d'eau 2:1 en fonction de la quantité de mouture.

Réglages de l'intensité d'un café:

- Doux : Moins de fèves seront moulues
- • Par défaut
- • • Intense : Plus de fèves seront moulues.

CHANGER LES GRAINS DE CAFÉ

CHANGER LES GRAINS DE CAFÉ

- 1 Déverrouillez la trémie à grains en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



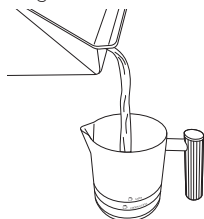
- 2 Retirez la trémie à grains et enlevez les grains restants.
- 3 Remettez la trémie sur l'appareil.
- 4 Verrouillez à nouveau la trémie à grains dans sa position en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.



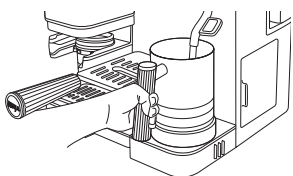
- 5 Insérez le porte-filtre, avec l'entonnoir installé dessus, dans le support de broyage.
- 6 Appuyez longuement sur le bouton START GRIND (Moudre) pour enlever tous les grains restants.
- 7 Ajoutez de nouveaux grains dans la trémie.

MOUSSAGE

- 1 Remplissez le pichet à lait avec la quantité de lait souhaitée, sans dépasser la ligne de remplissage maximal.



- 2 Vérifiez que la base du pichet à lait est sèche. Placez le pichet à lait sur la plateforme avec la buse vapeur à l'intérieur.



- 3 Sur le panneau de commande, utilisez le bouton de réglage de la mousse pour sélectionner le type de mousse souhaité.



STYLES DE MOUSSE

Lait à la vapeur

Chauffez le lait à la vapeur jusqu'à ce qu'il atteigne une température idéale, sans le fouetter. Parfait pour le café.

Mousse légère

Une fine couche de mousse pour les lattés.

Mousse épaisse

Une couche classique de mousse onctueuse pour couronner n'importe quelle boisson. Parfaite pour les cappuccinos.

Mousse très épaisse*

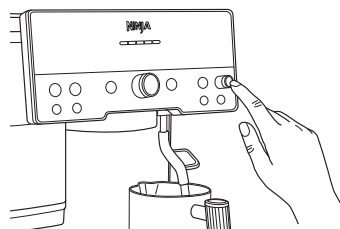
Une épaisse couche de mousse, idéale pour les cappuccinos et les autres boissons avec peu de volume.

Mousse à froid

Une couche classique de mousse froide pour couronner vos cafés glacés ou boissons à base d'espresso.

* (Non disponible sur certains modèles)

- 4 Sélectionnez ensuite MILK (Lait non végétal) ou PLANT-BASED (Lait végétal) à l'aide du bouton MILK TYPE (Type de lait) en fonction du lait dans le pichet. Appuyez sur START FROTH (Faire mousser). La machine émet un signal sonore pour indiquer que le moussage démarre. La barre de progression indique l'état d'avancement de la préparation. Lorsque la mousse est prête, la machine émet à nouveau un signal sonore.

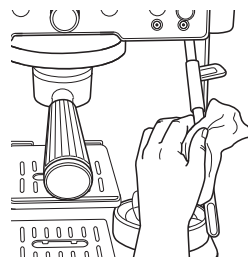


REMARQUE : NE PAS faire mousser le lait directement dans le café ou l'espresso ; toujours faire mousser le lait dans le pichet avant de verser la mousse dans l'espresso ou le café.

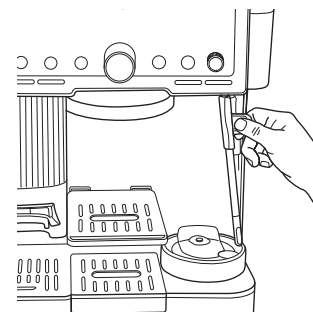
REMARQUE : NE PAS faire mousser sans avoir inséré le bac d'égouttage principal.

UNE FOIS LE MOUSSAGE TERMINÉ

- 5 Une fois le pichet à lait retirée de la plateforme, nettoyez immédiatement la buse vapeur avec un chiffon humide avant de la remettre en place.



- 6 La vidange démarrera automatiquement une fois que la buse vapeur sera remise dans sa position de départ. Cela permet de nettoyer l'intérieur de la buse. La machine émet un signal sonore pour indiquer le début de la vidange. Quand la préparation sera terminée, la machine émettra à nouveau un signal sonore. Vous pouvez purger la machine à tout moment en appuyant sur le bouton PURGE (Purger).




- 7 Avant de verser le lait, tapotez la carafe sur une surface plane et faites-la tourner pour enlever les grosses bulles. Versez la mousse de lait sur l'espresso ou le café infusé et dégustez.




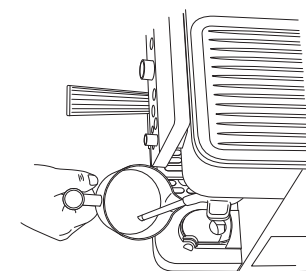
MOUSSE EN FILE D'ATTENTE

Une fois l'infusion commencée, vous pouvez mettre la mousse en attente pour commencer le moussage immédiatement après l'infusion.

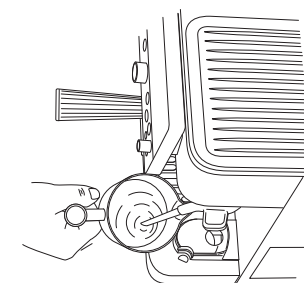
- 1 Remplissez le pichet à lait avec la quantité de lait souhaitée, sans dépasser la ligne de remplissage maximal.
- 2 Pendant l'infusion, sélectionnez DAIRY (Lait non végétal) ou PLANT-BASED (Lait végétal) à l'aide du bouton MILK TYPE (Type de lait) et le réglage de mousse avec le bouton correspondant.
- 3 Appuyez sur START FROTH (Faire mousser). La mousse froide  n'a pas besoin d'être mise en file d'attente et peut être préparée pendant l'infusion.

MOUSSAGE MANUEL

- 1 Remplissez le pichet à lait avec la quantité de lait souhaitée, entre les lignes de remplissage minimal et maximal.
- 2 Veillez à utiliser le réglage Steamed milk (Lait à la vapeur) .
- 3 Retirez la buse vapeur. Placez la buse vapeur à l'intérieur du pichet à lait de manière à ce qu'elle repose dans le bec du pichet.
- 4 Inclinez le pichet légèrement vers la gauche ou la droite de sorte à laisser un espace large d'environ un doigt entre la buse vapeur et le bord du pichet.



