TAK
for dit køb af en Ninja Luxe Café Mini

REGISTRER DIT KØB

ninjakitchen.eu/register

Scan QR-koden med en mobilenhed

GEM DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Behold din kvittering)

Forretning, hvor apparatet er købt: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding:	220-240 V - 50-60 Hz
Strøm:	1650 W
Vandbeholder kapacitet:	1,5 l

Energiforbruget ved standby er 0,5 W.
Apparatet går automatisk i standbytilstand efter 20 minutters inaktivitet.

TIP: Du kan finde model- og serienumrene på mærkaten med QR-koden på bagsiden af maskinen ved siden af ledningen.

LÆS DETTE INSTRUKTIONSHÆFTE OMHYGGELIGT IGENNEM, OG GEM DET TIL FREMTIDIGE OPSLAG.

Denne brugsanvisning er beregnet til at hjælpe dig med at få fuldt kendskab til din nye Auto Barista. Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte en dedikeret Ninja Luxe Cafe-specialist på +44 (0)800 862 0453.

Ninja er et registreret varemærke tilhørende SharkNinja Operation LLC.

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

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Tyskland

Illustrationerne kan afvige fra det faktiske produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, og derfor kan specifikationerne i denne vejledning blive ændret uden varsel.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES301EUSeries_IB_MP_Mv4

@ninjakitchenuk

DANSK

NINJA LUXE CAFÉ MINI

ES301EU-serien | Brugervejledning



VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS OMHYGGELIGT, INDEN MASKINEN TAGES I BRUG • KUN BEREGNET TIL PRIVAT BRUG

	Læs alle instruktioner, før du bruger din Ninja Luxe Café.
	Indikerer fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendom, hvis dette advarselssymbol ignoreres.
	Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.
	Kun beregnet til indendørs, privat brug.

⚠ ADVARSEL

For at mindske faren for personskade, brand, elektrisk stød eller beskadigelse af ejendom er det vigtigt altid at følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, inklusive de følgende nummererede advarsler og det efterfølgende instruktionshæfte. Brug kun maskinen til det, den er beregnet til.

Generelle forholdsregler

- For at undgå kvælningsfare for små børn skal al emballage kasseres straks efter udpakning.
- Denne maskine kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge maskinen på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- Hold maskinen og dens ledning uden for rækkevidde af børn. Lad **IKKE** børn lege med maskinen eller bruge den. Nøje opsyn er nødvendigt, hvis maskinen bruges i nærheden af børn.
- For at undgå brand, elektrisk stød og skader på personer må du **IKKE** nedsænke ledningen, stikket eller maskinens hovedenhed i vand eller anden væske.
- Bær **ALDRIG** maskinen i ledningen, og træk aldrig i den for at tage den ud af stikkontakten; tag i stedet fat i stikket, og træk for at tage den ud.
- Brug **IKKE** en maskine med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik, eller hvis maskinen ikke fungerer korrekt eller er blevet tabt eller beskadiget på nogen måde. Kontakt SharkNinja Operating LLC for service.
- Kun til privat brug og brug på køkkenbord. LAD **ALDRIG** ledningen hænge ud over kanten af bordet eller røre ved varme overflader såsom komfurer.
- Brug **ALDRIG** en stikkontakt under et køkkenbord.
- For at undgå risiko for brand, elektrisk stød eller skade på maskinen, BRUG **IKKE** maskinen i maskingarage eller under et vægskab.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen ikke er i brug og før rengøring.
- Lad **ALDRIG** maskinen være uden opsyn, mens den er i brug.
- Maskinen er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Sæt **IKKE** maskinen oven på en anden maskine.
- Maskinen må ikke placeres i et skab, når den er i brug.
- Brug **IKKE** eventuelt tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten, da dette kan resultere i personskade eller skade på maskinen.

LÆS OG GEM DETTE INSTRUKTIONSHÆFTE

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS OMHYGGELIGT, INDEN MASKINEN TAGES I BRUG • KUN BEREGNET TIL PRIVAT BRUG

⚠ ADVARSEL

For at mindske faren for personskade, brand, elektrisk stød eller beskadigelse af ejendom er det vigtigt altid at følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, inklusive de følgende nummererede advarsler og det efterfølgende instruktionshæfte. Brug kun maskinen til det, den er beregnet til.

Betjeningsvejledning

- Sluk for maskinen, og træk stikket ud af stikkontakten.
- Brug af uoriginalt tilbehør kan medføre fare for overfyldning og skoldning eller forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
- Brug **ALTID** maskinen på en ren, tør og jævn overflade.
- Anbring **IKKE** maskinen på eller i nærheden af gas eller elektriske brændere eller i en opvarmet ovn.
- Brug **IKKE** denne maskine til andet end det, den er beregnet til.
- Brug den **IKKE** udendørs.
- Rør **IKKE** ved varme overflader. Brug håndtag. Undgå kontakt med bevægelige dele.
- Anbring **ALTID** en kop eller et kar, der er egnet til valg af udgangsvolumen, under portafilteret, når der brygges.
- Lad **IKKE** maskinen køre uden vand.
- Overfyld **IKKE** vandbeholderen. Påfyld kun vand op til maks.-linjen.
- Bevar låget på vandbeholderen under brygning.
- Sørg for, at bønnetragtens låg er på, når der males, for at forhindre adgang til bevægelige dele.
- Fjern **IKKE** portafilteret, når du brygger, da maskinen er under tryk. Fjernelse under brygningen kan føre til skoldning eller skader.
- Ræk **IKKE** ind efter eller berør dampskaftet eller mælkeskummerkanden, når de er i brug. Varm damp og varme væsker forårsager forbrændinger og skoldning.

Pleje og vedligeholdelse

- For at undgå sygdom forårsaget af bakterievækst i apparatet skal du følge rengøringsvejledningen i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" i denne brugsanvisning.
- For at opnå de bedste resultater skal du sørge for at bruge en ren maskine.
- Hvis produktet ikke virker, bedes du gå ind på www.ninjakitchen.eu eller kontakte SharkNinja Operating LLC for eftersyn, reparation eller justering.
- Lad ikke børn deltage i rengørings- og vedligeholdelsesaktiviteter.
- Når portafilteret er i brug, skal du sørge for, at det sidder tæt til gruppehovedet for at undgå varm væske, som løber over.
- Løft **IKKE** maskinen ved at tage fat om kværnkurven. Dette apparat er ikke beregnet til at holde produktets vægt.

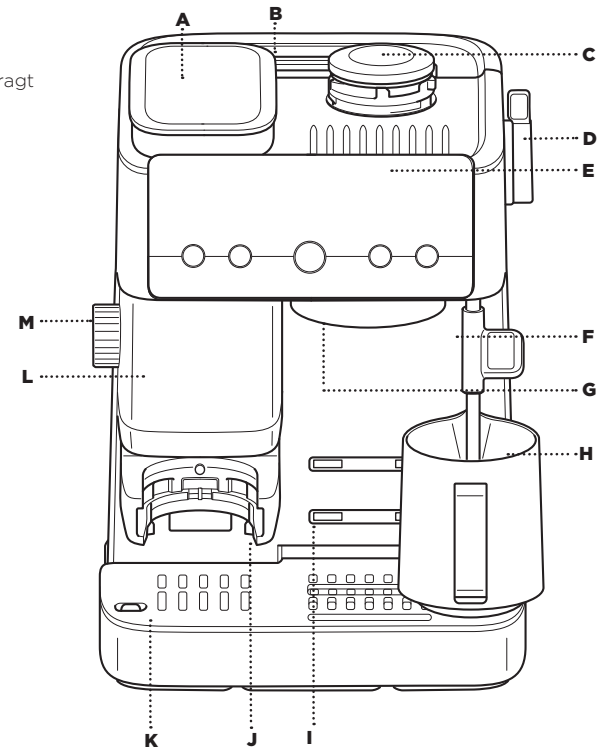
Erklæring om ledning

- Der medfølger en kort ledning for at mindske risikoen for at blive viklet ind i ledningen eller falde over en lang ledning.
- Brug **IKKE** forlængerledninger med dette produkt.

LÆS OG GEM DETTE INSTRUKTIONSHÆFTE

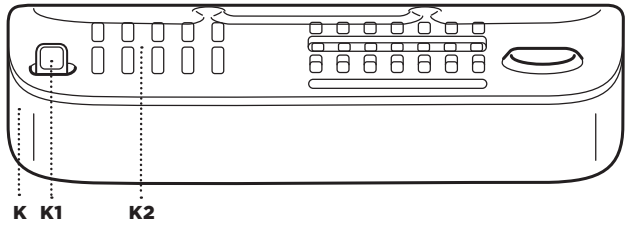
DELE

A Bønnetragt
B Vandbeholder
C Opbevaring af hjælpestamper og tragt
D Manuel Ventil
I Kontrolpanel
F Dampskaft
G Gruppehoved
H Mælkekande
I Justerbar kopbakke
J Kværnholder
K Drypbakke
L Integreret konisk kværn
M Kværn med drejeknap



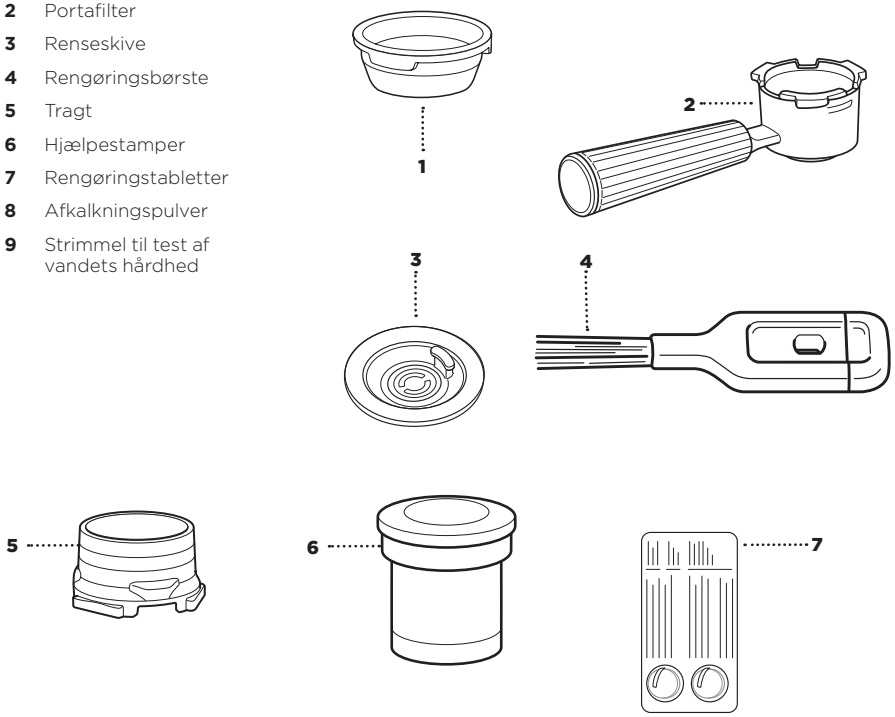
DRYPBAKKENS DELE

K Drypbakke
K1 Tom-indikator
K2 Hovedrist

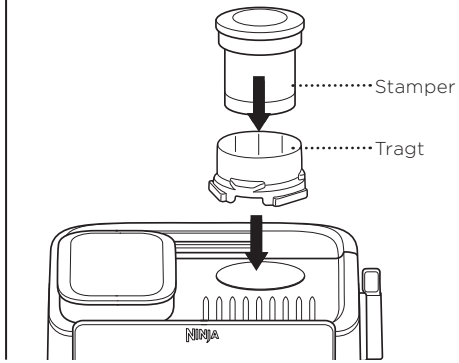


TILBEHØR

1. Dobbelt kurv
2. Portafilter
3. Renseskive
4. Rengøringsbørste
5. Tragt
6. Hjælpestamper
7. Rengøringstabletter
8. Afkalkningspulver
9. Strimmel til test af vandets hårdhed

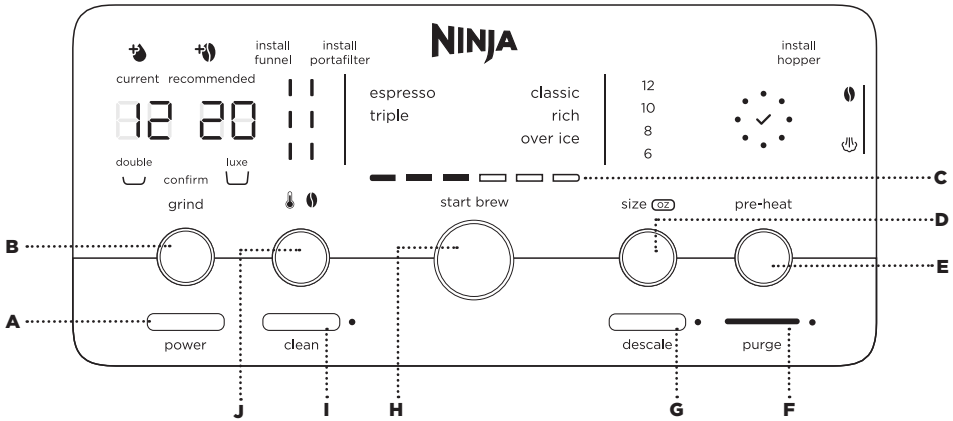


TILBEHØR STABLES SAMMEN FOR NEM OPBEVARING



BRUG AF BETJENINGSPANELET*

- **A** POWER (TÆND/SLUK)-knap
- **B** GRIND (KVÆRN)/CONFIRM (BEKRÆFT)-knap
- **C** Statusindikator
- **D** SIZE (STØRRELSESVÆLGER)-knap
- **E** PRE-HEAT (FORVARM)-knap
- **F** PURGE (GENNEMSKYL)-indikator
- **G** DESCALE (AFKALKNING)-knap
- **H** Centerdrejeknap/START BREW (START BRYGNING)-knap
- **I** CLEAN (RENGØR)-knap
- **J** TEMPERATUR/STYRKE-knap



*Funktionerne kan variere efter model.

INTELLIGENTE MEDDELELSER

Maskinen viser med en intelligent meddelelse, hvis en handling er påkrævet:

- ADD BEANS (TILFØJ BØNNER)
- INSTALL PORTAFILTER (SÆT PORTAFILTER I)
- INSTALL FUNNEL (SÆT TRAGT I)
- INSTALL HOPPER (INSTALLER BØNNETRAGT)
- ADD WATER (PÅFYLD VAND)
- PURGE (GENNEMSKYL)
- DESCALE (AFKALKNING)*
- CLEAN (RENGØR)*

*RENGØRINGS- og AFKALKNINGS-knapperne lyser op, når der er behov for, at du gennemfører den relevante cyklus.

KOM GODT I GANG: FØR DIN FØRSTE BRYGNING

FJERN TILBEHØR OG DELE FRA EMBALLAGEN

- Fjern alt tilbehør og alle dele fra emballagen for at begynde. Sørg for, at alt tilbehør og alle dele er fjernet fra emballagen, før den smides ud.
- Sørg for at fjerne alt tape fra maskinen, når du tager den ud af emballagen. Der vil være tape på alle sider af maskinen.

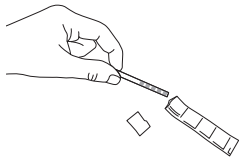
RENGØR TILBEHØRET FØR BRUG

- Når du har fjernet alt tilbehør og alle dele fra emballagen, skal du rengøre alle dele grundigt i hånden og tørre dem.

TEST AF VANDETS HÅRDHED

Alt vand indeholder mineraler, som aflejres i din maskine over tid. Disse mineraler omtales som vandhårdhed og vil have en betydning for, hvor ofte du skal afkalke din maskine. Udførelse af denne test vil sikre, at maskinen anbefaler en afkalkning på det rigtige tidspunkt.

1 Tag en teststrimmel ud af æsken.



2 Nedsænk vandteststrimlen helt i 5-10 sekunder i det vand, du vil bruge med maskinen.

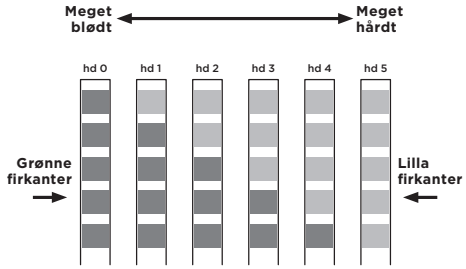


3 Tag strimlen op og ryst den let.



4 Placer teststrimlen på en tør, flad overflade og vent 1 min., for at teststrimlen viser resultatet.

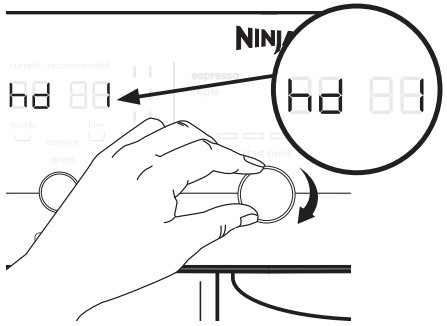
5 Efter 1 min. ser du mellem 0 til 5 lilla firkanter. Dette indikerer dit vands hårdhedsgrad (0 lilla firkanter = grad 0, 5 lilla firkanter = grad 5, osv.).



6 Tilslut maskinen, når du har fastslået vandets hårdhedsgrad.

7 Se på den venstre side af kontrolpanelet. Det viser hd 5.

8 Drej knappen i midten for at indkode vandets hårdhed ved at indstille det viste nummer til antallet af lilla firkanter på teststrimlen. (f.eks. hvis resultatet er niveau 1, skal indstillingen ændres til hd 1).

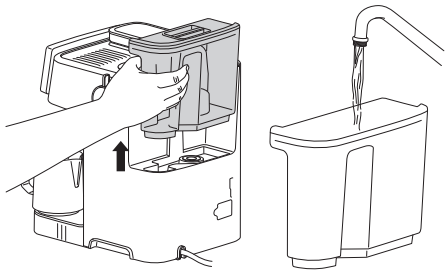


9 Tryk på drejeknappen i midten for at bekræfte din indstilling.

BEMÆRK: Hvis du skal ændre din hårdhedsgrad, så køb en anden teststrimmel på ninjakitchen.eu. For flere instruktioner om, hvordan du nulstiller vandhårdheden, se afsnittet "Yderligere indstillinger".

FYLD VANDBEHOLDEREN

- Før du begynder, skal du sørge for, at vandbeholderen er fuld af vand, som er koldt eller har stuetemperatur. Sørg for at fylde op til linjen for maksimal påfyldning uden at overskride den.

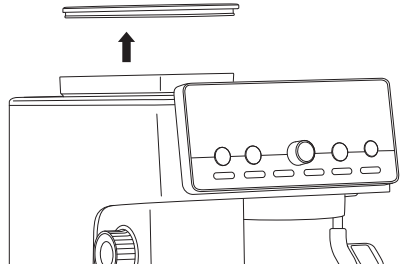


Hvis der på et hvilket som helst tidspunkt før en brygning ikke er nok vand i beholderen til at brygge din drik, indikerer maskinen, at du skal ADD WATER (PÅFYLDE VAND). Hvis du får en ADD WATER (PÅFYLD VAND)-besked, mens du brygger, skal du fylde vand i beholderen og trykke på **START BREW (START BRYGNING)** for at fortsætte.

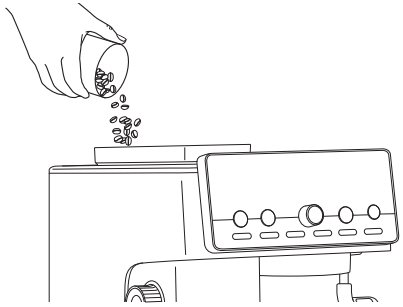
FYLD BØNNETRAGTEN

Når du fylder bønner i bønnetragten, skal du sikre dig, at maskinen ikke er tilsluttet en stikkontakt.

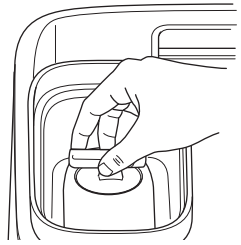
1 Fjern bønnetragtens låg.



2 Fyld bønnetragten med hele bønner. Hæld **IKKE** formalede bønner i bønnetragten.



3 Sørg for, at håndtaget i bønnetragten er i låst position, når det er monteret på bønnetragten, og sæt derefter låget sikkert tilbage på bønnetragten.



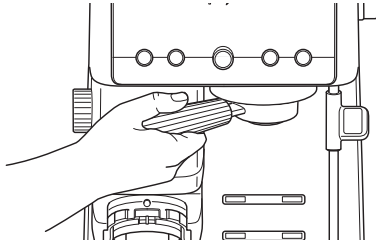
BEMÆRK: Kom **IKKE** vand i kværnen. Hvis der kommer vand i kværnen, bedes du kontakte os på support.ninjakitchen.eu med det samme.

KOM GODT I GANG: FØR DIN FØRSTE BRYGNING (FORTSAT)

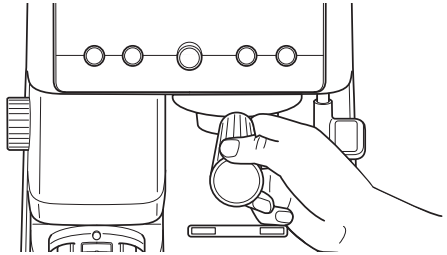
SKYLNING MED VAND

Før du laver din første drik, skal du skylle maskinen igennem. Denne handling udføres for at klargøre maskinen til brygning.

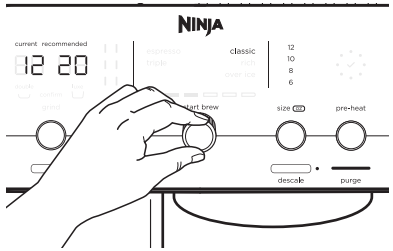
1 Med den dobbelte kurv indsat skal du placere portafiltret i gruppehovedet ved at justere den orange prik på portafiltret, så den flugter med den orange prik på gruppehovedet.



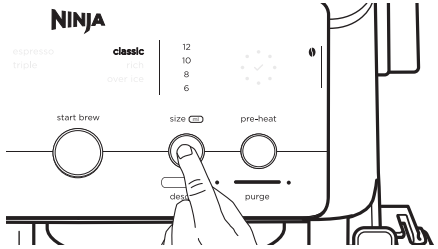
2 Fastgør portafiltret i gruppehovedet, indtil den orange prik flugter med låsepilen på gruppehovedet.



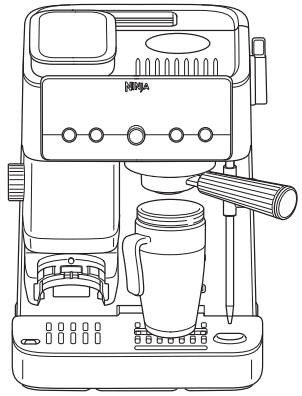
3 Drej på knappen i midten og vælg CLASSIC (KLASSISK).



4 Tryk på **SIZE (STØRRELSE)**-knappen for at justere drikkens størrelse til den størst tilgængelige. Sørg for, at du har mindst 400 ml vand i beholderen.



5 Anbring en kop på mindst 400 ml under portafiltret.



6 Tryk på **START BREW (START BRYGNING)**. Maskinen bipper for at signalere, at brygningen er begyndt. Statuslinjen lyser op for at indikere status for brygningen. Når den er færdig, bipper maskinen igen.

7 Bortskaf det vand, du har brygget, og vask koppen.

BRYGNING AF ESPRESSO, FILTERKAFFE OG KOLDE DRIKKE.

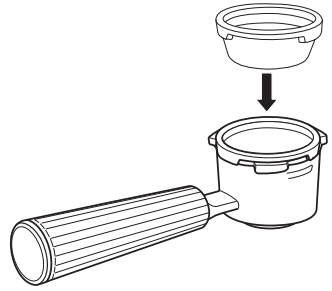
ESPRESSO-/KAFFEKURVE

1 Den dobbelte kurv er installeret på forhånd i portafiltret. Den bruges til at brygge Espresso og kaffebaserede drikke.



Dobbelt
Espresso- og kaffebaserede drikke

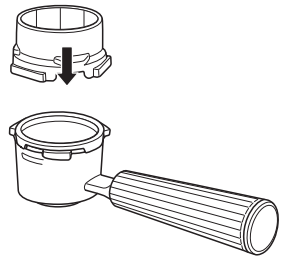
2 Når du installerer den dobbelte kurv, skal du sikre dig, at den store flap på kurven flugter med den store flap på portafiltret, og derefter trykke den fast på plads.



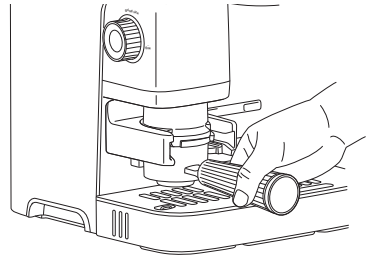
BEMÆRK: Den dobbelte kurv er installeret på forhånd i portafiltret.

INDSÆTTELSE AF PORTAFILTER

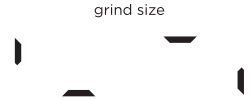
1 Anbring tragten på portafiltret, så indhakkene på tragten flugter med indhakkene på portafiltret. Tryk ned på tragten, indtil den låser på plads i portafilteret. Tragten forhindrer, at den malede kaffe flyder over under maling, og giver mulighed for en renere stampningsproces.



2 Indsæt den i kværnen med tragten på toppen af portafiltret. Sørg for, at den er i niveau og sidder sikkert. Når portafiltret er indsat i kværnholderen, vil den blive vejet. For at sikre en præcis vægt, så slip portafiltret.



3 Maskinen viser en animation. Dette angiver, at maskinen kalibrerer portafilteret, så det dispenserer den rette mængde bønner. Derefter viser kontrolpanelet de brygningsmuligheder, der kan vælges i forhold til den kurv, der er indsat.



BEMÆRK: Hvis du ikke kan se denne animation, skal du fjerne portafilteret fra kværnholderen, slukke og tænde for maskinen og geninstallere portafilteret i kværnholderen, og sørg for, at det er plant og skubbet helt ind.

4 Drej knappen i midten til den ønskede bryg.

BRYGNING AF ESPRESSO, FILTERKAFFE OG KOLDE DRIKKE FORTSAT.

OMTRENTLIGE STØRRELSER AF BRYGNINGER

KAFFEMÆNGDER		
STØRRELSER	**Classic (Klassisk) Rich (Kraftig)**	**Kold kaffe over is (Skal fyldes med is før brygning)**
	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml

Resultaterne kan variere med +/-10 %

ESPRESSOMÆNGDER		
	Dosis af kaffepulver	**Ophældningsmængde**
Dobbelt espresso	18 g	45 ml

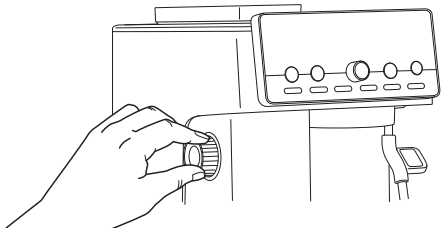
Resultaterne kan variere med +/-10 %

BEMÆRK: Disse er forudindstillede espressomængder. Se afsnittet Yderligere indstillinger for at justere mængde.

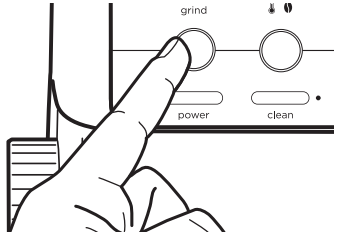
BEMÆRK: Justering af espressoens styrke påvirker den bryggede mængde. **Styrke 1 giver en større mængde end standardindstillingen.** Se Justering af bryggetemperatur og styrke for flere oplysninger.

BRUG AF KVÆRNEN

1 Når en brygning er fremhævet, vil Barista Assist-teknologi anbefale en malingsstørrelse baseret på bønnerne og tidligere brygning. Hvis du ønsker at følge den anbefalede størrelse, skal du bruge kværn-drejeknappen på siden af maskinen til at ændre din **CURRENT (NUVÆRENDE)** kværnstørrelse, så den passer til den **RECOMMENDED (ANBEFALEDE)** kværnstørrelse.



2 Når du har valgt den ønskede malingsindstilling, skal du trykke på **GRIND (MALING)** for at begynde at male. Maskinen bipper for at vise, at malingen er begyndt. Når den er færdig, bipper maskinen igen for at vise, at brygningen er fuldført.



BEMÆRK: Når bønnerne er kværnet færdig, indstilles maskinen til den bryggestil og størrelse, der blev valgt til den pågældende kværn. For at ændre stil og størrelse skal du hælde grums ud af portafiltret, slukke og tænde for maskinen og vælge din ønskede bryg.

FORSTÅ KVÆRNENS INDSTILLINGER

Hvad menes der med malingsindstillinger?

- Tallene på venstre side af kontrolpanelet viser, hvor grov eller fin din maling bliver, hvor 60 er den groveste og 1 er den fineste. Grovere indstillinger fungerer bedst til kaffedrikke, og finere indstillinger fungerer bedst til espressodrikke.
- Match af den anbefalede indstilling: Dette vil bringe den bedste smag frem i dine valgte bønner. Maskinen tilpasser sig de bønner, du bruger, for at sikre, at du ikke ekstraherer for meget eller for lidt.

INDSTIL DREJESKIVEN PÅ KVÆRNEN FOR KORREKT EKSTRAKTION

Kun ved brygning af espresso

Du har måske lagt mærke til at den anbefalede kværnindstilling ændrer sig. Dette er Barista Assist-teknologi, som justerer den anbefalede kværnindstilling for at hjælpe dig med at få en korrekt espressoekstraktion. •Når du bruger nye bønner for første gang eller tilføjer flere bønner, kan det tage 2-3 brygninger at opnå en optimal kværnindstilling. Over tid har du måske lagt mærke til, at den anbefalede kværnindstilling ændrer sig for at tage højde for gamle bønner. Dette er normalt. Sørg for, at den nuværende kværnstørrelse svarer til den anbefalede kværnstørrelse for at opnå korrekt espressoekstraktion.

BEMÆRK: Når du skifter fra meget groft til meget fint (eller omvendt), kan du høre at kværnen bliver aktiveret. Dette hjælper med at undgå blokader. Dette sker kun, hvis portafiltret er installeret i kværnholderen.

STAMPNING

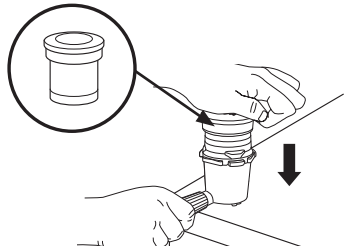
Sørg for at stampe på alle espressodrikke, 175 ml og 235 ml kaffedrikke lavet i den dobbelte kurv*. Dette er for at sikre, at der ikke spildes kaffegrums over kanten af portafiltret.



*Udvalget af drikke kan variere afhængigt af modellen

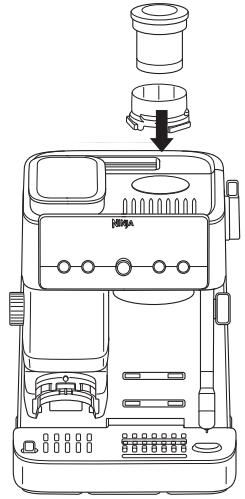
1 Fjern portafiltret fra kværnkurven, når malingen er gennemført. Sørg for, at tragten er påsat portafiltret.

2 Anbring portafiltret på en solid, jævn overflade, og placér hjælpestamperen inde i tragten. Sørg for, at der er beskyttelse mellem portafilteret og overfladen. Tryk stamperen hele vejen ned, indtil den møder tragten.



BEMÆRK: Læg et viskestykke som beskyttelse, hvis stampning udføres på et bord af træ eller et andet skrøbeligt materiale.

3 Nu hvor stampning er afsluttet, skal du fjerne både tamperen og tragten fra portafilteret og opbevare dem sammen på toppen af enheden.



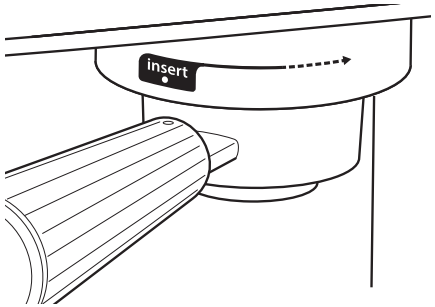
DANSK

BRYGNING AF ESPRESSO, FILTERKAFFE OG KOLDE DRIKKE FORTSAT.

BRYGNING

1 Anbring portafiltret i gruppehovedet, så den orange prik på portafiltret flugter med den orange prik på gruppehovedet.

2 Fastgør portafiltret i gruppehovedet, indtil den orange prik flugter med låsepilen på gruppehovedet.



BEMÆRK: Skum **IKKE** bryggen uden drypbakken installeret

3 Bryggestilen og mængden, som blev malet, er stadig valgt på kontrolpanelet. Anbring en kop under portafiltret, og tryk på **START BREW (START BRYGNING)**.

4 Maskinen bipper for at vise, at brygningen er begyndt. Statuslinjen lyser op for at indikere status for brygningen. Når den er færdig, vil maskinen bippe igen for at vise, at brygningen er færdig.

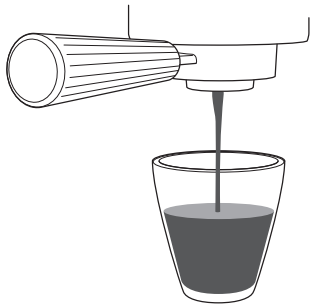
BEMÆRK: Hvis du bruger en mindre kop, skal du bruge den justerbare kopbakke til at løfte din kop tættere på gruppehovedet for at reducere stænk.

KORREKT EKSTRAKTION

• Drikken strømmer ud med en langsom, konstant hastighed.

• Du vil se en karamelfarvet væske, der flyder ud. Det er cremaen.

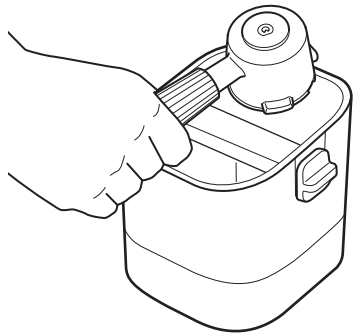
• Der er et lag af crema øverst på din drik. Hæld eventuelt din kop for at se, om laget af crema stadig er helt synligt. Hvis du stadig kun kan se det som en karamelfarve, har du ekstraheret dit espressoshot korrekt.



ESPRESSO-EKSTRAKTION			
	UNDER-EKSTRAKTION	**OPTIMAL EKSTRAKTION**	**OVER-EKSTRAKTION**
Kværn	For grov	Optimal	For fin
Stamp	For let – brug mere kraft, når du stamper	10–15 kg: Når du læner dig en smule med din kropsvægt	Stampertrykket må ikkeoverstige 15 kg
Shot-tid	Under 20 sek.	28-38 sek.	Over 38 sek.
Farve	Kaffe: Bleg brun Crema: Lysebrun	Kaffe: Fyldig karamel Crema: Gylden karamel	Kaffe: Mørkebrun Crema: Mørkebrun
Smag	Sur, syrlig, vandet	Fyldig, sød, livlig	Bitter, tør, brændt. Reducér bryggetemperaturen
Volumen	Høj volumen, udvandet	Dobbelt Espresso: 45 ml	Lille til lav volumen

EFTER DIN BRYGNING

Fjern forsigtigt portafiltret fra gruppehovedet, når brygningen er gennemført. Bortskaf kaffegrums ved at banke overfladen af kurven over en beholder eller knock box (sælges særskilt)*.



JUSTERING AF DIN BRYGS TEMPERATUR OG STYRKE

JUSTERING AF BRYGGENS TEMPERATUR

Der er mange måder til at opnå din foretrukne temperatur.

Knappen TEMPERATUR/STYRKE

Før brygning kan du justere temperaturen ved at bruge knappen TEMPERATUR/STYRKE. Tryk og hold knappen **TEMPERATUR/STYRKE** inde i 3 sekunder, hvis TEMPERATUR ikke allerede lyser.

Justering af temperatur



Lav temperatur	Medium temperatur	Høj temperatur

Temperaturindstillingen påvirker ekstraktionen af espresso og drikkens smag. Vi anbefaler en lav eller middel temperatur til mørkere ristninger og en middel eller høj temperatur til lysere ristninger for at opnå de bedste resultater og korrekt ekstraktion.

Sådan vælger du den rette kop

Sørg for, at koppen, du bruger, har en passende størrelse til din drik. Til en varmere drik skal du bruge en kop med samme størrelse som drikken. Tykkelsen på din kops materiale vil også påvirke temperaturen af din drik. Brug en kop af tyndere materiale for at få en varmere drik.

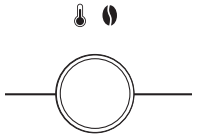
Opvarmning før du brygger

Hjælp med at forvarme gruppehovedet, portafiltret og maskinen til fremtidige brygninger ved at lade varmt vand løbe gennem dem. For at gøre drikke endnu varmere kan du køre et dobbelt shot espresso, hvori der kun er varmt vand, gennem portafiltret og ned i den kop, du gerne vil brygge din drik i. Temperaturen af din kop på vil påvirke temperaturen af din drik. Smid vandet ud, og tør koppen og portafilteret. Derefter kan du brygge. Se instruktioner til Vandskylning.

JUSTERING AF BRYGGENS STYRKE

Hvis din bryg ikke smager kraftig nok, eller er for kraftig til din smag, kan du bruge knappen til justering af styrke.

For at justere bryggens styrke skal du trykke på TEMPERATUR/STYRKE-knappen. Hvis STYRKE ikke allerede lyser, skal du trykke på knappen **TEMPERATUR/STYRKE** og holde den inde i 3 sekunder. Styrkejustering vil fungere afhængigt af, om du brygger espresso eller kaffe.



Justering af styrke for espresso



Standard: Højere og mindre koncentreret: 4:1 vand i forhold til kaffepulver	2,5:1-forhold vand til kaffepulver	**Lavere og mere koncentreret:** 2:1-forhold vand til kaffepulver

BEMÆRK: Justering af styrken af din espresso vil påvirke den bryggede mængde. Styrke 1 vil give en større mængde end standardindstillingen. **Brug derfor en større kop end normalt.**

Justering af styrke for kaffe



Mild: Færre bønner vil blive malet	**Standard**	**Kraftig:** Flere bønner vil blive malet

Justering af kaffesmag

Barista Assist vil anbefale en kværnstørrelse afhængigt af bryggens stil og størrelse. Da ikke alle bønner er ristet på den samme måde, kan du justere smagsprofilen med kværnknappen.

Mindre bitter: Reducér kværnstørrelsen

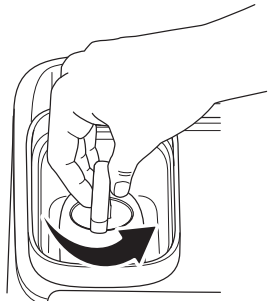
Mindre sur: Øg kværnstørrelsen

Det anbefales at rengøre kværnen, før der skiftes bønner. Se instruktioner for at få oplysninger om, hvordan kværnen rengøres på siden Rengøring af den koniske kaffekværn i afsnittet Regelmæssig vedligeholdelse.

SKIFT AF BØNNER

SKIFT AF BØNNER

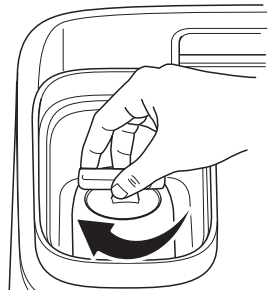
1 Lås op for bønnetragten ved at dreje håndtaget mod uret.



2 Fjern bønnetragten og hæld alle resterende bønner ud.

3 Sæt bønnetragten tilbage i maskinen.

4 Lås bønnetragten på plads ved at dreje håndtaget med uret.



5 Anbring portafiltret med tragten fastgjort i kværnholderen.

6 Tryk på knappen **GRIND (KVÆRN)**, og hold den inde for at fjerne alle resterende bønner.

7 Fyld nye bønner i bønnetragten.

BEMÆRK: Hvis du ændrer bønne- eller ristningstypen, er den bedste praksis at nulstille BARISTA ASSIST-TEKNOLOGI ved at følge instruktionerne i menuen "Yderligere indstillinger", før du ændrer maskinens indstillinger til de nye bønner.

MANUEL SKUMNING

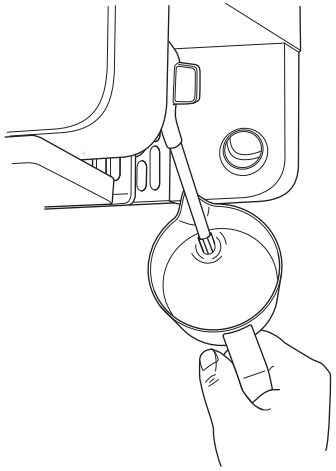
FØR DU SKUMMER

1 Fyld mælkekanden med den ønskede mængde mælk, uden at overskride påfyldningslinjen.

2 Forbered en fugtigt klud til at aftørre dampskaftet straks efter skumningen.

3 Forvarm maskinen ved at trykke på **PRE-HEAT (FORVARM)**-knappen. Fluebenet vil lyse, når den er klar.

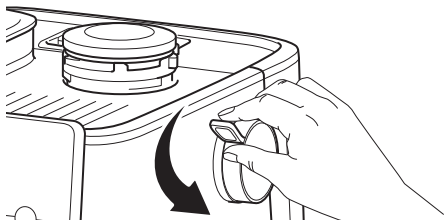
4 Anbring spidsen af skaftet i mælkekanden mellem kl. 2 og 4, ca. en fingers bredde fra kandens væg og lige under mælkeoverfladen.



SCAN HER for en video om, hvordan du skummer.

SKUMNING

5 **Aktivér Damp:** Når maskinen er forvarmet, skal du anbringe dampskaftet i mælkekanden (se FØR DU SKUMMER, trin 4, for korrekt placering). Drej den manuelle ventil på højre side af maskinen til positionen **DAMP** for at frigive damp.

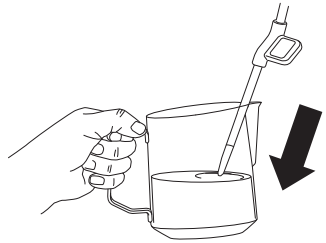


FORSIGTIG: Varm damp og varme væsker forårsager forbrændinger og skoldning.

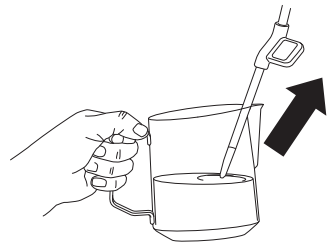
6 **Lav hvirvlen:** Hold kanden stille. Lad mælken begynde at dreje rundt for at danne en hvirvel. Vip lidt med håndleddet (som når du drejer et dørhåndtag) mens du holder spidsen af skaftet under mælkeoverfladen, hvis mælken ikke drejer rundt.



7 **Lav bobler:** Sænk kanden lidt, indtil skaftets spids er tæt på overfladen, og du hører en diskret lyd som papir, der rives i stykker. Skum op i:
- 5-7 sekunder for tyndt skum
- 8-12 sekunder for tykt skum



8 **Tilføj varme og tekstur:** Sænk skaftet lidt dybere ned i mælken ved at løfte kanden. Fortsæt opvarmningen, indtil kanden bliver så varm, at du ikke kan røre ved den med håndfladen.



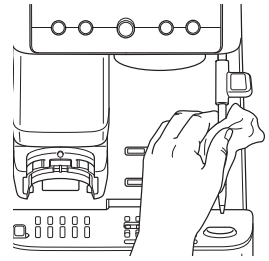
9 **Sluk for dampen:** Drej den manuelle ventil tilbage til positionen **BRYG** for at deaktivere dampen, før du fjerner skaftet.

BEMÆRK: Skum **IKKE** mælk direkte i espressoen eller kaffen, men altid i mælkekanden, og hæld skummet i den færdigbryggede kaffe eller espresso bagefter.

BEMÆRK: Skum **IKKE** uden drypbakken installeret

EFTER SKUMNING

1 Brug den fugtige klud til at aftørre dampskaftet.



2 Returnér skaftet til dens ned-position og drej den manuelle ventil til **DAMP** for at skylle indersiden af skaftet i 10 sekunder, før du vender tilbage til tilstanden **BRYG** .

BEMÆRK: Når maskinen mangler vand, kan den ikke rense. Sørg for at dreje ventilen tilbage til **DAMP** , når du tilsætter mere vand for at køre en fuld skylning.

3 Bank bunden af kanden mod køkkenbordet, og rotér den for at fjerne store bobler. Hæld mælken over din espresso eller kaffe, og nyd resultatet.

BEDSTE PRAKSISSER TIL SKUMNING

- Skumkvalitet: Ideelt skum har en glat, malingsagtig tekstur, der er egnet til latte-kunst.
- Brug kold, frisk mælk med højere fedtindhold for at opnå det bedste resultat.
- For plantebaserede drikke bør du vælge barista-specifik mælk designet til teksturering.
- Hvis skummet er for tyndt: Du har muligvis ikke gjort mælken luftig nok. Forlæng trin 7 med 2-3 sekunder.
- Hvis skummet er for tykt: Gå til trin 8 tidligere, og brug kortere tid på at gøre mælken luftig.
- Hvis mælken er for kold: Opvarm kanden, indtil den bliver så varm, at du ikke kan røre ved den med håndfladen.
- Hvis mælken er for varm: Stop med at skumme lidt tidligere for at undgå, at det bliver brændt.

REGELMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING STRAKS EFTER BRYGNING

- Fjern forsigtigt portafiltret fra gruppehovedet, når brygningen er gennemført. Bortskaf kaffegrums ved at banke overfladen af kurven over en beholder eller knock box (sælges særskilt)*.
- For at opnå de bedste resultater skal du sørge for at rense filtret og kurven mellem hver brug.
- Fjern kurven fra portafiltret. Vask begge dele i hånden med sæbevand for at fjerne al kaffeolie. Sørg for, at kurven er tør, før du brygger igen.
- Når du har skummet din mælk, skal du tørre skaftet af med en fugtig klud, før du skubber det tilbage i dets ned-position.
- Tryk dampskaftet til ned-position, og drej den manuelle ventil til **DAMP** for at skylle skaftet efter skumning.
- Tøm drypbakken, når den orange tom-indikator stiger nok til, at den er synlig.
- Vask drypbakken i hånden med jævne mellemrum, og lufttør omhyggeligt.
- Rengør jævnligt bunden af maskinen med en fugtig klud.

RENGØRING AF TILBEHØRET

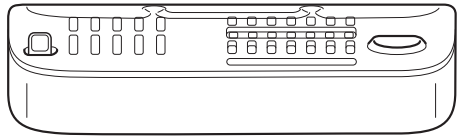
Dele, der tåler opvaskemaskine:

Tragt, rengøringsskive og alle dele af drypbakken.

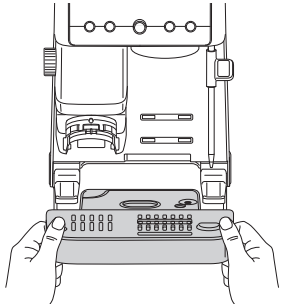
BEMÆRK: Nedsænk **IKKE** dele eller tilbehør, der ikke tåler opvaskemaskine, i vand.

TØMNING AF DRYPBAKKE

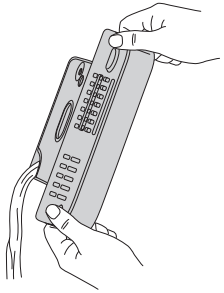
Efterhånden som du brygger, vil drypbakken fyldes op. Når den orange tøm-indikator stiger nok til, at du kan se den, er det tid til at tømme drypbakken.



1 Fjern drypbakken fra maskinen ved at trække bakken ud.



2 Flyt forsigtigt drypbakken til vasken, og hæld vand ud gennem hældetuden.



3 Sæt drypbakken tilbage i maskinen.

BEMÆRK: Indikatoren for tømning kan fjernes.

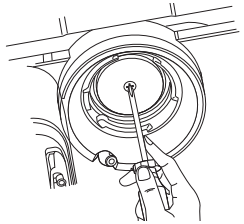
FJERNELSE AF BRUSEAFSKÆRMNINGEN OG UDSKIFTNING AF GUMMIPAKNINGEN

Hvis du bemærker, at kvaliteten af din bryg bliver dårligere over tid, skal du fjerne bruseafskærmingen og rengøre den omhyggeligt.

Hvis der er utætheder omkring portafilteret under brygning, når håndtaget er helt stramt, skal pakningen muligvis udskiftes.

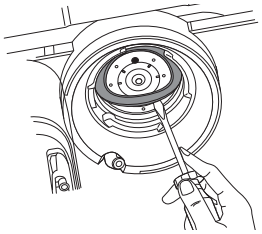
Sørg for, at maskinen er slukket, og at stikket er trukket ud, før du går i gang.

1 Brug en stjerneskruetrækker til at fjerne den midterste skrue på bruseafskærmningen, så du kan fjerne bruseafskærmningen.



2 Når bruseafskærmningen er fjernet, rengøres den med vand og sæbe.

3 Fjern gummipakningen fra gruppehovedet med en flad skruetrækker. Undersøg om tætningsringen har slid eller revner, og udskift den med en ny om nødvendigt (kan købes på **ninjakitchen.eu**).



4 Sæt bruseafskærmningen tilbage i gruppehovedet, og fastgør den med en skrue.

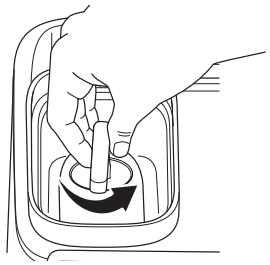
REGELMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE (FORTSAT)

RENGØRING AF DEN KONISKE KAFFEKVÆRN

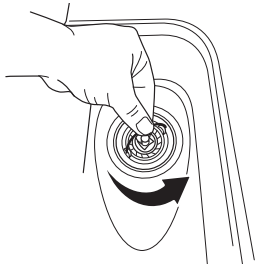
For at forhindre tilstopning og sikre den højeste kvalitet anbefales det som minimum at rengøre din koniske kaffekværn ugentligt ved daglig brug. Til mørke ristninger, koffeinfri kaffe og andre olieholdige bønnetyper anbefales det at rengøre kværnen oftere. Hvis du ikke bruger din kværn dagligt, skal du som minimum rengøre den månedligt eller hver gang du skifter eller genfylder bønner.

Sørg for, at maskinen er slukket, og at stikket er trukket ud, før du går i gang.

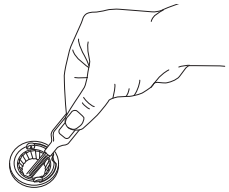
1. Fjern alle bønner fra bønnetragten. Se "Switching Out Beans" (Skift af bønner) for reference.
2. Sørg for, at bønnetragten er monteret og låst. Fjern eventuelle resterende bønner oven på kværnen ved at udføre en "skylning" i henhold til disse instruktioner. Sæt først kværnstørrelsen til 60, og indsæt portafilteret i kværnholderen. Tryk på **GRIND (KVÆRN)**, og hold den inde. Når kværningen begynder, skal du fortsætte med at holde knappen inde i ca. 10 sekunder eller indtil der er en hørbar ændring i lydniveauet. Dette vil kværne alt materiale væk, som er tilbage i kværnen, og fjerne det. Hvis der stadig er rester tilbage på graten, skal du børste dem af med den medfølgende rengøringsbørste og om nødvendigt udføre en ny skylning.
3. Sluk for maskinen, og træk stikket ud. Fjern bønnetragten ved at løfte håndtaget og dreje den mod uret.



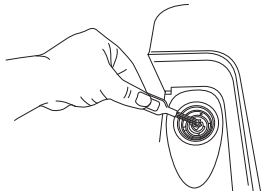
4. Fjern den øverste grat ved at dreje mod uret, så den orange pil på kværnen flugter med den orange pil med mærket ALIGN (JUSTER) på maskinen. Løft den øverste kværn op efter justeringen er fuldført.



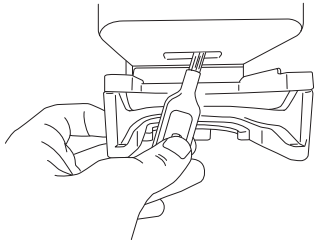
5. Rengør den fjernede grat med en børste.



6. Rengør derefter gratkværnen, mens den er fastgjort til maskinen, med en rengøringsbørste.



7. Sørg også for at rengøre indersiden af kværnholderen.



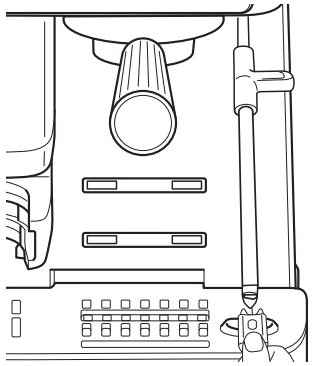
BEMÆRK: Lad **IKKE** skærene komme i kontakt med vand.

BEMÆRK: Ved rengøring af den koniske kværn, der er fastgjort til maskinen, må du kun bruge rensebørsten.

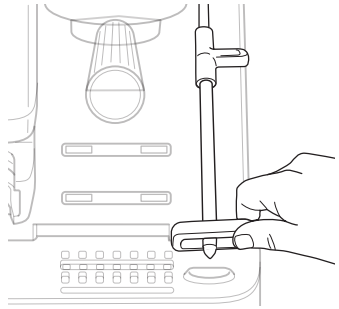
RENGØRING AF DAMPSKAFTET

Over tid kan der ophobes materiale i dampskaftet.

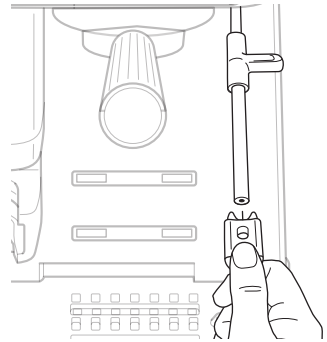
1. Fjern hætten på bunden af rensebørsten for at få adgang til nålen.
2. Brug nålen til at fjerne alt materiale fra dampskaftets spids.



3. For at foretage en dybere rengøring skal du bruge skruenøglen i midten af rengøringsbørsten til at fjerne spidsen af dampskaftet.



4. Brug nålen til at fjerne alt materiale fra indersiden af dampskaftet og dampskaftets spids.



5. Kør en skylning efter rengøringen for at fjerne eventuelt overskydende materiale.

AFKALKNINGS- OG RENGØRINGSCYKLUS

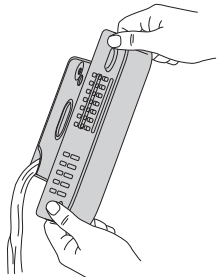
AFKALKNING

Gennemførelsestid: *cirka 90 minutter*

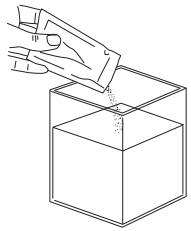
Når DESCALE (AFKALKNING)-lampen tændes, skal du straks køre en afkalkningscyklus. Hvis der ikke foretages en afkalkning, efter at lampen er tændt, forringes kvaliteten af drikke og maskinen kan blive tilstoppet og stoppe med at virke.

Afkalkning nedbryder og fjerner kalk- og mineralaflejringer i maskinens indre. Dette vil hjælpe med at opretholde maskinens bedste ydeevne, hvis det udføres rutinemæssigt med en afkalkningsopløsning, når DESCALE (AFKALKNING)-lampen tændes.

1 Sørg for, at drypbakken er helt tømt, da noget af det vand, der brygges under afkalkningsprogrammet, vil løbe ned i den. **Hvis hoveddrypbakken ikke tømmes, kan det medføre oversvømmelse.**



2 Opløs det medfølgende Ninja-afkalkningspulver i en separat beholder med 1,1 liter vand. Hæld opløsningsblandingen i vandbeholderen.



ELLER

Fyld vandbeholderen med 475 ml hvid eddike, og fyld derefter beholderen med vand op til linjen "Afkalkning".

3 Anbring den dobbelte kurv i portafiltret.

4 Fastgør portafiltret ind i gruppehovedet.

5 Anbring mælkekanden på drypbakken med dampskaftet indeni.

6 Drej den manuelle ventil til positionen **DAMP**, og tryk på **DESCALE (AFKALKNING)**-knappen.

7 Tryk på **MIDT-DREJEKNAPPEN** for at starte afkalkningscyklussen.

8 Den første del af afkalkningscyklussen skyller opløsningen gennem dampskaftet i cirka 30 minutter*. Maskinen bipper, når denne del er færdig.

9 Fjern mælkekanden og tøm den for indhold, når den første del af cyklussen er færdig. Vask den i hånden med varmt sæbevand for at fjerne eventuelle opløsningsrester.

10 Drej den manuelle ventil til BRYG -positionen.

11 Anbring en tom kop (mindst 475 ml) under portafiltret.

12 Tryk på **MIDT-DREJEKNAPPEN** for at fortsætte med anden del af cyklussen. Maskinen skyller opløsningen gennem portafiltret i ca. 60 minutter*. Maskinen vil tælle den resterende tid af programmet ned på betjeningspanelet.

13 Når afkalkningsprogrammet er færdigt, bipper maskinen for at indikere dette.

14 Vær forsigtig, når du fjerner portafiltret og drypbakken efter cyklussen er færdig, da der vil være vand i dem.

15 Tøm dem for væske, og vask dem i hånden med varmt sæbevand for at fjerne eventuel opløsning, der kan påvirke smagen af din kaffe.

16 Fyld vandbeholderen med friskt vand til linjen for maksimal påfyldning, uden at overskride den.

17 Genindsæt drypbakken i maskinen, og sæt portafiltret i gruppehovedet. Sæt **IKKE** mælkekanden ind.

18 Skyl gruppehovedet ved at køre en CLASSIC (KLASSISK) bryg i den største tilgængelige størrelse.

19 Med mælkekanden afmonteret, skyl derefter dampskaftets ventil ved at dreje den manuelle ventil til **DAMP**, og lad dampen passere gennem skaftet.

BEMÆRK: Tør straks eventuelle stænk af overfladen for at forhindre pletter, når du har udført en afkalkning.

*Tiderne kan variere.

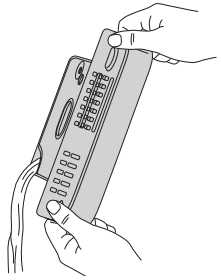
KØRER EN RENGØRINGSCYKLUS

Tid, som dette tager at fuldføre:
Ca. seks minutter

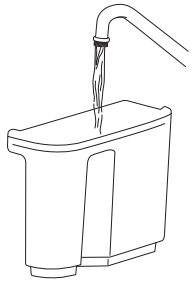
En rengøringscyklus skyller rester af olie eller grums ud, som er ophobet i og omkring gruppehovedet. CLEAN (RENSE)-lampen lyser automatisk for at indikere, når en rengøringscyklus er påkrævet. Du kan også køre et rengøringsprogram, hvis du bemærker en ændring i bryggekvaliteten. Rengøringscyklussen kræver en rengøringsskive (følger med maskinen og kan opbevares i tilbehørsbeholderen) og en rengøringstablet (følger også med og kan købes på ninjakitchen.eu).

Følg disse trin for at køre et rengøringsprogram:

1 Sørg for, at drypbakken er helt tømt, da det vand, der brygges under afkalkningsprogrammet, vil løbe ned i den. **Hvis hoveddrypbakken ikke tømmes, kan det medføre oversvømmelse.**



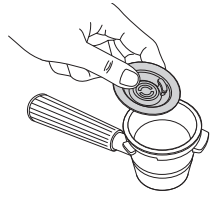
16 Fyld vandbeholderen til linjen for maksimal påfyldning, uden at overskride den.



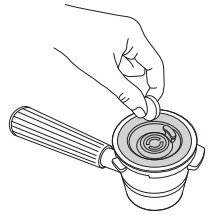
3 Anbring den dobbelte kurv i portafiltret.

BEMÆRK: Indikatoren for tømning kan fjernes.

4 Anbring rengøringsskiven oven på den dobbelte kurv, så håndtaget vender opad.



5 Anbring én rengøringstablet i midten af rengøringsskiven.



6 Fastgør portafiltret i gruppehovedet.

7 Tryk på **CLEAN (RENGØR)**-knappen, og derefter på drejeknappen i midten for at starte rengøringscyklussen.

8 Maskinen starter processen med at skylle bruseafskærmningen og gruppehovedet samt hælde vandet og bundfaldet fra rengøringscyklussen tilbage i drypbakken.

9 Rengøringsprogrammet varer ca. seks minutter. Maskinen vil bippe, når rengøringsprogrammet er færdig.

14 Vær forsigtig, når du fjerner portafiltret og drypbakken efter cyklussen er færdig, da der kan være vand i dem. Vask i hånden med varmt sæbevand.

BEDSTE BRYGGEPRAKSIS

- Brug friskristede kaffebønner for at få det bedste resultat.
- Når du køber kaffebønner, er det bedst at købe bønner med en "Ristet den"-dato frem for en "Bedst før"-dato for at sikre kvalitet og friskhed.
- Vi anbefaler, at du bruger alle kaffebønner inden for 20 dage efter "Ristet den"-datoen.
- Når du skifter til en anden bønne, skal du fjerne den tidligere bønne helt, før du fortsætter. Se afsnittet “Udskiftning af bønner/beholdere” for flere oplysninger.
- Tilpas altid strømmen til den anbefalede kværnindstilling.
- Hvis du vil øge bryggetemperaturen, skal du køre en skylning, før du laver din drik.
- Hold din maskine ren ved at bruge børsten til at tørre snavs af.
- Brug filtreret vand.
- Indstil kværnen, når du udskifter bønner.
- Opbevar maskinen på en stabil overflade.
- Tøm drypbakken jævnligt.
- Når du har kværnet, og inden du begynder at brygge, begynder maskinen at varme op. Placer dit krus på den opvarmede krusbakke for at varme det op.

BEDSTE PRAKSISSER TIL SKUMNING

- For at få det bedste resultat med plantebaseret mælk skal du bruge baristamælk eller en version med fuld fedtprocent.
- Hvis du ønsker at bruge mejerimælk, anbefaler vi sødmælk.
- Mælk, der er UHT-behandlet (Ultra High Temperature), kan have varierende resultater.
- Kokosmælk kan opvarmes, men giver ikke stabilt skum.
- Brug kold mælk for at få det bedste resultat.
- For de bedste resultater skal du sørge for, at mælkekanden er ved stuetemperatur, før der skummes.
- Tør dampskaftet af med en fugtig klud umiddelbart efter brug for at undgå, at mælken klistrer sig fast.
- Før du slukker for maskinen, skal du skubbe dampskaftet tilbage i ned-position og dreje den manuelle ventil til DAMP i ti sekunder, så den gennemskylles.
- For at få det bedste skum og latte-kunst skal du banke og rotere mælkekanden, før du hælder mælken op.

YDERLIGERE INDSTILLINGER

Menuen med flere indstillinger tilbyder yderligere muligheder for at tilpasse din maskine og kan tilgås ved at trykke på **DESCALE (AFKALKNING)** og holde den inde i tre sekunder.

Artikelnummer	EMNE	MULIGHEDER
_h01	Bipper: Slår alle biplyde til eller fra	TIL: Lad biplyde være slået til (standard) SLUKKET: Slår biplyde fra
_h02	Eco-tilstand: Sparer strøm ved at slukke for kedlen efter brygning.	TIL: Slår Eco-tilstand til SLUKKET: Lader Eco-tilstand være slået fra (standard)
_h03	Anbefalet kværnstørrelse: Slår visning af anbefalet kværnindstilling til eller fra	TIL: Lader displayet være tændt (standard) SLUKKET: Slukker for displayet
_h04	Nulstilling af Barista Assist-teknologi: Nulstiller anbefalet kværnindstilling til standardindstillingen	NEJ: Beholder dine nuværende indstillinger (standard) JA: Nulstiller dine indstillinger
_h05	Gendannelse af fabriksindstillinger: Gendanner alle maskinens variabler til standardindstillingerne.	NEJ: Beholder dine nuværende indstillinger JA: Nulstiller dine indstillinger
_h06	Skumtemperatur: Justerer dampens temperatur under skumning	LO: Lav M: Medium: HI: Høj
_h07	Hårdt vand: Åbner menuen til test af hårdt vand for at nulstille dets hårdhed.	hd 0: Strimlen har 0 lilla felter hd 1: Strimlen har 1 lilla felt hd 2: Strimlen har 2 lilla felter hd 3: Strimlen har 3 lilla felter hd 4: Strimlen har 4 lilla felter hd 5: Strimlen har 5 lilla felter

1. Navigér gennem disse emner ved at dreje på drejeknappen i midten. Tryk på **START BREW (START BRYGNING)** for at vælge det ønskede emne.
2. Når du har valgt et emne, skal du dreje drejeknappen i midten for at finde den ønskede mulighed og trykke på **START BREW (START BRYGNING)** for at bekræfte dit valg.
3. Når du har foretaget et valg, hører du et bip og vender tilbage til menuskærmen. Bemærk, at maskinen ikke bipper, hvis der er slukket for biplyde.
4. Du kan forlade menuen ved at trykke på knappen **DESCALE (AFKALKNING)** igen.

FEJLFINDINGSVEJLEDNING

Hvorfor kommer der ikke vand ud af portafiltret?
Der er flere faktorer, som kan påvirke mængden af vanddosering fra portafiltret:
- Ikke nok vand i beholderen: Sørg for, at vandbeholderen er fyldt op til minimumslinjen for påfyldning, før du begynder at brygge.
- Vandbeholderen sidder ikke ordentligt fast: Kontrollér, at vandbeholderen sidder godt fast på sin plads bag på maskinen.
- Maskinen opvarmer/når driftstemperaturen: Lad maskinen varme op i et kort stykke tid, før den doserer.
- Kværnstørrelsen er for fin: Lad brygningen blive færdig, og følg den anbefalede kværnindstilling for din næste bryg.
- Der er brug for afkalkning af maskinen: Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

Hvorfor er mængden af espresso for lille/for langsom?
Dette kan skyldes flere ting:
- Kværnstørrelsen er for fin: Lad brygningen blive færdig, og følg den anbefalede kværnindstilling for din næste bryg.
- Kurvens renhed: Før du kværner, skal du sikre dig, at kurven ikke har tilstopninger eller snavs, der kan begrænse gennemløbet.
- Der er brug for afkalkning af maskinen: Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

Hvorfor løber espressoen meget hurtigt igennem?
- Kværnstørrelsen er for grov: Lad brygningen blive færdig, og følg den anbefalede kværnindstilling for din næste bryg.
- Kaffen er ikke stampet tilstrækkeligt: Sørg for at placere portafilteret på en plan overflade, når du stamper. Anbring hjælpestamperen i tragten, og tryk ned på den, indtil du mærker, at den kommer i kontakt med tragten.

Hvorfor løber espressoen rundt i kanten af portafiltret?
- Portafiltret er ikke indsat korrekt i gruppehovedet: Anbring portafiltret i gruppehovedet, så den orange prik på portafiltret flugter med den orange prik på gruppehovedet. Fastgør portafiltret i gruppehovedet, indtil den orange prik flugter med låsepilen på gruppehovedet.
- Der er kaffegrums langs kurvkanten: Fjern uønsket grums fra kanten af kurven og portafiltret for at sikre, at portafiltret sidder korrekt i gruppehovedet.
- Gruppehovedets tætning skal udskiftes: Kontakt kundeservice på support.ninjakitchen.eu.

Skumning begynder ikke.
- Maskinen har ikke nået driftstemperatur: Lad maskinen varme op i et kort stykke tid, før skumning begynder.
- Ikke nok vand i beholderen: Sørg for, at vandbeholderen er fyldt op til minimumslinjen for påfyldning.
- Vandbeholderen sidder ikke ordentligt fast: Kontrollér, at vandbeholderen sidder godt fast på sin plads bag på maskinen.

Kaffen er ikke varm nok.
- Forvarm portafilteret: Skyl portafilteret under varmt vand, før du kværner. Sørg for, at kurven er helt tør, før du kværner.
- Forvarm koppen: Skyl koppen under varmt vand før brygning for at øge bryggens temperatur.
- Justér vandtemperaturen: Se afsnittet om Justering af bryggetemperatur.
- Der er brug for afkalkning af maskinen: Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

Min drik er for bitter/sur.
- Match kværnindstilling: Brug kværndrejeknappen på siden af maskinen til at matche den aktuelle kværnindstilling til den anbefalede indstilling på kontrolpanelet før maling.
- Ændr forholdet: For at øge/mindske forholdet mellem kaffegrums og vand, se afsnittet Additional Settings (Yderligere indstillinger).
- Skift bryggetemperatur: Vi anbefaler at anvende indstillingen lav eller medium temperatur, hvis du brygger med mørkristede bønner. Til medium eller let ristede bønner anbefaler vi at bruge indstillingen medium eller høj temperatur.

FEJLFINDINGSVEJLEDNING (FORTSAT)

Hvorfor får jeg ikke crema?
- Kaffen er ikke stampet tilstrækkeligt: Sørg for at placere portafilteret på en plan overflade, når du stamper. Anbring hjælpestamperen i tragten, og tryk ned på den, indtil du kan mærke, at den kommer i kontakt med tragten.
- Kværnstørrelsen er for grov: Lad brygningen blive færdig, og følg den anbefalede kværnindstilling for din næste bryg.
- Kaffebønnerne er ikke friske: Bønnernes friskhed kan påvirke crema-kvaliteten. Når du køber kaffebønner, er det bedst at købe bønner med en "Ristet den"-dato frem for en "Bedst før"-dato for at sikre kvalitet og friskhed. Vi anbefaler, at du bruger kaffebønner inden for 20 dage efter "Ristet"-datoen.
- Kurven kan være tilstoppet/huller er blokeret: Sørg for, at du rengør kurvene regelmæssigt. Sørg for, at ingen af hullerne i bunden af kurven er tilstoppet med grums.

Hvorfor fyldes drypbakken så hurtigt op?
- For at sikre, at maskinen opretholder det ideelle tryk til espresso, vil der under en brygning løbe noget vand ned i drypbakken. Dette er normalt.
- Maskinen skyller automatisk vand igennem dampskaftet og ind i drypbakken efter hver skumning. Det er for at rengøre indersiden af dampskaftet.
- Drypbakken er designet til at opbevaret vandet fra produktion af op til seks cappuccinoer.

Hvorfor afgiver maskinen en pulserende/bankende lyd under brygning?
- Ikke nok vand i beholderen: Sørg for, at vandbeholderen er fyldt op til minimumslinjen for påfyldning.
- Vandbeholderen sidder ikke ordentligt fast: Kontrollér, at vandbeholderen sidder godt fast på sin plads bag på maskinen.
- Hvis beholderen er fyldt med vand over minimumslinjen og sidder godt fast, er det normalt med en vis mængde støj fra pumpen.
- Du hører muligvis også denne støj, mens du skummer. Dette er normalt.

Maskinen lækker.
- Maskinen skyller automatisk vand igennem dampskaftet og ind i drypbakken efter hver skumning. Det er for at rengøre indersiden af dampskaftet.
- Drypbakken er fuld: Kontrollér indikatoren for tømning for at se, om drypbakken skal tømmes. Følg anvisningerne i afsnittet “Rengøring og vedligeholdelse”.
- Vandbeholderen sidder ikke ordentligt fast: Kontrollér, at vandbeholderen sidder godt fast på sin plads bag på maskinen.
- Gruppehovedets tætning skal skiftes: Kontakt kundeservice på support.ninjakitchen.eu.

Maskinen har ikke strøm.
- Sørg for, at maskinen er tilsluttet en fungerende stikkontakt.
- Når du har tilsluttet maskinen, skal du trykke på dens **POWER (TÆND/SLUK)**-knap.
- For at spare strøm vil maskinen automatisk slukke efter 20 minutter.

Der kommer ingen kaffegrums fra kværnen.
- Kontrollér, om der er bønner i bønnetragten.
- Tryk på **GRIND (KVÆRN)** for at påbegynde maling af bønnerne.
- Hvis der er bønner i bønnetragten, og du ser meddelelsen ADD BEANS (TILFØJ BØNNER), skal du tage stikket ud af maskinen og forsigtigt skubbe bønnerne ned mod graterne.
- Sørg for, at bønnetragten er sikkert og korrekt indsat.
- Sørg for, at portafiltret med tragten er korrekt samlet og installeret i kværnholderen. Fjern og indsæt den igen for at sikre, at den er installeret korrekt.
- Brug rengøringsbørsten til at fjerne alt materiale, som sidder inde i kværnholderen.

Kværnen afgiver en høj lyd.
- Hvis kværnen afgiver en høj lyd, kan det skyldes utilsigtet snavs. Brug kun hele bønner i kværnen, og undgå at komme kolde eller frosne bønner i den.

Portafiltret kan ikke sættes ind i gruppehovedet.
- Portafiltret er ikke korrekt justeret: Anbring portafiltret i gruppehovedet ved at justere den orange prik, så den flugter med den orange prik på gruppehovedet. Fastgør portafiltret i gruppehovedet, indtil den orange prik flugter med låsepilen på gruppehovedet.
- Kaffen er ikke stampet tilstrækkeligt: Anbring portafilteret på en plan overflade, når du stamper. Anbring hjælpestamperen i tragten, og tryk ned på den, indtil du kan mærke, at den kommer i kontakt med tragten.

Kan ikke låse bønnetragten i dens position.
- Dette kan skyldes, at kværnen er blokeret af bønner, eller at kværnen er tilstoppet af fugt. Prøv at fjerne eventuelle bønner, der blokerer kværnen, og sørg for, at den er tør og fri for fugt.

Jeg matchede kværnindstillingen, men resultatet var ikke godt.
- Se afsnittet Indstilling af din kværn med drejeknappen for korrekt ekstraktion.

Bønnetragten kan ikke sættes korrekt tilbage i maskinen.
- Sørg for, at der ikke er bønner øverst i kværnen, som blokerer bønnetragten og forhindrer den i at sidde korrekt. Hvis der er bønner, som blokerer bønnetragten, skal du muligvis fjerne dem, før bønnetragten sættes på maskinen igen.

Mælkeskummet er ikke varmt nok.
- Dampskaftet er tilstoppet.
  - Fjern skaftets spids med skruenøglen på børsten.
  - Brug nålen på bunden af rengøringsbørsten til at rengøre indersiden af skaftet.

Mælkeskummet er for tyndt eller tykt.
- Mælketype: Forskellige slags mælk har forskelligt fedtindhold. Højere fedtindhold i mælk giver tykkere skum.
- Der henvises til afsnittet om bedste skumningspraksisser for yderligere oplysninger om skum.

Min drik er mindre/større end forventet.
- Hvis du brygger en espressodrik, kan du ændre på forholdet mellem grums og vand. Se afsnittet Justering af bryggetemperatur og styrke.
- Finere malingsindstillinger til espresso kan resultere i, at mængden, som dispenseres, er mindre, hvis Barista Assist-teknologi ikke følges.
- Hvis du brygger en kaffedrik, skal du vælge den ønskede størrelse ved hjælp af knappen SIZE (STØRRELSE) før bønnerne males.
- Kurven kan være tilstoppet/huller er blokeret: Sørg for, at du rengør kurvene regelmæssigt. Sørg for, at ingen af hullerne i bunden af kurven er tilstoppet med grums.
- Der er brug for afkalkning af maskinen: Følg anvisningerne i afsnittet “Rengøring og vedligeholdelse”.

Min kværn fungerer ikke korrekt.
- Kværnen bliver blokeret, når maskinen ikke er i stand til at male, fordi kværnstørrelsen er for fin til bønner med hård tekstur, såsom lette ristninger.
- For at fjerne en blokering skal du først fjerne og tømme bønnetragten. Sæt bønnetragten i igen, lås den og indstil kværnstørrelsen til 60. Tryk på knappen **GRIND (KVÆRN),** og hold den inde, mens portafiltret er i kværnholderen. Så males alt materiale i kværnen, som er årsag til blokeringen, væk og fjerner det. Hvis dette ikke løser problemet, bedes du kontakte kundeservice.

Min kværn producerer ikke nok kaffegrums.
- Når kværnen ikke doserer nok kaffegrums, kan det være tegn på en tilstopning. Kværnen bliver tilstoppet, når der har ophobet sig bønnerester eller malet kaffe. Dette sker ofte, hvis man ofte bruger olieholdige eller blødere bønner, såsom mørke ristninger. Kværnen er tilstoppet, når der kun kommer en lille mængde malet kaffe ud og indikatoren Add Beans (Tilføj bønner) lyser, mens der er bønner i bønnetragten. Hvis indikatoren for Add Beans (Tilføj bønner) lyser, mens der er bønner i bønnetragten, kan du se, om der er en tilstopning ved at fjerne bønnetragten og se, at der både er hele bønner og bønnepartikler i kværnen.
- Sluk først for maskinen, og tag derefter stikket ud af stikkontakten for at fjerne tilstopningen. Fjern og tøm bønnetragten Børst forsigtigt indersiden af kværnens tragt med rengøringsbørsten, og brug enten børstehårene eller bagsiden af børsten til at løsne tilstopningen. Når bønnetragten er sat på igen og maskinen tilsluttes stikkontakten på ny, bør bønneresterne være løsnet og kværnen fungere normalt. Hvis ikke, bedes du kontakte kundeservice. For at forhindre yderligere tilstopning skal du sørge for, at kværnen er indstillet til den anbefalede kværnstørrelse.

BEMÆRK: Hvis du trykker på **GRIND (KVÆRN)**-knappen og kværnen ikke starter og du ikke hører nogen lyde fra maskinen. Sluk for din maskine og lad den køle helt af i ti minutter, før du forsøger at male bønner igen.

BEMÆRK: Undgå at bruge bønner med tilsat smag. Tilsatte olier og sukker på bønnerne kan øge mængden af rester, der hober sig op i kværnen, så du skal rengøre maskinen oftere end der anbefales som standard.

FEJLFINDINGSVEJLEDNING (FORTSAT)

ALLE FEJLMEDDELELSER (TILSÆT VAND, TILFØJ BØNNER, OSV.)

ADD WATER (TILSÆT VAND)-meddelelse.

- Sørg for, at der er vand i beholderen. Hvis beholderen er tom, skal du hælde frisk vand i den og trykke på **START BREW (START BRYGNING)** for at fortsætte brygningen.
- Hvis beholderen er fyldt med vand, skal du fjerne og genindsætte den og trykke på **START BREW (START BRYGNING)** for at genoptage brygningen.

ADD BEANS (TILFØJ BØNNER)-meddelelse

- Tjek, om der er nok bønner i bønnetragten til at lave din drik.
- Hvis der er bønner i bønnetragten, og du får meddelelsen ADD BEANS (TILFØJ BØNNER), skal du tage stikket ud af maskinen og forsigtigt skubbe bønnerne ned mod graterne.

INSTALL PORTAFILTER (INDSÆT PORTAFILTER)-meddelelse

- Sørg for, at portafiltret sidder fladt på kværnholderen.
- Sørg for, at portafiltret er skubbet helt ind i kværnholderen.
- Brug rengøringsbørsten til at sikre, at kværnholderen er fri for kaffegrums.
- Træk stikket til maskinen ud, og sæt det i igen.

INSTALL FUNNEL (INDSÆT TRAGT)-meddelelse.

- Anbring tragten korrekt på portafiltret, og lad indhakkene på tragten flugte med indhakkene på portafilteret.
- Når du sætter portafiltret i kværnholderen, skal du sikre dig, at tragten er fastgjort til det.
- Træk stikket til maskinen ud, og sæt det i igen.

INSTALL HOPPER (INDSÆT BØNNETRAGT)-meddelelse.

- Lås bønnetragten på plads ved at dreje håndtaget med uret.
- Hvis problemet fortsætter, skal bønnetragten låses op ved at håndtaget drejes mod uret. Løft bønnetragten af basen, og sæt den fast på basen igen. Du har muligvis brug for fjerne bønner fra toppen af kværnen, før du geninstallerer bønnetragten, så du kan sætte den korrekt på plads. Lås bønnetragten på plads ved at dreje håndtaget med uret.

DESCALE (AFKALK)-meddelelse.

- Det er tid til at afkalke maskinen. Se Afkalkning i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

CLEAN (RENGØR)-meddelelse.

- Det er tid til at køre et rengøringsprogram. Se Kørsel af et rengøringsprogram i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.

Er. (Fejl)

- Hvis betjeningspanelet viser "Er" (Fejl) og derefter et nummer (f.eks. "Er 03"), skal du kontakte kundeservice på support.ninjakitchen.eu.

PRODUKTREGISTRERING

Besøg registeryourninja.eu for at registrere dit nye Ninja-produkt inden for otteogtyve (28) dage efter købet. Du vil blive bedt om at oplyse butiksnavn, købsdato og modelnummer sammen med dit navn og adresse.

Registreringen vil gøre det muligt for os at kontakte dig, hvis vi skulle få brug for at sende sikkerhedsmeddelelse, hvilket dog er meget usandsynligt. Ved at registrere bekræfter du, at du har læst og forstået brugsanvisningen og de advarsler, der er angivet i vedlagte instruktioner

RESERVEDELE

Hvis du ønsker at bestille reservedele og tilbehør, bedes du besøge **www.ninjakitchen.eu.**

PRODUCENTENS GARANTI

Ninjas 2-års garanti

Forbrugere, der køber produkter i Danmark, drager fordel af de juridiske rettigheder i forbindelse med produktets kvalitet (dine "juridiske rettigheder"). Du kan håndhæve dine juridiske rettigheder over for din forhandler, herunder Ninja, hvis du har købt dit Ninja-køkkenapparat på ninjakitchen.eu. Hos Ninja er vi dog så sikre på vores produkters kvalitet, at vi giver ejeren en yderligere fabriksgaranti på op til to år på gratis reservedele og arbejdskraft.

Garantien, der følger med apparatet, er vigtig at tage i betragtning, da den afspejler, hvor megen tiltro producenten har til produktet og fabrikationskvaliteten.

Fabriksgarantien påvirker ikke dine juridiske rettigheder.

Hvor længe er nye Ninja-apparater dækket af garantien?

Vores fabriksgaranti gælder som standard i et år fra købsdatoen, eller i to år, hvis du registrerer dit køb hos os inden for 28 dage.

Hvordan registrerer jeg min Ninja-garanti?

Hvis du har købt dit Ninja-køkkenapparat direkte fra ninjakitchen.eu, registreres din garanti automatisk. Hvis du har købt det et andet sted i landet, kan du registrere din garanti online inden for 28 dage efter købet.

- Du kan registrere dig online på **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** eller ved at scanne QR-koden på bagsiden.
- Notér den dato, hvor du købte maskinen.

VIGTIGT:

- Behold din kvittering, hvis du har købt dit Ninja-køkkenapparat andre steder end hos ninjakitchen.eu. Du skal bruge den til at indgive krav i henhold til din garanti.
- Den gratis Ninja-garanti gælder kun i Danmark.

Hvad er fordelene ved at registrere min gratis Ninja-garanti?

Når du registrerer din garanti, får du et ekstra års dækning. Derved har vi også dine oplysninger ved hånden, hvis vi nogensinde har brug for at kontakte dig. Hvis du takker ja til at modtage meddelelser fra os, kan du også modtage tips og råd om, hvordan du får det bedste ud af dit Ninja-køkkenapparat, og høre de seneste nyheder om ny Ninja-teknologi og lanceringer.

Hvad dækker denne gratis Ninja-garanti?

Reparation eller udskiftning (efter Ninjas vurdering) af dit Ninja-apparat, inklusive alle dele og al arbejdskraft.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?

- Normal slitage.
- Utilsigtet skade eller fejl forårsaget af uforsigtig brug eller behandling, misbrug, forsømmelse, skødesløs betjening eller håndtering af Ninja-køkkenapparatet, som ikke er i overensstemmelse med den Ninja-betjeningsvejledning, der fulgte med din maskine.
- Skader forårsaget af brug af Ninja-køkkenapparatet til andre formål end normal husholdningsbrug.
- Skader forårsaget af brug af dele, der ikke er samlet eller installeret i overensstemmelse med brugervejledningerne.
- Skader forårsaget af brug af dele og tilbehør, der ikke er originale Ninja-komponenter.
- Fejlinstallering (bortset fra når installeringen er udført af Ninja).
- Reparationer og ændringer gennemført af andre and Ninja eller dets repræsentanter.

Hvordan kan jeg indgive krav i henhold til den gratis Ninja-garanti?

Kontakt vores kundeservice på +44 (0)800 862 0453.. Du kan se åbningstider på vores hjemmeside under 'Kontakt os'. Det er gratis at ringe, og du bliver omstillet direkte til en Ninja-repræsentant. Du kan også finde support online på **https://support.ninjakitchen.eu/.** Ninja-repræsentanten vil føre dig gennem nogle handlinger i forhold til fejlfinding, og hvis vi konstaterer, at varen er fejlbehæftet, sender vi dig en erstatningsdel eller en returetiket, så du kan sende den defekte vare tilbage til os uden ekstra omkostninger. Når du har leveret det defekte produkt til os, sender vi dig en erstatning.

Husk, **at varen skal være i emballage, når du returnerer den til os**. Det kan være en hvilken som helst passende kasse og behøver ikke at være den originale emballage.

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og -tilbehør?

Ninja-dele og -tilbehør er udviklet af de samme teknikere, der har udviklet dit Ninja-køkkenapparat. Du kan se et komplet udvalg af Ninja-dele, -reservedele og -tilbehør til alle Ninja-maskiner på **www.ninjakitchen.eu**. Husk, at skader forårsaget af brug af uoriginale Ninja-dele muligvis ikke er dækket af din garanti.

VIELEN DANK
für den Kauf der Ninja Luxe Café Mini

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

ninjakitchen.eu/register

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Kaufbeleg bitte aufbewahren)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	220–240 V, 50–60 Hz
Leistung:	1650 W
Fassungsvermögen Wasserbehälter:	1,5 l

Der Standby-Stromverbrauch beträgt 0,5 W.
Das Gerät wechselt nach 20 Minuten Inaktivität automatisch in den Standby-Modus.

TIPP: Sie finden die Modell- und Seriennummer auf dem QR-Code-Etikett auf der Rückseite der Maschine neben dem Stromkabel.

BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN UND ZUR INFORMATION AUFBEWAHREN.

Diese Bedienungsanleitung soll Ihnen dabei helfen, sich mit Ihrer neuen Ninja Luxe Café vertraut zu machen. Wenn Sie Fragen haben, rufen Sie bitte einen Ninja Luxe Café-Spezialisten unter +49 800 000 9063 an.

Ninja ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.

SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150, Thorpe Park, Century Way, Leeds, England, LS15 8ZB
Telefon: +49 800 000 9063
ninjakitchen.eu

SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, Deutschland

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES301EUSeries_IB_MP_Mv4

@ninja.deutschland

DEUTSCH

NINJA LUXE CAFÉ MINI

Serie ES301EU | Bedienungsanleitung



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

VOR DEM GEBRAUCH BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN • NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

	Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie Ihre Ninja Luxe Café verwenden.
⚠	**Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn die in diesem Symbol enthaltene Warnung missachtet wird.**
	Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.
	Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

⚠ WARNUNG

Um Verletzungen, Feuer, Stromschläge oder Sachschäden zu vermeiden, sind stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten, einschließlich der folgend aufgeführten Warnungen und der nachfolgenden Bedienungsanleitung. Verwenden Sie diese Maschine ausschließlich für den Zweck, für den sie bestimmt ist.