- 5 Maintenez le bouton START FROTH (Faire mousser) pendant 3 secondes. La machine émet un signal sonore pour indiquer que le moussage démarre et la buse commence à produire de la vapeur.
- 6 Placez la buse juste sous la surface du lait pour commencer à incorporer de l'air afin d'augmenter le volume de lait. Le lait devrait commencer à former un tourbillon.



- 7 Une fois le volume de lait suffisant, déplacez la carafe vers le haut de façon à immerger davantage la buse vapeur afin de chauffer votre boisson.
- 8 Restez dans cette position jusqu'à ce que la carafe soit trop chaude, puis appuyez sur START FROTH (Faire mousser) pour éteindre le programme.

IMMÉDIATEMENT APRÈS LE NETTOYAGE DE FIN D'INFUSION

- Une fois la boisson terminée, retirez délicatement le porte-filtre de la tête de groupe. Jetez le marc de café en tapotant la surface du panier au-dessus d'un récipient ou du bac à marc (vendu séparément).
- Pour de meilleurs résultats, veillez à nettoyer correctement le porte-filtre et le panier entre chaque utilisation.
- Retirez le panier du porte-filtre. Lavez les deux pièces à la main avec de l'eau savonneuse pour éliminer tous les résidus d'huile de café. Séchez bien le panier avant de le réutiliser.
- Après le moussage, nettoyez la buse avec un chiffon humide avant de la remettre dans sa position d'origine.
- Placez la buse vapeur dans sa position abaissée afin d'initier une purge automatique.
- Videz le bac d'égouttage principal lorsque le voyant de vidage orange est suffisamment haut pour être visible.
- Lavez régulièrement le bac d'égouttage à la main et séchez-le à l'air libre.
- Nettoyez régulièrement la base de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

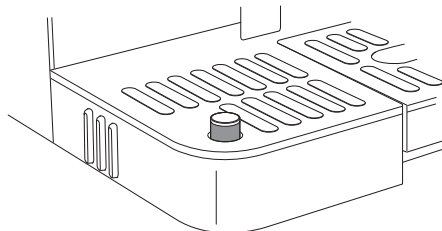
NETTOYER LES ACCESSOIRES

Pièces pouvant aller au lave-vaisselle :

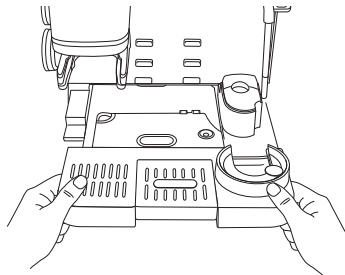
Entonnoir, fouet, disque nettoyant, réservoir d'eau, trémie à grains et tous les éléments du bac d'égouttage.

VIDAGE DU BAC D'ÉGOUTTAGE

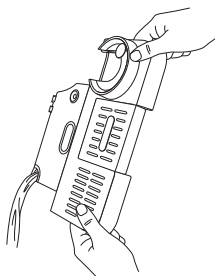
Au fur et à mesure que vous préparez des boissons, le bac d'égouttage se remplit d'eau. Lorsque le voyant de vidage orange est suffisamment haut pour être visible, le moment est venu de vider le bac d'égouttage principal.



- 1 Retirez le bac d'égouttage principal de la machine en tirant délicatement dessus.



- 2 Placez le bac d'égouttage principal au-dessus d'un évier et videz-le à l'aide du bec verseur.



- 3 Remettez en place le bac d'égouttage dans l'appareil.

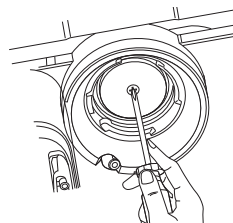
REMARQUE: Le voyant de vidage est amovible.

REMARQUE: si vous constatez que de l'eau déborde du bac d'égouttage ou entoure votre machine, videz immédiatement le bac d'égouttage.

RETIREZ LA TÊTE DE GROUPE ET REMPLACEZ LE JOINT EN CAOUTCHOUC

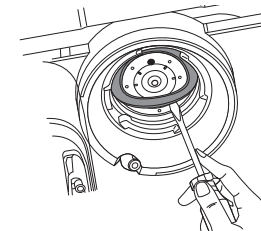
Vérifiez que l'appareil est éteint et débranché avant de nettoyer le broyeur.

- 1 À l'aide d'un tournevis cruciforme, retirez la vis centrale du filtre.



- 2 Ensuite, nettoyez le filtre avec de l'eau savonneuse.

- 3 Retirez le joint en caoutchouc de la tête de groupe avec un tournevis à tête plate et remplacez-le par un joint neuf (disponible à l'achat sur ninjakitchen.fr).



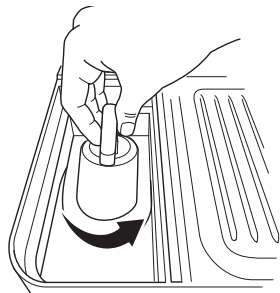
- 4 Remettez en place le filtre dans la tête de groupe et fixez-le avec sa vis.

ENTRETIEN RÉGULIER (SUITE)

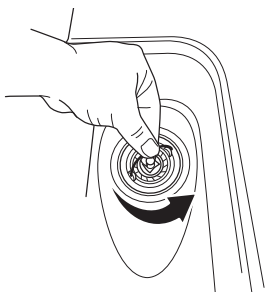
NETTOYAGE DU BROYEUR CONIQUE

Vérifiez que l'appareil est éteint et débranché avant de nettoyer le broyeur.

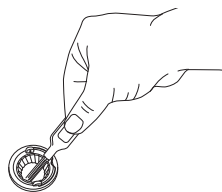
- 1 Videz complètement la trémie à grains. Consultez la section « Changer les grains de café » pour savoir comment procéder.
- 2 Retirez la trémie à grains en soulevant la poignée et en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



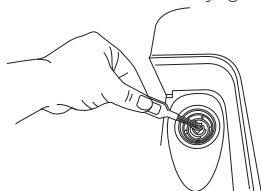
- 3 Retirez le broyeur conique en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en alignant la flèche orange située sur le broyeur avec la flèche orange portant la mention ALIGN sur l'appareil.



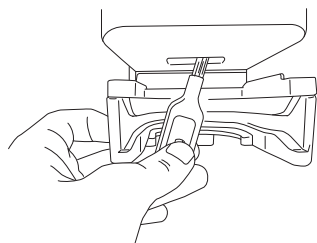
- 4 Nettoyez le broyeur retiré à l'aide d'une brosse.



- 5 Puis nettoyez le broyeur fixé à l'appareil à l'aide d'une brosse de nettoyage.



- 6 Nettoyez également l'intérieur du support de broyage. Le couvercle de la goulotte de broyage s'enlève pour faciliter le nettoyage.



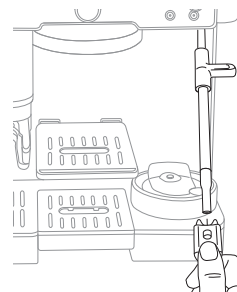
REMARQUE : les broyeurs **NE DOIVENT PAS** entrer en contact avec de l'eau.