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

- Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken entsorgen.
- Diese Maschine kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- Kinder dürfen keinen Zugriff auf die Maschine und das Kabel haben. Die Maschine darf **NICHT** von Kindern bedient werden, auch nicht zum Spielen. Bei Verwendung in der Nähe von Kindern müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
- Um Brandgefahr, Stromschläge und Verletzungen zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Maschinenteile **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Tragen Sie die Maschine **NIEMALS** am Stromkabel und ziehen Sie nicht am Kabel, um es aus der Steckdose zu ziehen; ziehen Sie das Kabel stattdessen am Stecker aus der Steckdose.
- Bedienen Sie **KEINE** Maschinen, deren Kabel oder Stecker beschädigt sind, oder wenn die Maschine nicht richtig funktioniert, fallengelassen oder in sonstiger Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich bei Problemen an den Kundendienst von SharkNinja Germany GmbH.
- Nur für den Gebrauch im Haushalt und auf der Arbeitsplatte. Lassen Sie **KEINESFALLS** das Stromkabel über die Tischkante hängen oder heiße Oberflächen wie z. B. einen Herd berühren.
- **NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsfläche verwenden.
- Um Brandgefahr, Stromschlag oder Beschädigung der Maschine zu vermeiden, darf diese **NICHT** in einem Geräteschrank oder unter einem Oberschrank verwendet werden.
- Trennen Sie die Maschine vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch von der Steckdose.
- Lassen Sie die Maschine während des Betriebs **NIEMALS** unbeaufsichtigt.
- Die Maschine ist nicht für den Betrieb mittels eines externen Timers oder einer Fernbedienung gedacht.
- Stellen Sie die Maschine **NICHT** auf andere Geräte oder Maschinen.
- Stellen Sie die Maschine bei Gebrauch nicht in einen Schrank.
- Verwenden Sie **KEIN** Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, da dies zu Verletzungen oder Schäden an der Maschine führen kann.

DIESE ANWEISUNGEN LESEN UND AUFBEWAHREN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

VOR DEM GEBRAUCH BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN • NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

⚠ WARNUNG

Um Verletzungen, Feuer, Stromschläge oder Sachschäden zu vermeiden, sind stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten, einschließlich der folgend aufgeführten Warnungen und der nachfolgenden Bedienungsanleitung. Verwenden Sie diese Maschine ausschließlich für den Zweck, für den sie bestimmt ist.

Betriebshinweis

- Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Die Verwendung nicht vom Hersteller empfohlener Zubehörteile kann dazu führen, dass das Gerät überläuft und birgt außerdem die Gefahr von Verbrühungen, Bränden, Stromschlägen und Verletzungen.
- Verwenden Sie das Gerät **IMMER** auf einer sauberen, trockenen und ebenen Fläche.
- Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf heiße Oberflächen oder in die Nähe einer heißen Gas- oder Elektroherdplatte oder in einen beheizten Ofen.
- Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist.
- Benutzen Sie das Gerät **KEINESFALLS** im Freien.
- Berühren Sie **KEINE** heißen Oberflächen. Benutzen Sie die Griffe oder Knäufe. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Stellen Sie beim Brühen **IMMER** eine für die Auswahl der Ausgabemenge geeignete Tasse oder ein geeignetes Gefäß unter den Siebträger.
- Lassen Sie die Maschine **NICHT** ohne Wasser laufen.
- Überfüllen Sie den Wasserbehälter **NICHT**. Befüllen Sie ihn höchstens bis zur Maximalmarkierung mit Wasser.
- Lassen Sie den Deckel während des Brühvorgangs auf dem Wasserbehälter.
- Lassen Sie den Deckel während des Mahlvorgangs auf dem Bohnenbehälter, um nicht mit den beweglichen Teilen in Kontakt zu geraten.
- Entfernen Sie **NICHT** den Siebträger während des Brühvorgangs, da die Maschine unter Druck steht. Ein Entfernen während des Brühvorgangs kann zu Verbrühungen oder Verletzungen führen.
- Berühren oder fassen Sie **NICHT** an oder in die Dampfdüse oder das Milchkännchen, während das Gerät in Betrieb ist. Heißer Dampf und heiße Flüssigkeiten führen zu Verbrennungen und Verbrühungen.

Pflege und Wartung

- Um Erkrankungen durch Bakterienwachstum in der Maschine zu vermeiden, befolgen Sie alle Reinigungsanweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ in dieser Bedienungsanleitung.
- Für optimale Ergebnisse sollte das Gerät sauber sein.
- Wenn das Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert, besuchen Sie ninjakitchen.eu oder wenden Sie sich an SharkNinja Germany GmbH zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung.
- Kinder dürfen bei der Reinigung oder Wartung nicht mithelfen.
- Achten Sie bei der Verwendung des Siebträgers darauf, dass er fest mit dem Gruppenkopf verbunden ist, damit keine heiße Flüssigkeit austritt.
- Heben Sie die Maschine **NICHT** an der Mahlwerkhalterung an. Diese ist nicht dazu gedacht, das Gewicht des gesamten Geräts zu tragen.

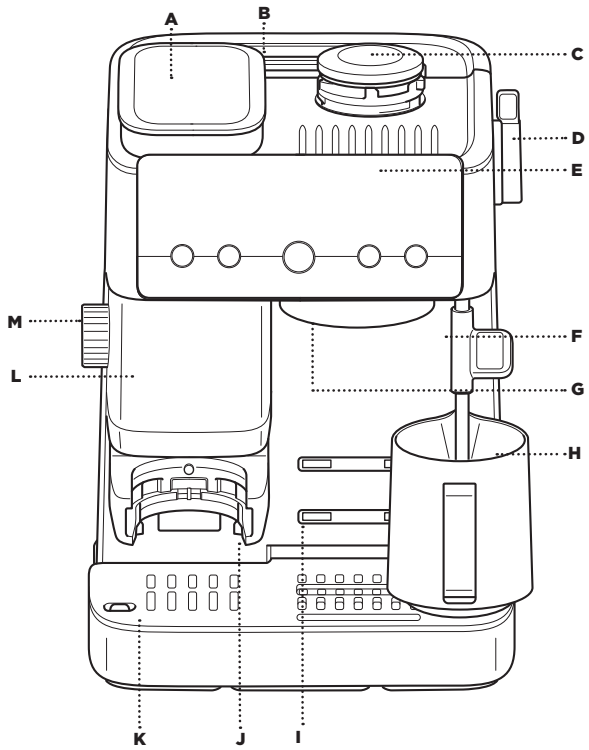
Erklärung zum Kabel

- Es wird ein kurzes Stromkabel mitgeliefert, um die Gefahr zu verringern, sich in einem längeren Kabel zu verfangen oder darüber zu stolpern.
- Verwenden Sie für dieses Produkt **KEINE** Verlängerungskabel.

DIESE ANWEISUNGEN LESEN UND AUFBEWAHREN

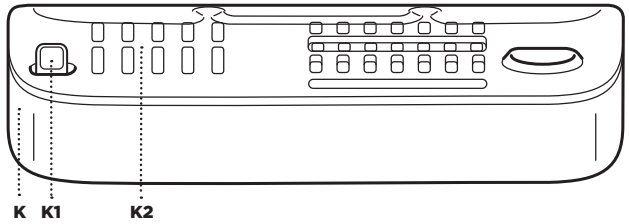
TEILE

A Bohnenbehälter
B Wasserbehälter
C Unterstützender Tamper und Trichterablage
D Handventil
E Bedienfeld
F Dampfdüse
G Gruppenkopf
H Milchkännchen
I Höhenverstellbare Tassenablage
J Mahlwerkhalterung
K Tropfschale
L Integriertes Kegelmahlwerk
M Mahlgradregler



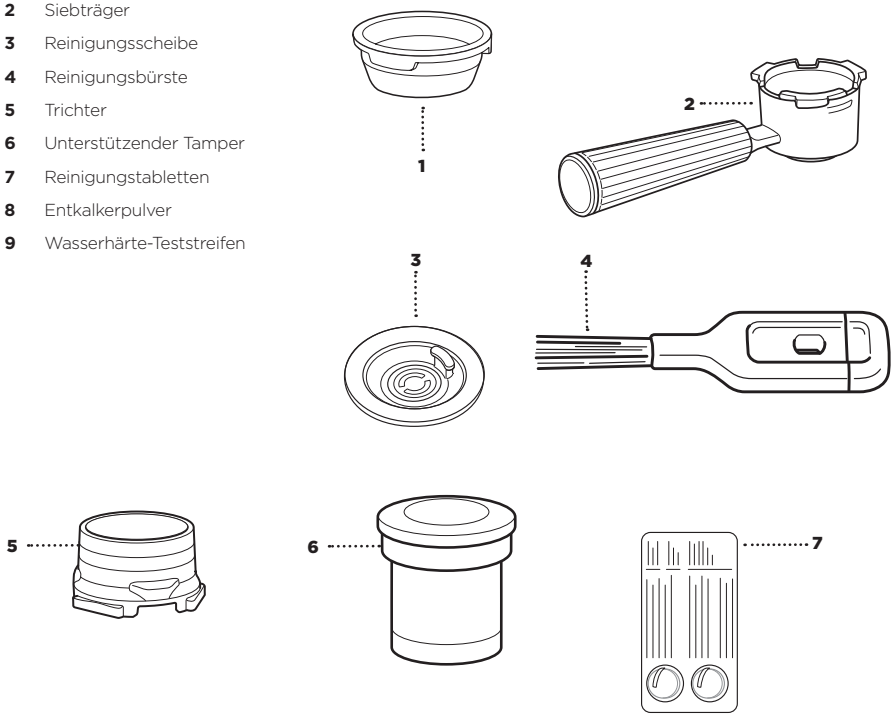
KOMPONENTEN DER TROPFSCHALE

K Tropfschale
K1 Anzeige zum Entleeren
K2 Hauptgitterrost

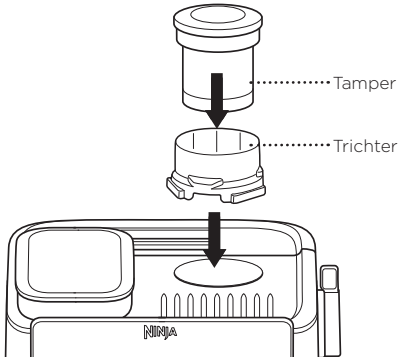


ZUBEHÖR

1 Double Basket
2 Siebträger
3 Reinigungsscheibe
4 Reinigungsbürste
5 Trichter
6 Unterstützender Tamper
7 Reinigungstabletten
8 Entkalkerpulver
9 Wasserhärte-Teststreifen

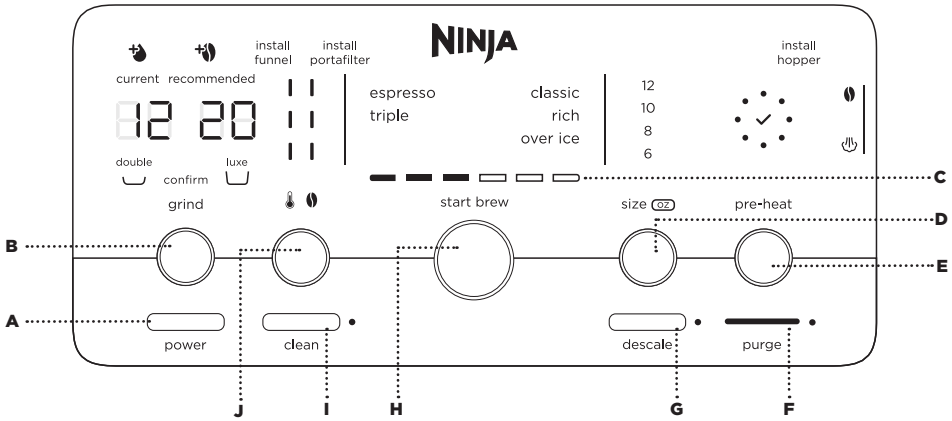


SORTIERTE ZUBEHÖRABLAGE



DAS BEDIENFELD*

A Taste POWER (EIN/AUS)
B Taste GRIND/CONFIRM (MAHLEN/BESTÄTIGEN)
C Fortschrittsbalken
D Taste SIZE (TASSENGRÖSSE)
E Taste PRE-HEAT (VORHEIZEN)
F Anzeige PURGE (SPÜLEN)
G Taste DESCALE (ENTKALKEN)
H Mittlerer Drehknopf/START BREW (BRÜHEN STARTEN)
I Taste CLEAN (REINIGEN)
J Taste TEMPERATUR/STÄRKE



*Die Funktionen können je nach Modell variieren.

INTELLIGENTE MELDUNGEN

Die Maschine zeigt eine intelligente Meldung an, wenn eine Maßnahme erforderlich ist:

- ADD BEANS (BOHNEN HINZUFÜGEN)
- INSTALL PORTAFILTER (SIEBTRÄGER EINSETZEN)
- INSTALL FUNNEL (TRICHTER EINSETZEN)
- INSTALL HOPPER (BEHÄLTER EINSETZEN)
- ADD WATER (WASSER HINZUFÜGEN)
- PURGE (DÜSE SPÜLEN)
- DESCALE (ENTKALKEN)*
- CLEAN (REINIGEN)*

*Die Tasten CLEAN (REINIGEN) und DESCALE (ENTKALKEN) leuchten auf, wenn Sie den jeweiligen Zyklus durchführen müssen.

ERSTE SCHRITTE: VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

ZUBEHÖR UND TEILE AUS DER VERPACKUNG ENTNEHMEN

- Beginnen Sie damit, sämtliches Zubehör und alle Teile aus der Verpackung zu nehmen. Vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile und Teile aus der Verpackung entnommen wurden, bevor Sie sie entsorgen.
- Achten Sie beim Entnehmen der Maschine aus der Verpackung darauf, das gesamte Klebeband von der Maschine zu entfernen. Das Klebeband befindet sich auf allen Seiten der Maschine.

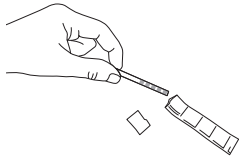
ZUBEHÖR VOR DER NUTZUNG REINIGEN

- Nachdem Sie alle Zubehörteile aus der Verpackung genommen haben, reinigen Sie alle Teile gründlich mit der Hand und trocknen Sie sie gut ab.

WASSERHÄRTE TESTEN

Jedes Wasser enthält Mineralien, die sich im Laufe der Zeit in der Maschine ablagern können. Diese Mineralien bestimmen die Wasserhärte und beeinflussen, wie oft Sie die Maschine entkalken müssen. Mit diesem Test wird sichergestellt, dass die Maschine zum richtigen Zeitpunkt eine Entkalkung empfiehlt.

1 Nehmen Sie den Teststreifen aus der Verpackung.



2 Tauchen Sie den Wasserteststreifen für 5–10 Sekunden vollständig in das Wasser ein, das Sie in der Maschine verwenden möchten.

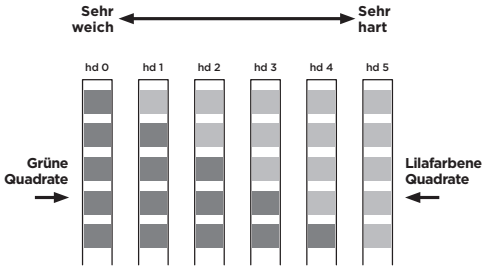


3 Ziehen Sie den Teststreifen heraus und schütteln Sie ihn leicht.



4 Legen Sie den Teststreifen auf eine trockene, ebene Oberfläche und warten Sie eine Minute, bis der Teststreifen die Ergebnisse anzeigt.

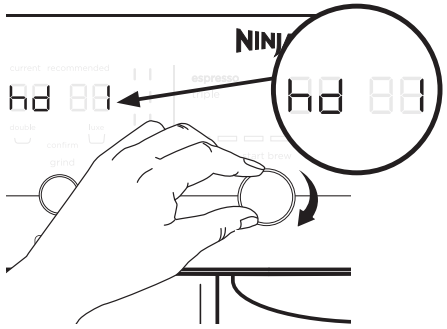
5 Nach einer Minute erscheinen 0–5 lilafarbene Quadrate. Dies zeigt den Wasserhärtegrad des Wassers an (0 lilafarbene Quadrate = Stufe 0, 5 lilafarbene Quadrate = Stufe 5 usw.).



6 Nachdem Sie den Wasserhärtegrad ermittelt haben, verbinden Sie die Maschine mit dem Stromnetz.

7 Sehen Sie sich die linke Seite des Bedienfelds an. Es wird „hd 5“ angezeigt.

8 Drehen Sie den mittleren Drehknopf, um den Wasserhärtegrad zu speichern. Vergleichen Sie dazu die Anzahl der lilafarbenen Quadrate auf dem Teststreifen mit der angezeigten Zahl (z. B. wenn das Testergebnis „1“ ist, ändern Sie die Einstellung auf hd 1).

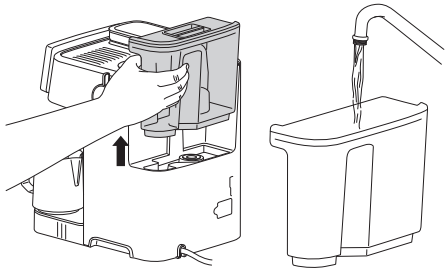


9 Drücken Sie den mittleren Drehknopf, um die Einstellung zu speichern.

HINWEIS: Wenn Sie den Härtegrad ändern müssen, kaufen Sie einen weiteren Teststreifen auf ninjakitchen.eu. Weitere Anweisungen zum Zurücksetzen der Wasserhärte finden Sie im Abschnitt „Zusätzliche Einstellungen“.

DEN WASSERBEHÄLTER FÜLLEN

- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter mit Wasser auf Raumtemperatur oder kaltem Wasser gefüllt ist, bevor Sie beginnen. Füllen Sie den Behälter nur bis zur maximalen Fülllinie auf.

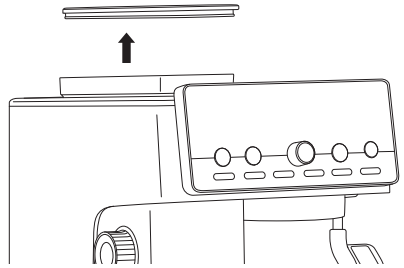


Wenn während der Zubereitung der Wasserbehälter nicht ausreichend gefüllt ist, um das gewählte Getränk zuzubereiten, zeigt die Maschine durch die Meldung ADD WATER an, dass Sie WASSER HINZUFÜGEN müssen. Wenn während der Zubereitung die Meldung ADD WATER (Wasser hinzufügen) angezeigt wird, füllen Sie Wasser in den Behälter und drücken Sie auf **START BREW (BRÜHEN STARTEN)**, um den Vorgang fortzusetzen.

DEN BOHNENBEHÄLTER BEFÜLLEN

Vergewissern Sie sich, dass die Maschine vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie Bohnen in den Trichter einfüllen.

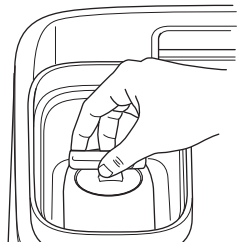
1 Entfernen Sie den Deckel des Bohnenbehälters.



2 Den Bohnenbehälter mit ganzen Kaffeebohnen befüllen. **KEINEN** gemahlenen Kaffee in den Bohnenbehälter geben.



3 Vergewissern Sie sich, dass sich der eingesetzte Griff in der verriegelten Position befindet, und setzen Sie dann den Deckel wieder fest auf den Behälter auf.



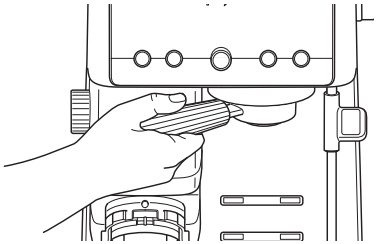
HINWEIS: Geben Sie **KEIN** Wasser in das Mahlwerk. Sollte Wasser in das Mahlwerk eindringen, kontaktieren Sie uns sofort unter +49 800 000 9063 / support.ninjakitchen.eu.

ERSTE SCHRITTE: VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH FORTS.

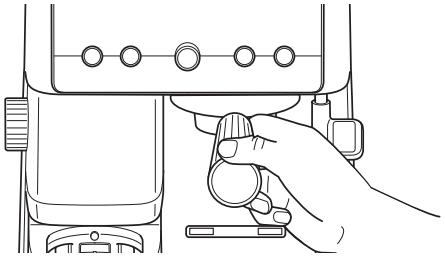
SPÜLUNG MIT WASSER

Bevor Sie Ihr erstes Getränk zubereiten, müssen Sie die Maschine spülen. Dies dient dazu, die Maschine auf den Brühvorgang vorzubereiten.

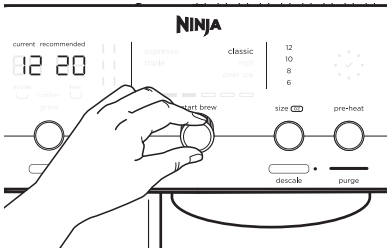
1 Setzen Sie den Siebträger mit aufgesetztem Double Basket in den Gruppenkopf ein. Achten Sie dabei darauf, dass die orangefarbenen Punkte aneinander ausgerichtet sind.



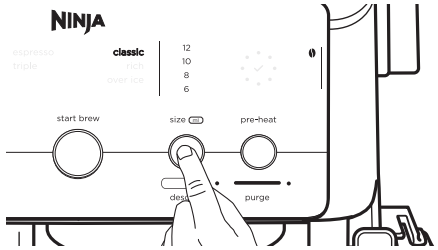
2 Setzen Sie den Siebträger durch Drehen in den Gruppenkopf ein, bis der orangefarbene Punkt des Siebträgers am Sicherungspfeil des Gruppenkopfes ausgerichtet ist.



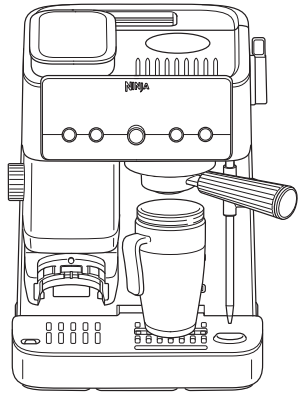
3 Wählen Sie mit dem mittleren Drehknopf CLASSIC (KLASSISCH) aus.



4 Drücken Sie die Taste **SIZE (TASSENGRÖSSE)**, um die größte verfügbare Größe auszuwählen. Der Behälter muss mit mindestens 400 ml Wasser gefüllt sein.



5 Stellen Sie eine Tasse mit 400 ml oder mehr Fassungsvermögen unter den Siebträger.



6 Drücken Sie **START BREW (BRÜHEN STARTEN)**. Zu Beginn des Brühvorgangs gibt die Maschine einen Signalton ab. Der Fortschrittsbalken leuchtet auf und zeigt den Status des Brühvorgangs an. Nach Beendigung des Vorgangs gibt die Maschine erneut einen Signalton ab.

7 Entsorgen Sie das Wasser, das Sie gebrüht haben, und spülen Sie die Tasse.

ESPRESSOZUBEREITUNG, FILTERKAFFEE UND KALTGETRÄNKE

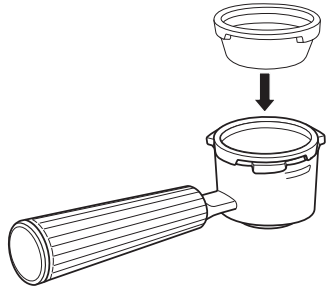
ESPRESSO/KAFFEE-BRÜHKÖRBE

1 Der Double Basket ist im Siebträger vormontiert. Er wird für die Zubereitung von Espresso und Kaffeegetränken verwendet.



Double Basket
Espresso und Kaffeegetränke

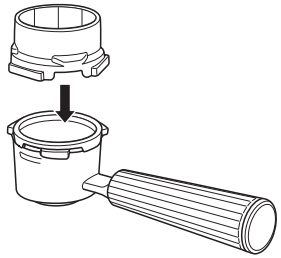
2 Achten Sie beim Einsetzen des Double Baskets darauf, dass die große Lasche des Baskets mit der großen Lasche des Siebträgers übereinstimmt, und drücken Sie ihn dann in Position.



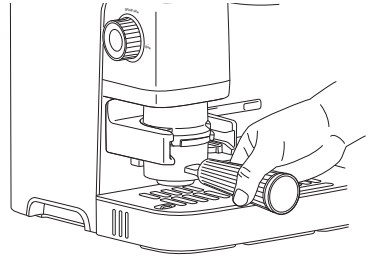
HINWEIS: Der Double Basket ist im Siebträger vormontiert.

EINSETZEN DES SIEBTRÄGERS

1 Setzen Sie den Trichter auf den Siebträger und richten Sie die Einkerbungen des Trichters an den Einkerbungen des Siebträgers aus. Drücken Sie den Trichter nach unten, bis er im Siebträger einrastet. Der Trichter verhindert, dass das Mahlgut überläuft, und ermöglicht ein sauberes Tampen.



2 Setzen Sie den Siebträger mit dem Trichter nach oben in die Mahlwerkhalterung ein. Achten Sie darauf, dass er gerade ist und sicher sitzt. Sobald der Siebträger in der Mahlwerkhalterung eingesetzt ist, wird er gewogen. Lassen Sie den Siebträger los, um das genaue Gewicht zu ermitteln.



3 Die Maschine zeigt eine Animation an. Dies bedeutet, dass die Maschine den Siebträger tariert, um sicherzustellen, dass die korrekte Menge an Mahlgut ausgegeben wird. Das Bedienfeld zeigt je nach eingesetztem Brühkorb die wählbaren Zubereitungsmöglichkeiten an.



HINWEIS: Wenn diese Animation nicht angezeigt wird, nehmen Sie den Siebträger aus der Mahlwerkhalterung, schalten Sie die Maschine aus und wieder ein und setzen Sie den Siebträger wieder in die Mahlwerkhalterung ein. Achten Sie dabei darauf, dass er waagerecht liegt und vollständig eingeschoben ist.

4 Stellen Sie den gewünschten Brühvorgang mit dem mittleren Drehknopf ein.

ESPRESSOZUBEREITUNG, FILTERKAFFEE UND KALTGETRÄNKE FORTS.

UNGEFÄHRE ZUBEREITUNGSMENGEN

KAFFEEMENGEN		
	Classic (Klassisch) Rich (Stark)	**Over Ice (Auf Eis) (vor der Zubereitung mit Eis auffüllen)**
GRÖSSEN	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml

Die Ausgabemengen können um +/- 10 % variieren

ESPRESSOMENGEN		
	Mahlgut-dosierung	**Ausgabemenge**
Doppelter Espresso	18 g	45 ml

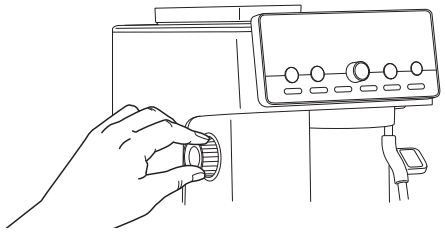
Die Ausgabemengen können um +/- 10 % variieren

HINWEIS: Dies sind die voreingestellten Espressomengen. Informationen zur Anpassung der Einstellungen finden Sie im Abschnitt „Zusätzliche Einstellungen“.

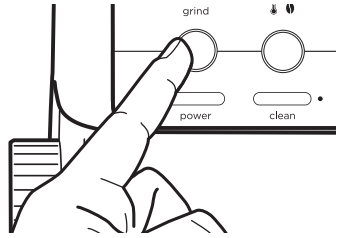
HINWEIS: Die Einstellung der Espresso-Brühstärke wirkt sich auf die Brühmenge aus. **Stärke 1 ergibt eine größere Menge als der Standard.** Weitere Informationen dazu finden Sie im Abschnitt „Brühstärke und -temperatur einstellen“.

VERWENDUNG DES MAHLWERKS

1 Wenn ein Brühvorgang ausgewählt ist, empfiehlt die Barista Assist-Technologie einen Mahlgrad auf Grundlage der verwendeten Bohnen und der bisherigen Brühstufe. Wenn Sie den empfohlenen Mahlgrad verwenden möchten, benutzen Sie den Mahlgradregler an der Seite der Maschine, um den **CURRENT (AKTUELLEN)** Mahlgrad auf den **RECOMMENDED (EMPFOHLENEN)** Mahlgrad einzustellen.



2 Wenn Sie die gewünschte Mahlgradeinstellung gewählt haben, drücken Sie **GRIND (MAHLEN)**, um mit dem Mahlen zu beginnen. Die Maschine gibt einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Mahlvorgang begonnen hat. Nach Abschluss des Vorgangs ertönt erneut ein Signalton, der anzeigt, dass der Mahlvorgang abgeschlossen ist.



HINWEIS: Sobald ein Mahlvorgang abgeschlossen ist, wird die Maschine auf die Zubereitungsart und die -menge eingestellt, die für diesen Mahlvorgang ausgewählt wurden. Um die Zubereitungsart und die -menge zu ändern, entfernen Sie das Mahlgut aus dem Siebträger, schalten Sie die Maschine aus und wieder ein und wählen Sie das gewünschte Getränk.

DIE MAHLGRADEINSTELLUNGEN VERSTEHEN

Was bedeuten die Mahlgradeinstellungen?

- Die Zahlen auf der linken Seite des Bedienfelds geben an, wie grob oder fein der Mahlgrad sein wird, wobei 60 der gröbste und 1 der feinste ist. Gröbere Stufen eignen sich besser für Kaffeegetränke und feinere Stufen für Espressogetränke.
- Anpassung der empfohlenen Einstellung: So erhalten Sie die besten Aromen aus den gewählten Bohnen. Die Maschine passt sich an die von Ihnen verwendeten Bohnen an, damit weder zu viel noch zu wenig extrahiert wird.

EINSTELLEN DES MAHLWERKS FÜR DIE OPTIMALE EXTRAKTION

Nur für Espresso

Vielleicht ist Ihnen aufgefallen, dass sich der empfohlene Mahlgrad ändert. Das liegt an der Barista Assist-Technologie, die den empfohlenen Mahlgrad anpasst, damit die Espresso-Extraktion optimal gelingt. Wenn Sie zum ersten Mal neue Bohnen verwenden oder mehr Bohnen hinzufügen, dauert es vielleicht 2–3 Brühvorgänge, bis der optimale Mahlgrad gefunden ist. Wenn die Bohnen etwas älter sind, kann sich der empfohlene Mahlgrad im Laufe der Zeit ändern. Das ist normal. Achten Sie darauf, dass der aktuelle Mahlgrad immer dem für eine optimale Espresso-Extraktion empfohlenen Mahlgrad entspricht.

HINWEIS: Wenn Sie von sehr grob auf sehr fein wechseln (oder umgekehrt), hören Sie möglicherweise, wie sich das Mahlwerk einschaltet. Dies soll ein Verklemmen im Mahlwerk verhindern. Dies ist nur der Fall, wenn der Siebträger in der Mahlwerkhalterung eingesetzt ist.

TAMPEN

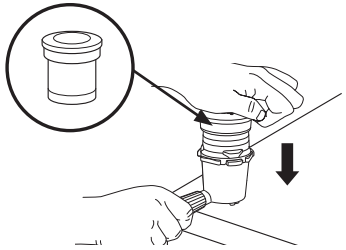
Tampen Sie bei Espressogetränken der Größen 175 ml und 235 ml, für die Sie den Double Basket* verwenden, damit kein Mahlgut über den Rand des Siebträgers ragt.



*Die Getränkeoptionen können je nach Modell variieren

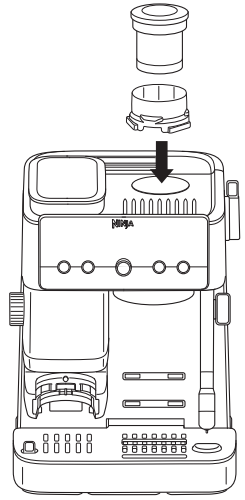
1 Wenn der Mahlvorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie den Siebträger aus der Mahlwerkhalterung. Lassen Sie den Trichter weiterhin am Siebträger befestigt.

2 Platzieren Sie den Siebträger auf einer stabilen, ebenen Fläche und setzen Sie dann den unterstützenden Tamper in das Innere des Trichters. Legen Sie unter den Siebträger einen Schutz, um die Oberfläche nicht zu beschädigen. Drücken Sie den Tamper ganz nach unten, bis er auf den Trichter trifft.



HINWEIS: Beim Tampen auf Holz oder auf einer empfindlichen Arbeitsfläche ein Handtuch zum Schutz unterlegen.

3 Nehmen Sie nach dem Tampen sowohl den Tamper als auch den Trichter aus dem Siebträger und bewahren Sie sie zusammen auf der Oberseite des Geräts auf.

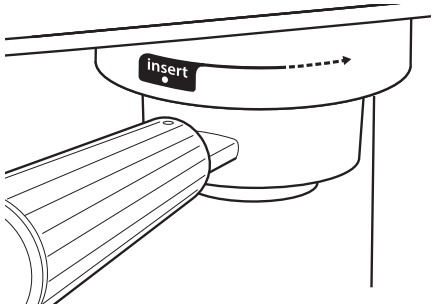


ESPRESSOZUBEREITUNG, FILTERKAFFEE UND KALTGETRÄNKE FORTS.

BRÜHEN

1 Setzen Sie den Siebträger in den Gruppenkopf ein. Achten Sie dabei darauf, dass die orangefarbenen Punkte aneinander ausgerichtet sind.

2 Setzen Sie den Siebträger durch Drehen in den Gruppenkopf ein, bis der orangefarbene Punkt des Siebträgers am Sicherungspfeil des Gruppenkopfes ausgerichtet ist.



HINWEIS: NICHT ohne eingesetzte Tropfschale aufbrühen.

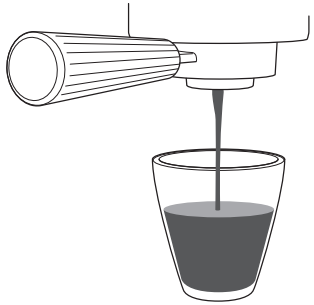
3 Die Zubereitungsart und die -menge werden weiterhin über das Bedienfeld ausgewählt. Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger und drücken Sie auf **START BREW (BRÜHEN STARTEN)**.

4 Die Maschine gibt einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Brühvorgang begonnen hat. Der Fortschrittsbalken leuchtet auf und zeigt den Status des Brühvorgangs an. Nach Abschluss des Vorgangs ertönt erneut ein Signalton, der anzeigt, dass der Brühvorgang abgeschlossen ist.

HINWEIS: Wenn Sie eine kleinere Tasse verwenden, nutzen Sie die höhenverstellbare Tassenablage, um Ihre Tasse näher an den Gruppenkopf zu führen und Spritzer zu reduzieren.

OPTIMALE EXTRAKTION

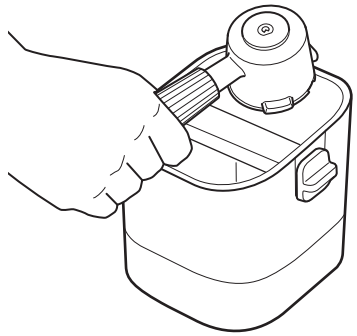
- Das Getränk fließt langsam, aber beständig aus der Maschine.
- Die abgegebene Flüssigkeit ist karamellfarben. Das ist die Crema.
- Auf Ihrem Getränk bildet sich eine Crema-Schicht. Neigen Sie Ihre Tasse, um zu sehen, ob die Crema-Schicht immer noch vollständig sichtbar ist. Wenn Sie nach wie vor nur den Karamellton sehen, haben Sie den Espresso-Shot optimal extrahiert.



ESPRESSO-EXTRAKTION			
	UNTEREXTRAKTION	**OPTIMALE EXTRAKTION**	**ÜBEREXTRAKTION**
Mahlgut	Zu grob	Optimal	Zu fein
Tampen	Zu gering, Anpressdruck beim Tampen erhöhen	10–15 kg: leichtes Anpressen mithilfe des eigenen Körpergewichts	Der Anpressdruck darf 15 kg nicht überschreiten
Shot-Dauer	Unter 20 Sek.	28–38 Sek.	Über 38 Sek.
Farbe	Kaffee: Blassbraun Crema: Hellbraun	Kaffee: reichhaltiges Karamell Crema: goldfarbenes Karamell	Kaffee: Dunkelbraun Crema: Dunkelbraun
Geschmack	Sauer, säuerlich, wässrig	Reichhaltig, süß, kräftig	Bitter, trocken, verbrannt Brühtemperatur verringern
Volumen	Hohes Volumen, verwässert	Doppelter Espresso: 45 ml	Wenig bis geringes Volumen

NACH DER ZUBEREITUNG

Nehmen Sie nach Abschluss des Brühvorgangs vorsichtig den Siebträger aus dem Gruppenkopf heraus. Entsorgen Sie den Kaffeesatz, indem Sie die Oberfläche des Brühkorbs über einem Behälter oder einer Knock Box (separat erhältlich) ausklopfen.



BRÜHSTÄRKE UND -TEMPERATUR EINSTELLEN

BRÜHTEMPERATUR EINSTELLEN

Es gibt verschiedene Methoden und Vorgehensweisen, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.

Taste TEMPERATUR/STÄRKE

Vor dem Brühen können Sie die Temperatur mit der Taste TEMPERATUR/STÄRKE einstellen. Falls TEMPERATUR noch nicht aufleuchtet, die Taste **TEMPERATUR/STÄRKE** 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Temperatureinstellungen



Niedrige Temperatur | **Mittlere Temperatur** | **Hohe Temperatur**

Die Temperatur des Getränks wirkt sich auf die Extraktion des Espressos und den Geschmack des Getränks aus. Für optimale Ergebnisse und Extraktion empfehlen wir eine niedrige bis mittlere Temperatur bei dunklen Röstungen und eine mittlere bis hohe Temperatur bei hellen Röstungen.

Die Wahl der richtigen Tasse

Die verwendete Tasse sollte der Größe des Getränks entsprechen. Für ein heißeres Getränk wählen Sie eine Tasse, die in etwa die gleiche Größe hat wie das Getränk. Auch die Materialdicke der Tasse hat Einfluss auf die Temperatur des Getränks. Für ein heißeres Getränk empfiehlt es sich, eine Tasse aus dünnerem Material zu verwenden.

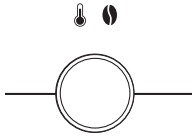
Vorheizen vor dem Brühen

Heißes Wasser durch den Gruppenkopf und den Siebträger laufen zu lassen, hilft, sowohl diese als auch die Maschine für bevorstehende Brühvorgänge vorzuheizen. Um die Temperatur Ihres Getränks weiter zu erhöhen, bereiten Sie einen doppelten Espresso nur mit Wasser zu und lassen Sie ihn durch den Siebträger in die Tasse laufen, aus der Sie trinken möchten. Die Temperatur der Tasse hat Einfluss auf die Temperatur Ihres Getränks. Gießen Sie das Wasser aus und trocknen Sie dann die Tasse sowie den Siebträger ab. Fahren Sie dann mit dem eigentlichen Brühvorgang fort. Eine Anleitung finden Sie unter „Spülung mit Wasser“.

BRÜHSTÄRKE ANPASSEN

Wenn Ihnen der Kaffee zu schwach oder zu stark ist, können Sie dessen Stärke mit der Taste für die Stärkeeinstellung anpassen.

Um die Brühstärke anzupassen, drücken Sie die Taste TEMPERATUR/STÄRKE. Falls STÄRKE noch nicht aufleuchtet, die Taste **TEMPERATUR/STÄRKE** 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die Anpassung der Stärke funktioniert unterschiedlich, je nachdem, ob Sie Espresso oder Kaffee zubereiten.



Espressostärke anpassen



Standard: Größer, weniger konzentriert: Verhältnis Wasser zu Mahlgut 4:1

Verhältnis Wasser zu Mahlgut 2,5:1

Kleiner, konzentrierter: Verhältnis Wasser zu Mahlgut 2:1

HINWEIS: Die Einstellung der Espresso-Brühstärke wirkt sich auf die Brühmenge aus. Stärke 1 ergibt eine größere Menge als die Standardeinstellung. **Verwenden Sie eine größere Tasse als normal.**

Kaffeestärke anpassen



Mild: Es werden weniger Bohnen gemahlen

Standard

Stark: Es werden mehr Bohnen gemahlen

Anpassen des Kaffeearomas

Barista Assist empfiehlt, abhängig von der Zubereitungsart und -menge, einen Mahlgrad. Da nicht alle Bohnen gleich geröstet werden, bietet der Mahlgradregler die Möglichkeit, das Geschmacksprofil anzupassen.

Weniger bitter: Mahlgrad verringern

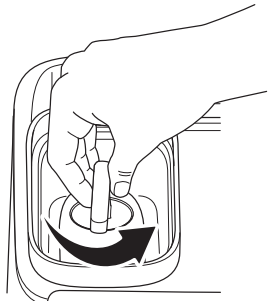
Weniger sauer: Mahlgrad erhöhen

Es wird empfohlen, das Mahlwerk zu reinigen, bevor Sie die Bohnen wechseln. Anweisungen zur Reinigung des Mahlwerks finden Sie auf der Seite „Reinigung des Kegelmahlwerks“ im Abschnitt „Regelmäßige Reinigung“.

BOHNEN WECHSELN

BOHNEN WECHSELN

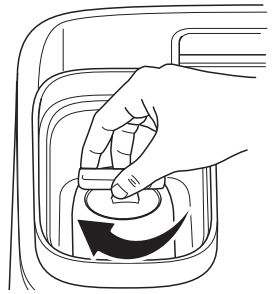
1 Lösen Sie den Bohnenbehälter durch Drehen des Griffs gegen den Uhrzeigersinn.



2 Entfernen Sie den Bohnenbehälter und schütten Sie die Bohnenreste aus.

3 Den Bohnenbehälter wieder auf die Maschine stellen.

4 Verriegeln Sie den Bohnenbehälter erneut durch Drehen des Griffs im Uhrzeigersinn.



5 Setzen Sie den Siebträger mit dem aufgesetzten Trichter in die Mahlwerkhalterung ein.

6 Halten Sie die Taste **GRIND (MAHLEN)** gedrückt, um alle Bohnenreste zu entfernen.

7 Füllen Sie frische Bohnen in den Bohnenbehälter.

HINWEIS: Wenn Sie die Bohnensorte oder den Rösttyp ändern, setzen Sie am besten die Barista Assist-Technologie zurück, bevor Sie die Maschine auf die neuen Bohnen einstellen. Befolgen Sie dazu die Anweisungen im Menü „Zusätzliche Einstellungen“.

MANUELLES AUFSCHÄUMEN

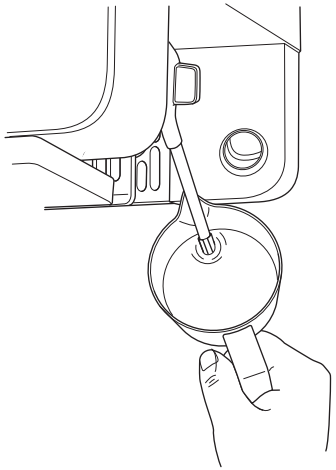
VOR DEM AUFSCHÄUMEN

1 Füllen Sie das Milchkännchen mit der gewünschten Milchmenge, jedoch nicht über die Linie Max Fill (Maximale Fülllinie) hinaus.

2 Legen Sie ein feuchtes Tuch bereit, um die Dampfdüse unmittelbar nach dem Aufschäumen abzuwischen.

3 Heizen Sie die Maschine durch Drücken der Taste **PRE-HEAT (VORHEIZEN)** vor. Wenn die Maschine bereit ist, leuchtet das Häkchen auf.

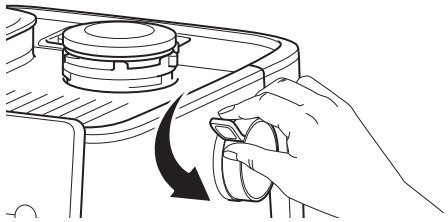
4 Positionieren Sie die Düsenspitze im Milchkännchen zwischen 2 und 4 Uhr, etwa einen Fingerbreit von der Kännchenwand entfernt und knapp unter der Oberfläche der Milch.



HIER SCANNEN für ein Video zum Aufschäumen.

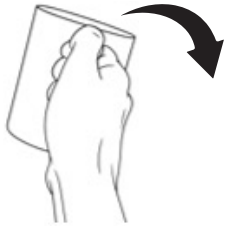
AUFSCHÄUMEN

5 **Schalten Sie den Dampf ein:** Halten Sie die Dampfdüse nach dem Vorheizen in das Milchkännchen (für die richtige Positionierung siehe Abschnitt „VOR DEM AUFSCHÄUMEN“, Schritt 4). Schalten Sie den Dampf ein, indem Sie das Handventil auf der rechten Seite der Maschine auf **DAMPF** stellen.

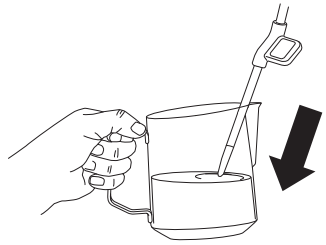


VORSICHT: Heißer Dampf und heiße Flüssigkeiten führen zu Verbrennungen und Verbrühungen.

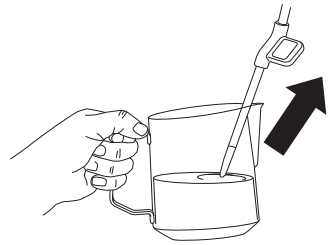
6 **Den Wirbel bilden:** Halten Sie das Kännchen fest. Lassen Sie die Milch drehen, um einen Wirbel zu bilden. Wenn sich die Milch nicht dreht, neigen Sie Ihr Handgelenk leicht (wie beim Drehen eines Türknaufs). Die Spitze der Dampfdüse muss dabei weiter unter der Milchoberfläche bleiben.



7 **Blasen einbringen:** Senken Sie das Kännchen leicht ab, bis sich die Spitze der Dampfdüse nahe der Oberfläche befindet und Sie ein leises Geräusch wie von reißendem Papier hören. Aufschäumdauer:
- 5–7 Sekunden für dünnen Schaum
- 8–12 Sekunden für dicken Schaum



8 **Für mehr Wärme und Konsistenz:** Senken Sie die Dampfdüse etwas tiefer in die Milch ab, indem Sie das Kännchen anheben. Erhitzen Sie weiter, bis das Kännchen zu heiß für eine Berührung mit der Hand wird.



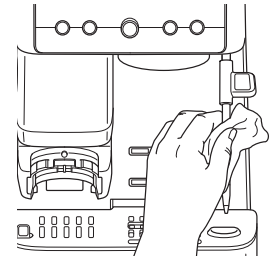
9 **Den Dampf ausschalten:** Bringen Sie vor dem Entfernen der Dampfdüse das Handventil wieder zurück in die Position **BRÜHEN**, um den Dampf abzuschalten.

HINWEIS: Schäumen Sie die Milch **NICHT** direkt im Espresso oder Kaffee auf, sondern immer nur im Milchkännchen. Gießen Sie den Milchschaum anschließend in den Espresso oder Kaffee.

HINWEIS: NICHT ohne eingesetzte Tropfschale aufschäumen.

NACH DEM AUFSCHÄUMEN

1 Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab.



2 Bringen Sie die Dampfdüse wieder in die untere Position und drehen Sie das Handventil für auf **DAMPF**, um das Innere der Düse 10 Sekunden lang zu reinigen. Drehen Sie das Handventil dann wieder zum Modus **BRÜHEN**.

HINWEIS: Wenn kein Wasser vorhanden ist, spült die Maschine nicht. Vergessen Sie nicht, das Ventil wieder auf **DAMPF** zu stellen, wenn Sie mehr Wasser für eine vollständige Spülung hinzufügen.

3 Klopfen Sie den Boden des Kännchens leicht auf die Arbeitsplatte und schwenken Sie die Milch, um größere Blasen zu entfernen. Gießen Sie die Milch über Ihren Espresso oder Kaffee.

TIPPS ZUM AUFSCHÄUMEN

- Schaumqualität: Der ideale Schaum hat eine glänzende, lackähnliche Textur, die sich für Latte Art eignet.
- Verwenden Sie kalte, frische Milch mit höherem Fettgehalt.
- Für pflanzliche Optionen wählen Sie Barista-Milch für die richtige Textur.
- Wenn der Schaum zu dünn ist: Möglicherweise hat die Milch nicht genügend Luft abbekommen. Verlängern Sie den Schritt 7 um 2 bis 3 Sekunden.
- Wenn der Schaum zu dick ist: Gehen Sie früher zu Schritt 8 über und verkürzen die Dauer der Luftzuführung.
- Wenn die Milch zu kalt ist: Erhitzen Sie, bis das Gefäß zu heiß für die Berührung mit der Hand wird.
- Wenn die Milch zu heiß ist: Beenden Sie das Aufschäumen etwas eher, um ein Anbrennen zu verhindern.

REGELMÄSSIGE REINIGUNG

REINIGUNG DIREKT NACH DEM BRÜHEN

- Nehmen Sie den Siebträger nach Abschluss des Brühvorgangs vorsichtig aus dem Gruppenkopf heraus. Entsorgen Sie den Kaffeesatz, indem Sie die Oberfläche des Brühkorbs über einem Behälter oder einer Knock Box (separat erhältlich) ausklopfen.
- Für optimale Ergebnisse sollten Sie den Siebträger und den Brühkorb nach jedem Gebrauch reinigen.
- Nehmen Sie den Brühkorb aus dem Siebträger. Waschen Sie beide Teile von Hand mit Seifenwasser, um sämtliches Kaffeefett zu entfernen. Vergewissern Sie sich, dass der Brühkorb trocken ist, bevor Sie die nächsten Getränke aufbrühen.
- Wischen Sie die Düse nach dem Aufschäumen mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie sie wieder in die untere Position bringen.
- Schieben Sie die Dampfdüse in die untere Position und drehen Sie das Handventil auf **DAMPF**, um die Düse nach dem Aufschäumen auszuspülen.
- Leeren Sie die Tropfschale, wenn die orangefarbene Anzeige so weit ansteigt, dass sie sichtbar wird.
- Spülen Sie die Tropfschale regelmäßig von Hand und lassen Sie sie gründlich an der Luft trocknen.
- Reinigen Sie die Maschinenbasis regelmäßig mit einem feuchten Tuch.

REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

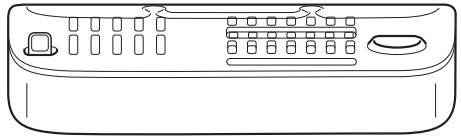
Spülmaschinengeeignete Teile:

Trichter, Reinigungsscheibe und alle Teile der Tropfschale.

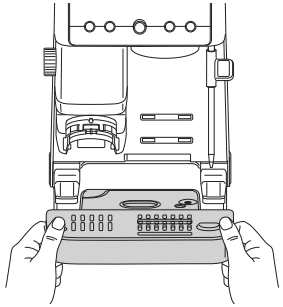
HINWEIS: Die nicht spülmaschinengeeigneten Teile oder Zubehörteile **NICHT** in Wasser tauchen.

ENTLEEREN DER TROPFSCHALE

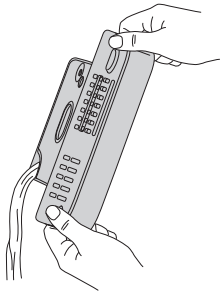
Während des Brühvorgangs füllt sich die Tropfschale. Wenn die orangefarbene Anzeige so weit ansteigt, dass sie sichtbar wird, ist es an der Zeit, die Tropfschale zu leeren.



1 Ziehen Sie die Tropfschale aus der Maschine, um sie herauszunehmen.



2 Heben Sie die Tropfschale vorsichtig in die Spüle und gießen Sie das Wasser über den Ausguss aus.



3 Setzen Sie die Tropfschale wieder in die Maschine ein.

HINWEIS: Die Anzeige zum Entleeren kann entfernt werden.

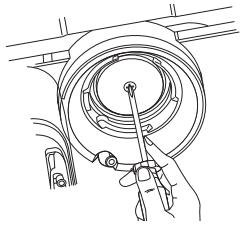
AUSBAU DES PUCKSIEBS UND AUSTAUSCH DER GUMMIDICHTUNG

Sollten Sie feststellen, dass die Brühqualität mit der Zeit abnimmt, bauen Sie das Pucksieb aus und reinigen Sie es gründlich.

Wenn Sie während des Brühvorgangs undichte Stellen um den Siebträger herum bemerken, obwohl der Griff vollständig festgezogen ist, muss möglicherweise die Dichtung ersetzt werden.

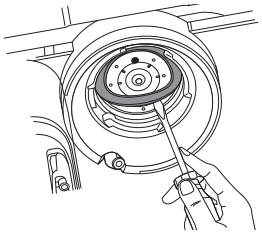
Vergewissern Sie sich, dass Ihre Maschine ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie fortfahren.

1 Entfernen Sie mit einem Kreuzschlitzschraubendreher die mittlere Schraube des Pucksiebs und nehmen Sie das Pucksieb ab.



2 Reinigen Sie das Pucksieb danach mit Wasser und Seife.

3 Entfernen Sie die Gummidichtung mit einem Schlitzschraubendreher vom Gruppenkopf. Prüfen Sie die Dichtung auf Abnutzung oder Risse und ersetzen Sie diese bei Bedarf durch eine neue Dichtung (erhältlich auf **ninjakitchen.eu**).



4 Setzen Sie das Pucksieb wieder in den Gruppenkopf ein und befestigen Sie es mit einer Schraube.

REGELMÄSSIGE REINIGUNG FORTS.

REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS

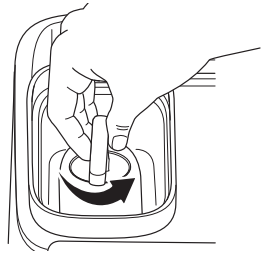
Um Verstopfungen vorzubeugen und die beste Qualität zu gewährleisten, empfiehlt es sich, das Kegelmahlwerk bei täglicher Anwendung mindestens einmal pro Woche zu reinigen. Bei dunklen Röstungen, koffeinfreiem Kaffee und anderen ölhaltigen Bohnensorten empfiehlt es sich, das Mahlwerk häufiger zu reinigen. Wenn Sie das Mahlwerk nicht täglich benutzen, sollten Sie es mindestens einmal im Monat oder vor jedem Bohnenwechsel reinigen.

Vergewissern Sie sich, dass Ihre Maschine ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie fortfahren.

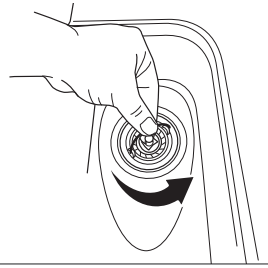
1 Entfernen Sie alle Bohnen aus dem Bohnenbehälter. Siehe Abschnitt „Bohnen wechseln".

2 Vergewissern Sie sich, dass der Bohnenbehälter richtig eingesetzt und verriegelt ist. Entfernen Sie restliche Bohnen aus dem Mahlwerk, indem Sie mit „Purge (Düse spülen)" eine Reinigung durchführen. Befolgen Sie dazu diese Anweisungen. Stellen Sie zunächst den Mahlgrad auf 60 ein und setzen Sie den Siebträger in die Mahlwerkhalterung ein. **GRIND (MAHLEN)** drücken und gedrückt halten. Sobald das Mahlen beginnt, halten Sie die Taste etwa 10 Sekunden lang gedrückt oder bis sich das Geräusch merklich verändert. Bei diesem Vorgang werden Rückstände im Mahlwerk entfernt. Falls noch Reste auf dem Mahlwerk sind, einfach mit der Bürste abfegen und bei Bedarf erneut eine Reinigung durchführen.

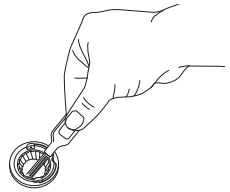
3 Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie den Bohnenbehälter, indem Sie den Griff anheben und gegen den Uhrzeigersinn drehen.



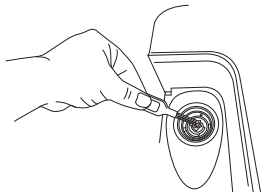
4 Entfernen Sie das obere Mahlwerk, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen und dabei den orangefarbenen Pfeil auf dem Mahlwerk am orangefarbenen Pfeil mit der Aufschrift ALIGN (AUSRICHTEN) auf der Maschine ausrichten. Heben Sie das obere Mahlwerk nach der Ausrichtung heraus.



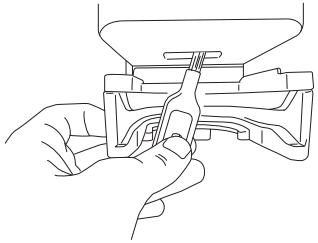
5 Reinigen Sie das entfernte Kegelmahlwerk mit einer Bürste.



6 Reinigen Sie dann das an der Maschine angebrachte Mahlwerk mit einer Reinigungsbürste.



7 Reinigen Sie auch die Innenseite der Mahlwerkhalterung.



HINWEIS: Das Mahlwerk darf **NICHT** mit Wasser in Berührung kommen.

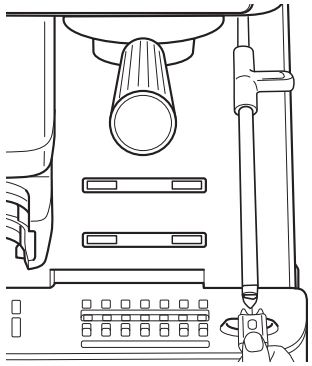
HINWEIS: Verwenden Sie zum Reinigen des an der Maschine angebrachten Mahlwerks nur die Reinigungsbürste.

REINIGEN DER DAMPFDÜSE

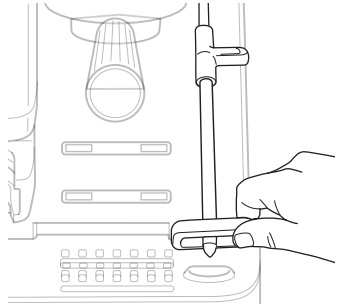
Mit der Zeit kann sich Material in der Dampfdüse ansammeln.

1 Entfernen Sie die Kappe an der Unterseite der Reinigungsbürste, um an die Nadel zu gelangen.

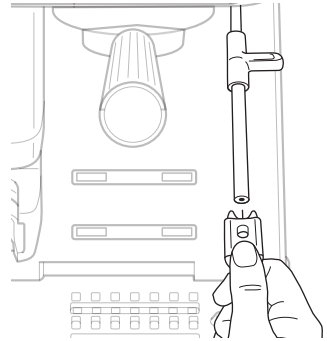
2 Verwenden Sie die Nadel, um angesammeltes Material aus der Dampfdüsenspitze zu entfernen.



3 Für eine gründlichere Reinigung verwenden Sie den Schraubenschlüssel in der Mitte der Reinigungsbürste, um die Spitze der Dampfdüse zu entfernen.



4 Verwenden Sie die Nadel, um Material aus dem Inneren der Dampfdüse und der Dampfdüsenspitze zu entfernen.



5 Führen Sie nach der Reinigung eine Spülung durch, um etwaige Reste zu beseitigen.

ENTKALKUNGS- UND REINIGUNGSZYKLUS

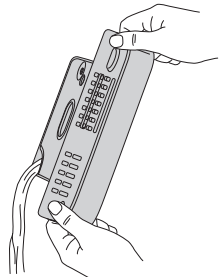
ENTKALKEN

Dauer: *ca. 90 Minuten*

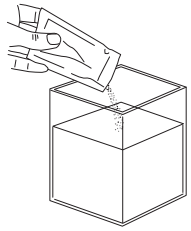
Wenn die Anzeige DESCALE (ENTKALKEN) aufleuchtet, müssen Sie demnächst einen Entkalkungszyklus durchführen. Wenn nach dem Aufleuchten keine Entkalkung durchgeführt wird, verschlechtert sich die Getränkequalität und die Maschine kann verstopfen.

Durch das Entkalken werden Kalk- und Mineralablagerungen im Inneren der Maschine abgelöst und entfernt. Die regelmäßige Entkalkung mit der richtigen Entkalkerlösung bei Aufleuchten der Anzeige DESCALE (ENTKALKEN) trägt dazu bei, die optimale Leistung aufrechterhalten.

1 Achten Sie darauf, dass die Tropfschale vollständig entleert ist, da ein Teil des Wassers aus dem Entkalkungszyklus in der Tropfschale landet. **Wird die Tropfschale nicht geleert, kann sie überlaufen.**



2 Lösen Sie das mitgelieferte Ninja Entkalkerpulver in einem separaten Behälter mit 1,1 Liter Wasser auf. Gießen Sie die Lösungsmischung in den Wasserbehälter.



ODER

Füllen Sie den Wasserbehälter mit 475 ml weißen Essig. Füllen Sie dann Wasser bis zur Linie Descale (Entkalken) auf.

3 Setzen Sie den Double Basket in den Siebträger ein.

4 Befestigen Sie den Siebträger im Gruppenkopf.

5 Stellen Sie das Milchkännchen mit der Dampfdüse darin auf die Tropfschale.

6 Drehen Sie das Handventil in die Position **DAMPF** und drücken Sie dann die Taste **DESCALE (ENTKALKEN)**.

7 Drücken Sie den **MITTLEREN DREHKNOPF**, um den Entkalkungszyklus zu starten.

8 Während des ersten Teils des Entkalkungszyklus wird die Lösung etwa 30 Minuten* lang durch die Dampfdüse gespült. Die Maschine gibt einen Signalton ab, wenn dieser Teil abgeschlossen ist.

9 Sobald der erste Teil des Zyklus abgeschlossen ist, das Milchkännchen herausnehmen und den Inhalt leeren. Spülen Sie es von Hand mit warmem Seifenwasser, um alle Reste der Lösung zu entfernen.

10 Drehen Sie das Handventil auf die Position BRÜHEN.

11 Stellen Sie eine leere Tasse (mindestens 475 ml) unter den Siebträger.

12 Drücken Sie den **MITTLEREN DREHKNOPF**, um den zweiten Teil des Zyklus fortzusetzen. Die Maschine spült die Lösung etwa 60 Minuten* lang durch den Siebträger. Die Maschine zeigt die verbleibende Zeit des Programms auf dem Bedienfeld an.

13 Die Maschine gibt einen Signalton ab, wenn der Entkalkungszyklus abgeschlossen ist.

14 Entfernen Sie nach Abschluss des Zyklus sowohl den Siebträger als auch die Tropfschale. Vorsicht – beide enthalten Wasser.

15 Leeren Sie beide Teile und spülen Sie sie von Hand mit warmem Seifenwasser aus, um alle Lösungen zu entfernen, die den Geschmack Ihres Kaffees beeinträchtigen könnten.

16 Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Linie MAX FILL (MAXIMALE FÜLLLINIE), aber nicht darüber hinaus, mit frischem Wasser.

17 Bringen Sie die Tropfschale wieder an der Maschine an und setzen Sie den Siebträger in den Gruppenkopf ein. Das Milchkännchen darf **NICHT** eingesetzt werden.

18 Spülen Sie den Gruppenkopf durch, indem Sie die Brühart CLASSIC (KLASSISCH) mit der größten verfügbaren Tassengröße wählen.

19 Spülen Sie dann die Dampfdüse ohne eingesetztes Milchkännchen, indem Sie das Handventil auf **DAMPF** drehen und den Dampf durch die Düse fließen lassen.

HINWEIS: Wischen Sie nach dem Entkalken sofort alle Spritzer ab, um Flecken auf der Oberfläche zu vermeiden.

*Die Dauer kann variieren.

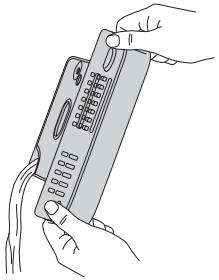
REINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Dauer: *ca. 6 Minuten*

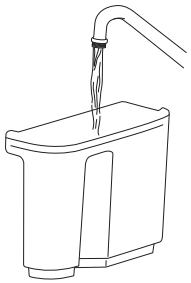
Ein Reinigungszyklus spült Fett- und Mahlgutablagerungen aus, die sich in und um den Gruppenkopf angesammelt haben. Die Anzeige CLEAN (REINIGEN) leuchtet automatisch auf, um anzuzeigen, dass ein Reinigungszyklus erforderlich ist. Sie können auch einen Reinigungszyklus durchführen, wenn Sie eine Veränderung der Getränkequalität feststellen. Für den Reinigungszyklus benötigen Sie die Reinigungsscheibe (im Lieferumfang der Maschine enthalten und im Zubehörfach aufzubewahren) und eine Reinigungstablette (ebenfalls enthalten und auf ninjakitchen.eu erhältlich).

Befolgen Sie diese Schritte, um einen Reinigungszyklus durchzuführen:

1 Achten Sie darauf, dass die Tropfschale vollständig entleert ist, da das Wasser aus dem Reinigungszyklus in der Tropfschale landet. **Wird die Tropfschale nicht geleert, kann sie überlaufen.**



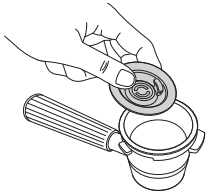
2 Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Linie MAX FILL (MAXIMALE FÜLLLINIE), aber nicht darüber hinaus.



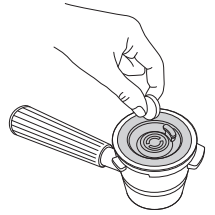
3 Setzen Sie den Double Basket in den Siebträger ein.

HINWEIS: Die Anzeige zum Entleeren kann entfernt werden.

4 Platzieren Sie die Reinigungsscheibe oben auf dem Double Basket; der Griff muss nach oben zeigen.



5 Legen Sie eine Reinigungstablette in die Mitte der Reinigungsscheibe.



6 Befestigen Sie den Siebträger im Gruppenkopf.

7 Drücken Sie die Taste **CLEAN (REINIGEN)**, drücken Sie dann den mittleren Drehknopf, um den Reinigungszyklus zu starten.

8 Die Maschine beginnt nun mit der Rückspülung des Pucksiebs und des Gruppenkopfes sowie mit der Rückführung des Wassers und der Ablagerungen aus dem Reinigungszyklus in die Tropfschale.

9 Der Reinigungszyklus dauert insgesamt ca. 6 Minuten. Die Maschine gibt einen Signalton ab, wenn der Reinigungszyklus beendet ist.

10 Entfernen Sie nach Abschluss des Reinigungszyklus sowohl den Siebträger als auch die Tropfschale. Vorsicht – beide können Wasser enthalten. Von Hand mit warmem Seifenwasser spülen.

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

- Für optimale Ergebnisse sollten Sie frisch geröstete Kaffeebohnen verwenden.
- Für den Kauf von Kaffeebohnen empfehlen wir Packungen mit Angaben zum Röstdatum statt eines Mindesthaltbarkeitsdatums, damit nur frische, hochwertige Produkte verwendet werden.
- Wir empfehlen, Kaffeebohnen innerhalb von 20 Tagen nach dem Röstdatum zu verwenden.
- Wenn Sie zu einer anderen Bohnensorte wechseln, entfernen Sie erst die vorherigen Bohnen vollständig, bevor Sie fortfahren. Weitere Informationen finden Sie unter „Bohnen wechseln".
- Überprüfen Sie stets, ob die aktuelle Mahlgradeinstellung mit der empfohlenen Einstellung übereinstimmt.
- Um die Brühtemperatur zu erhöhen, sollten Sie vor der Zubereitung Ihres Getränks eine Spülung mit Wasser durchführen.
- Halten Sie Ihre Maschine sauber, indem Sie mit der Bürste alle Verunreinigungen von der Maschine entfernen.
- Verwenden Sie gefiltertes Wasser.
- Stellen Sie das Mahlwerk ein, wenn Sie die Bohnen wechseln.
- Stellen Sie die Maschine auf eine stabile Unterlage.
- Leeren Sie die Tropfschale regelmäßig.
- Nach dem Mahlen und bevor Sie mit dem Brühen beginnen, heizt die Maschine auf. Stellen Sie Ihre Tasse auf die beheizte Tassenablage, um sie aufzuwärmen.

TIPPS ZUM AUFSCHÄUMEN

- Die besten Ergebnisse mit pflanzlichen Milchalternativen erzielen Sie, wenn Sie die Barista- oder Vollfettvariante verwenden.
- Für Kuhmilch empfehlen wir die Verwendung von Vollmilch.
- Bei ultrahocherhitzter Milch (UHT-Milch) können die Ergebnisse unterschiedlich ausfallen.
- Kokosnussmilch kann zwar erhitzt werden, bildet aber keinen stabilen Schaum.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit kalter Milch oder Milch aus dem Kühlschrank.
- Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn das Milchkännchen vor dem Aufschäumen Raumtemperatur hat.
- Wischen Sie die Dampfdüse sofort nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab, damit die Milch nicht anhaftet.
- Schieben Sie vor dem Ausschalten der Maschine die Dampfdüse zurück in die untere Position und drehen Sie das Handventil 10 Sekunden lang auf DAMPF, um die Düse zu spülen.
- Für optimalen Schaum und Latte Art klopfen und schwenken Sie das Milchkännchen vor dem Einfüllen der Milch.

ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN

Das Zusatzmenü bietet weitere Optionen zur Anpassung der Maschine und kann durch Drücken und Halten der Taste **DESCALE (ENTKALKEN)** für 3 Sekunden aufgerufen werden.

Anzeige	THEMA	OPTIONEN
_h01	Signalton: Schaltet alle Signaltöne ein oder aus	EIN: Lässt Signaltöne aktiviert (Standard) AUS: Signaltöne deaktiviert
_h02	Eco-Modus: Spart Strom, indem die Maschine nach dem Brühen ausgeschaltet wird.	EIN: Schaltet den Eco-Modus ein AUS: Lässt den Eco-Modus aus (Standard)
_h03	Empfohlener Mahlgrad: Schaltet die Anzeige für den empfohlenen Mahlgrad ein oder aus	EIN: Lässt Anzeige aktiviert (Standard) AUS: Schaltet die Anzeige aus
_h04	Zurücksetzen der Barista Assist-Technologie: Setzt die empfohlene Mahlgradeinstellung auf die Standardeinstellung zurück	NEIN: Behält Ihre aktuelle Einstellungen bei (Standard) JA: Setzt Ihre Einstellungen zurück
_h05	Zurücksetzen auf Werkseinstellungen: Setzen Sie alle Variablen der Maschine auf die Standardeinstellungen zurück	NEIN: Behält aktuelle Einstellungen bei JA: Setzt Ihre Einstellungen zurück
_h06	Schaumtemperatur: Passt die Dampftemperatur während des Aufschäumens an	LO: Niedrig M: Mittel HI: Heiß
_h07	Kalkhaltiges Wasser: Ruft das Menü für den Wasserhärtetest auf, um die Wasserhärte zurückzusetzen	hd 0: Streifen zeigt 0 lilafarbene Felder hd 1: Streifen zeigt 1 lilafarbenes Feld hd 2: Streifen zeigt 2 lilafarbene Felder hd 3: Streifen zeigt 3 lilafarbene Felder hd 4: Streifen zeigt 4 lilafarbene Felder hd 5: Streifen zeigt 5 lilafarbene Felder

1 Navigieren Sie mit dem mittleren Drehknopf durch diese Themen. Drücken Sie **START BREW (BRÜHEN STARTEN)**, um das gewünschte Thema auszuwählen.

2 Wenn Sie ein Thema ausgewählt haben, drehen Sie den mittleren Drehknopf, um die gewünschte Option aufzurufen, und drücken Sie **START BREW (BRÜHEN STARTEN)**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

3 Nachdem Sie eine Auswahl getroffen haben, ertönt ein Signalton und Sie kehren zum Menübildschirm zurück. Bitte beachten Sie, dass die Maschine keinen Signalton abgibt, wenn die Signaltöne vorher ausgeschaltet wurden.

4 Sie können das Menü verlassen, indem Sie die Taste **DESCALE (ENTKALKEN)** erneut drücken.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

Warum kommt kein Wasser aus dem Siebträger?

Die Wassermenge an den Ausläufen des Siebträgers kann durch mehrere Faktoren beeinflusst werden:

- Nicht genug Wasser im Behälter: Achten Sie vor der Zubereitung eines Getränks darauf, dass der Wasserbehälter bis zur Mindestfülllinie gefüllt ist.
- Der Wasserbehälter sitzt nicht korrekt: Überprüfen Sie, ob der Wasserbehälter fest an seinem Platz auf der Rückseite der Maschine sitzt.
- Die Maschine heizt vor/erreicht die Betriebstemperatur: Bitte warten Sie eine kurze Zeit, bis die Maschine aufgewärmt ist, bevor Wasser austritt.
- Der Mahlgrad ist zu fein: Lassen Sie den Kaffee abkühlen und folgen Sie bei Ihrem nächsten Kaffee der empfohlenen Mahlgradeinstellung.
- Die Maschine muss entkalkt werden: Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Warum ist die Espressomenge gering/fließt langsam?

Dafür kann es mehrere Gründe geben:

- Der Mahlgrad ist zu fein: Lassen Sie den Kaffee abkühlen und folgen Sie bei Ihrem nächsten Kaffee der empfohlenen Mahlgradeinstellung.
- Sauberkeit der Brühkörbe: Achten Sie vor dem Mahlen darauf, dass der Brühkorb frei von Verstopfungen oder Verunreinigungen ist, die den Durchfluss behindern könnten.
- Die Maschine muss entkalkt werden: Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Warum fließt der Espresso sehr schnell?

- Der Mahlgrad ist zu grob: Lassen Sie den Kaffee abkühlen und folgen Sie bei Ihrem nächsten Kaffee der empfohlenen Mahlgradeinstellung.
- Der Kaffee wurde beim Tampen zu leicht gestampft: Achten Sie beim Tampen darauf, dass Sie den Siebträger auf eine ebene Fläche stellen. Setzen Sie den unterstützenden Tamper in den Trichter und drücken Sie ihn nach unten, bis Sie spüren, dass er den Trichter berührt.

Warum läuft der Espresso über den Rand des Siebträgers?

- Der Siebträger ist nicht richtig in den Gruppenkopf eingesetzt: Setzen Sie den Siebträger in den Gruppenkopf ein. Achten Sie dabei darauf, dass die orangefarbenen Punkte aneinander ausgerichtet sind. Setzen Sie den Siebträger durch Drehen in den Gruppenkopf ein, bis der orangefarbene Punkt des Siebträgers am Sicherungspfeil des Gruppenkopfes ausgerichtet ist.
- Um den Brühkorbrand herum befindet sich Mahlgut: Entfernen Sie unerwünschtes Mahlgut vom Rand des Brühkorbs und des Siebträgers, damit der Siebträger richtig im Gruppenkopf sitzt.
- Die Gruppenkopfdichtung muss ersetzt werden: Kontaktieren Sie den Kundendienst unter support.ninjakitchen.eu.

Das Aufschäumen startet nicht.

- Die Maschine hat die Betriebstemperatur nicht erreicht: Bitte warten Sie eine kurze Zeit, bis die Maschine aufgewärmt ist, bevor das Aufschäumen beginnt.
- Nicht genug Wasser im Behälter: Achten Sie darauf, dass der Wasserbehälter bis zur Mindestfülllinie gefüllt ist.
- Der Wasserbehälter sitzt nicht korrekt: Überprüfen Sie, ob der Wasserbehälter fest an seinem Platz auf der Rückseite der Maschine sitzt.

Der Kaffee ist nicht heiß genug.

- Wärmen Sie den Siebträger vor: Spülen Sie den Siebträger vor dem Mahlen mit heißem Wasser aus. Bitte achten Sie darauf, dass der Brühkorb vor dem Mahlen vollständig trocken ist.
- Wärmen Sie die Tasse an: Die Tasse vor dem Brühen unter heißem Wasser ausspülen, um die Temperatur des Wassers zu erhöhen.
- Stellen Sie die Wassertemperatur ein: Siehe Abschnitt „Die Brühtemperatur einstellen“.
- Die Maschine muss entkalkt werden: Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Mein Getränk ist zu bitter/säuerlich.

- Mahlgradeinstellung anpassen: Verwenden Sie den Mahlgradregler an der Seite der Maschine, um die aktuelle Mahlgradeinstellung (Current) mit der empfohlenen Mahlgradeinstellung (Recommended) auf dem Bedienfeld abzugleichen, bevor Sie den Mahlvorgang beginnen.
- Verhältnis ändern: Zum Erhöhen/Verringern des Verhältnisses von Mahlgut zu Wasser lesen Sie bitte den Abschnitt „Zusätzliche Einstellungen“.
- Ändern der Temperatur: Für dunkel geröstete Bohnen empfehlen wir die niedrige oder mittlere Temperatureinstellung. Für mittelstark oder hell geröstete Bohnen empfehlen wir die mittlere oder hohe Temperatureinstellung.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG FORTS.

Warum erhalte ich keine Crema?

- Der Kaffee wurde beim Tampen zu leicht gestampft: Achten Sie beim Tampen darauf, dass Sie den Siebträger auf eine ebene Fläche stellen. Setzen Sie den unterstützenden Tamper in den Trichter und drücken Sie den Tamper nach unten, bis Sie spüren, dass er den Trichter berührt.
- Der Mahlgrad ist zu grob: Lassen Sie den Kaffee abkühlen und folgen Sie bei Ihrem nächsten Kaffee der empfohlenen Mahlgradeinstellung.
- Die Kaffeebohnen sind nicht frisch: Die Frische der Bohnen wirkt sich auf die Qualität der Crema aus. Für den Kauf von Kaffeebohnen empfehlen wir Packungen mit Angaben zum Röstdatum statt eines Mindesthaltbarkeitsdatums, damit nur frische, hochwertige Produkte verwendet werden. Wir empfehlen, Kaffeebohnen innerhalb von 20 Tagen ab dem Röstdatum zu verwenden.
- Der Brühkorb ist möglicherweise verstopft/die Löcher sind blockiert: Achten Sie darauf, die Brühkörbe regelmäßig zu reinigen. Achten Sie darauf, dass die Löcher am Boden des Brühkorbs nicht mit Mahlgut verstopft sind.

Warum füllt sich die Tropfschale so schnell?

- Damit die Maschine den idealen Druck für Espresso aufrechterhält, fließt während des Brühvorgangs etwas Wasser in die Tropfschale. Das ist normal.
- Die Maschine spült nach jedem Aufschäumen automatisch Wasser aus der Dampfdüse in die Tropfschale. Auf diese Weise wird das Innere der Dampfdüse gereinigt.
- Die Tropfschale ist so konzipiert, dass sie das Wasser auffängt, das bei der Zubereitung von bis zu 6 Cappuccinos anfällt.

Warum macht die Maschine beim Brühen ein pulsierendes/klopfendes Geräusch?

- Nicht genug Wasser im Behälter: Achten Sie darauf, dass der Wasserbehälter bis zur Mindestfüllllinie gefüllt ist.
- Der Wasserbehälter sitzt nicht korrekt: Überprüfen Sie, ob der Wasserbehälter fest an seinem Platz auf der Rückseite der Maschine sitzt.
- Wenn der Behälter bis über die Mindestfüllllinie mit Wasser gefüllt ist und fest sitzt, ist ein gewisses Geräusch der Wasserpumpe normal.
- Dieses Geräusch ist auch beim Aufschäumen zu hören. Das ist normal.

Die Maschine ist undicht.

- Die Maschine spült nach jedem Aufschäumen automatisch Wasser aus der Dampfdüse in die Tropfschale. Auf diese Weise wird das Innere der Dampfdüse gereinigt.
- Die Tropfschale ist voll: Prüfen Sie anhand der Anzeige zum Entleeren, ob Sie die Tropfschale leeren müssen. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung".
- Der Wasserbehälter sitzt nicht korrekt: Überprüfen Sie, ob der Wasserbehälter fest an seinem Platz auf der Rückseite der Maschine sitzt.
- Die Gruppenkopfdichtung muss ersetzt werden: Kontaktieren Sie den Kundendienst unter support.ninjakitchen.eu.

Die Maschine hat keinen Strom.

- Achten Sie darauf, dass die Maschine an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist.
- Nachdem Sie die Maschine eingesteckt haben, drücken Sie die Taste **POWER (EIN/AUS)**.
- Um Strom zu sparen, schaltet sich die Maschine nach 20 Minuten automatisch ab.

Es kommt kein Mahlgut aus dem Mahlwerk.

- Prüfen Sie, ob sich Bohnen im Bohnenbehälter befinden.
- Drücken Sie **GRIND (MAHLEN)**, um mit dem Mahlen zu beginnen.
- Wenn sich Bohnen im Bohnenbehälter befinden und die Meldung ADD BEANS (BOHNEN HINZUFÜGEN) angezeigt wird, ziehen Sie den Stecker der Maschine aus der Steckdose und drücken Sie die Bohnen vorsichtig nach unten in Richtung des Mahlwerks.
- Achten Sie darauf, dass der Bohnenbehälter sicher und richtig eingesetzt ist.
- Achten Sie darauf, dass der Siebträger mit eingelegtem Trichter richtig in die Mahlwerkhalterung eingesetzt ist. Entfernen Sie ihn und setzen Sie ihn wieder ein, um sicherzustellen, dass er korrekt eingesetzt ist.
- Entfernen Sie mit der Reinigungsbürste das Material, das sich in der Mahlwerkhalterung befindet.

Das Mahlwerk macht ein lautes Geräusch.

- Wenn das Mahlwerk ein lautes Geräusch von sich gibt, könnte dies auf unbeabsichtigte Verschmutzungen zurückzuführen sein. Verwenden Sie nur ganze Bohnen im Mahlwerk und geben Sie keine kalten oder gefrorenen Bohnen hinein.

Der Siebträger lässt sich nicht in den Gruppenkopf einsetzen.

- Der Siebträger ist nicht richtig ausgerichtet: Setzen Sie den Siebträger in den Gruppenkopf ein. Achten Sie darauf, dass die orangefarbenen Punkte aneinander ausgerichtet sind. Setzen Sie den Siebträger durch Drehen in den Gruppenkopf ein, bis der orangefarbene Punkt des Siebträgers am Sicherungspfeil des Gruppenkopfes ausgerichtet ist.
- Der Kaffee wurde beim Tampen zu leicht gestampft: Stellen Sie den Siebträger zum Tampen auf eine ebene Fläche. Setzen Sie den unterstützenden Tamper in den Trichter und drücken Sie den Tamper nach unten, bis Sie spüren, dass er den Trichter berührt.

Der Bohnenbehälter lässt sich nicht in seiner Position verriegeln.

- Die Ursache dafür kann sein, dass das Mahlwerk durch Bohnen oder Feuchtigkeit verstopft ist. Versuchen Sie, das Mahlwerk von den Bohnen zu befreien, die es blockieren, und stellen Sie sicher, dass das Mahlwerk trocken und frei von Feuchtigkeit ist.

Ich habe die Mahlgradeinstellung angepasst, dennoch ist das Ergebnis unbefriedigend.

- Siehe Abschnitt „Einstellen des Mahlwerks für die optimale Extraktion".

Der Bohnenbehälter passt nicht mehr in die Maschine.

- Achten Sie darauf, dass die Bohnen auf der Oberseite des Mahlwerks den Sitz des Behälters nicht blockieren. Wenn der Behälter durch Bohnen verstopft ist, müssen Sie diese möglicherweise entfernen, bevor Sie den Behälter wieder in die Maschine einsetzen.

Der Milchschaum ist nicht heiß genug.

- Die Dampfdüse ist verstopft.
  - Entfernen Sie die Spitze der Dampfdüse mit dem Schraubenschlüssel an der Bürste.
  - Verwenden Sie die Nadel an der Unterseite der Reinigungsbürste, um das Innere der Dampfdüse zu reinigen.

Der Milchschaum ist zu dünn oder zu dick.

- Milchtyp: Verschiedene Milchsorten haben einen unterschiedlichen Fettgehalt. Je höher der Fettgehalt der Milch ist, desto dicker wird der Schaum.
- Weitere Informationen zum Aufschäumen finden Sie im Abschnitt „Tipps zum Aufschäumen".

Mein Getränk ist kleiner/größer als erwartet.

- Wenn Sie einen Espresso zubereiten, können Sie das Verhältnis von Mahlgut zu Wasser ändern. Um die Leistung anzupassen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Brühstärke und -temperatur einstellen".
- Eine feinere Mahlgradeinstellung für Espresso kann zu einer geringeren Ausgabemenge führen, wenn die Barista Assist-Technologie nicht befolgt wird.
- Wenn Sie ein Filterkaffeegetränk zubereiten möchten, wählen Sie vor dem Mahlen die gewünschte Größe mit der Taste SIZE (TASSENGRÖSSE).
- Der Brühkorb ist möglicherweise verstopft/die Löcher sind blockiert: Achten Sie darauf, die Brühkörbe regelmäßig zu reinigen. Achten Sie darauf, dass die Löcher am Boden des Brühkorbs nicht mit Mahlgut verstopft sind.
- Die Maschine muss entkalkt werden: Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung".

Mein Mahlwerk funktioniert nicht richtig.

- Das Mahlwerk verklemmt, wenn die Maschine nicht mahlen kann, weil das Mahlgut zu fein für harte Bohnen wie helle Röstungen ist.
- Um eine Blockade zu beseitigen, entnehmen Sie zunächst den Bohnenbehälter und leeren ihn aus. Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder ein und verriegeln ihn. Stellen Sie dann den Mahlgrad auf 60 ein. Halten Sie die Taste **GRIND (MAHLEN)** gedrückt, während sich der Siebträger in der Mahlwerkhalterung befindet. Dadurch sollte das Material im Mahlwerk, das die Blockade verursacht, gemahlen und entfernt werden. Wenn sich die Störung dadurch nicht beheben lässt, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

Mein Mahlwerk produziert nicht genug Mahlgut.

- Wenn das Mahlwerk nicht genügend Mahlgut dosiert, könnte dies ein Hinweis auf eine Verstopfung sein. Eine Verstopfung liegt vor, wenn sich im Mahlwerk Rückstände oder Mahlgut angesammelt haben. Eine häufige Ursache ist die überwiegende Verwendung von öligen oder weicheren Bohnen, wie z. B. dunklen Röstungen. Dies äußert sich darin, dass nur wenig Mahlgut ausgegeben wird und die Anzeige „Add Beans" (Bohnen hinzufügen) aufleuchtet, obwohl sich noch Bohnen im Behälter befinden. Wenn die Anzeige „Add Beans" (Bohnen hinzufügen) aufleuchtet, obwohl sich Bohnen im Behälter befinden, nehmen Sie den Bohnenbehälter heraus: Wenn sowohl ganze Bohnen als auch Bohnenpartikel in den Graten des Mahlwerks zu sehen sind, liegt eine Verstopfung vor.
- Um die Verstopfung zu beseitigen, schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Bohnenbehälter heraus und leeren Sie ihn. Bürsten Sie mit der Reinigungsbürste vorsichtig das Innere des Mahlwerksschachts aus, indem Sie entweder die Borsten oder die Rückseite der Bürste verwenden, um die Verstopfung zu lösen. Das Mahlgut sollte sich lösen und das Mahlen sollte normal funktionieren, sobald der Bohnenbehälter wieder eingesetzt und die Maschine wieder angeschlossen ist. Falls nicht, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice. Um weitere Verstopfungen zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Mahlwerk auf den empfohlenen Mahlgrad eingestellt ist.

HINWEIS: Wenn Sie die Taste **GRIND (MAHLEN)** drücken und das Mahlwerk nicht anläuft und Sie keine Geräusche aus dem Gerät hören. Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie 10 Minuten lang vollständig abkühlen, bevor Sie einen erneuten Mahlvorgang starten.

HINWEIS: Verwenden Sie keine aromatisierten Bohnen. Zusätzliche Öle und Zucker auf den Bohnen können verstärkt zu Ablagerungen und Rückständen im Mahlwerk führen, was die empfohlene Häufigkeit der Reinigung erhöht.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG FORTS.

ALLE FEHLERMELDUNGEN (WASSER HINZUFÜGEN, BOHNEN HINZUFÜGEN USW.)

Meldung ADD WATER (WASSER HINZUFÜGEN)..

- Achten Sie darauf, dass der Wasserbehälter mit Wasser gefüllt ist. Wenn der Behälter leer ist, füllen Sie frisches Wasser in den Behälter und drücken Sie dann **START BREW (BRÜHEN STARTEN)**, um den Brühvorgang fortzusetzen.
- Wenn der Behälter mit Wasser gefüllt ist, nehmen Sie den Behälter heraus, setzen Sie ihn wieder ein und drücken Sie **START BREW (BRÜHEN STARTEN)**, um den Brühvorgang fortzusetzen.