REMARQUE : pour nettoyer le broyeur fixé à l'appareil, utilisez uniquement la brosse de nettoyage.

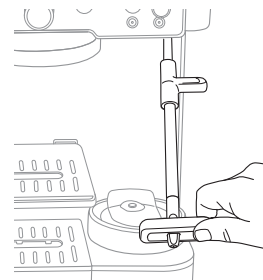
NETTOYER LA BUSE VAPEUR

Au fil du temps, des résidus peuvent s'accumuler dans la buse vapeur. Un nettoyage régulier de la buse vapeur permet de garantir des performances optimales.

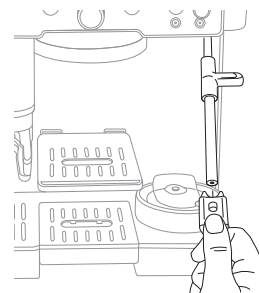
- 1 Retirez la protection en caoutchouc à la base de la brosse de nettoyage pour accéder à l'aiguille.
- 2 Utilisez l'aiguille pour enlever les résidus de l'embout de la buse vapeur.



- 3 Pour un nettoyage plus en profondeur, utilisez la clé polygonale au centre de la brosse de nettoyage pour retirer l'embout de la buse vapeur.

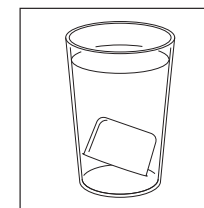


- 4 Utilisez l'aiguille pour enlever les résidus de la buse vapeur et de l'embout de la buse vapeur.

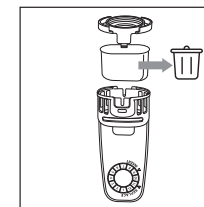


- 5 Veillez à enlever les résidus du joint en caoutchouc à l'intérieur de la buse vapeur.

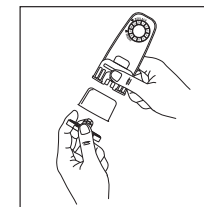
CHANGEMENT DU FILTRE À EAU



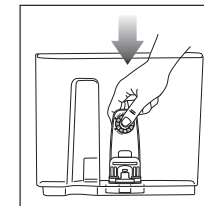
- 1 Retirer le nouveau filtre à eau de son emballage et le faire tremper pendant 5 minutes.



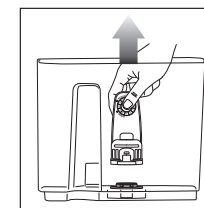
- 3 Retirer le filtre à eau usagé et le jeter.



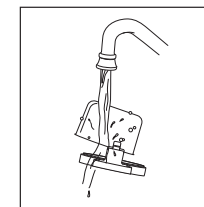
- 5 Retirez l'embout du boîtier du filtre et insérez le filtre. Remplacez l'embout sur le boîtier du filtre pour bloquer le filtre en place.



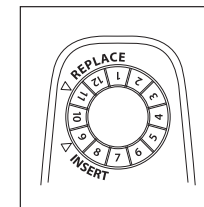
- 7 Installer le boîtier du filtre dans le réservoir.



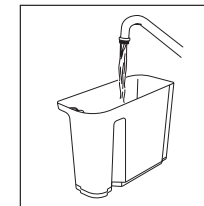
- 2 Pendant que le filtre trempe, retirer le réservoir d'eau de la machine et retirer le boîtier du filtre du réservoir.



- 4 Rincer le nouveau filtre à eau et la maille.



- 6 Définir la date 2 mois à l'avance.



- 8 Remplir le réservoir d'eau et le remettre en place dans l'appareil.

DÉTARTRAGE ET CYCLE DE NETTOYAGE

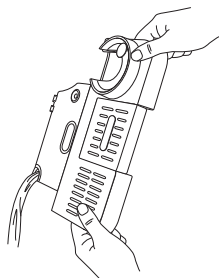
DÉTARTRAGE

Durée : environ 90 minutes.

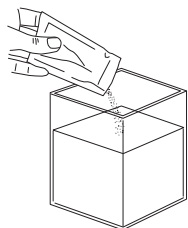
Le voyant de DÉTARTRAGE s'allume pour vous indiquer qu'il faut lancer un cycle de détartrage. Si vous ne lancez pas de cycle de détartrage rapidement après l'allumage du voyant, la qualité de la boisson pourra être affectée et votre machine risque de s'entartrer et de cesser de fonctionner.

Le détartrage sert à enlever le calcaire et les minéraux qui s'accumulent à l'intérieur de la machine. Si vous procédez régulièrement au détartrage avec un produit adéquat dès que le voyant s'allume, votre machine conservera des performances optimales.

- 1 Vérifiez que le bac d'égouttage principal est complètement vide car une partie de l'eau passant dans les circuits de l'appareil pendant le cycle de détartrage sera évacuée dans le bac d'égouttage principal. **Ne pas réaliser cette étape peut entraîner un débordement.**



- 2 Dissolvez la poudre de détartrage Ninja fournie dans un récipient à part dans 1 L d'eau. Versez le mélange dans le réservoir d'eau.



OU

Remplissez le réservoir d'eau avec 500 ml de vinaigre blanc, puis remplissez le reste du réservoir avec de l'eau jusqu'à la ligne Descaler (Détartrer).

- 3 Insérez le panier double dans le porte-filtre.
- 4 Fixez le porte-filtre sur la tête de groupe.
- 5 Placez le pichet sur la plateforme avec la buse vapeur à l'intérieur.
- 6 Placez une tasse vide d'au moins 500 ml sous le porte-filtre. Vous devrez peut-être retirer le bac d'égouttage central.
- 7 Appuyez sur le bouton DESCALER (Détartrer), puis sur le bouton central pour lancer le cycle de détartrage.
- 8 L'appareil démarre le cycle de détartrage. L'appareil fait passer la solution de détartrage dans la buse vapeur et le porte-filtre pendant environ 90 minutes. L'appareil indique le temps restant pour compléter le cycle sur le panneau de commande.
- 9 La machine émet un signal sonore une fois le cycle de détartrage terminé.
- 10 Une fois le cycle terminé, enlevez délicatement le porte-filtre et le bac d'égouttage principal, car de l'eau peut se trouver à l'intérieur.
- 11 Videz le porte-filtre et le bac d'égouttage et lavez-les à la main dans de l'eau tiède savonneuse pour enlever tous les restes de solution de détartrage qui pourraient affecter la saveur de votre café.
- 12 Remplissez à nouveau le réservoir d'eau propre jusqu'à la ligne de remplissage maximal, sans la dépasser.
- 13 Remettez en place le bac d'égouttage principal dans l'appareil et installez le porte-filtre dans la tête de groupe. Ne remettez pas le pichet à lait.
- 14 Purgez la tête de groupe en lançant une infusion CLASSIQUE de taille M+.
- 15 Une fois le pichet retiré, purgez la buse vapeur en appuyant sur le bouton PURGE (Purger).

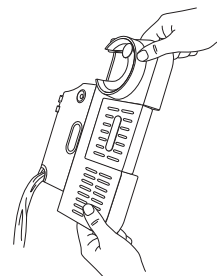
EFFECTUER UN CYCLE DE NETTOYAGE

Durée : environ 6 minutes.

Le cycle de nettoyage permet d'éliminer les huiles résiduelles ou les grains de mouture qui pourraient boucher la tête de groupe. Le voyant CLEAN (Nettoyer) s'allume automatiquement quand un cycle de nettoyage est nécessaire. Vous pouvez également lancer un cycle de nettoyage lorsque vous remarquez un changement dans la qualité de vos boissons. Pour lancer le cycle de nettoyage, vous aurez besoin du disque de nettoyage (fourni avec la machine, à ranger dans le support à accessoires) et d'une tablette de nettoyage (également fournie et disponible à l'achat sur ninjakitchen.com/accessories).

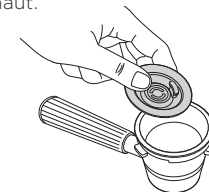
Pour lancer un cycle de nettoyage, procédez de la manière suivante :

- 1 Vérifiez que le bac d'égouttage principal est complètement vide car l'eau passant dans les circuits de l'appareil pendant le cycle de nettoyage sera évacuée dans le bac d'égouttage principal. **Ne pas réaliser cette étape peut entraîner un débordement.**

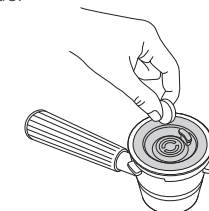


- 2 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne Max Fill (Remplissage maximal), sans la dépasser.
- 3 Insérez le panier double dans le porte-filtre.

- 4 Placez le disque de nettoyage au-dessus du panier double avec la poignée tournée vers le haut.



- 5 Placez une tablette de nettoyage au centre du disque.




- 6 Fixez le porte-filtre sur la tête de groupe.
- 7 Appuyez sur le bouton CLEAN (Nettoyer), puis appuyez sur le bouton principal central pour démarrer le cycle de nettoyage.
- 8 La machine lance la procédure de rétrolavage du filtre et de la tête de groupe ; l'eau et les dépôts issus du cycle de nettoyage s'écoulent dans le bac d'égouttage principal.
- 9 Le cycle de nettoyage prend environ 6 minutes. La machine émet un signal sonore lorsque le cycle est terminé.
- 10 Une fois le cycle de nettoyage terminé, enlevez délicatement le porte-filtre et le bac d'égouttage principal, car de l'eau peut se trouver à l'intérieur. Lavez à la main dans de l'eau chaude savonneuse.

CONSEILS POUR DES BOISSONS RÉUSSIES

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des grains de café fraîchement torréfiés.
- Au moment de l'achat, privilégiez les paquets indiquant la date de torréfaction à ceux indiquant la date de péremption pour garantir la qualité et la fraîcheur.
- Nous recommandons d'utiliser les grains de café dans les 20 jours suivant la date de torréfaction.
- Avant de changer les grains de café, enlevez soigneusement les grains de café précédents. Consultez la section « Changer les grains de café » pour en savoir plus.
- Le réglage de mouture actuel doit toujours correspondre au réglage recommandé.
- Pour augmenter la température de votre boisson, effectuez un rinçage à l'eau avant de préparer votre boisson.
- Gardez votre appareil propre en utilisant la brosse pour essuyer la saleté.
- Utilisez de l'eau filtrée.
- Reparamétrisez la mouture à chaque changement de grains.
- Placez l'appareil sur une surface stable.
- Videz fréquemment le bac d'égouttage.
- Après la mouture et avant le début de la préparation, l'appareil amorce le préchauffage. Pour chauffer votre tasse, vous pouvez la déposer sur le plateau chauffant.

CONSEILS POUR UN MOUSSAGE OPTIMAL

- Pour des résultats optimaux avec du lait végétal, choisissez un lait non écrémé ou spécial barista.
- Pour une préparation avec du lait animal, nous conseillons l'utilisation de lait entier.
- Avec un lait UHT (Ultra-Haute Température), le résultat est susceptible de varier.
- Le lait de coco peut être chauffé, mais ne permet pas de produire une mousse stable.
- Pour ajuster la température du lait, consultez la section « Autres réglages ».
- Pour de meilleurs résultats, utilisez du lait froid ou du lait tout juste sorti du réfrigérateur.
- Pour de meilleurs résultats, vérifiez que le lait est bien à température ambiante avant de préparer la mousse.
- Vérifiez que la plateforme et la base du pichet sont sèches avant de placer le pichet sur la plateforme.
- Essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide immédiatement après usage pour éviter que le lait ne colle.
- Avant d'éteindre l'appareil, remettez la buse vapeur en place pour lancer la purge.
- Pour un nettoyage en profondeur du fouet et de la buse vapeur, remplissez le pichet avec de l'eau et versez-y une goutte de liquide vaisselle, avant de lancer un programme THIN FROTH  (Mousse légère).
- Pour des mousses plus onctueuses et pour créer des dessins dans la mousse, tapotez le pichet et faites-le tourner en dessinant des cercles avant de verser le lait.
- Pour de meilleurs résultats avec du lait végétal, utilisez le réglage pour lait végétal.

PRÉPARATION DE DIFFÉRENTS ESPRESSO

	Ristretto	Espresso	Lungo	Americano
Profil de saveur	Portion plus petite et plus concentrée avec une saveur plus douce et plus riche.	Portion de café concentrée et savoureuse.	Portion plus grande, moins concentrée avec une saveur plus prononcée.	Un espresso moins fort.
Rapport entre la mouture et l'eau*	Préparé avec moins d'eau qu'un espresso, le rapport mouture-eau est donc plus élevé.	Rapport mouture-eau plus faible de 1:2.5.	Préparé avec plus d'eau qu'un espresso, le rapport mouture-eau est donc plus faible.	Rapport standard entre les doses d'espresso, puis dilué avec de l'eau chaude (quantité d'eau 2:1 par rapport à la quantité d'espresso).
Comparaisons des niveaux de caféine**	Plus faible teneur en caféine que l'espresso en raison du temps d'extraction plus court.	Caféine standard.	Plus riche en caféine que l'espresso en raison du temps d'extraction plus long.	Même teneur en caféine qu'un espresso, mais dans un format plus grand.