Meldung ADD BEANS (BOHNEN HINZUFÜGEN).

- Prüfen Sie, ob der Bohnenvorrat im Bohnenbehälter für Ihr Getränk ausreicht.
- Wenn sich Bohnen im Bohnenbehälter befinden und die Meldung ADD BEANS (BOHNEN HINZUFÜGEN) angezeigt wird, ziehen Sie den Stecker der Maschine aus der Steckdose und drücken Sie die Bohnen vorsichtig nach unten in Richtung des Mahlwerks.

Meldung INSTALL PORTAFILTER (SIEBTRÄGER EINSETZEN).

- Achten Sie darauf, dass der Siebträger bündig auf der Mahlwerkhalterung sitzt.
- Achten Sie darauf, dass der Siebträger ganz in die Mahlwerkhalterung eingeschoben ist.
- Verwenden Sie die Reinigungsbürste, um sicherzustellen, dass die Mahlwerkhalterung frei von Mahlgut ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine aus der Steckdose und stecken Sie ihn wieder ein.

Meldung INSTALL FUNNEL (TRICHTER EINSETZEN).

- Achten Sie darauf, dass der Trichter korrekt auf dem Siebträger sitzt, indem Sie die Einkerbungen des Trichters an den Einkerbungen des Siebträgers ausrichten.
- Achten Sie beim Einsetzen des Siebträgers in die Mahlwerkhalterung darauf, dass der Trichter am Siebträger befestigt ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine aus der Steckdose und stecken Sie ihn wieder ein.

Meldung INSTALL HOPPER (BEHÄLTER EINSETZEN).

- Verriegeln Sie den Bohnenbehälter durch Drehen des Griffs im Uhrzeigersinn.
- Wenn das Problem weiterhin besteht, entriegeln Sie den Behälter, indem Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn drehen. Heben Sie den Bohnenbehälter vom Sockel ab und setzen Sie ihn wieder fest auf den Sockel. Möglicherweise müssen Sie vor dem Einsetzen des Bohnenbehälters die Bohnen von der Oberseite des Mahlwerks entfernen, damit er richtig sitzt. Verriegeln Sie den Bohnenbehälter, indem Sie den Griff im Uhrzeigersinn drehen.

Meldung DESCALE (ENTKALKEN).

- Es ist an der Zeit, die Maschine zu entkalken. Siehe Entkalken im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Meldung CLEAN (REINIGEN).

- Es ist an der Zeit, einen Reinigungszyklus durchzuführen. Siehe Reinigungszyklus durchführen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Er (Fehler).

- Wenn das Bedienfeld „Er“ (Fehler) und eine Zahl anzeigt (z. B. „Er 03“), wenden Sie sich an den Kundenservice unter support.ninjakitchen.eu.

PRODUKTREGISTRIERUNG

Besuchen Sie registeryourninja.eu, um Ihr neues Ninja Produkt innerhalb von achtundzwanzig (28) Tagen nach dem Kauf zu registrieren. Sie werden gebeten, uns den Namen des Geschäfts, das Kaufdatum, die Modellnummer sowie Ihren Namen und Ihre Anschrift mitzuteilen.

Die Registrierung ermöglicht es uns, Sie im unwahrscheinlichen Fall einer Mitteilung zur Produktsicherheit zu kontaktieren. Durch die Registrierung erkennen Sie an, dass Sie die Anweisungen und Warnhinweise in der beigelegten Bedienungsanleitung gelesen und verstanden haben.

ERSATZTEILE

Um weitere Teile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie **ninjakitchen.eu.**

HERSTELLERGARANTIE

Die 2-jährige Ninja-Garantie

Wenn ein Verbraucher ein Produkt in Deutschland kauft, erhält er automatisch Rechte hinsichtlich der Produktqualität („gesetzliche Rechte“). Sie können Ihre gesetzlichen Rechte gegenüber Ihrem Händler geltend machen, einschließlich Ninja, wenn Sie Ihr Ninja Küchengerät bei ninjakitchen.eu gekauft haben. Allerdings haben wir von Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte, dass wir dem Produkteigentümer eine zusätzliche Herstellergarantie für kostenlose Teile und Arbeitszeit von bis zu zwei Jahren geben.

Die Garantie spielt dabei eine wichtige Rolle und spiegelt wider, wie viel Vertrauen der Hersteller in sein Produkt und die Herstellungsqualität hat.

Ihre gesetzlichen Rechte als Käufer bleiben von der Herstellergarantie unberührt.

Wie lang ist die Garantiezeit für neue Ninja Geräte?

Unsere Herstellergarantie gilt standardmäßig ein Jahr ab dem Kaufdatum, oder zwei Jahre, wenn Sie Ihren Kauf innerhalb von 28 Tagen bei uns registrieren.

Wie registriere ich meine Ninja Garantie?

Wenn Sie Ihr Ninja Küchengerät direkt bei ninjakitchen.eu gekauft haben, wird Ihre Garantie automatisch registriert. Wenn Sie das Gerät woanders in Deutschland gekauft haben, können Sie Ihre Garantie innerhalb von 28 Tagen nach dem Kauf online registrieren.

- Um sich online zu registrieren, besuchen Sie bitte **ninjakitchen.eu/register-guarantee** oder scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite.
- Notieren Sie sich das Datum, an dem Sie die Maschine gekauft haben.

WICHTIG:

- Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf, wenn Sie Ihr Ninja Küchengerät an anderer Stelle als ninjakitchen.eu gekauft haben. Sie benötigen ihn, wenn Sie Ansprüche aus Ihrer Garantie geltend machen.
- Die kostenlose Ninja Garantie gilt nur in Deutschland.

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner kostenlosen Ninja Garantie?

Wenn Sie Ihre Garantie registrieren, erhalten Sie ein zusätzliches Jahr Garantieabdeckung. Wir haben dann auch alle wichtigen Daten bereits zur Hand, falls wir mit Ihnen in Kontakt treten müssen. Wenn Sie ferner zustimmen, Mitteilungen von uns zu erhalten, können Sie auch Tipps und Ratschläge erhalten, wie Sie das Beste aus Ihrem Ninja-Küchengerät herausholen, sowie aktuelle Infos zu neuen Technologien und Produkten von Ninja.

Was wird durch die kostenlose Ninja Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Ninja Geräts (nach Ermessen von Ninja), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit.

Was wird durch die kostenlose Ninja Garantie nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Versehentliche Beschädigungen oder Mängel, verursacht durch fahrlässigen Gebrauch oder nachlässige Pflege, Fehlbedienung, Vernachlässigung, achtlose oder unsachgemäße Handhabung des Ninja Küchengeräts, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Schäden durch den Gebrauch des Ninja Küchengeräts für andere als normale Haushaltszwecke.
- Schäden durch den Gebrauch von Teilen, die nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung montiert oder installiert wurden.
- Schäden, die aus der Verwendung von Teilen und Zubehörteilen resultieren, die keine Ninja Originalteile sind.
- Fehlerhafte Installation (außer, wenn die Installation von Ninja durchgeführt wurde).
- Reparaturen oder Änderungen, die nicht von Ninja und dessen Handelsvertretern oder Vertragshändlern, sondern von Dritten durchgeführt wurden.

Wie kann ich im Rahmen der kostenlosen Ninja Garantie Ansprüche geltend machen?

Kontaktieren Sie unsere Kundenservice-Helpline unter +49 800 000 9063. Die Servicezeiten finden Sie auf unserer Website unter „Kontaktieren Sie uns“. Der Anruf ist kostenlos und Sie werden sofort zu einem Mitarbeiter von Ninja durchgestellt. Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter **https://support.ninjakitchen.eu/.** Der Mitarbeiter von Ninja wird einige Möglichkeiten der Fehlerdiagnose und -behebung mit Ihnen durchgehen. Wenn wir zu dem Schluss kommen, dass ein Teil nicht mehr funktioniert, schicken wir Ihnen ein Ersatzteil oder ein Rücksendeetikett, damit Sie uns das defekte Teil kostenfrei zuschicken können. Wenn Sie uns das defekte Produkt zugeschickt haben, schicken wir Ihnen einen Ersatz.

Bitte denken Sie daran, dass der Artikel verpackt sein muss, wenn Sie ihn an uns zurückschicken. Sie können jede geeignete Verpackung verwenden, es muss nicht die Originalverpackung sein.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Ersatzteile und Zubehör von Ninja werden von denselben Ingenieuren entwickelt, die auch Ihr Küchengerät von Ninja entwickelt haben. Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja Geräte finden Sie unter **www.ninjakitchen.eu**. Bitte beachten Sie, dass Ihre Garantie möglicherweise keine Schäden abdeckt, die durch Ersatzteile verursacht wurden, die keine Originalkomponenten von Ninja sind.

THANK YOU
for purchasing the Ninja Luxe Café Mini

REGISTER YOUR PURCHASE

ninjakitchen.eu/register

Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V - 50-60Hz
Power: 1650W
Water Reservoir
Capacity: 1.5L
The standby power consumption is 0.5W.
The appliance enters Standby mode automatically after 20 minutes of inactivity.

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

PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

These instructions are designed to help you get a complete understanding of your new Ninja Luxe Café. If you have any questions, please call a dedicated Ninja Luxe Cafe specialist at 0800 862 0453.

Ninja is a registered trademark of SharkNinja Operation LLC.

**SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way, Leeds, England, LS15 8ZB
Telephone: 0800 862 0453
ninjakitchen.eu**

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

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.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES301EUSeries_IB_MP_Mv4

@ninjakitchenuk

ENGLISH

NINJA LUXE CAFÉ MINI

ES301EU Series | Owner's Guide



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

	Read all instructions before using your Ninja Luxe Café.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	Avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.
	For indoor and household use only.

⚠ WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use machine for other than intended use.

General Precautions

- To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- This machine can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the machine in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the machine and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the machine to be played with or be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons, **DO NOT** immerse cord, plugs, or body of machine in water or other liquid.
- **NEVER** carry the machine by the power cord or pull it to disconnect from electrical socket; instead grasp the plug and pull to disconnect.
- **DO NOT** operate any machine with a damaged cord or plug, or after the machine malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Contact SharkNinja Operating LLC for service.
- For household and countertop use only. **DO NOT** let the power cord hang over the edge or touch hot surfaces such as a stove.
- **NEVER** use an electrical socket below a counter.
- To avoid risk of fire, electrical shock, or damage to the machine, **DO NOT** use machine in machine garage or under a wall cabinet.
- Unplug from outlet when the machine is not in use and before cleaning.
- **NEVER** leave machine unattended while in use.
- Machine is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **DO NOT** place on top of any other machine.
- The machine shall not be placed in a cabinet when in use.
- **DO NOT** use any accessory not recommended by the manufacturer, as this may result in injury or damage to the machine.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use machine for other than intended use.

Operating Notice

- Power the machine off and unplug from the wall outlet.
- The use of an accessory not recommended by the manufacturer may create an overflow condition and scalding hazard, or result in fire, electric shock, or personal injury.
- **ALWAYS** use machine on a clean, dry, level surface.
- **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- **DO NOT** use this machine for anything other than its intended use.
- **DO NOT** use outdoors.
- **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs. Avoid contacting moving parts.
- **ALWAYS** place a cup or vessel appropriate for output volume selection beneath the portafilter when brewing.
- **DO NOT** run the machine without water.
- **DO NOT** overfill the water reservoir. Fill water only to the maximum fill line.
- Keep lid on water reservoir when brewing.
- Keep bean hopper lid on when grinding to prevent access to moving parts.
- **DO NOT** remove portafilter when brewing as machine is under pressure. Removal while brewing can lead to scalding or injury.
- **DO NOT** reach in or touch steam wand or frother jug when in operation. Hot steam and hot liquids will cause burns and scalds.

Care & Maintenance

- To prevent illness from bacterial growth in the machine, follow all cleaning instructions in the Cleaning & Maintenance section of this Owner's Guide.
- For best results, ensure you are using a clean machine.
- If the product is not operating properly, visit ninjakitchen.eu or contact SharkNinja Operating LLC for examination, repair, or adjustment.
- Children shall not engage with cleaning and maintenance activities.
- When portafilter is in use, ensure it is tightened in the group head to prevent spillover of hot liquid.
- **DO NOT** pick up the machine by the grinding cradle. This apparatus is not meant to hold weight of product.

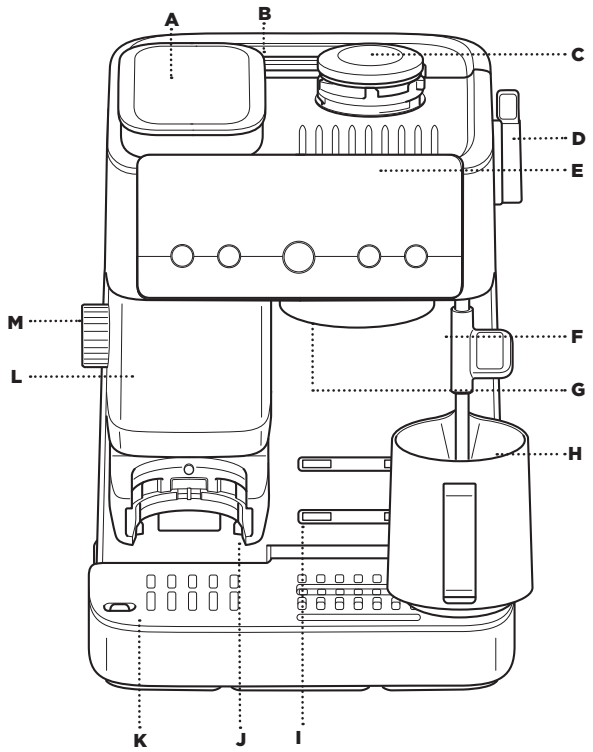
Cord Statement

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

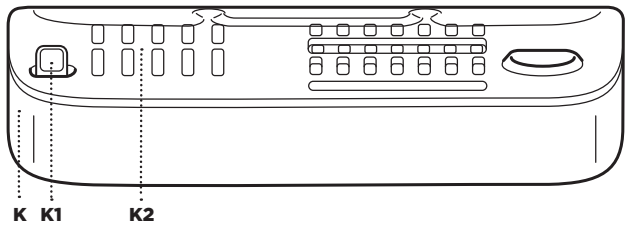
PARTS

A Bean Hopper
B Water Reservoir
C Assisted Tamper & Funnel Storage
D Manual Valve
E Control Panel
F Steam Wand
G Group Head
H Milk Jug
I Adjustable Cup Tray
J Grinding Cradle
K Drip tray
L Integrated Conical Burr Grinder
M Grind Dial



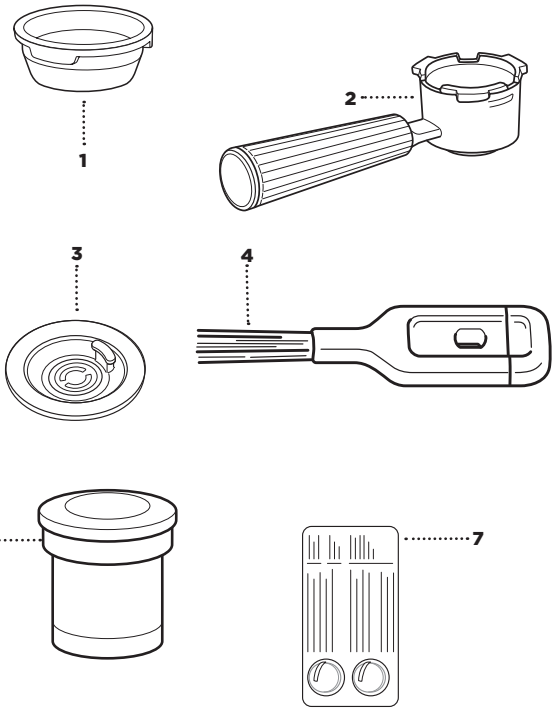
DRIP TRAY COMPONENTS

K Drip tray
K1 Empty Indicator
K2 Main Grate

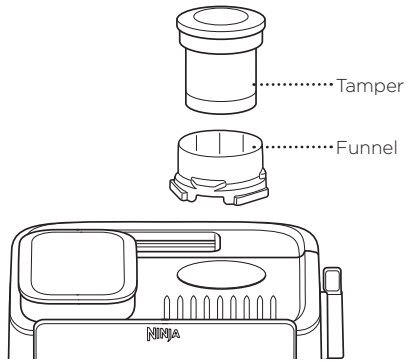


ACCESSORIES

1 Double Basket
2 Portafilter
3 Cleaning Disc
4 Cleaning Brush
5 Funnel
6 Assisted Tamper
7 Cleaning Tablets
8 Descale Powder
9 Water Hardness Test Strip

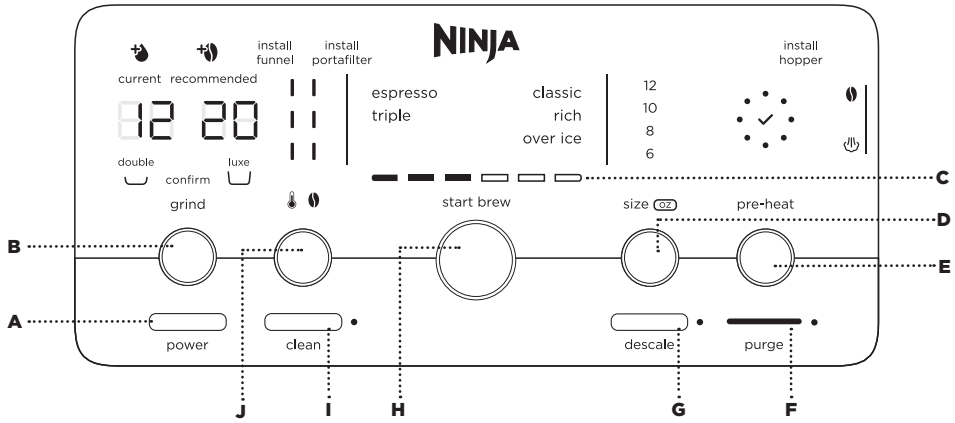


ACCESSORIES NEST FOR EASY STORAGE



USING THE CONTROL PANEL*

A POWER Button
B GRIND/CONFIRM Button
C Progress Bar
D SIZE Selection Button
E PRE-HEAT Button
F PURGE Indicator
G DESCALE Button
H Centre Dial/START BREW Button
I CLEAN Button
J TEMPERATURE/STRENGTH Button



*Functions may vary by model.

INTELLIGENT NOTIFICATIONS

The machine will display an intelligent notification if an action is needed:

- ADD BEANS
- INSTALL PORTAFILTER
- INSTALL FUNNEL
- INSTALL HOPPER
- ADD WATER
- PURGE
- DESCALE*
- CLEAN*

*The CLEAN and DESCALE buttons will illuminate to let you know you need to run the respective cycle.

GETTING STARTED: BEFORE YOUR FIRST BREW

REMOVE ACCESSORIES & PARTS FROM PACKAGING

- To start, remove all accessories and parts from packaging. Ensure that all accessories and parts are removed from the packaging before discarding packaging.
- When removing the machine from packaging, be sure to remove all tape from machine. Tape will be on all sides of the machine.

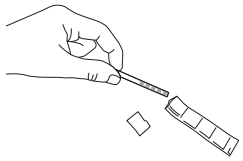
CLEAN ACCESSORIES BEFORE USE

- After removing all accessories and parts from the packaging, thoroughly clean all parts by hand-washing and dry thoroughly.

WATER HARDNESS TEST

All water has minerals that can cause buildup in the machine over time. These minerals are referred to as water hardness, and will impact how often you will need to descale the machine. Doing this test will ensure the machine recommends a descale at the right time.

1 Remove test strip from pack.



2 Completely submerge the water test strip in the water you plan on using with the machine for 5–10 seconds.

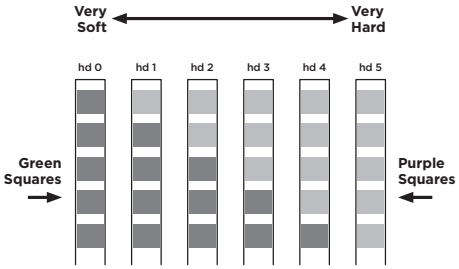


3 Pull test strip out and lightly shake it.



4 Place test strip on a dry, flat surface and wait 1 minute for test strip to display results.

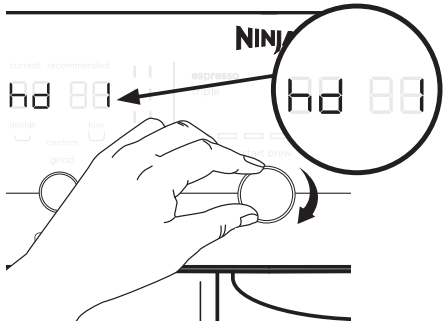
5 After 1 minute, you will see 0–5 purple squares appear. This will indicate the water hardness level of the water (0 purple squares=level 0, 5 purple squares=level 5, etc.).



6 After identifying the water hardness level, plug in the machine.

7 Look at the left side of the control panel. It will display hd 5.

8 Rotate the centre dial to program the water hardness level by matching the number of purple squares on the test strip to the number displayed. (e.g., if the result is level 1, change the setting to hd 1).

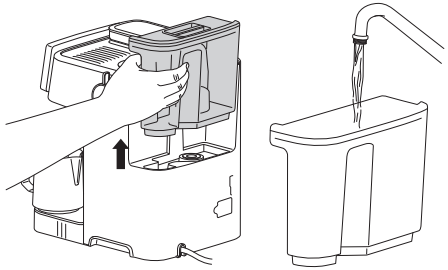


9 Press centre dial to confirm your setting.

NOTE: If you need to change the hardness level, purchase another test strip at ninjakitchen.eu. For more instructions on how to reset the water hardness, refer to the Additional Settings section.

FILL THE WATER RESERVOIR

- Before you begin, make sure the water reservoir is full of room-temperature or cold water. Be sure to fill up to but not exceeding the maximum fill line.

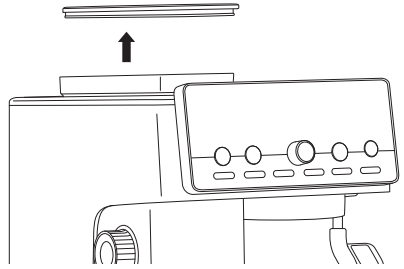


If at any point before a brew there's not enough water in the reservoir to brew your selected drink, the machine will indicate that you must ADD WATER. If you get an ADD WATER notification while brewing, add water to the reservoir and press **START BREW** to resume.

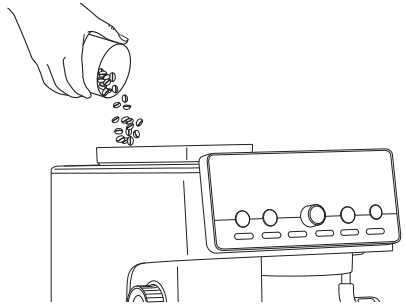
FILL THE BEAN HOPPER

When adding beans to the hopper, be sure the machine is unplugged.

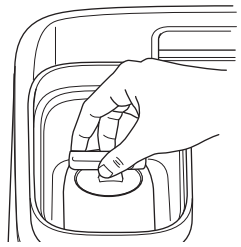
1 Remove the lid of the hopper.



2 Fill hopper with whole beans. **DO NOT** add pre-ground beans to bean hopper.



3 Ensure the handle in the hopper is in the locked position when installed on the hopper, then place lid securely back on the hopper.



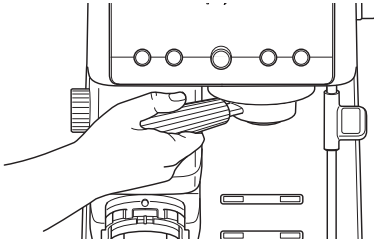
NOTE: DO NOT put any water in the grinder. If water does get in the grinder, please call us at support.ninjakitchen.co.uk immediately.

GETTING STARTED: BEFORE YOUR FIRST BREW CONT.

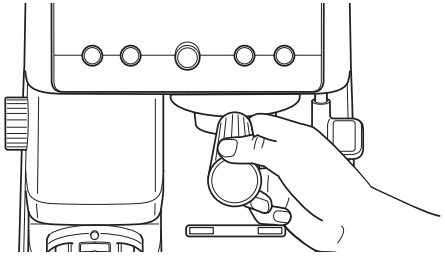
WATER FLUSH

Before you make your first drink, you must flush the machine. This is to condition the machine to prepare for brewing.

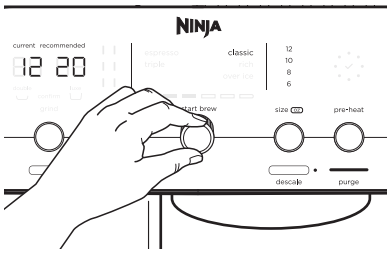
1 With the double basket installed, place portafilter in group head by aligning orange dot on portafilter with orange dot on group head.



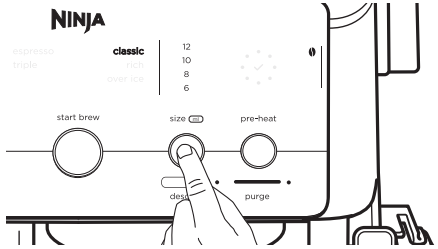
2 Fasten portafilter into group head until orange dot on portafilter aligns with lock arrow on group head.



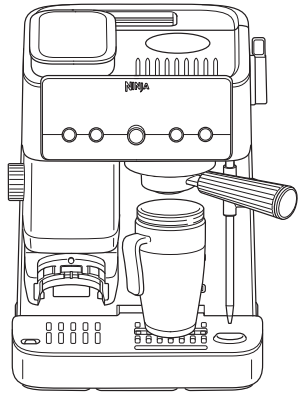
3 Turn the centre dial to select CLASSIC.



4 Press the **SIZE** button to adjust drink size to the largest available size. Ensure you have at least 400ml of water in the reservoir.



5 Place 400ml or greater cup underneath the portafilter.



6 Press **START BREW**. The machine will beep to signal the brew has started. The progress bar will illuminate to indicate the status of the brew. When finished, the machine will beep again.

7 Dispose the water you brewed and wash the cup.

BREWING ESPRESSO, DRIP COFFEE, AND COLD DRINKS

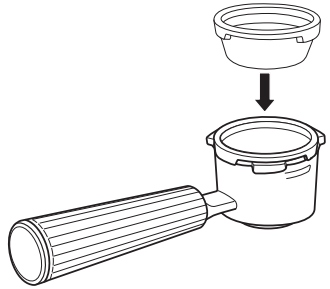
ESPRESSO/COFFEE BASKETS

1 The double basket comes pre-installed in the portafilter. It is used to brew Espresso and Coffee-based drinks.



Double
Espresso and coffee-based drinks

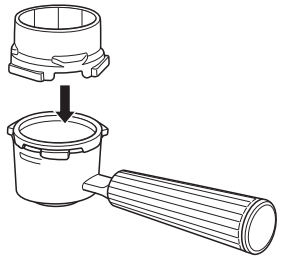
2 When installing the double basket, ensure that the large tab on the basket aligns with the large tab on the portafilter, and then press firmly into place.



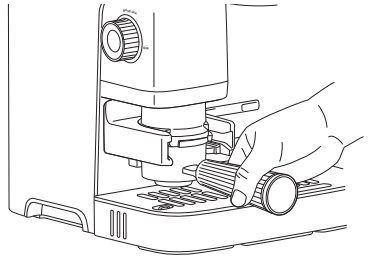
NOTE: Double basket comes pre-installed in portafilter.

PORTAFILTER INSTALLATION

1 Place funnel on portafilter, aligning the notches on the funnel with the notches on the portafilter. Push down until funnel locks into place in the portafilter. The funnel prevents grounds from overflowing during grinding and allows for a cleaner tamping process.



2 With the funnel on top of the portafilter, insert into the grinding cradle. Make sure it is level and fits securely. Once portafilter is installed in grinding cradle, it will be weighed. To ensure accurate weight, let go of portafilter.



3 The machine will display an animation. This is to indicate the machine is taring the portafilter to ensure it is dispensing the right amount of grounds. Then the control panel will illuminate the selectable brew options based on the basket that is installed.



NOTE: If you do not see this animation, remove the portafilter from the grinding cradle, power the machine off and on, and reinstall the portafilter in the grinding cradle, ensuring it is level and pushed all the way in.

4 Turn the centre dial to your desired brew.

BREWING ESPRESSO, DRIP COFFEE, AND COLD DRINKS CONT.

APPROXIMATE BREW VOLUMES

COFFEE VOLUMES		
	Classic Rich	**Over Ice (Must Fill with Ice Before Brewing)**
SIZES	175ml	175ml
	235ml	235ml

Outputs may vary by +/- 10%

ESPRESSO VOLUMES		
	Grounds Dose	**Output Volume**
Double Espresso	18 g	45ml

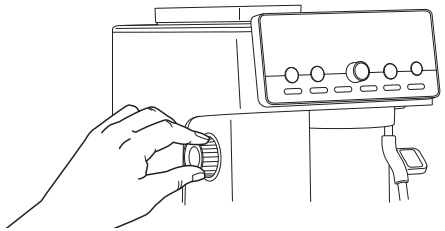
Outputs may vary by +/- 10%

NOTE: These are the preset espresso outputs. To adjust output, please refer to the Additional Settings section.

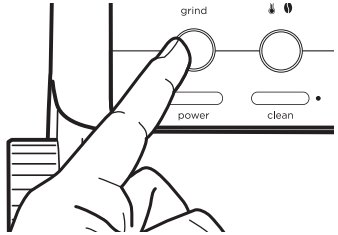
NOTE: Adjusting espresso brew strength will affect your brew volume. **Strength 1 will have a larger output than the default.** For more information, see Adjusting Brew Temp and Strength.

USING THE GRINDER

1 Once a brew is highlighted, Barista Assist Technology will recommend a grind size based on the beans and previous brew output. If you wish to follow the recommended size, use the grind dial on the side of the machine to change the **CURRENT** grind size to match the **RECOMMENDED** grind size.



2 Once you have selected your desired grind setting, press **GRIND** to begin grinding. The machine will beep to indicate that grinding has started. When finished, the machine will beep again signifying grinding is complete.



NOTE: Once a grind is complete, the machine will be set to the brew style and size that was selected for that grind. To change style and size, pour grounds out of portafilter, power the machine off and on, and select your desired brew.

UNDERSTANDING THE GRIND SETTINGS

What do the grind settings mean?

- The numbers on the left side of the control panel represent how coarse or fine the grind will be, with 60 being the coarsest and 1 being the finest. Coarser settings will work better for coffee drinks, and finer settings will work better for espresso drinks.
- Matching the recommended setting: this will bring the best flavors out of your chosen beans. The machine will adjust based on what beans you're using to ensure you are not over extracting or under extracting.

DIALING IN THE GRINDER FOR PROPER EXTRACTION

For espresso brews only

You may notice the recommended grind setting change. This is Barista Assist Technology adjusting the recommended grind setting to help you get proper espresso extraction. When using new beans for the first time or adding more beans, it may take 2–3 brews to reach the optimal grind setting. Over time, you may notice the recommended grind setting change to account for aging beans. This is normal. Ensure the current grind size matches the recommended grind size for proper espresso extraction.

NOTE: When changing from very coarse to very fine (or vice versa), you may hear the grinder turn on. This is to help prevent jamming in the grinder. This will only happen when the portafilter is installed in the grinding cradle.

TAMPING

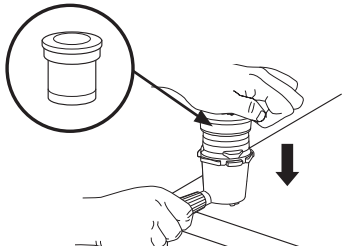
Be sure to tamp on all espresso drinks, 175ml and 235ml coffee drinks made in the double basket*, This is to ensure no grounds spill over the edge of the portafilter.



*Drink options may vary by model

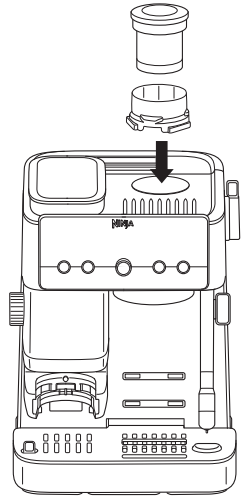
1 When grinding is complete remove the portafilter from the grinding cradle. Keep the funnel attached to the portafilter.

2 Place the portafilter on a solid, level surface, then place the assisted tamper inside the funnel. Ensure there is protection between the portafilter and surface. Press tamper all the way down until it meets the funnel.



NOTE: If tamping on top of a wooden or delicate material countertop, put towel down for protection.

3 Now that tamping is complete, remove both the tamper and funnel from the portafilter and store nested together on the top of the unit.

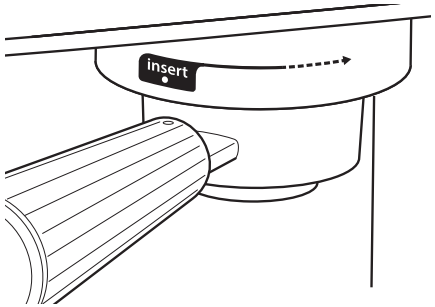


BREWING ESPRESSO, DRIP COFFEE, AND COLD DRINKS CONT.

BREWING

1 Place portafilter in group head by aligning orange dot on portafilter with orange dot on group head.

2 Fasten portafilter into group head until orange dot on portafilter aligns with lock arrow on group head.



NOTE: DO NOT brew without the drip tray inserted.

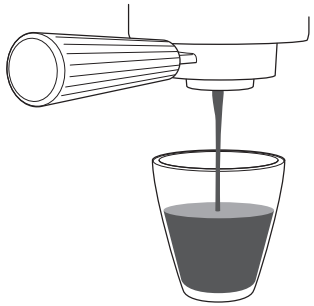
3 The brew style and size that was ground will still be selected on the control panel. Place a cup under the portafilter and press **START BREW**.

4 The machine will beep to indicate that the brew has started. The progress bar will illuminate indicating the status of the brew. When finished, the machine will beep again signifying the brew is complete.

NOTE: If you are using a smaller cup, use the adjustable cup tray to lift your cup closer to the group head to reduce splatter.

PROPER EXTRACTION

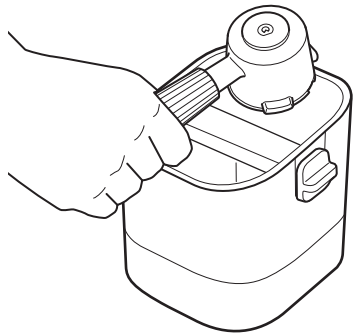
- Drink will pour out at a slow, consistent rate.
- You will see a caramel-colored liquid pouring out. That is the crema.
- There will be a layer of crema on top of your drink. Feel free to tilt your cup to see if the layer of crema is still completely visible. If you can still only see that caramel color, you have a properly extracted espresso shot.



ESPRESSO EXTRACTION			
	UNDER EXTRACTION	**OPTIMUM EXTRACTION**	**OVER EXTRACTION**
Grind	Too course	Optimum	Too fine
Tamp	Too light, use firmer tamp force	10–15kgs: a gentle lean using body weight	Tamp force cannot exceed 15kgs
Shot Time	Under 20 sec	28–38 sec	Over 38 sec
Colour	Coffee: Pale brown Crema: Light brown	Coffee: Rich caramel Crema: Golden caramel	Coffee: Dark brown Crema: Dark brown
Taste	Sour, acidic, watery	Rich, sweet, vibrant	Bitter, dry, burnt. Reduce Brew Temp
Volume	High volume, watered down	Double Espresso: 45ml	Little to low volume

AFTER YOUR BREW

When brew is complete, carefully remove portafilter from group head. Dispose of grounds by knocking the surface of the basket over a container or knock box (sold separately).



ADJUSTING YOUR BREW TEMP AND STRENGTH

ADJUSTING BREW TEMPERATURE

There are several methods and practices to help get your preferred temperature.

TEMP/STRENGTH Button

Before brewing, you can adjust the temperature using the TEMP/STRENGTH button. If TEMP is not already illuminated, press and hold the **TEMP/STRENGTH** button for 3 seconds.

Temperature Adjustments



Low temperature | **Medium temperature** | **High temperature**

The temperature of the drink will affect the extraction of the espresso and the flavor of your drink. For best results and proper extraction, we recommenced a low or medium temperature for darker roasts, and a medium or high temperature for light roasts.

Choosing the Right Cup

Ensure the cup you are using is appropriate for the size of your drink. For a hotter drink, use a cup that is a similar size to your drink. The thickness of the material your cup is made of will also affect the temperature of your drink. For a hotter drink, use a cup made of thinner material.

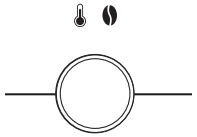
Pre-Heating Before You Brew

Running hot water through the group head and portafilter will help pre-heat them, as well as the machine for future brews. To further increase the temperature of your drink, run a water-only double shot of espresso through the portafilter into the cup you would like to brew your drink in. The temperature of your cup will impact the temperature of your drink. Discard the water, then dry the cup and portafilter. Then, proceed to brewing. See Water Flush for instructions.

ADJUSTING BREW STRENGTH

If you find your brew is tasting too weak or too strong for your liking, you can use the strength adjustment button.

To adjust brew strength, use the TEMP/STRENGTH button. If STRENGTH is not already illuminated, press and hold the **TEMP/STRENGTH** button for 3 seconds. The strength adjustment will work differently depending on if you are brewing espresso or coffee.



Espresso Strength Adjustments



Default: Taller, less concentrated: 4:1 water to grounds ratio | 2.5:1 water to grounds ratio | **Shorter, more concentrated:** 2:1 water to grounds ratio

NOTE: Adjusting your espresso brew strength will affect your brew volume output. Strength 1 will have a larger output than the default setting. **Use a larger cup than normal.**

Coffee Strength Adjustments



Mild: Fewer beans will be ground | **Default** | **Bold:** More beans will be ground

Coffee Flavor Adjustments

Barista Assist will recommend a grind size depending on brew style and size. Because not all beans are roasted the same, with the grind dial you have the opportunity to adjust the flavor profile.

Less Bitter: Decrease Grind Size

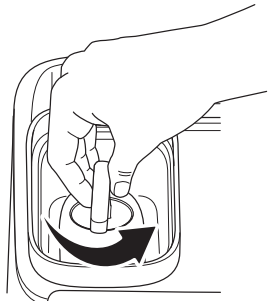
Less Sour: Increase Grind Size

It is recommended to clean out the grinder before switching beans. Please see instructions on how to clean the grinder in the Cleaning the Conical Burr Grinder page of the Periodic Maintenance section.

SWITCHING OUT BEANS

SWITCHING OUT BEANS

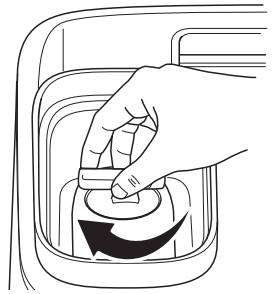
1 Unlock bean hopper by rotating handle counterclockwise.



2 Remove the bean hopper and pour out any leftover beans.

3 Place the hopper back on the machine.

4 Lock bean hopper back in by rotating handle clockwise.



5 Place the portafilter with the funnel attached in the grinding cradle.

6 Press and hold the **GRIND** button to clear any leftover beans.

7 Add new beans into the bean hopper.

NOTE: For best practice, if changing bean or roast type, reset Barista Assist Technology using the instructions in the "Additional Settings" menu, prior to dialing in the new beans.

MANUAL FROTHING

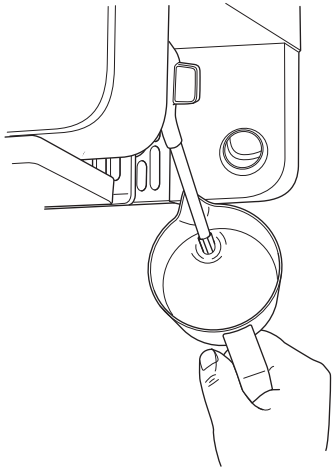
BEFORE YOU FROTH

1 Fill the milk jug with the desired amount of milk, but do not exceed the max fill line.

2 Prepare a damp cloth to wipe the steam wand immediately after frothing.

3 Preheat the machine by pressing the **PRE-HEAT** button. The check mark will illuminate when ready.

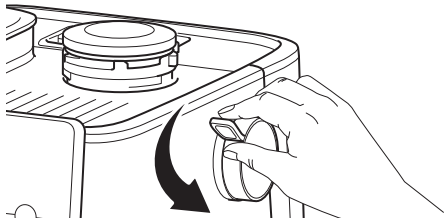
4 Place the wand tip in the milk jug between 2 and 4 o'clock, about a finger's width away from the jug wall, and just below the surface of the milk.



SCAN HERE for frothing how-to video.

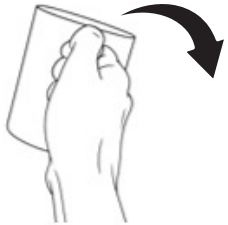
FROTHING

5 **Turn on Steam:** Once pre-heated, place the steam wand in the milk jug (refer to BEFORE YOU FROTH step 4 for proper positioning). Turn the manual valve on the right side of the machine to the **STEAM** position to release steam.

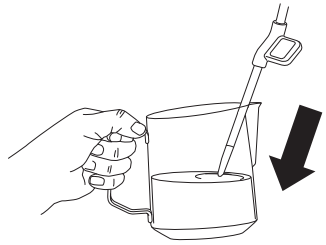


CAUTION: Hot steam and hot liquids will cause burns and scalds.

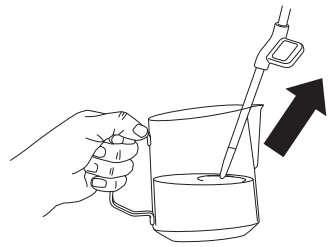
6 **Form the Vortex:** Hold the jug steady. Allow the milk to begin spinning to form a vortex. If the milk doesn't spin, tilt your wrist slightly (like turning a doorknob) while keeping the wand tip below the milk surface.



7 **Introduce Bubbles:** Lower the jug slightly until the wand tip is near the surface and you hear a gentle paper-tearing sound. Froth for:
- 5–7 seconds for thin froth
- 8–12 seconds for thick froth



8 **Add Heat and Texture:** Lower the wand slightly deeper into the milk by lifting the jug. Continue heating until the jug becomes too hot to touch with the palm of your hand.



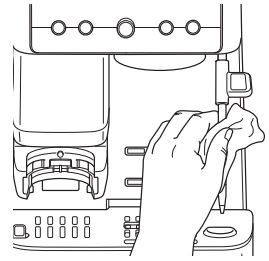
9 **Turn Off Steam:** Turn the manual valve back to **BREW** position to turn off steam before removing the wand.

NOTE: DO NOT froth milk directly into the espresso or coffee; always froth in the milk jug and pour the froth into the espresso or coffee base afterward.

NOTE: DO NOT froth without drip tray inserted.

AFTER FROTHING

1 Use the damp cloth to wipe down the steam wand.



2 Return the wand to its down position and turn the manual valve to **STEAM** to purge the inside of the wand for 10 seconds before returning to **BREW** mode.

NOTE: When out of water, the machine will not purge. Be sure to turn the valve back to **STEAM** when adding more water to run a full purge.

3 Tap the bottom of the jug on the counter and swirl to remove large bubbles. Pour the milk over your espresso or coffee and enjoy.

FROTHING BEST PRACTICES

- Froth Quality: Ideal froth has a glossy, paint-like texture suitable for latte art.
- Use cold, fresh milk with higher fat content for best results.
- For plant-based options, choose barista-specific milks designed for texturing.
- If Froth is Too Thin: You may have under-aerated the milk. Add 2–3 more seconds in Step 7.
- If Froth is Too Thick: Move to Step 8 sooner and aerate for less time.
- If Milk is Too Cold: Heat until the jug is too hot for the palm of your hand.
- If Milk is Too Hot: Stop frothing slightly earlier to prevent scorching.

PERIODIC MAINTENANCE

IMMEDIATELY AFTER BREW CLEANING

- When brew is complete, carefully remove portafilter from group head. Dispose of grounds by knocking the surface of the basket over a container or knock box (sold separately).
- For best results, be sure to clean out the portafilter and basket between each use.
- Remove basket from portafilter. Hand-wash both items with soapy water to remove all coffee oils. Be sure basket is dry before brewing again.
- After you froth, wipe the wand with a damp cloth before pushing it back into its down position.
- Push the steam wand into its down position and turn the manual valve to **STEAM** to flush out the wand after frothing.
- Empty the drip tray when the orange empty indicator rises enough to become visible.
- Periodically hand-wash the drip tray and air-dry thoroughly.
- Periodically clean the base of the machine with a damp cloth.

CLEANING THE ACCESSORIES

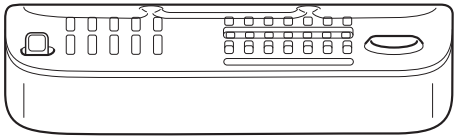
Dishwasher-Safe Parts:

Funnel, cleaning disc and all drip tray components.

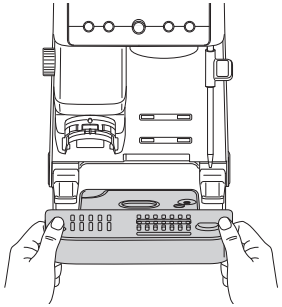
NOTE: DO NOT submerge non-dishwasher-safe parts or accessories in water.

EMPTYING THE DRIP TRAY

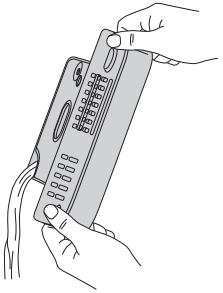
As you brew, the drip tray will fill up. When the orange empty indicator rises enough to be visible, it's time to empty the drip tray.



1 Remove the drip tray from the machine by pulling tray away.



2 Carefully move the drip tray to the sink and pour water out through the pour spout.



3 Insert drip tray back into the machine.

NOTE: Empty indicator is removable.

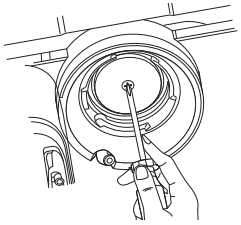
REMOVING THE SHOWER SCREEN AND REPLACING THE RUBBER GASKET

If you notice your brew quality diminish over time, remove the shower screen and clean it thoroughly.

If you experience leaking around the portafilter during a brew when the handle is fully tight, you may need to replace the gasket.

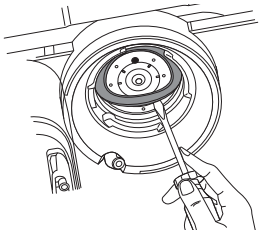
Be sure that the machine is turned off and unplugged before proceeding.

1 Using a Phillips-head screwdriver, remove central screw on shower screen, then remove shower screen.



2 Once removed, clean the shower screen with soap and water.

3 Remove rubber gasket from group head with flathead screwdriver. Inspect gasket for any wear or tearing, and replace with a new gasket if needed (available for purchase on **ninjakitchen.eu**).



4 Insert shower screen back into group head and secure in position with screw.

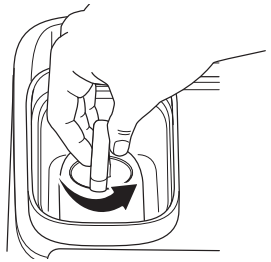
PERIODIC MAINTENANCE CONT.

CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

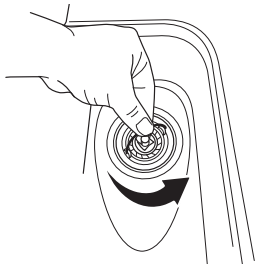
To prevent clogging and ensure the highest quality output, it is recommended to clean your conical burr grinder weekly at a minimum for daily use. For dark roast, decaf and other oily bean types, it is recommended to clean the grinder more often. For less than daily use, clean your grinder monthly at minimum or anytime you swap out or refill the beans.

Be sure that the machine is turned off and unplugged before proceeding.

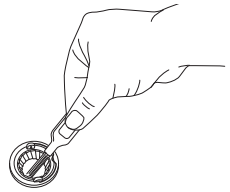
1. Remove all beans from the bean hopper. See Switching Out Beans for reference.
2. Ensure the bean hopper is installed and locked. Clear out any leftover beans on top of the grinder by performing a "purge", following these instructions. First, set the grind size to 60 and insert the portafilter into the grinding cradle. Press and hold **GRIND**. Once grinding begins, continue holding the button for about 10 seconds or until there is a noticeable change in noise. This will grind away and remove any material left in the grinder. If there is still residue left on the burr, sweep it off with the included cleaning brush and perform another purge if necessary.
3. Turn off and unplug the machine. Remove bean hopper by lifting handle and turning to counterclockwise.



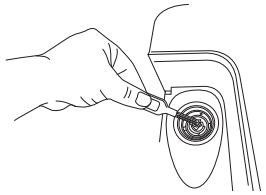
4. Remove upper burr by rotating counterclockwise, aligning the orange arrow on the burr grinder with the orange arrow labeled ALIGN on the machine. Once aligned, lift upper burr out.



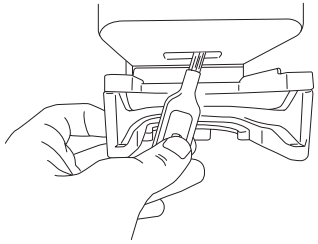
5. Clean removed burr grinder with brush.



6. Then, clean burr grinder attached to machine with cleaning brush.



7. Be sure to clean the inside of the grinding cradle as well.



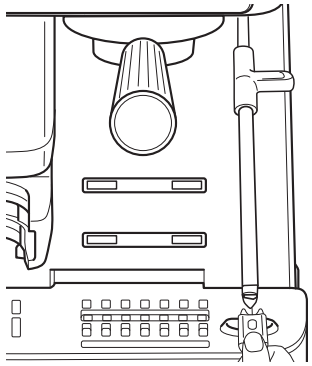
NOTE: DO NOT allow burrs to come into contact with water.

NOTE: When cleaning the burr grinder attached to the machine, only use the cleaning brush.

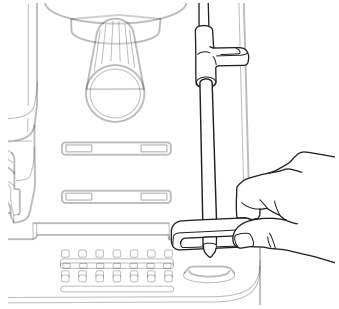
CLEANING THE STEAM WAND

Over time, material can build up in the steam wand.

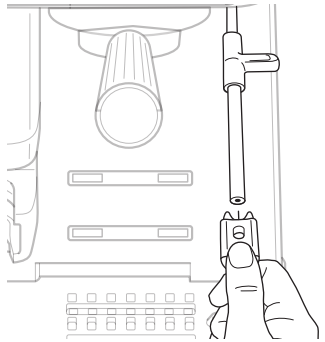
1. Remove the cap on the bottom of the cleaning brush to access the needle.
2. Use the needle to remove any material from the steam wand tip.



3. For a deeper clean, use the wrench in the middle of the cleaning brush to remove the steam wand tip.



4. Use the needle to remove any material from inside the steam wand and steam wand tip.



5. After cleaning, run a purge to clear out any excess material.

DESCALING AND CLEAN CYCLE

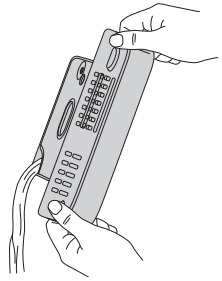
DESCALING

Time to complete: *approximately 90 minutes*

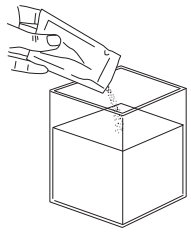
When the DESCALE light illuminates, you must run a descale cycle. If a descale isn't performed after the light turns on, drink quality will diminish and the machine may clog and stop working.

Descaling breaks down and removes limescale and mineral buildup inside the machine. Doing this will help maintain peak performance if routinely performed with a descale solution whenever the DESCALE light turns on.

1 Ensure the drip tray is completely emptied, as some of the water brewed from the descale cycle will be deposited into the drip tray. **Not emptying the drip tray may cause overflow.**



2 Dissolve the provided Ninja descale powder in a separate container with 1.1L of water. Pour solution mixture into water reservoir.



OR

Fill the water reservoir with 475ml of white vinegar, then fill the reservoir to the descale line with water.

3 Insert the double basket into the portafilter.

4 Fasten the portafilter into the group head.

5 Place milk jug on the drip tray with the steam wand inside.

6 Turn the manual valve to the **STEAM** position, then press the **DESCALE** button.

7 Press the **CENTRE DIAL** to start the descale cycle.

8 The first part of the descale cycle will flush solution through the steam wand for approximately 30 minutes*. The machine will beep when this portion is complete.

9 Once the first part of the cycle is complete, remove the milk jug and empty the contents. Hand-wash with warm, soapy water to remove any residual solution.

10 Turn the manual valve to the BREW position.

11 Place an empty cup (at least 475ml) under the portafilter.

12 Press the **CENTRE DIAL** to continue the second part of the cycle. The machine will flush solution through the portafilter for approximately 60 minutes*. The machine will count down the remaining time on the control panel.

13 The machine will beep indicating when the descale cycle is complete.

14 After the cycle is complete, remove the portafilter and drip tray with caution, as there will be water in each.

15 Empty the contents of each and hand-wash with warm, soapy water to remove any solution that could affect the flavor of your coffee.

16 Fill the reservoir with fresh water up to, but not exceeding, the max fill line.

17 Install the drip tray back on the machine and install the portafilter in the group head. **DO NOT** install the milk jug.

18 Flush the group head by running a CLASSIC brew in the largest size available.

19 Then, with the milk jug uninstalled, flush the steam wand by turning the manual valve to **STEAM** and allowing steam to pass through the wand.

NOTE: After running a descale, immediately wipe down any splatter to prevent surface staining.

*Times may vary.

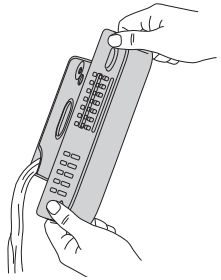
RUNNING A CLEAN CYCLE

Time to complete: *approximately 6 minutes*

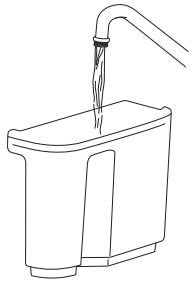
A clean cycle flushes out residual oils or grounds that are built up in and around the group head. The CLEAN light will automatically illuminate to indicate when a clean cycle is required. You may also run a clean cycle if you notice a change in brew quality. The clean cycle requires the cleaning disc (included with the machine and storable in the accessory storage) and a cleaning tablet (also included and available for purchase on ninjakitchen.eu).

Follow these steps to run a clean cycle:

1 Ensure the drip tray is completely empty as the water brewed from the clean cycle will be deposited into the drip tray. **Not emptying the drip tray may cause overflow.**



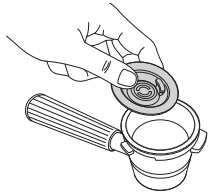
2 Fill the water reservoir up to but not exceeding the max fill line.



3 Insert the double basket in the portafilter.

NOTE: Empty indicator is removable.

4 Place the cleaning disc on top of the double basket, with the handle facing up.



5 Place 1 cleaning tablet in the centre of the cleaning disc.



6 Fasten the portafilter in the group head.

7 Press the **CLEAN** button, then press the centre dial to start the clean cycle.

8 The machine will start the process of backflushing the shower screen and group head and depositing the water and sediment from the clean cycle into the drip tray.

9 The clean cycle will take approximately 6 minutes to complete. The machine will beep when the clean cycle is complete.

10 After the clean cycle is complete, remove both the portafilter and drip tray with caution, as there may be water in both. Hand-wash with warm soapy water.

BEST BREWING PRACTICES

- For best results, use freshly roasted coffee beans.
- When purchasing coffee beans, it's best to buy a bag with a "Roasted On" date rather than a "Best Before" date to ensure quality and freshness.
- We recommend you use any coffee beans within 20 days of the "Roasted On" date.
- When changing to a different bean, fully remove previous beans before proceeding. See the Switching Out Beans section for more information.
- Always match the current to the recommended grind setting.
- To increase the brew temperature, run a water flush before making your drink.
- Keep your machine clean by using the brush to wipe off any debris.
- Use filtered water.
- Dial in the grinder whenever switching out beans.
- Keep machine on a stable surface.
- Empty drip tray frequently.
- After you grind and before you start brewing, the machine will start to heat up. Place your mug on the heated cup tray to warm it up.

BEST FROTHING PRACTICES

- For best results with plant-based milk, use the barista or full-fat version.
- For dairy milk, we recommend using whole milk.
- Milks that are UHT-treated (Ultra High Temperature) may have varying results.
- Coconut milk can be heated up but will not make stable froth.
- For best results use cold milk or milk out of the refrigerator.
- For best results make sure the milk jug is at room-temperature before frothing.
- Wipe steam wand with a damp cloth immediately after use to prevent milk from sticking.
- Before turning off the machine, push the steam wand back into the down position and turn the manual valve to STEAM for 10 seconds to allow it to purge.
- For best foams and latte art, tap and swirl the milk jug prior to pouring milk.

ADDITIONAL SETTINGS

The additional settings menu offers additional options to customize your machine and is accessible by pressing and holding the **DESCALE** button for 3 seconds.

Item Number	TOPIC	OPTIONS
_h01	Beeps: Turns all beeps on or off	ON: Leave beeps on (default) OFF: Turns beeps off
_h02	Eco Mode: Saves power by turning boiler off after brewing.	ON: Turns Eco Mode on OFF: Leaves Eco Mode off (default)
_h03	Recommended Grind Size: Turns recommended grind setting display on or off	ON: Leaves display on (default) OFF: Turns display off
_h04	Barista Assist Technology Reset: Resets recommended grind setting to default setting	NO: Keeps your current settings (default) YES: Resets your settings
_h05	Factory Settings Reset: Reset all variables on the machine to default settings	NO: Keeps your current settings YES: Resets your settings
_h06	Froth Temperature: Adjusts the steam temperature while frothing	LO: Low M: Medium HI: High
_h07	Hard Water: Brings the hard water test menu up to reset your water hardness	hd 0: strip has 0 purple boxes hd 1: strip has 1 purple boxes hd 2: strip has 2 purple boxes hd 3: strip has 3 purple boxes hd 4: strip has 4 purple boxes hd 5: strip has 5 purple boxes

1. Navigate through these topics by turning the centre dial. Press **START BREW** to select your desired topic.
2. Once you select into a topic, turn the centre dial to get to your desired option and press **START BREW** to make your selection.
3. After a selection is made, you will hear a beep and return to the menu screen. Please note that the machine will not beep if beeps are turned off.
4. You can exit the menu by pressing the **DESCALE** button again.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Why is there no water coming out of the portafilter?

Several factors could affect the volume of water dispensing from the portafilter:

- Not enough water in the reservoir: Ensure the water reservoir is filled to the min line before starting a brew.
- The water reservoir is not seated firmly: Check that the water reservoir is firmly seated in its place on the back of the machine.
- The machine is warming up/reaching the operating temperature: Please allow a short time for the machine to warm up before it dispenses.
- The grind size is too fine: Let the brew time out and follow the recommended grind setting on your next brew.
- The machine needs to be descaled: Follow the instructions under the Cleaning & Maintenance section.

Why is the espresso stream small/flowing slowly?

There could be several reasons behind this:

- The grind size is too fine: Let the brew time out and follow the recommended grind setting on your next brew.
- Basket cleanliness: Before grinding, ensure the basket is free of any clogs or debris that could impede the flow.
- The machine needs to be descaled: Follow the instructions under the Cleaning & Maintenance section.

Why is the espresso stream flowing very fast?

- The grind size is too coarse: Let the brew time out and follow the recommended grind setting on your next brew.
- Coffee is tamped too lightly: When tamping, make sure to place the portafilter on a level surface. Place the assisted tamper inside the funnel and push down on it until you feel the tamper contact the funnel.

Why does the espresso run around the edge of the portafilter?

- Portafilter is not inserted into the group head correctly: Place portafilter into group head by aligning orange dot on portafilter with orange dot on group head. Fasten portafilter into group head until orange dot on portafilter aligns with lock arrow on group head.
- There are coffee grounds around the basket rim: Clean unwanted grounds from the edge of the basket and portafilter to ensure portafilter sits properly in group head.
- The group head seal needs to be replaced: Contact Customer Service at support.ninjakitchen.co.uk.

Frothing does not start.

- Machine has not reached operating temperature: Please allow a short time for the machine to warm up before frothing begins.
- Not enough water in the reservoir: Ensure the water reservoir is filled up to the min. line.
- The water reservoir is not seated firmly: Check that the water reservoir is firmly seated in its place on the back of the machine.

Coffee is not hot enough.

- Preheat the portafilter: Rinse the portafilter under hot water before grinding. Please make sure that the basket is completely dry before grinding.
- Preheat the cup: Rinse the cup under hot water before brewing to increase the temperature of the brew.
- Adjust water temperature: See the Adjusting Brew Temperature section.
- The machine needs to be descaled: Follow the instructions under the Cleaning & Maintenance section.

My drink is too bitter/acidic.

- Match grind setting: Use the grind dial on the side of the machine to match the Current grind setting to the Recommended grind setting on the control panel before grinding.
- Change ratio: To increase/decrease the grounds-to-water ratio, please refer to the Additional Settings section.
- Change the brew temperature: For dark-roast beans, we recommend using the low or medium temperature setting. For medium- or light-roast beans, we recommend using the medium or high temperature setting.

TROUBLESHOOTING GUIDE CONT.

Why am I not getting any crema?
- Coffee is tamped too lightly: When tamping, make sure to place the portafilter on a level surface. Place the assisted tamper inside the funnel and push down on the tamper until you feel it contact the funnel.
- The grind size is too coarse: Let the brew time out and follow the recommended grind setting on your next brew.
- Coffee beans are not fresh: Bean freshness will impact the crema quality. When purchasing coffee beans, it's best to buy a bag with a "Roasted On" date rather than a "Best Before" date to ensure quality and freshness. We recommend you use coffee beans within 20 days of the "Roasted On" date.
- Basket may be clogged/holes are blocked: Ensure you are cleaning the baskets frequently. Make sure none of the holes in the bottom of the basket are clogged with grounds.

Why does the drip tray fill quickly?
- To ensure the machine maintains the ideal pressure for espresso, during a brew, some water will bypass into the drip tray. This is normal.
- The machine will automatically purge water from the steam wand into the drip tray after each froth. This is to clean the inside of the steam wand.
- The drip tray is designed to hold the water bypass from the creation of up to 6 cappuccinos.

Why does the machine make a pulsing/thumping sound while brewing?
- Not enough water in the reservoir: Ensure the water reservoir is filled up to the min. line.
- The water reservoir is not seated firmly: Check that the water reservoir is firmly seated in its place on the back of the machine.
- If the reservoir has water filled over the min. line and is seated firmly, some water pump noise is considered normal.
- You may also hear this noise while frothing. This is normal.

Machine is leaking.
- The machine will automatically purge water from the steam wand into the drip tray after each froth. This is to clean the inside of the steam wand.
- Drip tray is full: Check the empty indicator to see if you need to empty the drip tray. Follow the instructions under the Cleaning & Maintenance section.
- The water reservoir is not seated firmly: Check that the water reservoir is firmly seated in its place on the back of the machine.
- Group head seal needs to be replaced: Contact Customer Service at support.ninjakitchen.co.uk.

Machine has no power.
- Ensure the machine is plugged into a working outlet.
- After plugging the machine in, press the **POWER** button.
- To save power, the machine will automatically shut off after 20 minutes.

There are no coffee grounds coming from the grinder.
- Check if you have beans in the bean hopper.
- Press **GRIND** to begin grinding.
- If there are beans in the bean hopper and you are getting an ADD BEANS notification, unplug the machine and gently push the beans down toward the burrs.
- Ensure the bean hopper is securely and properly inserted.
- Ensure the portafilter with the funnel assembled is properly installed into the grinding cradle. Remove and reinsert to ensure it is installed correctly.
- Using the cleaning brush, clear out any material sitting inside the grinding cradle.

Grinder is making a loud noise.
- If the grinder is making a loud noise, it could be due to unintended debris. Use only whole beans in the grinder and avoid putting cold or frozen beans in.

Portafilter will not insert into group head.
- Portafilter is not properly aligned: Place the portafilter into the group head by aligning the orange dot on the portafilter with the orange dot on the group head. Fasten the portafilter into the group head until the orange dot on the portafilter aligns with the lock arrow on the group head.
- Coffee is tamped too lightly: When tamping, place the portafilter on a level surface. Place the assisted tamper inside the funnel and push down on the tamper until you feel it contact the funnel.

Unable to lock bean hopper in position.
- This may be caused by the grinder being blocked by beans or moisture clogging the grinder. Try clearing any beans blocking the grinder and ensure the grinder is dry and free from moisture.

I matched the grind setting, but the output was not good.
- Refer to Dialing in Your Grinder for Proper Extraction section.

Bean hopper will not fit back onto the machine.
- Ensure beans on top of the grinder are not blocking the hopper from seating properly. If beans are blocking the hopper, you may need to clear them before reseating the hopper on the machine.

Milk froth is not hot enough.
- Steam wand is clogged.
  - Remove tip of wand with the wrench on the brush.
  - Use needle on the bottom of cleaning brush to clean inside of wand.

Milk froth is too thin or thick.
- Milk type: Different milks have different fat contents. The higher the fat content of the milk, the thicker the froth will be.
- For additional froth information, refer to the Best Frothing Practices section.

My drink is smaller/larger than expected.
- If you're brewing an espresso drink, you can change the grounds-to-water ratio. Please refer to the Adjusting Your Brew Temp and Strength section.
- Finer grind settings for espresso may result in smaller outputs if Barista Assist Technology is not followed.
- If you're brewing a coffee drink, select the desired size using the SIZE button before grinding.
- Basket may be clogged/holes are blocked: Ensure you are cleaning the baskets frequently. Make sure none of the holes in the bottom of the basket are clogged with grounds.
- The machine needs to be descaled: Follow the instructions under the Cleaning & Maintenance section.

My grinder is not working properly.
- The grinder becomes jammed when the machine is unable to grind due to grind size being too fine for hard textured beans such as light roasts.
- To clear out a jam, first remove and empty out the bean hopper. Reinstall the bean hopper, lock it and set the grind size to 60. With the portafilter in the grinding cradle, press and hold **GRIND**. This should grind away and remove any material in the grinder that is causing the jam. If this fails to resolve the jam, please contact customer service.

My grinder is not producing enough grounds.
- When the grinder is not dosing enough grounds, this could indicate a clog. A clog is when the grinder has a buildup of residue or grounds. Often occurring from the frequent use of oily or softer beans, such as dark roasts. This will be indicated by a low output of coffee grounds and the add beans indicator lit while there are beans in the hopper. If you see the add beans indicator lit up while beans are in the hopper, you can confirm a clog by removing the bean hopper, seeing both whole beans and bean particles on the burr grinder.
- To clear the clog, first, turn off and unplug the machine. Remove and empty out the bean hopper. With the cleaning brush, carefully brush out the inside of the grind shoot, using either the bristles or the backside of the brush to loosen the clog. The grounds residue should loosen and grinding should operate normally once the bean hopper is reinstalled and the machine is plugged back in. If not, please contact customer service. To prevent further clogging, ensure the grinder is set to the recommended grind size.

NOTE: If you press the **GRIND** button and the grinder does not start and you do not hear any noise from the machine. Turn off your machine and allow for the machine to fully cool for 10 minutes before attempting to initiate another grind.

NOTE: Avoid using flavored beans. Added oils and sugars on the beans can increase residue build up in the grinder, increasing the recommended frequency of cleaning.

TROUBLESHOOTING GUIDE CONT.

ALL ERROR MESSAGES (ADD WATER, ADD BEANS, ETC.)

ADD WATER notification.

- Ensure there is water in the reservoir. If the reservoir is empty, add fresh water to the reservoir and then press **START BREW** to resume the brew.
- If the reservoir is filled with water, remove and reseat the reservoir and then press **START BREW** to resume the brew.

ADD BEANS notification.

- Check if there are enough beans in the bean hopper to make your drink.
- If there are beans in the bean hopper, and you are getting an ADD BEANS notification, unplug the machine and gently push the beans down toward the burrs.

INSTALL PORTAFILTER notification.

- Make sure the portafilter is sitting flat on the grinding cradle.
- Make sure portafilter is pushed all the way back in grinding cradle.
- Use the cleaning brush to ensure grinding cradle is clear of any grounds.
- Unplug the machine and plug it back in.

INSTALL FUNNEL notification.

- Ensure funnel is properly installed on portafilter by aligning the notches on the funnel with the notches on the portafilter.
- When inserting portafilter into grinding cradle, ensure funnel is attached to portafilter.
- Unplug the machine and plug it back in.

INSTALL HOPPER notification.

- Lock bean hopper in by rotating handle clockwise.
- If issue continues, please unlock the hopper by turning the handle counterclockwise. Lift the bean hopper off the base and reseat it firmly onto the base. You may need clear beans from the top of the grinder before reinstalling the bean hopper in order to seat it properly. Lock the bean hopper by turning the handle clockwise.

DESCALE notification.

- It is time to descale the machine. Refer to Descaling in the Cleaning & Maintenance section.

CLEAN notification.

- It is time to run a clean cycle. Refer to Running a Clean Cycle in the Cleaning & Maintenance section.

Er.

- If the control panel displays “Er” and then a number (ex. “Er 03”), contact Customer Service at support.ninjakitchen.co.uk.

PRODUCT REGISTRATION

Please visit registeryourninja.co.uk to register your new Ninja product within twenty-eight (28) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase, and model number along with your name and address.

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

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit **ninjakitchen.eu.**

MANUFACTURER’S GUARANTEE

The Ninja 2 Year Guarantee

When a consumer buys a product in the UK, they get the benefit of legal rights relating to the quality of the product (your “legal rights”). You can enforce your legal rights against your retailer, including Ninja if you bought your Ninja kitchen appliance from ninjakitchen.eu. However, at Ninja we are so confident about the quality of our products that we give the owner an additional, free parts and labour manufacturer’s guarantee of up to 2 years.

The guarantee it comes with is an important consideration - and reflects how much confidence the manufacturer has in its product and manufacturing quality.

The manufacturer’s guarantee does not affect your legal rights.

How long are new Ninja machines guaranteed for?

Our manufacturer’s guarantee lasts for one year from the date of purchase as standard, or for two years if you register your purchase with us within 28 days.

How do I register my Ninja guarantee?

If you have purchased your Ninja kitchen appliance directly from ninjakitchen.eu your guarantee is registered automatically. If you bought it from anywhere else in the UK, you can register your guarantee online within 28 days of purchase.

- To register online, please visit **ninjakitchen.eu/register-guarantee** or scan the QR code on the back cover.
- Keep a note of the date you purchased the machine.

IMPORTANT:

- Keep your receipt if you bought your Ninja kitchen appliance from anywhere except ninjakitchen.eu. You will need it to claim under your guarantee.
- The free Ninja guarantee only applies in the UK.

What are the benefits of registering my free Ninja guarantee?

When you register your guarantee, you will get an extra year of cover. We’ll also have your details to hand if we ever need to get in touch. If you further agree to receive communications from us, you can also receive tips and advice on how to get the best out of your Ninja kitchen appliance and hear the latest news about new Ninja technology and launches.

What is covered by the free Ninja guarantee?

Repair or replacement (at Ninja’s discretion) of your Ninja machine, including all parts and labour.

What is not covered by the free Ninja guarantee?

- Normal wear and tear.
- Accidental damage or faults caused by negligent use or care, misuse, neglect, careless operation or handling of the Ninja kitchen appliance which is not in accordance with the Ninja Operating Manual supplied with your machine.
- Damage caused by use of the Ninja kitchen appliance for anything other than normal domestic household purposes.
- Damage caused by use of parts not assembled or installed in accordance with the operating instructions.
- Damage caused by use of parts and accessories which are not Ninja Genuine Components.
- Faulty installation (except where installed by Ninja).
- Repairs or alterations carried out by parties other than Ninja or its agents.

How can I claim under the free Ninja guarantee?

Contact our customer service helpline on 0800 862 0453. For service hours please visit our website under ‘Contact Us’. It’s free to call, and you’ll be put straight through to a Ninja representative. You’ll also find online support at **https://support.ninjakitchen.eu/.** The Ninja representative will go through some troubleshooting with you, and if we conclude that the item has failed, we will send you a replacement part or a returns label to send the defective item back to us free of charge. When you have delivered the defective product to us, we will send you a replacement.

Please remember that **the item will need to be boxed when you return it to us**. It can be any suitable box, it does not have to be the original packaging.

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

Ninja spares and accessories are developed by the same engineers who developed your Ninja kitchen appliance. You’ll find a full range of Ninja spares, replacement parts and accessories for all Ninja machines at **www.ninjakitchen.eu**. Please remember that damage caused by the use of non-Ninja spares may not be covered under your guarantee.

GRACIAS
por comprar Ninja Luxe Café Mini

REGISTRA TU COMPRA

ninjakitchen.eu/register

Escanea el código QR con un dispositivo móvil

ANOTA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de gama: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el comprobante)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Potencia: 1650 W
Capacidad del depósito de agua: 1,5 l
El consumo de energía en modo espera es de 0,5 W.
La cafetera activará el modo espera automáticamente tras 20 minutos de inactividad.

NOTA: El número de modelo y el número de gama figuran en la etiqueta del código QR, que se encuentra en la parte trasera de la cafetera junto al cable.

LEE ESTE DOCUMENTO CON ATENCIÓN Y GUÁRDALO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Este manual de instrucciones se ha diseñado para ayudarte a entender perfectamente el funcionamiento de tu nueva cafetera Ninja Luxe Café. Si tienes alguna pregunta, ponte en contacto con un especialista de Ninja Luxe Cafe llamando al 900 839 453.

Ninja es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC.

SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150, Thorpe Park, Century Way, Leeds, Inglaterra, LS15 8ZB (Reino Unido)
Teléfono: 0800 862 0453
ninjakitchen.eu

SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Fráncfort del Meno (Alemania)

Las ilustraciones pueden variar con respecto a la cafetera real. Nos esforzamos constantemente por mejorar nuestros productos, por lo que las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambios sin previo aviso.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES301EUSeries_IB_MP_Mv4

@ninjakitchenes

NINJA LUXE CAFÉ MINI

Gama ES301EU | Guía del usuario



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LÉELAS ATENTAMENTE ANTES DE USAR EL PRODUCTO • PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

	Lee todas las instrucciones antes de utilizar tu cafetera Ninja Luxe Café.
⚠	**Indica que existen riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso señalado con este símbolo.**
	Evita el contacto con la superficie caliente. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.
	Solo para uso doméstico y en interiores.

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones físicas, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, deben respetarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias y subsiguientes instrucciones numeradas. No utilices el producto para fines distintos a los que está destinado.

Precauciones generales

- Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempaquetar el producto.
- Este producto pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas –o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos– siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, además de entender los posibles riesgos.
- Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños jueguen con el producto ni lo utilicen. Extrema las precauciones cuando utilices el producto cerca de los niños.
- Para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones físicas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos.
- **NUNCA** transportes el producto por el cable de alimentación ni tires de este para desconectarlo de la toma de corriente: sujeta el enchufe –no el cable– y tira de él.
- **NO** pongas a funcionar ningún producto que tenga el cable de alimentación o el enchufe dañados, ni después de que haya funcionado incorrectamente, o se haya caído o dañado. Ponte en contacto con SharkNinja Operating LLC para su reparación.
- Solo para uso doméstico y sobre una encimera. **NO** dejes que el cable cuelgue de los bordes de la encimera ni que toque superficies calientes como una placa de cocina o los fogones.
- **NUNCA** utilices un enchufe situado debajo de la encimera.
- Para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica o daños en el producto, **NO** lo utilices dentro de un armario con otros pequeños electrodomésticos ni debajo de un armario de pared.
- Desenchufa el producto cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- **NUNCA** dejes el producto desatendido mientras esté en uso.
- El producto no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- **NO** lo coloques encima de ninguna otra máquina.
- El producto no debe estar dentro de un armario mientras se esté utilizando.
- **NO** utilices ningún accesorio no recomendado por el fabricante, ya que esto podría provocar lesiones o daños en el producto.

LEE Y GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LÉELAS ATENTAMENTE ANTES DE USAR EL PRODUCTO • PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones físicas, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, deben respetarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias y subsiguientes instrucciones numeradas. No utilices el producto para fines distintos a los que está destinado.

Avisos sobre el funcionamiento

- Apaga el producto y desenchúfalo de la toma de corriente.
- El uso de un accesorio no recomendado por el fabricante puede causar que el líquido rebose y puedan producirse quemaduras, o provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones físicas.
- **SIEMPRE** se debe utilizar el producto sobre una superficie limpia, seca y nivelada.
- **NO** lo pongas encima ni cerca de una cocina de gas o eléctrica que esté caliente, ni en un horno caliente.
- **NO** emplees el producto con fines distintos para los que se ha concebido.
- **NO** lo utilices al aire libre.
- **NO** toques las superficies calientes. Utiliza las asas o los botones. Evita entrar en contacto con las piezas móviles.
- Coloca debajo del portafiltro **SIEMPRE** una taza o recipiente adecuado para el volumen de café que hayas seleccionado.
- **NO** pongas en funcionamiento el producto sin agua.
- **NO** llenes demasiado el depósito de agua. Llénalo de agua solo hasta la línea de llenado máximo.
- Mantén el depósito de agua con la tapa puesta durante el proceso de preparación.
- Al moler el café, mantén el depósito de café en grano tapado para evitar que entren restos de café en las piezas móviles.
- **NO** retires el portafiltro de la unidad durante la preparación, ya que se encuentra bajo presión. De lo contrario, podrías sufrir quemaduras o lesiones físicas.
- **NO** toques ni pongas la mano en el tubo de vapor ni en la espumadora cuando estén en funcionamiento. El vapor y los líquidos calientes pueden causar quemaduras.

Cuidado y mantenimiento

- Para evitar enfermedades derivadas del crecimiento de bacterias en el producto, sigue todas las instrucciones de limpieza de la sección Limpieza y mantenimiento de esta Guía del usuario.
- Para obtener los mejores resultados, asegúrate de que el producto esté limpio antes de utilizarlo.
- Si el producto no funciona correctamente, visita ninjakitchen.eu o ponte en contacto con SharkNinja Europe Limited para su revisión, reparación o ajuste.
- Las tareas de limpieza o mantenimiento de la cafetera no deben dejarse en manos de niños.
- Cuando el portafiltro esté en uso, asegúrate de que esté bien fijado al cabezal del grupo para evitar que se derrame el líquido caliente.
- **NO** levantes la cafetera agarrándola por el soporte para portafiltros. Esta pieza no se ha concebido para que pueda soportar el peso del producto.

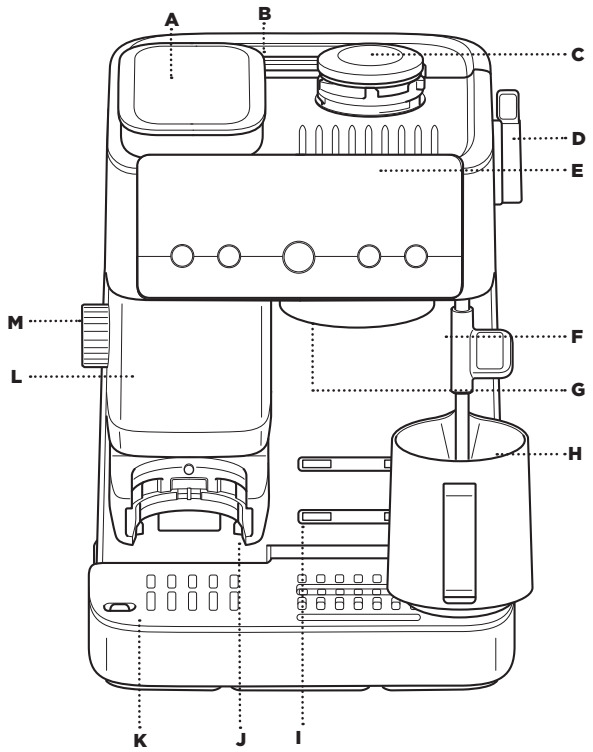
Información sobre el cable

- Se proporciona un cable de alimentación corto. Si el cable fuera más largo, alguien podría enredarse o tropezar con él.
- **NO** utilices alargadores con este producto.

LEE Y GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

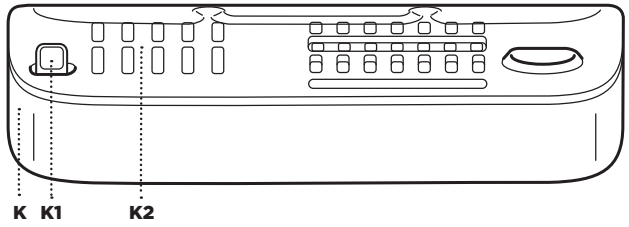
PIEZAS

A Depósito de café en grano
B Depósito de agua
C Almacenamiento del prensado asistido y el embudo
D Válvula manual
E Panel de control
F Tubo de vapor
G Cabezal del grupo
H Jarra de leche
I Soporte para tazas ajustable
J Soporte para portafiltros
K Bandeja antigoteo
L Molinillo con muelas cónicas integrado
M Selector de molido



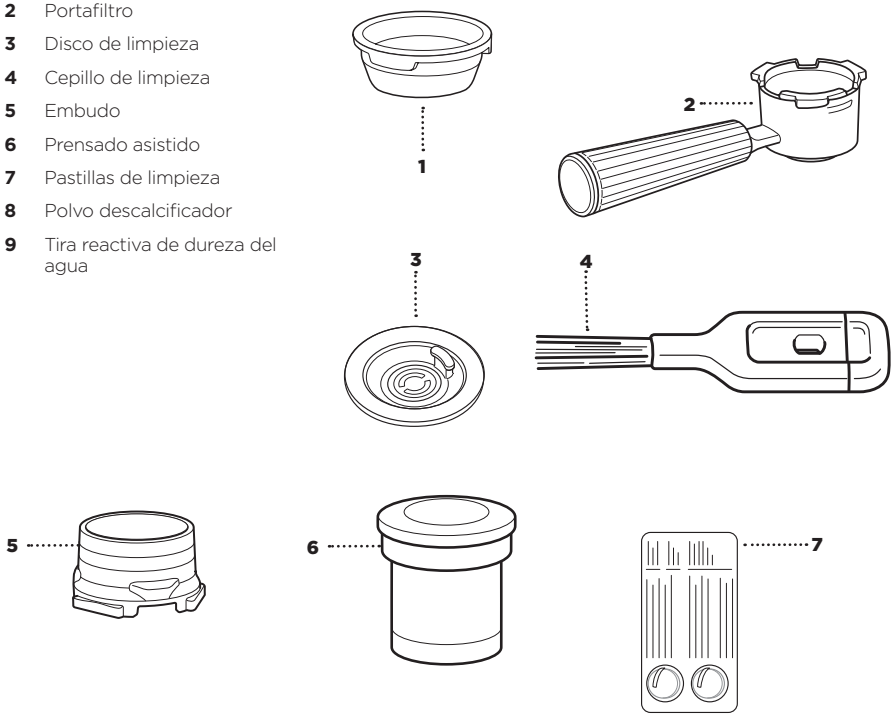
COMPONENTES DE LA BANDEJA ANTIGOTEO

K Bandeja antigoteo
K1 Indicador de vacío
K2 Rejilla principal

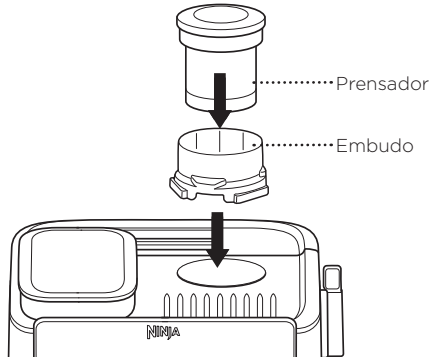


ACCESORIOS

1. Filtro doble
2. Portafiltro
3. Disco de limpieza
4. Cepillo de limpieza
5. Embudo
6. Prensado asistido
7. Pastillas de limpieza
8. Polvo descalcificador
9. Tira reactiva de dureza del agua



ACCESORIOS APILABLES FÁCILES DE GUARDAR



USO DEL PANEL DE CONTROL*

A Botón POWER (ENCENDIDO/APAGADO)

B Botón GRIND/CONFIRM (MOLER/CONFIRMAR)

C Barra de progreso

D Botón SIZE (TAMAÑO)

E Botón PRE-HEAT (PRECALENTAMIENTO)

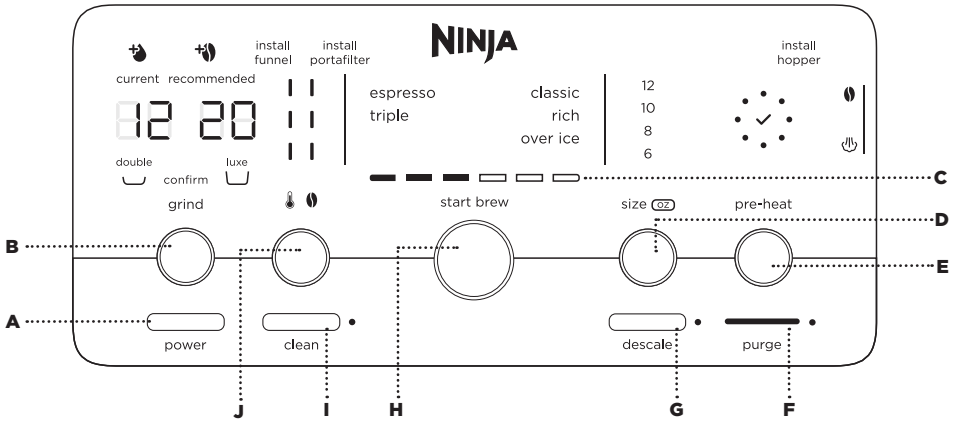
F Indicador PURGE (ENJUAGAR TUBO DE VAPOR)

G Botón Descale (DESCALCIFICAR)

H Dial central, botón START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)

I Botón CLEAN (LIMPIAR)

J Botón de TEMPERATURA/INTENSIDAD



* Las funciones pueden variar según el modelo.

AVISOS INTELIGENTES

El producto mostrará un aviso inteligente en caso de que debas efectuar alguna acción:

- ADD BEANS (AÑADIR GRANOS DE CAFÉ)
- INSTALL PORTAFILTER (INSTALAR EL PORTAFILTRO)
- INSTALL FUNNEL (INSTALAR EL EMBUDO)
- INSTALL HOPPER (INSTALAR EL DEPÓSITO DE CAFÉ)
- ADD WATER (AÑADIR AGUA)
- PURGE (ENJUAGAR TUBO DE VAPOR)
- DESCALE (DESCALCIFICAR)*
- CLEAN (LIMPIAR LA CAFETERA)*

* Si se encienden los botones CLEAN (LIMPIAR) y DESCALE (DESCALCIFICAR), significa que es necesario que ejecutes los respectivos ciclos de limpieza.

INTRODUCCIÓN: ANTES DEL PRIMER USO

SACA LOS ACCESORIOS Y LAS PIEZAS DEL EMBALAJE

- Primero, saca todos los accesorios y las piezas de su embalaje. Asegúrate de haber sacado todos los accesorios y piezas del embalaje antes de deshacerte de él.
- Al extraer el producto del embalaje, asegúrate de retirar toda la cinta adhesiva que tenga. Habrá cinta adhesiva en todos los laterales del producto.

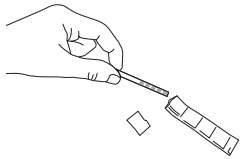
LIMPIA LOS ACCESORIOS ANTES DE UTILIZARLOS

- Después de haber sacado todos los accesorios y las piezas del embalaje, límpialos bien a mano y sécalos bien.

MEDICIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

El agua contiene minerales que, con el paso del tiempo, pueden acumularse en la cafetera. A la concentración de estos minerales se la denomina dureza del agua, y es un aspecto que influirá en la frecuencia con la que deba limpiarse la cal de la cafetera. Al hacer esta prueba, te asegurarás de que la cafetera recomiende una limpieza de la cal en el momento adecuado.

1 Saca la tira reactiva del paquete.



2 Sumerge completamente la tira de prueba de 5 a 10 segundos en el agua que planeas utilizar con la máquina.

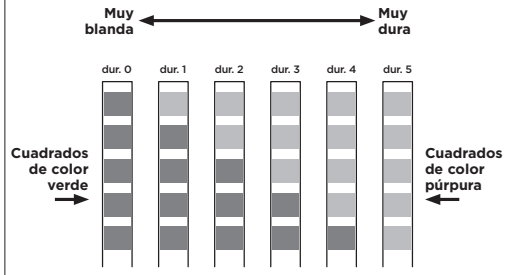


3 Saca la tira del agua y agítala ligeramente.



4 Colócala sobre una superficie plana que esté seca y espera un minuto a que la tira reactiva muestre los resultados.

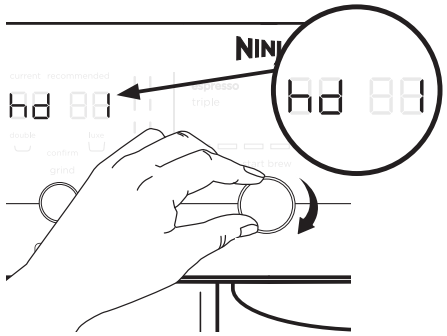
5 Al cabo de un minuto, verás aparecer de 0 a 5 cuadrados de color púrpura. Esto indica el nivel de dureza del agua (0 cuadrados de color morado = nivel 0. 5 cuadrados de color morado = nivel 5, etc.).



6 Después de identificar el nivel de dureza del agua, enchufa la máquina.

7 Fíjate en el lado izquierdo del panel de control. Mostrará el mensaje «hd 5» (dureza nivel 5).

8 Gira el dial central para programar el nivel de dureza del agua haciendo coincidir el número de cuadrados morados en la tira de prueba con el número que se muestra (por ejemplo, si el resultado es nivel 1, cambia la configuración a hd 1).

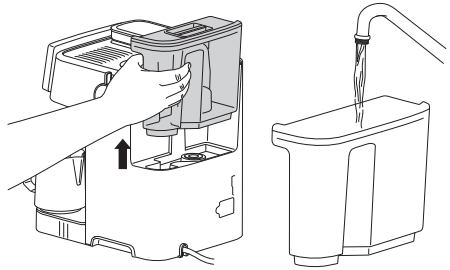


9 Pulsa el dial central para confirmar la configuración.

NOTA: Si necesitas cambiar el nivel de dureza, compra otra tira de prueba en ninjakitchen.eu. Para obtener más instrucciones sobre cómo restablecer la dureza del agua, consulta la sección Ajustes adicionales.

LLENA EL DEPÓSITO DE AGUA

- Antes de empezar, llena el depósito de agua con agua a temperatura ambiente o fría. Asegúrate de que el agua no rebase la línea de llenado máximo.

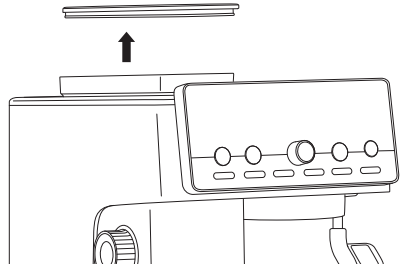


Si en cualquier momento antes de una preparación no hubiera suficiente agua en el depósito para preparar la bebida seleccionada, el producto te lo indicará con el aviso ADD WATER (AÑADIR AGUA). Si aparece este aviso durante la preparación de la bebida, añade agua al depósito y pulsa el botón **START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)** para continuar.

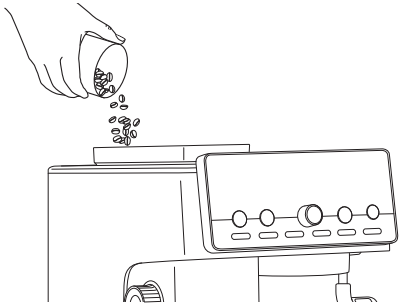
LLENA EL DEPÓSITO DE CAFÉ EN GRANO

Al añadir el café en grano al depósito, asegúrate de que la máquina esté desenchufada.

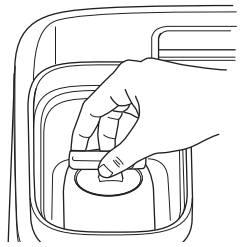
1 Retira la tapa del depósito.



2 Llena el depósito con café en grano. **NO** agregues al depósito granos premolidos.



3 Asegúrate de que el asa del depósito de café en grano esté en la posición de cierre al instalar el depósito y, a continuación, vuelve a taparlo.



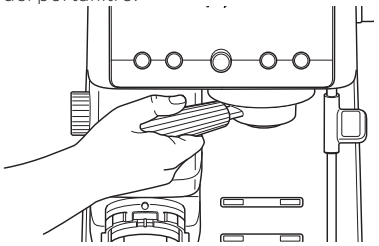
NOTA: NO viertas agua en el molinillo. Si entra agua en el molinillo, ponte en contacto con nosotros de inmediato a través de support. ninjakitchen.eu.

INTRODUCCIÓN: ANTES DEL PRIMER USO (CONT.)

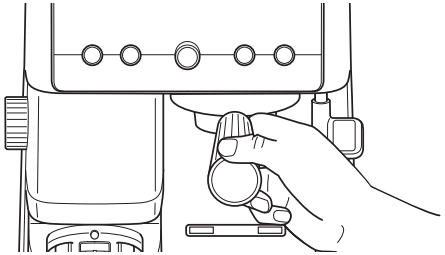
ENJUAGA CON AGUA

Antes de utilizar la cafetera por primera vez, debes enjuagarla. De esta forma, la acondicionarás para su uso.

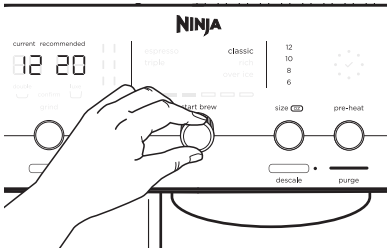
1 Con el filtro doble instalado, coloca el portafiltro en el cabezal del grupo alineando el punto naranja del cabezal del grupo con el del portafiltro.



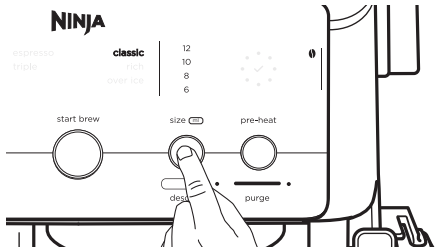
2 Fija el portafiltro en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja quede alineado con la flecha que indica el bloqueo en el cabezal del grupo.



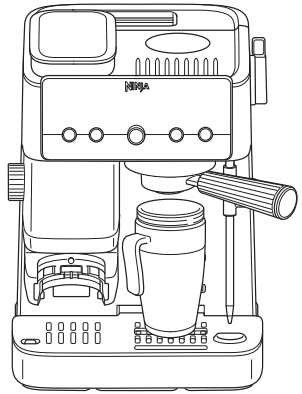
3 Gira el dial central para seleccionar CLASSIC (CLÁSICO).



4 Pulsa el botón **SIZE (TAMAÑO)** para ajustar el tamaño de la bebida al tamaño más grande disponible. Asegúrate de que haya al menos 400 ml de agua en el depósito de agua.



5 Coloca una taza de 400 ml o más capacidad debajo del portafiltro.



6 Pulsa el botón **START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)**. La cafetera emitirá un pitido para indicar que la preparación ha comenzado. La barra de progreso se iluminará para indicar el estado de la preparación. Cuando termine, el producto volverá a emitir un pitido.

7 Tira el agua de la preparación y lava la taza.

CAFÉ ESPRESSO, CAFÉ DE FILTRO Y CAFÉ INFUSIONADO EN FRÍO

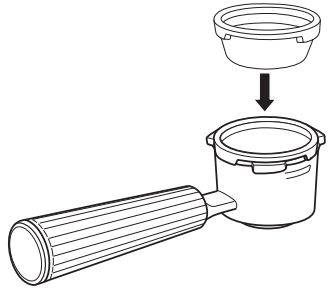
FILTROS DE ESPRESSO/CAFÉ DE FILTRO

1 El filtro doble viene ya montado en el portafiltro. Se utiliza para preparar espresso y café de filtro.



Doble
Espresso y café de filtro

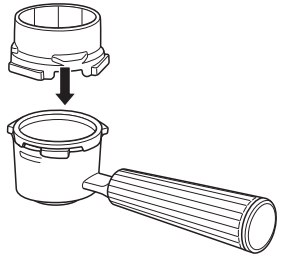
2 Al instalar el filtro doble, asegúrate de que la pestaña grande del filtro esté alineada con la pestaña grande del portafiltro y, a continuación, presiona firmemente.



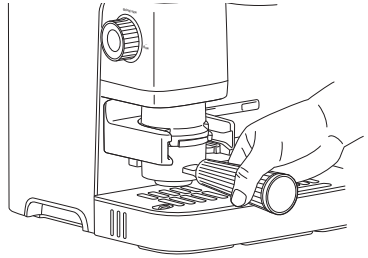
NOTA: El filtro doble viene ya montado en el portafiltro.

INSTALACIÓN DEL PORTAFILTRO

1 Coloca el embudo en el portafiltro, alineando las muescas que tiene cada uno. Empuja hacia abajo hasta que el embudo quede bien asentado en el portafiltro. El embudo evita que se derrame el café mientras se muele y permite que el proceso de prensado se lleve a cabo de una forma más limpia.



2 Una vez que hayas instalado el embudo en la parte superior del portafiltro, procede a insertarlo en el soporte. Asegúrate de que no esté inclinado y de que haya quedado bien encajado. Una vez que el portafiltro esté montado en el soporte, la cafetera lo pesará. Para garantizar que el peso que indica es exacto, no sujetes el portafiltro con la mano.



3 La cafetera mostrará una animación. Esto indica que la cafetera está aplicando la tara al portafiltro para garantizar que sirve la cantidad correcta de café A continuación, en función del filtro instalado, se iluminarán en el panel de control las distintas opciones de bebidas que puedes seleccionar.



NOTA: Si no ves esta animación, retira el portafiltro del soporte, apaga y enciende la cafetera y vuelve a poner el portafiltro en el soporte, asegurándote de que esté nivelado e introducido hasta el fondo.

4 Gira el dial central a la preparación que desees.

CAFÉ ESPRESSO, CAFÉ DE FILTRO Y CAFÉ INFUSIONADO EN FRÍO (CONT.)

VOLÚMENES RESULTANTES APROXIMADOS

VOLÚMENES DE CAFÉ		
TAMAÑOS	**Classic (Clásico) Rich (Intenso)**	**Over Ice (Café infusionado en frío con hielo) (Se debe llenar con hielo antes de iniciar la preparación)**
	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml

Los resultados pueden variar un +/- 10 %

VOLÚMENES DE ESPRESSO		
	Café molido	**Volumen resultante**
Espresso doble	18 g	45 ml

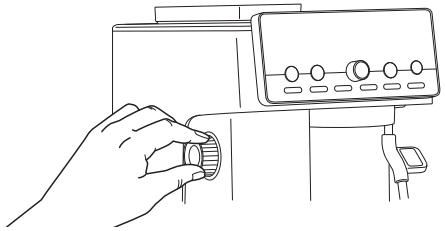
Los resultados pueden variar un +/- 10 %

NOTA: Estas son las cantidades predefinidas que se obtienen al preparar café con el modo Espresso. Para ajustar estas cantidades, consulta la sección «Ajustes adicionales».

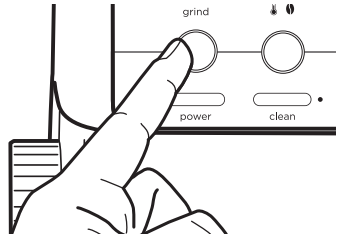
NOTA: Ajustar la intensidad del café espresso influirá en el volumen de café. **Con una intensidad de 1, se obtiene más café que con la predeterminada.** Para obtener más información, consulta «Ajuste de la temperatura y la intensidad de la preparación».

USO DEL MOLINILLO

1 Una vez que se ilumine una opción de preparación, la tecnología Barista Assist te recomendará un grado de molido en función de los granos de café y de la bebida que hayas preparado antes. Si deseas emplear el grado de molido sugerido, utiliza el dial de molido en el lateral de la cafetera para cambiar de **CURRENT (ACTUAL)** a **RECOMMENDED (RECOMENDADO)**.



2 Una vez seleccionado el grado de molido deseado, pulsa el botón **GRIND (MOLER)** para empezar a moler el café. La cafetera emitirá un pitido para indicar que ha empezado a moler. Cuando haya terminado, volverá a emitir un pitido, lo que significa que el molido ha terminado.



NOTA: Una vez terminado el molido, la cafetera se configurará en el estilo de preparación y el tamaño seleccionados para ese molido. Para cambiar el estilo y el tamaño, vacía el café del portafiltro, apaga y enciende la cafetera y selecciona la preparación que desees.

CÓMO FUNCIONAN LOS AJUSTES DE MOLIDO

¿Qué significan los distintos ajustes de molido?

- Los números que aparecen a la izquierda del panel de control representan lo grueso o lo fino que se molerá el café. El 60 es el ajuste más grueso y 1 el más fino. Los ajustes más gruesos son más adecuados para preparar cafés de filtro y los más finos para preparar espressos.
- Seguir el ajuste recomendado extraerá el mejor sabor de los granos utilizados. La cafetera ajustará el grado de molido en función de los granos que utilices para garantizar que se extrae la cantidad óptima de café.

AJUSTE DEL MOLINILLO PARA UNA EXTRACCIÓN CORRECTA

Solo para espresso

Es posible que notes que el grado de molido recomendado cambia. Esto se debe a que la tecnología Barista Assist ajusta el grado de molido recomendado para que el café espresso siempre se extraiga de la mejor manera posible. Cuando utilices granos de café nuevos por primera vez o añadas más granos al depósito, puede ser necesario preparar 2 o 3 cafés hasta dar con el grado de molido óptimo. Con el paso del tiempo, tal vez notes que el grado de molido recomendado cambia al tener en cuenta el envejecimiento de los granos de café. Esto es normal. Asegúrate de que el grado de molido seleccionado coincida con el grado recomendado para una correcta extracción del café espresso.

NOTA: Al cambiar el grado de molido de muy grueso a muy fino (o viceversa), es posible que oigas cómo se enciende el molinillo. Esto ayuda a evitar que el molinillo se atasque. Solo sucederá cuando el portafiltro esté instalado en el soporte.

PRENSADO

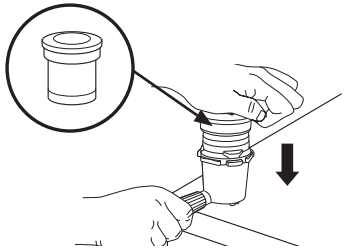
Asegúrate de prensar todas las bebidas espresso, bebidas de café de filtro de 175 ml y 235 ml preparadas en el filtro doble*. Con ello, se garantiza que no se derramen posos sobre el borde del portafiltro.



* Las opciones de bebidas pueden variar según el modelo

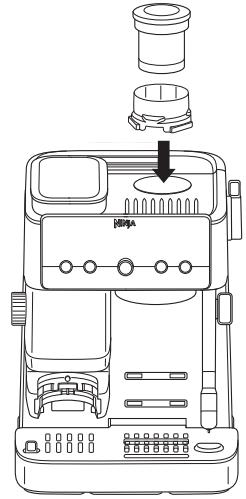
1 Cuando la cafetera haya terminado de moler los granos de café, retira el portafiltro del soporte. No quites el embudo.

2 Coloca el portafiltro sobre una superficie sólida y plana y, a continuación, introduce el prensador asistido en el embudo. Asegúrate de que haya protección entre el portafiltro y la superficie. Empuja el prensador hasta que toque el embudo en el fondo.



NOTA: Si vas a prensar encima de una encimera de madera o de un material delicado, coloca un paño debajo a modo de protección.

3 Una vez prensado el café, retira tanto el prensador como el embudo del portafiltro y guárdalos juntos en la parte superior de la unidad.

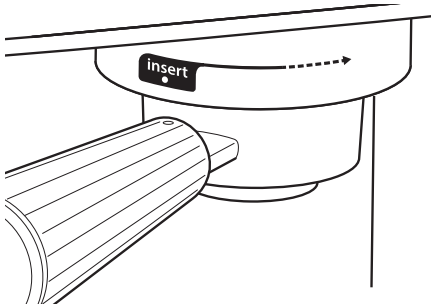


CAFÉ ESPRESSO, CAFÉ DE FILTRO Y CAFÉ INFUSIONADO EN FRÍO (CONT.)

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1 Coloca el portafiltro en el cabezal del grupo alineando el punto naranja en el portafiltro con el punto naranja en el cabezal del grupo.

2 Fija el portafiltro en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja quede alineado con la flecha que indica el bloqueo en el cabezal del grupo.



NOTA: NO prepares ninguna bebida sin la bandeja antigoteo instalada.

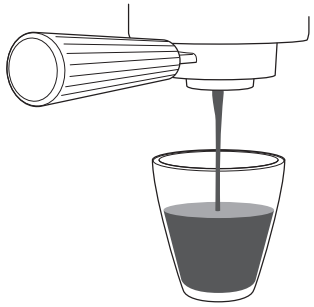
3 El estilo de preparación y el tamaño del café molido seguirán seleccionados en el panel de control. Pon una taza debajo del portafiltro y pulsa **START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)**.

4 La cafetera emitirá un pitido para indicar que ha empezado la preparación. La barra de progreso se iluminará para indicar el estado de la preparación. Cuando haya terminado, la cafetera volverá a emitir un pitido, lo que significa que la preparación está lista.

NOTA: Si usas una taza más pequeña, utiliza la bandeja ajustable para elevarla más cerca del cabezal del grupo y reducir las salpicaduras.

EXTRACCIÓN CORRECTA

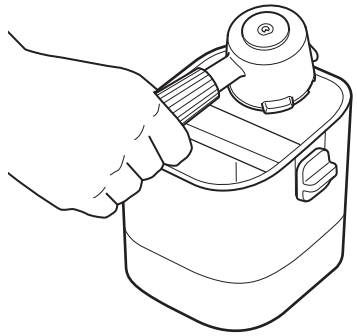
- El café espresso se verterá a una velocidad lenta y constante.
- Verás que sale un líquido de color caramelo. Se trata de la «crema».
- Habrá una capa de crema sobre la bebida. Si lo deseas, puedes inclinar la taza para ver si la capa de crema sigue siendo plenamente visible. Si al hacerlo solo sigues viendo el color caramelo, quiere decir que el espresso se ha extraído correctamente.



EXTRACCIÓN DE ESPRESSO			
	BAJA EXTRACCIÓN	**EXTRACCIÓN ÓPTIMA**	**EXCESO DE EXTRACCIÓN**
Molido	Demasiado grueso	Óptimo	Demasiado fino
Prensado	Demasiado ligero, aplica más fuerza	10–15 kg: una ligera inclinación usando el peso corporal	La fuerza de prensado no puede superar los 15 kg
Tiempo de preparación	Por debajo de 20 s	28–38 s	Más de 38 s
Color	Café: Marrón pálido Crema: Marrón claro	Café: Caramelo intenso Crema: Caramelo dorado	Café: Marrón oscuro Crema: Marrón oscuro
Sabor	Agrio, ácido, acuoso	Rico, dulce, vibrante	Amargo, seco, quemado; reduce la temperatura de preparación
Volumen	Alto volumen, aguado	Espresso doble: 45 ml	Volumen de medio a bajo

DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN

Cuando haya terminado el proceso de preparación del café, retira con cuidado el portafiltro del cabezal del grupo. Desecha el café molido usado golpeando la superficie del filtro sobre un cubo o recipiente para posos (se vende por separado).



AJUSTAR LA TEMPERATURA Y LA INTENSIDAD DE LA PREPARACIÓN

AJUSTA LA TEMPERATURA DE LA PREPARACIÓN

Existen diferentes métodos y prácticas para preparar tu bebida que ayudan a conseguir la temperatura deseada.

Botón de de TEMPERATURA/INTENSIDAD

Antes de la preparación, puedes ajustar la temperatura con el botón de TEMPERATURA/INTENSIDAD. Si el indicador de temperatura no está iluminado, mantén pulsado el botón de **TEMPERATURA/INTENSIDAD** durante 3 segundos.

Ajustes de temperatura



temperatura baja | **temperatura media** | **temperatura alta**

La temperatura de la bebida afectará a la extracción del café espresso y al sabor de tu bebida. Para obtener los mejores resultados y garantizar una extracción correcta, te recomendamos utilizar la temperatura baja o media para el café de tueste más oscuro y la temperatura media o alta para el café de tueste ligero.

Elección de la taza adecuada

Asegúrate de utilizar una taza del tamaño adecuado para la bebida que vas a preparar. Para que la bebida se mantenga caliente durante más tiempo, se recomienda utilizar una taza de un tamaño parecido al de la preparación. El grosor del material de la taza también influye en la temperatura de la preparación. Para bebidas calientes, utiliza tazas de material más fino.

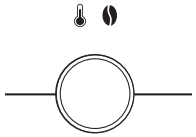
Precalentamiento antes de la preparación

Pasar agua caliente a través del cabezal del grupo y el portafiltro ayudará a precalentarlos y a precalentar la cafetera para futuras preparaciones de café. Para subir aún más la temperatura de la preparación, haz correr una carga doble de espresso solo con agua por el portafiltro hasta la taza en la que desees preparar la bebida. La temperatura de la taza afecta a la temperatura de la preparación. Desecha el agua y luego seca la taza y el portafiltro. Ya puedes seguir con la preparación de la bebida. Encontrarás más instrucciones al respecto en el apartado Aclarar con agua.

AJUSTA LA INTENSIDAD DE LA PREPARACIÓN

Si te parece que el sabor de la preparación es un poco flojo o está demasiado intenso para tu gusto, puedes utilizar el botón de ajuste de la intensidad.

Para ajustar la intensidad de la preparación, pulsa el botón de TEMPERATURA/INTENSIDAD. Si el indicador de intensidad no está iluminado, mantén pulsado el botón de **TEMPERATURA/INTENSIDAD** durante 3 segundos. El resultado del ajuste de la intensidad dependerá de si quieres preparar un café espresso o un café de filtro.



Ajustes de la intensidad para un café espresso



Predeterminado: Más largo, menos concentrado: 4 partes de agua por 1 de café | 2,5 partes de agua por 1 de café | **Más corto, más concentrado:** 2 partes de agua por 1 de café

NOTA: Ajustar la intensidad del café espresso influirá en la cantidad de café que salga. Con una intensidad de 1 punto, se obtiene más café que con el ajuste predeterminado. **Utiliza una taza más grande de lo normal.**

Ajustes de la intensidad para un café de filtro



Suave: se muelen menos granos de café | **Predeterminado** | **Intenso:** se muelen más granos de café

Ajustes del sabor del café

Barista Assist te recomendará un tamaño de molido dependiendo del estilo y el tamaño de la preparación. Dado que no todos los granos están tostados por igual, con el selector de molido tendrás la oportunidad de ajustar el perfil del sabor.

Si lo quieres menos amargo: aumenta el tamaño del molido

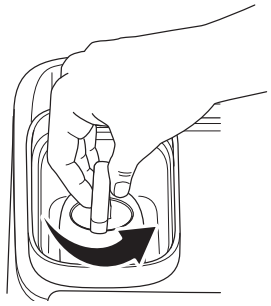
Si lo quieres menos agrio: reduce el tamaño del molido

Se recomienda limpiar el molinillo antes de cambiar el café en grano. Consulta las instrucciones sobre cómo limpiar el molinillo en la página «Limpieza del molinillo con muelas cónicas» de la sección Mantenimiento periódico.

CAMBIO DE GRANOS DE CAFÉ

CAMBIO DE GRANOS DE CAFÉ

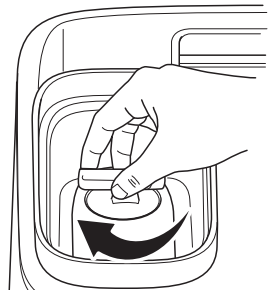
1 Gira el asa del depósito de café en grano en el sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo.



2 Retira el depósito y vacía los granos que hayan quedado en él.

3 Vuelve a poner el depósito de café en grano en la cafetera.

4 Bloquea el depósito de café en grano girando el asa en el sentido de las agujas del reloj.



5 Coloca el portafiltro con el embudo puesto en el soporte.

6 Mantén pulsado el botón **GRIND (MOLER)** para eliminar cualquier grano que haya podido quedar en su interior.

7 Añade nuevos granos de café al depósito.

NOTA: Como práctica recomendada, si cambias el tipo de grano o de tueste, restablece la tecnología Barista Assist siguiendo las instrucciones del menú «Ajustes adicionales», antes de seleccionar los nuevos granos.

PREPARACIÓN MANUAL DE ESPUMA

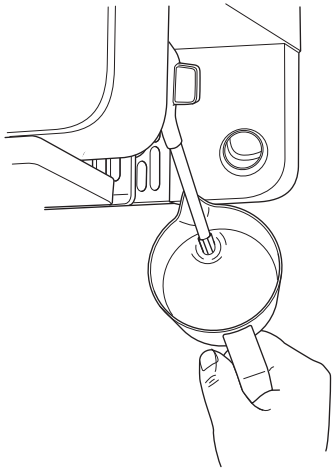
ANTES DE HACER ESPUMA

1 Llena la jarra con la cantidad de leche deseada, pero no excedas la línea de llenado máximo.

2 Prepara un paño húmedo para limpiar el tubo de vapor inmediatamente después de preparar la espuma.

3 Precalienta la cafetera pulsando el botón **PRE-HEAT (PRECALENTAR)**. La marca de verificación se iluminará cuando esté lista.

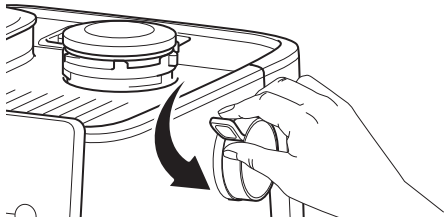
4 Coloca el extremo del tubo de vapor en la jarra de leche entre la posición de las 2 y las 4, a aproximadamente un dedo de la pared de la jarra y justo debajo de la superficie de la leche.



ESCANEA AQUÍ para ver un vídeo con instrucciones sobre cómo hacer espuma.

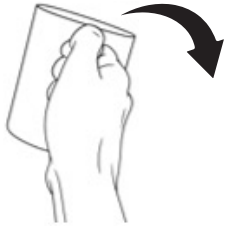
PREPARACIÓN DE ESPUMA

5 **Enciende el vapor:** Una vez precalentado, coloca el tubo de vapor en la jarra de leche (consulta el paso 4 ANTES DE HACER ESPUMA para ver la posición correcta). Gira la válvula manual del lado derecho de la cafetera a la posición de **VAPOR** para liberar el vapor.

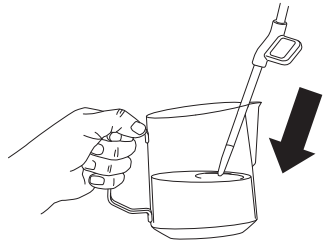


PRECAUCIÓN: El vapor y los líquidos calientes pueden causar quemaduras.

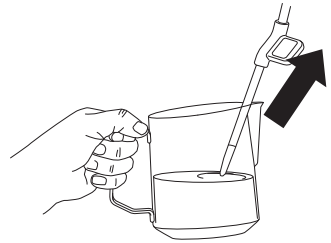
6 **Forma el remolino:** Sostén la jarra firmemente. Deja que la leche comience a girar para formar un remolino. Si la leche no gira, inclina ligeramente la muñeca (como para girar un pomo de la puerta) mientras mantienes el extremo del tubo por debajo de la superficie de la leche.



7 **Introduce burbujas:** Baja ligeramente la jarra hasta que el extremo del tubo esté cerca de la superficie y se escuche un suave sonido como de desgarro de papel. Espuma durante:
- 5–7 segundos para una espuma fina
- 8–12 segundos para una espuma densa



8 **Añade calor y textura:** Baja el tubo un poco más hacia la leche inclinando la jarra. Continúa calentando hasta que la jarra se caliente demasiado para poder tocarla con la palma de la mano.



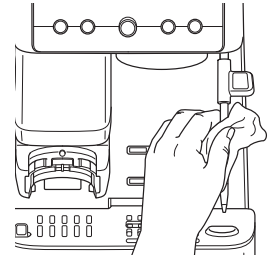
9 **Apaga el vapor:** Vuelve a colocar la válvula manual en la posición de **PREPARACIÓN** para apagar el vapor antes de retirar el tubo.

NOTA: NO hagas la espuma directamente en el espresso o el café de filtro; hazla siempre en la jarra de leche y después vierte la espuma en el espresso o el café de filtro.

NOTA: NO hagas espuma sin tener instalada la bandeja antigoteo.

DESPUÉS DE HACER ESPUMA

1 Utiliza un paño húmedo para limpiar el tubo de vapor.



2 Vuelve a colocar el tubo en su posición hacia abajo y gira la válvula manual a la posición de **VAPOR** para purgar el interior del tubo durante 10 segundos antes de volver al modo **PREPARACIÓN** .

NOTA: La cafetera no puede purgar si se le acaba el agua. Asegúrate de volver a girar la válvula a **VAPOR** cuando añadas más agua para ejecutar una purga completa.

3 Golpea la parte inferior de la jarra en la encimera y mueve la jarra para eliminar las burbujas grandes. Vierte la leche sobre tu espresso o café de filtro y disfruta.

RECOMENDACIONES PARA OBTENER UNA MEJOR ESPUMA

- Calidad de la espuma: La espuma ideal tiene una textura brillante, similar a la pintura, y es adecuada para hacer diseños con la leche.
- Usa leche fría y fresca con mayor contenido de grasa para obtener los mejores resultados.
- Si prefieres opciones vegetales, elige bebidas específicas para baristas diseñadas para texturizar.
- Si la espuma es demasiado fina: Es posible que no hayas aireado la leche lo suficiente. Añade 2 o 3 segundos más en el paso 7.
- Si la espuma es demasiado densa: Salta al paso 8 antes y airea durante menos tiempo.
- Si la leche está demasiado fría: Calienta hasta que la jarra esté demasiado caliente como para poder tocarla con la palma de la mano.
- Si la leche está demasiado caliente: Deja de hacer espuma un poco antes para evitar quemaduras.

MANTENIMIENTO PERIÓDICO

LIMPIEZA INMEDIATA DESPUÉS DE CADA USO

- Cuando haya terminado el proceso de preparación del café, retira con cuidado el portafiltro del cabezal del grupo. Desecha el café molido usado golpeando la superficie del filtro sobre un cubo o recipiente para posos (se vende por separado).
- Para obtener los mejores resultados, limpia siempre el portafiltro y el filtro después de cada uso.
- Retira el filtro del portafiltro. Lava las dos piezas a mano con agua tibia y jabón para eliminar los aceites del café. Asegúrate de que el filtro esté seco antes de volver a preparar bebidas.
- Después de preparar espuma, limpia el tubo de vapor con un paño húmedo antes de bajarlo para devolverlo a su sitio.
- Empuja el tubo de vapor hasta su posición hacia abajo y gira la válvula manual a **VAPOR** para purgar el tubo después de hacer espuma.
- Vacía la bandeja antigoteo cuando el indicador de vacío naranja suba lo suficiente como para estar visible.
- Lava a mano periódicamente la bandeja antigoteo y sécala bien al aire.
- Limpia periódicamente la base de la cafetera con un paño húmedo.

LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS

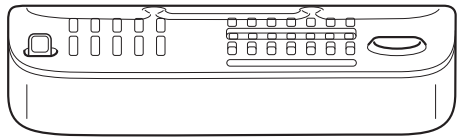
Piezas aptas para lavavajillas:

Embudo, disco de limpieza y todos los componentes de la bandeja antigoteo.

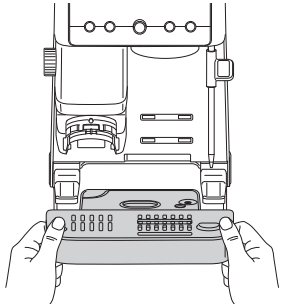
NOTA: NO sumerjas en agua las piezas o accesorios que no son aptos para lavavajillas.

VACIADO DE LA BANDEJA ANTIGOTEO

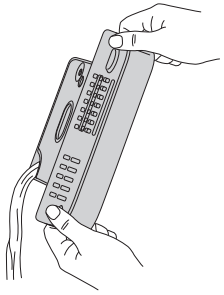
A medida que prepares cafés, la bandeja antigoteo se irá llenando. Si el indicador de vaciado naranja sube lo suficiente como para estar visible, esto quiere decir que es el momento de vaciar la bandeja antigoteo.



1 Retira la bandeja antigoteo de la cafetera tirando de ella hacia fuera.



2 Lleva con cuidado la bandeja antigoteo al fregadero y vierte agua a través del pico vertedor.



3 Vuelve a colocar la bandeja antigoteo en la cafetera.

NOTA: El indicador de vaciado se puede extraer.

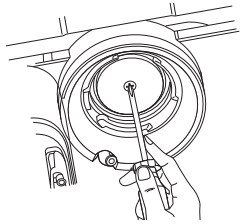
EXTRACCIÓN DE LA MALLA DIFUSORA Y SUSTITUCIÓN DE LA JUNTA DE GOMA

Con el paso del tiempo, si notas que baja la calidad de las preparaciones, desmonta la malla difusora y límpiala a fondo.

Si el portafiltros pierde líquido durante una preparación con el asa apretada a fondo, es posible que tengas que cambiar la junta.

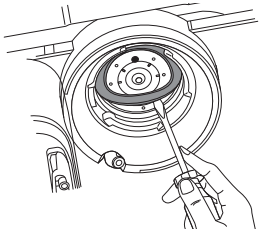
Asegúrate de que la cafetera esté apagada y desenchufada antes de llevar a cabo este proceso.

1 Retira el tornillo central de la malla difusora con un destornillador de estrella para extraerla.



2 Cuando la hayas retirado, lávala con agua y jabón.

3 Retira la junta de goma del cabezal del grupo con un destornillador plano. Inspecciona la junta para ver si tiene partes desgastadas y sustitúyala por una nueva si es necesario (disponible para la compra en **ninjakitchen.eu**).



4 Vuelve a colocar la malla difusora en el cabezal del grupo y atorníllala para fijarla en su sitio.

MANTENIMIENTO PERIÓDICO (CONT.)

LIMPIEZA DEL MOLINILLO CON MUELAS CÓNICAS

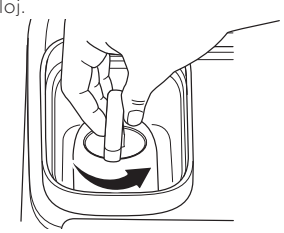
Para evitar que se atasque y garantizar la máxima calidad en el uso diario, se recomienda limpiar el molinillo con muelas cónicas una vez a la semana como mínimo. Para cafés tostados oscuros, descafeinados y otros tipos de granos, se recomienda limpiar el molinillo con más frecuencia. Si se utiliza menos de una vez al día, se recomienda limpiar el molinillo una vez al mes como mínimo o cada vez que se rellene el café en grano.

Asegúrate de que la cafetera esté apagada y desenchufada antes de llevar a cabo este proceso.

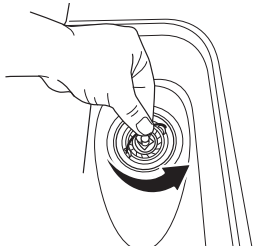
1 Retira todo el café en grano del depósito. Consulta la sección Cambio del café en grano para ver más indicaciones.

2 Asegúrate de que el depósito de café en grano esté instalado y bloqueado. Retira los granos de café sobrantes de la parte superior del molinillo realizando una «purga», siguiendo estas instrucciones. Primero, ajusta el tamaño de molido a 60 e inserta el portafiltro en soporte. Mantén pulsado **GRIND (MOLER)**. Una vez que comience el molido, sigue pulsando el botón durante unos 10 segundos o hasta que haya un cambio perceptible en el sonido. Esto molerá y eliminará cualquier material que quede en el molinillo. Si aún quedan residuos, límpialos con el cepillo de limpieza incluido y lleva a cabo otra purga si es necesario.

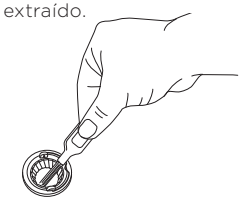
3 Apaga y desenchufa la cafetera. Retira el depósito de café en grano levantando el asa y girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.



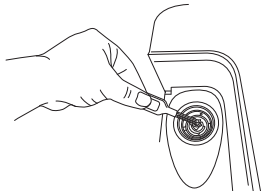
4 Retira el molinillo con muelas superior girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta alinear la flecha naranja del molinillo con la flecha naranja etiquetada con la palabra ALIGN (ALINEAR) de la cafetera. Una vez alineadas las flechas, levanta más el molinillo para sacarlo.



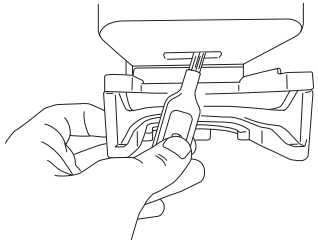
5 Limpia con el cepillo el molinillo con muelas cónicas extraído.



6 A continuación, limpia con el cepillo el molinillo con muelas acoplado a la cafetera.



7 Asegúrate de limpiar también el interior del soporte del portafiltro.



NOTA: Las muelas **NO** deben entrar en contacto con el agua.

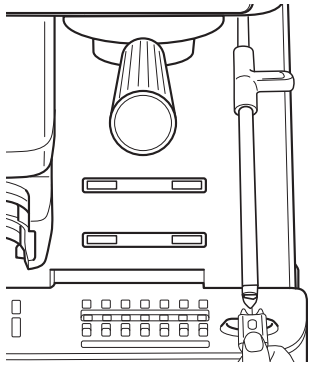
NOTA: Para limpiar el molinillo con muelas acoplado en la cafetera, utiliza solo el cepillo.

LIMPIEZA DEL TUBO DE VAPOR

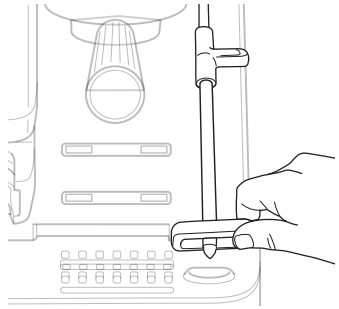
Con el tiempo, se pueden acumular residuos en el tubo de vapor.

1 Retira el tapón de la parte inferior del cepillo de limpieza para acceder a la aguja.

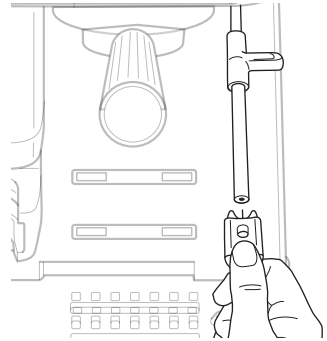
2 Utiliza la aguja para eliminar cualquier residuo del extremo del tubo de vapor.



3 Para efectuar una limpieza más profunda, utiliza la llave de la parte media del cepillo de limpieza para quitar el extremo del tubo de vapor.



4 Utiliza la aguja para eliminar cualquier residuo del interior del tubo de vapor y de su extremo.



5 Después de limpiar el tubo de vapor, enjuágalo para retirar cualquier residuo que haya podido quedar.

CICLO DE DESCALCIFICACIÓN Y LIMPIEZA

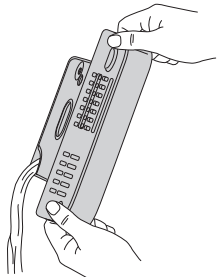
DESCALCIFICACIÓN

Duración del procedimiento: *aproximadamente 90 minutos.*

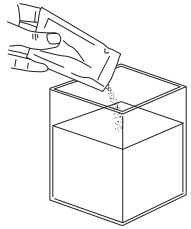
Cuando se encienda el indicador luminoso de DESCALE (DESCALCIFICAR), debes ejecutar un ciclo de descalcificación. De lo contrario, la calidad de las bebidas disminuirá y la cafetera o podría obstruirse y dejar de funcionar.

Este proceso de limpieza sirve para descomponer y eliminar la acumulación de cal y minerales del interior de la cafetera. Si siempre que se encienda el indicador luminoso DESCALE (DESCALCIFICAR), ejecutas un ciclo de limpieza de la cal utilizando una solución de limpieza antical, contribuirás a que la cafetera mantenga un rendimiento óptimo.

1 Asegúrate de vaciar completamente la bandeja antigoteo, ya que parte del agua del ciclo de descalcificación se depositará en dicha bandeja. **De lo contrario, el agua podría derramarse.**



2 Disuelve el polvo de descalcificación Ninja suministrado en un recipiente separado con 1,1 l de agua. Vierte la mezcla en el depósito de agua.



OTRA OPCIÓN

Vierte 475 ml de vinagre blanco en el depósito de agua y, a continuación, llénalo de agua hasta la línea con la indicación Descale (Descalcificación).

3 Introduce el filtro doble en el portafiltro.

4 Sujeta el portafiltro en el cabezal del grupo.

5 Coloca la jarra de leche en la bandeja antigoteo con el tubo de vapor dentro.

6 Gira la válvula manual a la posición **VAPOR** y, a continuación, pulsa el botón **DESCALE (DESCALCIFICAR)**.

7 Pulsa el **DIAL CENTRAL** para iniciar el ciclo de descalcificación.

8 En la primera parte del ciclo de descalcificación la solución pasará a través del tubo de vapor durante aproximadamente 30 minutos*. La cafetera emitirá un pitido cuando se complete esta parte.

9 Una vez terminada la primera parte del ciclo, retira la jarra de leche y vacía el contenido. Lava a mano con agua tibia y jabón para eliminar cualquier resto de solución.

10 Gira la válvula manual a la posición PREPARACIÓN.

11 Coloca un vaso vacío (de al menos 475 ml) debajo del portafiltro.

12 Pulsa el **DIAL CENTRAL** para continuar con la segunda parte del ciclo. Durante aproximadamente 60 minutos, la cafetera pasará la solución por el portafiltros de la cafetera. En el panel de control, podrás ver un temporizador con el tiempo restante.

13 La cafetera emitirá un pitido indicando que el ciclo de descalcificación ha terminado.

14 Cuando el ciclo haya terminado, retira el portafiltros y la bandeja antigoteo con cuidado, ya que tendrán agua.

15 Vacía el contenido de ambos y lávalos a mano con agua tibia y jabón para eliminar cualquier resto de la solución de limpieza que pudiera afectar al sabor del café.

16 Llena el depósito con agua limpia hasta la línea de Max Fill (Llenado máximo), pero sin rebasarla.

17 Vuelve a colocar la bandeja antigoteo en la cafetera y pon el portafiltro en el cabezal del grupo. **NO** coloques la jarra de leche.

18 Lava el cabezal del grupo ejecutando una preparación de café CLASSIC (CLÁSICO) en el tamaño más grande disponible.

19 Luego, con la jarra de leche desinstalada, lava el tubo de vapor girando la válvula manual a la posición de **VAPOR** y dejando que el vapor pase a través del tubo.

NOTA: Después de efectuar una descalcificación, limpia inmediatamente cualquier salpicadura para evitar manchas en la superficie.

* Los tiempos pueden variar.

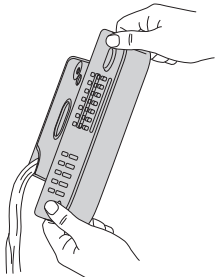
EJECUCIÓN DE UN CICLO DE LIMPIEZA

Duración del procedimiento: *aproximadamente 6 minutos*

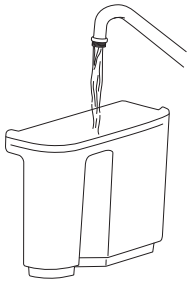
El ciclo de limpieza elimina los residuos de aceites o de posos de café que se acumulan en el cabezal del grupo. El indicador luminoso de CLEAN (LIMPIAR) se encenderá cuando sea necesario ejecutar un ciclo de limpieza. También puedes ejecutar un ciclo de limpieza si percibes algún cambio en la calidad de las bebidas. Para poder efectuar un ciclo de limpieza, es necesario disponer del disco de limpieza (viene incluido con la cafetera y puede guardarse en el compartimento para accesorios) y una pastilla de limpieza (también se incluye con la cafetera; ambos se pueden comprar además en ninjakitchen.eu).

Sigue estos pasos para efectuar un ciclo de limpieza:

1 Asegúrate de que la bandeja antigoteo esté completamente vacía, ya que el agua del ciclo de limpieza se depositará en dicha bandeja. **De lo contrario, el agua podría derramarse.**



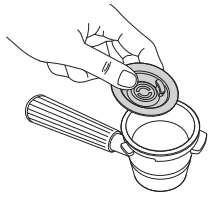
2 Llena el depósito de agua hasta la línea de Max Fill (Llenado máximo), pero sin rebasarla.



3 Introduce el filtro doble en el portafiltro.

NOTA: El indicador de vaciado se puede extraer.

4 Coloca el disco de limpieza sobre el filtro doble, con el asa hacia arriba.



5 Pon 1 pastilla de limpieza en el centro del disco de limpieza.



6 Sujeta el portafiltro en el cabezal del grupo.

7 Pulsa el botón **CLEAN (LIMPIAR)** y, a continuación, pulsa el dial central para iniciar el ciclo de limpieza.

8 La cafetera empezará a aclarar el filtro del cabezal del grupo y el propio cabezal del grupo, y depositará el agua y los sedimentos del ciclo de limpieza en la bandeja antigoteo.

9 El ciclo de limpieza dura unos 6 minutos aproximadamente. Cuando termine, la cafetera emitirá un pitido.

10 Cuando el ciclo de limpieza haya terminado, retira con cuidado el portafiltro y la bandeja antigoteo ya que tendrán agua. Lávalos a mano con agua tibia y jabón.

PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS

- Para obtener los mejores resultados, utiliza café en grano recién tostado.
- Cuando compres café en grano, es mejor que en el paquete se indique la fecha de «tueste» que la fecha de «consumo preferente». De esta forma, podrás garantizar la calidad y el buen estado del café.
- Te recomendamos utilizar café cuyos granos hayan sido tostados (fecha de «tueste») recientemente; lo ideal es que sea dentro de los últimos 20 días.
- Cuando cambies de café, vacía primero todos los granos que haya en el depósito. Consulta la sección «Cambio de granos de café» para ver más información.
- Ajusta siempre el grado de molido actual al recomendado.
- Para aumentar la temperatura de la preparación, efectúa primero un ciclo de enjuague de la cafetera con agua antes de preparar la bebida.
- Mantén la cafetera limpia utilizando el cepillo para eliminar cualquier resto de suciedad.
- Utiliza agua filtrada.
- Ajusta el molinillo cuando cambies de café.
- Mantén la cafetera sobre una superficie estable.
- Vacía con frecuencia la bandeja antigoteo.
- Después de moler el café y antes de iniciar la preparación de la bebida, la cafetera empezará a calentarse. Pon la taza en el soporte para tazas para calentarla.

PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA LA PREPARACIÓN DE ESPUMA

- Para obtener los mejores resultados con bebidas de origen vegetal, utiliza las versiones tipo barista o enteras.
- Si utilizas leche de origen animal, te recomendamos utilizar leche entera.
- Los resultados podrían variar si se emplean leches que han sido sometidas al tratamiento de esterilización UHT (temperatura ultraalta).
- Puedes utilizar leche de coco para calentarla, pero no obtendrás una espuma consistente.
- Para obtener los mejores resultados, utiliza leche fría o leche que haya estado previamente en la nevera.
- Para obtener los mejores resultados, asegúrate de que la jarra de leche esté a temperatura ambiente antes de preparar la espuma.
- Limpia el tubo de vapor con un paño húmedo inmediatamente después de usarlo para evitar que la leche se pegue.
- Antes de apagar la cafetera, baja el tubo de vapor y coloca la válvula manual en la posición de VAPOR durante 10 segundos para que se enjuague automáticamente.
- Para conseguir la mejor espuma y poder realizar un buen diseño en el café con ella, da unos golpes con la jarra de leche sobre una superficie y hazla girar antes de verter la leche.

AJUSTES ADICIONALES

El menú de ajustes adicionales ofrece otras opciones para personalizar tu cafetera y está accesible manteniendo pulsado el botón **DESCALE (DESCALCIFICAR)** durante 3 segundos.

Número de ajuste	TEMA	OPCIONES
_h01	Beeps (Pitidos): activa o desactiva todos los pitidos	ACTIVADO: deja los pitidos activados (predeterminado) DESACTIVADO: desactiva los pitidos.
_h02	Eco Mode (Modo ECO): ahorra energía al apagar el calentador después de preparar las bebidas.	ACTIVADO: activa el modo Eco DESACTIVADO: mantiene el modo Eco desactivado (opción predeterminada)
_h03	Recommended Grind Size (Grado de molido recomendado): activa o desactiva la visualización del grado de molido recomendado	ACTIVADO: mantiene la visualización activada (opción predeterminada) DESACTIVADO: apaga la visualización
_h04	Barista Assist Technology Reset (Restablecimiento de la tecnología Barista Assist): restablece el ajuste de molido recomendado a la configuración predeterminada	NO: mantiene la configuración actual (opción predeterminada) SÍ: restablece los ajustes
_h05	Factory Settings Reset (Restablecimiento de los ajustes de fábrica): restablece todos los ajustes de la cafetera a la configuración predeterminada	NO: mantiene tu configuración actual SÍ: restablece los ajustes
_h06	Froth Temperature (Temperatura de la espuma): ajusta la temperatura del vapor durante la creación de espuma	LO: Baja M: Media HI: Alta
_h07	Hard Water (Agua dura): esta opción muestra el menú para ajustar la dureza del agua en caso de que quieras cambiar la configuración	hd 0: la tira tiene 0 casillas moradas hd 1: la tira tiene 1 casilla morada hd 2: la tira tiene 2 casillas moradas hd 3: la tira tiene 3 casillas moradas hd 4: la tira tiene 4 casillas moradas hd 5: la tira tiene 5 casillas moradas

1. Para desplazarte por estos temas, gira el dial central. Pulsa el botón **START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)** para seleccionar el tema que quieras.
2. Una vez que hayas seleccionado un tema, gira el dial central para llegar a la opción que quieras y pulsa el botón **START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)** para seleccionarla.
3. Después de efectuar la selección, oirás un pitido y volverás a la pantalla del menú. Ten en cuenta que la cafetera no emitirá un pitido si tienes desactivada la función de emisión de pitidos.
4. Puedes salir del menú pulsando de nuevo el botón **DESCALE (DESCALCIFICAR)**.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

¿Por qué no sale agua del portafiltro?

Varios factores podrían afectar el volumen de suministro de agua del portafiltro:

- No hay suficiente agua en el depósito: Asegúrate de que el depósito de agua esté lleno hasta la línea de llenado mínimo antes de empezar la preparación.
- El depósito de agua no está bien colocado: Comprueba que el depósito de agua esté bien instalado en su sitio en la parte posterior del producto.
- La cafetera se está calentando/está alcanzando la temperatura de funcionamiento: Espera un momento para que la cafetera se caliente antes de que empiece a salir el café.
- El tamaño de molido es demasiado fino: Deja que se agote la preparación del café y sigue el grado de molido recomendado en tu próxima preparación.
- La cafetera necesita descalcificación: Sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

¿Por qué el flujo de espresso es pequeño o lento?

Puede haber varios motivos para esto:

- El tamaño de molido es demasiado fino: Deja que se agote la preparación del café y sigue el grado de molido recomendado en tu próxima preparación.
- Limpieza del filtro: Antes de moler el café, asegúrate de que el filtro no esté obstruido ni contenga residuos que puedan impedir el flujo.
- La cafetera necesita descalcificación: Sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

¿Por qué el flujo de espresso es muy rápido?

- El tamaño de molido es demasiado grueso: Deja que se agote la preparación del café y sigue el grado de molido recomendado en tu próxima preparación.
- El café se ha prensado demasiado levemente: Al prensar, asegúrate de poner el portafiltro en una superficie nivelada. Pon el prensador asistido dentro del embudo y empújalo hasta que notes que toca el embudo.

¿Por qué el espresso sale por el borde del portafiltro?

- El portafiltro no está insertado correctamente en el cabezal del grupo: Coloca el portafiltro dentro del cabezal del grupo alineando el punto naranja en el portafiltro con el punto naranja en el cabezal del grupo. Fija el portafiltro en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja del portafiltro quede alineado con la flecha que indica el bloqueo en el cabezal del grupo.
- Hay granos de café alrededor del borde del filtro: Limpia los granos no deseados del borde del filtro y del portafiltro para asegurarte de que este último se asiente correctamente en el cabezal del grupo.
- Es necesario sustituir la junta del cabezal del grupo: Ponte en contacto con el servicio de atención al cliente en support.ninjakitchen.eu.

No se inicia la preparación de espuma.

- La cafetera no ha alcanzado la temperatura adecuada: Espera un momento para que la cafetera se caliente antes de empezar a preparar espuma.
- No hay suficiente agua en el depósito: Asegúrate de que el depósito de agua esté lleno hasta la línea de llenado mínimo.
- El depósito de agua no está bien colocado: Comprueba que el depósito de agua esté bien instalado en su sitio en la parte posterior del producto.

El café no está suficientemente caliente.

- Precalienta el portafiltro: Enjuaga el portafiltro con agua caliente antes de moler el café. Asegúrate de que el filtro esté totalmente seco antes de moler.
- Precalienta la taza: Enjuaga la taza con agua caliente antes de preparar el café para aumentar la temperatura de la bebida.
- Ajusta la temperatura del agua: Consulta la sección «Ajuste de la temperatura de preparación».
- La cafetera necesita descalcificación: Sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

Mi bebida está demasiado amarga/ácida.

- Sigue el grado de molido recomendado: Utiliza el selector de grados de molido del lateral de la cafetera para que el ajuste actual coincida con el recomendado en el panel de control antes de moler.
- Cambia la proporción: Para aumentar/disminuir la proporción de café y agua, consulta la sección «Ajustes adicionales».
- Cambia la temperatura de preparación: Para granos con tueste oscuro, recomendamos utilizar el ajuste de temperatura bajo o medio. Para granos con tueste medio o ligero, recomendamos utilizar el ajuste de temperatura medio o alto.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES (CONT.)

¿Por qué no se produce crema?
- El café se ha prensado demasiado levemente: Al prensar, asegúrate de poner el portafiltro en una superficie nivelada. Pon el prensador asistido dentro del embudo y empújalo hasta que notes que toca el embudo.
- El tamaño de molido es demasiado grueso: Deja que se agote la preparación del café y sigue el grado de molido recomendado en tu próxima preparación.
- Los granos de café no son frescos: La frescura de los granos afectará a la calidad de la crema. Cuando compres café en grano, es mejor que en el paquete se indique la fecha de «tueste» que la fecha de «consumo preferente». De esta forma, podrás garantizar la calidad y el buen estado del café. Te recomendamos utilizar café cuyos granos hayan sido tostados (fecha de «tueste») recientemente, idealmente dentro de los últimos 20 días.
- El filtro puede estar obstruido/los orificios están taponados: Asegúrate de limpiar los filtros con frecuencia. Asegúrate de que ninguno de los orificios de la parte inferior del filtro esté taponado con café.

¿Por qué la bandeja antigoteo se llena tan rápidamente?
- Para garantizar que la cafetera mantenga la presión ideal para el café espresso, durante una preparación, algo de agua se escapará a la bandeja antigoteo. Esto es normal.
- Después de preparar espuma, el producto enjuagará automáticamente con agua el tubo de vapor y la expulsará en la bandeja antigoteo. De esta manera, se limpia el interior del tubo de vapor.
- La bandeja antigoteo está diseñada para contener el agua que se derrama de la preparación de hasta seis capuchinos.

¿Por qué la cafetera hace un sonido palpitante/intenso al efectuar una preparación?
- No hay suficiente agua en el depósito: Asegúrate de que el depósito de agua esté lleno hasta la línea de llenado mínimo.
- El depósito de agua no está bien colocado: Comprueba que el depósito de agua esté bien instalado en su sitio en la parte posterior del producto.
- Si el depósito tiene agua por encima de la línea de llenado mínimo y está bien colocado, un poco de ruido de bombeo de agua se considera normal.
- También es posible que oigas este ruido al preparar espuma. Esto es normal.

La cafetera gotea.
- Después de preparar espuma, el producto enjuagará automáticamente con agua el tubo de vapor y la expulsará en la bandeja antigoteo. De esta manera, se limpia el interior del tubo de vapor.
- La bandeja antigoteo está llena: Comprueba el indicador de vacío para ver si tienes que vaciar la bandeja antigoteo. Sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».
- El depósito de agua no está bien colocado: Comprueba que el depósito de agua esté bien instalado en su sitio en la parte posterior del producto.
- Es necesario sustituir la junta del cabezal del grupo: Ponte en contacto con el servicio de atención al cliente en support.ninjakitchen.eu.

La cafetera no tiene corriente.
- Asegúrate de que la cafetera esté enchufada a una toma de corriente que funcione.
- Después de enchufar la cafetera, pulsa el botón **POWER (ENCENDIDO/APAGADO)**.
- Para ahorrar energía, la cafetera se apaga automáticamente después de 20 minutos.

No entra café molido desde el molinillo.
- Comprueba si hay granos en el depósito de café en grano.
- Presiona **GRIND (MOLER)** para comenzar a moler.
- Si hay granos en el depósito y, sin embargo, aparece el mensaje ADD BEANS (AÑADIR GRANOS DE CAFÉ), desenchufa el producto y empuja suavemente los granos hacia las muelas.
- Comprueba que el depósito de café en grano esté insertado de forma segura y correcta.
- Comprueba que el portafiltro con el embudo montado esté instalado correctamente en el soporte. Retíralo y vuelve a insertarlo de forma correcta.
- Con el cepillo de limpieza, limpia cualquier residuo que haya en el soporte.

El molinillo hace un ruido fuerte.
- Si el molinillo hace un ruido fuerte, puede deberse a residuos no deseados. Utiliza solo granos enteros en el molinillo y evita meter granos fríos o congelados.

El portafiltro no se inserta en el cabezal del grupo.
- El portafiltro no está alineado correctamente: Coloca el portafiltro en el cabezal del grupo alineando el punto naranja que tiene con el del portafiltro. Fija el portafiltro en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja del portafiltro quede alineado con la flecha que indica el bloqueo en el cabezal del grupo.

- El café se ha prensado demasiado levemente: Al prensar, asegúrate de poner el portafiltro en una superficie nivelada. Pon el prensador asistido dentro del embudo y empújalo hasta que notes que toca el embudo.

No puedo bloquear el depósito de café en grano en su sitio.
- Esto puede deberse a que el molinillo esté bloqueado con granos o que la humedad lo haya obstruido. Prueba a eliminar cualquier grano que bloquee el molinillo y asegúrate de que esté seco y sin humedad.

Seguí el grado de molido recomendado, pero el resultado no fue bueno.
- Consulta la sección «Ajuste del molinillo para una extracción correcta».

El depósito de café en grano no vuelve a encajar en la cafetera.
- Asegúrate de que los granos de café de la parte superior del molinillo no estén impidiendo que el depósito se asiente correctamente. Si los granos de café están bloqueando el depósito, puede que tengas que quitarlos antes de volver a instalar el depósito en la cafetera.

La espuma de leche no está suficientemente caliente.
- El tubo de vapor está obstruido.
  - Retira el extremo del tubo de vapor con la llave del cepillo.
  - Utiliza la aguja de la parte inferior del cepillo de limpieza para limpiar dentro del tubo.

La espuma de leche es demasiado fina (o demasiado densa).
- Tipo de leche: Los distintos tipos de leche tienen contenidos en grasa diferentes. Cuanto mayor sea el contenido en grasa de la leche, más densa será la espuma.
- Para obtener más información sobre la espuma, consulta la sección «Prácticas recomendadas para la preparación de espuma».

Mi bebida es más pequeña (o más grande) de lo esperado.
- Si estás preparando un café espresso, puedes cambiar la proporción de café y agua. Consulta la sección «Ajuste de la intensidad y la temperatura de preparación».
- Los ajustes de molido más finos para espresso pueden dar lugar a bebidas más pequeñas si no se sigue la tecnología Barista Assist.
- Si preparas una bebida de café de filtro, selecciona el tamaño deseado con el botón SIZE (TAMAÑO) antes de moler.
- El filtro puede estar obstruido/los orificios están taponados: Asegúrate de limpiar los filtros con frecuencia. Asegúrate de que ninguno de los orificios de la parte inferior del filtro esté taponado con café.
- La cafetera necesita descalcificación: Sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

Mi molinillo no funciona correctamente.
- El molinillo se atasca cuando la máquina no puede moler debido a que el tamaño de molido es demasiado fino para los granos de café texturizados duros, como es el caso del café de tueste ligero.
- Para eliminar el atasco, primero retira y vacía el depósito de café en grano. Vuelve a instalar el depósito, fíjalo y ajusta el tamaño de molido a 60. Con el portafiltro en el soporte, mantén pulsado el botón **GRIND (MOLER)**. Esto debería moler y eliminar cualquier resto del molinillo que esté causando el atasco. Si esto no resuelve el atasco, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente.

Mi molinillo no produce suficiente café molido.
- Cuando el molinillo no está dosificando suficiente café molido, esto podría indicar una obstrucción. Una obstrucción ocurre cuando el molinillo tiene una acumulación de residuos o molido. A menudo se produce por el uso frecuente de granos de café oleosos o blandos, como es el caso del café de tueste oscuro. Esto se notará por una baja producción de café molido y porque el indicador de Add Beans (Añadir granos) se ilumina cuanto todavía hay granos en el depósito de café en grano. Si el indicador de Add Beans (Añadir granos) está iluminado cuando todavía hay granos en el depósito de café en grano, puedes confirmar que efectivamente el molinillo está atascado. Retira el depósito de café y verás granos enteros y partículas de granos entre las muelas del molinillo.
- Para eliminar la obstrucción, primero apaga y desenchufa la cafetera. Retira y vacía el depósito de café en grano. Con el cepillo, limpia con cuidado el interior del conducto de molido, utilizando las cerdas o la parte trasera del cepillo para liberar la obstrucción. El residuo molido debería desprenderse y el molido debería funcionar normalmente una vez que vuelvas a instalar el depósito de café en grano y a enchufar la máquina. Si no es así, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente. Para evitar que se obstruya aún más, asegúrate de que el molinillo esté ajustado al tamaño de molido recomendado.

NOTA: Si pulsas el botón **GRIND (MOLER)** y el molinillo no se pone en marcha y no oyes ningún ruido de la cafetera. Apaga la cafetera y deja que se enfríe por completo durante 10 minutos antes de intentar volver a moler.

NOTA: Evita usar café en grano con sabores. Los aceites y azúcares añadidos que se encuentran en este tipo de cafés pueden aumentar la cantidad de residuo acumulado e incrementar la frecuencia de limpieza recomendada.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES (CONT.)

TODOS LOS MENSAJES DE ERROR (AÑADIR AGUA, AÑADIR GRANOS, ETC.)

Aviso ADD WATER (AÑADIR AGUA).

- Comprueba que el depósito tenga agua. Si está vacío, añade agua limpia y luego pulsa **START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)** para reanudar la preparación del café.
- Si el depósito de agua está lleno, retíralo, vuelve a colocarlo en su sitio y pulsa **START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)** para reanudar la preparación del café.

Aviso ADD BEANS (AÑADIR GRANOS DE CAFÉ).

- Comprueba si hay suficientes granos de café en el depósito para preparar tu bebida.
- Si hay granos en el depósito y, sin embargo, aparece el mensaje ADD BEANS (AÑADIR GRANOS DE CAFÉ), desenchufa la cafetera y empuja suavemente los granos hacia las muelas.

Aviso INSTALL PORTAFILTER (INSTALAR EL PORTAFILTRO).

- Asegúrate de que el portafiltro esté nivelado en el soporte.
- Asegúrate de que el portafiltro esté completamente hacia atrás en el soporte.
- Utiliza el cepillo de limpieza para asegurarte de que el soporte no tenga café.
- Desenchufa la cafetera y vuelve a enchufarla.

Aviso INSTALL FUNNEL (INSTALAR EL EMBUDO).

- Asegúrate de que el embudo esté instalado correctamente en el portafiltro, alineando las muescas que tiene cada uno.
- Al insertar el portafiltro en el soporte, asegúrate de que el embudo esté acoplado al portafiltro.
- Desenchufa la cafetera y vuelve a enchufarla.

Aviso INSTALL HOPPER (INSTALAR EL DEPÓSITO DE CAFÉ).

- Bloquea el depósito de granos de café girando el asa en el sentido de las agujas del reloj.
- Si el problema continúa, desbloquea el depósito girando el asa en el sentido contrario a las agujas del reloj. Saca el depósito de la base y vuelve a fijarlo firmemente en la base. Puede que tengas que quitar granos de café de la parte superior del molinillo antes de volver a instalar el depósito para que se asiente correctamente. Bloquea el depósito girando el asa en el sentido de las agujas del reloj.

Aviso DESCALE (DESCALCIFICAR).

- Es hora de limpiar la cal de la cafetera. Consulta «Descalcificación» en la sección «Limpieza y mantenimiento».

Aviso CLEAN (LIMPIAR).

- Es hora de efectuar un ciclo de limpieza. Consulta «Ejecución de un ciclo de limpieza» en la sección «Limpieza y mantenimiento».

Er (Error).

- Si la pantalla muestra las letras Er (Error) y, a continuación, un número (por ejemplo, «Er 03»), ponte en contacto con el Servicio de Atención en support.ninjakitchen.eu.

REGISTRO DEL PRODUCTO

Visita registeryourninja.eu para registrar tu nuevo producto Ninja® en un plazo de veintiocho (28) días a partir de la fecha de compra. Tendrás que indicar el nombre del establecimiento, la fecha de la compra y el número del modelo, además de tu nombre y dirección.

Tras registrarte, podremos ponernos en contacto contigo en el improbable caso de que haya que realizar algún aviso de seguridad sobre el producto. Al registrarte, reconoces haber leído y comprendido las instrucciones de uso y las advertencias expuestas en el manual de instrucciones que vienen con el producto.

PIEZAS DE RECAMBIO

Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita **ninjakitchen.es**

GARANTÍA DEL FABRICANTE

La garantía de 2 años de Ninja

Cuando una persona adquiere un producto en España, está amparada por derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus «derechos legales»). Puedes hacer valer tus derechos legales frente a tu proveedor, incluido Ninja, si compraste tu electrodoméstico de cocina Ninja en ninjakitchen.eu. No obstante, en Ninja estamos tan seguros de la calidad de nuestros productos que damos al propietario una garantía adicional gratuita de hasta dos años en piezas y mano de obra.

La garantía que lo acompaña es un compromiso importante y refleja el grado de confianza del fabricante en la calidad de sus productos.

La garantía del fabricante no afecta a tus derechos legales.

¿Cuánto duran las garantías de los productos nuevos de Ninja?

Nuestra garantía del fabricante tiene una duración estándar de un año a partir de la fecha de adquisición, o de dos años si registras tu compra con nosotros en un plazo de 28 días.

¿Cómo debo registrar mi garantía de Ninja?

Si has adquirido tu electrodoméstico de cocina Ninja directamente en ninjakitchen.eu, tu garantía se registrará automáticamente. Si lo compraste en otra tienda de España, puedes registrar la garantía en línea en el plazo de 28 días a partir de la fecha de compra.

- Para registrarlo en línea, visita **ninjakitchen.eu/register-guarantee** o escanea el código QR que aparece en la contracubierta.
- Anota la fecha en la que adquiriste el producto.

IMPORTANTE:

- Conserva el recibo de compra si compraste tu electrodoméstico de cocina Ninja en cualquier lugar que no fuese en ninjakitchen.eu. Lo necesitarás para hacer valer la garantía.
- La garantía gratuita de Ninja solo se aplica en España.

¿Cuáles son las ventajas de registrar mi garantía gratuita de Ninja?

Al registrar la garantía, obtendrás un año adicional de cobertura. Tendremos tus datos a mano por si necesitamos contactar contigo alguna vez. Si aceptas que te enviemos comunicaciones, también podrás recibir consejos para sacar el máximo partido de tu electrodoméstico de cocina Ninja, así como información sobre nuevos lanzamientos y tecnologías de Ninja.

¿Qué aspectos cubre la garantía gratuita de Ninja?

Reparación o sustitución de tu producto Ninja (a discreción de Ninja), incluidas todas las piezas y la mano de obra.

¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita de Ninja?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y averías debidas a uso o mantenimiento negligentes, uso indebido, descuido, acciones imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina Ninja sin respetar las instrucciones de uso de Ninja que vienen con el producto.
- Daños causados por el uso del electrodoméstico de cocina Ninja para fines distintos de los propios del hogar.
- Daños causados por el uso de piezas no montadas o no instaladas de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Daños causados por el uso de piezas y accesorios que no sean componentes originales de Ninja.
- Instalación incorrecta (salvo cuando la haya efectuado Ninja).
- Reparaciones o modificaciones realizadas por terceros ajenos a Ninja o a sus representantes.

¿Cómo puedo acogerme a la garantía gratuita de Ninja?

Ponte en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente llamando al 900 839 453. Para conocer los horarios de atención al cliente, ve al apartado «Contacto» en nuestro sitio web. La llamada es gratuita y te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja. También puedes obtener asistencia en línea en **https://support.ninjakitchen.eu/.** El representante de Ninja se encargará de intentar resolver el problema contigo y, si llegamos a la conclusión de que el artículo no funciona bien, te enviaremos una pieza de recambio o una etiqueta de devolución para que nos envíes el producto defectuoso sin coste alguno. Cuando nos hayas entregado el producto defectuoso, te enviaremos uno de recambio.

Recuerda que **el artículo tiene que ir embalado cuando nos lo devuelvas**. Puedes usar cualquier caja en la que quepa, no es necesario que sea el embalaje original.

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Los recambios y los accesorios Ninja los han diseñado los mismos ingenieros que han desarrollado tu electrodoméstico Ninja. Puedes consultar el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todos los electrodomésticos Ninja en **www.ninjakitchen.eu**. Recuerda que la garantía podría no cubrir los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja.

MERCI
d'avoir acheté le Ninja Luxe Café Mini

ENREGISTREMENT DE L'ACHAT

ninjakitchen.eu/register

Scannez le QR code avec un appareil mobile

INFORMATIONS À NOTER

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conserver le reçu)

Magasin d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V - 50-60 Hz
Alimentation : 1 650 W
Capacité
du réservoir d'eau : 1,5 L
La consommation énergétique en mode de veille est de 0,5 W.
L'appareil passe automatiquement en mode de veille après 20 minutes d'inactivité.

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.

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

La présente notice d'utilisation est destinée à vous aider à bien comprendre le fonctionnement de votre nouvelle machine Ninja Luxe Café. Si vous avez des questions, veuillez contacter un spécialiste Ninja Luxe Cafe au +33 (800) 908874.

Ninja est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.

**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 Frankfurt am Main,
Allemagne**

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi les spécifications contenues dans le présent mode d'emploi sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES301EUSeries_IB_MP_Mv4

@ninja.france

FRANÇAIS

NINJA LUXE CAFÉ MINI

Série ES301EU | Notice d'utilisation



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT USAGE • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

	Lire attentivement la notice d'utilisation avant d'utiliser le Ninja Luxe Café.
	Indique un risque de blessure grave ou fatale, 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

- Afin d'éliminer tout risque d'étouffement chez les enfants en bas âge, jeter immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 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.
- 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.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure, **NE PAS** immerger le câble, les prises de courant ou le boîtier de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- **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.
- **NE PAS** utiliser un appareil dont le cordon ou la prise de courant est endommagé(e) ou après un dysfonctionnement de l'appareil, sa chute ou sa détérioration de quelque manière que ce soit. Contacter SharkNinja Operating LLC pour obtenir de l'aide.
- Réservé à un usage domestique et sur plan de travail uniquement. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et éviter tout contact avec des surfaces chaudes, p. ex. une cuisinière.
- **NE JAMAIS** utiliser de prise électrique sous le plan de travail.
- 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.
- Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- **NE JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande indépendant.
- **NE PAS** placer l'appareil sur un autre appareil.
- Ne pas placer l'appareil dans un placard lors de son utilisation.
- **NE PAS** utiliser d'accessoire non recommandé par le fabricant, car cela pourrait entraîner des blessures ou des dommages à 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

- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher de la prise murale.
- 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 la machine sur une surface propre, 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 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 au volume souhaité sous le porte-filtre lors de la préparation du café.
- **NE PAS** faire fonctionner l'appareil sans eau.
- **NE PAS** trop remplir le réservoir à eau. Remplir uniquement jusqu'à la ligne de remplissage max.
- Laisser le couvercle sur le réservoir à eau lorsque la préparation est en cours.
- 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 peut entraîner un risque de brûlure ou de blessure.
- **NE PAS** toucher à la buse vapeur ni à la carafe quand l'appareil est en marche. 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 « Nettoyage et Entretien » de la présente notice d'utilisation.
- Pour de meilleurs résultats, veiller à utiliser un appareil propre.
- Si le produit ne fonctionne pas correctement, consulter le site ninjakitchen.eu ou contacter SharkNinja Operating LLC pour réaliser un examen, une réparation ou un réglage.
- Les enfants ne doivent pas s'occuper du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil.
- 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.

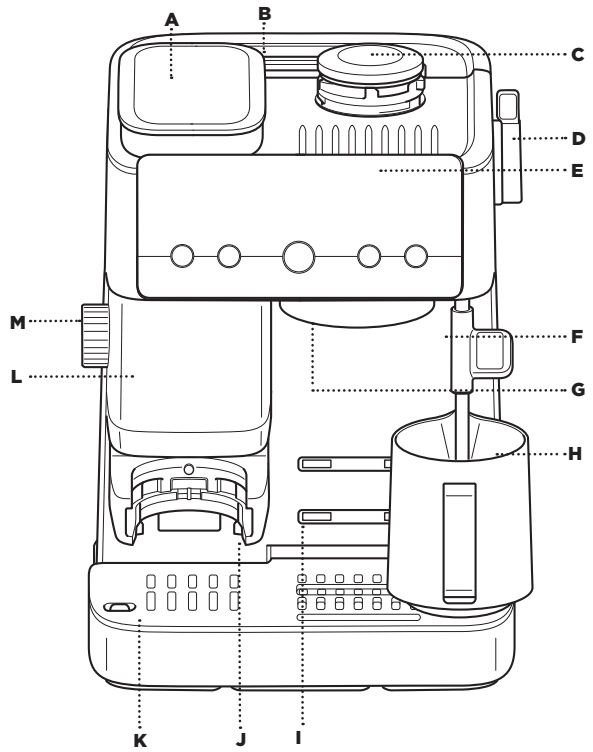
Déclaration relative au cordon d'alimentation

- Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'emmêlement ou de chute sur un cordon plus long.
- **NE PAS** utiliser de rallonge avec ce produit.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

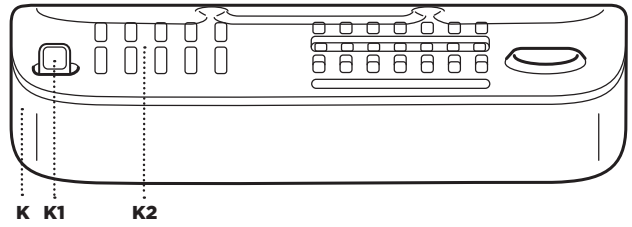
PIÈCES

A Trémie à grains
B Réservoir à eau
C Stockage assisté du poussoir et du tasseur
D Vanne manuelle
E Panneau de commande
F Buse vapeur
G Tête de groupe
H Carafe à lait
I Repose-tasse ajustable
J Support de broyage
K Bac d'égouttement
L Broyeur conique intégré
M Bouton de broyage



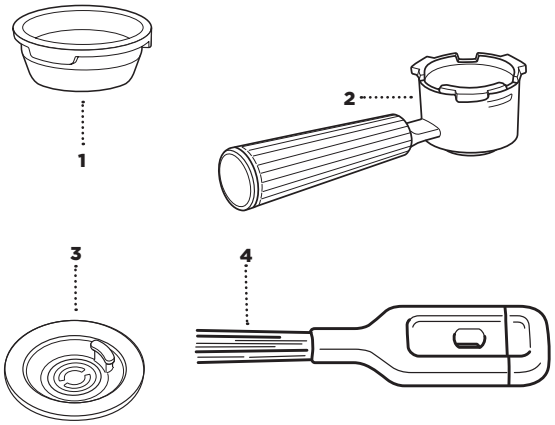
COMPOSANTS DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

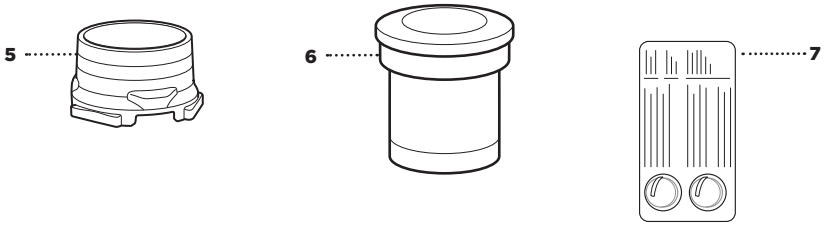
K Bac d'égouttement
K1 Voyant de vidage
K2 Grille principale

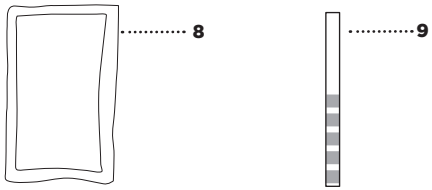


ACCESSOIRES

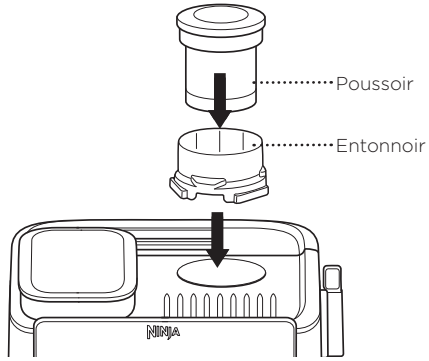
1. Panier double
2. Porte-filtre
3. Disque de nettoyage
4. Brosse de nettoyage
5. Entonnoir
6. Tasseur assisté
7. Tablettes de nettoyage
8. Poudre de détartrage
9. Bandelette de test de la dureté de l'eau





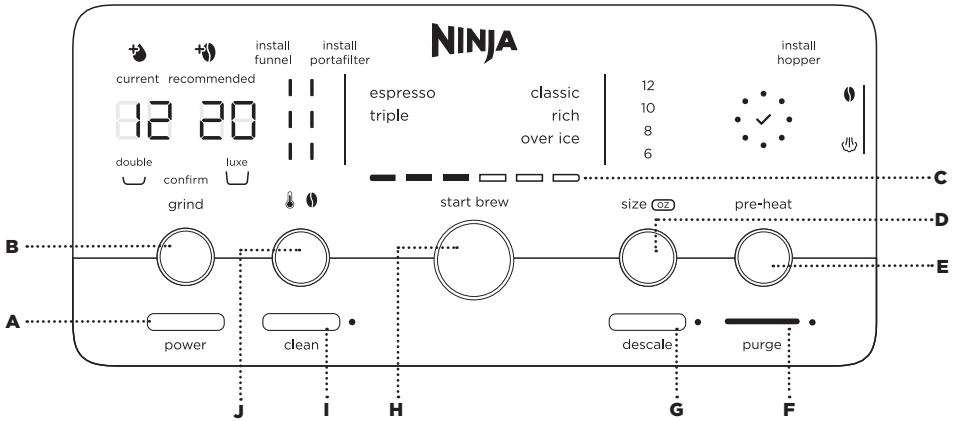


LES ACCESSOIRES S'EMBOÎTENT POUR UN RANGEMENT FACILE



UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE*

A Bouton POWER (ALIMENTATION)
B Bouton GRIND/CONFIRM (BROYAGE/CONFIRMATION)
C Barre de progression
D Bouton de sélection SIZE (TAILLE)
E Bouton PRE-HEAT (PRÉ-CHAUFFAGE)
F Indicateur de PURGE (PURGER)
G Bouton DESCALE (DÉTARTRAGE)
H Bouton de réglage central/START BREW (DÉMARRER L'INFUSION)
I Bouton CLEAN (NETTOYER)
J Bouton TEMPÉRATURE/INTENSITÉ



* 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)
- INSTALL PORTAFILTER (INSTALLER LE PORTE-FILTRE)
- INSTALL FUNNEL (INSTALLER L'ENTONNOIR)
- INSTALL HOPPER (INSTALLER LA TRÉMIE À GRAINS)
- ADD WATER (AJOUTER DE L'EAU)
- PURGE (PURGER)
- DESCALE (DÉTARTRER)*
- CLEAN (NETTOYER)*

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

PRISE EN MAIN : AVANT DE PRÉPARER 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.
- Lorsque vous retirez l'appareil de son emballage, veillez à enlever tout le ruban adhésif de l'appareil. Le ruban adhésif est apposé sur tous les côtés de la machine.

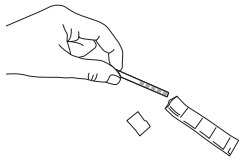
NETTOYER LES ACCESSOIRES AVANT USAGE

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

TEST DE DURETÉ DE L'EAU

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. Elle a 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.

1 Sortez la bandelette de test de son emballage.



2 Immergez 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.

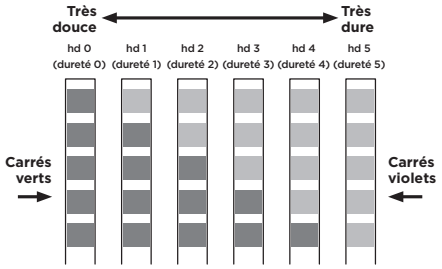


3 Retirez la bandelette de test de l'eau et égouttez-la légèrement.



4 Placez la bandelette de test sur une surface sèche et plane et attendez 1 minute pour que les résultats apparaissent.

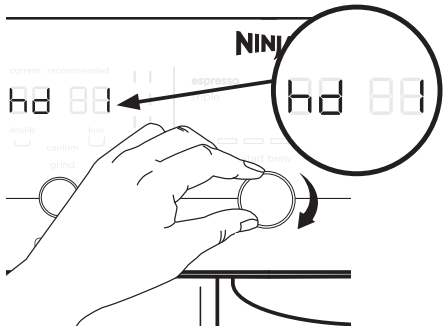
5 Au bout d'une minute, vous verrez apparaître de 0 à 5 carrés violets. Ils vous indiquent le niveau de dureté de l'eau (0 carré violet = niveau 0, 5 carrés violets = niveau 5, etc.).



6 Une fois le niveau de dureté de l'eau identifié, branchez l'appareil.

7 Regardez le côté gauche du panneau de commande. Il affichera la mention « hd 5 » (dureté 5).

8 Faites 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).

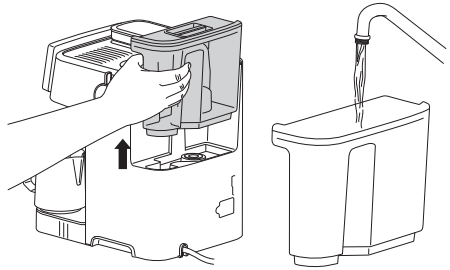


9 Appuyez sur le bouton de réglage central pour confirmer le réglage.

REMARQUE : Si vous avez besoin de changer le niveau de dureté de votre eau, vous pouvez acheter une autre bandelette de test sur ninjakitchen.eu. Pour savoir comment reparamétrer la dureté de votre eau, consultez la section Réglages supplémentaires.

REMPLIR LE RÉSERVOIR À EAU

- Avant de commencer, assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli d'eau froide ou à température ambiante. Remplissez-le sans dépasser la ligne de remplissage maximal.

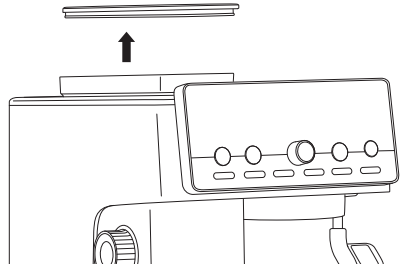


Si, avant l'infusion, il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir pour préparer la boisson choisie, votre appareil indiquera ADD WATER (AJOUTER DE L'EAU). Si la notification ADD WATER (AJOUTER DE L'EAU) s'affiche pendant la préparation de votre boisson, vous devrez ajouter de l'eau dans le réservoir, puis appuyer sur **START BREW (DÉMARRER L'INFUSION)** pour reprendre le cycle.

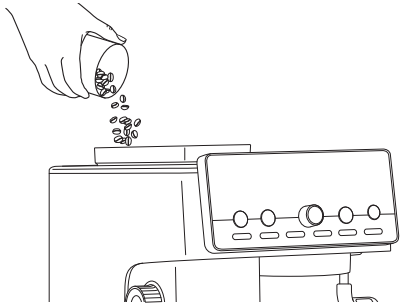
REMPLIR LA TRÉMIE À GRAINS

Lorsque vous ajoutez des grains dans la trémie, assurez-vous que l'appareil est débranché.

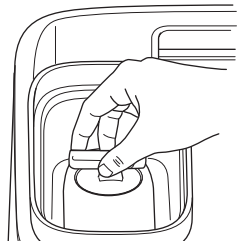
1 Retirez le couvercle de la trémie.



2 Remplissez la trémie de grains de café entiers. Ne remplissez **PAS** la trémie à grains avec du café pré-moulu.



3 Vérifiez que la poignée de la trémie est verrouillée une fois installée, puis remettez le couvercle en place.



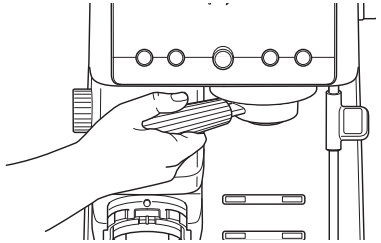
IMPORTANT : NE PAS mettre d'eau dans le broyeur. Si de l'eau entre par accident dans le broyeur, veuillez nous écrire à l'adresse support.ninjakitchen.eu.

PRISE EN MAIN : AVANT DE PRÉPARER VOTRE PREMIÈRE BOISSON (SUITE)

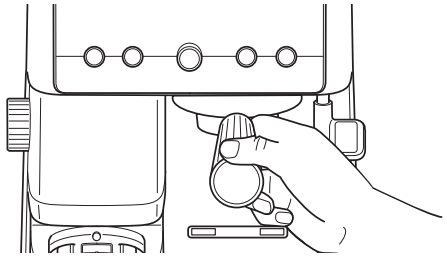
RINCER À L'EAU

Avant de préparer votre première boisson, vous devez rincer la machine. C'est ainsi que vous l'amorcerez pour la préparation.

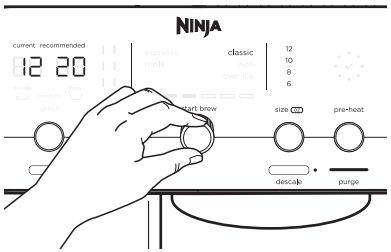
1 Avec le panier double installé, insérez le porte-filtre dans la tête de groupe en alignant le point orange sur le porte-filtre avec le point orange sur la tête de groupe.