*Lorsqu'il est infusé avec le panier double et l'intensité par défaut 2. La taille du panier et l'intensité choisies déterminent le rapport entre le café moulu et l'eau et ont un impact sur le profil de saveur et la quantité d'eau infusée.

- Reportez-vous à la section Régler la température de la boisson et Intensité pour plus d'informations sur les rapports d'infusion.
- Reportez-vous au tableau Volumes approximatifs des infusions pour connaître les quantités d'infusion pour chaque panier.

**La teneur exacte en caféine dépend du type de grains, de la torréfaction et de la taille du panier utilisé pour votre boisson.

RÉGLAGES SUPPLÉMENTAIRES

Le menu des réglages supplémentaires propose des options supplémentaires pour personnaliser votre appareil. Vous pouvez y accéder en maintenant le bouton BREW TEMP (Température de la boisson) appuyé pendant 3 secondes.

Numéro	Sujet	Options
_h01	Émet un signal sonore : Active ou désactive tous les signaux sonores.	DÉMARRAGE : Active les signaux sonores (réglage par défaut) ARRÊT : Désactive les signaux sonores
_h02	Mode Eco : Permet d'économiser de l'énergie en éteignant le chauffe-eau après la préparation.	DÉMARRAGE : Active le Mode Eco ARRÊT : Désactive le Mode Eco (réglage par défaut)
_h03	Taille de mouture recommandée : Active ou désactive la taille de mouture recommandée.	DÉMARRAGE : Activation (réglage par défaut) ARRÊT : Désactivation
_h04	Réinitialisation de la technologie Barista Assist : Rétablit les paramètres par défaut de la mouture.	NON : Conserve vos paramètres actuels (réglage par défaut) OUI : Réinitialise les paramètres
_h05	Réinitialisation des paramètres d'usine : Réinitialise tous les réglages de l'appareil aux paramètres d'usine.	NON : Conserve vos paramètres actuels OUI : Réinitialise les paramètres
_h06	Température d'infusion : Réglez la température de votre boisson	LO : Basse température M : Température intermédiaire (recommandée) HI : Haute température
_h07	Température de mousse : Ajuste la température de votre mousse :	LO : Basse température M : Température intermédiaire (par défaut) HI : Haute température
_h08	Eau dure : Affiche le menu de réglage de la dureté de l'eau pour reparamétrer la dureté de votre eau	hd 0 : aucun carré violet sur la bandelette hd 1 : 1 carré violet sur la bandelette hd 2 : 2 carrés violets sur la bandelette hd 3 : 3 carrés violets sur la bandelette hd 4 : 4 carrés violets sur la bandelette hd 5 : 5 carrés violets sur la bandelette

- 1 Tournez le bouton central pour passer d'un réglage à l'autre. Appuyez sur START BREW (Démarrer l'infusion) pour sélectionner le réglage souhaité.
- 2 Une fois la sélection faite, tournez le bouton central sur l'option souhaitée et appuyez sur START BREW (Démarrer l'infusion) pour valider la sélection.
- 3 Une fois la sélection validée, l'appareil émet un signal sonore et affiche à nouveau l'écran du menu.
- 4 Pour quitter le menu, appuyez de nouveau sur le bouton BREW TEMP (Température de la boisson).

GUIDE DE DÉPANNAGE

Pourquoi n'y a-t-il pas d'eau qui s'écoule du porte-filtre ?

Plusieurs facteurs peuvent affecter le volume d'eau qui s'écoule du porte-filtre :

- Pas assez d'eau dans le réservoir : assurez-vous que le réservoir d'eau est suffisamment rempli. Lorsque vous utilisez le panier Luxe, la quantité d'eau requise est de 530 ml. Lorsque vous utilisez le panier double ou simple, remplissez-le jusqu'à la ligne de remplissage minimal.
- Le réservoir d'eau n'est pas fixé correctement : vérifiez que le réservoir d'eau est correctement fixé à l'arrière de la machine.
- La machine chauffe/atteint la température de fonctionnement : veuillez patienter un court instant le temps que l'appareil chauffe avant que la boisson ne commence à sortir.
- La taille de mouture est trop fine : attendez la fin de l'infusion et suivez les réglages de broyage recommandés pour votre prochaine boisson.
- La machine a besoin d'être détartrée : suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».

Pourquoi l'espresso s'écoule-t-il lentement ?

Il peut y avoir plusieurs raisons à cela.

- La taille de mouture est trop fine : attendez la fin de l'infusion et suivez les réglages de broyage recommandés pour votre prochaine boisson.
- La mouture est trop tassée : un tassage trop important peut limiter le débit. Au moment du tassage, veillez à placer le porte-filtre sur une surface plane. Placez le tasseur assisté à l'intérieur de l'entonnoir et pressez le tasseur vers le bas. Il doit toucher l'entonnoir.
- Propreté du panier : avant de mouler les grains, assurez-vous que le panier n'est pas obstrué et est exempt de résidus susceptibles d'entraver l'écoulement.
- La machine a besoin d'être détartrée : suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».

Pourquoi l'espresso s'écoule-t-il très rapidement ?

- La taille de mouture est trop grossière : attendez la fin de l'infusion et suivez les réglages de broyage recommandés pour votre prochaine boisson.
- La mouture est trop tassée : au moment du tassage, veillez à placer le porte-filtre sur une surface plane. Placez le tasseur assisté à l'intérieur de l'entonnoir et pressez le tasseur vers le bas. Il doit toucher l'entonnoir.

Pourquoi l'espresso s'écoule-t-il sur le bord du porte-filtre ?

- Le porte-filtre n'est pas bien inséré dans la tête de groupe : insérez le porte-filtre dans la tête de groupe en alignant le point orange sur le porte-filtre avec le point orange sur la tête de groupe. Vissez le porte-filtre dans la tête de groupe jusqu'à ce que le point orange sur le porte-filtre soit aligné avec la flèche de verrouillage sur la tête de groupe.
- Il y a des grains de café sur le bord du panier : nettoyez les grains de café sur le bord du panier et le porte-filtre pour que le porte-filtre soit correctement installé dans la tête de groupe.
- Le joint de la tête de groupe doit être remplacé : veuillez contacter le service client au +33 (800) 908874.

Le moussage ne démarre pas.

- La machine n'a pas atteint sa température de fonctionnement : veuillez patienter un court instant, le temps que l'appareil chauffe avant que le moussage ne commence.
- Pas assez d'eau dans le réservoir : assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli jusqu'à la ligne de remplissage minimal.
- Le réservoir d'eau n'est pas fixé correctement : vérifiez que le réservoir d'eau est correctement fixé à l'arrière de la machine.
- La buse n'est pas correctement insérée : assurez-vous que la buse vapeur est insérée dans le pichet, avec le pichet correctement installé sur la plateforme.
- Pas suffisamment de lait dans le pichet : assurez-vous que la carafe à lait est remplie jusqu'à la ligne de remplissage minimal.