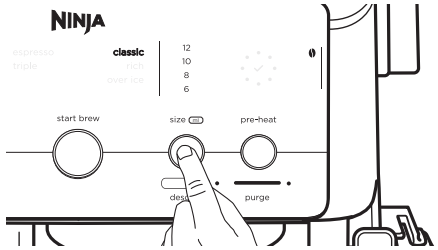
2 Vissez le porte-filtre dans la tête de groupe jusqu'à ce que le point orange sur le porte-filtre soit aligné avec la flèche de verrouillage sur la tête de groupe.



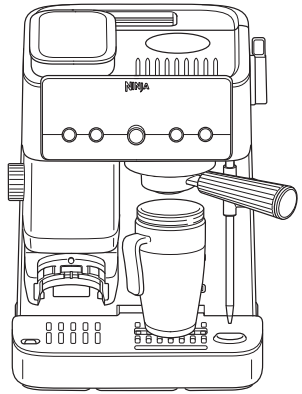
3 Tournez le bouton central pour sélectionner CLASSIC (CLASSIQUE).



4 Appuyez sur le bouton **SIZE (TAILLE)** pour ajuster la taille de la boisson à la plus grande disponible. Vérifiez que le réservoir contient au moins 400 ml d'eau.



5 Placez une tasse d'au moins 400 ml sous le porte-filtre.



6 Appuyez sur **START BREW (DÉMARRER L'INFUSION)**. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression indique l'état d'avancement de l'infusion. Une fois la purge terminée, la machine émettra à nouveau un signal sonore.

7 Jetez l'eau qui a été infusée et lavez la tasse.

PRÉPARER UN EXPRESSO, UN CAFÉ FILTRE ET DES BOISSONS FROIDES

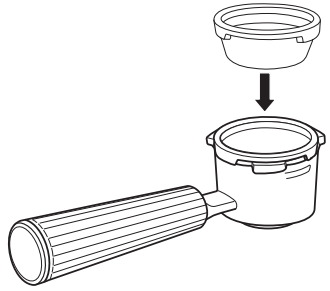
PANIERS EXPRESSO/CAFÉ

1 Le panier double est préinstallé dans le porte-filtre. Il est utilisé pour préparer des boissons à base d'expresso et de café.



Panier double
Boissons à base d'expresso et de café

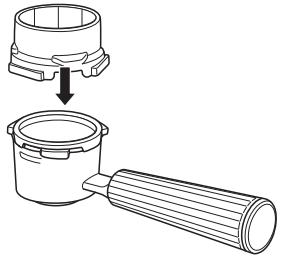
2 Lors de l'installation du panier double, veillez à ce que la grande patte du panier s'aligne sur celle du porte-filtre, puis appuyez fermement dessus pour le mettre en place.



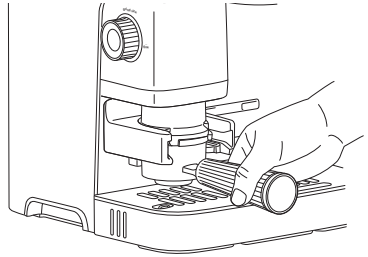
REMARQUE : Le panier double est préinstallé dans le porte-filtre.

INSTALLATION DU PORTE-FILTRE

1 Placez l'entonnoir sur le porte-filtre, en alignant les encoches de l'entonnoir avec celles du porte-filtre. Appuyez sur l'entonnoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans le porte-filtre. L'entonnoir empêche le débordement de la mouture pendant le broyage et permet un tassage plus propre.



2 Avec l'entonnoir installé sur le porte-filtre, insérez ce dernier dans le support de broyage. Vérifiez qu'il est bien droit et bien installé. Une fois le porte-filtre installé dans le support de broyage, il sera pesé. Pour une pesée plus précise, ne tenez pas le porte-filtre.



3 L'appareil affiche une animation. Cela indique que l'appareil tare le porte-filtre pour s'assurer de distribuer la bonne quantité de marc. Le panneau de commande affiche ensuite les options de boissons pouvant être sélectionnées en fonction du panier utilisé.



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

4 Tournez le bouton de réglage central sur la boisson souhaitée.

PRÉPARER UN EXPRESSO, UN CAFÉ FILTRE ET DES BOISSONS FROIDES (SUITE)

VOLUMES APPROXIMATIFS D'INFUSION

VOLUMES DE CAFÉ		
	Classic (Classique) Rich (Riche)	**Over Ice (Café glacé) (remplir de glaçons avant l'infusion)**
QUANTITÉS	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml

Les résultats peuvent varier de +/- 10 %

VOLUMES D'EXPRESSO		
	Dose de mouture	**Volume obtenu**
Double expresso	18 g	45 ml

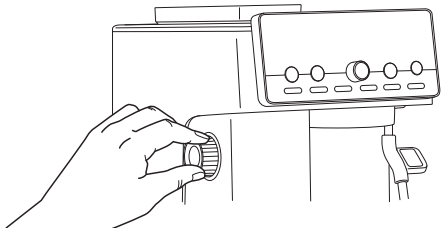
Les résultats peuvent varier de +/- 10 %

REMARQUE : Ce sont les préréglages par défaut pour un expresso. Pour modifier la quantité obtenue, consultez la section « Réglages supplémentaires ».

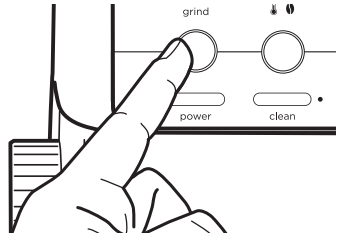
REMARQUE : Le réglage de l'intensité de l'infusion d'expresso influence la quantité de café produite. **L'intensité 1 aura un débit plus important que le réglage par défaut.** Pour plus d'informations, voir Réglage de la température et de l'intensité.

UTILISATION DU BROYEUR

1 Une fois la boisson choisie, la technologie Barista Assist recommandera une taille de mouture basée sur les 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 modifier la taille de mouture **CURRENT (ACTUELLE)** par la taille de mouture **RECOMMENDED (RECOMMANDÉE)**.



2 Après avoir sélectionné le réglage de mouture souhaité, appuyez sur **GRIND (MOUDRE)**. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que le broyage a commencé. Une fois le broyage terminé, l'appareil émet un nouveau signal sonore.



REMARQUE : Une fois le broyage terminé, l'appareil continuera à utiliser le style et la taille de boisson sélectionnés pour cette mouture. Pour modifier le style et la taille, enlevez les grains du porte-filtre, éteignez l'appareil puis rallumez-le, et sélectionnez la boisson souhaitée.

COMPRENDRE LES 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, 60 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'expresso.
- Suivez les réglages recommandés pour obtenir les saveurs les plus riches en fonction des grains choisis. Les paramètres de l'appareil seront ajustés en fonction des grains utilisés, de manière à garantir que vous ne les infusiez ni trop ni pas assez.

BIEN RÉGLER VOTRE BROYEUR POUR UNE EXTRACTION OPTIMALE

Pour les extractions d'expresso 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 de mouture recommandé afin de garantir la meilleure extraction d'expresso possible. Lorsque vous utilisez de nouveaux grains de café pour la première fois ou ajoutez plus de grains, 2 à 3 infusions peuvent être nécessaires avant de trouver le réglage optimal pour la mouture. Avec le temps, le réglage recommandé pour la mouture peut changer afin de prendre en compte l'ancienneté des grains. C'est normal. Il est essentiel que la taille de mouture actuelle corresponde aux recommandations afin de garantir la meilleure extraction possible d'expresso.

REMARQUE : lorsque vous passez d'un réglage grossier à un réglage très fin (ou vice versa), vous entendrez peut-être 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.

TASSAGE

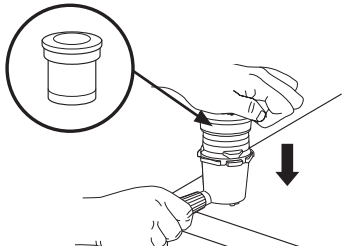
La mouture doit toujours être tassée avant la préparation de boissons à base d'expresso, ainsi que pour les boissons de 175 ml et 235 ml préparées dans le panier double*. Ainsi, la mouture ne débordera pas du porte-filtre.



* Les options de boissons peuvent varier selon le modèle

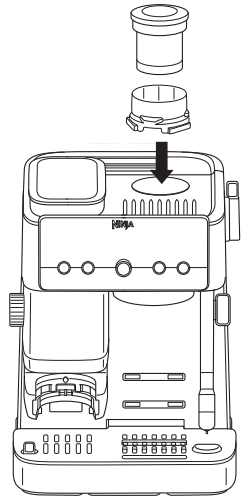
1 Lorsque le broyage est terminé, retirez le porte-filtre du support de broyage. Gardez l'entonnoir fixé au porte-filtre.

2 Placez le porte-filtre sur une surface plane et dure, puis installez le tasseur assisté à l'intérieur de l'entonnoir. Assurez-vous que la protection entre le porte-filtre et la surface est suffisante. Appuyez sur le tasseur jusqu'à ce qu'il touche l'entonnoir.



REMARQUE : si vous tassez sur un comptoir en bois ou sur une surface délicate, placez une serviette en dessous pour la protéger.

3 Maintenant que le tassage est terminé, retirez le tasseur et l'entonnoir du porte-filtre, puis rangez-les ensemble sur le dessus de l'appareil.

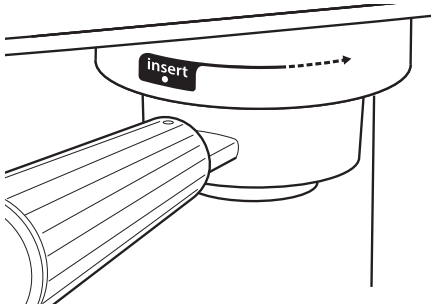


PRÉPARER UN EXPRESSO, UN CAFÉ FILTRE ET DES BOISSONS FROIDES (SUITE)

INFUSION

1 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.

2 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.



REMARQUE : NE PAS lancer l'infusion sans avoir inséré le bac d'égouttement.

3 Le style et la taille de la boisson préparée restent sélectionnés 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 l'infusion. Une fois l'infusion terminée, la machine émet un nouveau signal sonore.

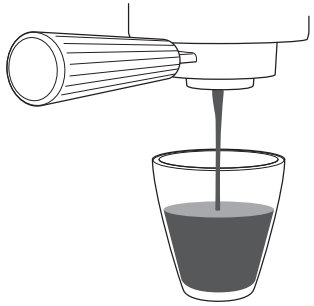
REMARQUE : si votre tasse est plus petite, utilisez le plateau à tasses réglable pour rapprocher votre tasse de la tête de groupe et réduire les éclaboussures.

EXTRACTION RÉUSSIE

• La boisson s'écoule lentement et régulièrement.

• Vous verrez un liquide couleur caramel s'écouler. Il s'agit de la « crema ».

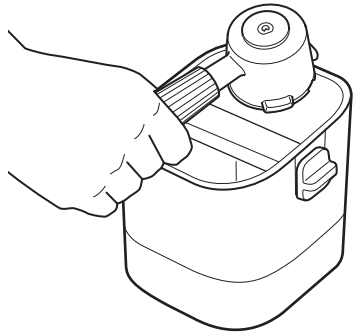
• La boisson sera recouverte d'une couche de crema. N'hésitez pas à incliner la tasse pour vérifier que la couche de crema est toujours bien visible. Si seule cette couleur caramel reste visible, alors l'extraction de l'expresso est réussie.



EXTRACTION D'EXPRESSO			
	SOUS EXTRACTION	**EXTRACTION OPTIMALE**	**SUREXTRACTION**
Mouture	Trop grossière	Optimale	Trop fine
Tassage	Trop léger, tassez plus fermement	10 à 15 kg : appuyez légèrement en utilisant le poids de votre corps	La force de tassage ne peut pas dépasser 15 kg
Temps de préparation	Moins de 20 s	28 à 38 s	Plus de 38 s
Couleur	Café : Marron pale Crema : Marron clair	Café : Caramel brun Crema : Caramel doré	Café : Brun foncé Crema : Brun foncé
Saveur	Aigre, acide, aqueux	Riche, sucré et vibrant	Amer, sec, brûlé. Réduire la température d'infusion
Volume	Volume élevé, dilué	Double dose d'expresso : 45 ml	Volume faible à très faible

APRÈS LA PRÉPARATION

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 contenant ou d'un bac à marc (vendu séparément).



RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DE L'INTENSITÉ DE VOTRE BOISSON

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA BOISSON

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

Bouton TEMPÉRATURE/INTENSITÉ

Avant l'infusion, il est possible de régler la température à l'aide du bouton TEMPÉRATURE/INTENSITÉ. Si le bouton TEMPÉRATURE n'est pas déjà allumé, appuyez et maintenez enfoncé le bouton **TEMPÉRATURE/INTENSITÉ** pendant 3 secondes.

Réglages de la température



Température basse | **Température moyenne** | **Température élevée**

La température a un impact sur l'extraction de l'espresso et la saveur de la boisson. Pour de meilleurs résultats et une extraction idéale, nous recommandons une température basse ou moyenne pour les torréfactions plus sombres, et une température moyenne ou élevée pour les torréfactions légères.

Choisir la bonne tasse

Assurez-vous que la tasse que vous utilisez est adaptée à la taille de votre boisson. Pour une boisson plus chaude, utilisez une tasse dont la taille est similaire à celle de votre boisson. L'épaisseur de votre tasse influencera également la température de votre boisson. Pour une boisson plus chaude, utilisez une tasse fabriquée à partir d'un matériau plus fin.

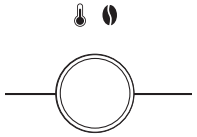
Préchauffer avant la préparation

Faire couler de l'eau chaude dans la tête du groupe et le porte-filtre permet de les préchauffer eux et l'appareil pour les prochaines infusions. Pour augmenter encore la température de votre boisson, faites couler une double dose d'expresso à l'eau uniquement à travers le porte-filtre dans la tasse que vous souhaitez utiliser pour votre boisson. La température de votre tasse influencera la température de votre boisson. Jetez l'eau, puis séchez la tasse et le porte-filtre. Procédez ensuite à la préparation de la boisson. Reportez-vous à la section « Rinçage à l'eau » pour plus d'informations.

RÉGLAGE DE L'INTENSITÉ DE LA BOISSON

Si vous trouvez que votre café est un peu trop léger ou trop fort selon votre goût, vous pouvez utiliser le bouton de réglage de l'intensité.

Pour régler l'intensité de la boisson, utilisez le bouton TEMPÉRATURE/INTENSITÉ. Si INTENSITÉ n'est pas déjà allumé, maintenez enfoncé le bouton **TEMPÉRATURE/INTENSITÉ** pendant 3 secondes. Le réglage de l'intensité fonctionne différemment selon que vous préparez un expresso ou un café.



Réglages de l'intensité d'un expresso



Par défaut : Plus long, moins concentré : quantité d'eau 4:1 par rapport à la mouture

Quantité d'eau 2,5:1 par rapport à la mouture

Plus court, plus concentré : quantité d'eau 2:1 par rapport à la mouture

REMARQUE : Le réglage de l'intensité de l'infusion d'expresso influence la quantité de café produite. L'intensité 1 aura un débit plus important que le réglage par défaut. **Utilisez donc une tasse plus grande que la normale.**

Réglages de l'intensité du café



Doux : Moins de grains sont moulus

Par défaut

Intense : Davantage de grains sont moulus

Réglage du profil de saveur du café

Barista Assist recommandera une taille de mouture en fonction du style et de la taille de la boisson. Chaque grain étant torréfié différemment, le bouton de réglage de la mouture vous permet d'affiner le profil de saveur selon vos préférences.

Moins d'amertume : diminuez la taille de la mouture

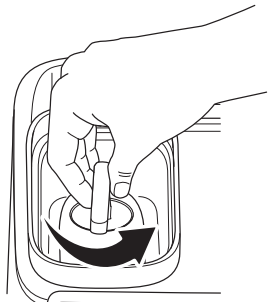
Moins aigre : augmentez la taille de la mouture

Il est recommandé de nettoyer le broyeur avant de changer les grains. Veuillez consulter les étapes de nettoyage du broyeur à la page Nettoyage du broyeur conique de la section Entretien périodique.

CHANGER LES GRAINS DE CAFÉ

CHANGER LES GRAINS DE CAFÉ

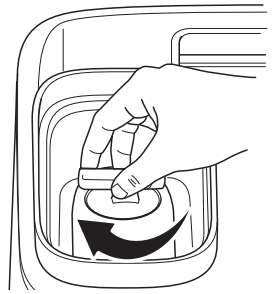
1 Déverrouillez la trémie à grains en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



2 Retirez la trémie à grains et videz les grains restants.

3 Remettez la trémie sur l'appareil.

4 Verrouillez la trémie à grains 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 **GRIND (MOUDRE)** pour enlever les grains restants.

7 Ajoutez de nouveaux grains dans la trémie.

REMARQUE : une bonne habitude à prendre lorsque vous changez de type de grains ou de torréfaction est de réinitialiser la technologie Barista Assist en suivant les consignes du menu « Réglages supplémentaires », avant de paramétrer les nouveaux grains.

MOUSSAGE MANUEL

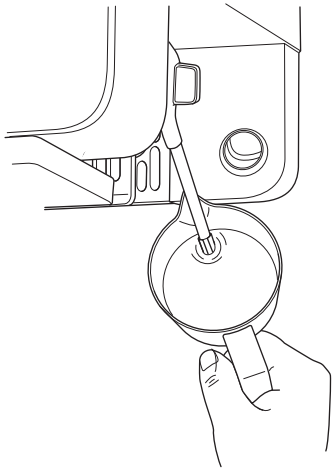
AVANT DE PRÉPARER LA MOUSSE

1 Remplissez la carafe avec la quantité de lait souhaitée, sans dépasser la ligne de remplissage maximal.

2 Préparez un chiffon humide pour essuyer la buse vapeur immédiatement après le moussage.

3 Préchauffez l'appareil en appuyant sur le bouton **PRE-HEAT (PRÉCHAUFFER)**. La coche s'allume lorsque l'appareil est prêt.

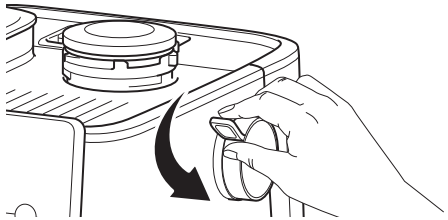
4 Positionnez l'extrémité de la buse dans la carafe à lait, entre les repères 2 et 4 heures, à environ un doigt du bord et juste sous la surface du lait.



SCANNEZ ICI pour regarder le tutoriel de moussage.

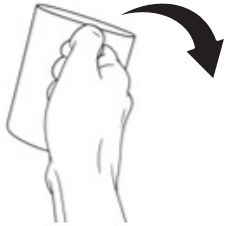
MOUSSAGE

5 **Activez la vapeur :** Une fois l'appareil préchauffé, placez la buse vapeur dans la carafe à lait. Pour cela, reportez-vous à la section AVANT DE PRÉPARER LA MOUSSE). Placez la vanne manuelle à droite de la machine sur **VAPEUR** pour laisser échapper la vapeur.

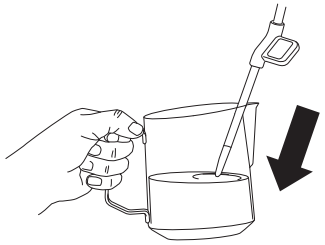


ATTENTION : La vapeur et les liquides chauds peuvent causer des brûlures.

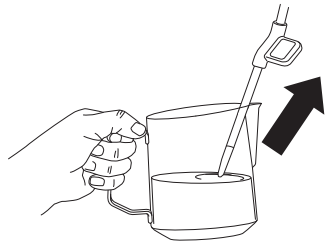
6 **Formez un Vortex :** Maintenez la carafe bien stable. Laissez le lait commencer à tourner pour former un vortex. Si le lait ne tourne pas, inclinez légèrement votre poignet (comme pour ouvrir une porte) tout en maintenant l'embout de la buse sous la surface du lait.



7 **Introduisez des bulles :** abaissez légèrement la carafe jusqu'à ce que l'extrémité de la buse se trouve à proximité de la surface et que vous entendiez un léger bruit de papier qui se déchire. Faites mousser pendant :
- 5 à 7 secondes pour une mousse fine
- 8 à 12 secondes pour une mousse épaisse.



8 **Ajoutez de la chaleur et de la texture :** Abaissez la buse un peu plus dans le lait tout en levant la carafe. Continuez à chauffer jusqu'à ce que la carafe devienne trop chaude pour la toucher avec la paume de votre main.



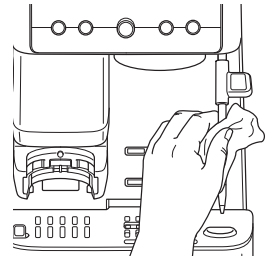
9 **Éteignez la vapeur :** Remettez la vanne manuelle en position **INFUSER** pour couper la vapeur avant de retirer la buse.

REMARQUE : NE PAS faire mousser le lait directement dans le café ou l'expresso. Faites-le toujours mousser dans la carafe à lait avant de le verser dans l'expresso ou le café.

REMARQUE : NE PAS lancer le moussage sans le bac d'égouttement installé.

APRÈS LE MOUSSAGE

1 Utilisez ensuite le chiffon humide pour essuyer la buse vapeur.



2 Remettez la buse en position basse et tournez la vanne manuelle sur **VAPEUR** pendant 10 secondes pour purger l'intérieur de la buse, avant de repasser en mode **INFUSER** .

REMARQUE : Sans eau, la machine ne se purge pas. Assurez-vous de remettre la vanne sur **VAPEUR** lorsque vous ajoutez de l'eau pour effectuer une purge complète.

3 Tapotez le fond de la carafe sur un plan de travail et agitez légèrement le lait pour libérer les bulles plus grosses. Versez le lait sur votre expresso ou café et dégustez.

CONSEILS POUR UN MOUSSAGE OPTIMAL

- Qualité de la mousse : la mousse idéale, adaptée à l'art du latte, a une texture brillante, semblable à de la peinture.
- Pour des résultats optimaux, utilisez du lait frais et froid avec une teneur élevée en matières grasses.
- Pour les options végétales, choisissez des laits baristas conçus pour la texture.
- Si la mousse est trop fine : vous n'avez peut-être pas assez aéré le lait. Ajoutez 2 à 3 secondes de plus à l'étape 7.
- Si la mousse est trop épaisse : passez à l'étape 8 plus tôt et aérez le lait moins longtemps.
- Si le lait est trop froid : Chauffez jusqu'à ce que la carafe devienne trop chaude pour être tenue dans la paume de votre main.
- Si le lait est trop chaud : arrêtez de mousser légèrement plus tôt pour éviter les brûlures.

ENTRETIEN RÉGULIER

NETTOYAGE IMMÉDIAT APRÈS AVOIR PRÉPARÉ UNE BOISSON

- 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 contenant ou d'un 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.
- Poussez la buse vapeur vers le bas et tournez la vanne manuelle sur **VAPEUR** pour rincer la buse vapeur après le moussage.
- Videz le bac d'égouttement lorsque le flotteur orange est suffisamment haut pour être visible.
- Lavez régulièrement le bac d'égouttement à la main et laissez-le sécher à l'air libre.
- Nettoyez régulièrement la base de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

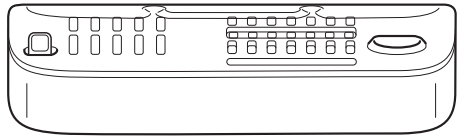
Accessoires pouvant aller au lave-vaisselle :

Entonnoir, disque nettoyant et tous les éléments du bac d'égouttement.

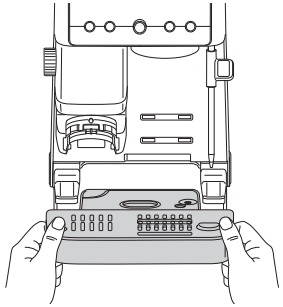
REMARQUE : NE PAS immerger dans l'eau les pièces/accessoires qui ne vont pas au lave-vaisselle.

VIDAGE DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

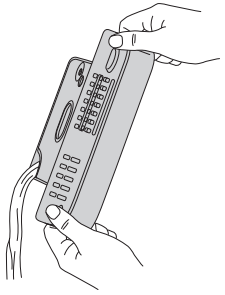
À mesure que vous préparez des boissons, le bac d'égouttement se remplit. Lorsque le flotteur orange est suffisamment haut pour être visible, videz le bac d'égouttement.



1 Retirez le bac d'égouttement de l'appareil en tirant délicatement dessus.



2 Placez avec précaution le bac d'égouttement au-dessus d'un évier et videz l'eau à l'intérieur à l'aide du bec verseur.



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

REMARQUE : Le flotteur de vidage est amovible.

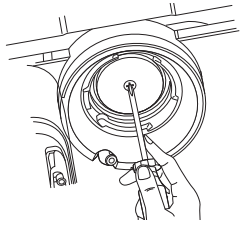
RETIRER LE FILTRE ET REMPLACER LE JOINT EN CAOUTCHOUC

Si vous remarquez que la qualité de vos boissons diminue avec le temps, retirez le filtre et nettoyez-le soigneusement.

Si vous constatez des fuites autour du porte-filtre lors d'une infusion alors que la poignée est bien serrée, il se peut que vous deviez remplacer le joint d'étanchéité.

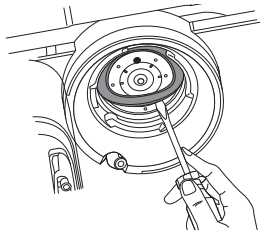
Vérifiez que l'appareil est éteint et débranché avant de poursuivre.

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



2 Une fois retiré, nettoyez le filtre avec de l'eau savonneuse.

3 Retirez le joint en caoutchouc de la tête de groupe à l'aide d'un tournevis à tête plate. Inspectez le joint pour vérifier qu'il n'est pas usé ou déchiré. Remplacez-le par un nouveau joint si nécessaire (disponible à l'achat sur **ninjakitchen.eu**).



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

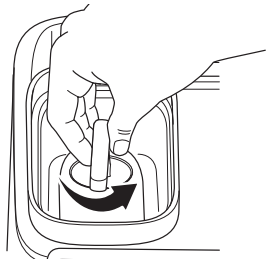
ENTRETIEN RÉGULIER (SUITE)

NETTOYAGE DU BROYEUR CONIQUE

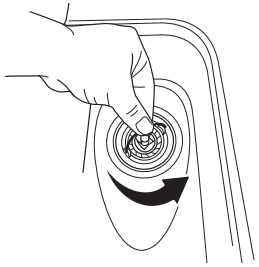
Pour éviter les obstructions et assurer un rendement de la plus haute qualité pour une utilisation quotidienne, il est recommandé de nettoyer votre broyeur conique au moins une fois par semaine. Pour les torréfactions foncées, les grains décaféinés et autres types de grains gras, il est recommandé de nettoyer le broyeur plus fréquemment. Pour une utilisation qui n'est pas quotidienne, nettoyez votre broyeur au moins une fois par mois ou chaque fois que vous changez de grains ou remplissez la trémie.

Vérifiez que l'appareil est éteint et débranché avant de poursuivre.

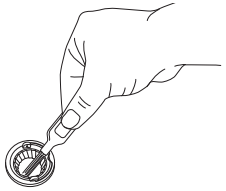
1 Videz complètement la trémie à grains. Consultez la section « Changer les grains de café » pour savoir comment procéder.
2 Vérifiez que la trémie est installée et verrouillée. Éliminez les grains restants sur le dessus du broyeur en effectuant une « purge », en suivant ces étapes. Tout d'abord, réglez la taille de la mouture sur 60 et insérez le porte-filtre dans le support de broyage. Appuyez sur **GRIND (MOUDRE)** et maintenez-le enfoncé. Une fois le broyage commencé, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes ou jusqu'à ce que le bruit change. Cela éliminera les résidus et les restes de matière dans le broyeur. S'il reste encore des résidus sur le broyeur conique, balayez-les avec la brosse de nettoyage incluse et effectuez une autre purge si nécessaire.
3 Éteignez et débranchez l'appareil. Retirez la trémie à grains en soulevant la poignée et en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



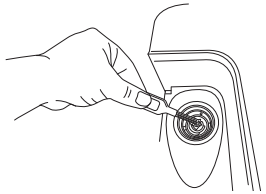
4 Retirez le broyeur supérieur en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en alignant la flèche orange située sur le broyeur avec la flèche orange portant la mention ALIGN (ALIGNER) sur l'appareil. Une fois alignées, retirez le broyeur conique supérieur en le soulevant.



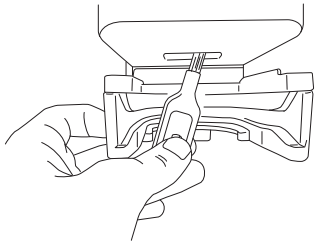
5 Nettoyez le broyeur retiré à l'aide d'une brosse.



6 Puis nettoyez le broyeur fixé à l'appareil à l'aide de la brosse de nettoyage.



7 Nettoyez également l'intérieur du support de broyage.



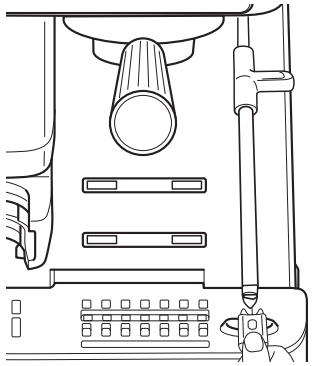
REMARQUE : Les broyeurs **NE DOIVENT PAS** entrer en contact avec de l'eau.

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

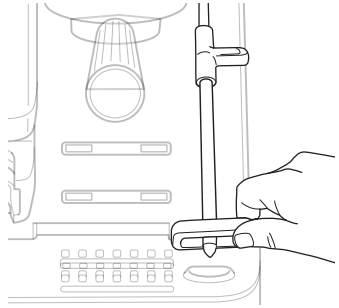
NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

Au fil du temps, des résidus peuvent s'accumuler dans la buse vapeur.

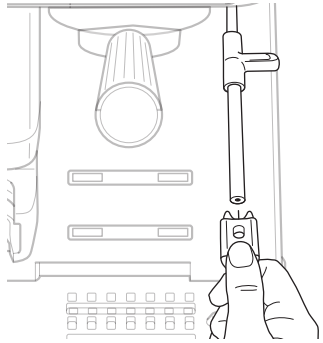
1 Retirez le capuchon situé au bas de la brosse de nettoyage pour accéder à l'aiguille.
2 Utilisez l'aiguille pour enlever les résidus de l'embout de la buse vapeur.



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



4 Utilisez l'aiguille pour enlever tout résidu à l'intérieur de la buse vapeur et à l'extrémité de celle-ci.



5 Après le nettoyage, effectuez une purge pour éliminer tout excès de matière.

DÉTARTRAGE ET CYCLE DE NETTOYAGE

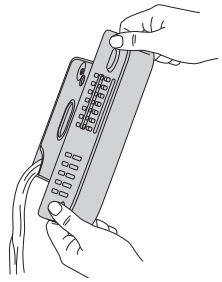
DÉTARTRAGE

Durée : *environ 90 minutes*

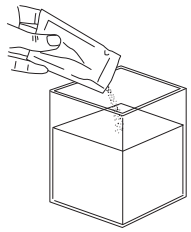
Le voyant DESCALE (DÉTARTRER) s'allume pour vous indiquer qu'il faut lancer un cycle de détartrage. Si aucun détartrage n'est effectué après que le voyant s'est allumé, la qualité de la boisson diminuera et la machine risquera de s'obstruer ainsi que de cesser de fonctionner.

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 DESCALE (DÉTARTRER) s'allume, votre machine conservera des performances optimales.

1 Veillez à ce que le bac d'égouttement soit complètement vidé, car une partie de l'eau infusée lors du cycle de détartrage coulera à l'intérieur. **Le bac d'égouttement risque de déborder si vous ne le videz pas.**



2 Dissolvez la poudre de détartrage Ninja fournie dans un contenant séparé avec 1,1 L d'eau. Versez ce mélange dans le réservoir d'eau.



OU

Remplissez le réservoir à eau avec 475 ml de vinaigre blanc, puis remplissez le réservoir jusqu'à la ligne de détartrage avec de l'eau.

3 Insérez le panier double dans le porte-filtre.

4 Fixez le porte-filtre sur la tête de groupe.

5 Placez la carafe à lait sur le bac d'égouttement avec la buse vapeur à l'intérieur.

6 Tournez la vanne manuelle en position **VAPEUR**, puis appuyez sur le bouton **DESCALE (DÉTARTRER)**.

7 Appuyez sur le **BOUTON DE RÉGLAGE CENTRAL** pour démarrer le cycle de détartrage.

8 La première partie du cycle de détartrage fera passer la solution à travers la buse vapeur pendant environ 30 minutes*. L'appareil émet un signal sonore lorsque cette partie est terminée.

9 Une fois la première partie du cycle terminée, retirez la carafe à lait et videz-en le contenu. Lavez-la à la main avec de l'eau chaude savonneuse pour éliminer les résidus de solution.

10 Faites pivoter la vanne manuelle en position INFUSER.

11 Placez une tasse vide (d'au moins 475 ml) sous le porte-filtre.

12 Appuyez sur le **BOUTON DE RÉGLAGE CENTRAL** pour poursuivre avec la deuxième partie du cycle. La machine fera passer la solution dans le porte-filtre pendant environ 60 minutes*. La machine indique le temps restant jusqu'à la fin du cycle sur le panneau de commande.

13 L'appareil émet un signal sonore lorsque le cycle de détartrage est terminé.

14 Une fois le cycle terminé, enlevez le porte-filtre et le bac d'égouttement avec précaution, car de l'eau peut se trouver à l'intérieur.

15 Videz-les, puis lavez-les à la main avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever les restes de solution qui pourraient altérer la saveur de votre café.

16 Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'à la ligne Max Fill (Remplissage maximal), sans la dépasser.

17 Remettez en place le bac d'égouttement dans l'appareil et installez le porte-filtre dans la tête de groupe. **NE PAS** installer la carafe à lait.

18 Rincez la tête du groupe en lançant une infusion CLASSIC (CLASSIQUE) dans la plus grande taille disponible.

19 Ensuite, avec la carafe à lait désinstallée, rincez la buse vapeur en tournant la vanne manuelle sur **VAPEUR** et en laissant la vapeur passer à travers la buse.

REMARQUE : après avoir effectué un détartrage, essuyez immédiatement les éclaboussures pour éviter les taches sur la surface.

* Les durées peuvent varier.

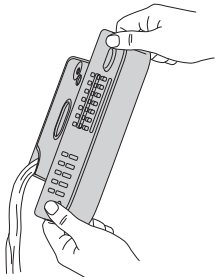
EFFECTUER UN CYCLE DE NETTOYAGE

Durée : *environ 6 minutes*

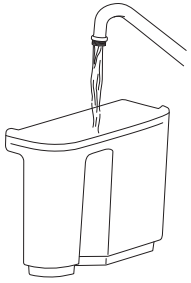
Le cycle de nettoyage permet d'éliminer les huiles résiduelles ou le marc qui pourraient boucher la tête de groupe. Le voyant CLEAN (NETTOYER) s'allume automatiquement quand un cycle de nettoyage est nécessaire. Vous pouvez également lancer un cycle de nettoyage lorsque vous remarquez un changement dans la qualité de vos boissons. Le cycle de nettoyage nécessite le disque de nettoyage (fourni avec l'appareil et rangé dans la trappe à accessoires) ainsi qu'une tablette de nettoyage (également fournie et disponible à l'achat sur le site ninjakitchen.eu).

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

1 Assurez-vous que le bac d'égouttement est complètement vide, car l'eau utilisée pour le cycle de nettoyage sera recueillie à l'intérieur. **Le bac d'égouttement risque de déborder si vous ne le videz pas.**



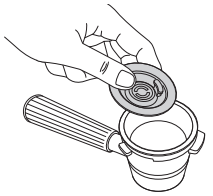
2 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne Max Fill (Remplissage maximal), sans la dépasser.



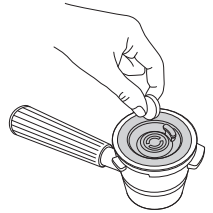
3 Insérez le panier double dans le porte-filtre.

REMARQUE : Le flotteur de vidage est amovible.

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 nettoyant.



6 Fixez le porte-filtre sur la tête de groupe.

7 Appuyez sur le bouton **CLEAN (NETTOYER)**, puis sur le bouton de réglage central pour démarrer le cycle de nettoyage.

8 L'appareil lancera la procédure de nettoyage du filtre et de la tête de groupe ; l'eau et les dépôts issus du cycle de nettoyage s'écouleront dans le bac d'égouttement.

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'égouttement, car de l'eau peut se trouver à l'intérieur. Lavez-les à la main avec de l'eau chaude savonneuse.

CONSEILS POUR DES BOISSONS RÉUSSIES

- Pour des résultats optimaux, 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 de grains, enlevez soigneusement les grains de café précédents. Consultez la section « Changer de 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 l'infusion.
- Gardez votre appareil propre en utilisant la brosse pour essuyer les résidus.
- Utilisez de l'eau filtrée.
- Reparamétrez la mouture à chaque changement de grains.
- Placez l'appareil sur une surface stable.
- Videz fréquemment le bac d'égouttement.
- Après le broyage et avant le début de l'infusion, l'appareil amorce le préchauffage. Pour chauffer votre tasse, vous pouvez la déposer sur le plateau à tasses chauffé.

CONSEILS POUR UN MOUSSAGE OPTIMAL

- Pour des résultats optimaux avec du lait végétal, choisissez un lait spécial barista ou entier.
- Pour une préparation avec du lait d'origine animale, nous conseillons d'utiliser du lait entier.
- Avec un lait UHT (Ultra-Haute Température), le résultat est susceptible de varier.
- Le lait de coco peut être chauffé, mais il ne permet pas de produire une mousse stable.
- Pour des résultats optimaux, utilisez du lait froid ou tout juste sorti du réfrigérateur.
- Pour des résultats optimaux, vérifiez que la carafe à lait est à température ambiante avant de préparer la mousse.
- Essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide immédiatement après utilisation pour éviter que le lait ne colle.
- Avant d'éteindre l'appareil, remettez la buse vapeur dans sa position basse et réglez la valve manuelle sur VAPEUR pendant 10 secondes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- Pour des mousses plus onctueuses et du latte artistique, tapotez la carafe à lait et faites-la tourner en dessinant des cercles avant de verser le lait.

RÉGLAGES SUPPLÉMENTAIRES

Le menu des réglages supplémentaires propose des options supplémentaires pour personnaliser votre appareil. Vous pouvez y accéder en maintenant le bouton **DESCALE (DÉTARTRER)** appuyé pendant 3 secondes.

Numéro	THÈME	OPTIONS
_h01	Signaux sonores : Active ou désactive tous les signaux sonores	EN MARCHE : Active les signaux sonores (réglage par défaut) ÉTEINT : désactive les signaux sonores
_h02	Mode Éco : permet d'économiser de l'énergie en éteignant le chauffe-eau après la préparation.	EN MARCHE : Active le mode Éco ÉTEINT : Désactive le mode Éco (réglage par défaut)
_h03	Taille de mouture recommandée : Active ou désactive l'affichage de la taille de mouture recommandée	EN MARCHE : Active l'affichage (réglage par défaut) ÉTEINT : désactive l'affichage
_h04	Réinitialisation de la technologie Barista Assist : rétablit les paramètres de taille de la mouture recommandée par défaut	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 de la mousse : Règle la température de la vapeur pendant la préparation de la mousse	LO : Faible M : Moyenne HI : Élevée
_h07	Dureté de l'eau : Affiche le menu de réglage de la dureté de l'eau pour reparamétrer la dureté de votre eau	hd 0 : 0 carré violet sur la bandelette hd 1 : 1 carré violet sur la bandelette hd 2 : 2 carrés violet sur la bandelette hd 3 : 3 carrés violet sur la bandelette hd 4 : 4 carrés violet sur la bandelette hd 5 : 5 carrés violet sur la bandelette

1. Tournez le bouton central pour passer d'une fonction à une autre. Appuyez sur **START BREW (DÉMARRER L'INFUSION)** pour sélectionner la fonction souhaitée.
2. Une fois la sélection faite, tournez le bouton de réglage central jusqu'à 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. Veuillez noter que l'appareil n'émettra pas de signal sonore s'ils sont désactivés.
4. Pour quitter le menu, appuyez de nouveau sur le bouton **DESCALE (DÉTARTRER)**.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

Plusieurs facteurs peuvent influencer le volume d'eau distribué par le porte-filtre :

- Pas assez d'eau dans le réservoir : Assurez-vous que le réservoir à eau est rempli jusqu'à la ligne de remplissage minimal avant de lancer une infusion.
- Le réservoir à eau n'est pas fixé correctement : Vérifiez que le réservoir à eau est correctement fixé à l'arrière de la machine.
- L'appareil chauffe/atteint la température de fonctionnement : Veuillez patienter un court instant, le temps que l'appareil chauffe, avant que la boisson ne commence à être distribuée.
- La taille de mouture est trop fine : Attendez la fin de l'infusion et suivez les réglages de mouture recommandés pour votre prochaine boisson.
- L'appareil a besoin d'être détartré : Suivez les consignes de la section « Nettoyage et entretien ».

Pourquoi l'expresso 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 mouture recommandés pour votre prochaine boisson.
- Propreté du panier : Avant de moudre les grains, assurez-vous que le panier n'est pas obstrué et est exempt de résidus susceptibles d'entraver l'écoulement.
- L'appareil a besoin d'être détartré : Suivez les consignes de la section « Nettoyage et entretien ».

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

- La taille de la mouture est trop grossière : Attendez la fin de l'infusion et suivez les réglages de mouture recommandés pour votre prochaine boisson.
- La mouture n'est pas assez 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 appuyez dessus jusqu'à ce qu'il touche l'entonnoir.

Pourquoi l'expresso 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 s'installe correctement dans la tête de groupe.
- Le joint de la tête de groupe doit être remplacé : Contactez le service client à l'adresse support.ninjakitchen.eu.

Le moussage ne démarre pas.

- L'appareil 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 à eau est rempli jusqu'à la ligne de remplissage minimal.
- Le réservoir à eau n'est pas fixé correctement : Vérifiez que le réservoir à eau est correctement fixé à l'arrière de la machine.

Le café n'est pas assez chaud.

- Préchauffez le porte-filtre : Rincez le porte-filtre sous l'eau chaude avant de moudre des grains. Assurez-vous que le panier est totalement sec avant de lancer le broyage.
- Préchauffez la tasse : Rincez la tasse sous l'eau chaude avant l'infusion pour augmenter la température de celle-ci.
- Ajustez la température de l'eau : Consultez la section « Réglage de la température de la boisson ».
- L'appareil a besoin d'être détartré : Suivez les consignes de la section « Nettoyage et entretien ».

Ma boisson est trop amère/acide.

- Utilisez le réglage de mouture recommandé : Utilisez le bouton de mouture 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 mouture/eau, veuillez consulter la section « Réglages supplémentaires ».
- Modifiez la température d'infusion : Pour des grains à torréfaction sombre, nous vous recommandons d'utiliser le réglage de température basse ou moyenne. Pour des grains à torréfaction légère ou moyenne, nous vous recommandons d'utiliser le réglage de température moyenne ou élevée.

GUIDE DE DÉPANNAGE (SUITE)

Pourquoi n'y a-t-il pas de crema ?
- La mouture n'est pas assez 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 vers le bas jusqu'à ce qu'il touche l'entonnoir.
- La taille de la mouture est trop grossière : Attendez la fin de l'infusion et suivez les réglages de mouture 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 de la mouture.

Pourquoi le bac d'égouttement se remplit-il rapidement ?
- Afin de maintenir la pression idéale pour un expresso, de l'eau s'écoule dans le bac d'égouttement pendant l'infusion. C'est normal.
- L'appareil purge automatiquement l'eau de la buse vapeur dans le bac d'égouttement après chaque moussage. Cela permet de nettoyer l'intérieur de la buse vapeur.
- Le bac d'égouttement est conçu pour contenir l'eau résiduelle de 6 cappuccinos.

Pourquoi la machine émet-elle un bruit pulsé/sourd pendant l'infusion ?
- Pas assez d'eau dans le réservoir : Assurez-vous que le réservoir à eau est rempli jusqu'à la ligne de remplissage minimal.
- Le réservoir à eau n'est pas fixé correctement : Vérifiez que le réservoir à eau est correctement fixé à l'arrière de la machine.
- Si le réservoir est rempli d'eau au moins jusqu'à la ligne de remplissage minimal et s'il est correctement fixé, un bruit de pompe à eau est considéré comme normal.
- Vous pouvez aussi entendre ce bruit au moment du moussage. C'est normal.

La machine fuit.
- L'appareil purge automatiquement l'eau de la buse vapeur dans le bac d'égouttement après chaque moussage. Cela permet de nettoyer l'intérieur de la buse vapeur.
- Le bac d'égouttement est plein : Vérifiez le flotteur pour savoir si vous devez vider le bac d'égouttement. Suivez les consignes de la section « Nettoyage et entretien ».
- Le réservoir à eau n'est pas fixé correctement : Vérifiez que le réservoir à eau est correctement fixé à l'arrière de la machine.
- Le joint de la tête de groupe doit être remplacé : Contactez le service client à l'adresse support.ninjakitchen.eu.

La machine ne s'allume pas.
- Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise qui fonctionne.
- Après avoir branché l'appareil, appuyez sur le bouton **POWER (ALIMENTATION)**.
- Pour économiser de l'énergie, l'appareil 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 **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 l'appareil 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 fixé dessus 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 grains entiers dans le broyeur et évitez d'y placer des grains froids ou surgelés.

Le porte-filtre ne s'insère pas dans la tête de 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. Fixez 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 n'est pas assez 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 vers le bas jusqu'à ce qu'il touche l'entonnoir.

Impossible de verrouiller la trémie à grains.
- 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 ce dernier 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 l'appareil.
- Assurez-vous que les 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 la trémie en place sur l'appareil.

La mousse de lait n'est pas suffisamment chaude.
- 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.

La mousse de lait est trop épaisse/pas assez épaisse.
- 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.
- Pour en savoir plus, consultez la section « Conseils pour un moussage optimal ».

Ma boisson est plus petite/grande que prévu.
- Si vous préparez un expresso, vous pouvez modifier le ratio mouture/eau. Veuillez vous reporter à la section « Réglage de la température et de l'intensité de votre boisson ».
- Des réglages de mouture plus fins pour l'expresso peuvent entraîner des quantités plus petites si la technologie Barista Assist n'est pas respectée.
- 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 de la mouture.
- L'appareil a besoin d'être détartré : Suivez les consignes de la section « Nettoyage et entretien ».

Mon broyeur ne fonctionne pas correctement.
- Le broyeur se bloque lorsque l'appareil ne parvient pas à moudre en raison d'une taille de mouture trop fine pour des grains durs, tels que ceux des torréfactions légères.
- Pour éliminer un blocage, commencez par retirer et vider le bac à grain. Réinstallez le bac à grain, verrouillez-le en place, puis réglez la taille de la mouture sur 60. Avec le porte-filtre dans le support de broyage, appuyez et maintenez enfoncé **GRIND (MOUDRE)**. Cela devrait permettre d'éliminer le blocage et de débarrasser la machine de tout matériau à l'origine de celui-ci. Si cela ne résout pas le blocage, veuillez contacter le service client.

Mon broyeur ne produit pas suffisamment de mouture.
- Lorsque le broyeur ne dispense pas suffisamment de mouture, cela peut indiquer une obstruction. Une obstruction se produit lorsque le broyeur accumule des résidus ou du marc de café. Elle est souvent causée par l'utilisation fréquente de grains gras ou plus mous, tels que ceux pour les cafés torréfiés foncés. Cela se manifeste par une faible production de mouture de café, et le voyant d'ajout de grains s'allume même lorsque des grains sont présents dans la trémie. Si le voyant « Add beans (Ajouter des grains) » s'allume alors que la trémie est remplie, retirez-la pour vérifier la présence d'un blocage. Le cas échéant, vous trouverez des grains entiers et des particules coincées dans le broyeur.
- Pour éliminer l'obstruction, commencez par éteindre et débrancher l'appareil. Retirez et videz la trémie. À l'aide de la brosse de nettoyage, frottez délicatement l'intérieur de la goulotte de broyage, en utilisant les poils ou l'arrière de la brosse pour déloger l'obstruction. Les résidus de mouture devraient se détacher et le broyage fonctionner normalement une fois la trémie réinstallée et l'appareil rebranché. Si ce n'est pas le cas, veuillez contacter le service client. Pour éviter toute obstruction supplémentaire, veillez à ce que le broyeur soit réglé sur la taille de mouture recommandée.

REMARQUE : Si vous appuyez sur le bouton **GRIND (MOUDRE)**, que le broyeur ne démarre pas et que vous n'entendez aucun bruit provenant de l'appareil, éteignez votre appareil et laissez-le refroidir complètement pendant 10 minutes avant d'essayer de lancer un autre broyage.

REMARQUE : Évitez d'utiliser des grains aromatisés. Les huiles et les sucres ajoutés qu'ils contiennent peuvent favoriser l'accumulation de résidus dans le broyeur, ce qui augmente la fréquence de nettoyage recommandée.

GUIDE DE DÉPANNAGE (SUITE)

TOUS LES MESSAGES D'ERREUR
(ADD WATER [AJOUTER DE L'EAU], ADD BEANS [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.
- S'il y a des grains dans la trémie 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 dans le support de broyage.
- Utilisez la brosse de nettoyage pour enlever tous les grains du support de broyage.
- Débranchez l'appareil, puis rebranchez-le.

Notification INSTALL FUNNEL (INSTALLER L'ENTONNOIR).

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

Notification INSTALL HOPPER (INSTALLER LA TRÉMIE À GRAINS).

- 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 replacez-la fermement 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 DESCALE (DÉTARTRER).

- Il est temps de détartrer la machine. Consultez la partie « Détartrage » dans la section « 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 le panneau de commande affiche « Er » (Erreur) suivi d'un chiffre (p.ex. « Er 03 »), contactez le service client à l'adresse support.ninjakitchen.eu.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Merci de consulter registeryourninja.eu pour enregistrer votre nouveau produit Ninja dans les vingt-huit (28) jours suivant l'achat. Il vous sera demandé d'indiquer le nom du magasin, la date d'achat et le numéro de modèle, ainsi que vos nom et adresse.

L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas improbable où un avis de sécurité associé à votre produit serait émis. En enregistrant votre produit, vous confirmez avoir lu et compris la notice d'utilisation ainsi que les avertissements mentionnés dans la notice d'utilisation jointe

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, rendez-vous sur **ninjakitchen.eu.**

GARANTIE FABRICANT

La garantie de 2 ans Ninja

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 à l'encontre de votre revendeur, y compris Ninja, si vous avez acheté votre appareil Ninja sur ninjakitchen.eu. 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 ainsi que la main-d'œuvre.

La garantie fournie avec l'appareil reflète la confiance du fabricant en 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 dure un an à compter de la date d'achat par défaut, ou deux ans si vous enregistrez votre achat auprès de nous dans les 28 jours.

Comment puis-je enregistrer ma garantie Ninja ?

Si vous avez acheté votre appareil de cuisine Ninja directement auprès de ninjakitchen.eu, votre garantie est enregistrée automatiquement. Si vous l'avez acheté ailleurs, vous pouvez enregistrer votre garantie en ligne dans les 28 jours suivant l'achat.

- Pour enregistrer le produit en ligne, consultez le site **ninjakitchen.eu/register-guarantee,** ou 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 www.ninjakitchen.eu. Vous en aurez besoin pour faire valoir votre garantie.
- La garantie gratuite Ninja ne s'applique qu'en Europe.

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 défauts causés 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 les 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(e) en contact avec un représentant Ninja. Vous trouverez également une assistance en ligne ici : **https://support.ninjakitchen.eu/.**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 nous renvoyer le produit défectueux. Lorsque nous aurons reçu le produit défectueux, nous vous enverrons un produit de remplacement.

Veuillez 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.eu**. Veuillez noter que la garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'utilisation de pièces détachées autres que celles fournies par Ninja.

GRAZIE
per aver acquistato Ninja Luxe Café Mini

REGISTRA IL TUO ACQUISTO

www.ninjakitchen.eu/register

Scansiona il codice QR con il tuo dispositivo mobile

REGISTRARE I SEGUENTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino/ricevuta fiscale)

Negozio di acquisto del prodotto: _____

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 220-240 V – 50-60 Hz
Potenza: 1650 W
Serbatoio dell'acqua
Capacità: 1,5 L
Il consumo energetico in standby è di 0,5 W.
L'elettrodomestico si predispone automaticamente in modalità Standby dopo 20 minuti di inattività.

SUGGERIMENTO: Il numero del modello e il numero di serie sono indicati sulla targhetta del codice QR posta sul retro della macchina, accanto al cavo di alimentazione.

LEGGERE ATTENTAMENTE IL MANUALE D'USO E CONSERVARLO PER UN RIFERIMENTO FUTURO.

Questo libretto d'istruzioni ha lo scopo di aiutarti ad acquisire una conoscenza completa della tua nuova macchina Ninja Luxe Café. In caso di domande, contattare uno specialista Ninja Luxe Café al numero 800 961655.

Ninja è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC.

SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way, Leeds, Inghilterra, LS15 8ZB
Telefono: 800 961655
ninjakitchen.eu

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Francoforte sul Meno,
Germania

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Shark si impegna costantemente a migliorare i propri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifica senza preavviso.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES301EUSeries_IB_MP_Mv4

@ninjakitchenit

ITALIANO

NINJA LUXE CAFÉ MINI

Serie ES301EU | Manuale d'uso



IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'UTILIZZO • SOLO PER USO DOMESTICO

	Leggere interamente il libretto d'istruzioni prima di utilizzare il Ninja Luxe Café.
	Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti se l'avvertenza associata a questo simbolo viene ignorata.
	Evitare il contatto con superfici calde. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.
	Solo per uso casalingo e al chiuso.

⚠ AVVERTENZA:

per ridurre il rischio di lesioni, incendio, scosse elettriche e danni materiali, seguire sempre le precauzioni di sicurezza basilari, comprese le avvertenze numerate elencate di seguito e le successive istruzioni per l'uso. Non utilizzare la macchina per impieghi diversi da quello previsto.

Precauzioni generali

- Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.
- Questa macchina può essere utilizzata da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenze, solo sotto supervisione oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso della stessa, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
- Tenere la macchina e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** permettere ai bambini di utilizzare o giocare con la macchina. Prestare estrema attenzione quando si utilizza la macchina in prossimità di bambini.
- Al fine di evitare incendi, scosse elettriche e lesioni personali, **NON** immergere il cavo, le spine o il corpo della macchina in acqua o altri liquidi.
- **NON** trasportare MAI la macchina trascinandola per il cavo di alimentazione né tirare il cavo per scollegarla dalla presa elettrica, ma afferrare la spina e tirare.
- **NON** utilizzare dispositivi con cavo o spina danneggiati o dopo che abbiano avuto un malfunzionamento, siano caduti o siano stati in qualche modo danneggiati. Contattare SharkNinja Operating LLC per ricevere assistenza.
- Solo per uso domestico e sopra un piano di lavoro. **NON** lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo del piano di lavoro né permettere che tocchi superfici calde, come il piano dei fornelli.
- **NON** utilizzare MAI prese elettriche sotto il piano di lavoro.
- Per evitare il rischio di incendio, scosse elettriche o danni alla macchina, **NON** utilizzarla all'interno di ripostigli per elettrodomestici o sotto mobili pensili.
- Scollegare la spina dalla presa quando la macchina non è in uso e prima della pulizia.
- **NON** lasciare MAI la macchina incustodita durante l'uso.
- Non azionare mai la macchina tramite un timer esterno o un telecomando separato.
- **NON** collocare la macchina sopra altri apparecchi.
- Non lasciare la macchina all'interno di armadietti durante l'uso.
- **NON** utilizzare accessori non raccomandati dal produttore, in quanto così facendo si potrebbe incorrere in lesioni o danni alla macchina.

LEGGERE E CONSERVARE QUESTO LIBRETTO D'ISTRUZIONI

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'UTILIZZO • SOLO PER USO DOMESTICO

⚠ AVVERTENZA:

per ridurre il rischio di lesioni, incendio, scosse elettriche e danni materiali, seguire sempre le precauzioni di sicurezza basilari, comprese le avvertenze numerate elencate di seguito e le successive istruzioni per l'uso. Non utilizzare la macchina per impieghi diversi da quello previsto.

Avviso per l'uso

- Spegnere la macchina e scollegarla dalla presa di corrente.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare fuoriuscite e rischio di ustioni, o provocare incendi, scariche elettriche o lesioni personali.
- Utilizzare **SEMPRE** la macchina su una superficie asciutta e pulita.
- **NON** posizionare l'apparecchio in prossimità o sopra piani cottura a gas o elettrici caldi o nel forno caldo.
- **NON** utilizzare questa macchina per impieghi diversi da quelli previsti.
- **NON** utilizzare all'aperto.
- **NON** toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature o le manopole. Evitare il contatto con i componenti in movimento.
- Durante la preparazione, posizionare **SEMPRE** un recipiente o una tazza adatta per la quantità di bevanda scelta sotto il portafiltro.
- **NON** avviare la macchina senza aver aggiunto acqua.
- **NON** riempire eccessivamente il serbatoio dell'acqua. Riempirlo solo fino alla linea di riempimento massimo.
- Non rimuovere il coperchio dal serbatoio dell'acqua durante l'erogazione.
- Non rimuovere il coperchio del contenitore per i chicchi di caffè durante la macinatura per evitare l'accesso alle parti in movimento.
- **NON** rimuovere il portafiltro durante la preparazione, poiché la macchina è sotto pressione. La rimozione durante l'erogazione può causare ustioni o lesioni.
- **NON** afferrare o toccare la lancia a vapore e lo schiumatore durante il funzionamento. il vapore e i liquidi bollenti possono causare scottature e ustioni.

Cura e manutenzione

- Per evitare infezioni causate da proliferazione batterica all'interno dell'unità, seguire tutte le istruzioni di pulizia riportate nella sezione Pulizia e manutenzione del presente manuale d'uso.
- Per ottenere risultati ottimali, assicurarsi che la macchina sia pulita.
- Se il prodotto non funziona correttamente, visitare la pagina ninjakitchen.eu o contattare SharkNinja Operating LLC per interventi di verifica, riparazione o sostituzione.
- I bambini devono astenersi da qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
- Quando il portafiltro è in uso, assicurarsi che sia saldamente agganciato al gruppo testa per evitare fuoriuscite di liquido bollente.
- **NON** sollevare la macchina dalla base di macinatura. Questo apparecchio non è destinato a sostenere il peso del prodotto.

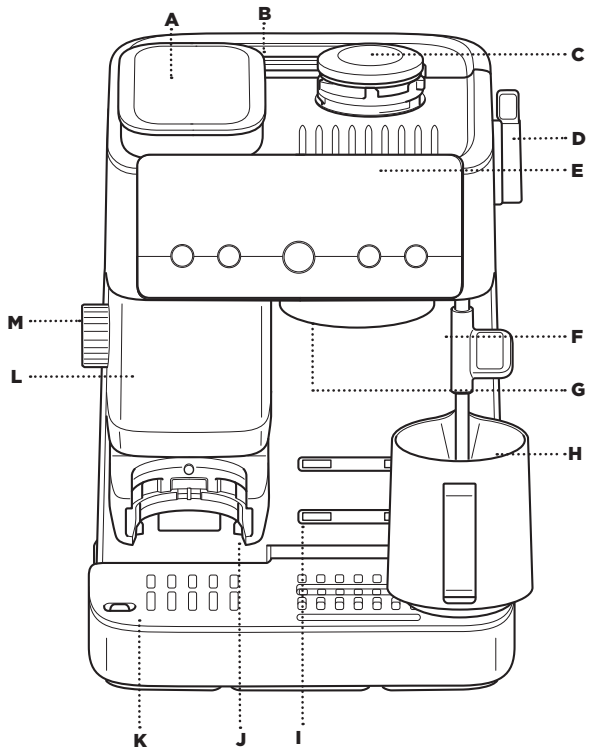
Informazioni sul cavo

- L'unità è dotata di un cavo di alimentazione corto che riduce il rischio di aggrovigliamento o inciampo, più ricorrente con i cavi lunghi.
- **NON** collegare prolunghe a questo prodotto.

LEGGERE E CONSERVARE QUESTO LIBRETTO D'ISTRUZIONI

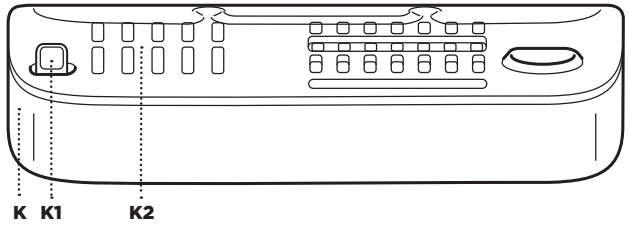
COMPONENTI

A Contenitore per i chicchi di caffè
B Serbatoio dell'acqua
C Pressino assistito e alloggiamento dell'imbuto
D Valvola manuale
E Pannello di controllo
F Lancia a vapore
G Gruppo testa
H Montalatte
I Vassoio porta tazza regolabile
J Base di macinatura
K Vassoio antigoccia
L Macinacaffè con lame coniche integrato
M Manopola di macinatura



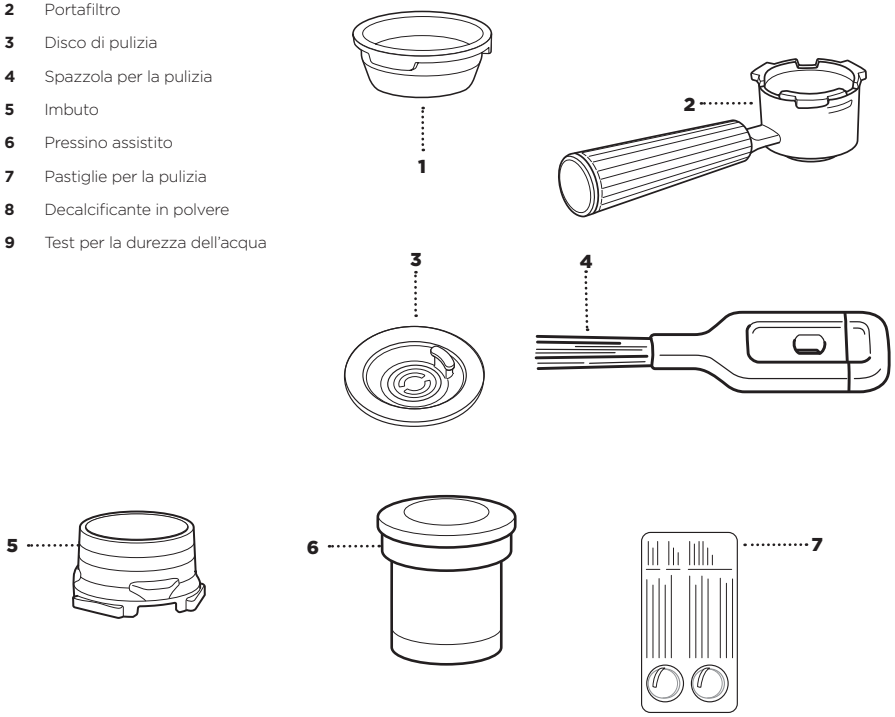
COMPONENTI DEL VASSOIO ANTIGOCCIA

K Vassoio antigoccia
K1 Spia di svuotamento
K2 Grata principale

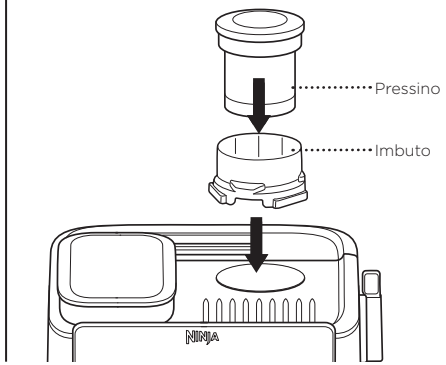


ACCESSORI

1. Filtro a cestello doppio
2. Portafiltro
3. Disco di pulizia
4. Spazzola per la pulizia
5. Imbuto
6. Pressino assistito
7. Pastiglie per la pulizia
8. Decalcificante in polvere
9. Test per la durezza dell'acqua



VANO ACCESSORI PER TENERE TUTTO IN ORDINE



USO DEL PANNELLO DI CONTROLLO*

A Pulsante POWER (ACCENSIONE)

B Pulsante GRIND/CONFIRM (MACINATURA/CONFERMA)

C Barra di avanzamento

D Pulsante SIZE (QUANTITÀ)

E Pulsante PRE-HEAT (PRERISCALDAMENTO)

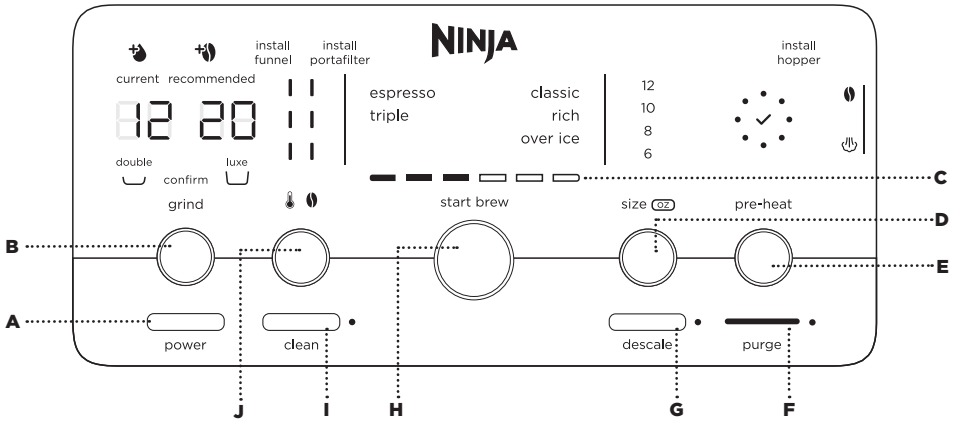
F Spia PURGE (RISCIACQUARE UGELLO)

G Pulsante DESCALE (DECALCIFICAZIONE)

H Manopola centrale/Pulsante START BREW (AVVIO EROGAZIONE)

I Pulsante CLEAN (PULIZIA)

J Pulsante TEMPERATURA/INTENSITÀ



*I programmi possono variare in base al modello.

NOTIFICHE INTELLIGENTI

La macchina visualizza una notifica intelligente quando necessita di un intervento:

- ADD BEANS (AGGIUNGERE I CHICCHI DI CAFFÈ)
- INSTALL PORTAFILTER (INSTALLARE IL PORTAFILTRO)
- INSTALL FUNNEL (INSTALLARE L'IMBUTO)
- INSTALL HOPPER (INSTALLARE IL CONTENITORE)
- ADD WATER (AGGIUNGI ACQUA)
- PURGE (RISCIACQUARE L'UGELLO)
- DESCALE (DECALCIFICAZIONE)*
- CLEAN (PULIZIA)*

*I pulsanti CLEAN (PULIZIA) e DESCALE (DECALCIFICAZIONE) si illuminano quando la macchina necessita dei rispettivi interventi.

INTRODUZIONE: PRIMA DI PREPARARE IL PRIMO CAFFÈ

RIMUOVERE GLI ACCESSORI E I COMPONENTI DALL'IMBALLAGGIO

- Per iniziare, rimuovere tutti gli accessori e i componenti dall'imballaggio. Prima di smaltire l'imballaggio, assicurarsi di aver rimosso tutti gli accessori e i componenti.
- Quando si rimuove l'imballaggio, assicurarsi di rimuovere il nastro adesivo presente su tutti e quattro i lati della macchina.

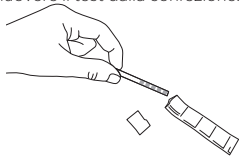
PULIRE GLI ACCESSORI PRIMA DELL'USO

- Dopo aver rimosso tutti gli accessori e le parti dall'imballaggio, pulirli accuratamente lavandoli a mano e asciugarli con cura.

TEST DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

Tutti i tipi di acqua contengono minerali che col tempo possono causare accumuli di calcare all'interno della macchina. Questi minerali sono indicati come durezza dell'acqua e possono influire sulla frequenza con cui è necessario disincrostare la macchina. Grazie a questo test la macchina indicherà il momento in cui è necessario effettuare la decalcificazione.

1 Rimuovere il test dalla confezione.



2 Immergerlo completamente per 5-10 secondi nell'acqua che si intende utilizzare per la macchina.

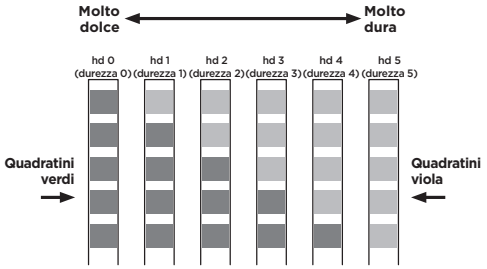


3 Estrarre il test dall'acqua e agitarlo leggermente.



4 Posizionare il test su una superficie piana e asciutta e attendere 1 minuto prima di visualizzarne i risultati.

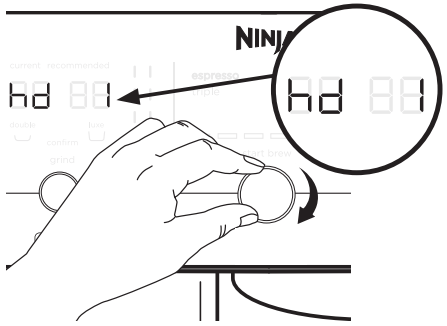
5 Dopo 1 minuto, apparirà un numero di quadratini viola compreso tra 0 e 5. Tale numero indica il livello di durezza dell'acqua (0 quadratini = livello 0, 5 quadratini = livello 5 ecc.).



6 Dopo aver individuato la durezza dell'acqua, collegare la macchina a una presa elettrica.

7 Controllare il lato sinistro del pannello di controllo. Verrà visualizzata la dicitura "hd 5" (durezza 5).

8 Ruotare la manopola centrale per programmare il livello di durezza dell'acqua facendo corrispondere il numero di quadratini viola del test al numero visualizzato (ad es., se il risultato è il livello 1, modificare l'impostazione su "hd 1").

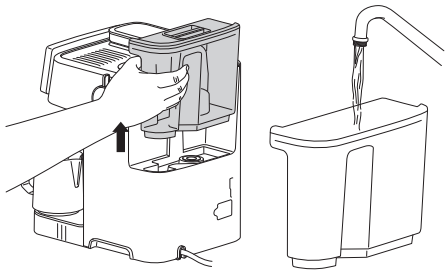


9 Premere la manopola centrale per confermare le impostazioni.

NOTA: se è necessario modificare il livello di durezza dell'acqua, acquistare un altro test su ninjakitchen.eu. Per ulteriori istruzioni sulla reimpostazione della durezza dell'acqua, consultare la sezione "Ulteriori impostazioni".

RIEMPIRE IL SERBATOIO DELL'ACQUA

- Prima di preparare il primo caffè accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia pieno di acqua a temperatura ambiente o fredda. Assicurarsi di riempire il serbatoio fino alla linea di riempimento massimo, senza superarla.

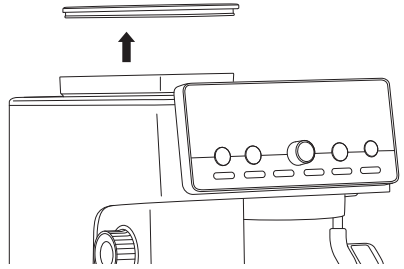


Se in qualsiasi momento, prima dell'erogazione, nel serbatoio non vi è il quantitativo di acqua necessario per preparare la bevanda selezionata, l'apparecchio indicherà ADD WATER (AGGIUNGI ACQUA). Se durante l'erogazione viene visualizzato il messaggio ADD WATER (AGGIUNGI ACQUA), aggiungere acqua nel serbatoio e premere il pulsante **START BREW (AVVIO EROGAZIONE)**.

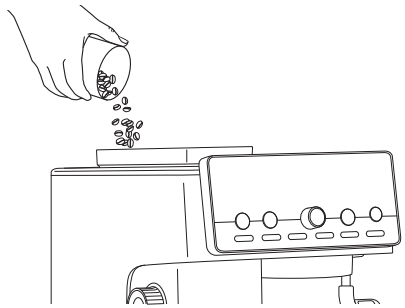
RIEMPIRE IL CONTENITORE PER I CHICCHI DI CAFFÈ

Quando si aggiungono i chicchi nel contenitore, assicurarsi che la macchina sia scollegata dalla presa di corrente.

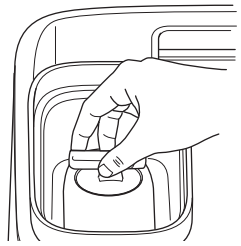
1 Rimuovere il coperchio del contenitore.



2 Riempire il contenitore con i chicchi di caffè interi. **NON** aggiungere caffè premacinato nel contenitore per i chicchi di caffè.



3 Assicurarsi che il manico del contenitore per i chicchi di caffè, quando è montato sullo stesso, si trovi sulla posizione di blocco, quindi riposizionare saldamente il coperchio sul contenitore.



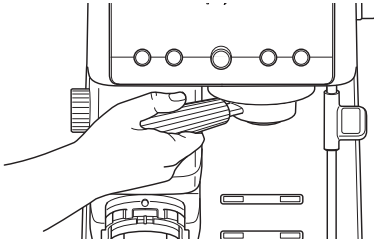
NOTA: NON riempire il macinacaffè di acqua. Se l'acqua dovesse entrare nel macinacaffè, contattaci immediatamente all'indirizzo support.ninjakitchen.eu.

INTRODUZIONE: PRIMA DI PREPARARE IL PRIMO CAFFÈ (CONTINUA)

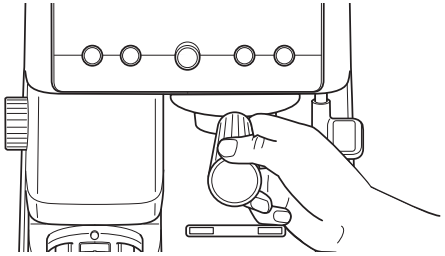
LAVAGGIO CON ACQUA

Prima di preparare la prima bevanda, è necessario lavare la macchina. Questo passaggio serve a preparare la macchina alla prima erogazione.

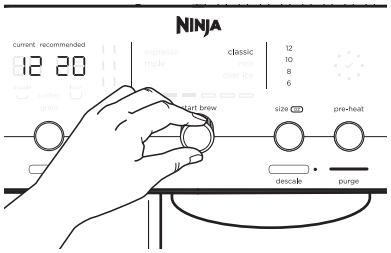
1 Dopo aver montato il filtro a cestello doppio, posizionare il portafiltro nel gruppo testa allineando il punto arancione che si trova sul portafiltro con il punto arancione del gruppo testa.



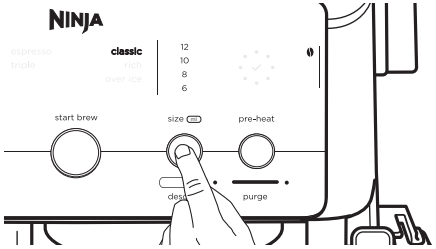
2 Agganciare il portafiltro nel gruppo testa finché il punto arancione sul portafiltro non risulta allineato con la freccia di blocco sul gruppo testa.



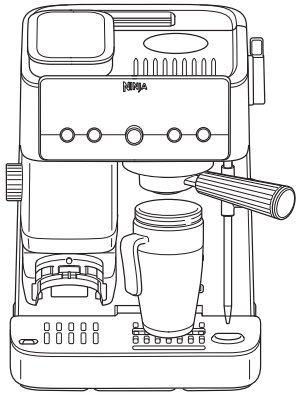
3 Ruotare la manopola centrale e selezionare CLASSIC (CLASSICO).



4 Premere il pulsante **SIZE (QUANTITÀ)** per regolare la quantità della bevanda sulla quantità maggiore disponibile. Assicurarsi che il serbatoio contenga almeno 400 ml di acqua.



5 Collocare una tazza da 400 ml o più grande sotto il portafiltro.



6 Premere il pulsante **START BREW (AVVIO EROGAZIONE)**. All'inizio dell'erogazione la macchina emette un segnale acustico. La barra di avanzamento si illumina a indicare lo stato dell'erogazione. Al termine, la macchina emetterà un nuovo segnale acustico.

7 Gettare l'acqua utilizzata per l'erogazione e lavare la tazza.

PREPARARE ESPRESSO, CAFFÈ FILTRATO E BEVANDE FREDDE

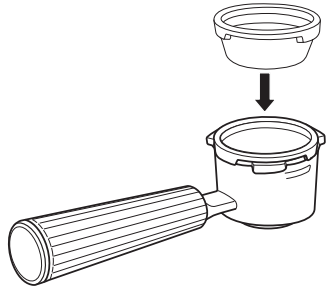
FILTRI A CESTELLO PER ESPRESSO/CAFFÈ

1 Il filtro a cestello doppio è già installato nel portafiltro. Serve a preparare espresso e bevande a base di caffè.



Doppio
Espresso e bevande a base di caffè

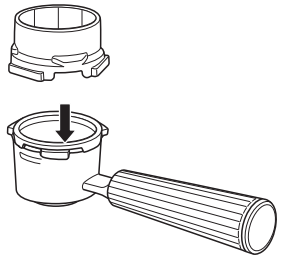
2 Quando si installa il filtro a cestello doppio, assicurarsi che la linguetta grande sul cestello sia allineata alla linguetta grande sul portafiltro, quindi premere con decisione.



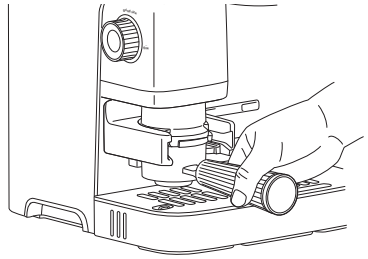
NOTA: il filtro a cestello doppio è già installato nel portafiltro.

INSTALLAZIONE DEL PORTAFILTRO

1 Posizionare l'imbuto sul portafiltro e allineare le tacche dell'imbuto con quelle del portafiltro. Spingere l'imbuto finché non scatta in posizione nel portafiltro. L'imbuto impedisce al caffè macinato di fuoriuscire durante la macinatura e consente una pressatura più precisa.



2 Dopo aver posizionato l'imbuto sopra il portafiltro, inserirlo nella base di macinatura. Assicurarsi che sia in piano e inserito saldamente. Una volta installato nella base di macinatura, il portafiltro sarà pesato. Per garantire una pesatura accurata, rilasciare il portafiltro.



3 La macchina visualizzerà un'animazione che indica che è un corso la taratura del portafiltro finalizzata all'erogazione della giusta quantità di caffè macinato. Il pannello di controllo indicherà le opzioni di erogazione selezionabili in base al filtro a cestello installato.



NOTA: se non viene visualizzata questa animazione, rimuovere il portafiltro dalla base di macinatura, spegnere e accendere la macchina e reinstallare il portafiltro nella base di macinatura, assicurandosi che sia dritto e inserito fino in fondo.

4 Ruotare la manopola centrale, selezionando la bevanda desiderata.

PREPARARE ESPRESSO, CAFFÈ FILTRATO E BEVANDE FREDDE (CONTINUA)

QUANTITÀ APPROSSIMATIVI DI EROGAZIONE

QUANTITÀ PER CAFFÈ		
	Classic (Classico) Rich (Ricco)	**Caffè estratto a freddo con ghiaccio (riempire con ghiaccio prima dell'erogazione)**
DIMENSIONI	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml

Le quantità erogate possono variare di +/- 10%

QUANTITÀ PER ESPRESSO		
	Dose di caffè macinato	**Quantità di erogazione**
Espresso doppio	18 g	45 ml

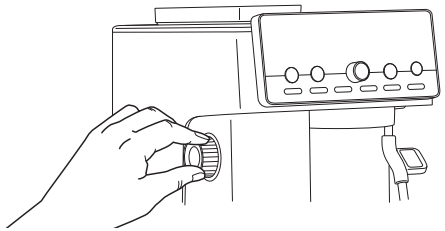
Le quantità erogate possono variare di +/- 10%

NOTA: queste sono le quantità preimpostate per l'espresso. Per regolare la quantità di caffè desiderata, consultare la sezione "Ulteriori impostazioni".

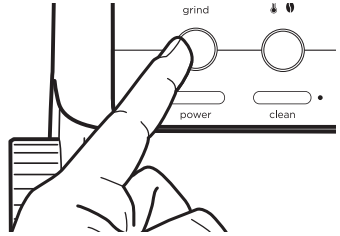
NOTA: la regolazione dell'intensità dell'espresso influisce sulla quantità di bevanda erogata. **Al livello di intensità 1 corrisponde un'erogazione maggiore rispetto alla quantità dell'impostazione predefinita.** Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Regolare la temperatura di erogazione e l'intensità".

UTILIZZO DEL MACINACAFFÈ

1 Una volta selezionata la bevanda, la Tecnologia Barista Assist consiglierà il grado di macinatura ottimale in base ai chicchi e alla potenza dell'erogazione precedente. Se si desidera seguire il grado di macinatura consigliato, utilizzare la manopola per la macinatura sul lato della macchina per cambiare la granulometria da **CURRENT (ATTUALE)** a **RECOMMENDED (CONSIGLIATA).**



2 Una volta selezionata l'impostazione del grado di macinatura desiderato, premere il pulsante **GRIND (MACINATURA)** per avviare il processo. La macchina emette un segnale acustico all'avvio della macinatura. Al termine dell'operazione, la macchina emetterà di nuovo un segnale acustico a indicare che la macinatura è terminata.



NOTA: una volta terminata la macinatura, la macchina viene reimpostata sul tipo di preparazione e sulla quantità selezionata per la stessa. Per modificare tipo e quantità, estrarre dal portafiltro i chicchi macinati, spegnere e accendere la macchina e selezionare la bevanda desiderata.

COMPRENDERE LE OPZIONI DI MACINATURA

A cosa corrispondono le varie opzioni di macinatura?

- I numeri sulla sinistra del pannello di controllo rappresentano il grado di macinatura, da grossolana a fine, dove 60 corrisponde alla più grossolana e 1 alla più fine. La polvere più grossolana è consigliata per le bevande a base di caffè e quella più fine per l'espresso.
- Se il grado di macinatura corrisponde sempre a quello consigliato, il caffè avrà sempre un gusto unico. La macchina si regolerà automaticamente in base ai chicchi usati, garantendo un'estrazione ottimale.

REGOLAZIONE DEL MACINACAFFÈ PER UNA CORRETTA ESTRAZIONE

Solo per l'erogazione di caffè espresso

Sicuramente avrai notato un cambiamento nell'impostazione del grado di macinatura suggerito. La tecnologia Barista Assist regola il grado di macinatura per ottimizzare l'estrazione dell'espresso. Se si usano per la prima volta chicchi di caffè freschi o si aggiungono altri chicchi, potrebbero essere necessarie 2-3 erogazioni per raggiungere il grado di macinatura giusto. Man mano che si procede, l'impostazione del grado di macinatura suggerito verrà regolato in base all'invecchiamento dei chicchi. Questo è normale. Assicurarsi che il grado di macinatura attuale corrisponda sempre a quello consigliato per una corretta estrazione dell'espresso.

NOTA: passando da una macinazione grossolana a una finissima (o viceversa), il macinacaffè potrebbe accendersi. Questo meccanismo evita che si inceppi. Ciò è possibile solo quando nella base di macinatura è montato il portafiltro.

PRESSATURA

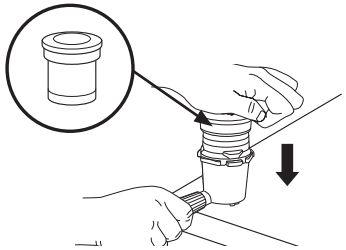
Assicurarsi di effettuare la pressatura quando si prepara l'espresso e le bevande a base di caffè da 175 ml e 235 ml preparate nel filtro a cestello doppio*, per evitare che il caffè macinato fuoriesca dal bordo del portafiltro.



*Le opzioni delle bevande possono variare in base al modello

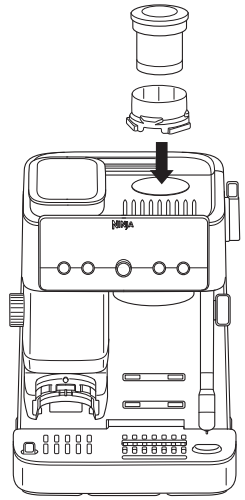
1 Al termine della macinatura, rimuovere il portafiltro dalla base di macinatura. Lasciare l'imbuto montato sul portafiltro.

2 Posizionare il portafiltro su una superficie piana e solida, quindi inserire il pressino assistito nell'imbuto. Assicurarsi che ci sia protezione tra il portafiltro e la superficie. Premere il pressino fino in fondo finché non tocca l'imbuto.



NOTA: se si effettua la pressatura su un piano di lavoro di legno o altro materiale delicato, proteggerlo stendendovi un canovaccio.

3 Quando la pressatura è completa, rimuovere sia il pressino sia l'imbuto dal portafiltro e riporli insieme nella parte superiore dell'unità.

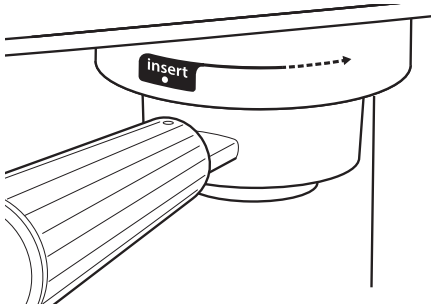


PREPARARE ESPRESSO, CAFFÈ FILTRATO E BEVANDE FREDDE (CONTINUA)

EROGAZIONE

1 Posizionare il portafiltro nel gruppo testa allineando il punto arancione sul portafiltro con il punto arancione sul gruppo testa.

2 Agganciare il portafiltro nel gruppo testa finché il punto arancione sul portafiltro non risulta allineato con la freccia di blocco sul gruppo testa.



NOTA: NON preparare la schiuma senza il vassoio antigoccia inserito.

3 Il tipo di erogazione e il grado di macinatura saranno ancora selezionati sul pannello di controllo. Mettere una tazza sotto il portafiltro e premere **START BREW (AVVIO EROGAZIONE)**.

4 La macchina emette un segnale acustico all'avvio dell'erogazione. La barra di avanzamento si accende, indicando lo stato dell'erogazione. Al termine dell'erogazione, la macchina emetterà di nuovo un segnale acustico a indicare che l'erogazione è terminata.

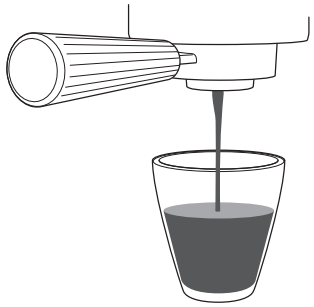
NOTA: se si usa una tazza più piccola, sollevarla con il vassoio regolabile, posizionandola più vicino al gruppo testa per ridurre gli schizzi.

ESTRAZIONE CORRETTA

• L'espresso verrà erogato lentamente e in modo uniforme.

• La macchina erogherà un liquido color caramello. Si tratta della crema.

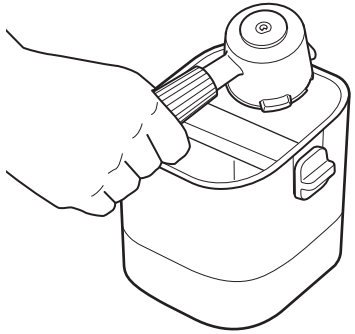
• Sulla superficie della bevanda si formerà uno strato cremoso. Inclinare la tazza per verificare se lo strato di crema è ancora completamente visibile. Se appare solo uno strato uniforme color caramello, l'estrazione dell'espresso è stata eseguita correttamente.