Le café n'est pas assez chaud.

- Préchauffez le porte-filtre : rincez le porte-filtre sous l'eau chaude avant de mouler des grains. Assurez-vous que le panier est totalement sec avant de mouler des grains.
- Préchauffez la tasse : rincez la tasse sous l'eau chaude avant l'infusion pour augmenter la température de l'infusion.
- Ajustez la température de l'eau : pour augmenter la température de la boisson, utilisez le bouton BREW TEMP (Température de la boisson) sur le panneau de commande.
- Utilisez les réglages de mousse chaude : tous les réglages produisent une mousse chaude, excepté le réglage Cold Foam (Mousse froide) signalé par un flocon de neige.
- La machine a besoin d'être détartrée : suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».

Pourquoi n'y a-t-il pas de crema ?

- La mouture est trop tassée : au moment du tassage, veillez à placer le porte-filtre sur une surface plane. Placez le tasseur assisté à l'intérieur de l'entonnoir et pressez le tasseur vers le bas. Il doit toucher l'entonnoir.
- La taille de mouture est trop grossière : attendez la fin de l'infusion et suivez les réglages de broyage recommandés pour votre prochaine boisson.
- Les grains de café ne sont pas frais : la fraîcheur des grains a une incidence sur la qualité de la crema. Au moment de l'achat, privilégiez les paquets indiquant la date de torréfaction à ceux indiquant la date de péremption pour garantir la qualité et la fraîcheur. Nous recommandons d'utiliser les grains de café dans les 20 jours suivant la date de torréfaction.
- Le panier est peut-être obstrué/les trous sont peut-être bouchés : veillez à nettoyer régulièrement les paniers. Vérifiez que les trous au fond du panier ne sont pas obstrués par des grains de café.

Pourquoi le bac d'égouttage se remplit-il rapidement ?

- Pour veiller à ce que la machine maintienne la pression idéale pour un espresso, de l'eau s'écoule dans le bac d'égouttage principal pendant l'infusion. C'est normal.
- La machine purge automatiquement l'eau de la buse vapeur vers le bac d'égouttage principal après chaque moussage. Cela permet de nettoyer l'intérieur de la buse.
- Le bac d'égouttage principal est conçu pour contenir l'eau résiduelle de 6 cappuccinos.

Pourquoi la machine émet-elle un bruit sourd pendant l'infusion ?

- Pas assez d'eau dans le réservoir : assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli jusqu'à la ligne de remplissage minimal.
- Le réservoir d'eau n'est pas fixé correctement : vérifiez que le réservoir d'eau est correctement fixé à l'arrière de la machine.
- Si le réservoir est rempli d'eau jusqu'à la ligne de remplissage minimal et est correctement fixé, un bruit de pompe à eau est considéré comme normal.
- Vous pouvez entendre ce bruit au moment du moussage. C'est normal.

La machine fuit.

- La machine purge automatiquement l'eau de la buse vapeur vers le bac d'égouttage principal après chaque moussage. Cela permet de nettoyer l'intérieur de la buse.
- Le bac d'égouttage est plein : vérifiez le voyant de vidage pour voir si vous devez vider le bac d'égouttage principal. Suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».
- Le réservoir d'eau n'est pas fixé correctement : vérifiez que le réservoir d'eau est correctement fixé à l'arrière de la machine.
- Le joint de la tête de groupe a besoin d'être remplacé : veuillez contacter le service client au +33 (800) 908874.

La machine ne s'allume pas.

- Assurez-vous que la station de charge est branchée sur une prise qui fonctionne.
- Après avoir branché la machine, appuyez sur le bouton POWER (Marche/Arrêt).
- Pour économiser de l'énergie, la machine s'éteint automatiquement au bout de 20 minutes.

Aucun grain de café ne sort du broyeur.

- Vérifiez s'il y a bien des grains dans la trémie à grains.
- Appuyez sur START GRIND (MOUDRE) pour commencer à moudre.
- S'il y a des grains dans la trémie à grains et que la notification ADD BEANS (Ajouter des grains) s'affiche, débranchez la machine et poussez délicatement les grains vers les broyeurs.
- Assurez-vous que la trémie à grains est correctement insérée.
- Assurez-vous que le porte-filtre avec l'entonnoir est correctement installé dans le support de broyage. Retirez-le puis réinsérez-le pour vous assurer qu'il est correctement installé.
- À l'aide de la brosse de nettoyage, retirez tous les résidus à l'intérieur du support de broyage.

Le broyeur fait beaucoup de bruit.

- Le broyeur peut faire beaucoup de bruit en raison de la présence de débris. Utilisez uniquement des gros grains dans le broyeur et évitez d'y placer des grains froids ou surgelés.

Le porte-filtre ne s'insère pas dans la tête du groupe.

- Le porte-filtre n'est pas correctement aligné : insérez le porte-filtre dans la tête de groupe en alignant le point orange sur le porte-filtre avec le point orange sur la tête de groupe. Vissez le porte-filtre dans la tête de groupe jusqu'à ce que le point orange sur le porte-filtre soit aligné avec la flèche de verrouillage sur la tête de groupe.
- La mouture est trop tassée : au moment du tassage, placez le porte-filtre sur une surface plane. Placez le tasseur assisté à l'intérieur de l'entonnoir et pressez le tasseur vers le bas. Il doit toucher l'entonnoir.

Impossible de verrouiller la trémie à grains en place.

- Le broyeur est peut-être bouché par des grains ou obstrué par l'humidité. Essayez de nettoyer tous les grains bloquant le broyeur et assurez-vous que le broyeur est bien sec.

J'ai utilisé les réglages de broyage recommandés mais le résultat n'est pas satisfaisant.

- Consultez la section « Bien régler votre broyeur pour une extraction optimale ».

Impossible de remettre la trémie à grains en place dans la machine.

- Assurez-vous que des grains de café en haut du broyeur n'empêchent pas l'installation de la trémie. Si des grains bloquent la trémie, vous devrez les enlever avant de remettre en place la trémie sur la machine.

La mousse de lait n'est pas suffisamment chaude.

- La température de la mousse de lait dépend du type de mousse sélectionné. Le mode COLD FOAM (Mousse froide), signalé par un flocon de neige à côté du pichet à lait, ne chauffe pas.
- La buse vapeur est obstruée.
 - Retirez l'embout de la buse à l'aide de la clé située sur la brosse.
 - Utilisez l'aiguille en bas de la brosse de nettoyage pour nettoyer l'intérieur de la buse.
- Le menu des réglages supplémentaires propose des options pour personnaliser la température de la mousse. Vous pouvez y accéder en maintenant le bouton BREW TEMP (Température de la boisson) appuyé pendant 3 secondes.
 - Sélectionnez l'option _h07 Froth Temperature (Température de mousse) pour régler la température de la buse sur faible (L), moyenne (M) ou élevée (H). Utilisez le bouton central pour faire votre sélection, puis maintenez le bouton BREW TEMP (Température de la buse) appuyé pendant 3 secondes pour quitter le menu.

La mousse de lait est trop épaisse/pas assez épaisse.

- Changez le réglage de la mousse à l'aide du bouton correspondant. Consultez la section Moussage pour en savoir plus sur les réglages de la mousse.
- Type de lait : la teneur en matière grasse varie selon le type de lait. Plus la teneur en matière grasse est élevée, plus la mousse sera épaisse.
- Animal ou végétal : pour améliorer la qualité générale de la mousse, sélectionnez MILK (Lait non végétal) ou PLANT-BASED (Lait végétal) à l'aide du bouton MILK TYPE (Type de lait) selon le type de lait utilisé pour la mousse.
- Pour en savoir plus, consultez la section « Conseils pour un moussage optimal ».

Ma boisson est plus petite/grande que prévu.

- Si vous préparez un espresso, vous pouvez modifier le ratio grains/eau. Veuillez consulter la section « Autres réglages ».
- Si vous préparez un café, sélectionnez la taille souhaitée à l'aide du bouton SIZE (Taille) avant de moudre les grains.
- Le panier est peut-être obstrué/les trous sont peut-être bouchés : veillez à nettoyer régulièrement les paniers. Vérifiez que les trous au fond du panier ne sont pas obstrués par des grains de café.
- La machine a besoin d'être détartrée : suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».

Ma boisson est trop amère/acide.

- Utilisez le réglage recommandé : utilisez le bouton de broyage situé sur le côté de l'appareil pour ajuster le réglage de mouture actuel selon le réglage recommandé sur le panneau de commande avant de moudre les grains.
- Modifiez le ratio : pour augmenter/diminuer le ratio grains/eau, veuillez consulter la section « Autres réglages ».
- Modifiez la température d'infusion : pour des grains à torréfaction noire, nous vous recommandons d'utiliser le réglage de température basse ou élevée. Pour des grains à torréfaction légère ou moyenne, nous vous recommandons d'utiliser le réglage de température moyenne ou élevée.

GUIDE DE DÉPANNAGE - SUITE

TOUS LES MESSAGES D'ERREUR (AJOUTER DE L'EAU, AJOUTER DES GRAINS, ETC.)

Notification ADD WATER (Ajouter de l'eau).

- Vérifiez que le réservoir contient de l'eau. Si le réservoir est vide, ajoutez de l'eau fraîche, puis appuyez sur START BREW (Démarrer l'infusion) pour reprendre l'infusion.
- Si le réservoir est rempli d'eau, retirez-le et remettez-le en place, puis appuyez sur START BREW (Démarrer l'infusion) pour reprendre l'infusion.

Notification ADD BEANS (Ajouter des grains)

- Vérifiez s'il y a suffisamment de grains dans la trémie pour préparer votre boisson.
- Si'il y a des grains dans la trémie à grains et que la notification ADD BEANS (Ajouter des grains) s'affiche, débranchez la machine et poussez délicatement les grains vers les broyeurs.

Notification INSTALL PORTAFILTER (Installer le porte-filtre)

- Assurez-vous que le porte-filtre est installé à plat sur le support de broyage.
- Assurez-vous que le porte-filtre est inséré jusqu'au bout du support de broyage.
- Utilisez la brosse de nettoyage pour enlever tous les grains du support de broyage.

Notification INSTALL FUNNEL (Installer l'entonnoir)

- Assurez-vous que l'entonnoir est correctement installé sur le porte-filtre en alignant les encoches sur l'entonnoir et le porte-filtre.
- Lorsque vous insérez le porte-filtre dans le support de broyage, assurez-vous que l'entonnoir est fixé au porte-filtre.

Notification INSTALL HOPPER (Installer la trémie)

- Verrouillez la trémie à grains en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Si le problème persiste, déverrouillez la trémie en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulevez la trémie à grains de la base et remettez-la bien en place sur la base. Si nécessaire, retirez les grains en haut du broyeur avant de réinstaller la trémie à grains pour la replacer correctement. Verrouillez la trémie à grains en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.

Notification INSTALL JUG (Installer la carafe)

- Assurez-vous que le pichet est bien sur la plateforme lors du moussage.
- Assurez-vous que la base du pichet et sa plateforme sont sèches et propres.

Notification RINSE (Rincer)

- Si vous essayez de préparer une boisson froide après une boisson chaude, la notification RINSE (Rincer) peut apparaître. Consultez la section « Notification RINSE (Rincer) » dans « Utilisation de la machine ».

Notification DESCALE (Détartrer)

- Il est temps de détartrer la machine. Consultez la section « Détartrage » dans « Nettoyage et entretien ».

Notification CLEAN (Nettoyer)

- Il est temps de lancer un cycle de nettoyage. Consultez « Effectuer un cycle de nettoyage » dans la section « Nettoyage et entretien ».

Er (Erreur)

- Si l'écran du minuteur affiche « Er » suivi d'un nombre (p.ex. « Er 03 »), contactez le service client au +33 (800) 908874.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, visiter [ninjakitchen.eu](https://www.ninjakitchen.eu) ou contacter le service client au **+33 (800) 908874**.

GARANTIE FABRICANT

La garantie Ninja® de 2 ans

Lorsqu'un client achète un produit en France, il bénéficie des droits légaux relatifs à la qualité du produit (vos « droits légaux »). Vous pouvez faire valoir vos droits légaux auprès de votre revendeur, y compris Ninja®, si vous avez acheté votre appareil Ninja® sur [ninjakitchen.fr](https://www.ninjakitchen.fr). Toutefois, Ninja® a une grande confiance dans la qualité de ses produits, et fournit donc une garantie fabricant supplémentaire allant jusqu'à 2 ans et comprenant les pièces et la main-d'œuvre.

La garantie fournie avec l'appareil reflète la confiance du fabricant envers ses produits et témoigne de la qualité de la fabrication.

La garantie fabricant n'affecte en rien vos droits légaux.

Quelle est la durée de la garantie des appareils Ninja® neufs ?

Notre garantie fabricant est valable pendant un an à partir de la date d'achat par défaut, ou deux ans si vous enregistrez votre achat dans les 28 jours.

Comment puis-je enregistrer ma garantie Ninja® ?

Si vous avez acheté votre appareil de cuisine Ninja® directement auprès de [ninjakitchen.fr](https://www.ninjakitchen.fr), votre garantie est enregistrée automatiquement. Si vous l'avez achetée ailleurs en France, vous pouvez enregistrer votre garantie en ligne dans les 28 jours suivant l'achat.