ESTRAZIONE DELL'ESPRESSO			
	SOTTO-ESTRAZIONE	**ESTRAZIONE OTTIMALE**	**SOVRA-ESTRAZIONE**
Macinatua	Troppo grossolana	Ottimale	Troppo fine
Pressatura	Troppo leggera, esercitare maggiore forza	10-15 kg: una leggera pressione sfruttando il peso del corpo	La forza di pressatura non deve superare i 15 kg
Tempo di erogazione	Meno di 20 sec	28-38 sec	Più di 38 sec
Colore	Caffè: marrone pallido Crema: marrone chiaro	Caffè: caramello intenso Crema: caramello dorato	Caffè: marrone scuro Crema: marrone scuro
Gusto	Aspro, acido, annacquato	Ricco, dolce, intenso	Amaro, asciutto, bruciato. Ridurre la temperatura di erogazione
Quantità	Quantità elevata, annacquato	Espresso doppio: 45 ml	Quantità ridotta o bassa

DOPO L'EROGAZIONE

Al termine dell'erogazione, rimuovere con cautela il portafiltro dal gruppo testa. Smaltire i fondi battendo la superficie del filtro a cestello su un contenitore o un battifondi per caffè (venduto separatamente).



REGOLARE LA TEMPERATURA E L'INTENSITÀ DI EROGAZIONE

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DI EROGAZIONE

La temperatura desiderata può essere raggiunta in modi diversi.

Pulsante TEMPERATURA/INTENSITÀ

Prima dell'erogazione, è possibile regolare la temperatura con il pulsante TEMPERATURA/INTENSITÀ. Se la spia della TEMPERATURA non è già illuminata, tenere premuto il pulsante **TEMPERATURA/INTENSITÀ** per 3 secondi.



Temperatura bassa | **Temperatura media** | **Temperatura alta**

Regolazioni della temperatura

L'impostazione della temperatura influenzerà l'estrazione dell'espresso e il sapore della bevanda. Per ottenere dei risultati migliori e una corretta estrazione, consigliamo di scegliere una temperatura medio-bassa per tostature più scure, mentre è preferibile una temperatura medio-alta per tostature più chiare.

Scelta della tazza

Assicurarsi che la misura della tazza sia adeguata alla bevanda scelta. Per una bevanda più calda, utilizzare tazze di dimensioni appropriate. Lo spessore del materiale della tazza influisce sulla temperatura della bevanda. Per le bevande più calde, utilizzare tazze realizzate con materiali sottili.

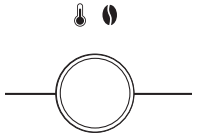
Preriscaldare prima di erogare

L'acqua calda che scorre attraverso il gruppo testa e il portafiltro aiuterà a preriscaldare quest'ultimi e la macchina per future preparazioni. Per aumentare ulteriormente la temperatura della bevanda, avviare un doppio espresso utilizzando solo acqua, erogandola direttamente nella tazza attraverso il portafiltro. La temperatura della tazza influirà sulla temperatura della bevanda. Smaltire l'acqua, quindi asciugare la tazza e il portafiltro. Procedere con l'erogazione. Consultare la sezione "Lavaggio con acqua" per le istruzioni.

REGOLAZIONE DELL'INTENSITÀ DI EROGAZIONE

Se l'erogazione risulta troppo debole o troppo forte, si può usare il pulsante di regolazione dell'intensità.

Per regolare l'intensità, premere il pulsante TEMPERATURA/INTENSITÀ. Se la spia dell'INTENSITÀ non è già illuminata, tenere premuto il pulsante **TEMPERATURA/INTENSITÀ** per 3 secondi. La regolazione dell'intensità funzionerà in modi diversi in base all'erogazione di espresso o caffè.



Regolazione dell'intensità dell'espresso



Standard: Lungo, poco concentrato: 4 parti di acqua per 1 di caffè macinato

2,5 parti di acqua per 1 di caffè macinato

Ristretto, molto concentrato: 2 parti di acqua per 1 di caffè macinato

NOTA: la regolazione dell'intensità dell'espresso influisce sulla quantità di bevanda erogata. il livello di intensità 1 erogherà una quantità maggiore dell'impostazione predefinita. **Utilizzare una tazza più grande del solito.**

Regolazione dell'intensità del caffè



Delicato: meno chicchi macinati

Predefinito

Forte: più chicchi macinati

Regolazione del sapore del caffè

Barista Assist consiglia un grado di macinatura in base allo stile e alla quantità della bevanda. Poiché i chicchi di caffè non sono tutti tostati allo stesso modo, con la manopola di macinatura è possibile regolare il sapore desiderato.

Meno amaro: diminuire il grado di macinatura

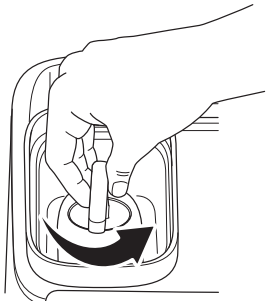
Meno acido: aumentare il grado di macinatura

Si consiglia di pulire il macinacaffè prima di utilizzare un diverso tipo di chicchi. Consultare le istruzioni su come pulire il macinacaffè nella pagina "Pulizia del macinacaffè con lame coniche" della sezione "Manutenzione periodica".

SOSTITUZIONE DEI CHICCHI DI CAFFÈ

SOSTITUZIONE DEI CHICCHI DI CAFFÈ

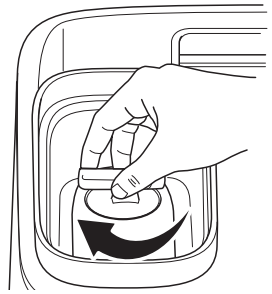
1 Aprire il contenitore per i chicchi di caffè ruotando la manopola in senso antiorario.



2 Rimuovere il contenitore per i chicchi di caffè ed eliminare i chicchi rimasti.

3 Riposizionare il contenitore per i chicchi di caffè sulla macchina.

4 Richiudere il contenitore per i chicchi di caffè ruotando la manopola in senso orario.



5 Posizionare l'imbuto sopra il portafiltro e inserirlo nella base di macinatura.

6 Tenere premuto il pulsante **START GRIND (AVVIO MACINATURA)** per eliminare eventuali chicchi residui.

7 Inserire nuovi chicchi nel contenitore per i chicchi di caffè.

NOTA: per una corretta procedura, se si cambia il tipo di chicchi o di tostatura, reimpostare la tecnologia Barista Assist seguendo le istruzioni nel menu "Impostazioni aggiuntive", prima di regolare la macinatura dei nuovi chicchi.

PREPARAZIONE MANUALE DELLA SCHIUMA

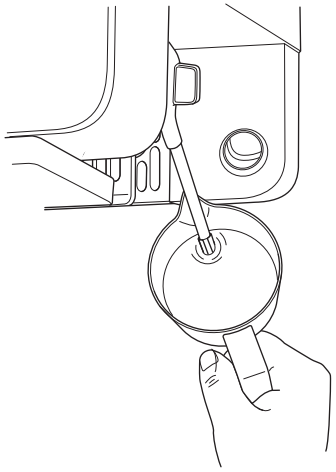
PRIMA DI PREPARARE LA SCHIUMA

1 Riempire il montalatte con la quantità di latte desiderata, ma non superare la linea di riempimento massimo.

2 Preparare un panno umido per pulire la lancia a vapore subito dopo la preparazione della schiuma.

3 Preriscaldare la macchina premendo il pulsante **PRE-HEAT (PRERISCALDAMENTO).** Quando la macchina è pronta si accende il segno di spunta.

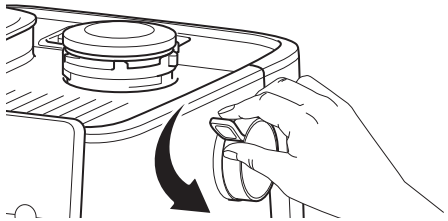
4 Posizionare la punta della lancia a vapore nel montalatte al centro verso destra, a circa un dito di larghezza dalla parete del montalatte e appena sotto la superficie del latte.



SCANSIONA QUI per vedere il video tutorial della preparazione della schiuma.

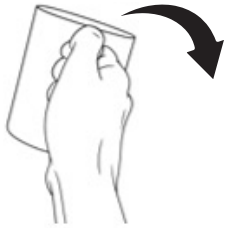
PREPARAZIONE DELLA SCHIUMA

5 **Attivare la modalità Vapore:** una volta preriscaldata la macchina, posizionare la lancia a vapore nel montalatte (per il corretto posizionamento, fare riferimento al passaggio 4 PRIMA DI PREPARARE LA SCHIUMA). Ruotare la valvola manuale sul lato destro della macchina in posizione **VAPORE** per rilasciare il vapore.

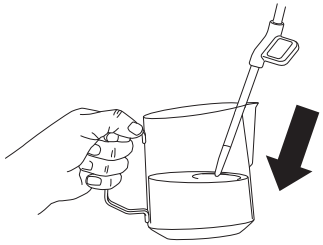


ATTENZIONE: il vapore e i liquidi bollenti possono causare scottature e ustioni.

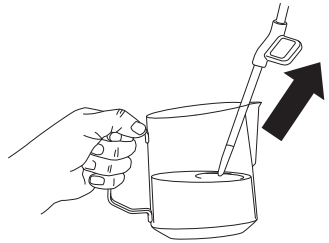
6 **Formare un vortice:** tenere fermo il montalatte. Lasciare che il latte inizi a girare per formare un vortice. Se il latte non gira, inclinare leggermente il polso (come se si stesse girando una maniglia), mantenendo la punta della lancia sotto la superficie del latte.



7 **Introdurre bolle d'aria:** abbassare leggermente il montalatte fino a quando la punta della lancia non si trova vicino alla superficie e si percepisce un leggero suono simile a carta che si strappa. Montare il latte per:
- 5-7 secondi per una schiuma sottile
- 8-12 secondi per una schiuma densa



8 **Rendere più caldo e corposo:** inserire leggermente più in profondità la lancia nel latte sollevando il montalatte. Continuare a riscaldare finché il montalatte non diventa troppo caldo per essere toccato con il palmo della mano.



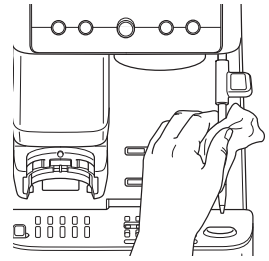
9 **Disattivare la modalità Vapore:** Girare la valvola manuale in posizione **EROGAZIONE** per disattivare la modalità vapore prima di rimuovere la lancia.

NOTA: NON montare il latte direttamente nell'espresso o nel caffè; effettuare questo passaggio sempre nell'apposito montalatte e poi versare la schiuma sul caffè.

NOTA: NON preparare la schiuma senza avere installato il vassoio antigoccia.

DOPO LA PREPARAZIONE DELLA SCHIUMA

1 Con un panno umido pulire la lancia a vapore.



2 Riportare la lancia nella posizione originaria e ruotare la valvola manuale su **VAPORE** per risciacquare l'interno della lancia per 10 secondi prima di tornare alla modalità **EROGAZIONE**.

NOTA: In mancanza di acqua, la macchina non potrà effettuare l'operazione di risciacquo. Per eseguire un risciacquo completo, assicurarsi di riportare la valvola su **VAPORE** quando si aggiunge altra acqua.

3 Sbattere il fondo del montalatte sul ripiano e agitare per rimuovere le bolle di grandi dimensioni. Versare il latte sull'espresso o sul caffè e gustare.

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DELLA SCHIUMA

- Qualità della schiuma: la schiuma ideale ha una consistenza lucida, simile a vernice, adatta per la latte art.
- Per ottenere risultati migliori, usare latte freddo e fresco con un contenuto di grassi più elevato.
- Per le alternative vegetali, scegliere latte specifico per montatura e preparazioni da bar.
- Se la schiuma è troppo sottile: il latte potrebbe non avere incorporato una quantità sufficiente di aria. Aggiungere altri 2-3 secondi al passaggio 7.
- Se la schiuma è troppo densa: eseguire il passaggio 8 prima e incorporare aria per meno tempo.
- Se il latte è troppo freddo: riscaldare finché il montalatte non è troppo caldo per il palmo della mano.
- Se il latte è troppo caldo: terminare la montatura leggermente prima per evitare di bruciare il latte.

MANUTENZIONE PERIODICA

PULIZIA IMMEDIATAMENTE SUCCESSIVA ALL'EROGAZIONE

- Al termine dell'erogazione, rimuovere con cautela il portafiltro dal gruppo testa. Smaltire i fondi battendo la superficie del filtro a cestello su un contenitore o un battifondi per caffè (venduto separatamente).
- Per ottenere risultati ottimali, assicurarsi di pulire il filtro e il filtro a cestello tra un utilizzo e l'altro.
- Rimuovere il filtro a cestello dal portafiltro. Lavare a mano entrambe le parti con acqua e sapone per rimuovere tutti i residui di caffè. Prima di riutilizzare la macchina, assicurarsi che il contenitore sia asciutto.
- Dopo aver montato il latte, pulire la lancia con un panno umido prima di ricollocarla nella posizione originaria.
- Spingere la lancia a vapore nella posizione originaria e ruotare la valvola manuale su **VAPORE** per risciacquare la lancia dopo la montatura.
- Quando l'indicatore di svuotamento arancione è fuoriuscito al punto tale da essere visibile, svuotare il vassoio antigoccia.
- Lavare periodicamente a mano il vassoio antigoccia e farlo asciugare accuratamente all'aria.
- Pulire periodicamente la base della macchina con un panno umido.

PULIZIA DEGLI ACCESSORI

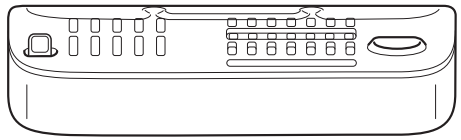
Parti lavabili in lavastoviglie:

imbuto, disco di pulizia e tutti i componenti del vassoio antigoccia.

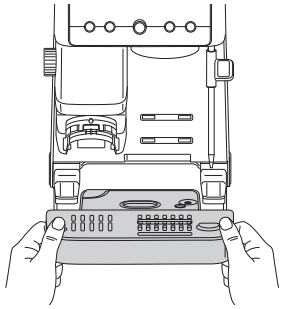
NOTA: NON immergere in acqua parti o accessori non lavabili in lavastoviglie.

SVUOTAMENTO DEL VASSOIO ANTIGOCCIA

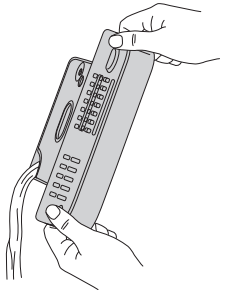
Durante l'utilizzo della macchina il vassoio antigoccia si riempie. Quando l'indicatore di svuotamento arancione è fuoriuscito al punto tale da essere visibile, svuotare il vassoio antigoccia.



1 Rimuovere il vassoio antigoccia principale estraendolo dalla macchina.



2 Spostare con cautela il vassoio antigoccia nel lavandino e versare l'acqua attraverso l'apposito beccuccio.



3 Reinstallare il vassoio antigoccia nella macchina.

NOTA: Indicatore di svuotamento è rimovibile.

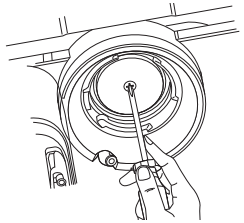
RIMOZIONE DEL SOFFIONE E SOSTITUZIONE DELLA GUARNIZIONE IN GOMMA

Se si riscontra che la qualità dell'erogazione peggiora nel tempo, rimuovere il soffione e pulirlo accuratamente.

Se il coperchio è ben stretto ma si notano comunque delle perdite dal portafiltro durante l'erogazione, sarà necessario sostituire la guarnizione.

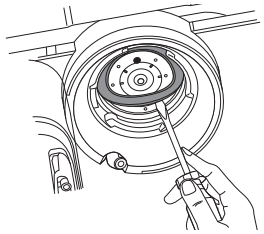
Assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata dalla presa elettrica prima di procedere.

1 Con un giravite a croce, rimuovere la vite centrale del soffione, quindi rimuoverlo.



2 Una volta rimosso, pulire il soffione con acqua e sapone.

3 Rimuovere la guarnizione di gomma dal gruppo testa con un giravite piatto. Controllare che la guarnizione non sia usurata o rotta e, se necessario, sostituirla con una nuova (disponibile per l'acquisto su **ninjakitchen.eu**).



4 Inserire nuovamente il soffione nel gruppo testa e fissarlo in posizione il giravite.

MANUTENZIONE PERIODICA (CONT.)

PULIZIA DEL MACINACAFFÈ CON LAME CONICHE

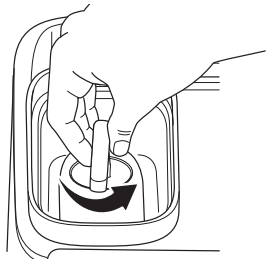
Per evitare ostruzioni e garantire una resa migliore per l'uso quotidiano, si consiglia di pulire il macinacaffè con lame coniche almeno una volta alla settimana. Per tostature scure, caffè decaffeinato e altri tipi di chicchi oleosi, si consiglia di pulire il macinacaffè più spesso. In caso di uso sporadico, pulire il macinacaffè almeno una volta al mese o ogni volta che si cambiano i chicchi o si riempie l'apposito contenitore.

Assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata dalla presa elettrica prima di procedere.

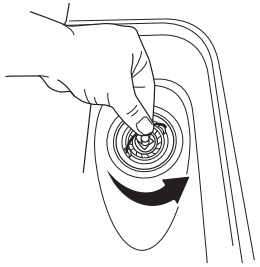
1 Rimuovere tutti i chicchi dall'apposito contenitore. Per maggiori informazioni su questo passaggio consultare la sezione "Sostituzione dei chicchi di caffè".

2 Assicurarsi che il contenitore per i chicchi di caffè sia installato e bloccato. Eliminare eventuali chicchi rimasti sopra il macinacaffè eseguendo un "risciacquo" secondo le presenti istruzioni. Per prima cosa, impostare il grado di macinatura su 60 e inserire il portafiltro nella base di macinatura. Tenere premuto **GRIND (MACINATURA)**. Una volta iniziata la macinatura, continuare a tenere premuto il pulsante per circa 10 secondi o fino a quando non si percepisce un cambiamento evidente nel rumore. In questo modo si eliminerà qualsiasi residuo rimasto nel macinacaffè. Se sono ancora presenti residui sulle lame, pulirle con la spazzola per la pulizia in dotazione e, se necessario, eseguire un altro risciacquo.

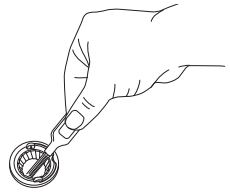
3 Spegnere e scollegare la macchina dalla presa elettrica. Rimuovere il contenitore per i chicchi di caffè sollevando il manico e girandolo in senso antiorario.



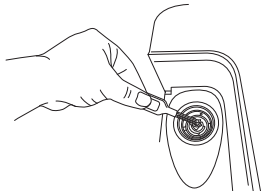
4 Rimuovere la lama superiore ruotandola in senso antiorario, allineando la freccia arancione sul macinacaffè con la freccia arancione contrassegnata con ALIGN (ALLINEA) sulla macchina. Una volta allineata, sollevare le lame coniche.



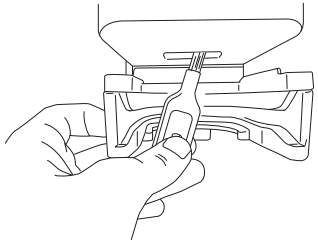
5 Pulire il macinacaffè con la spazzola.



6 Quindi, pulire il macinacaffè collegato alla macchina con la spazzola per la pulizia.



7 Assicurarsi di pulire anche l'interno della base di macinatura.



NOTA: NON lasciare che le lame entrino in contatto con l'acqua.

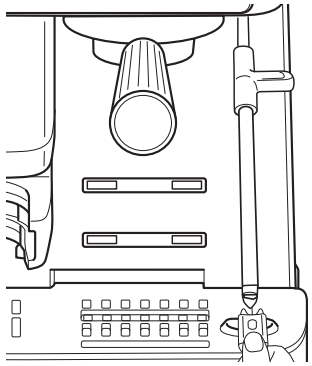
NOTA: per la pulizia del macinacaffè, utilizzare solo l'apposita spazzola per la pulizia.

PULIZIA DELLA LANCIA A VAPORE

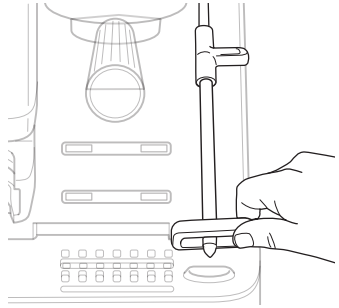
Con il tempo, all'interno della lancia a vapore possono accumularsi residui.

1 Rimuovere il tappo alla base della spazzola per la pulizia per esporre l'ago.

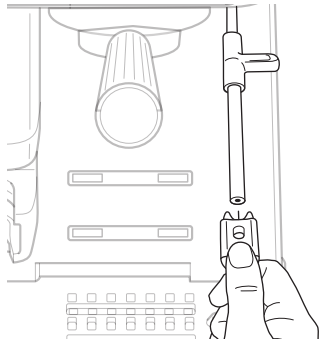
2 Aiutandosi con l'ago, rimuovere eventuali residui dalla punta della lancia a vapore.



3 Per una pulizia più profonda, rimuovere la punta della lancia a vapore con la chiave posta al centro della spazzola per la pulizia.



4 Aiutandosi con l'ago, rimuovere eventuali residui dall'interno e dalla punta della lancia a vapore.



5 Dopo la pulizia, avviare un risciacquo per eliminare qualsiasi materiale in eccesso.

CICLO DI DECALCIFICAZIONE E PULIZIA

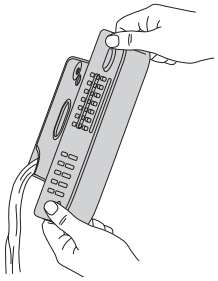
DECALCIFICAZIONE

Tempo di completamento: *circa 90 minuti*

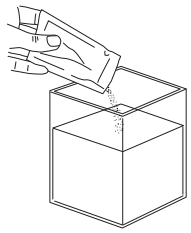
Quando la spia della DESCALE (DECALCIFICAZIONE) si accende, è necessario eseguire subito un ciclo di decalcificazione. Ritardare questo passaggio potrebbe contribuire ad abbassare la qualità della bevanda e creare intasamenti interni alla macchina, che cesserà di funzionare.

La decalcificazione distrugge ed elimina il calcare e i minerali accumulati all'interno della macchina. Questo passaggio contribuisce a garantire prestazioni ottimali se eseguito regolarmente con una soluzione decalcificante quando si accende la spia DESCALE (DECALCIFICAZIONE).

1 Assicurarsi che il vassoio antigoccia sia completamente vuoto, in quanto parte dell'acqua prodotta dal ciclo di decalcificazione verrà depositata nel vassoio antigoccia. **Il mancato svuotamento del vassoio antigoccia potrebbe causare fuoriuscite.**



2 Sciogliere il decalcificante in polvere Ninja fornito in un contenitore separato con circa 1,1 L di acqua. Versare la miscela ottenuta nel serbatoio dell'acqua.



OPPURE

Riempire il serbatoio dell'acqua con 475 ml di aceto bianco e acqua fino alla linea "Descale" (Decalcificazione).

3 Inserire il filtro a cestello doppio nel portafiltro.

4 Agganciare il portafiltro al gruppo testa.

5 Posizionare in montalatte sul vassoio antigoccia con la lancia a vapore all'interno.

6 Ruotare la valvola manuale in posizione **VAPORE**, quindi premere il pulsante DESCALE (DECALCIFICAZIONE).

7 Premere la **MANOPOLA CENTRALE** per avviare il ciclo di decalcificazione.

8 Nella prima fase del ciclo di decalcificazione la soluzione scorrerà attraverso la lancia a vapore, per circa 30 minuti*. Al termine di questa fase, l'apparecchio emetterà un segnale acustico.

9 Una volta completata la prima parte del ciclo, rimuovere il montalatte e svuotare il contenuto. Lavare a mano con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di soluzione.

10 Ruotare la valvola manuale in posizione EROGAZIONE.

11 Mettere una tazza vuota (almeno 475 ml) sotto il portafiltro.

12 Premere la **MANOPOLA CENTRALE** per avviare la seconda parte del ciclo. La macchina farà scorrere la soluzione attraverso il portafiltro per circa 60 minuti*. È possibile visualizzare il tempo rimanente al termine del ciclo di decalcificazione sul pannello di controllo.

13 La macchina emetterà un segnale acustico che indica il completamento del ciclo di decalcificazione.

14 Al termine del ciclo, rimuovere attentamente il portafiltro e il vassoio antigoccia, poiché potrebbero contenere del liquido residuo.

15 Gettare l'eventuale contenuto di ciascuno e lavare a mano con acqua calda e sapone per evitare possibili alterazioni di sapore del caffè.

16 Riempire il serbatoio di acqua senza superare la linea di riempimento massimo.

17 Rimontare il vassoio antigoccia sulla macchina e installare il portafiltro nel gruppo testa. **NON** installare il montalatte.

18 Pulire il gruppo testa eseguendo il programma per la preparazione di un caffè CLASSIC (CLASSICO) nella quantità più grande disponibile.

19 Poi, con il montalatte rimosso, pulire la lancia a vapore girando la valvola manuale su **VAPORE** e lasciando passare il vapore attraverso la lancia.

NOTA: dopo aver eseguito la decalcificazione, pulire immediatamente eventuali schizzi per evitare macchie sulle superfici.

*I tempi possono variare.

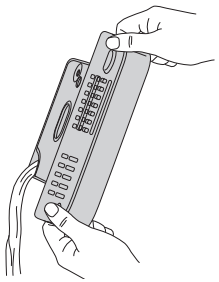
ESEGUIRE UN CICLO DI PULIZIA

Tempo di completamento: *circa 6 minuti*

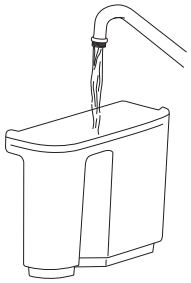
Il ciclo di pulizia serve a eliminare eventuali oli o tracce di caffè macinato all'interno e intorno al gruppo testa. L'indicatore del pulsante pulizia si accende automaticamente per indicare quando è necessario avviare un ciclo di pulizia. Si consiglia di eseguire un ciclo di pulizia anche laddove si avvertisse un cambiamento nella qualità della bevanda erogata. Il ciclo di pulizia richiede l'utilizzo del disco di pulizia (conservato nell'alloggiamento accessori) e una pastiglia per la pulizia, entrambi in dotazione e disponibili per l'acquisto su ninjakitchen.eu.

Per eseguire un ciclo di pulizia, procedere come segue:

1 Assicurarsi che il vassoio antigoccia sia completamente vuoto, in quanto l'acqua prodotta dal ciclo di pulizia verrà depositata nel vassoio antigoccia. **Il mancato svuotamento del vassoio antigoccia potrebbe causare fuoriuscite.**



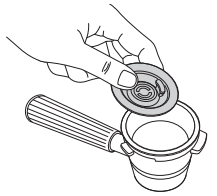
2 Riempire il serbatoio dell'acqua senza superare la linea di riempimento massimo.



3 Inserire il filtro a cestello doppio nel portafiltro.

NOTA: Indicatore di svuotamento è rimovibile.

4 Posizionare il disco di pulizia sopra il filtro a cestello doppio tenendo l'impugnatura verso l'alto.



5 Inserire una pastiglia al centro del disco di pulizia.



6 Agganciare il portafiltro al gruppo testa.

7 Premere il pulsante **CLEAN (PULIZIA)**, quindi premere la manopola centrale per avviare il ciclo di pulizia.

8 La macchina avvierà ora il processo di risciacquo del soffione e del gruppo testa rilasciando l'acqua ed eventuali sedimenti sul vassoio antigoccia.

9 Il ciclo di pulizia durerà circa 6 minuti. La macchina emetterà un segnale acustico quando il ciclo di pulizia sarà completato.

10 Una volta completato il ciclo di pulizia, rimuovere con cura sia il portafiltro sia il vassoio antigoccia, poiché in entrambi potrebbe esserci dell'acqua. Lavare a mano con acqua tiepida e sapone.

CONSIGLI PER UN'EROGAZIONE OTTIMALE

- Per ottenere risultati migliori, utilizzare chicchi di caffè appena tostati.
- Per una maggiore qualità e freschezza è preferibile acquistare una confezione di chicchi di caffè che indichi chiaramente la data di tostatura piuttosto che quella di scadenza.
- Consigliamo di consumare qualsiasi varietà di chicchi di caffè entro 20 giorni dalla data di tostatura.
- Quando si passa a chicchi di una nuova varietà, rimuovere completamente quelli rimanenti. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione Cambio dei chicchi di caffè.
- Verificare sempre che l'impostazione di macinatura attuale corrisponda a quella consigliata.
- Per aumentare la temperatura di erogazione, prima di preparare una bevanda eseguire un lavaggio con acqua.
- Mantenere la macchina pulita utilizzando la spazzola per rimuovere eventuali residui.
- Usare acqua filtrata.
- Regolare il macinacaffè ogni volta che si sostituiscono i chicchi.
- Collocare la macchina su una superficie stabile.
- Svuotare spesso il vassoio antigoccia.
- Dopo la macinatura e prima di avviare l'erogazione, la macchina inizia a riscaldarsi. Per riscaldare la tazza, posizionarla sul vassoio porta tazza.

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DELLA SCHIUMA

- Per ottenere risultati ottimali con le bevande di origine vegetale, usare la versione barista o quella integrale.
- Per ottenere risultati ottimali con il latte vaccino, usare il latte intero.
- Il latte UHT (sottoposto a sterilizzazione con temperature molto elevate) può produrre risultati diversi.
- Il latte di cocco può essere riscaldato, ma non produce una schiuma duratura.
- Per ottenere risultati ottimali, usare latte freddo o a temperatura ambiente.
- Per ottenere risultati ottimali, prima della preparazione della schiuma assicurarsi che il montalatte sia a temperatura ambiente.
- Pulire la lancia a vapore con un panno umido subito dopo l'utilizzo per evitare che rimangano tracce di latte.
- Prima di spegnere la macchina, rimettere la lancia a vapore nella posizione originaria e girare la valvola manuale su VAPORE per 10 secondi per consentirne il risciacquo.
- Per una schiuma migliore e per creare latte art, roteare il montalatte con colpetti leggeri prima di versarvi il latte.

ULTERIORI IMPOSTAZIONI

Il menu con le opzioni aggiuntive offre ulteriori opzioni per personalizzare la macchina e può essere selezionato tenendo premuto il pulsante **DESCALE (DECALCIFICAZIONE)** per 3 secondi.

Numero voce	ARGOMENTO	OPZIONI
_h01	Segnali acustici: attiva o disattiva tutti i segnali acustici	ACCENSIONE: lascia i segnali acustici accesi (impostazione predefinita) SPENTO: spegne i segnali acustici
_h02	Modalità Eco: risparmia energia spegnendo il bollitore dopo l'erogazione.	ACCENSIONE: attiva la modalità Eco SPENTO: lascia la modalità Eco disattivata (predefinito)
_h03	Grado di macinatura consigliato: attiva o disattiva la visualizzazione del grado di macinatura consigliato	ACCENSIONE: lascia il display acceso (predefinito) SPENTO: spegne il display
_h04	Reimpostazione della Tecnologia Barista Assist: ripristina il grado di macinatura all'impostazione predefinita	NO: mantiene le impostazioni correnti (predefinito) SÌ: ripristina le impostazioni dell'utente
_h05	Reimpostazione dei valori di fabbrica: ripristina le impostazioni predefinite della macchina	NO: mantiene le impostazioni correnti SÌ: ripristina le impostazioni dell'utente
_h06	Temperatura della schiuma: regola la temperatura del vapore durante la montatura	LO: Bassa M: Media HI: Alta
_h07	Acqua dura: visualizzare il menu per reimpostare il test della durezza dell'acqua	hd 0: il test ha 0 quadratini viola hd 1: il test ha 1 quadratino viola hd 2: il test ha 2 quadratini viola hd 3: il test ha 3 quadratini viola hd 4: il test ha 4 quadratini viola hd 5: il test ha 5 quadratini viola

1. Per navigare tra queste voci, ruotare la manopola centrale. Premere il pulsante **START BREW (AVVIO EROGAZIONE)** per selezionare la voce desiderata.
2. Una volta selezionata una voce, ruotare la manopola centrale per raggiungere l'impostazione desiderata e premere **START BREW (AVVIO EROGAZIONE)** per selezionarla.
3. Dopo aver impostato una delle opzioni disponibili, si udirà un segnale acustico e il display visualizzerà nuovamente la schermata del menu. Si noti che se i segnali acustici sono disattivati, la macchina non ne emetterà.
4. È possibile uscire dal menu premendo nuovamente il pulsante **DESCALE (DECALCIFICAZIONE).**

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Perché dal portafiltro non fuoriesce acqua?

Diversi fattori potrebbero influenzare il volume di acqua erogata dal portafiltro:

- Nel serbatoio non c'è una quantità di acqua sufficiente: assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia riempito fino alla linea del livello minimo prima di avviare l'erogazione.
- Il serbatoio dell'acqua non è saldo in posizione: verificare che il serbatoio dell'acqua sia saldo in posizione sulla parte posteriore della macchina.
- La macchina si sta riscaldando/sta raggiungendo la temperatura d'esercizio: attendere che la macchina si riscaldi prima dell'erogazione della bevanda.
- Il grado di macinatura è troppo fine: attendere che l'erogazione si interrompa e seguire l'impostazione consigliata per il grado di macinatura per la preparazione successiva.
- La macchina deve essere decalcificata: Seguire le istruzioni riportate nella sezione Pulizia e manutenzione.

Perché l'espresso viene erogato in piccole quantità/lentamente?

I motivi possono essere diversi:

- Il grado di macinatura è troppo fine: attendere che l'erogazione si interrompa e seguire l'impostazione consigliata per il grado di macinatura per la preparazione successiva.
- Pulizia del filtro a cestello: prima della macinatura, verificare che il filtro a cestello sia libero da ostruzioni o residui che potrebbero ostacolare l'erogazione.
- La macchina deve essere decalcificata: Seguire le istruzioni riportate nella sezione Pulizia e manutenzione.

Perché l'espresso viene erogato molto velocemente?

- Il grado di macinatura è troppo grossolano: attendere che l'erogazione si interrompa e seguire l'impostazione consigliata per il grado di macinatura per la preparazione successiva.
- Il caffè è stato pressato troppo poco: durante la pressatura, assicurarsi di collocare il portafiltro su una superficie piana. Collocare il pressino all'interno dell'imbuto e spingere verso il basso finché il primo non è a contatto con il secondo.

Perché l'espresso corre lungo il bordo del portafiltro?

- Il portafiltro non è correttamente inserito nel gruppo testa: posizionare il portafiltro nel gruppo testa allineando il punto arancione sul portafiltro con il punto arancione sul gruppo testa. Agganciare il portafiltro nel gruppo testa finché il punto arancione sul portafiltro non risulterà allineato con la freccia di blocco sul gruppo testa.
- Intorno al bordo del filtro a cestello sono presenti residui di caffè macinato: rimuovere il caffè macinato intorno al bordo del filtro a cestello e del portafiltro per assicurarsi che quest'ultimo sia correttamente inserito nel gruppo testa.
- La guarnizione del gruppo testa deve essere sostituita: contattare il Servizio Clienti all'indirizzo support.ninjakitchen.eu.

La montatura del latte non si avvia.

- La macchina non ha raggiunto la temperatura di esercizio: attendere che la macchina si riscaldi prima della preparazione della schiuma.
- Nel serbatoio non c'è una quantità di acqua sufficiente: assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia riempito fino alla linea del livello minimo.
- Il serbatoio dell'acqua non è saldo in posizione: verificare che il serbatoio dell'acqua sia saldo in posizione sulla parte posteriore della macchina.

Il caffè non è abbastanza caldo.

- Preriscaldare il portafiltro: risciacquare il portafiltro con acqua calda prima della macinatura. Assicurarsi che il filtro a cestello sia completamente asciutto prima della macinatura.
- Preriscaldare la tazza: risciacquare la tazza con acqua calda prima della preparazione, per aumentare la temperatura della bevanda.
- Regolare la temperatura dell'acqua: consultare la sezione "Regolazione della temperatura di erogazione".
- La macchina deve essere decalcificata: Seguire le istruzioni riportate nella sezione Pulizia e manutenzione.

La mia bevanda è troppo amara/acida.

- Impostazione della macinatura: prima di procedere, impostare il grado di macinatura su quello consigliato mediante la manopola che si trova sul lato della macchina.
- Modifica del rapporto: per aumentare/diminuire il rapporto tra caffè macinato e acqua, consultare la sezione "Ulteriori impostazioni".
- Modifica della temperatura di erogazione: per i tostati scuri, consigliamo di selezionare l'impostazione di una temperatura bassa o media. Per tostati medi o chiari, consigliamo di selezionare l'impostazione di una temperatura media o alta.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (CONT.)

Perché non si forma la crema?

- Il caffè è stato pressato troppo poco: durante la pressatura, assicurarsi di collocare il portafiltro su una superficie piana. Collocare il pressino all'interno dell'imbuto e spingere verso il basso finché il primo non tocca il secondo.
- Il grado di macinatura è troppo grossolano: attendere che l'erogazione si interrompa e seguire l'impostazione consigliata per il grado di macinatura per la preparazione successiva.
- I chicchi di caffè non sono freschi: la freschezza dei chicchi di caffè influisce sulla qualità della crema. Per una maggiore qualità e freschezza è preferibile acquistare una confezione di chicchi di caffè che indichi chiaramente la data di tostatura piuttosto che quella di scadenza. Consigliamo di consumare qualsiasi varietà di chicchi di caffè entro 20 giorni dalla data di tostatura.
- È possibile che vi sia un'ostruzione nel filtro a cestello o nei fori: pulire i filtri con frequenza. Assicurarsi che i fori dei filtri a cestello non siano ostruiti con caffè macinato.

Perché il vassoio antigoccia si riempie rapidamente?

- Affinché la macchina mantenga la pressione ideale per l'espresso, durante l'erogazione una certa quantità d'acqua viene deviata nel vassoio antigoccia. Questo è normale.
- La macchina conduce automaticamente l'acqua dalla lancia a vapore al vassoio antigoccia dopo ogni montatura. In questo modo si effettuerà la pulizia interna della lancia a vapore.
- Il vassoio antigoccia ha lo scopo di raccogliere l'acqua deviata generata dalla preparazione di 6 cappuccini.

Perché la macchina emette un suono pulsante/martellante durante l'erogazione?

- Nel serbatoio non c'è una quantità di acqua sufficiente: assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia riempito fino alla linea del livello minimo.
- Il serbatoio dell'acqua non è saldo in posizione: verificare che il serbatoio dell'acqua sia saldo in posizione sulla parte posteriore della macchina.
- Se l'acqua nel serbatoio supera il livello minimo indicato e il serbatoio stesso è saldamente posizionato, è normale che la pompa emetta qualche rumore.
- Questo rumore è udibile anche durante la preparazione della schiuma. Questo è normale.

La macchina perde.

- La macchina conduce automaticamente l'acqua dalla lancia a vapore al vassoio antigoccia dopo ogni montatura. In questo modo si effettuerà la pulizia interna della lancia a vapore.
- Il vassoio antigoccia è pieno: controllare l'indicatore di svuotamento per vedere se è necessario svuotare il vassoio antigoccia. Seguire le istruzioni riportate nella sezione Pulizia e manutenzione.
- Il serbatoio dell'acqua non è saldo in posizione: verificare che il serbatoio dell'acqua sia saldo in posizione sulla parte posteriore della macchina.
- La guarnizione del gruppo testa deve essere sostituita: contattare il Servizio Clienti all'indirizzo support.ninjakitchen.eu.

La macchina non si avvia.

- Assicurarsi che la macchina sia collegata a una presa di corrente funzionante.
- Dopo aver collegato la macchina, premere il pulsante **POWER (ACCENSIONE)**.
- Per risparmiare energia, la macchina si spegne automaticamente dopo 20 minuti.

Dal macinacaffè non fuoriescono chicchi macinati.

- Controllare che il contenitore per i chicchi di caffè sia pieno.
- Premere **GRIND (MACINATURA)** per avviare la macinatura.
- Se il contenitore per i chicchi di caffè è pieno ma viene visualizzata la notifica ADD BEANS (AGGIUNGERE I CHICCHI DI CAFFÈ), scollegare la macchina dalla presa elettrica e spingere con delicatezza i chicchi verso il basso in direzione delle lame.
- Assicurarsi che il contenitore per i chicchi di caffè sia inserito in modo saldo e corretto.
- Assicurarsi che il portafiltro con l'imbuto montato sia inserito correttamente nella base di macinatura. Rimuovere e riposizionare per assicurare l'inserimento corretto.
- Con la spazzola per la pulizia, rimuovere eventuali residui all'interno della base di macinatura.

Il macinacaffè è molto rumoroso.

- Se il macinacaffè è molto rumoroso, ciò potrebbe essere dovuto alla presenza di residui. Inserire nel macinacaffè solo chicchi interi ed evitare di inserirvi chicchi freddi o congelati.

Il portafiltro non entra nel gruppo testa.

- Il portafiltro non è allineato correttamente: posizionare il portafiltro nel gruppo testa allineando il punto arancione sul portafiltro con il punto arancione sul gruppo testa. Agganciare il portafiltro nel gruppo testa finché il punto arancione sul portafiltro non risulterà allineato con la freccia di blocco sul gruppo testa.
- Il caffè è stato pressato troppo poco: durante la pressatura, collocare il portafiltro su una superficie piana. Collocare il pressino all'interno dell'imbuto e spingere verso il basso finché il primo non tocca il secondo.

Impossibile bloccare il contenitore per i chicchi di caffè.

- Ciò può essere dovuto al fatto che il macinacaffè è ostruito da chicchi o da umidità. Provare a rimuovere eventuali chicchi che ostruiscono il macinacaffè e assicurarsi che questo sia asciutto.

L'impostazione di macinatura è quella corretta, ma il risultato non è buono.

- Consultare la sezione "Regolazione del macinacaffè per una corretta estrazione".

Non si riesce a riposizionare il contenitore per i chicchi di caffè nella macchina.

- Assicurarsi che i chicchi sulla parte superiore del macinacaffè non impediscano il posizionamento corretto del contenitore. Se il contenitore è bloccato da chicchi di caffè, potrebbe essere necessario rimuoverli prima di riposizionarlo sulla macchina.

La schiuma del latte non è abbastanza calda.

- La lancia a vapore è ostruita.
  - Rimuovere la punta della lancia con la chiave presente sulla spazzola.
  - Pulire l'interno della lancia con l'ago presente alla base della spazzola per la pulizia.

La schiuma è troppo liquida o troppo densa.

- Tipo di latte: tipi di latte diversi hanno contenuti diversi di grassi. Più è elevato il contenuto di grassi, più la schiuma risulterà densa.
- Per ulteriori informazioni sulla schiuma, consultare la sezione "Consigli per la preparazione della schiuma".

La mia bevanda è più corta/più lunga di quello che pensavo.

- Se si sta preparando un espresso, è possibile modificare il rapporto tra caffè macinato e acqua. Consultare la sezione "Regolare la temperatura di erogazione e l'intensità".
- Se non si segue la tecnologia Barista Assist, una macinatura più fine per l'espresso potrebbe risultare in quantità erogate inferiori.
- Se si prepara una bevanda a base di caffè, prima di effettuare la macinatura selezionare la quantità desiderata con il pulsante SIZE (QUANTITÀ).
- È possibile che vi sia un'ostruzione nel filtro a cestello o nei fori: pulire i filtri con frequenza. Assicurarsi che i fori dei filtri a cestello non siano ostruiti con caffè macinato.
- La macchina deve essere decalcificata: Seguire le istruzioni riportate nella sezione Pulizia e manutenzione.

Il macinacaffè non funziona correttamente.

- Il macinacaffè si intasa quando l'apparecchio non riesce a macinare perché il grado di macinatura è troppo fine per chicchi duri come quelli delle tostature chiare.
- Per eliminare l'intasamento, rimuovere e svuotare il contenitore dei chicchi di caffè, quindi reinstallarlo, bloccarlo in sede e impostare il grado di macinatura su 60. Con il portafiltro nella base di macinatura, tenere premuto il pulsante **GRIND (MACINATURA)**. In questo modo, tutto il materiale responsabile dell'intasamento presente nel macinacaffè dovrebbe venire macinato e rimosso. Se l'intasamento non si risolve, contattare il servizio clienti.

Il mio macinacaffè non produce abbastanza caffè macinato.

- Se il macinacaffè non dosa una quantità sufficiente di caffè macinato, potrebbe esserci un'ostruzione. Si verifica un'ostruzione quando nel macinacaffè si accumulano residui o caffè macinato. Spesso ciò è dovuto all'uso frequente di chicchi oleosi o più friabili, come quelli delle tostature scure. Questa condizione sarà evidenziata da una scarsa produzione di caffè macinato e dall'indicatore di aggiunta chicchi acceso quando sono presenti chicchi nel contenitore. Se l'indicatore di aggiunta chicchi è acceso quando vi sono dei chicchi di caffè nel contenitore, per capire se è intasato, basta rimuoverlo per verificare la presenza di chicchi interi o frammenti intrappolati nel macinacaffè.
- Per eliminare l'ostruzione, spegnere e scollegare la macchina. Rimuovere e svuotare il contenitore dei chicchi. Con la spazzola per la pulizia, pulire con cura l'interno del condotto di macinatura, usando le setole o il retro della spazzola per sgretolare l'ostruzione. I residui di caffè macinato dovrebbero sfaldarsi e la macinatura dovrebbe riprendere normalmente una volta reinstallato il contenitore dei chicchi e ricollegata la macchina all'alimentazione. In caso contrario, contattare il servizio clienti. Per evitare ulteriori ostruzioni, assicurarsi che il macinacaffè sia impostato sul grado di macinatura consigliato.

NOTA: se si preme il pulsante **GRIND (MACINATURA)** e il macinacaffè non si avvia e la macchina non emette alcun rumore. Spegnere la macchina e lasciarla raffreddare completamente per 10 minuti prima di tentare di avviare un'altra macinatura.

NOTA: evitare di utilizzare chicchi aromatizzati. Oli e zuccheri aggiunti possono aumentare l'accumulo di residui nel macinacaffè, con la conseguente necessità di una pulizia più frequente.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (CONT.)

TUTTI I MESSAGGI DI ERRORE (AGGIUNGI ACQUA, AGGIUNGERE I CHICCHI ECC.)

Notifica ADD WATER (AGGIUNGI ACQUA).

- Assicurarsi che nel serbatoio ci sia l'acqua. Se il serbatoio è vuoto, aggiungervi dell'acqua e premere il pulsante **START BREW (AVVIO EROGAZIONE)** per riprendere l'erogazione.
- Se il serbatoio è pieno d'acqua, rimuoverlo e reinstallarlo, quindi premere il pulsante **START BREW (AVVIO EROGAZIONE)** per riprendere l'erogazione.

Notifica ADD BEANS (AGGIUNGERE I CHICCHI DI CAFFÈ).

- Verificare che nel contenitore per i chicchi di caffè vi sia una quantità sufficiente di chicchi per la preparazione della bevanda.
- Se il contenitore per i chicchi di caffè è pieno ma viene visualizzata la notifica ADD BEANS (AGGIUNGERE I CHICCHI DI CAFFÈ), scollegare la macchina e spingere con delicatezza i chicchi verso il basso in direzione delle lame.

Notifica INSTALL PORTAFILTER (INSTALLARE IL PORTAFILTRO).

- Assicurarsi che il portafiltro sia installato in posizione orizzontale sulla base di macinatura.
- Assicurarsi che il portafiltro sia inserito fino in fondo nella base di macinatura.
- Rimuovere eventuali residui dalla base di macinatura con la spazzola per la pulizia.
- Scollegare la macchina e collegarla di nuovo.

Notifica INSTALL FUNNEL (INSTALLARE L'IMBUTO).

- Assicurarsi che l'imbuto sia correttamente installato sul portafiltro allineando le tacche dell'imbuto a quelle del portafiltro.
- Quando si monta il portafiltro sulla base di macinatura, assicurarsi che l'imbuto sia fissato al portafiltro.
- Scollegare la macchina e collegarla di nuovo.

Notifica INSTALL HOPPER (INSTALLARE IL CONTENITORE).

- Richiudere il contenitore per i chicchi di caffè ruotando la manopola in senso orario.
- Se il problema persiste, sbloccare il contenitore ruotando il manico in senso antiorario. Sollevare il contenitore per i chicchi di caffè dalla base e riposizionarlo saldamente. Per poter reinstallare il contenitore per i chicchi di caffè in modo corretto, potrebbe essere necessario rimuovere eventuali chicchi dalla parte superiore del macinacaffè. Bloccare il contenitore per i chicchi di caffè ruotando il manico in senso orario.

Notifica DESCALE (DECALCIFICAZIONE).

- È il momento di effettuare la decalcificazione della macchina. Per informazioni sulla Decalcificazione, consultare la sezione Pulizia e manutenzione.

Notifica CLEAN (PULIZIA).

- È il momento di effettuare un ciclo di pulizia. Consultare "Eseguire un ciclo di pulizia" nella sezione "Pulizia e manutenzione".

Er (Errore).

- Se sul display viene visualizzata la dicitura "Er" (Errore) seguita da un numero (ad es. "Er 03" (Errore 03)), contattare il Servizio clienti all'indirizzo support.ninjakitchen.eu.

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Per registrare il nuovo prodotto Ninja entro ventotto (28) giorni dall'acquisto, visitare il sito registeryourninja.eu. Verrà richiesto di fornire il nome del punto vendita, la data di acquisto, il numero di modello, il nome e l'indirizzo del cliente.

La registrazione ci permette di contattare il cliente nell'improbabile eventualità di dover comunicare un problema di sicurezza del prodotto. Durante la fase di registrazione si dichiara di aver letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze illustrate nelle istruzioni fornite in dotazione

COMPONENTI DI RICAMBIO

Per ordinare parti e accessori aggiuntivi, visitare **ninjakitchen.eu.**

GARANZIA DEL PRODUTTORE

La garanzia Ninja di 2 anni

Quando un consumatore acquista un prodotto in Italia, beneficia dei diritti legali relativi alla qualità del prodotto (i "diritti di legge"). Acquistando un apparecchio Ninja presso www.ninjakitchen.eu, il consumatore può far valere i propri diritti legali nei confronti del rivenditore nonché di Ninja. Tuttavia, Ninja ripone totale fiducia nella qualità dei propri prodotti, tanto da offrire al consumatore una garanzia del produttore estesa fino a 2 anni, che copre i ricambi e la manodopera.

La garanzia di cui è provvisto è un fattore importante e riflette il grado di fiducia che il produttore ha nella qualità del prodotto e del processo di produzione.

La garanzia del produttore non altera in alcun modo i diritti legali del consumatore.

Per quanto tempo sono garantiti gli apparecchi Ninja nuovi?

La nostra garanzia del produttore ha una durata standard di un anno dalla data di acquisto, oppure di due anni se si registra l'acquisto entro 28 giorni.

Come devo fare per registrare la mia garanzia Ninja?

Se il prodotto Ninja è stato acquistato direttamente su www.ninjakitchen.eu, la garanzia viene registrata automaticamente. Se l'acquisto viene effettuato altrove in Italia, è possibile registrare la garanzia online entro 28 giorni dalla data di acquisto.

- Per registrare la garanzia online, visitare l'indirizzo **www.ninjakitchen.eu o scansionare il codice QR sulla copertina posteriore**.
- Prendere nota della data di acquisto dell'apparecchio.

IMPORTANTE:

- Conservare lo scontrino se il prodotto Ninja non è stato acquistato sul sito ninjakitchen.eu. Sarà necessario ai fini della validità della garanzia.
- La garanzia gratuita Ninja si applica solo in Italia.

Quali sono i vantaggi offerti dalla registrazione della garanzia gratuita Ninja?

Con la registrazione della garanzia, il consumatore riceverà un anno di copertura extra. Avremo anche a disposizione i tuoi dati per eventuali necessità di contatto. Se si acconsente a ricevere ulteriori comunicazioni, sarà possibile ottenere suggerimenti e consigli su come sfruttare tutte le potenzialità del prodotto Ninja e conoscere le ultime notizie sulle nuove tecnologie e i nuovi lanci di Ninja.

Che cosa copre la garanzia gratuita Ninja?

La riparazione o la sostituzione dell'apparecchio Ninja (a discrezione di Ninja), inclusi tutti i ricambi e la manodopera.

Che cosa non copre la garanzia gratuita Ninja?

- Normale usura.
- Danni accidentali o guasti causati da negligenza nell'utilizzo o nella cura, uso improprio, incuria, azionamento o manipolazione del prodotto Ninja non conforme al Manuale d'uso di Ninja in dotazione.
- Danni causati dall'utilizzo del prodotto Ninja per scopi diversi dal normale impiego domestico.
- Danni causati dall'utilizzo di componenti non assemblati o non installati conformemente alle istruzioni d'uso.
- Danni causati dall'utilizzo di componenti e accessori diversi dai componenti originali Ninja.
- Installazione non corretta (tranne se eseguita da Ninja).
- Riparazioni o modifiche eseguite da soggetti diversi da Ninja o dai suoi agenti.

Come posso richiedere un intervento in garanzia gratuita Ninja?

Contattando il servizio clienti al numero 800 961655. Per gli orari di servizio, consultare il nostro sito web nella sezione "Contatti". La telefonata è gratuita. Risponderà direttamente un rappresentante di Ninja. È anche possibile ricevere assistenza online visitando il sito **https://support.ninjakitchen.eu/.** Il rappresentante incaricato da Ninja esaminerà i problemi insieme al consumatore. In caso di articolo difettoso, invieremo la parte di ricambio o l'etichetta di reso per rispedire gratuitamente l'articolo difettoso. Dopo aver ricevuto il prodotto difettoso, Shark invierà al consumatore un prodotto sostitutivo.

Si ricorda che al momento della restituzione l'articolo deve essere imballato in una scatola idonea, anche diversa dalla confezione originale.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono sviluppati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il tuo elettrodomestico. È possibile trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori per tutti i prodotti Ninja sul sito **www.ninjakitchen.eu**. Ricordiamo che i danni derivanti dall'uso di parti di ricambio non originali potrebbero non essere coperti dalla garanzia.

BEDANKT
voor de aankoop van de Ninja Luxe Café Mini

REGISTREER UW AANKOOP

www.ninjakitchen.eu/register

Scan de QR-code met een mobiel apparaat

SCHRIJF DEZE INFORMATIE OP

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar de kassabon)

Winkel waar u het product heeft gekocht: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 220-240V - 50-60Hz
Power: 1650W
Inhoud van het waterreservoir: 1,5 liter
Het stand-by energieverbruik is 0,5 W.
Het apparaat gaat na 20 minuten inactiviteit automatisch in stand-bymodus.

TIP: U vindt het model- en serienummer op het label met de QR-code aan de achterkant van het apparaat bij het netsnoer.

ZORGVULDIG DOORLEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze instructies zijn ontworpen om u te helpen bij het gebruik van uw nieuwe Ninja Luxe Café. Als u vragen heeft, bel dan een Ninja Luxe Café-specialist op +44 (0)800 862 0453.

Ninja is een geregistreerd handelsmerk van SharkNinja Operating LLC.

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

SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, Duitsland.

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren; daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES301EUSeries_IB_MP_Mv4

@ninjakitchenuk

NEDERLANDS

NINJA LUXE CAFÉ MINI

ES301EU Serie | Gebruikershandleiding



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

AANDACHTIG LEZEN VÓÓR GEBRUIK • UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

	Lees alle instructies voordat u uw Ninja Luxe Café gebruikt.
⚠	**Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan persoonlijk letsel, overlijden of substantiële materiële schade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.**
	Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd beschermende wanten of lappen om brandwonden te voorkomen.
	Alleen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

⚠ WAARSCHUWING:

Om het risico op letsel, brand, elektrische schokken of schade aan eigendommen te beperken, dient u altijd basale voorzorgsmaatregelen te nemen, waaronder het volgen van de genummerde waarschuwingen en verdere instructies. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

Algemene voorzorgsmaatregelen

- Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken weg om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik ervan en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.
- Houd het apparaat en de stekker uit de buurt van kinderen. Laat kinderen **NOOIT** het apparaat bedienen of ermee spelen. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Ter bescherming tegen brand, elektrische schokken en persoonlijk letsel mag u het snoer, de stekkers of de behuizing van het apparaat **NIET** onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Til het apparaat **NOOIT** aan het netsnoer en trek niet aan het snoer om het van het stopcontact los te koppelen; pak in plaats daarvan de stekker vast en trek deze uit het stopcontact.
- Gebruik **GEEN** apparaten met een beschadigd stroomsnoer of beschadigde stekker, of nadat het apparaat niet goed meer werkt, is gevallen of op een andere manier beschadigd is geraakt. Neem voor onderhoud contact op met SharkNinja Operating LLC.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik en gebruik op het aanrecht. Laat het netsnoer **NIET** over de rand hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken zoals het fornuis.
- Gebruik **NOOIT** een stopcontact onder een aanrecht of werkblad.
- Om het risico op brand, elektrische schokken of schade aan het apparaat te beperken, mag u het apparaat **NIET** in een garage rond machines of onder een wandkast plaatsen.
- Trek wanneer het apparaat niet in gebruik is en vóór het reinigen de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat **NOOIT** onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Zet het apparaat **NIET** bovenop een ander apparaat.
- Het apparaat mag niet in een kast worden geplaatst wanneer het in gebruik is.
- Gebruik **GEEN** accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, omdat dit kan resulteren in letsel of schade aan de machine.

LEES EN BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

AANDACHTIG LEZEN VÓÓR GEBRUIK • UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING:

Om het risico op letsel, brand, elektrische schokken of schade aan eigendommen te beperken, dient u altijd basale voorzorgsmaatregelen te nemen, waaronder het volgen van de genummerde waarschuwingen en verdere instructies. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

Kennisgeving voor gebruik

- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan problemen opleveren met overlopen en een risico op brandwonden, of leiden tot brand of een elektrische schok en persoonlijk letsel.
- Gebruik het apparaat **ALTIJD** op een schoon, droog en vlak oppervlak.
- **NIET** plaatsen op of in de buurt van een gaspit of elektrische kookpit of in een verwarmde oven.
- Gebruik dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden dan waarvoor deze bedoeld is.
- Gebruik het apparaat **NOOIT** buitenshuis.
- Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Vermijd contact met bewegende delen.
- Plaats tijdens het koffiezetten **ALTIJD** een kopje of kannetje dat geschikt is voor de selectie van het uitvoervolume onder het portafilter.
- Zet het apparaat **NIET** aan als er geen water in zit.
- **DOE NIET** te veel water in het waterreservoir. Vul het water slechts tot aan de maximale vulstreep.
- Laat het deksel op het waterreservoir tijdens het koffiezetten.
- Laat het deksel van het bonenreservoir tijdens het malen zitten om toegang tot bewegende delen te voorkomen.
- Verwijder het portafilter **NIET** tijdens het brouwen, omdat het apparaat onder druk staat. Verwijderen tijdens het brouwen kan leiden tot verbranding of letsel.
- Raak het stoompijpje of schuimkan **NIET** aan tijdens gebruik. Hete stoom en hete vloeistoffen veroorzaken verbranding en brandwonden.

Verzorging en onderhoud

- Om ziekte te voorkomen door de groei van bacteriën in het apparaat, volgt u alle reinigingsinstructies uit het hoofdstuk Verzorging en onderhoud van deze gebruikershandleiding.
- Houd het apparaat altijd schoon voor optimale resultaten.
- Als het product niet naar behoren werkt, ga dan naar ninjakitchen.eu of neem contact op met SharkNinja Operating LLC voor onderzoek, reparatie of aanpassing.
- Kinderen mogen geen schoonmaak- of onderhoudsactiviteiten uitvoeren.
- Zorg er bij het gebruik van het portafilter voor dat het goed is vastgezet op de groepskop om het overlopen van hete vloeistof te voorkomen.
- Pak het apparaat **NIET** op bij de maalhouder. Deze is niet bedoeld om het gewicht van het product te dragen.

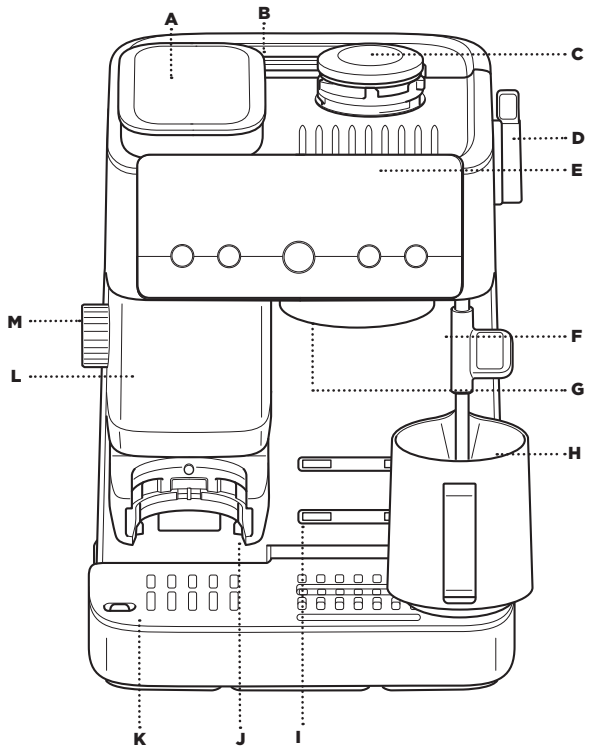
Opmerking over stroomsnoer

- Er wordt een kort stroomsnoer meegeleverd om het risico te verminderen op het verstrikt raken in, of struikelen over een langer snoer.
- Gebruik **GEEN** verlengsnoeren bij dit product.

LEES EN BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

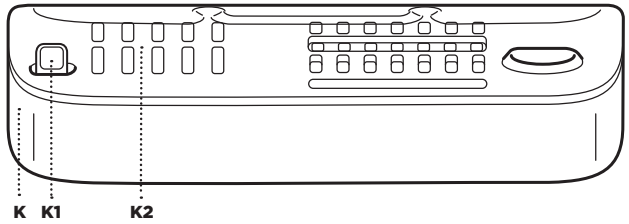
ONDERDELEN

A Bonenreservoir
B Waterreservoir
C Ondersteunde stamper en trechteropslag
D Handmatig ventiel
E Bedieningspaneel
F Stoompijpje
G Groepskop
H Melkkan
I Verstelbare bekerhouder
J Maalhouder
K Lekbak
L Geïntegreerde conische maler
M Maalknop



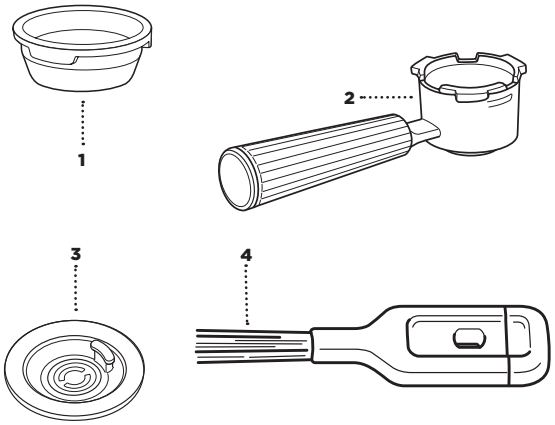
ONDERDELEN LEKBAK

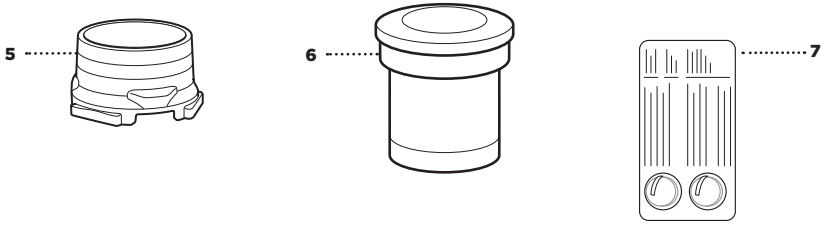
K Lekbak
K1 Leegindicator
K2 Hoofdrooster

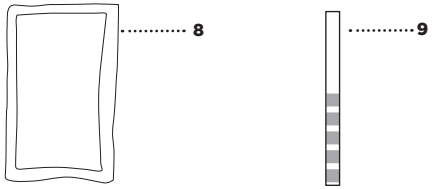


ACCESSOIRES

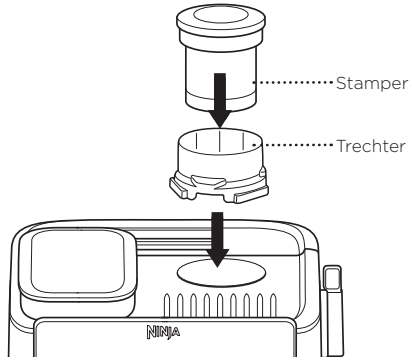
1 Dubbele mand
2 Portafilter
3 Reinigingsschijf
4 Schoonmaakborstel
5 Trechter
6 Ondersteunde stamper
7 Reinigingstabletten
8 Ontkalkingspoeder
9 Waterhardheidsteststrip





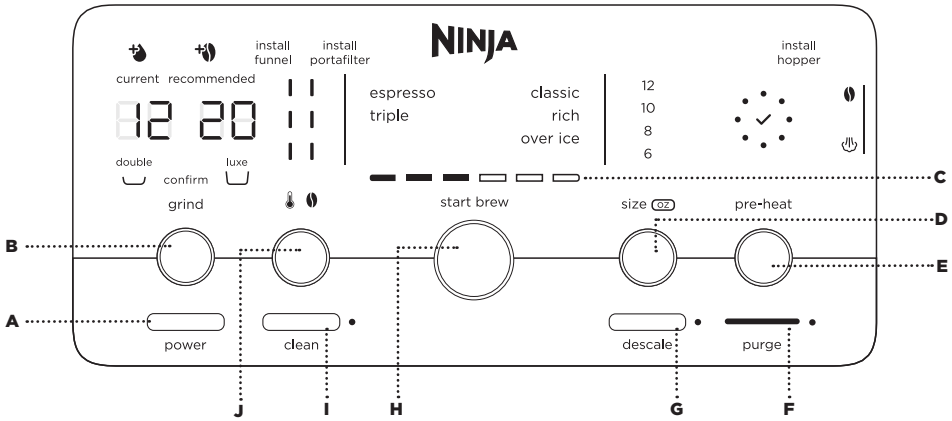


ACCESSOIRES KUNNEN WORDEN GENEST VOOR GEMAKKELIJKE OPSLAG



HET BEDIENINGSPANEEL GEBRUIKEN*

A POWER (AAN)-uitknop
B GRIND/CONFIRM (MALEN/BEVESTIGEN)-knop
C Voortgangsbalk
D Selectieknop SIZE (FORMAAT)
E Knop PRE-HEAT (VOORVERWARMEN)
F PURGE (DOORSPOEL) indicator
G Knop DESCALE (ONTKALKEN)
H Centrale draaiknop/knop START BREW (BROUWEN STARTEN)
I Knop CLEAN (REINIGEN)
J Knop TEMPERATUUR/STERKTE



*Functies kunnen per model verschillen.

INTELLIGENTE MELDINGEN

Het zijn intelligente meldingen die uw apparaat zal weergeven als er een actie vereist is:

- ADD BEANS (BONEN TOEVOEGEN)
- INSTALL PORTAFILTER (PORTAFILTER PLAATSEN)
- INSTALL FUNNEL (TRECHTER PLAATSEN)
- INSTALL HOPPER (RESERVOIR PLAATSEN)
- ADD WATER (WATER TOEVOEGEN)
- PURGE (DOORSPOELEN)
- DESCALE (ONTKALKEN)*
- CLEAN (REINIGEN)*

*De knoppen voor CLEAN (REINIGEN) en DESCALE (ONTKALKEN) zullen oplichten als het nodig is om deze acties te starten.

AAN DE SLAG:
VOOR DE EERSTE KEER KOFFIEZETTEN

ACCESSOIRES EN ONDERDELEN UIT DE VERPAKKING HALEN

- Haal eerst alle accessoires en onderdelen uit de verpakking. Garandeer dat alle accessoires en onderdelen uit de verpakking verwijderd zijn voordat u de verpakking weggooit.
- Als u het apparaat uit de verpakking haalt, moet u zorgen dat alle tape van het apparaat is verwijderd. Er zit tape aan alle kanten van het apparaat.

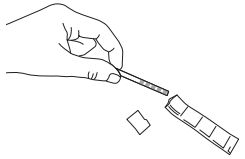
REINIG DE ACCESSOIRES VOOR GEBRUIK

- Na het uitpakken van de accessoires en onderdelen is het aanbevolen om alle onderdelen grondig met de hand te reinigen en af te drogen.

WATERHARDHEIDTEST

Al het water bevat mineralen die kalkaanslag kunnen veroorzaken in de loop van de tijd. Deze mineralen worden aangeduid met waterhardheid, en hebben invloed op hoe vaak u het apparaat moet ontkalken. Het uitvoeren van de test garandeert dat het apparaat ontkalken op het juiste moment aanbeveelt.

1 Verwijder de teststrip van het pakket.



2 Dompel de waterteststrip 5-10 seconden volledig onder in het water dat u wilt gaan gebruiken met het apparaat.

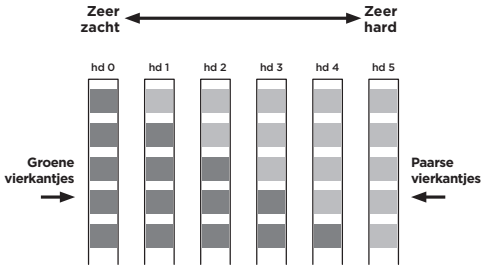


3 Haal de teststrip omhoog en beweeg zachtjes heen en weer.



4 Plaats de teststrip op een droog, vlak oppervlak en wacht 1 minuut tot de testresultaten zichtbaar worden op het scherm.

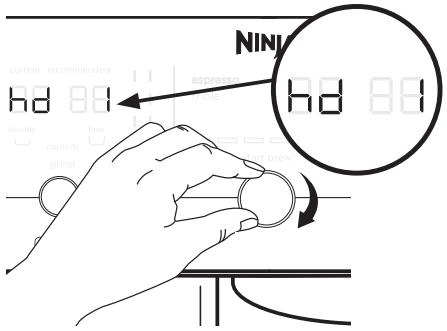
5 Na 1 minuut verschijnen er 0–5 paarse vierkantjes. Deze geven het hardheidsniveau van uw water aan (0 paarse vierkantjes = niveau 0, 5 paarse vierkantjes = niveau 5, etc.).



6 Na het vaststellen van het waterhardheidsniveau, sluit u het apparaat aan.

7 Kijk aan de linkerkant van het bedieningspaneel. Er wordt "hd 5" weergegeven.

8 Draai de centrale knop om het waterhardheidsniveau te programmeren door het aantal paarse vierkanten op de teststrip overeen te laten komen met het weergegeven getal (bijvoorbeeld, als het resultaat niveau 1 is, verander de instelling naar hd 1).

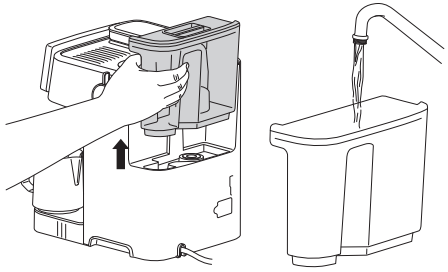


9 Druk op de middelste knop om uw instelling te bevestigen.

OPMERKING: Als u het hardheidsniveau wilt wijzigen, koop dan een andere teststrip via ninjakitchen.eu. Voor meer informatie over hoe u de waterhardheid instelt, gaat u naar Extra instellingen.

HET WATERRESERVOIR VULLEN

- Voordat u begint met koffiezetten, zorgt u dat het waterreservoir gevuld is met koud water of met water op kamertemperatuur. Zorg dat u het reservoir vult, maar dat u de maximale vulmarkering niet overschrijdt.

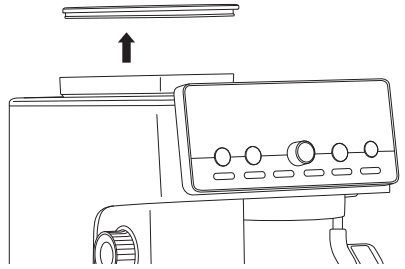


Als er niet genoeg water in het reservoir zit om uw geselecteerde drankje te maken, dan zal uw apparaat ADD WATER (WATER TOEVOEGEN) aangeven. Als er een melding ADD WATER (WATER TOEVOEGEN) wordt weergegeven terwijl u koffie maakt, voeg dan water toe aan het reservoir en druk op **START BREW (BROUWEN STARTEN)** om verder te gaan.

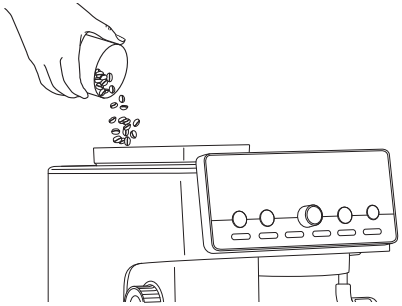
VUL HET BONENRESERVOIR

Wanneer u bonen aan het reservoir toevoegt, zorg er dan voor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is gehaald.

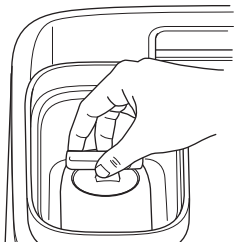
1 Verwijder het deksel van het bonenreservoir.



2 Vul het reservoir met hele bonen. **GEEN** vooraf gemalen bonen toevoegen aan het bonenreservoir.



3 Zorg ervoor dat het handvat in het reservoir in de vergrendelde positie zit, als het in het reservoir is geplaatst, en plaats het deksel veilig terug op het reservoir.



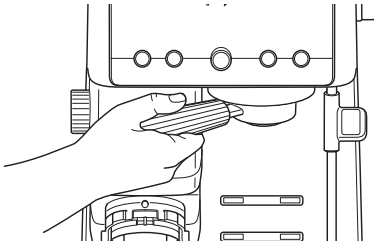
OPMERKING: Doe **GEEN** water in de molen. Als er water in de molen komt, neem dan onmiddellijk contact met ons op via support.ninjakitchen.eu.

AAN DE SLAG:
VOOR DE EERSTE KEER KOFFIEZETTEN - VERVOLG

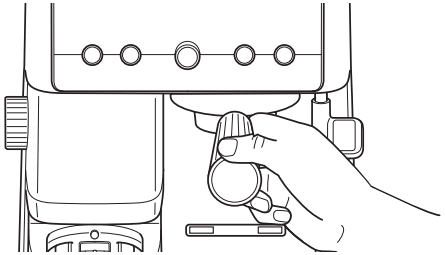
DOORSPOELEN MET WATER

Voordat u uw eerste drankje maakt, moet u het apparaat doorspoelen. Deze actie is bedoeld om het apparaat voor te bereiden op het maken van koffie.

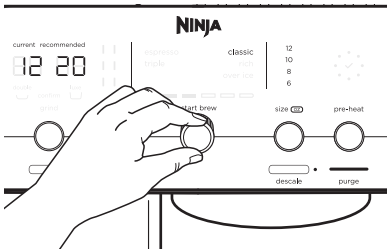
1 Nu het dubbele mandje is geïnstalleerd, plaatst u het portafilter in de groepskop door de oranje stip van het portafilter uit te lijnen met de oranje stip op de groepskop.



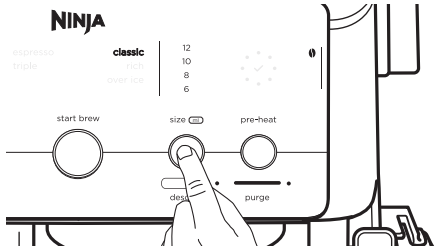
2 Draai het portafilter in de groepskop totdat de oranje stip op het portafilter is uitgelijnd met de vergrendelingspijl op de groepskop.



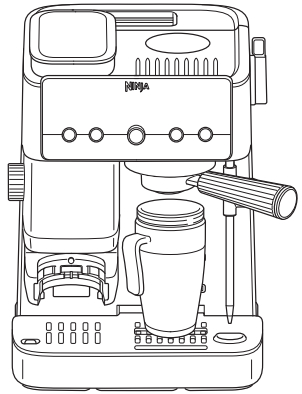
3 Draai de middelste knop en selecteer CLASSIC (NORMALE KOFFIE).



4 Druk op de knop **SIZE (FORMAAT)** om het formaat van het drankje aan te passen naar het grootst beschikbare formaat. Zorg ervoor dat er minstens 400 ml water in het reservoir zit.



5 Plaats 400 ml of een grotere kop onder het portafilter.



6 Druk op de knop **START BREW (BROUWEN STARTEN)**. Het apparaat zal een piepgeluid maken als het koffiezetten is begonnen. De voortgangsbalk zal oplichten om de status van het koffiezetten aan te geven. Als het is voltooid, dan zal het apparaat opnieuw een piepgeluid geven.

7 Gooi het water dat u heeft gebrouwen weg en was de beker af.

ESPRESSO, FILTERKOFFIE EN KOUDE DRANKEN BEREIDEN

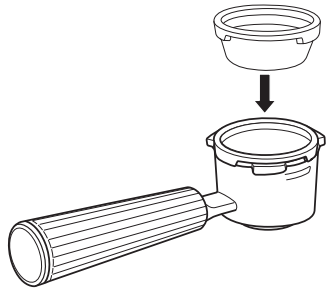
ESPRESSO/KOFFIEMANDJES

1 De dubbele mand is standaard vooraf geïnstalleerd in het portafilter. Hij wordt gebruikt om espresso en op koffie gebaseerde dranken te zetten.



Double (dubbele)
Espresso en op koffie gebaseerde dranken

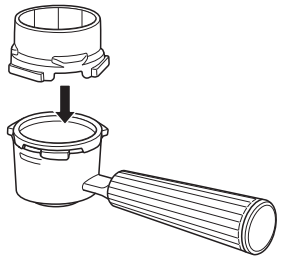
2 Zorg er bij het installeren van de dubbele mand voor dat het grote tabje op de mand uitgelijnd is met het grote tabje op het portafilter, en druk deze dan stevig op zijn plaats.



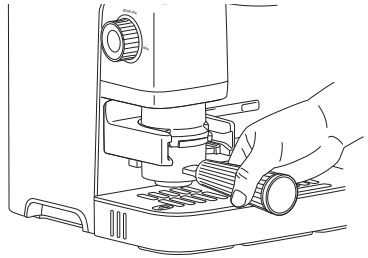
OPMERKING: De dubbele mand is standaard vooraf geïnstalleerd in het portafilter.

INSTALLEREN VAN HET PORTAFILTER

1 Plaats de trechter op het portafilter, lijn de inkepingen van de trechter uit met de inkepingen van het portafilter. Duw naar beneden totdat de trechter goed op zijn plek zit in het portafilter. De trechter voorkomt overloop bij het malen en zorgt voor een schoner stampproces.



2 Met de trechter op het portafilter, plaatst u het in de maalhouder. Zorg ervoor dat het recht staat en goed past. Als het portafilter is geïnstalleerd in de maalhouder, dan wordt het gewogen. Om het juiste gewicht te garanderen dient u het portafilter los te laten.



3 De machine zal een animatie weergeven. Hiermee wordt aangegeven dat het apparaat het gewicht van het portafilter meet, zodat de juiste hoeveelheid koffie wordt afgegeven. Dan zult u op het bedieningspaneel de selecteerbare brouwopties zien oplichten op basis van het mandje dat is geïnstalleerd.



OPMERKING: Als de animatie niet verschijnt, verwijder het portafilter dan uit de maalhouder, zet het apparaat uit en weer aan, installeer het portafilter opnieuw in de maalhouder, controleer of het recht staat en goed is aangeduwd.

4 Draai de centrale knop naar de koffie die u wilt zetten.

ESPRESSO, FILTERKOFFIE EN KOUDE DRANKEN BEREIDEN VERVOLG

GEMIDDELDE KOFFIEHOEVEELHEID

KOFFIEVOLUMES		
	Classic (Normale koffie) Rich (Sterke koffie)	**Over Ice (Over-ijs) (moet gevuld zijn met ijs vóór het koffiezetten)**
MATEN	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml

Uitvoer kan tot circa 10% variëren

ESPRESSO VOLUMES		
	Dosis gemalen koffie	**Output volume**
Dubbele espresso	18 g	45 ml

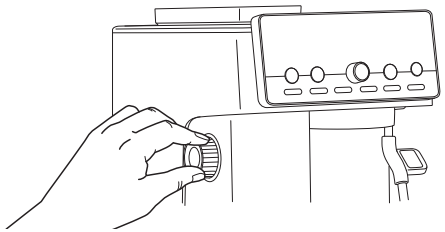
Uitvoer kan tot circa 10% variëren

OPMERKING: Dit zijn de vooraf ingestelde espressoproducties. Om de productie aan te passen, gaat u naar het gedeelte "Extra instellingen".

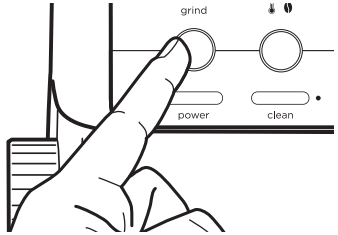
OPMERKING: Het aanpassen van espressobrouwsterkte heeft invloed op het volume van de koffie die u zet. **Sterkte 1 zal een resultaat met meer volume opleveren dan de standaard instelling.** Voor meer informatie, zie het gedeelte Brouwtemp. en sterkte aanpassen.

DE MOLEN GEBRUIKEN

1 Zodra een koffie is geselecteerd, zal de Barista Assist-technologie u een maalgraad aanbevelen gebaseerd op uw bonen en een eerder koffieresultaat. Als u deze aanbevolen maalgraad wilt volgen, gebruik dan de draaiknop aan de zijkant van het apparaat om uw **CURRENT (HUIDIGE)** maalgraad te veranderen in de **RECOMMENDED (AANBEVOLEN)** maalgraad.



2 Als u de gewenste maalinstelling heeft geselecteerd, dan drukt u op **GRIND (MALEN)** voordat u gaat malen. Het apparaat zal gaan piepen om aan te geven dat het vermalen is gestart. Het apparaat zal als het klaar is opnieuw piepen om aan te geven dat het malen klaar is.



OPMERKING: Als een vermaling (grind) is voltooid, dan zal het apparaat teruggaan naar de brouwstijl en -maat die voor die 'grind' waren geselecteerd. Om de stijl en maat te wijzigen, schenkt u de gemalen koffie uit het portafilter. Vervolgens schakelt u het apparaat uit en weer aan, en selecteert u de gewenste 'brew'.

DE MAALINSTELLINGEN BEGRIJPEN

Wat betekenen de maalinstellingen?

- De getallen aan de linkerkant van het bedieningspaneel vertegenwoordigen hoe grof of dun uw maling zal zijn, met 60 als grofste en 1 als fijnste. Grovere instellingen werken beter voor koffiedrankjes, en fijnere instellingen zijn beter voor espresso's.
- De aanbevolen instelling erop aanpassen: zo geven de gekozen bonen de beste smaken af. Het apparaat zal zich aanpassen op basis van de bonen die u gebruikt om te zorgen dat u niet te veel of te weinig extraheert.

UW MOLEN INSTELLEN VOOR DE JUISTE EXTRACTIE

Alleen voor espresso

U merkt mogelijk dat uw aanbevolen maalinstelling verandert. Dit is Barista Assist-technologie die de aanbevolen maalinstelling aanpast zodat u de juiste espresso-extractie krijgt. Als u voor het eerst een nieuwe soort bonen gebruikt of meer bonen toevoegt, dan kan er 2 à 3 keer koffiezetten nodig zijn voordat u de optimale maalinstelling bereikt. Gedurende de tijd is het mogelijk dat u merkt dat uw aanbevolen maalinstelling verandert in verband met verouderde bonen. Dit is normaal. Zorg ervoor dat uw huidige maalgraad altijd overeenkomt met wat wordt aanbevolen voor een goede espressoproductie.

OPMERKING: Als u van heel grof naar heel fijn gaat (of andersom), dan kunt u de molen horen inschakelen. Dit is om vastlopen in de molen te voorkomen. Dit gebeurt alleen als het portafilter is geplaatst in de maalhouder.

STAMPEN

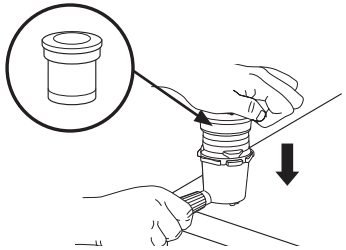
Vergeet niet te stampen voor alle espresso-drankjes, 175 ml en 235 ml koffiedrankjes gemaakt in de dubbele mand*, Dit is om ervoor te zorgen dat er geen koffiedik over de rand van het portafilter morst.



*De opties voor drankjes kunnen verschillen per model

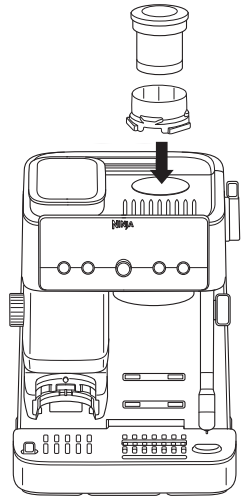
1 Als het malen is voltooid, verwijder het portafilter dan uit de maalhouder. Zorg ervoor dat de trechter aan het portafilter blijft zitten.

2 Plaats het portafilter op een vlak gelijkmatig oppervlak, en plaats de ondersteunde stamper vervolgens in de trechter. Zorg dat er een beschermende laag is tussen het portafilter en het oppervlak. Duw de stamper helemaal naar beneden tot aan de trechter.



OPMERKING: Als u op een houten of kwetsbaar aanrechtblad stampt, leg er dan een handdoek onder voor bescherming.

3 Na het stampen verwijdert u zowel de stamper als de trechter uit het portafilter en bergt u ze samen genest op de bovenkant van het apparaat op.

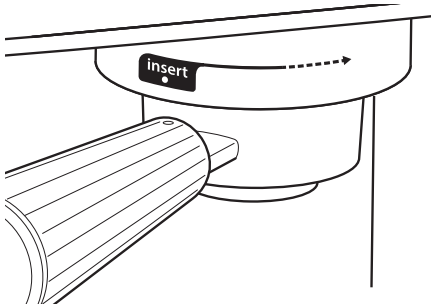


ESPRESSO, FILTERKOFFIE EN KOUDE DRANKEN BEREIDEN VERVOLG

KOFFIEZETTEN

1 Plaats het portafilter in de groepskop door de oranje stip van het portafilter uit te lijnen met de oranje stip op de groepskop.

2 Draai het portafilter in de groepskop totdat de oranje stip op het portafilter is uitgelijnd met de vergrendelingspijl op de groepskop.



OPMERKING: NIET koffiezetten zonder dat de lekbak is geïnstalleerd

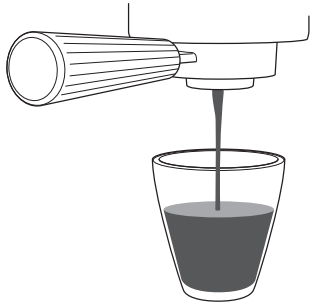
3 De brouwstijl en -maat die is vermalen, is nog geselecteerd op het bedieningspaneel. Plaats een kop onder het portafilter en druk op **START BREW (BROUWEN STARTEN)**.

4 Het apparaat zal piepen om aan te geven dat het koffiezetten is gestart. De voortgangsbalk zal oplichten om de status van het koffiezetten aan te geven. Het apparaat zal als het klaar is opnieuw piepen om aan te geven dat het koffiezetten klaar is.

OPMERKING: Als u een kleinere beker gebruikt, gebruik dan de verstelbare bekerlade om uw beker dichter bij de groepskop te tillen om spetteren te verminderen.

DE JUISTE EXTRACTIE

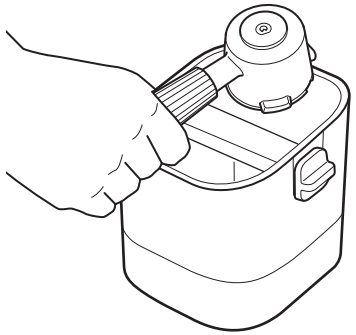
- Het drankje wordt langzaam en consistent uitgeschonken.
- U ziet er een karamelkleurige vloeistof uitlopen. Dit is uw crema.
- Er zit een laag crema bovenop uw drankje. Voel u vrij om de kop te kantelen om te zien of de laag crema nog volledig zichtbaar is. Als u nog steeds alleen die karamelkleur ziet, dan heeft u een goed geëxtraheerde espresso.



ESPRESSO-EXTRACTIE			
	ONDER-EXTRACTIE	**OPTIMALE EXTRACTIE**	**BOVEN-EXTRACTIE**
Maling	Te grof	Optimaal	Te fijn
Stamper	Te licht, gebruik meer kracht voor het stampen	10–15 kg: zacht leunen met lichaamsgewicht	Stamp-kracht mag niet meer dan 15 kg zijn
Shottijd	Minder dan 20 sec	28–38 sec	Meer dan 38 sec
Kleur	Koffie: Vaalbruin Crema: Lichtbruin	Koffie: Rijke karamel Crema: Goudkleurige karamel	Koffie: Donkerbruin Crema: Donkerbruin
Smaak	Zuur, zurig, waterig	Rijk, zoet, levendig	Bitter, droog, verbrand. Verlaag de temperatuur van het koffiezetten
Volume	Hoog volume, verwaterd	Dubbele espresso: 45 ml	Weinig tot klein volume

NA HET BEREIDEN

Als het koffiezetten is voltooid, verwijder dan voorzichtig het portafilter uit de groepskop. Verwijder achtergebleven gemalen koffie door het oppervlak van het mandje tegen de bak of Knock Box te tikken (apart verkrijgbaar).



DE KOFFIETEMPERATUUR EN -STERKTE AANPASSEN

KOFFIETEMPERATUUR AANPASSEN

Er zijn meerdere methodes en praktijken om u te helpen bij het verkrijgen van uw ideale temperatuur.

Knop TEMP/STERKTE

Vóór het koffiezetten kunt u de temperatuur instellen met behulp van de TEMP/STERKTE-knop. Als TEMPERATUUR niet al brandt, drukt u de **TEMP/STERKTE**-knop 3 seconden in.

Temperatuur aanpassen



Lage temperatuur | **Gemiddelde temperatuur** | **Hoge temperatuur**

De temperatuur van uw drankje is van invloed op de extractie van uw espresso en de smaak. Voor de beste resultaten en de juiste extractie adviseren we een lage of gemiddelde temperatuur voor donkere brandingen, en een gemiddelde tot hoge temperatuur voor lichtere brandingen.

De juiste kop kiezen

Zorg dat de kop die u gebruikt de juiste grootte heeft voor de maat van uw drankje. Voor een warmer drankje gebruikt u een kop met een grootte die overeenkomt met uw drankje. De dikte van het materiaal van uw kop heeft invloed op de temperatuur van uw drankje. Gebruik voor een warmer drankje een kop van dunner materiaal.

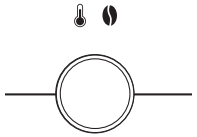
Voorverwarmen voor het koffiezetten

Warm water door de groepskop en het portafilter laten lopen helpt bij het voorverwarmen voor toekomstige koffie. Om de temperatuur van uw drankje verder te verhogen, laat u een dubbele espresso met alleen water door het portafilter lopen in de kop die u wilt gebruiken voor uw drankje. De temperatuur van uw kopje heeft invloed op de temperatuur van uw drankje. Werp het water weg, droog het kopje en het portafilter. Begin dan met koffiezetten. Bekijk Water spoelen voor instructies.

KOFFIESTERKTE AANPASSEN

Als u vindt dat een 'brew' te slap of te sterk smaakt, dan kunt u de knop Sterkte aanpassen gebruiken.

Om de koffiesterkte aan te passen, drukt u op de TEMP/STERKTE-knop. Als STERKTE niet al brandt, drukt u de **TEMP/STERKTE**-knop 3 seconden in. Het aanpassen van de sterkte werkt verschillend afhankelijk van of u espresso of koffie maakt.



Espresso-sterkte aanpassingen

Aanpassingen koffiesterkte



Standaard: Langer, minder geconcentreerd: 4:1 water/ gemalen koffie-verhouding | 2,5:1 water/ gemalen koffie-verhouding | **Korter, meer geconcentreerd:** verhouding 2:1 water/gemalen koffie-verhouding

OPMERKING: Het aanpassen van uw espresso brouwsterkte heeft invloed op het volume van het resultaat. Sterkte 1 zal een resultaat met meer volume opleveren dan de standaard instelling. **Gebruik een grotere kop dan normaal.**

Aanpassingen Koffiesmaak



Mild: Minder bonen worden gemalen | **Standaard** | **Sterk:** Er worden meer bonen gemalen

Barista Assist zal een maalgraad aanbevelen, afhankelijk van de stijl van het zetten en het formaat. Omdat niet alle bonen op dezelfde manier zijn gebrand, kunt u met de maalmolen het smaakprofiel aanpassen.

Minder bitter: Verklein de maalgraad

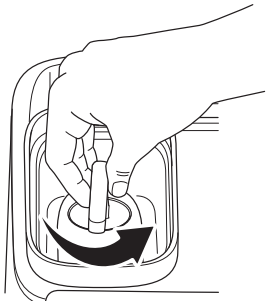
Minder Zuur: Vergroot de maalgraad

Het wordt aanbevolen om de molen schoon te maken voordat u van bonen wisselt. Zie het instructieboekje voor het reinigen van de molen op de pagina De conische maler reinigen van het gedeelte Periodiek onderhoud.

BONEN VERVANGEN

BONEN VERVANGEN

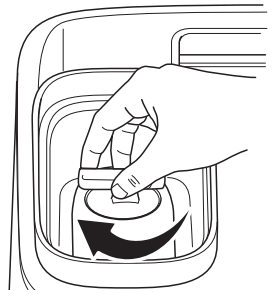
1 Ontgrendel het bonenreservoir door het handvat tegen de klok in te draaien.



2 Verwijder het bonenreservoir en schenk alle overgebleven bonen eruit.

3 Plaats het reservoir terug op het apparaat.

4 Vergrendel het bonenreservoir weer door het handvat rechtsom te draaien.



5 Plaats het portafilter met de bevestigde trechter in de maalhouder.

6 Druk op de knop **GRIND (MALEN)** en houd deze ingedrukt om eventuele achtergebleven bonen te verwijderen.

7 Voeg nieuwe bonen toe aan het bonenreservoir.

OPMERKING: Voor de beste resultaten raden wij aan, wanneer u het type boon of branding van de boon verandert, de Barista Assist-technologie te resetten met de instructies in het menu "Extra Instellingen" voordat u de nieuwe bonen gaat vermalen.

HANDMATIG SCHUIMEN

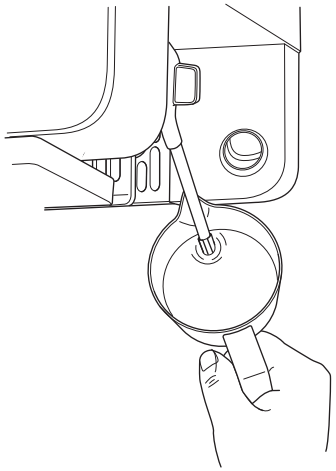
VOORDAT U OPSCHUIMT

1 Vul uw melkkan met de gewenste hoeveelheid melk, maar overschrijd de maximale vulstreep niet.

2 Bereid een vochtig doekje voor om het stoompijpje onmiddellijk na het opschuimen af te vegen.

3 Verwarm de machine voor door op de knop **PRE-HEAT (VOORVERWARMEN)** te drukken. Het vinkje zal oplichten wanneer het klaar is.

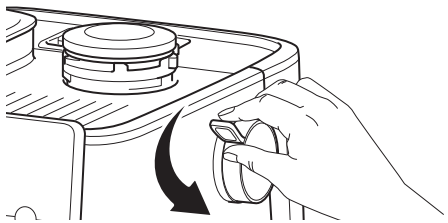
4 Plaats de tuit van het stoompijpje tussen 2 en 4 uur in de melkkan, ongeveer een vingerbreedte van de kanwand, en net onder het oppervlak van de melk.



SCAN HIER voor een video over het opschuimen van melk.

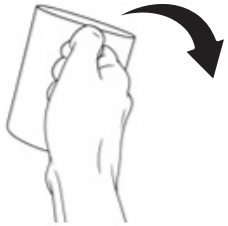
OPSCHUIMEN

5 **Zet de stoom aan:** Zodra het voorverwarmen is voltooid, plaats het stoompijpje in de melkkan (zie stap 4 van VOORDAT U OPSCHUIMT voor de juiste positie). Draai de handmatige klep aan de rechterkant van de machine naar de **STOMEN** positie om stoom vrij te geven.

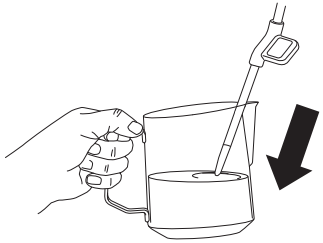


LET OP: Hete stoom en hete vloeistoffen veroorzaken verbranding en brandwonden.

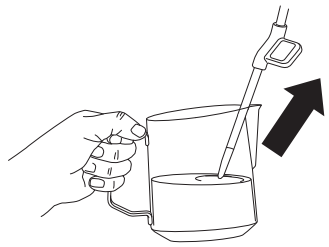
6 **Vorm de draaikolk:** Houd de kan stevig vast. Laat de melk beginnen met draaien om een draaikolk te vormen. Als de melk niet begint te draaien, kantel uw pols dan lichtjes (zoals het draaien van een deurklink) terwijl u de tuit van het stoompijpje onder het oppervlak van de melk houdt.



7 **Introduceer bubbels:** Verlaag de kan iets totdat de tuit van het stoompijpje dichtbij het oppervlak is en u een zacht geluid als het scheuren van papier hoort. Schuim voor:
- 5 tot 7 seconden voor dun schuim
- 8 tot 12 seconden voor dik schuim



8 **Voeg warmte en textuur toe:** breng het stoompijpje iets dieper in de melk door de kan op te tillen. Blijf verwarmen totdat de kan te heet is om aan te raken met de palm van uw hand.



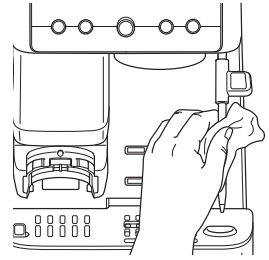
9 **Zet de stoom uit:** Draai het handmatige ventiel terug naar de positie **KOFFIEZETTEN** om de stoom uit te schakelen voordat u het stoompijpje verwijdert.

OPMERKING: Schuim melk **NOOIT** direct in de espresso of koffie; maak schuim altijd in de melkkan en schenk het daarna op de espresso of koffie.

OPMERKING: NIET opschuimen zonder dat de lekbak is geïnstalleerd

NA HET OPSCHUIMEN

1 Gebruik de vochtige doek om het stoompijpje af te vegen.



2 Zet de melkopschuimer terug in de omlaagpositie en draai de handmatige klep naar **STOMEN** om de binnenkant van de opschuimer 10 seconden te spoelen voordat u teruggaat naar **KOFFIEZETTEN** modus.

OPMERKING: Als het water op is, dan zal het apparaat niet doorspoelen. Zorg ervoor dat u het ventiel weer terugdraait naar **STOMEN** wanneer u meer water toevoegt om een volledige spoeling uit te voeren.

3 Tik op de onderkant van de kan op het aanrecht en draai om grote luchtbellen te verwijderen. Giet de melk over uw espresso of koffie en geniet.

BESTE METHODES OM SCHUIM TE MAKEN

- Schuimkwaliteit: ideaal schuim heeft een glanzende, verfachtige textuur die geschikt is voor latte-kunst.
- Gebruik koude, verse melk met een hoger vetgehalte voor de beste resultaten.
- Voor plantaardige opties, kies melk die specifiek is gemaakt voor het opschuimen.
- Als het schuim te dun is: u heeft mogelijk de melk te weinig lucht gegeven. Voeg 2-3 seconden toe in Stap 7.
- Als het schuim te dik is: ga eerder naar Stap 8 en zorg voor minder beluchting.
- Als de melk te koud is: verwarm tot de kan te heet is voor de palm van uw hand.
- Als de melk te heet is: stop iets eerder met opschuimen om verbranden te voorkomen.

PERIODIEK ONDERHOUD

DIRECT NA KOFFIEZETTEN REINIGEN

- Als het koffiezetten is voltooid, verwijder dan voorzichtig het portafilter uit de groepskop. Verwijder achtergebleven gemalen koffie door het oppervlak van het mandje tegen de bak of Knock Box te tikken (apart verkrijgbaar).
- Voor de beste resultaten zorgt u dat u het portafilter en het mandje goed reinigt na elk gebruik.
- Verwijder het mandje uit het portafilter. Was beide items met de hand af met een sopje om alle koffie-oliën te verwijderen. Zorg ervoor dat het mandje droog is voordat u weer gaat brouwen.
- Na het maken van schuim veegt u het pijpje af met een vochtige doek voordat u het terugzet naar de positie omlaag.
- Duw het stoompijpje in de neerwaartse positie en draai het handmatige ventiel naar **STOMEN** om het pijpje door te spoelen na het opschuimen.
- Leeg de lekbak als de oranje legen-indicator hoog genoeg komt om zichtbaar te zijn.
- Was de lekbak regelmatig met de hand en laat die grondig drogen.
- Reinig de onderkant van het apparaat regelmatig met een vochtige doek.

DE ACCESSOIRES REINIGEN

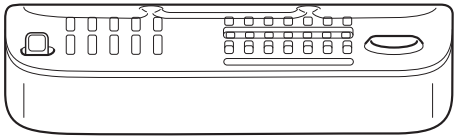
Vaatwasserbestendige onderdelen:

Trechter, reinigingsschijf en alle componenten van de lekbak.

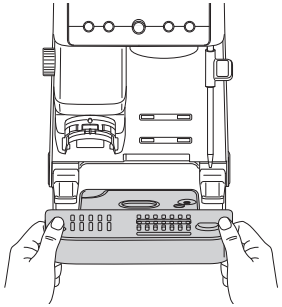
OPMERKING: Onderdelen/accessoires die niet geschikt zijn voor de vaatwasser **NIET** onderdompelen in water.

DE LEKBAK LEGEN

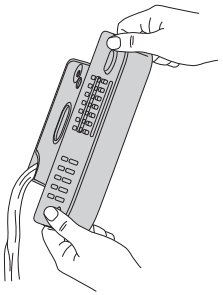
Terwijl u koffie maakt, vult de lekbak zich. Als de oranje "Legen"-indicator voldoende omhoog komt zodat u deze ziet, dan is het tijd om de lekbak te legen.



1 Haal de lekbak uit het apparaat door de bak eruit te trekken.



2 Verplaats de lekbak voorzichtig naar de gootsteen en giet water door de schenktuit.



3 Plaats de lekbak in het apparaat.

OPMERKING: De Legen-indicator is wisbaar.

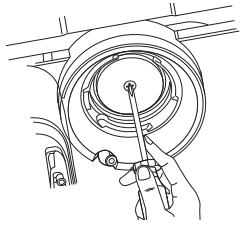
HET SCHERM VERWIJDEREN EN DE RUBBEREN PAKKING VERVANGEN

Als u merkt dat de brouwkwaliteit afneemt, verwijder dan het scherm en reinig het grondig.

Als u merkt dat er tijdens het koffiezetten een lek is rondom het portafilter terwijl het handvat volledig is vastgedraaid, dan dient u het rubber wellicht te vervangen.

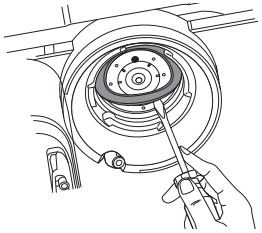
Zorg ervoor dat uw apparaat is uitgeschakeld en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u begint.

1 Gebruik een Phillips-kruiskopschroevendraaier en verwijder de middelste schroef van het scherm, en verwijder vervolgens het scherm.



2 Als het is verwijderd, reinig het scherm dan met water en zeep.

3 Verwijder de rubberen pakking van de groepskop met een platte schroevendraaier. Controleer de pakking op slijtage of scheuren en vervang deze door een nieuwe pakking indien nodig (verkrijgbaar voor aankoop op **ninjakitchen.eu**).



4 Plaats het scherm terug in de groepskop en zet het vast met een schroef.

PERIODIEK ONDERHOUD - VERVOLG

DE CONISCHE MALER REINIGEN

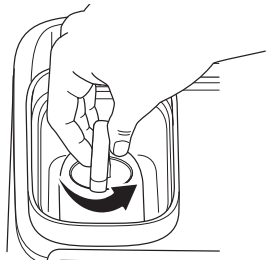
Om verstopping te voorkomen en de hoogste kwaliteit uitvoer te garanderen, wordt aanbevolen om uw conische maler minimaal wekelijks te reinigen voor dagelijks gebruik. Voor donkere roast, decaf en andere olieachtige bonensoorten wordt aanbevolen om de molen vaker te reinigen. Voor minder dan dagelijks gebruik, reinigt u de maler minimaal eens per maand of telkens wanneer u uw bonen vervangt of bijvult.

Zorg ervoor dat uw apparaat is uitgeschakeld en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u begint.

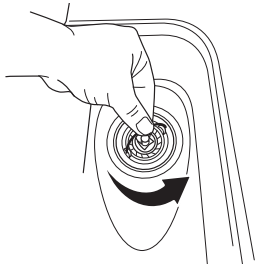
1 Verwijder alle bonen uit het bonenreservoir. Bekijk "bonen verwisselen" ter referentie.

2 Zorg ervoor dat het bonenreservoir is geïnstalleerd en vastgezet. Verwijder eventuele achtergebleven bonen bovenop de molen door ze door te spoelen, via deze instructies. Stel eerst de maalgraad in op 60 en plaats het portafilter in de maalhouder. Houd **GRIND (MALEN)** ingedrukt. Zodra het malen begint, blijf de knop ongeveer 10 seconden ingedrukt houden of totdat er een merkbare verandering in het geluid is. Dit zal al het in de molen achtergebleven materiaal malen en verwijderen. Als er nog residu in de molen zit, veeg dit dan weg met de meegeleverde schoonmaakborstel en spoel het indien nodig nog een keer door.

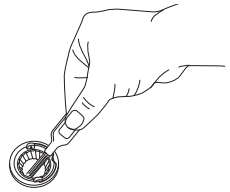
3 Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder het bonenreservoir door het handvat op te heffen en naar links te draaien.



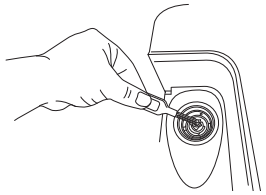
4 Verwijder de bovenste maler door naar links te draaien, en lijn de oranje pijl op de maler uit met de oranje pijl waar UITLIJNEN opstaat op het apparaat. Als ze zijn uitgelijnd, tilt u de bovenste maler op.



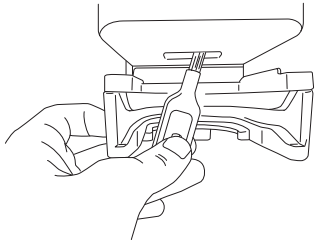
5 Reinig de uitgenomen maler met een borstel.



6 Reinig vervolgens de maler die aan het apparaat is bevestigd met een reinigingsborstel.



7 Zorg ervoor dat u de binnenkant van de maalhouder ook reinigt.



OPMERKING: Laat **GEEN** van de bramen in contact komen met water.

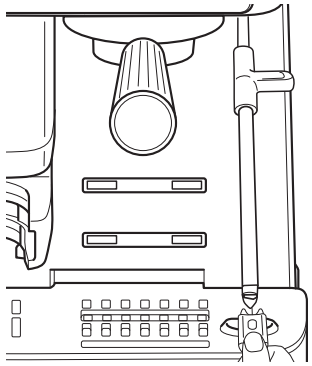
OPMERKING: Als u de maalhouder van het apparaat reinigt, gebruik dan alleen de reinigingsborstel.

HET STOOMPIJPJE REINIGEN

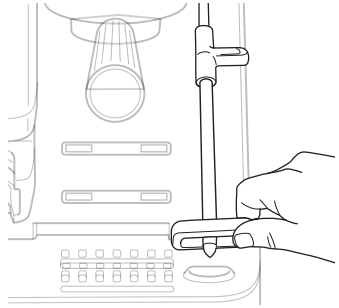
Materiaal kan zich in de loop van de tijd opbouwen in het stoompijpje.

1 Verwijder de dop aan de onderkant van de reinigingsborstel om de naald te bereiken.

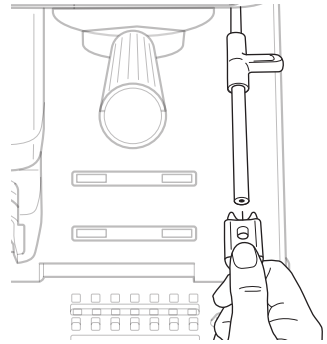
2 Gebruik de naald om materiaal uit het uiteinde van het stoompijpje te verwijderen.



3 Voor een grondigere reiniging gebruikt u de sleutel in het midden van de reinigingsborstel om het uiteinde van het stoompijpje te verwijderen.



4 Gebruik de naald om het achtergebleven materiaal uit de binnenkant van het stoompijpje en het stoompijpuiteinde te verwijderen.



5 Na het reinigen voert u doorspoeling uit om al het overtollige materiaal te verwijderen.

ONTKALKINGS- EN REINIGINGSCYCLUS

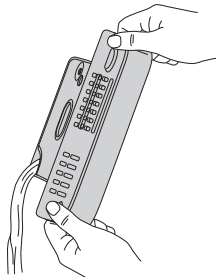
ONTKALKING

Tijd om te voltooien: *ongeveer 90 minuten*

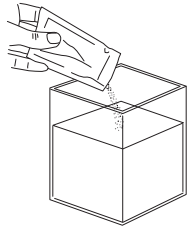
Als het lampje DESCALE (ONTKALKEN) aangaat, dan moet u snel een ontkalkingscyclus aanzetten. Als er geen ontkalking wordt geactiveerd nadat het lampje aangaat, dan zal de kwaliteit van het drankje achteruit gaan, en raakt uw apparaat mogelijk verstopt.

Het ontkalken breekt kalk en mineralen af die zich hebben opgehoopt aan de binnenkant van het apparaat. Het uitvoeren van een ontkalkingscyclus helpt om de piekprestaties te behouden, mits regelmatig uitgevoerd met een ontkalkingsoplossing op het moment dat het lampje DESCALE (ONTKALKEN) gaat branden.

1 Zorg ervoor dat de lekbak volledig leeg is, want het water uit de ontkalkingscyclus komt in de lekbak terecht. **Als u de lekbak niet leegt, dan kan de bak overvol raken.**



2 Los het meegeleverde Ninja-ontkalkingspoeder op in een aparte container met 1,1 liter water. Schenk de oplossing in het waterreservoir.



OF

Vul het waterreservoir met 475 ml witte azijn, en vul het reservoir dan met water tot de lijn Descale (ontkalken).

3 Plaats het dubbele mandje in het portafilter.

4 Bevestig het portafilter in de groepskop.

5 Plaats de melkkan op de lekbak met het stoompijpje erin.

6 Draai het handmatige ventiel naar de positie **STOMEN** positie, druk vervolgens op de knop **DESCALE (ONTKALKEN)**.

7 Druk op de knop **CENTRE (MIDDEN)** om de ontkalkingscyclus te starten.

8 Het eerste deel van de ontkalkingscyclus zal gedurende ongeveer 30 minuten* oplossing door het stoompijpje spoelen. De machine zal piepen wanneer dit is voltooid.

9 Verwijder de melkkan en leeg deze zodra het eerste deel van de cyclus is voltooid. Was met de hand met een warm sopje om eventuele resterende oplossing te verwijderen.

10 Draai het handmatige ventiel naar de positie KOFFIEZETTEN .

11 Plaats een lege kop (minstens 475 ml) onder het portafilter.

12 Druk op de **KNOP CENTRE (MIDDEN)** om door te gaan met het tweede deel van de cyclus. Het apparaat spoelt de oplossing gedurende ongeveer 60 minuten* door het portafilter. Op het bedieningspaneel ziet u de tijd die resteert in de cyclus.

13 Het apparaat zal gaan piepen, wat aangeeft dat de ontkalkingscyclus is voltooid.

14 Nadat de cyclus is voltooid, verwijdert u de lekbak en het portafilter voorzichtig, omdat er water in elke fles zit.

15 Leeg de inhoud van de onderdelen en was handmatig met warm water en zeep om de resterende oplossing die de smaak van uw koffie kan beïnvloeden volledig te verwijderen.

16 Vul het waterreservoir tot de maximale vulstreep aan.

17 Installeer de lekbak op het apparaat en installeer het portafilter in de groepskop.Plaats de melkkan **NIET**.

18 Spoel de groepskop door CLASSIC (NORMALE KOFFIE) te gebruiken in de grootste beschikbare maat.

19 Verwijder vervolgens de melkkan en spoel het stoompijpje door het handmatige ventiel naar **STOMEN** te draaien en stoom door het pijpje te laten stromen.

OPMERKING: Veeg na het uitvoeren van een ontkalkingsproces onmiddellijk alle spetters af om vlekken op het oppervlak te voorkomen.

*Tijden kunnen variëren.

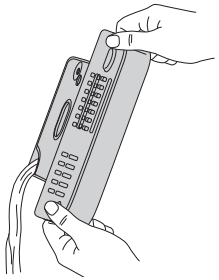
EEN REINIGINGSCYCLUS UITVOEREN

Tijd om te voltooien: *ongeveer 6 minuten*

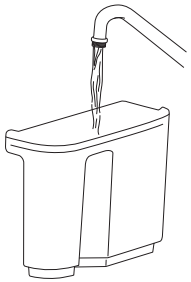
Een reinigingscyclus spoelt de resterende oliën of koffieresten door die zich hebben opgehoopt in en rondom de groepskop. Het lampje CLEAN (REINIGEN) zal automatisch oplichten om aan te geven dat er een reinigingscyclus is vereist. U kunt ook een reinigingscyclus uitvoeren als u merkt dat de kwaliteit van de koffie is veranderd. De reinigingscyclus vereist een reinigingsschijf (inbegrepen bij het apparaat en op te bergen in het accessoire-opbergvak) en een reinigingstablet (ook inbegrepen en verkrijgbaar op ninjakitchen.eu).

Volg deze stappen om een reinigingscyclus uit te voeren:

1 Zorg ervoor dat de lekbak volledig leeg is, want het water uit de reinigingscyclus komt in de lekbak terecht. **Als u de lekbak niet leegt, dan kan de bak overvol raken.**



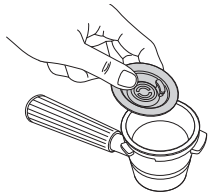
2 Vul het waterreservoir tot aan, maar niet voorbij de maximale vulstreep.



3 Plaats het dubbele mandje in het portafilter.

OPMERKING: De Legen-indicator is wisbaar.

4 Plaats de reinigingsschijf bovenop het dubbele mandje, met het handvat naar boven gericht.



5 Plaats 1 reinigingstablet in het midden van de reinigingsschijf.



6 Bevestig het portafilter in de groepskop.

7 Druk op de knop **CLEAN (REINIGEN)** en druk vervolgens op de middelste draaiknop om de reinigingscyclus te starten.

8 Het apparaat zal beginnen met het schoonspoelen van het scherm en de groepskop en spuit het water en bezinksel uit de reinigingscyclus in de lekbak.

9 De reinigingscyclus neemt ongeveer 6 minuten in beslag. Het apparaat gaat piepen, en geeft hiermee aan dat de reinigingscyclus is voltooid.

10 Nadat de reinigingscyclus is voltooid, verwijdert u de lekbak en het portafilter voorzichtig, omdat er water in elk zou kunnen zitten. Was met de hand in een sopje.

BESTE PRAKTIJKEN VOOR KOFFIEZETTEN

- Voor de beste resultaten gebruikt u versgebrande koffiebonen.
- Als u koffiebonen koopt, is het aanbevolen om een zak met een 'Gebrand op' datum te kopen, in plaats van een zak met een 'Te gebruiken voor' datum om kwaliteit en versheid te garanderen.
- We adviseren dat u koffiebonen altijd binnen 20 dagen vanaf de 'Gebrand op' datum gebruikt.
- Als u overschakelt naar een andere boon, verwijder de vorige bonen dan volledig voordat u begint. Bekijk het gedeelte "bonen verwisselen" voor meer informatie.
- Zorg ervoor dat de stroom past bij de aanbevolen maalinstelling.
- Om de brouwtemperatuur te verhogen, kunt u een waterspoeling doen voordat u uw drankje bereidt.
- Houd uw apparaat schoon door de borstel te gebruiken om alle resten weg te vegen.
- Gebruik gefilterd water.
- Stel de molen in als u bonen verwisselt.
- Zet het apparaat op een stabiel oppervlak.
- Leeg de lekbak regelmatig.
- Na het malen en voor het koffiezetten begint het apparaat met opwarmen. Plaats uw mok op de verwarmde kopjeshouder om hem warm te houden.

BESTE METHODES OM SCHUIM TE MAKEN

- Voor de beste resultaten met plantaardige melk gebruikt u barista of volle plantaardige melk.
- Bij het zuivelproduct melk raden we aan om volle melk te gebruiken.
- Melksoorten die UHT (Ultra High Temperature) behandeld zijn, hebben mogelijk andere resultaten.
- Kokosmelk kan verwarmd worden, maar er zal geen stabiel schuim ontstaan.
- Voor de beste resultaten gebruikt u koude melk of melk uit de koelkast.
- Voor de beste resultaten zorgt u dat de melkkan op kamertemperatuur is voordat het schuimen begint.
- Veeg het stoompijpje schoon met een vochtige doek, direct na gebruik, om te voorkomen dat de melk gaat plakken.
- Duw voordat u het apparaat uitzet het stoompijpje terug in de omlaag-positie en schakel het handmatige ventiel 10 seconden naar STOMEN zodat het kan worden doorgespoeld.
- Voor de beste schuim- en lattekunst, tikt en draait u de melkkan voordat u de melk uitschenkt.

EXTRA INSTELLINGEN

Het bonusmenu biedt extra opties om uw apparaat te personaliseren en is toegankelijk door de **DESCALE (ONTKALKEN)**-knop gedurende 3 seconden in te drukken.

Itemnummer	ONDERWERP	OPTIES
_h01	Piepgeluiden: schakelt alle piepgeluiden aan of uit	AAN: laat piepgeluiden aan (standaard) UIT: schakelt piepgeluiden uit
_h02	Eco-Modus: Bespaart energie door de boiler uit te schakelen na het koffiezetten.	AAN: schakelt de Eco-modus in UIT: laat de Eco-modus uit (standaard)
_h03	Aanbevolen maalgraad: schakelt aanbevolen maalinstellingenscherm in of uit	AAN: laat het scherm aan (standaard) UIT: schakelt het scherm uit
_h04	Barista Assist Technology Reset (Barista Assist-technologie opnieuw instellen): stelt de aanbevolen maalinstelling in op de standaardinstelling.	NEE: behoudt uw huidige instellingen (standaard) JA: stelt uw instellingen opnieuw in
_h05	Terugzetten naar fabrieksinstellingen: zet alle variabelen op het apparaat terug naar standaardinstellingen.	NEE: behoudt uw huidige instellingen JA: stelt uw instellingen opnieuw in
_h06	Froth temperature (schuimtemperatuur): past de temperatuur van de stoom aan tijdens het opschuimen	LO: laag M: medium HI: hoog
_h07	Hard water: Toont het testmenu voor hard water om uw waterhardheid opnieuw in te stellen	hd 0: strip heeft 0 paarse vakjes hd 1: strip heeft 1 paars vakje hd 2: strip heeft 2 paarse vakjes hd 3: strip heeft 3 paarse vakjes hd 4: strip heeft 4 paarse vakjes hd 5: strip heeft 5 paarse vakjes

1. Bekijk de verschillende onderwerpen door te draaien aan de knop in het midden. Druk op **START BREW (KOFFIEZETTEN STARTEN)** om het gewenste onderwerp te selecteren.
2. Als u een onderwerp selecteert, draait u aan de draaiknop voor de gewenste optie en vervolgens drukt u op **START BREW (BROUWEN STARTEN)** om uw selectie te bereiden.
3. Nadat de selectie is gemaakt, hoort u een piepgeluid en dan wordt het menuscherm weer weergegeven. Let op, het apparaat zal niet piepen als de piepgeluiden zijn uitgeschakeld.
4. U kunt het menu verlaten door opnieuw op de knop **DESCALE (ONTKALKEN)** te drukken.

HANDLEIDING VOOR PROBLEMEN OPLOSSEN

Waarom komt er geen water uit het portafilter?

Verschillende factoren kunnen invloed hebben op het volume van de waterafgifte uit het portafilter:

- Er zit niet genoeg water in het reservoir: zorg ervoor dat het waterreservoir gevuld is tot de minimumlijn voordat u begint met koffiezetten.
- Het waterreservoir zit niet stevig vast: controleer of het waterreservoir stevig vastzit op zijn plek aan de achterkant van het apparaat.
- Het apparaat is aan het opwarmen/bereikt de werkingstemperatuur: laat het apparaat een enige tijd opwarmen voordat het kan afgeven.
- De maalgraad is te fijn: laat de zettijd verstrijken en volg de aanbevolen maalinstelling de volgende keer dat u koffiezet.
- Het apparaat moet worden ontkalkt: volg de instructies in het gedeelte Reiniging en onderhoud.

Waarom is de espressostroom klein/stroomt die langzaam?

Hier kunnen diverse redenen voor zijn.

- De maalgraad is te fijn: laat de zettijd verstrijken en volg de aanbevolen maalinstelling de volgende keer dat u koffiezet.
- Hoe schoon is het mandje? Controleer voorafgaand aan het malen of het mandje geen verstoppingen of vuil bevat die de stroom kunnen belemmeren.
- Het apparaat moet worden ontkalkt: volg de instructies in het gedeelte Reiniging en onderhoud.

Waar stroomt de espresso heel snel?

- De maalgraad is te grof: laat de zettijd verstrijken en volg de aanbevolen maalinstelling de volgende keer dat u koffiezet.
- De koffie is te zacht aangestampt: zorg er bij het stampen voor dat het portafilter op een vlak oppervlak staat. Plaats de ondersteunde stamper in de trechter en duw naar beneden totdat de stamper de trechter raakt.

Waarom loopt de espresso langs de rand van het portafilter?

- Het portafilter is niet op de juiste manier in de groepskop geplaatst: Plaats het portafilter in de groepskop door de oranje stip van het portafilter uit te lijnen met de oranje stip op de groepskop. Draai het portafilter in de groepskop totdat de oranje stip op het portafilter is uitgelijnd met de vergrendelingspijl op de groepskop.
- Er zit gemalen koffie rond de rand van het mandje: verwijder ongewenste gemalen koffie van de rand van het mandje en het portafilter om te zorgen dat het portafilter op de juiste manier in de groepskop zit.
- De verzegeling van de groepskop moet worden vervangen: neem contact op met de Klantenservice via support.ninjakitchen.eu.

Schuimen start niet.

- Het apparaat heeft de juiste werkingstemperatuur nog niet bereikt: laat het apparaat korte tijd opwarmen voordat u met schuimen begint.
- Er zit niet genoeg water in het reservoir: zorg ervoor dat het waterreservoir gevuld is tot de minimumlijn.
- Het waterreservoir zit niet stevig vast: controleer of het waterreservoir stevig vastzit op zijn plek aan de achterkant van het apparaat.

Koffie is niet heet genoeg.

- Portafilter voorverwarmen: spoel het portafilter af onder heet water voordat het malen begint. Zorg ervoor dat het mandje volledig droog is voordat u gaat malen.
- Kop voorverwarmen: spoel het kopje af onder heet water voordat u koffie gaat zetten om de temperatuur van de koffie te verhogen.
- Watertemperatuur aanpassen: zie de sectie Koffietemperatuur aanpassen.
- Het apparaat moet worden ontkalkt: volg de instructies in het gedeelte Reiniging en onderhoud.

Mijn drankje is te bitter/zuur.

- Maalinstelling afstemmen: gebruik de maalknop aan de zijkant van het apparaat om de Huidige maalinstelling af te stemmen op de Aanbevolen maalinstelling op het bedieningspaneel voordat u gaat malen.
- Verhouding aanpassen: om de vermalen koffie-water verhouding te verhogen of verlagen, gaat u naar het gedeelte Extra instellingen.
- Brouwtemperatuur wijzigen: voor dark-roast bonen, adviseren we het gebruik van een lage of gemiddelde temperatuur. Voor gemiddeld of licht gebrande bonen adviseren we de gemiddelde of hoge temperatuurinstelling.

PROBLEMEN OPLOSSEN – VERVOLG

Waarom ontstaat er geen crema?
- De koffie is te zacht aangestampt: zorg er bij het stampen voor dat het portafilter op een vlak oppervlak staat. Plaats de ondersteunde stamper in de trechter en duw de stamper naar beneden tot dat u merkt dat deze de trechter raakt.
- De maalgraad is te grof: laat de zettijd verstrijken en volg de aanbevolen maalinstelling de volgende keer dat u koffiezet.
- De koffiebonen zijn niet vers: de versheid van de bonen hebben invloed op de kwaliteit van de crema. Als u koffiebonen koopt, is het aanbevolen om een zak met een "Gebrand op" datum te kopen, in plaats van een zak met een "Te gebruiken voor" datum om kwaliteit en versheid te garanderen. We adviseren dat u koffiebonen altijd binnen 20 dagen vanaf de "Gebrand op" datum gebruikt.
- Het mandje kan verstopt zijn geraakt/gaten kunnen geblokkeerd zijn: zorg ervoor dat u de mandjes regelmatig reinigt. Zorg ervoor dat geen van de gaten onderin het mandje verstopt zitten met gemalen koffie.

Waarom raakt de lekbak snel vol?
- Om ervoor te zorgen dat het apparaat de ideale druk voor espresso houdt tijdens het koffiezetten, zal er wat water in de lekbak belanden. Dit is normaal.
- Het apparaat zal automatisch na elke schuimbeurt water door het stoompijpje spoelen dat in de lekbak belandt. Hiermee wordt de binnenkant van het stoompijpje gereinigd.
- De lekbak is ontworpen om het overlopende water van maximaal 6 cappuccino's op te vangen.

Waarom maakt het apparaat een pulserend/bonkend geluid?
- Er zit niet genoeg water in het reservoir: zorg ervoor dat het waterreservoir gevuld is tot de minimumlijn.
- Het waterreservoir zit niet stevig vast: controleer of het waterreservoir stevig vastzit op zijn plek aan de achterkant van het apparaat.
- Als het reservoir water bevat boven de min. lijn en stevig vastzit, dan is enig waterpompgeluid normaal.
- U hoort dit geluid wellicht ook terwijl het schuimen bezig is. Dit is normaal.

Het apparaat lekt.
- Het apparaat zal automatisch na elke schuimbeurt water door het stoompijpje spoelen dat in de lekbak belandt. Hiermee wordt de binnenkant van het stoompijpje gereinigd.
- De lekbak is vol: controleer de legen-indicator om te zien of u de lekbak moet legen. volg de instructies in het gedeelte Reiniging en onderhoud.
- Het waterreservoir zit niet stevig vast: controleer of het waterreservoir stevig vastzit op zijn plek aan de achterkant van het apparaat.
- De verzegeling van de groepskop moet vervangen worden: neem contact op met de Klantenservice via support.ninjakitchen.eu.

Het apparaat heeft geen stroom.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een werkend stopcontact.
- Druk nadat u het apparaat op het stopcontact heeft aangesloten op de **POWER (AAN)**-uitknop.
- Om stroom te besparen, zal het apparaat na 20 minuten automatisch uitgaan.

Er komt geen gemalen koffie uit de molen.
- Controleer of er bonen in het bonenreservoir zitten.
- Druk op **GRIND (MALEN)** om te beginnen met malen.
- Als er bonen in het bonenreservoir zitten, en u ontvangt de melding ADD BEANS (BONEN TOEVOEGEN), haal de stekker dan uit het stopcontact en duw de bonen zachtjes naar beneden in de richting van de maler.
- Zorg ervoor dat het bonenreservoir stevig en juist is geplaatst.
- Zorg ervoor dat het portafilter met de trechter juist is geïnstalleerd op de maalhouder. Verwijder en plaats opnieuw om zeker te zijn dat het juist is geplaatst.
- Gebruik de reinigingsborstel en verwijder al het materiaal dat in de maalhouder zit.

De molen maakt een hard geluid.
- Als de molen een luid geluid produceert, dan kan onbedoeld vuil de oorzaak zijn. Gebruik alleen hele bonen in de molen en vermijd het plaatsen van koude of bevroren bonen.

Het lukt niet om het portafilter in de groepskop te plaatsen.
- Het portafilter is niet goed uitgelijnd: plaats het portafilter in de groepskop door de oranje stip van het portafilter uit te lijnen met de oranje stip op de groepskop. Draai het portafilter in de groepskop totdat de oranje stip op het portafilter is uitgelijnd met de vergrendelingspijl op de groepskop.
- De koffie is te zacht aangestampt: plaats het portafilter op een vlak oppervlak bij het stampen. Plaats de ondersteunde stamper in de trechter en duw de stamper naar beneden tot dat u merkt dat deze de trechter raakt.

Niet mogelijk om het bonenreservoir in de juiste positie te vergrendelen.
- Dit kan worden veroorzaakt door de molen die geblokkeerd wordt door bonen of door een ophoping van vocht. Verwijder alle bonen die vastzitten in de molen en zorg ervoor dat de molen droog is en geen vocht bevat.

Ik heb de maalinstelling gekoppeld, maar het resultaat was niet goed.
- Zie informatie bij het gedeelte Uw molen instellen voor de juiste extractie.

Bonenreservoir past niet meer op het apparaat.
- Controleer of de bonen bovenin de molen het reservoir niet verhinderen om juist te worden geplaatst. Als bonen het reservoir blokkeren, dan moet u ze wellicht verwijderen voordat u het reservoir weer op het apparaat plaatst.

Melkschuim is niet warm genoeg.
- Stoompijpje zit verstopt.
  - Verwijder het uiteinde van het pijpje met de sleutel op de borstel.
  - Gebruik de naald onderaan de reinigingsborstel om de binnenkant van het pijpje te reinigen.

Melkschuim is te dun of te dik.
- Melksoort: verschillende melksoorten hebben verschillende vetgehaltes. Hoe hoger het vetgehalte van de melk, hoe dikker het schuim zal zijn.
- Voor extra informatie over schuimen, gaat u naar het gedeelte Beste methodes om schuim te maken.

Mijn drankje is kleiner/groter dan verwacht.
- Als u een espressodrankje maakt, dan kunt u de verhouding gemalen bonen-water aanpassen. Ga naar het gedeelte De koffietemperatuur en -sterkte aanpassen.
- Fijnere maalgraden voor espresso kunnen resulteren in kleinere hoeveelheden als Barista Assist-technologie niet wordt gevolgd.
- Als u een koffiedrankje gaat zetten, selecteer dan de gewenste maat met de SIZE (MAAT)-knop voordat u gaat malen.
- Het mandje kan verstopt zijn geraakt/gaten kunnen geblokkeerd zijn: zorg ervoor dat u de mandjes regelmatig reinigt. Zorg ervoor dat geen van de gaten onderin het mandje verstopt zitten met gemalen koffie.
- Het apparaat moet worden ontkalkt: volg de instructies in het gedeelte Reiniging en onderhoud.

Mijn molen werkt niet goed.
- De molen loopt vast wanneer de machine niet kan malen omdat de maalgraad te fijn is voor bonen met een harde textuur, zoals lichte brandingen.
- Om de storing te verhelpen, verwijdert u eerst het bonenreservoir en leegt u het. Zet het bonenreservoir terug, vergrendel het en stel de maalgraad in op 60. Houd **GRIND (MALEN)** ingedrukt met het portafilter in de maalhouder. Dit zou alle restanten in de maler moeten verwijderen, die de storing veroorzaken. Als dit de storing niet oplost, neem dan contact op met de klantenservice.

Mijn molen produceert niet genoeg gemalen koffie.
- Wanneer de molen niet genoeg koffie maalt, kan dit wijzen op een verstopping. Er is sprake van een verstopping wanneer de molen een opeenhoping van residu of gemalen koffie bevat. Vaak voorkomend door het frequente gebruik van vette of zachtere bonen, zoals donkere brandingen. Dit wordt aangegeven door een lage uitstroom van koffiedik en de indicator voor het toevoegen van bonen brandt terwijl er bonen in het bonenreservoir zitten. Als u de indicator voor het toevoegen van bonen ziet branden terwijl er bonen in het reservoir zitten, kunt u een verstopping bevestigen door het bonenreservoir te verwijderen. Dan ziet u zowel hele bonen als bonendeeltjes in de messen van de molen.
- Schakel de machine eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact om de verstopping te verwijderen. Verwijder en leeg het bonenreservoir. Borstel met de reinigingsborstel voorzichtig de binnenkant van de maaltrechter uit, met de borstelharen of de achterkant van de borstel om de verstopping los te maken. Het koffiedik moet losraken en het malen moet normaal werken zodra het bonenreservoir opnieuw is geïnstalleerd en de machine weer is aangesloten. Zo niet, neem dan contact op met de klantenservice. Om verdere verstopping te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de molen is ingesteld op de aanbevolen maalgraad.

OPMERKING: Als u op de knop **GRIND (MALEN)** drukt en de molen niet start en u geen geluid hoort van de machine. Schakel de machine uit en laat de machine 10 minuten volledig afkoelen voordat u weer probeert om te malen.

OPMERKING: Gebruik geen gearomatiseerde bonen. Oliën en suikers die aan deze bonen worden toegevoegd kunnen de hoeveelheid restanten verhogen, waardoor u vaker moet reinigen.

PROBLEMEN OPLOSSEN – VERVOLG

ALLE FOUTMELDINGEN (WATER TOEVOEGEN, BONEN TOEVOEGEN, ETC.)

Melding ADD WATER (WATER TOEVOEGEN).

- Zorg ervoor dat er water in het reservoir zit. Als het reservoir leeg is, voeg dan nieuw water toe. Klik dan op **START BREW (BROUWEN STARTEN)** om door te gaan met koffie zetten.
- Als het reservoir al gevuld is, verwijder en plaats het reservoir dan terug. Klik dan op **START BREW (BROUWEN STARTEN)** om door te gaan met koffiezetten.

Melding ADD BEANS (BONEN TOEVOEGEN).

- Controleer of er genoeg bonen in het bonenreservoir zitten om uw drankje te maken.
- Als er bonen in het bonenreservoir zitten, en u ontvangt een ADD BEANS (BONEN TOEVOEGEN)-melding, haal de stekker dan uit het stopcontact en duw de bonen zachtjes naar beneden in de richting van de braam.

Melding INSTALL PORTAFILTER (PORTAFILTER PLAATSEN).

- Controleer of het portafilter plat op de maalhouder zit.
- Controleer of het portafilter helemaal naar achter in maalhouder is geduwd.
- Gebruik de reinigingsborstel om ervoor te zorgen dat de maalhouder geen gemalen koffie meer bevat.
- Trek de stekker uit het stopcontact en steek hem er weer in.

Melding INSTALL FUNNEL (TRECHTER PLAATSEN).

- Controleer of de trechter juist is geïnstalleerd op het portafilter door de inkepingen op de trechter uit te lijnen met de inkepingen op het portafilter.
- Bij het plaatsen van het portafilter in de maalhouder moet u zorgen dat de trechter aan het portafilter vastzit.
- Trek de stekker uit het stopcontact en steek hem er weer in.

Melding INSTALL HOPPER (RESERVOIR PLAATSEN).

- Vergrendel het bonenreservoir door het handvat rechtsom te draaien.
- Als het probleem aanhoudt, ontgrendelt u het bonenreservoir door de hendel linksom te draaien. Til het bonenreservoir van de basis en plaats het opnieuw stevig op de basis. U moet de bonen misschien verwijderen vanaf de bovenkant van de molen voordat u het bonenreservoir opnieuw installeert, zodat het goed op zijn plek komt te zitten. Vergrendel het bonenreservoir door het handvat rechtsom te draaien.

Melding DESCALE (ONTKALKEN).

- Het is tijd om het apparaat te ontkalken. Ga naar Ontkalken in het gedeelte Reiniging en onderhoud.

Melding CLEAN (REINIGEN).

- Het is tijd om een reinigingscyclus uit te voeren. Ga naar Een Reinigingscyclus uitvoeren in het gedeelte Reiniging en Onderhoud.

Er. (Fout)

- Als er op het display 'Er' staat met daarna een nummer (bijvoorbeeld 'Er 03'), neem dan contact op met de klantenservice via support.ninjakitchen.eu.

PRODUCTREGISTRATIE

Ga naar registeryourninja.eu om uw nieuwe Ninja®-product binnen achtentwintig (28) dagen na aankoop te registreren. U wordt gevraagd de naam van de winkel, de aankoopdatum en het modelnummer in te vullen samen met uw naam en adres.

De registratie stelt ons in staat om contact met u op te nemen in het geval van een productveiligheidsmededeling. Door te registreren, geeft u aan dat u de gebruiksinstructies en waarschuwingen in de bijgevoegde instructies heeft gelezen en begrepen

VERVANGENDE ONDERDELEN

Ga naar **ninjakitchen.eu** om extra onderdelen en accessoires te bestellen.

FABRIEKSGARANTIE

Ninja 2 jaar garantie

Als een klant een product in Nederland koopt, kan deze aanspraak maken op wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw 'wettelijke rechten'). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product, ook ten opzichte van Ninja als u het Ninja-keukenapparaat heeft gekocht op ninjakitchen.eu. Bij Ninja hebben we echter zoveel vertrouwen in de kwaliteit van onze producten, dat wij u een extra fabrieksgarantie geven van maximaal twee jaar op arbeid en onderdelen.

De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en in de kwaliteit hiervan.

De fabrieksgarantie laat uw wettelijke rechten onverlet.

Hoelang krijg ik garantie op een nieuw apparaat van Ninja?

Standaard loopt onze fabrieksgarantie één jaar, te rekenen vanaf de aankoopdatum. Als u uw aankoop binnen 28 dagen bij ons registreert, geven wij u twee jaar garantie.

Hoe registreer ik mijn garantie?

Als u uw Ninja-keukenapparaat rechtstreeks via ninjakitchen.eu heeft gekocht, wordt uw garantie automatisch geregistreerd. Als u het apparaat ergens anders in Nederland heeft gekocht, kunt u uw garantie online registreren binnen 28 dagen na de aankoopdatum.

- Voor registratie online gaat u naar **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** of scant u de QR-code op de achterkant.
- Noteer de datum waarop u het apparaat heeft gekocht.

BELANGRIJK:

- Bewaar uw aankoopbewijs als u uw Ninja-keukenapparaat ergens anders heeft gekocht dan op ninjakitchen.eu. U heeft het nodig om aanspraak te maken op garantie.
- De gratis Ninja-garantie geldt alleen in Nederland.

Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn gratis Ninja-garantie?

Wanneer u uw garantie registreert, krijgt u een jaar garantie extra. Bovendien hebben wij dan uw gegevens bij de hand, in het geval wij contact met u op moeten nemen. U kunt ook tips en adviezen ontvangen over hoe u het optimale resultaat kunt halen uit uw Ninja-keukenapparaat en op de hoogte worden gehouden van de laatste technologieën en introducties van Ninja.

Wat wordt door de gratis Ninja-garantie gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Ninja-apparaat (naar eigen goeddunken van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid.

Wat wordt niet door de gratis Ninja-garantie gedekt?

- Normale slijtage.
- Onopzettelijke schade of defecten veroorzaakt door nalatig gebruik of zorg, verkeerd gebruik, verwaarlozing, onzorgvuldige bediening of omgang met het Ninja-keukenapparaat die niet in overeenstemming is met de Ninja-gebruiksaanwijzing die bij uw apparaat is geleverd.
- Schade veroorzaakt door gebruik van het Ninja-keukenapparaat voor andere doeleinden dan de standaard huishoudelijke activiteiten.
- Schade veroorzaakt door gebruik van onderdelen die niet zijn gemonteerd of geïnstalleerd overeenkomstig de bedieningsinstructies.
- Schade veroorzaakt door gebruik van onderdelen en accessoires die geen originele Ninja onderdelen zijn.
- Foutieve installatie (behalve wanneer de installatie door Ninja is uitgevoerd).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door derden, anders dan Ninja of vertegenwoordigers daarvan.

Hoe kan ik een claim indienen onder de gratis Ninja-garantie?

Neem contact op met onze klantenservice via +44 (0)800 862 0453. De openingstijden vindt u op onze website onder 'Contact'. Het telefoonnummer is gratis en u wordt direct doorverbonden met een medewerker van Ninja. U vindt ook online ondersteuning op **https://support.ninjakitchen.eu/.** De Ninja-medewerker stelt u een paar vragen. Als wij tot de conclusie komen dat het product defect is, sturen wij u een vervangend product of een label dat u kunt gebruiken om het defecte artikel gratis naar ons terug te sturen. Zodra wij het defecte product hebben ontvangen, sturen wij u een vervangend artikel.

Vergeet niet dat **het product moet worden teruggestuurd in een doos**. Dit mag elke geschikte doos zijn; de originele verpakking hoeft niet.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw Ninja-product hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninja-onderdelen, -vervangingsonderdelen en -accessoires voor alle apparaten van Ninja op **www.ninjakitchen.eu**. Houd er rekening mee dat schade veroorzaakt door het gebruik van niet-originele Ninja-reserveonderdelen mogelijk niet door uw garantie wordt gedekt.

TUSEN TAKK
for at du kjøpte Ninja Luxe Café Mini

REGISTRER KJØPET DITT

ninjakitchen.eu/register

Skann QR-koden med en mobilenhet

TA VARE PÅ DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)

Butikken hvor du kjøpte varen: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220–240 V – 50–60 Hz
Strøm: 1650 W
Kapasitet på vannbeholder: 1,5 l
Standby-strømforbruket er 0,5 W.
Apparatet går inn i standby-modus automatisk etter 20 minutter med inaktivitet.

TIPS: Du finner modell- og serienummeret på QR-kodeetiketten på baksiden av maskinen ved strømledningen.

LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG BRUK.

Disse instruksjonene er laget for å hjelpe deg med å få en fullstendig forståelse av din nye Ninja Luxe Café. Hvis du har spørsmål, ring en dedikert Ninja Luxe Cafe-spesialist på +44 (0)800 862 0453.

Ninja er et registrert varemerke som tilhører SharkNinja Operating LLC.

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

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Tyskland.

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi jobber kontinuerlig med å forbedre produktene våre, og derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet endres uten varsel.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES301EUSeries_IB_MP_Mv4

@ninjakitchenuk

NORSK

NINJA LUXE CAFÉ MINI

ES301EU-serien | Brukerhåndbok



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE FØR BRUK • KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

	Les alle instruksjoner før du bruker din Ninja Luxe Café.
⚠	**Indikerer tilstedeværelse av en fare som kan forårsake personskade, død eller alvorlige skade på eiendom dersom advarselen inkludert med dette symbolet ignoreres.**
	Unngå kontakt med varm overflate. Bruk alltid håndbeskyttelse for å unngå brannskader.
	Kun til bruk innendørs og i husholdninger.

⚠ ADVARSEL

For å redusere faren for personskade, brann, elektrisk støt og skade på eiendom, må grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende advarsler og etterfølgende instruksjoner. Ikke bruk maskinen til noe annet enn tiltenkt bruk.

Generelle forholdsregler

- For å unngå fare for kvelning hos små barn må alt emballasjemateriale kastes umiddelbart etter utpakking.
- Denne maskinen kan brukes av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de har fått veiledning eller opplæring i sikker bruk av maskinen og forstår farene som er forbundet med bruken.
- Hold maskinen og ledningen utenfor barns rekkevidde. **IKKE** la barn leke med eller bruke maskinen. Grundig tilsyn er nødvendig ved bruk i nærheten av barn.
- For å beskytte mot brann, elektrisk støt og personskader, må du **IKKE** senke ledningen, støpslene eller maskinens hoveddel ned i vann eller andre væsker.
- **BÆR** aldri maskinen etter strømledningen, og ikke trekk i ledningen for å koble den fra stikkontakten. Ta i stedet tak i støpselet og trekk det ut for å koble fra maskinen.
- **IKKE** bruk noen maskin hvis ledningen eller støpselet er skadet, eller hvis maskinen ikke fungerer som den skal, har falt ned eller er skadet på noen måte. Kontakt SharkNinja Operating LLC for service.
- Kun for husholdning og bruk på benkeplate. **IKKE** la strømledningen henge over kanten eller komme i kontakt med varme overflater, for eksempel en komfyr.
- **ALDRI** bruk en stikkontakt under en benk.
- For å unngå risiko for brann, elektrisk støt eller skade på maskinen må maskinen **IKKE** brukes i et apparatrom eller under et veggskap.
- Koble fra stikkontakten når maskinen ikke er i bruk og før rengjøring.
- **ALDRI** la maskinen være uten tilsyn mens den er i bruk.
- Maskinen er ikke ment å bli drevet av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
- **IKKE** plasser på toppen av noen annen maskin.
- Maskinen skal ikke plasseres i et skap når den er i bruk.
- **IKKE** bruk tilbehør som ikke anbefales av produsenten, da dette kan føre til skade på eller ødeleggelse av maskinen.

LES OG TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE FØR BRUK • KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

⚠ ADVARSEL

For å redusere faren for personskade, brann, elektrisk støt og skade på eiendom, må grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende advarsler og etterfølgende instruksjoner. Ikke bruk maskinen til noe annet enn tiltenkt bruk.

Driftsvarsel

- Slå av maskinen og trekk ut støpselet fra stikkontakten.
- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten kan føre til overfylling og fare for skålding, eller føre til brann, elektrisk støt eller personskade.
- **ALLTID** bruk maskinen på en ren, tørr og jevn overflate.
- **IKKE** sett på eller nær en varm gass- eller elektrisk ovn, eller i en oppvarmet ovn.
- **IKKE** bruk denne maskinen til noe annet enn dens tiltenkte bruk.
- **IKKE** bruk utendørs.
- **IKKE** berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter. Unngå kontakt med bevegelige deler.
- Plasser **ALLTID** en kopp eller beholder som passer til valgt kaffevolum under portafilteret under brygging.
- **IKKE** kjør maskinen uten vann.
- **IKKE** overfyll vannbeholderen. Fyll kun vann opp til maksimal fyllinje.
- Ha lokket på vannbeholderen når du brygger.
- Ha lokket på bønnebeholderen på når du kverner for å hindre tilgang til bevegelige deler.
- **IKKE** fjern portafilteret når du brygger, da maskinen er under trykk. Fjerning under brygging kan føre til skålding eller personskader.
- **IKKE** stikk hånden inn i eller berør dampstangen eller skummekannen når den er i bruk. Varm damp og varme væsker kan forårsake forbrenning og skålding.

Stell og vedlikehold

- For å forebygge sykdom fra bakterievekst i apparatet må du følge alle rengjøringsinstruksjonene i «Stell og vedlikehold»-avsnittet i denne brukerhåndboken.
- For best resultat må du sørge for å bruke en ren maskin.
- Hvis produktet ikke fungerer som det skal, går du til ninjakitchen.eu eller kontakt SharkNinja Operating LLC for undersøkelse, reparasjon eller justering.
- Barn skal ikke delta i rengjørings- og vedlikeholdsarbeid.
- Når portafilteret er i bruk, må du sørge for at det er godt festet til hovedutløpet for å hindre søl av varm væske.
- **IKKE** løft maskinen opp etter kvernholderen. Dette apparatet er ikke beregnet på å holde vekten av produktet.

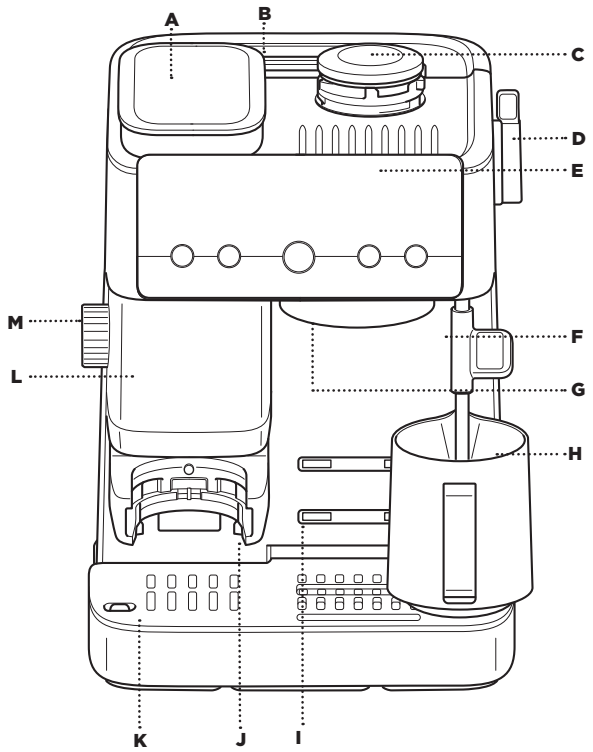
Erklæring om strømledning

- En kort strømledning medfølger for å hindre at den vikles inn i noe eller at man snubler over en lengre ledning.
- **IKKE** bruk skjøteledninger med dette produktet.

LES OG TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

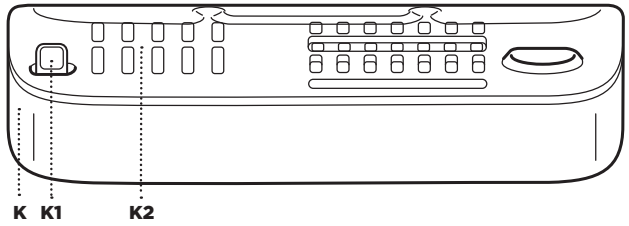
DELER

A Bønnebeholder
B Vannbeholder
C Assistert tamper og trakt-lagring
D Manuell ventil
E Kontrollpanel
F Dampstang
G Hovedutløp
H Melkemugge
I Justerbart koppbrett
J Kvernholder
K Dryppbrett
L Integrert konisk kvern
M Kverninnstillingshjul



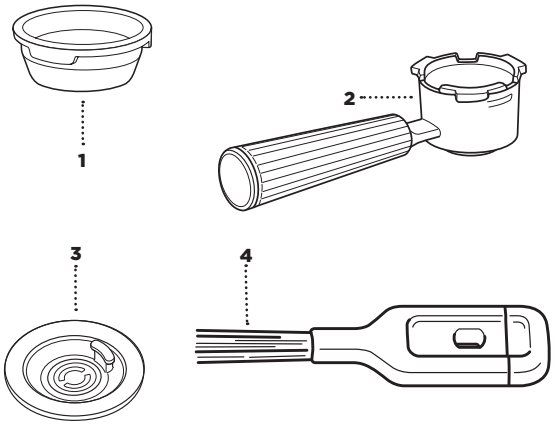
DRYPPBRETTKOMPONENTER

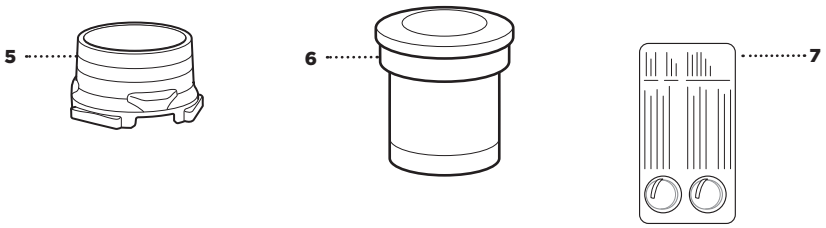
K Dryppbrett
K1 Indikator for tømming
K2 Hovedrist

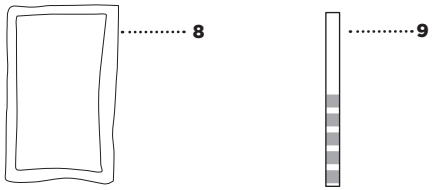


TILBEHØR

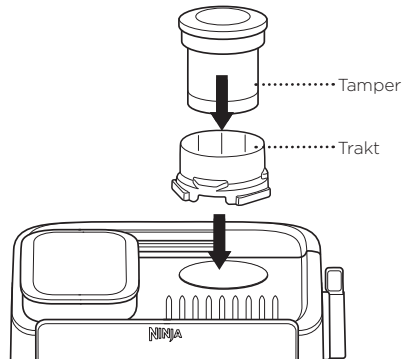
1 Dobbel kurv
2 Portafilter
3 Rengjøringsskive
4 Rengjøringsbørste
5 Trakt
6 Assistert tamper
7 Rengjøringstabletter
8 Avkalkingspulver
9 Teststrimmel for vannhardhet





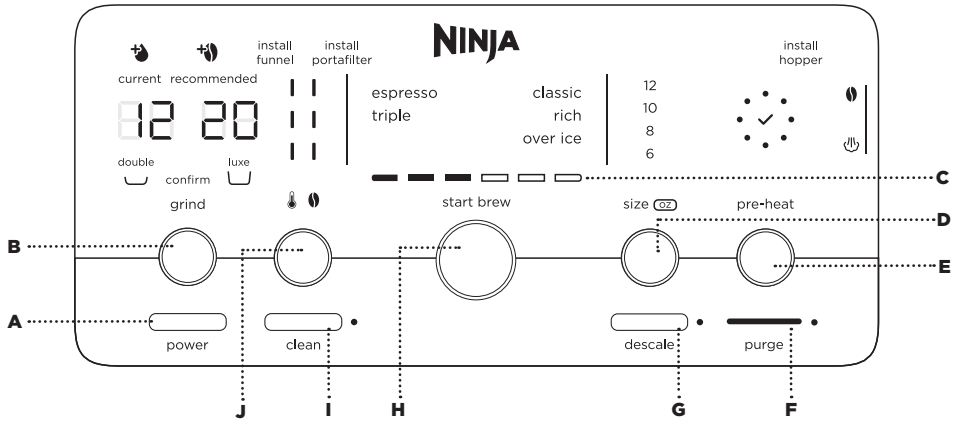


TILBEHØR STABLES FOR ENKEL LAGRING



BRUK AV KONTROLLPANELET*

A POWER (AV/PÅ)-knapp
B GRIND/CONFIRM (KVERNE/BEKREFT)-knapp
C Fremdriftslinje
D SIZE (STØRRELSEVALG)-knapp
E PRE-HEAT (FORVARMING)-knapp
F PURGE (TØM)-indikator
G DESCALE (AVKALKING)-knapp
H Midtre innstillingshjul/START BREW (START BRYGGING)-knapp
I CLEAN (RENGJØR)-knapp
J TEMPERATUR/STYRKE-knapp



* Funksjonene kan variere etter modell.

INTELLIGENTE VARSLER

Maskinen din vil vise et intelligent varsel hvis en handling er nødvendig:

- ADD BEANS (TILSETT BØNNER)
- INSTALL PORTAFILTER (INSTALLER PORTAFILTER)
- INSTALL FUNNEL (INSTALLER TRAKT)
- INSTALL HOPPER (INSTALLER BEHOLDER)
- ADD WATER (TILSETT VANN)
- PURGE (TØM)
- DESCALE (AVKALKE)*
- CLEAN (RENGJØR)*

* CLEAN (RENGJØR)- og DESCALE (AVKALKING)-knappene vil lyse for å fortelle deg at du må kjøre de respektive syklusene.

KOMME I GANG:
FØR DIN FØRSTE BRYGGING

FJERN TILBEHØR OG DELER FRA EMBALLASJEN

- Fjern alt tilbehør og deler fra emballasjen for å komme i gang. Sørg for at alt tilbehør og deler er fjernet fra emballasjen før du kaster den.
- Sørg for å fjerne all teip fra maskinen når du fjerner maskinen fra emballasjen. Det vil være teip på alle sider av maskinen.

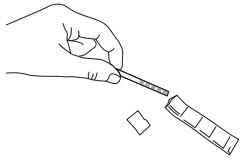
RENGJØR TILBEHØRET FØR BRUK

- Rengjør alt tilbehør og alle deler for hånd og tørk grundig etter at de er tatt ut av emballasjen.

TEST FOR VANNHARDHET

Alt vann inneholder mineraler som kan bygge seg opp i maskinen over tid. Disse mineralene refereres til som vannets hardhet, og kan påvirke hvor ofte maskinen må avkalkes. Ved å gjennomføre denne testen sikrer du at maskinen anbefaler avkalking til rett tid.

1 Ta teststripen ut av pakken.



2 Senk teststripen helt ned i vannet som du planlegger å bruke i maskinen i 5–10 sekunder.

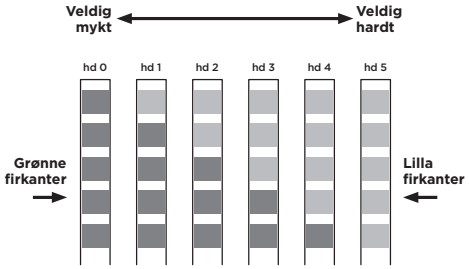


3 Ta teststripen ut og rist den forsiktig.



4 Plasser teststripen på en tørr, flat overflate og vent 1 minutt til den viser resultatene.

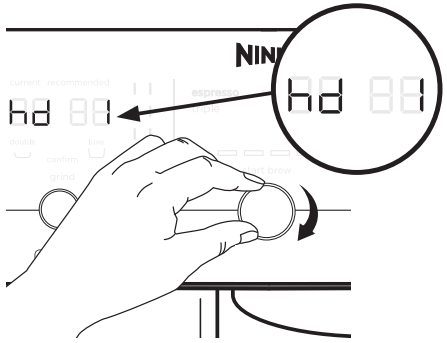
5 Etter 1 minutt vil du se 0–5 lilla firkanter. Dette vil indikere vannhardhetsnivået til vannet (0 lilla kvadrater=nivå 0, 5 lilla kvadrater=nivå 5 osv.).



6 Koble til maskinen når du har identifisert vannets hardhetsnivå.

7 Se på venstre side av kontrollpanelet. Den vil vise hd 5.

8 Roter det midtre innstillingshjulet for å programmere vannets hardhetsnivå ved å matche antallet lilla firkanter på teststripen med tallet som vises (f.eks. hvis resultatet er nivå 1, endre innstillingen til hd 1).

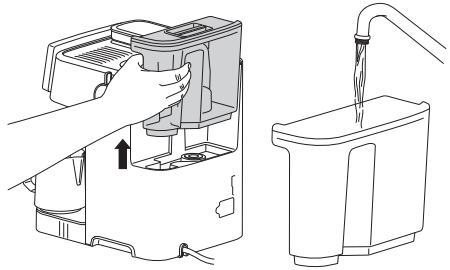


9 Trykk på det midtre innstillingshjulet for å bekrefte innstillingen din.

MERK: Kjøp en ny teststripe fra ninjakitchen.eu hvis du trenger å endre hardhetsnivået. Hvis du vil ha mer informasjon om hvordan du tilbakestiller vannets hardhet, se delen Ytterligere innstillinger.

FYLL VANNBEHOLDEREN

- Sørg for at vannbeholderen er full av kaldt eller romtemperert vann før du begynner. Sørg for at du fyller opp til, men ikke overskrider, den maksimale fyllelinjen.

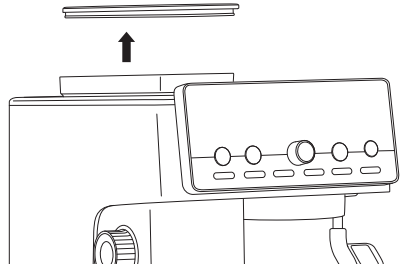


Hvis det på noe tidspunkt før en brygging ikke er nok vann i beholderen til å brygge den valgte drikken, vil enheten indikere ADD WATER (TILSETT VANN). Hvis varselet ADD WATER (TILSETT VANN) dukker opp mens du brygger, må du tilsette vann i beholderen og trykke på **START BREW (START BRYGGING)** for å gjenoppta.

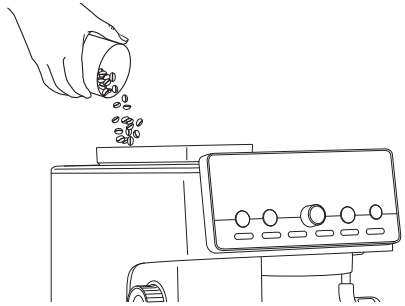
FYLL BØNNEBEHOLDEREN

Sørg for at maskinen er koblet fra når du til setter bønner i beholderen.

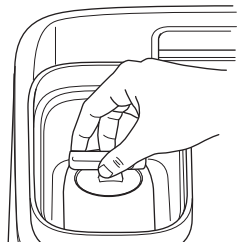
1 Fjern lokket på beholderen.



2 Fyll beholderen med hele bønner. **IKKE** tilsett forhåndskvernede bønner i bønnebeholderen.



3 Sørg for at håndtaket i beholderen er i låst posisjon når det er installert på beholderen, og sett deretter lokket godt tilbake på beholderen.



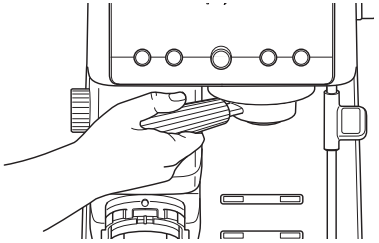
MERK: IKKE ha vann i kvernen. Ring oss på support.ninjakitchen.eu umiddelbart hvis det kommer vann i kvernen.

KOMME I GANG:
FØR DIN FØRSTE BRYGGING, FORTS.

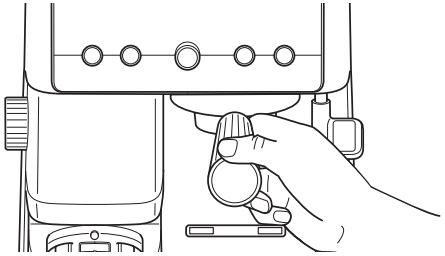
VANNSPYLING

Før du lager din første drikke, må du skylle maskinen. Dette er for å klargjøre maskinen for brygging.

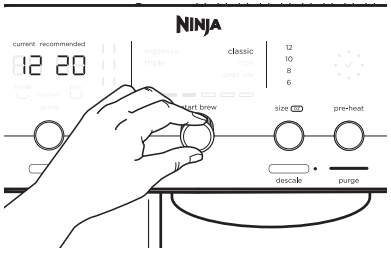
1 Med den doble kurven installert, fester du portafilteret i hovedutløpet ved å innrette den oransje prikken på portafilteret med den oransje prikken på hovedutløpet.



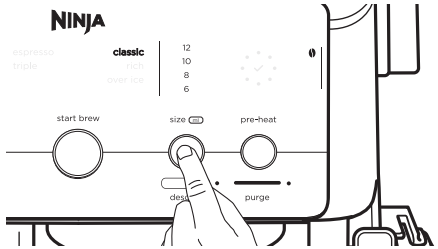
2 Fest portafilteret i hovedutløpet til den oransje prikken på portafilteret er på linje med låsepilen på hovedutløpet.



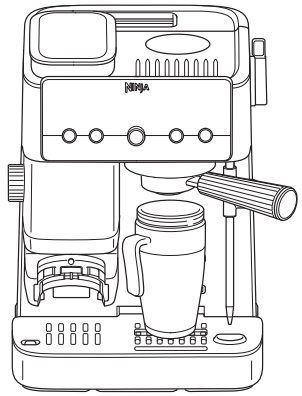
3 Drei på det midtre innstillingshjulet for å velge CLASSIC (KLASSISK).



4 Trykk på **SIZE (STØRRELSE)**-knappen for å justere drikkestørrelsen til den største tilgjengelige størrelsen. Sørg for at du har minst 400 ml med vann i beholderen.



5 Plasser en kopp på 400 ml eller større under portafilteret.



6 Trykk på **START BREW (START BRYGGING)**. Maskinen vil pipe for å signalisere at bryggingen har startet. Fremdriftslinjen lyser for å indikere statusen for bryggingen. Når den er ferdig, piper maskinen igjen.

7 Kast vannet du brygget og vask koppen.

BRYGGE ESPRESSO, DRYPPKAFFE OG KALDE DRIKKER

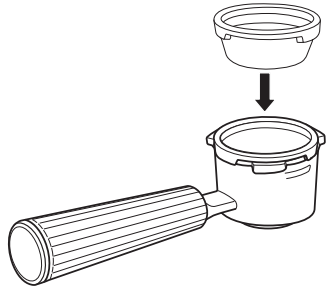
ESPRESSO/KAFFEKURVER

1 Den doble kurven kommer forhåndsinstallert i portafilteret. Den brukes til å brygge Espresso- og kaffe-baserte drikker.



Dobbel
Espresso- og
kaffe-baserte drikker

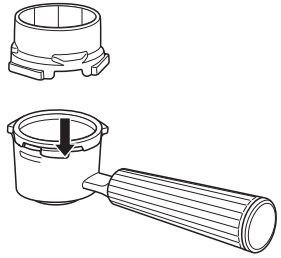
2 Når du installerer den doble kurven, må du sørge for at den store fanen på kurven er på linje med den store fanen på portafilteret, og deretter presse den fast på plass.



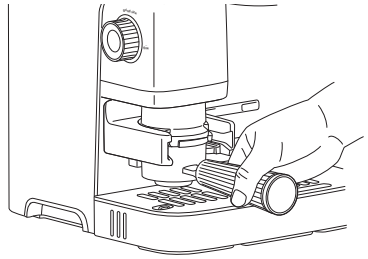
MERK: Dobbel kurv kommer forhåndsinstallert i portafilteret.

INSTALLERING AV PORTAFILTER

1 Sett trakten på portafilteret, og rett inn hakkene på trakten med hakkene på portafilteret. Trykk ned til trakten sitter fast i portafilteret. Trakten forhindrer søl fra kverningen og gjør tampingen renere.



2 Med trakten på toppen av portafilteret, sett inn i kvernholderen. Pass på at det er i vater og sitter godt fast. Når portafilteret er satt i kvernholderen, blir det veid. Slipp portafilteret for å sikre nøyaktig vekt.



3 Maskinen vil vise en animasjon. Dette er for å indikere at maskinen kalibrerer portafilteret for å sikre at det dispenserer de riktige mengdene av kvernet kaffe. Du vil se en animasjon, deretter vil kontrollpanelet lyse opp bryggealternativene basert på kurven som er installert.



MERK: Hvis du ikke ser denne animasjonen, fjerner du portafilteret fra kvernholderen, slår maskinen av og på, og setter portafilteret på plass i kvernholderen igjen, slik at det står plant og er skjøvet helt inn.

4 Vri det midtre innstillingshjulet til ønsket brygg.

BRYGGE ESPRESSO, DRYPPKAFFE OG KALDE DRIKKER FORTS.

OMTRENTLIGE BRYGGEVOLUMER

KAFFEMENGDER		
	Classic (Klassisk) Rich (Fyldig)	**Over Ice (Over is) (må fylles med is før brygging)**
STØRRELSER	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml

Resultater kan variere med +/- 10 %

ESPRESSOMENGDER		
	Mengde kvernet kaffe	**Utgangsvolum**
Dobbel espresso	18 g	45 ml

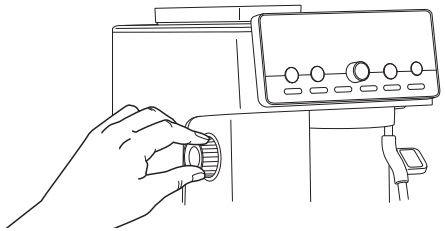
Resultater kan variere med +/- 10 %

MERK: Dette er de forhåndsinnstilte espressobryggene. Se avsnittet Ytterligere innstillinger for å justere resultater.

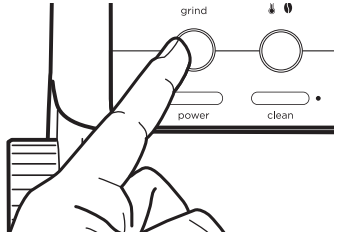
MERK: Justering av espressostyrken vil påvirke bryggevolumet ditt. **Styrke 1 gir mer kaffe enn standardinnstillingen.** Se Justering av bryggetemperatur og -styrke for mer informasjon.

BRUKE KVERNEN

1 Når et brygg er uthevet, vil Barista Assist-teknologien anbefale en kvernestørrelse basert på bønner og tidligere brygg. Hvis du ønsker å følge den anbefalte størrelsen, bruker du kverne-innstillingshjulet på siden av maskinen for å endre **CURRENT (NÅVÆRENDE)** kvernestørrelse til **RECOMMENDED (ANBEFALT)** kvernestørrelse.



2 Når du har valgt ønsket kverneinnstilling, trykker du på **GRIND (KVERN)** for å begynne å kverne. Maskinen vil pipe for å indikere at kverningen har startet. Når den er ferdig, piper maskinen igjen, som betyr at kverningen er ferdig.



MERK: Når en kverning er fullført, stilles maskinen inn på den bryggestilen og -størrelsen som ble valgt for den aktuelle kverningen. For å endre stil og størrelse, hell kaffen ut av portafilteret, slå maskinen av og på og velg ønsket brygg.

FORKLARING AV KVERNEINNSTILLINGENE

Hva betyr kverneinnstillingene?

- Tallene på venstre side av kontrollpanelet viser hvor grov- eller finmalte bønnene dine vil være, hvor 60 er det groveste og 1 er det fineste. Grovere innstillinger vil fungere bedre for kaffedrikker, og finere innstillinger vil fungere bedre for espressodrikker.
- Matche den anbefalte innstillingen: Dette vil bringe de beste smakene ut av de valgte bønnene dine. Maskinen vil justere seg basert på hvilke bønner du bruker for å sørge for at du ikke over- eller underekstraherer.

STILLE INN KVERNEN FOR RIKTIG EKSTRAKSJON

Kun for espressobrygg

Du kan merke at den anbefalte kverneinnstillingen endres. Dette er Barista Assist-teknologien som justerer den anbefalte kverneinnstillingen for å hjelpe deg med å få korrekt ekstraksjon av espressoen. Når du bruker nye bønner for første gang eller tilsetter flere bønner, kan det ta 2–3 brygg for å nå den optimale innstillingen for kverning av bønnene. Over tid vil du kanskje merke at den anbefalte kverneinnstillingen endres for å ta hensyn til at bønnene blir eldre. Dette er normalt. Sørg for at den aktuelle kvernestørrelsen samsvarer med den anbefalte kvernestørrelsen for riktig espressoekstraksjon.

MERK: Når du bytter fra veldig grov til veldig fin (eller motsatt), kan du høre at kvernen slås på. Dette er for å forhindre at kvernen kjører seg fast. Dette vil kun skje når portafilteret er satt inn i kvernholderen.

TAMPING

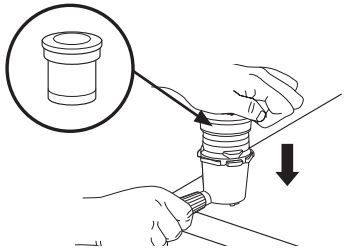
Sørg for å tampe på alle espresso-drikker, 175 ml og 235 ml kaffedrikker laget i den doble kurven*. Dette er for å sikre at kaffegrut ikke renner over kanten av portafilteret.



*Drikkealternativer kan variere etter modell

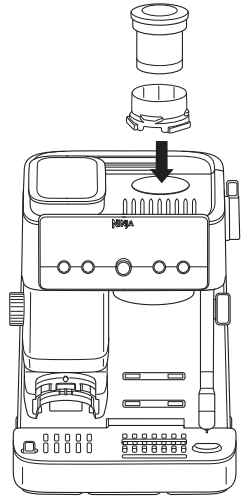
1 Fjern portafilteret fra kvernholderen når kverningen er fullført. Hold trakten festet til portafilteret.

2 Plasser portafilteret på en solid og jevn overflate, og plasser deretter den assisterte tamperen inne i trakten. Sørg for at det er beskyttelse mellom portafilteret og overflaten. Trykk tamperen helt ned til den møter trakten.



MERK: Hvis du tamper oppå en benkeplate av tre eller ømfintlige materialer, legger du ned et håndkle for å beskytte.

3 Nå som tampingen er fullført, fjern både tamperen og trakten fra portafilteret og oppbevar dem samlet på toppen av enheten.

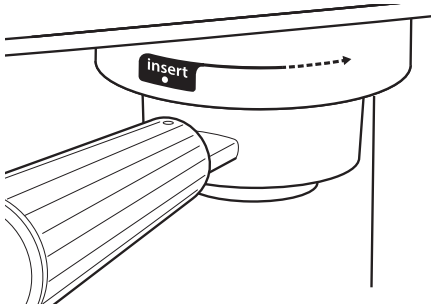


BRYGGE ESPRESSO, DRYPPKAFFE OG KALDE DRIKKER FORTS.

BRYGGING

1 Sett portafilteret i hovedutløpet ved å innrette den oransje prikken på portafilteret med den oransje prikken på hovedutløpet.

2 Fest portafilteret i hovedutløpet til den oransje prikken på portafilteret er på linje med låsepilen på hovedutløpet.



MERK: IKKE brygg uten at dryppbrettet er satt inn.

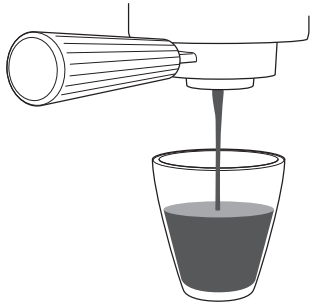
3 Bryggestilen og -størrelsen som ble malt vil fortsatt velges på kontrollpanelet. Plasser en kopp under portafilteret og trykk på **START BREW (START BRYGGING)**.

4 Maskinen vil pipe for å indikere at bryggingen har startet. Fremdriftslinjen vil lyse for å indikere statusen til bryggingen. Når den er ferdig, piper maskinen igjen, som betyr at bryggingen er ferdig.

MERK: Hvis du bruker en mindre kopp, kan du bruke det justerbare koppbrettet til å løfte koppen din nærmere hovedutløpet for å redusere søl.

KORREKT EKSTRAKSJON

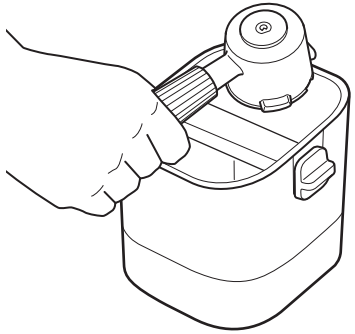
- Drikken vil renne ut med en langsom, jevn hastighet.
- Du vil se en karamellfarget væske som renner ut. Det er crema.
- Det vil være et lag med crema på toppen av drikken din. Vipp gjerne koppen for å se om laget med crema fortsatt er helt synlig. Hvis du fortsatt bare kan se karamellfargen, har du en riktig ekstrahert espresso.



ESPRESSO-EKSTRAKSJON			
	UNDER-EKSTRAKSJON	**OPTIMAL EKSTRAKSJON**	**OVER-EKSTRAKSJON**
Kvern	For grov	Optimal	For fin
Tamp	For lett, bruk sterkere tampetrykk	10–15 kg: et mildt press ved bruk av kroppens vekt	Tampetrykket kan ikke overstige 15 kg
Shot-tid	Under 20 sek	28–38 sek	Over 38 sek
Farge	Kaffe: Lys brun Crema: Lys brun	Kaffe: Rik karamell Crema: Gyllen karamell	Kaffe: Mørk brun Crema: Mørk brun
Smak	Sur, syrlig, vannaktig	Fyldig, søt, livlig	Bitter, tørr, brent. Reduser bryggetemperatur
Volum	Høyt volum, utvannet	Dobbel espresso: 45 ml	Lite til lavt volum

ETTER BRYGGINGEN

Fjern portafilteret forsiktig fra hovedutløpet når bryggingen er fullført. Kast grut ved å banke overflaten av kurven over en beholder eller en bankeboks (solgt separat).