- Pour enregistrer votre produit en ligne, visitez le site **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee**, ou bien scannez le QR code figurant au dos.
- Notez et conservez la date d'achat de votre appareil.

IMPORTANT :

- Conservez votre ticket de caisse si vous avez acheté votre appareil de cuisine Ninja® ailleurs que sur [ninjakitchen.fr](https://www.ninjakitchen.fr). Vous en aurez besoin pour faire valoir votre garantie.
- La garantie commerciale couvre votre Produit pendant 2 ans à partir de la date d'achat.

Quels sont les avantages de l'enregistrement de ma garantie gratuite Ninja® ?

Lorsque vous enregistrez votre garantie, vous bénéficiez d'une année de couverture supplémentaire. Nous disposerons également de vos coordonnées au cas où nous aurions besoin de vous contacter. De plus, si vous acceptez de recevoir des communications de notre part, vous pouvez également bénéficier d'astuces et de conseils qui vous aideront à tirer le meilleur parti de votre appareil de cuisine Ninja®, et serez informé(e) des nouvelles technologies et des nouveaux produits Ninja®.

Que couvre la garantie gratuite Ninja® ?

La réparation ou le remplacement de votre appareil Ninja® (à la discrétion de Ninja®), y compris les pièces et la main-d'œuvre.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie gratuite Ninja® ?

- L'usure normale.
- Les dommages accidentels, les défaillances causées par des négligences, un manque d'entretien, une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil de cuisine Ninja® non conformes à la notice d'utilisation Ninja® fournie avec votre appareil.
- Les dommages causés par l'utilisation de l'appareil de cuisine Ninja® à des fins autres que l'usage domestique normal.
- Les dommages causés par l'utilisation de pièces n'ayant pas été assemblées ou installées conformément à la notice d'utilisation.
- Les dommages causés par l'utilisation de pièces et d'accessoires autres que des composants d'origine Ninja®.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja®).
- Les réparations ou les altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja® ou ses agents.

Comment puis-je faire valoir la garantie gratuite de Ninja® ?

Contactez notre service clientèle au +33 (800) 908874. Pour connaître nos heures de service, consultez la rubrique « Nous contacter » de notre site Web. L'appel est gratuit et vous serez directement mis en relation avec un représentant Ninja®. Vous trouverez également une assistance en ligne ici : **<https://www.support.ninjakitchen.fr/hc/fr>**. Le représentant Ninja® effectuera quelques étapes de dépannage avec vous. Si nous arrivons à la conclusion que le produit est défectueux, nous vous enverrons gratuitement une pièce de rechange ou une étiquette de retour pour renvoyer le produit défectueux. Lorsque nous aurons reçu le produit défectueux, nous vous enverrons un produit de remplacement.

Veillez noter que le produit doit être renvoyé emballé dans un carton. Il peut s'agir de n'importe quel carton adapté, et pas forcément de celui d'origine.

Où puis-je acheter des pièces et accessoires d'origine Ninja® ?

Les pièces de rechange et accessoires Ninja® sont développés par les ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja®. Vous trouverez une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja® pour tous les appareils Ninja® sur **www.ninjakitchen.fr**. Veillez noter que la garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'utilisation de pièces détachées autres que celles fournies par Ninja®.

GARANTIES LÉGALES

Cette garantie commerciale s'applique sans préjudice du droit du consommateur de bénéficiaire de la garantie légale de conformité, dans les conditions prévues aux articles L217-3 et suivants du code de la consommation et de celle relative aux vices cachés, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil.

Le consommateur dispose d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour obtenir la mise en œuvre de la garantie légale de conformité en cas d'apparition d'un défaut de conformité. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité et non la date d'apparition de celui-ci.

Lorsque le contrat de vente du bien prévoit la fourniture d'un contenu numérique ou d'un service numérique de manière continue pendant une durée supérieure à deux ans, la garantie légale est applicable à ce contenu numérique ou ce service numérique tout au long de la période de fourniture prévue. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité affectant le contenu numérique ou le service numérique et non la date d'apparition de celui-ci.

La garantie légale de conformité emporte obligation pour le professionnel, le cas échéant, de fournir toutes les mises à jour nécessaires au maintien de la conformité du bien.

La garantie légale de conformité donne au consommateur droit à la réparation ou au remplacement du bien dans un délai de trente jours suivant sa demande, sans frais et sans inconvénient majeur pour lui.

Si le bien est réparé dans le cadre de la garantie légale de conformité, le consommateur bénéficie d'une extension de six mois de la garantie initiale.

Si le consommateur demande la réparation du bien, mais que le vendeur impose le remplacement, la garantie légale de conformité est renouvelée pour une période de deux ans à compter de la date de remplacement du bien.

Le consommateur peut obtenir une réduction du prix d'achat en conservant le bien ou mettre fin au contrat en se faisant rembourser intégralement contre restitution du bien, si :

1° Le professionnel refuse de réparer ou de remplacer le bien ;

2° La réparation ou le remplacement du bien intervient après un délai de trente jours ;

3° La réparation ou le remplacement du bien occasionne un inconvénient majeur pour le consommateur, notamment lorsque le consommateur supporte définitivement les frais de reprise ou d'enlèvement du bien non conforme, ou s'il supporte les frais d'installation du bien réparé ou de remplacement ;

4° La non-conformité du bien persiste en dépit de la tentative de mise en conformité du vendeur restée infructueuse.

Le consommateur a également droit à une réduction du prix du bien ou à la résolution du contrat lorsque le défaut de conformité est si grave qu'il justifie que la réduction du prix ou la résolution du contrat soit immédiate. Le consommateur n'est alors pas tenu de demander la réparation ou le remplacement du bien au préalable.

Le consommateur n'a pas droit à la résolution de la vente si le défaut de conformité est mineur.

Toute période d'immobilisation du bien en vue de sa réparation ou de son remplacement suspend la garantie qui restait à courir jusqu'à la délivrance du bien remis en état.

Les droits mentionnés ci-dessus résultent de l'application des articles L. 217-1 à L. 217-32 du code de la consommation.

Le vendeur qui fait obstacle de mauvaise foi à la mise en œuvre de la garantie légale de conformité encourt une amende civile d'un montant maximal de 300 000 euros, qui peut être portée jusqu'à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel (article L. 241-5 du code de la consommation).

Le consommateur bénéficie également de la garantie légale des vices cachés en application des articles 1641 à 1649 du code civil, pendant une durée de deux ans à compter de la découverte du défaut. Cette garantie donne droit à une réduction de prix si le bien est conservé ou à un remboursement intégral contre restitution du bien.

»

NOTES

**SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany
ninjakitchen.eu**

**SharkNinja Europe Limited,
1st/2nd Floor Building 3150, Thorpe Park,
Century Way, Leeds, England, LS15 8ZB
+44 (0)800 862 0453
ninjakitchen.eu**