JUSTERE BRYGGETEMPERATUR OG -STYRKE

JUSTERE BRYGGE**TEMPERATUR**

Det finnes flere metoder og fremgangsmåter for å oppnå ønsket temperatur.

TEMPERATUR/STYRKE-knapp

Før brygging kan du justere temperaturen ved å bruke TEMPERATUR/STYRKE-knappen. Hvis TEMPERATUR ikke allerede er opplyst, trykk på og hold **TEMPERATUR/STYRKE**-knappen inne i 3 sekunder.

Temperaturjusteringer



Lav temperatur | **Middels temperatur** | **Høy temperatur**

Temperaturen på drikken vil påvirke ekstraksjonen av espressoen og smaken på drikken. For best resultat og riktig ekstraksjon anbefaler vi en lav eller middels temperatur for mørkere kaffe, og en middels eller høy temperatur for lysere kaffe.

Velge riktig kopp

Sørg for at koppen du bruker, passer til størrelsen på drikken din. Bruk en kopp som er like stor som drikken din for en varmere drikk. Tykkelsen på materialet koppen er laget av, vil også påvirke temperaturen på drikken din. Bruk en kopp av tynnere materiale for varmere drikke.

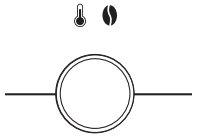
Forvarming før brygging

Ved å kjøre varmt vann gjennom hovedutløpet og portafilteret kan du forvarme dem og maskinen for fremtidige brygginger. For å øke temperaturen på drikken din ytterligere kan du kjøre en dobbel espressoshot med bare vann gjennom portafilteret og over i koppen du vil brygge drikken din i. Temperaturen på koppen påvirker temperaturen på drikken din. Hell av vannet, og tørk deretter koppen og portafilteret. Fortsett deretter med bryggingen. Se Vannskyll for instruksjoner.

JUSTERE BRYGGE**STYRKE**

Hvis du synes brygget smaker for svakt eller for sterkt, kan du bruke knappen for justering av styrken.

Trykk på TEMPERATUR/STYRKE-knappen for å justere bryggestyrken. Hvis STYRKE ikke allerede er opplyst, trykk på og hold **TEMPERATUR/STYRKE**-knappen inne i 3 sekunder. Styrkejusteringen vil fungere forskjellig avhengig av om du brygger espresso eller kaffe.



Justere styrken på en espresso



Standard: Større, mindre konsentrert: 4:1-forhold mellom vann og kvernet espresso

2,5:1-forhold mellom vann og kaffegrut

Kortere, mer konsentrert: 2:1-forhold mellom vann og kaffegrut

MERK: Justering av espressostyrken vil påvirke bryggevolumet. Styrke 1 gir mer kaffe enn standardinnstillingen. **Bruk en større kopp enn normalt.**

Justere kaffestyrke



Mild: Færre bønner blir kvernet

Standard

Sterk: Flere bønner blir kvernet

Justere kaffesmak

Barista Assist vil anbefale en kvernestørrelse avhengig av bryggestil og -størrelse. Fordi ikke alle bønner brennes på samme måte, kan du justere smaksprofilen ved hjelp av kverne-innstillingshjulet.

Mindre bitter: Reduser kvernestørrelsen

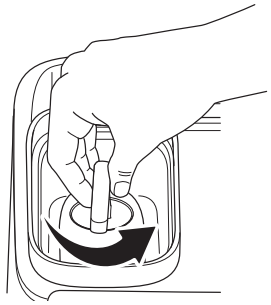
Mindre sur: Øk kvernestørrelsen

Det anbefales å rengjøre kvernen før du bytter bønner. Se instruksjoner om hvordan du rengjør kvernen på siden Rengjøring av den koniske kvernen i avsnittet Periodisk vedlikehold.

BYTTE UT BØNNER

BYTTE UT BØNNER

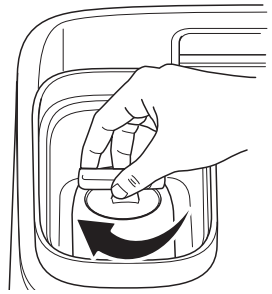
1 Lukk opp bønnebeholderen ved å dreie håndtaket mot klokken.



2 Ta bønnebeholderen av og hell ut eventuelle rester av bønner.

3 Sett bønnebeholderen tilbake på maskinen.

4 Lås bønnebeholderen på plass igjen når du dreier håndtaket med klokken.



5 Sett portafilteret med trakten festet i kvernholderen.

6 Trykk på og hold inn **GRIND (KVERNING)**-knappen for å fjerne eventuelle rester av bønner.

7 Legg nye bønner i bønnebeholderen.

MERK: For best mulig resultat, hvis du bytter bønne- eller ristetype, må du tilbakestille Barista Assist-teknologi ved å følge instruksjonene i menyen Tilleggsinnstillinger før du velger de nye bønnene.

MANUELL SKUMMING

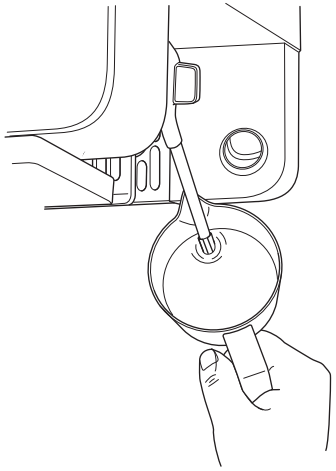
FØR DU SKUMMER

1 Fyll muggen med ønsket mengde melk, men ikke overskrid linjen for maksimal fylling.

2 Forbered en fuktig klut for å tørke dampstangen umiddelbart etter skumming.

3 Forvarm maskinen ved å trykke på **PRE-HEAT (FORVARM)**-knappen. Avmerkingshaken vil lyse når den er klar.

4 Sett spissen av stangen i melkekannen mellom klokken 2 og 4, omtrent en fingerbredd unna kanten på kannen, og rett under overflaten av melken.

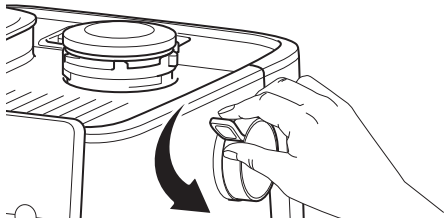


SKANN HER for video om hvordan du skummer.

SKUMMING

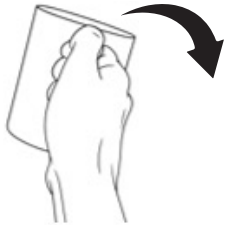
5 **Slå på damp:** Når den er forvarmet, plasser dampstangen i melkekannen (se FØR DU SKUMMER trinn 4 for riktig plassering). Vri den manuelle ventilen på høyre side av maskinen til **DAMP** -posisjon for å slippe ut damp.

6 **Lag virvelen:** Hold kannen stødig. La melken

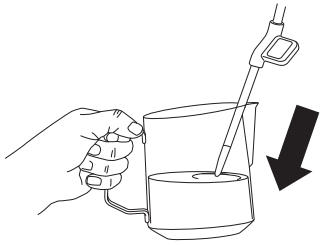


FORSIKTIG: Varm damp og varme væsker kan forårsake forbrenning og skålding.

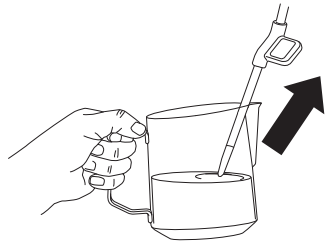
begynne å spinne for å danne en virvel. Hvis melken ikke spinner, vipper du håndleddet litt (som når du vrir på et dørhåndtak) mens du holder spissen av stangen under melkens overflate.



7 **Introduser bobler:** Senk kannen litt til spissen av staven er nær overflaten og du hører en svak lyd som om papir blir revet. Skum i:
- 5–7 sekunder for lett skum
- 8–12 sekunder for fyldig skum



8 **Tilsett varme og tekstur:** Senk stangen litt dypere inn i melken ved å løfte kannen. Fortsett å varme opp til kannen blir for varm til å ta på med håndflaten.



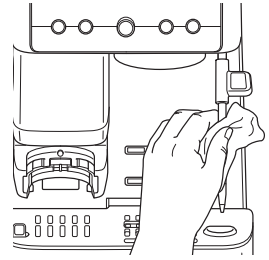
9 **Slå av damp:** Vri den manuelle ventilen tilbake til **BRYGG** -posisjon for å slå av dampen før du fjerner stangen.

MERK: IKKE skum melk direkte inn i espressoen eller kaffen. Skum alltid i muggen og hell skummet i espressoen eller kaffen i etterkant.

MERK: IKKE skum uten at dryppbrettet er satt inn.

ETTER SKUMMING

1 Bruk den fuktige kluten til å tørke av dampstangen.



2 Sett stangen tilbake i nedre posisjon og vri den manuelle ventilen til **DAMP** for å spyle innsiden av stangen i 10 sekunder før du går tilbake til **BRYGG** -modus.

MERK: Når den er tom for vann, vil ikke maskinen rense seg. Sørg for å vri ventilen tilbake til **DAMP** når du tilsetter mer vann for å kjøre en full tømming.

3 Bank bunnen av kannen mot benken og svirr den rundt for å fjerne store bobler. Hell melken over espressoen eller kaffen din og nyt.

ANBEFALT FREMGANGSMÅTE FOR SKUMMING

- Kvalitet på skum: Ideelt skum har en glanset, malingslignende tekstur som er passende for lattekunst.
- Bruk kald, fersk melk med høyere fettinnhold for best resultat.
- For plantebaserte alternativer, velg barista-spesifikke melketyper designet for teksturering.
- Hvis skummet er for tynt: Du har kanskje ikke luftet melken nok. Legg til 2–3 flere sekunder i trinn 7.
- Hvis skummet er for tykt: Gå til trinn 8 tidligere og luft for kortere tid.
- Hvis melken er for kald: Varm opp til kannen er for varm for håndflaten din.
- Hvis melken er for varm: Stopp skummingen litt tidligere for å unngå brenning.

PERIODISK VEDLIKEHOLD

RENGJØRING UMIDDELBART ETTER BRYGGING

- Fjern portafilteret forsiktig fra hovedutløpet når bryggingen er fullført. Kast grut ved å banke overflaten av kurven over en beholder eller en bankeboks (solgt separat).
- Sørg for å rengjøre portafilteret og kurven mellom hver bruk for best resultat.
- Fjern kurven fra portafilteret. Håndvask begge delene med såpevann for å fjerne alle kaffeoljer. Sørg for at kurven er tørr før du brygger på nytt.
- Etter at du har skummet, tørk av røret med en fuktig klut før du skyver det tilbake i ned-posisjon.
- Trykk dampstangen ned i sin nedre posisjon og vri den manuelle ventilen til **DAMP** for å spyle ut stangen etter skumming.
- Tøm dryppbrettet når den oransje tøm-indikatoren stiger nok til å bli synlig.
- Vask dryppbrettet for hånd med jevne mellomrom og lufttørk grundig.
- Rengjør basen av maskinen med jevne mellomrom med en fuktig klut.

RENGJØRING AV TILBEHØRENE

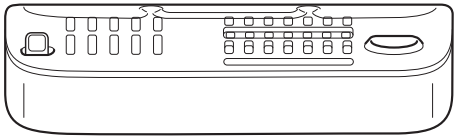
Deler som tåler oppvaskmaskin:

Trakt, rengjøringsskive og alle komponenter til dryppebrettet.

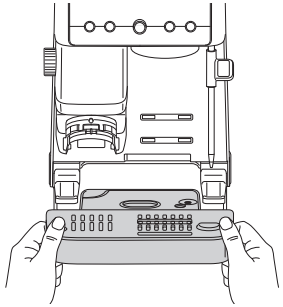
MERK: IKKE senk deler/tilbehør som ikke kan vaskes i oppvaskmaskin i vann.

TØMME DRYPPBRETTET

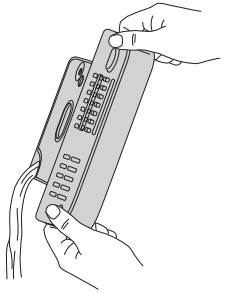
Mens du brygger, vil dryppbrettet fylles opp. Når den oransje tøm-indikatoren stiger så mye at den er synlig, er det på tide å tømme dryppbrettet.



1 Fjern dryppbrettet fra maskinen ved å trekke brettet bort.



2 Flytt dryppbrettet forsiktig til vasken og hell vann ut gjennom helletuten.



3 Sett dryppbrettet tilbake i maskinen.

MERK: Tøm-indikatoren kan fjernes.

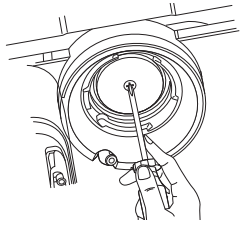
FJERNE DUSJSKJERMEN OG SKIFTE UT GUMMIPAKNINGEN

Hvis du merker at bryggekvaliteten reduseres over tid, fjern dusjskjermen og rengjør den grundig.

Hvis du opplever lekkasje rundt portafilteret under en brygging når håndtaket er helt stramt, må du kanskje bytte ut pakningen.

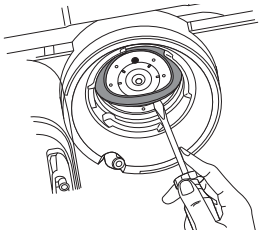
Pass på at maskinen er slått av og koblet fra før du fortsetter.

1 Bruk en Phillips-skrutrekker og fjern den sentrale skruen på dusjskjermen, og deretter selve dusjskjermen.



2 Når den er fjernet, rengjør du dusjskjermen med såpe og vann.

3 Fjern gummipakningen fra hovedutløpet med flat skrutrekker. Sjekk pakningen for slitasje eller rifter, og bytt ut med en ny pakning hvis nødvendig (tilgjengelig for kjøp på **ninjakitchen.eu**).



4 Sett dusjskjermen tilbake i hovedutløpet og fest den på plass med skruen.

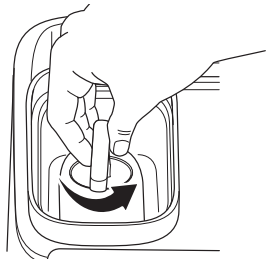
PERIODISK VEDLIKEHOLD FORTS.

RENGJØRING AV DEN KONISKE KVERNEN

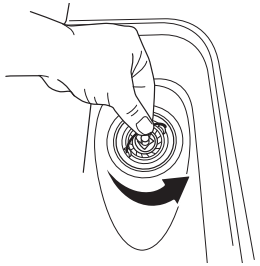
For å forhindre tilstopping og sikre den høyeste kvaliteten for daglig bruk, anbefales det å rengjøre den koniske kvernen ukentlig som et minimum. For mørkbrent, koffeinfri og andre fete bønnetyper anbefales det å rengjøre kvernen oftere. Ved mindre enn daglig bruk bør du rengjøre kvernen minst én gang i måneden, eller hver gang du bytter ut eller fyller på bønner.

Pass på at maskinen er slått av og koblet fra før du fortsetter.

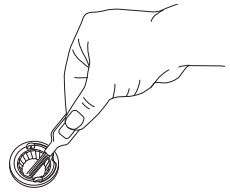
1. Fjern alle bønner fra bønnebeholderen. Se Bytte ut bønner for referanse.
2. Sørg for at bønnebeholderen er installert og låst. Rens ut eventuelle resterende bønner på toppen av kvernen ved å utføre en «tømming», i henhold til disse instruksjonene. Sett først kvernestørrelsen til 60 og sett portafilteret i kvernholderen. Trykk og hold inne **GRIND (KVERN)**. Når kverningen starter, fortsetter du å holde knappen inne i omtrent 10 sekunder eller til det er en merkbar endring i lyd. Dette vil kverne bort og fjerne materialet som er igjen i kvernen. Hvis det fortsatt er rester igjen på kvernbladet, feier du det bort med den medfølgende rengjøringsbørsten og utfører en ny tømming om nødvendig.
3. Slå av og trekk maskinen ut av stikkontakten. Fjern bønnebeholderen ved å løfte håndtaket og dreie mot klokken.



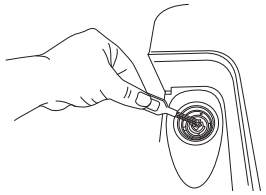
4. Fjern det øvre kvernbladet ved å rotere mot klokken, og innrett den oransje pilen på kvernen med den oransje pilen merket ALIGN (JUSTER) på maskinen. Når justert, løft det øvre kvernbladet ut.



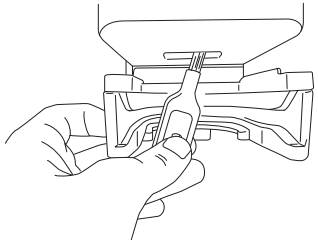
5. Rengjør den fjernede koniske kvernen med en børste.



6. Rengjør deretter den koniske kvernen som er festet til maskinen med en rengjøringsbørste.



7. Sørg for å også rengjøre innsiden av kvernholderen.



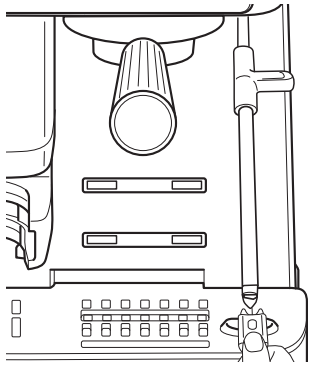
MERK: IKKE la kvernbladene komme i kontakt med vann.

MERK: Bruk kun rengjøringsbørsten når du rengjør kverndelene som er festet til maskinen.

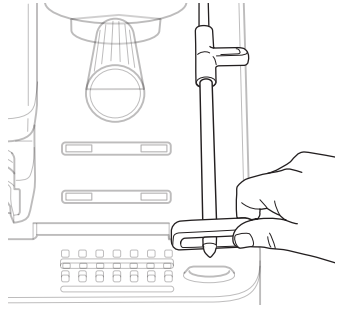
RENGJØRING AV DAMPSTANGEN

Over tid kan det bygge seg opp materiale i dampstangen.

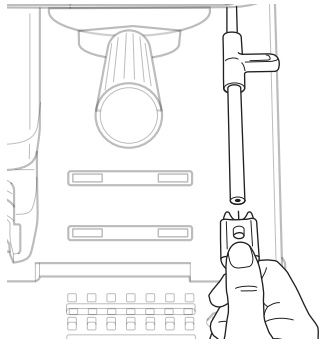
1. Fjern hetten på bunnen av rengjøringsbørsten for å få tilgang til nålen.
2. Bruk nålen til å fjerne alt materiale fra tuppen på dampstangen.



3. For en dypere rengjøring, bruker du skrunøkkelen i midten av rengjøringsbørsten for å fjerne tuppen på dampstangen.



4. Bruk nålen til å fjerne alt materiale fra innsiden av dampstangen og tuppen av dampstangen.



5. Kjør en tømming for å fjerne overflødig materiale etter rengjøring.

AVKALKINGS- OG RENGJØRINGSSYKLUS

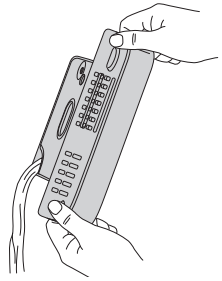
AVKALKNING

Tid å fullføre: *ca. 90 minutter*

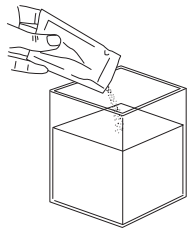
Når AVKALKING-lyset tennes, må du kjøre en avkalkingssyklus. Hvis du ikke avkalker maskinen etter at lyset tennes, vil drikkekvaliteten bli dårligere, og maskinen kan tette seg og slutte å fungere.

Avkalkning bryter ned og fjerner kalk og mineraler som hoper seg opp i maskinen. Dette vil bidra til å opprettholde topp ytelse hvis det utføres rutinemessig med en avkalkingsløsning hver gang DESCALE (AVKALKE)-lampen tennes.

1 Sørg for at dryppbrettet er helt tømt, siden noe av bryggevannet fra avkalkingssyklusen vil havne i dryppbrettet. **Hvis du ikke tømmer dryppbrettet, kan det føre til at det renner over.**



2 Løs opp det medfølgende Ninja-avkalkingspulveret i en separat beholder med 1,1 l vann. Hell oppløsningsblandingen i vannbeholderen.



ELLER

Fyll vannbeholderen med 475 ml hvit eddik, og fyll deretter beholderen med vann opp til Descale (Avkalke)-linjen.

3 Sett den doble kurven inn i portafilteret.

4 Fest portafilteret i hovedutløpet.

5 Plasser melkekannen på dryppbrettet med dampstangen inne i den.

6 Vri den manuelle ventilen til **DAMP** -posisjon, og trykk deretter på **DESCALE (AVKALKE)**-knappen.

7 Trykk på det **MIDTRE INNSTILLINGSHJULET** for å starte avkalkingssyklusen.

8 Den første delen av avkalkingssyklusen vil spyle løsningen gjennom dampstangen i omtrent 30 minutter*. Maskinen vil pipe når denne delen er fullført.

9 Fjern melkekannen og tøm innholdet når den første delen av syklusen er fullført. Vask for hånd med varmt, såpevann for å fjerne eventuelle gjenværende løsning.

10 Drei den manuelle ventilen til BREW (BRYGG) -posisjonen.

11 Sett en tom kopp (minst 475 ml) under portafilteret.

12 Trykk på det **MIDTRE INNSTILLINGSHJULET** for å fortsette den andre delen av syklusen. Maskinen skyller oppløsningen gjennom dampstangen og portafilteret i ca. 60 minutter*. Maskinen teller ned den gjenværende tiden på kontrollpanelet.

13 Maskinen piper for å varsle når avkalkningssyklusen er ferdig.

14 Fjern portafilteret og dryppbrettet forsiktig etter at syklusen er fullført, da det vil være vann i hver av dem.

15 Tøm innholdet i hver av dem, og vask dem for hånd med varmt såpevann for å fjerne eventuelle oppløsninger som kan påvirke kaffens smak.

16 Fyll beholderen med ferskt vann opp til, men ikke over linjen for maks. fylling.

17 Sett dryppbrettet tilbake på maskinen, og sett portafilteret i hovedutløpet. **IKKE** sett inn melkekannen.

18 Spyl hovedutløpet ved å kjøre en CLASSIC (KLASSISK) brygging i den største størrelsen som er tilgjengelig.

19 Deretter, med melkekannen tatt ut, spyl dampstangen ved å dreie den manuelle ventilen til **DAMP** og la dampen passere gjennom stangen.

MERK: Tørk umiddelbart bort sprut for å forhindre overflateskader etter å ha kjørt en avkalking.

*Tider kan variere.

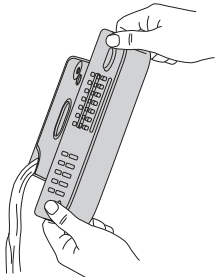
KJØRE EN RENGJØRINGSSYKLUS

Tid å fullføre: *ca. 6 minutter*

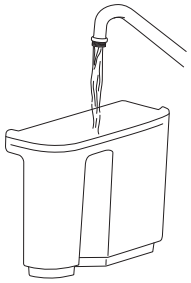
En rengjøringssyklus skyller ut oljerester eller grums som har samlet seg opp i og rundt munnstykket. CLEAN (RENGJØR)-lampen vil automatisk lyse for å indikere når en rengjøringssyklus er nødvendig. Du kan også kjøre en rengjøringssyklus hvis du merker en endring i bryggekvaliteten. Rengjøringssyklusen krever rengjøringsskiven (følger med maskinen og kan oppbevares i tilbehørsoppbevaringen) og en rengjøringstablett (også inkludert og tilgjengelig for kjøp på ninjakitchen.eu).

Følg disse trinnene for å kjøre en rengjøringssyklus:

1 Sørg for at dryppbrettet er helt tomt, da vannet som brygges fra rengjøringssyklusen, vil bli skylt ned i dryppbrettet. **Hvis du ikke tømmer dryppbrettet, kan det føre til at det renner over.**



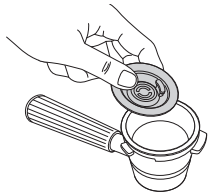
2 Fyll vannbeholderen opp til, men ikke over linjen for maks. fylling.



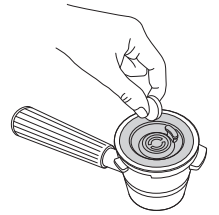
3 Sett den doble kurven inn i portafilteret.

MERK: Tøm-indikatoren kan fjernes.

4 Sett rengjøringsskiven på toppen av den doble kurven, med håndtaket vendt opp.



5 Sett 1 rengjøringstablett i midten av rengjøringsskiven.



6 Fest portafilteret i hovedutløpet.

7 Trykk på **CLEAN (RENGJØR)**-knappen, og deretter på det midtre innstillingshjulet for å starte rengjøringssyklusen.

8 Maskinen starter prosessen med å spyle dusjskjermen og munnstykket, og vannet og sedimentet fra rengjøringssyklusen ledes ned i dryppbrettet.

9 Det tar ca. 6 minutter å fullføre rengjøringssyklusen. Maskinen piper når rengjøringssyklusen er fullført.

10 Fjern forsiktig både portafilteret og dryppbrettet etter at rengjøringssyklusen er fullført, siden det kan være vann i begge deler. Vask for hånd med varmt såpevann.

BESTE BRYGGEPRAKSIS

- Bruk nylig brente kaffebønner for best resultat.
- Når du kjøper kaffebønner, er det best å kjøpe en pose med en «Brent»-dato i stedet for «Best før»-dato for å sikre kvalitet og ferskhet.
- Vi anbefaler at du bruker kaffebønner innen 20 dager etter «Brent»-datoen.
- Når du bytter til en annen bønnetype, må du fjerne tidligere bønner helt før du fortsetter. Se avsnittet om å Bytte ut bønner for mer informasjon.
- Tilpass alltid den gjeldende kverneinnstillingen til den anbefalte kverneinnstillingen.
- Kjør en vannspyling før du lager drikken for å øke bryggetemperaturen.
- Hold maskinen ren ved å bruke børsten til å tørke av rester.
- Bruk filtrert vann.
- Juster kvernen hver gang du bytter ut bønner.
- Oppbevar maskinen på en stabil overflate.
- Tøm dryppbrettet ofte.
- Etter at du har kvernet og før du begynner å brygge, vil maskinen begynne å varmes opp. Plasser koppen på det oppvarmede koppbrettet for å varme den opp.

BESTE PRAKSIS FOR SKUMMING

- Bruk barista- eller fullfettutgaven for best resultat med plantebasert melk.
- For meieribasert melk anbefaler vi å bruke helmelk.
- Melk som er UHT-behandlet (Ultra High Temperature) kan ha varierende resultater.
- Kokosmelk kan varmes opp, men vil ikke lage stabilt skum.
- For best resultat bør du bruke kald melk eller melk rett ut av kjøleskapet.
- Sørg for at melkekannen har romtemperatur før du skummer for best resultat.
- Tørk av dampstangen med en fuktig klut umiddelbart etter bruk for å unngå at melken setter seg fast.
- Skyv dampstangen tilbake til ned-posisjon for å la den renses før du slår av maskinen og vri den manuelle ventilen til DAMP i 10 sekunder for å la den tømmes.
- Bank og virvle rundt melkekannen før du heller melken for best skum og lattekunst.

YTTERLIGERE INNSTILLINGER

Ytterligere innstillinger-menyen tilbyr flere alternativer for å tilpasse maskinen din og er tilgjengelig ved å trykke og holde inne **DESCALE (AVKALKE)**-knappen i 3 sekunder.

Varenummer	EMNE	ALTERNATIVER
_h01	Beeps (Pipelyder): Slår alle pipelyder på eller av.	PÅ: La pipelydene stå på (standard) AV: Slår av pipelyder
_h02	Eco Mode (Eco-modus): Sparer strøm ved å slå av kokeren etter brygging.	PÅ: Slår på Eco-modus AV: Lar Eco-modus være avslått (Standard)
_h03	Anbefalt kvernestørrelse: Slår anbefalt kverneinnstilling på eller av	PÅ: Lar skjermen være på (Standard) AV: Slår av skjermen
_h04	Tilbakestilling av Barista Assist-teknologi: Tilbakestiller anbefalt kverneinnstilling til standardinnstillingen	NEI: Beholder dine nåværende innstillinger (Standard) JA: Tilbakestiller innstillingene dine
_h05	Tilbakestilling av fabrikkinnstillinger: Tilbakestill alle variabler på maskinen til standardinnstillinger	NEI: Beholder dine nåværende innstillinger JA: Tilbakestiller innstillingene dine
_h06	Froth Temperatur (Skumtemperatur): Justerer damptemperaturen mens du skummer	LO: Lav M: Middels: HI: Høy
_h07	Hardt vann: Får opp testmenyen for hardt vann for å tilbakestille vannets hardhet	hd 0: stripen har 0 lilla bokser hd 1: stripen har 1 lilla bokser hd 2: stripen har 2 lilla bokser hd 3: stripen har 3 lilla bokser hd 4: stripen har 4 lilla bokser hd 5: stripen har 5 lilla bokser

1. Naviger gjennom disse emnene ved å vri på det midtre innstillingshjulet. Trykk på **START BREW (START BRYGGING)** for å velge ønsket emne.
2. Når du har valgt et emne, vrir du det midtre innstillingshjulet for å komme til ønsket alternativ og trykk på **START BREW (START BRYGGING)** for å velge.
3. Etter at du har gjort et valg, vil du høre en pipelyd og gå tilbake til menyskjermen. Vær oppmerksom på at maskinen ikke piper hvis pipelydene er slått av.
4. Du kan forlate menyen ved å trykke på **DESCALE (AVKALKE)**-knappen igjen.

FEILSØKINGSVEILEDNING

Hvorfor kommer det ikke vann ut av portafilteret?

Flere faktorer kan påvirke volumet av vann som kommer ut fra portafilteret:

- Ikke nok vann i vannbeholderen: Sørg for at vannbeholderen er fylt opp til minimumslinjen før du starter en brygging.
- Vannbeholderen sitter ikke skikkelig på plass: Kontroller at vannbeholderen sitter godt på plass på baksiden av maskinen.
- Maskinen varmer opp/når driftstemperatur: La maskinen varme opp en kort tid før den dispenserer.
- Kvernestørrelsen er for fin: La bryggetiden gå ut og følg den anbefalte kverneinnstillingen på ditt neste brygg.
- Maskinen må avkalkes: Følg instruksjonene under avsnittet Rengjøring og vedlikehold.

Hvorfor er espressostrømmen liten / flyter sakte?

Det kan være flere årsaker til dette.

- Kvernestørrelsen er for fin: La bryggetiden gå ut og følg den anbefalte kverneinnstillingen på ditt neste brygg.
- Kurven trenger rengjøring: Sørg for at kurven er fri for rester som kan hindre strømmen før du kverner.
- Maskinen må avkalkes: Følg instruksjonene under avsnittet Rengjøring og vedlikehold.

Hvorfor strømmer espressoen ut veldig fort?

- Kvernestørrelsen er for grov: La bryggetiden gå ut og følg den anbefalte kverneinnstillingen på ditt neste brygg.
- Kaffen er ikke tampet nok: Sørg for å plassere portafilteret på en jevn overflate når du tamper. Plasser den assisterte tamperen inne i trakten og trykk ned til du kjenner at tamperen kommer i kontakt med trakten.

Hvorfor renner espressoen rundt kanten av portafilteret?

- Portafilteret er ikke satt inn korrekt i hovedutløpet: Sett portafilteret i hovedutløpet ved å innrette den oransje prikken på portafilteret med den oransje prikken på hovedutløpet. Fest portafilteret i munnstykket til den oransje prikken på portafilteret er på linje med låsepilen på munnstykket.
- Det er kaffegrut rundt kurvkanten: Fjern uønsket grut fra kanten av kurven og portafilteret for å sikre at portafilteret sitter ordentlig i hovedutløpet.
- Forseglingen til hovedutløpet må skiftes: Kontakt kundeservice på support.ninjakitchen.eu.

Skummingen starter ikke.

- Maskinen har ikke nådd driftstemperatur: La maskinen varme opp en kort stund før skummingen begynner.
- Ikke nok vann i vannbeholderen: Sørg for at vannbeholderen er fylt opp til minimumslinjen.
- Vannbeholderen sitter ikke skikkelig på plass: Kontroller at vannbeholderen sitter godt på plass på baksiden av maskinen.

Kaffen er ikke varm nok.

- Forvarm portafilteret: Skyll portafilteret under varmt vann før du kverner. Sørg for at kurven er helt tørr før du kverner.
- Forvarm koppen: Skyll koppen under varmt vann før brygging for å øke temperaturen på brygget.
- Juster vanntemperaturen: Se delen for Justering av bryggetemperatur.
- Maskinen må avkalkes: Følg instruksjonene under avsnittet Rengjøring og vedlikehold.

Drikken min er for bitter/sur.

- Match kverneinnstilling: Bruk kvern-innstillingshjulet på siden av maskinen for å matche den gjeldende kverneinnstillingen til den anbefalte kverneinnstillingen på kontrollpanelet før kverning.
- Endre forhold: Se avsnittet Ytterligere innstillinger for å øke/redusere forholdet mellom vann og kaffe.
- Endre bryggetemperaturen: For mørkbrente bønner anbefaler vi å bruke lav eller middels temperaturinnstilling. For middels- eller lysbrente bønner anbefaler vi å bruke middels eller høy temperaturinnstilling.

FEILSØKINGSVEILEDNING – FORTS.

Hvorfor får jeg ingen crema?

- Kaffen er ikke tampet nok: Sørg for å plassere portafilteret på en jevn overflate når du tamper. Plasser den assisterte tamperen inne i trakten og trykk ned på tamperen til du kjenner at den kommer i kontakt med trakten.
- Kvernestørrelsen er for grov: La bryggetiden gå ut og følg den anbefalte kverneinnstillingen på ditt neste brygg.
- Kaffebønnene er ikke ferske: Bønnenes ferskhet vil påvirke kvaliteten på cremaen. Når du kjøper kaffebønner, er det best å kjøpe en pose med en «Brent»-dato i stedet for en «Best før»-dato for å sikre kvalitet og friskhet. Vi anbefaler at du bruker kaffebønner innen 20 dager etter «Brent»-datoen.
- Kurven kan være tilstoppet/hullene er blokkert: Sørg for at du rengjør kurvene ofte. Sørg for at ingen av hullene i bunnen av kurven er tilstoppet med grut.

Hvorfor fylles dryppbrettet raskt?

- For å sikre at maskinen opprettholder det ideelle trykket for espresso, vil litt vann gå inn i dryppbrettet under en brygging. Dette er normalt.
- Maskinen vil automatisk tømme vann fra dampstangen inn i dryppbrettet etter hver skumming. Dette er for å rengjøre innsiden av dampstangen.
- Dryppbrettet er designet for å holde vannet fra laging av opptil 6 cappuccinoer.

Hvorfor lager maskinen en pulserende/dunkende lyd mens den brygger?

- Ikke nok vann i vannbeholderen: Sørg for at vannbeholderen er fylt opp til minimumslinjen.
- Vannbeholderen sitter ikke skikkelig på plass: Kontroller at vannbeholderen sitter godt på plass på baksiden av maskinen.
- Hvis vannbeholderen har vann fylt over minimumslinjen og sitter godt, regnes noe vannpumpestøy som normalt.
- Du kan også høre denne støyen mens du skummer. Dette er normalt.

Maskinen lekker.

- Maskinen vil automatisk tømme vann fra dampstangen inn i dryppbrettet etter hver skumming. Dette er for å rengjøre innsiden av dampstangen.
- Dryppbrettet er fullt: Sjekk tom-indikatoren for å se om du trenger å tømme dryppbrettet. Følg instruksjonene under avsnittet Rengjøring og vedlikehold.
- Vannbeholderen sitter ikke skikkelig på plass: Kontroller at vannbeholderen sitter godt på plass på baksiden av maskinen.
- Forseglingen til hovedutløpet må skiftes: Kontakt kundeservice på support.ninjakitchen.eu.

Maskinen er ikke koblet til strøm.

- Sørg for at maskinen er koblet til en fungerende stikkontakt.
- Etter å ha koblet til maskinen, trykker du på **POWER (AV/PÅ)**-knappen.
- For å spare strøm vil maskinen slå seg av automatisk etter 20 minutter.

Det kommer ingen kaffegrut fra kvernen.

- Sjekk om du har bønner i bønnebeholderen.
- Trykk på **GRIND (KVERN)** for å begynne å kverne.
- Hvis det er bønner i bønnebeholderen og du får et ADD BEANS (TILSETT BØNNER)-varsel, kobler du fra maskinen og skyver bønnene forsiktig ned mot kvernen.
- Sørg for at bønnebeholderen sitter på plass og er korrekt satt inn.
- Sørg for at portafilteret med trakten montert er riktig installert i kvernholderen. Fjern og sett inn igjen for å sikre at den er riktig installert.
- Bruk rengjøringsbørsten til å fjerne alt materiale som sitter inne i kvernholderen.

Kvernen lager en høy lyd.

- Hvis kvernen lager en høy lyd, kan det skyldes uønskede rester. Bruk kun hele bønner i kvernen og unngå å bruke kalde eller frosne bønner.

Portafilteret kan ikke settes inn i hovedutløpet.

- Portafilteret er ikke riktig justert: Plasser portafilteret i hovedutløpet ved å justere den oransje prikken på portafilteret med den oransje prikken på hovedutløpet. Fest portafilteret i hovedutløpet til den oransje prikken på portafilteret er på linje med låsepilen på hovedutløpet.
- Kaffen er ikke tampet nok: Sørg for å plassere portafilteret på en jevn overflate når du tamper. Plasser den assisterte tamperen inne i trakten og trykk ned på tamperen til du kjenner at den kommer i kontakt med trakten.

Kan ikke låse bønnebeholderen på plass.

- Dette kan skyldes at kvernen er blokkert av bønner eller at fukt tetter til kvernen. Prøv å fjerne eventuelle bønner som blokkerer kvernen og sørg for at kvernen er tørr og fri for fuktighet.

Jeg matchet kverneinnstillingen, men resultatet var ikke bra.

- Se avsnittet Stille inn kvernen for riktig ekstraksjon.

Bønnebeholderen passer ikke tilbake på maskinen.

- Sørg for at bønner på toppen av kvernen ikke blokkerer beholderen fra å sitte ordentlig. Hvis bønner blokkerer beholderen, må du kanskje fjerne dem før du setter beholderen tilbake på maskinen.

Melkeskum er ikke varmt nok.

- Dampstangen er tilstoppet.
  - Fjern tuppen av stangen med skrunøkkelen på børsten.
  - Bruk nålen på bunnen av rengjøringsbørsten for å rengjøre innsiden av stangen.

Melkeskummet er for tynt eller tykt.

- Melketype: Ulik melk har ulikt fettinnhold. Jo høyere fettinnholdet i melken er, desto tykkere blir skummet.
- Se delen Beste praksis for skumming for ytterligere informasjon om skum.

Drikken min er mindre/større enn forventet.

- Hvis du brygger en espressodrikk, kan du endre forholdet mellom kaffe og vann. Se delen Justere bryggetemperatur og -styrke for å justere bryggetemperaturen.
- Finere kverneinnstillinger for espresso kan resultere i mindre mengder hvis Barista Assist-teknologi ikke følges.
- Hvis du brygger en kaffedrikk, velger du ønsket størrelse ved å bruke SIZE (STØRRELSE)-knappen før du kverner.
- Kurven kan være tilstoppet/hullene er blokkert: Sørg for at du rengjør kurvene ofte. Sørg for at ingen av hullene i bunnen av kurven er tilstoppet med grut.
- Maskinen må avkalkes: Følg instruksjonene under avsnittet Rengjøring og vedlikehold.

Kvernen min fungerer ikke som den skal.

- Kvernen blir fastkjørt når maskinen ikke klarer å kverne på grunn av at kvernstørrelsen er for fin for harde teksturerte bønner, som for eksempel lysbrente.
- For å fjerne en fastkjøring må du først fjerne og tømme bønnebeholderen. Installer bønnebeholderen på nytt, lås den og sett kvernestørrelsen til 60. Trykk på og hold **GRIND (KVERN)** inne med portafilteret i kvernholderen. Dette bør kverne bort og fjerne materiale i kvernen som forårsaker fastkjøringen. Kontakt kundeservice hvis dette ikke løser fastkjøringen.

Kvernen min produserer ikke nok malt kaffe.

- Når kvernen ikke doserer nok malt, kan dette indikere en blokkering. En tilstopping er når kvernen har en oppbygging av rester eller grut. Oppstår ofte fra hyppig bruk av fete eller mykere bønner, som for eksempel mørkbrente. Dette vil bli indikert av et lavt utslipp av kaffegrut, og add beans (tilsett bønner)-indikatoren lyser mens det er bønner i beholderen. Hvis du kan se add beans (tilsett bønner)-indikatoren tent mens det er bønner i beholderen, kan du se at det er en fastkjøring ved å fjerne bønnebeholderen, og se både hele bønner og bønnepartikler i kvernen.
- For å fjerne tilstoppingen må du først slå av og koble fra maskinen. Fjern og tøm bønnebeholderen. Bruk rengjøringsbørsten til å børste forsiktig ut innsiden av kvernsjakten, enten med busten eller baksiden av børsten for å løsne tilstoppingen. Grutrestene bør løsne, og kverningen bør fungere normalt når bønnebeholderen er installert på nytt og maskinen er plugget inn igjen. Hvis ikke, kontakt kundeservice. Sørg for at kvernen er satt til anbefalt kvernstørrelse for å forhindre ytterligere tilstopping.

MERK: Hvis du trykker på **GRIND (KVERN)**-knappen og kvernen ikke starter og du ikke hører noen lyd fra maskinen. Slå av maskinen din og la den kjøle seg helt ned i 10 minutter før du prøver å starte en ny kverning.

MERK: Unngå å bruke smaksatte bønner. Tilsatt olje og sukker på bønnene kan øke opphopningen av rester i kvernen, noe som øker den anbefalte rengjøringsfrekvensen.

FEILSØKINGSVEILEDNING – FORTS.

ALLE FEILMELDINGER (ADD WATER (TILSETT VANN), ADD BEANS (TILSETT BØNNER) OSV.)

ADD WATER (TILSETT VANN)-varsel.

- Sørg for at det er vann i vannbeholderen. Hvis beholderen er tom, tilsetter du friskt vann i den og trykker deretter på **START BREW (START BRYGGING)** for å gjenoppta bryggingen.
- Hvis beholderen er fylt med vann, fjerner og setter du beholderen tilbake, og trykker deretter på **START BREW (START BRYGGING)** for å gjenoppta bryggingen.

ADD BEANS (TILSETT BØNNER)-varsel.

- Sjekk om det er nok bønner i bønnebeholderen til å lage drikken.
- Hvis det er bønner i bønnebeholderen og du får et ADD BEANS (TILSETT BØNNER)-varsel, kobler du fra maskinen og skyver bønnene forsiktig ned mot kvernen.

INSTALL PORTAFILTER (INSTALLER PORTAFILTER)-varsel.

- Sørg for at portafilteret sitter flatt på kvernholderen.
- Sørg for at portafilteret er skjøvet helt tilbake i kvernholderen.
- Bruk rengjøringsbørsten for å sikre at kvernholderen er fri for grut.
- Koble fra maskinen og koble den til igjen.

INSTALL FUNNEL (INSTALLER TRAKT)-varsel

- Sørg for at trakten er riktig installert på portafilteret ved å justere hakkene på trakten med hakkene på portafilteret.
- Sørg for at trakten er festet til portafilteret når du setter portafilteret inn i kvernholderen.
- Koble fra maskinen og koble den til igjen.

INSTALL HOPPER (SETT INN BØNNEBEHOLDER)-varsel

- Lås bønnebeholderen på plass igjen ved å dreie håndtaket med klokken.
- Hvis problemet vedvarer, må du låse opp bønnebeholderen ved å vri håndtaket mot klokken. Løft bønnebeholderen av basen og sett den fast på basen igjen. Det er mulig at du må fjerne bønner fra toppen av kvernen før du installerer bønnebeholderen på nytt for å få den på plass. Lås bønnebeholderen ved å dreie håndtaket med klokken.

DESCALE (AVKALKE)-varsel

- Det er på tide å avkalke maskinen. Se Avkalking i avsnittet Rengjøring og vedlikehold.

CLEAN (RENGJØR)-varsel

- Det er på tide å kjøre en rengjøringssyklus. Se Kjøre en rengjøringssyklus i avsnittet Rengjøring og vedlikehold.

Er. (Feil)

- Hvis kontrollpanelet viser «Er» (Feil) og deretter et nummer (f.eks. «Er 03»), kontakter du kundeservice på support.ninjakitchen.eu.

PRODUKTREGISTRERING

Gå til registeryourninja.eu for å registrere ditt nye Ninja®-produkt innen tjueåtte (28) dager etter kjøpsdatoen. Du vil bli bedt om å oppgi butikknavn, kjøpsdato og modellnummer samt navn og adresse.

Hvis du registrerer deg, kan vi kontakte deg ved et eventuelt varsel om produktsikkerhet. Når du registrerer deg, anerkjenner du at du har lest og forstått bruksanvisningen og alle advarslene i instruksjonene som følger med

RESERVEDELER

For å bestille flere deler og tilbehør, gå til **ninjakitchen.eu**

PRODUSENTGARANTI

To års Ninja-garanti

Når en forbruker kjøper et produkt i Norge, nyter de godt av lovmessige rettigheter relatert til produktkvaliteten (dine «juridiske rettigheter»). Du kan håndheve de juridiske rettighetene dine mot forhandleren, inkludert Ninja, hvis du kjøpte Ninja-kjøkkenapparatet ditt fra ninjakitchen.eu. Hos Ninja er vi imidlertid så sikre på kvaliteten på produktene våre at vi gir eieren en ekstra, gratis produsentgaranti på deler og arbeid for opptil to år.

Garantien som medfølger, er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og produksjonskvaliteten sin.

Produsentgarantien påvirker ikke dine juridiske rettigheter.

Hvor lenge varer garantien for nye maskiner fra Ninja?

Produsentgarantien vår varer som standard i ett år fra kjøpsdatoen, eller i to år hvis du registrerer kjøpet ditt hos oss innen 28 dager.

Hvordan registrerer jeg Ninja-garantien?

Hvis du har kjøpt Ninja-kjøkkenapparatet direkte fra ninjakitchen.eu, registreres garantien din automatisk. Hvis du kjøpte det fra et annet sted i Norge, registrerer du garantien på nett innen 28 dager etter kjøpsdatoen.

- For å registrere på nett går du til **ninjakitchen.eu/register-guarantee,** eller skann QR-koden på baksiden.
- Noter datoen da du kjøpte maskinen.

VIKTIG:

- Ta vare på kvitteringen din hvis du kjøpte Ninja-kjøkkenapparatet fra noen andre steder enn ninjakitchen.eu. Du trenger den for å gjøre krav i henhold til garantien.
- Den kostnadsfrie Ninja-garantien gjelder kun i Norge.

Hva er fordelene ved å registrere den kostnadsfrie Ninja-garantien?

Når du registrerer garantien, får du ytterligere ett års dekning. Da har vi også opplysningene for hånden hvis vi trenger å kontakte deg. Hvis du i tillegg samtykker til å motta kommunikasjon fra oss, kan du også motta tips og råd om hvordan du får mest mulig ut av Ninja-kjøkkenapparatet ditt og høre siste nytt om ny Ninja-teknologi og -lanseringer.

Hva dekkes av den kostnadsfrie Ninja-garantien?

Reparasjon eller bytte (etter Ninjas eget skjønn) av Ninja-maskinen, inkludert alle deler og arbeid.

Hva dekkes ikke av den kostnadsfrie Ninja-garantien?

- Normal slitasje.
- Utilsiktet skade eller feil forårsaket av uaktsom bruk eller vedlikehold, feilaktig bruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller håndtering av Ninja-kjøkkenapparatet som ikke er i samsvar med Ninja-bruksanvisningen som fulgte med maskinen din.
- Skade forårsaket av bruk av Ninja-kjøkkenmaskinen for noe annet enn normale husholdningsformål.
- Skade forårsaket av bruk av deler som ikke er montert eller installert i henhold til bruksanvisningen.
- Skade som skyldes bruk av deler eller tilbehør som ikke er originale Ninja-komponenter.
- Feilaktig installasjon (unntatt når installasjonen utføres av Ninja).
- Reparasjoner eller endringer som utføres av andre enn Ninja eller Ninjas agenter.

Hvordan kan jeg gjøre krav i henhold til den gratis Ninja-garantien?

Kontakt kundeservicetelefonen vår på +44(0) 800 862 0453. Vil du se åpningstider, går du til nettsiden under «Kontakt oss». Det er gratis å ringe, og du blir satt rett over til en representant fra Ninja. Du finner også nettstøtte på **https://support.ninjakitchen.eu/.** Ninjas kundeveileder går gjennom feilsøking med deg. Hvis vedkommende konkluderer med at elementet er gått i stykker, sender vi en reservedel eller en returetikett for å returnere det defekte elementet til oss helt kostnadsfritt. Når du har levert det defekte produktet til oss, sender vi en erstatning til deg.

Husk at produktet **må ligge i en eske når du returnerer det til oss**. Det kan være en hvilken som helst passende eske, det trenger ikke være originalemballasjen.

Hvor kan jeg kjøpe originale Ninja-reservedeler og -tilbehør?

Ninja-reservedeler og -tilbehør er utviklet av de samme ingeniørene som utviklet Ninja-kjøkkenapparatet ditt. Du finner et komplett utvalg av Ninja-reservedeler og tilbehør for alle Ninja-maskiner på **www.ninjakitchen.eu**. Husk at skade forårsaket av bruk av reservedeler fra andre enn Ninja, kanskje ikke alltid dekkes av garantien.

DZIĘKUJEMY
za zakup ekspresu Ninja Luxe Café Mini

ZAREJESTRUJ SWÓJ ZAKUP

ninjakitchen.eu/register

Zeskanuj kod QR za pomocą urządzenia mobilnego

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220–240 V - 50–60 Hz
Moc: 1650 W
Pojemność
zbiornika na wodę: 1,5 l
Zużycie energii w trybie czuwania wynosi 0,5 W.
Urządzenie przechodzi w tryb czuwania automatycznie po 20 minutach braku aktywności.

WSKAZÓWKA: Numer modelu i numer seryjny znajdziesz na etykiecie z kodem QR z tyłu urządzenia przy przewodzie zasilającym.

NALEŻY PRZECZYTAĆ UWAŻNIE TE INSTRUKCJE I ZACHOWAĆ JE DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Ta instrukcja obsługi pozwoli Ci w pełni zapoznać się z działaniem nowego ekspresu do kawy Ninja Luxe Café. Jeśli masz jakiekolwiek pytania, zadzwoń do dedykowanego specjalisty Ninja Luxe Café pod numer +44 (0)800 862 0453.

Ninja jest zarejestrowanym znakiem towarowym SharkNinja Operation LLC.

**SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way, Leeds, Anglia, LS15 8ZB
Telefon: 800 088 092
ninjakitchen.eu**

**SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Niemcy**

Prezentacje produktu na ilustracjach mogą odbiegać od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES301EUSeries_IB_MP_Mv4

@ninjakitchenuk

POLSKI

NINJA LUXE CAFÉ MINI

Seria ES301EU | Instrukcja obsługi



WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ UWAŻNIE • TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

	Przed użyciem urządzenia Ninja Luxe Café należy przeczytać wszystkie instrukcje.
	Symbol wskazuje na ryzyko obrażenia ciała, ryzyko śmierci lub dużych szkód materialnych, jeśli ostrzeżenie w nim zawarte zostanie zignorowane.
	Unikać kontaktu z gorącymi powierzchniami. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze stosować ochronę dłoni.
	Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia mienia, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych ostrzeżeń i instrukcji. Nie należy używać urządzenia do celów innych niż zamierzone.

Ogólne środki ostrożności

- Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się u małych dzieci, należy natychmiast po rozpakowaniu pozbyć się wszystkich materiałów opakowaniowych.
- Tego urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Urządzenie i jego kabel należy trzymać poza zasięgiem dzieci. **NIE** pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem ani na używanie go. W przypadku używania w obecności dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- W celu ochrony przed pożarem, porażeniem prądem, obrażeniami **NIE WOLNO** zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- **NIGDY** nie przenosić urządzenia, trzymając za przewód zasilający ani nie szarpać za przewód, aby wyjąć wtyczkę z gniazdka; zamiast tego złapać za wtyczkę i pociągnąć, aby wyjąć ją z gniazdka.
- **NIE WOLNO** korzystać z urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód lub wtyczkę, a także w przypadku jego awarii, upadku lub uszkodzenia innego typu. Skontaktować się z firmą SharkNinja Operating LLC w celu skorzystania z serwisu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, na blacie kuchennym. **NIE WOLNO** pozwalać, aby przewód zasilający zwisał poza krawędź lub dotykał gorących powierzchni, takich jak kuchenka.
- **NIE WOLNO** podłączać urządzenia do gniazdka znajdującego się pod blatem.
- Aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia prądem lub uszkodzenia urządzenia, **NIE WOLNO** używać go w szafkach ściennych lub tzw. garażach na urządzenia.
- Urządzenie należy odłączyć od gniazdka, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem.
- **NIE WOLNO** pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani systemu zdalnego sterowania.
- **NIE WOLNO** stawiać ekspresu na innym urządzeniu kuchennym.
- Nie wolno używać urządzenia wewnątrz szafki.
- **NIE WOLNO** używać akcesoriów innych niż zalecane przez producenta, ponieważ może to prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ TE INSTRUKCJE

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ UWAŻNIE • TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia mienia, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych ostrzeżeń i instrukcji. Nie należy używać urządzenia do celów innych niż zamierzone.

Informacja dotycząca działania

- Wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka ściennego.
- Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować przelanie się zawartości, oparzenia, pożar, porażenie prądem lub inne obrażenia.
- **ZAWSZE** należy używać urządzenia na czystej, suchej i równej powierzchni.
- **NIE WOLNO** umieszczać urządzenia na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w rozgrzanym piekarniku.
- **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
- **NIE WOLNO** używać urządzenia na zewnątrz budynku.
- **NIE WOLNO** dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub pokręteł. Unikać kontaktu z ruchomymi częściami.
- Podczas parzenia kawy należy **ZAWSZE** umieszczać filiżankę lub naczynie o odpowiedniej pojemności do wybranego napoju pod kolbą.
- **NIE WOLNO** uruchamiać urządzenia bez wody.
- **NIE WOLNO** przepełniać zbiornika na wodę. Napełniaj wodą tylko do linii maksymalnego napełnienia.
- Podczas parzenia pokrywa zbiornika na wodę ma być zamknięta.
- Podczas mielenia pokrywę pojemnika na ziarna powinna być zamknięta, aby uniemożliwić dostęp do ruchomych części.
- **NIE** wyjmuj kolby podczas parzenia, ponieważ urządzenie znajduje się pod ciśnieniem. Wyjęcie kolby w trakcie parzenia może prowadzić do oparzeń lub urazów.
- **NIE WOLNO** sięgać ręką do dyszy parowej ani dzbanka do spieniania ani dotykać ich podczas pracy urządzenia. Gorąca para i gorące płyny powodują oparzenia i poparzenia.

Czyszczenie i konserwacja

- Aby uniknąć chorób wywołanych przez rozwój bakterii wewnątrz urządzenia, należy postępować zgodnie ze wszystkimi instrukcjami dotyczącymi czyszczenia zawartymi w sekcji „Czyszczenie i konserwacja" niniejszej instrukcji obsługi.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, upewnij się, że urządzenie jest czyste.
- Jeśli produkt nie działa prawidłowo, należy odwiedzić stronę ninjakitchen.eu lub skontaktować się z firmą SharkNinja Operating LLC w celu dokonania przeglądu, naprawy lub regulacji.
- Dzieci nie powinny uczestniczyć w czynnościach związanych ze czyszczeniem i konserwacją urządzenia.
- Kiedy kolba jest używana, upewnij się, że jest mocno dokręcona w głowicy zaparzającej, aby zapobiec rozlaniu gorącego płynu.
- **NIE** podnoś urządzenia, trzymając je za uchwyt do mielenia. Ten element nie jest przeznaczony do przenoszenia urządzenia.

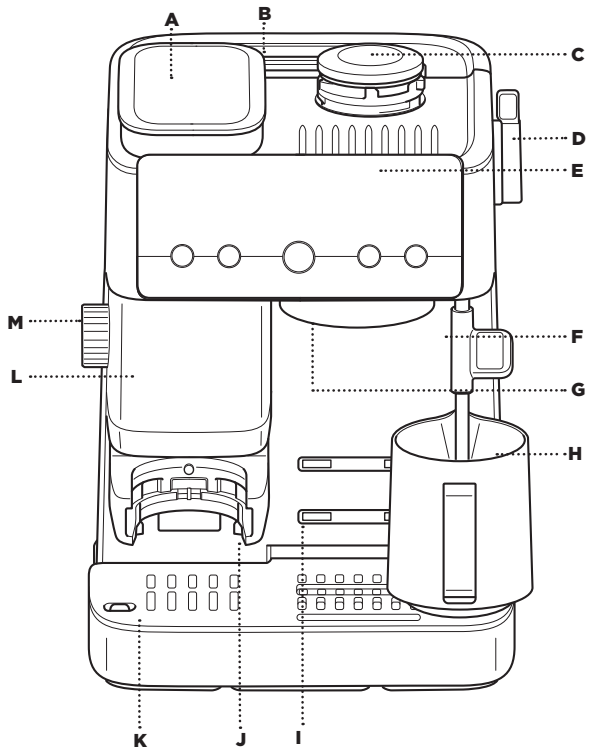
Informacja o przewodzie zasilającym

- Urządzenie wyposażone jest w krótki przewód zasilający, aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się dłuższego przewodu lub potknięcia o niego.
- **NIE WOLNO** podłączać tego produktu za pomocą przedłużacza.

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ TE INSTRUKCJE

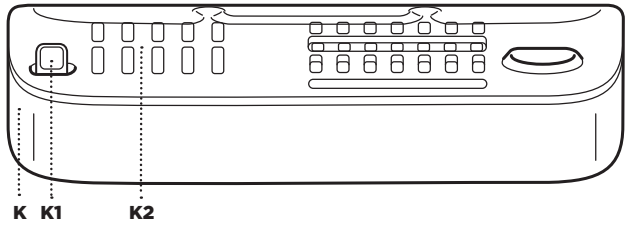
CZĘŚCI

A Pojemnik na ziarna
B Zbiornik na wodę
C Tamper ze wspomaganiem i schowek na lejek
D Zawór ręczny
E Panel sterowania
F Dysza parowa
G Głowica zaparzająca
H Dzbanek na mleko
I Regulowana tacka na filiżanki
J Uchwyt do mielenia
K Tacka ociekowa
L Zintegrowany stożkowy młynek żarnowy
M Pokrętło grubości mielenia



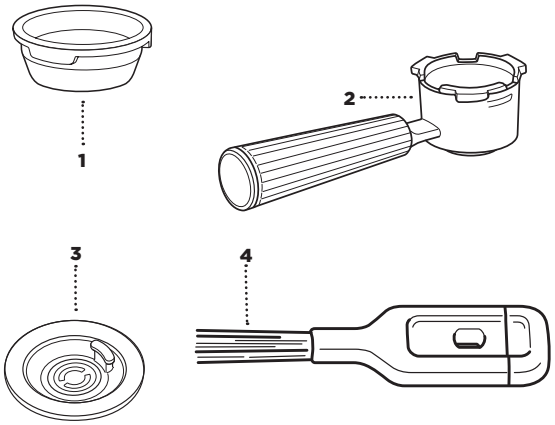
ELEMENTY TACKI OCIEKOWEJ

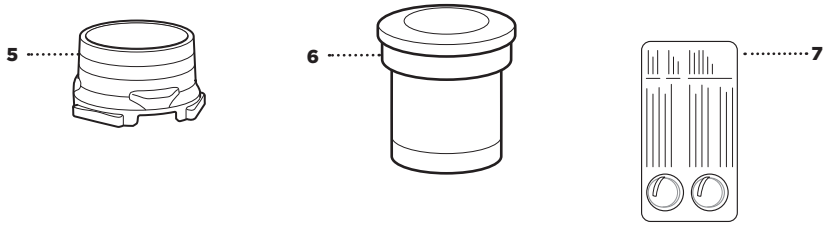
K Tacka ociekowa
K1 Wskaźnik opróżnienia
K2 Główna kratka

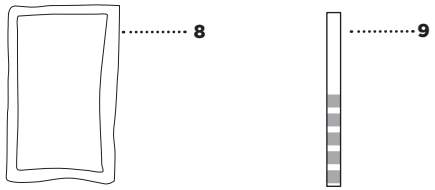


AKCESORIA

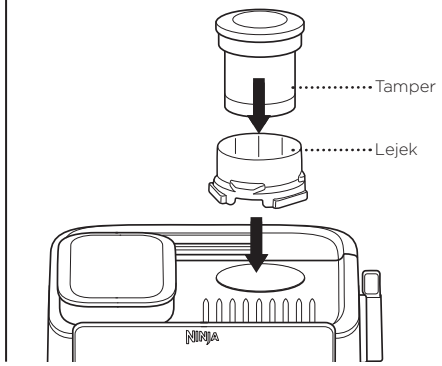
1 Podwójne sitko
2 Kolba
3 Krążek do czyszczenia
4 Szczotka do czyszczenia
5 Lejek
6 Tamper ze wspomaganiem
7 Tabletki czyszczące
8 Odkamieniacz w proszku
9 Pasek testowy twardości wody





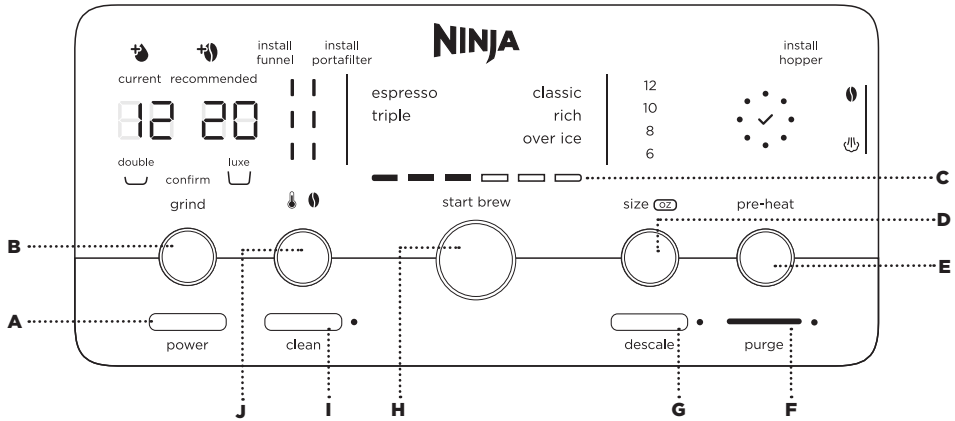


GNIAZDO UŁATWIAJĄCE PRZECHOWYWANIE AKCESORIÓW



UŻYWANIE PANELU STEROWANIA*

A Przycisk zasilania
B Przycisk GRIND/CONFIRM (MIELENIE/POTWIERDŹ)
C Pasek postępu
D Przycisk SIZE (WIELKOŚĆ)
E Przycisk PRE-HEAT (NAGRZEWANIE WSTĘPNE)
F Wskaźnik PURGE (OCZYSZCZANIE)
G Przycisk DESCALE (ODKAMIENIANIE)
H Centralne pokrętło /Przycisk START BREW (ROZPOCZNIJ PARZENIE)
I Przycisk CLEAN (CZYSZCZENIE)
J Przycisk TEMPERATURA/MOC



* Funkcje mogą się różnić w zależności od modelu.

INTELIGENTNE POWIADOMIENIA

Urządzenie wyświetli inteligentne powiadomienie, jeśli potrzebne jest jakieś działanie:

- ADD BEANS (DODAJ ZIARNA)
- INSTALL PORTAFILTER (ZAŁÓŻ PORTAFILTR)
- INSTALL FUNNEL (ZAŁÓŻ LEJEK)
- INSTALL HOPPER (ZAŁÓŻ KOSZ)
- ADD WATER (DODAJ WODĘ)
- PURGE (OCZYSZCZANIE)
- DESCALE* (ODKAMIENIANIE)
- CLEAN* (CZYSZCZENIE)

* Przyciski CLEAN (CZYSZCZENIE) i DESCALE (ODKAMIENIANIE) zaświecą się, informując o konieczności uruchomienia odpowiedniego cyklu.

PIERWSZE KROKI:
PRZED PIERWSZYM ZAPARZANIEM

WYJMIJ AKCESORIA I CZĘŚCI Z OPAKOWANIA

- Na początek wyjmij wszystkie akcesoria i części z opakowania. Przed wyrzuceniem opakowania upewnij się, że wszystkie akcesoria i części zostały z niego wyjęte.
- Podczas wyjmowania urządzenia z opakowania należy usunąć z niego całą taśmę. Taśma będzie znajdować się po obu stronach urządzenia.

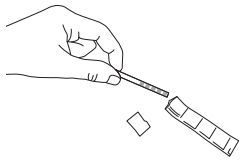
OCZYŚĆ AKCESORIA PRZED UŻYCIEM

- Po wyjęciu wszystkich akcesoriów i części z opakowania należy dokładnie oczyścić wszystkie części, myjąc je ręcznie i dokładnie osuszając.

TEST TWARDOŚCI WODY

Woda zawiera minerały, które z czasem mogą powodować osadzanie się kamienia w urządzeniu. Zjawisko to określan e jest jako twardość wody i ma wpływ na to, jak często ekspres będzie wymagał odkamieniania. Wykonanie testu twardości wody pozwala urządzeniu prawidłowo określić moment przeprowadzenia odkamieniania.

1 Wyjmij pasek testowy z opakowania.



2 Całkowicie zanurz pasek testowy w wodzie, której zamierzasz używać w ekspresie, na 5–10 sekund.

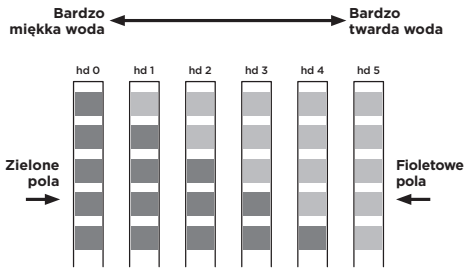


3 Wyjmij pasek testowy i delikatnie nim potrząśnij.



4 Umieść pasek testowy na suchej, płaskiej powierzchni i poczekaj 1 minutę, aby zobaczyć wyniki.

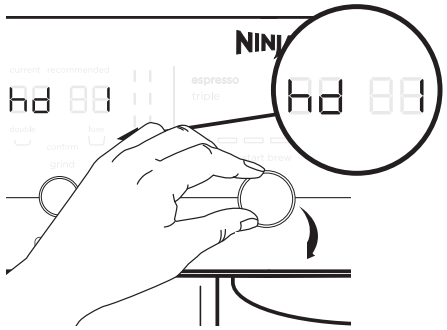
5 Po 1 minucie na pasku pojawi się od 0 do 5 fioletowych kwadratów. Liczba fioletowych pól wskazuje poziom twardości wody (0 fioletowych pól = poziom 0, 5 fioletowych pól = poziom 5).



6 Po określeniu poziomu twardości wody podłącz urządzenie do zasilania.

7 Spójrz na lewą stronę panelu sterowania. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat hd 5.

8 Obróć centralne pokrętło, aby ustawić poziom twardości wody zgodnie z wynikiem testu (np. jeśli wynik testu to poziom 1, ustaw hd 1).

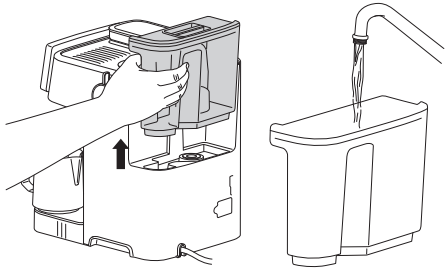


9 Naciśnij centralne pokrętło, aby potwierdzić ustawienie.

UWAGA: Jeśli chcesz zmienić poziom twardości wody, kup kolejny pasek testowy na stronie ninjakitchen.eu. Aby uzyskać więcej instrukcji dotyczących resetowania twardości wody, zapoznaj się z rozdziałem „Ustawienia dodatkowe".

NAPEŁNIJ ZBIORNIK NA WODĘ

• Przed rozpoczęciem upewnij się, że zbiornik jest pełen wody o temperaturze pokojowej lub zimnej. Pamiętaj, aby napełnić do linii maksymalnego napełnienia, nie przekraczając jej.

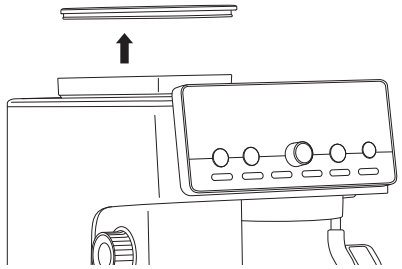


Jeśli w jakimś momencie przed zaparzaniem w zbiorniku jest zbyt mało wody, aby zaparzyć wybrany napój, na urządzeniu pojawi się komunikat ADD WATER (DODAJ WODĘ). Jeśli podczas parzenia wyświetli się powiadomienie ADD WATER (DODAJ WODĘ), dodaj wodę do zbiornika i naciśnij **START BREW (ROZPOCZNIJ PARZENIE)**, aby wznowić parzenie.

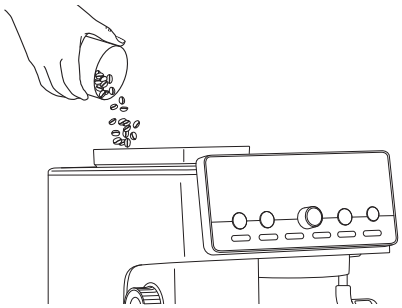
NAPEŁNIJ POJEMNIK NA ZIARNA

Podczas wsypywania ziaren do pojemnika upewnij się, że urządzenie jest odłączone od prądu.

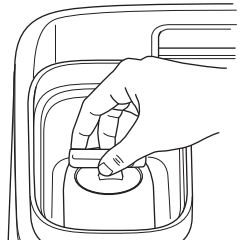
1 Zdejmij pokrywę pojemnika na ziarna.



2 Napełnij pojemnik całymi ziarnami. **NIE WOLNO** dodawać zmielonych ziaren do pojemnika na ziarna.



3 Upewnij się, że uchwyt w pojemniku na ziarna znajduje się w pozycji zablokowanej po zamontowaniu na pojemniku, a następnie załóż na niego pokrywę i dobrze ją dociśnij.



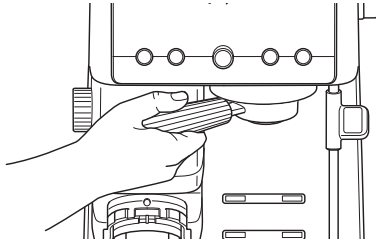
UWAGA: NIE wlewaj wody do młynka. Jeśli do młynka dostanie się woda, natychmiast skontaktuj się z nami pod adresem support.ninjakitchen.eu.

PIERWSZE KROKI: PRZED PIERWSZYM ZAPARZANIEM, CD.

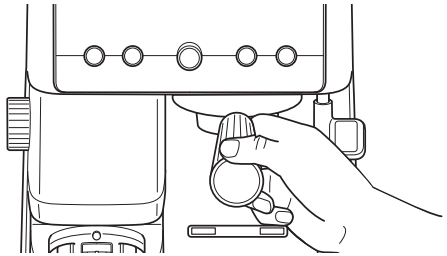
PŁUKANIE WODĄ

Przed przygotowaniem pierwszego napoju należy przepłukać urządzenie. Ma to na celu przygotowanie urządzenia do parzenia.

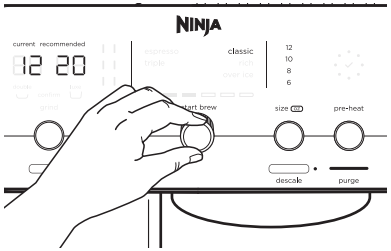
1 Po zamontowaniu podwójnego sitka umieść kolbę w głowicy zaparzającej, wyrównując pomarańczową kropkę na kolbie z pomarańczową kropką na głowicy.



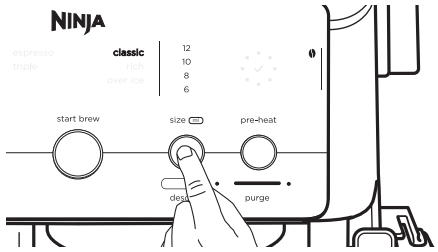
2 Dokładnie dokręć kolbę w głowicy zaparzającej, aż pomarańczowa kropka na kolbie ustawi się przy strzałce blokady na głowicy.



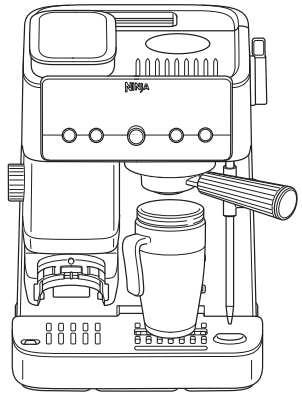
3 Obróć centralne pokrętło, aby wybrać opcję CLASSIC.



4 Naciśnij przycisk **SIZE (WIELKOŚĆ)**, aby ustawić największy dostępny rozmiar napoju. Upewnij się, że w zbiorniku znajduje się co najmniej 400 ml wody.



5 Umieść kubek o pojemności 400 ml lub większej pod kolbą.



6 Naciśnij **START BREW (ROZPOCZĘCIE PARZENIA)**. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy sygnalizujący rozpoczęcie parzenia. Pasek postępu zapali się, pokazując status parzenia. Po zakończeniu urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy.

7 Wylej zaparzoną wodę i umyj kubek.

PARZENIE ESPRESSO, KAWY FILTROWANEJ PLEASE ZIMNYCH NAPOJÓW

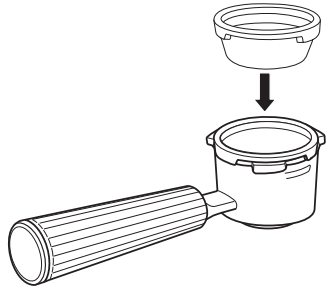
SITKA DO ESPRESSO / KAWY

1 Podwójne sitko jest fabrycznie zamontowane w kolbie. Służy do przygotowywania espresso oraz napojów kawowych.



Podwójne
espresso
i napoje kawowe

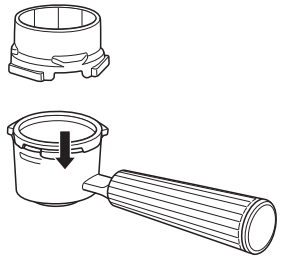
2 Podczas montażu podwójnego sitka upewnij się, że duży zaczep na sitku jest wyrównany z dużym zaczepem w kolbie, a następnie mocno dociśnij sitko na swoim miejscu.



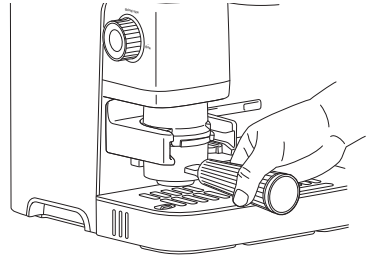
UWAGA: Podwójne sitko jest fabrycznie zamontowane w kolbie.

MONTAŻ KOLBY

1 Załóż lejek na kolbę, wyrównując nacięcia w lejku z nacięciami w kolbie. Dociśnij w dół, aż lejek zablokuje się w kolbie na swoim miejscu. Lejek zapobiega wysypywaniu się kawy podczas mielenia i umożliwia czystsze ubijanie.



2 Załóż lejek na górę kolby, a następnie włóż kolbę do uchwytu do mielenia. Upewnij się, że jest ustawiona równo i stabilnie. Po umieszczeniu kolby w uchwycie do mielenia zostanie ona zważona. Aby zapewnić dokładny pomiar, puść kolbę.



3 Na wyświetlaczu pojawi się animacja. Oznacza to, że urządzenie taruje kolbę, aby dozować odpowiednią ilość zmielonej kawy. Następnie na panelu sterowania podświetlone zostaną dostępne opcje parzenia, w zależności od zamontowanego sitka.



UWAGA: Jeśli nie widzisz tej animacji, wyjmij kolbę z uchwytu do mielenia, wyłącz urządzenie, włącz je ponownie i ponownie umieść kolbę w uchwycie, upewniając się, że jest ustawiona równo i wsunięta do końca.

4 Obróć centralne pokrętło, aby wybrać żądany napój.

PARZENIE ESPRESSO, KAWY FILTROWANEJ I ZIMNYCH NAPOJÓW, CD.

PRZYBLIŻONE OBJĘTOŚCI NAPOJÓW

OBJĘTOŚCI KAWY		
	Classic (Klasyczna) Rich (Intensywniejsza)	**Over Ice (Z lodem) (należy napełnić filiżankę lodem przed parzeniem)**
ROZMIARY	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml

Objętość może się różnić o +/- 10%

OBJĘTOŚCI ESPRESSO		
	Porcja zmielonej kawy	**Objętość**
Podwójne Espresso	18 g	45 ml

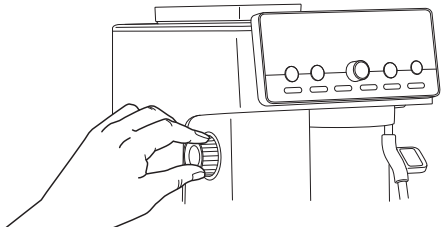
Objętość może się różnić o +/- 10%

UWAGA: Są to wstępnie ustawione objętości espresso. Aby dostosować ilość kawy, zapoznaj się z rozdziałem „Ustawienia dodatkowe".

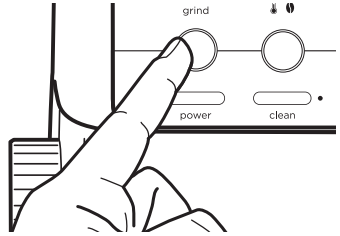
UWAGA: Dostosowanie mocy espresso wpłynie na objętość napoju. **W przypadku poziomu mocy 1 objętość będzie większa niż w przypadku ustawienia domyślnego.** Więcej informacji znajdziesz w rozdziale „Regulowanie temperatury i intensywności napoju".

KORZYSTANIE Z MŁYNKA

1 Po podświetleniu trybu parzenia technologia Barista Assist zaleci stopień zmielenia na podstawie użytych ziaren i poprzedniego parzenia. Jeśli chcesz zastosować zalecane ustawienie, użyj pokrętła mielenia z boku urządzenia, aby zmienić **CURRENT (AKTUALNY)** stopień zmielenia na **RECOMMENDED (POLECANY)**.



2 Po wybraniu żądanego stopnia zmielenia naciśnij opcję **GRIND (MIELENIE)**, aby rozpocząć mielenie. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy sygnalizujący rozpoczęcie mielenia. Po zakończeniu urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie mielenia.



UWAGA: Po zakończeniu mielenia urządzenie zostanie ustawione na styl i wielkość napoju wybrane dla tego ustawienia. Aby zmienić styl i wielkość napoju, wysyp kawę z kolby, wyłącz urządzenie, włącz je ponownie i wybierz żądany napój.

ZROZUMIENIE USTAWIEŃ MIELENIA

Co oznaczają ustawienia mielenia?

- Liczby po lewej stronie panelu sterowania określają grubość mielenia – 60 to najgrubsze mielenie, a 1 to najdrobniejsze. Grubsze ustawienia lepiej sprawdzą się przy napojach kawowych, a drobniejsze przy espresso.
- Dopasowanie do zalecanego ustawienia: pozwala wydobyć najlepsze smaki z wybranych ziaren. Urządzenie automatycznie dostosowuje się do rodzaju ziaren, aby zapobiec nadmiernej lub zbyt słabej ekstrakcji.

REGULACJA MŁYNKA Z MYŚLĄ O PRAWIDŁOWEJ EKSTRAKCJI

Tylko do parzenia espresso

Możesz zauważyć zmianę zalecanego ustawienia mielenia. Jest to działanie technologii Barista Assist, która dostosowuje zalecany stopień zmielenia, aby pomóc uzyskać prawidłową ekstrakcję espresso. W przypadku użycia nowych ziaren po raz pierwszy lub dodania większej ilości ziaren osiągnięcie optymalnego ustawienia mielenia może wymagać przygotowania 2–3 kaw. Z czasem zalecane ustawienie mielenia może się zmieniać ze względu na starzenie się ziaren kawy. Jest to normalne. Upewnij się, że aktualny stopień zmielenia odpowiada zalecanemu, aby zapewnić prawidłową ekstrakcję espresso.

UWAGA: Podczas zmiany ustawienia z bardzo grubego na bardzo drobne (lub odwrotnie) możesz usłyszeć, że młynek się uruchamia. Ma to na celu zapobieganie zablokowaniu młynka. Dzieje się to wyłącznie wtedy, gdy kolba jest umieszczona w uchwycie do mielenia.

UBIJANIE

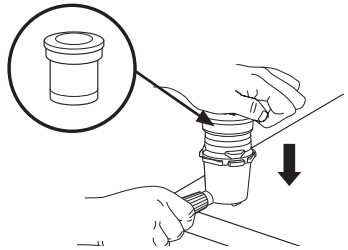
Pamiętaj, aby ubijać kawę przy wszystkich napojach espresso oraz przy napojach kawowych o pojemności 175 ml i 235 ml przygotowywanych w podwójnym sitku*. Dzięki temu zmielona kawa nie będzie wysypywać się poza krawędź kolby.



* Dostępne opcje napojów mogą różnić się w zależności od modelu urządzenia

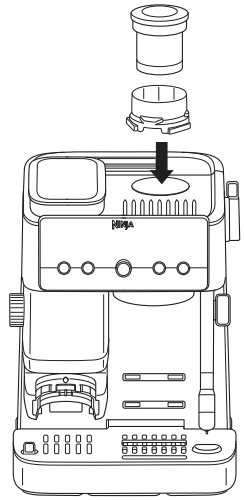
1 Po zakończeniu mielenia wyjmij kolbę z uchwytu do mielenia. Pozostaw lejek zamocowany na kolbie.

2 Postaw kolbę na stabilnej, równej powierzchni, a następnie umieść tamper ze wspomaganiem wewnątrz lejka. Upewnij się, że między kolbą a powierzchnią znajduje się zabezpieczenie. Dociśnij tamper do samego dołu, aż oprze się o lejek.



UWAGA: Jeśli ubijasz kawę na blacie drewnianym lub wykonanym z delikatnego materiału, połóż ręcznik w celu ochrony powierzchni.

3 Po zakończeniu ubijania wyjmij tamper i lejek z kolby, a następnie odłóż je do przechowania złożone razem w górnej części urządzenia.

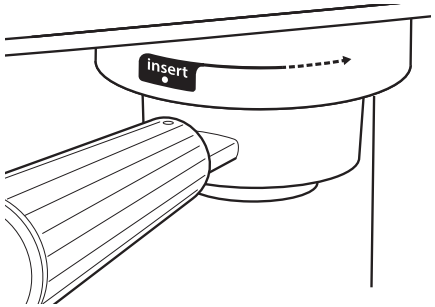


PARZENIE ESPRESSO, KAWY FILTROWANEJ I ZIMNYCH NAPOJÓW, CD.

PARZENIE

1 Umieść kolbę w głowicy zaparzającej, wyrównując pomarańczową kropkę na kolbie z pomarańczową kropką na głowicy.

2 Dokładnie dokręć kolbę w głowicy zaparzającej, aż pomarańczowa kropka na kolbie ustawi się przy strzałce blokady na głowicy.



UWAGA: NIE WOLNO zaparzać napoju bez włożonej tacki ociekowej.

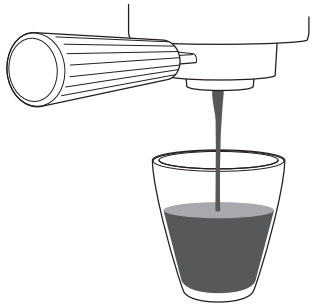
3 Styl i rozmiar napoju wybrane podczas mielenia nadal będą zaznaczone na panelu sterowania. Umieść filiżankę pod kolbą i naciśnij przycisk **START BREW (ROZPOCZNIJ PARZENIE)**.

4 Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy sygnalizujący rozpoczęcie parzenia. Pasek postępu zaświeci się, wskazując status parzenia. Po zakończeniu urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie parzenia.

UWAGA: Jeśli używasz mniejszej filiżanki, użyj regulowanej tacki na filiżanki, aby umieścić filiżankę bliżej głowicy i ograniczyć rozpryski.

PRAWIDŁOWE PARZENIE

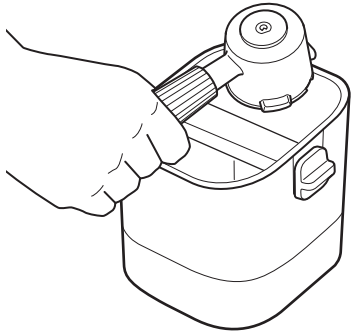
- Napój będzie wylewał się powoli i równomiernie.
- Wypływający płyn będzie miał karmelowy kolor. To jest pianka, tzw. crema.
- Na napoju pojawi się warstwa cremy. Możesz przechylić kubek, aby sprawdzić, czy warstwa pianki jest nadal całkowicie widoczna. Jeśli nadal widoczny jest tylko karmelowy kolor, oznacza to, że espresso zostało prawidłowo zaparzone.



EKSTRAKCJA ESPRESSO			
	NIEDOSTATECZNA EKSTRAKCJA	**OPTYMALNA EKSTRAKCJA**	**NADMIERNA EKSTRAKCJA**
Mielenie	Zbyt grube	Optymalne	Zbyt drobne
Ubijanie	Zbyt lekkie, użyj większej siły	10–15 kg: delikatne dociśnięcie ciężarem ciała	Siła ubijania nie może przekraczać 15 kg
Czas ekstrakcji	Poniżej 20 sek.	28–38 sek.	Ponad 38 sek.
Kolor	Kawa: bladobrązowa Crema: jasnobrązowa	Kawa: bogaty karmel Crema: złoty karmel	Kawa: ciemnobrązowa Crema: ciemnobrązowa
Smak	Kwaśny, wodnisty	Bogaty, słodki, wyrazisty	Gorzki, suchy, przypalony Obniż temperaturę parzenia
Objętość	Duża objętość, rozwodnione	Podwójne espresso: 45 ml	Mała objętość

PO ZAPARZENIU

Po zakończeniu parzenia ostrożnie wyjmij kolbę z głowicy. Usuń fusy, uderzając powierzchnią sitka o pojemnik lub odbijak (sprzedawany oddzielnie).



REGULOWANIE TEMPERATURY I INTENSYWNOŚCI NAPOJU

REGULOWANIE TEMPERATURY NAPOJU

Istnieje kilka metod i sposobów, które pomogą Ci uzyskać preferowaną temperaturę.

Przycisk TEMPERATURA/MOC

Przed parzeniem możesz dostosować temperaturę za pomocą przycisku TEMPERATURA/MOC. Jeśli przycisk TEMPERATURA nie jest jeszcze podświetlony, naciśnij i przytrzymaj przycisk **TEMPERATURA/MOC** przez 3 sekundy.

Regulacja temperatury



Niska temperatura | **Średnia temperatura** | **Wysoka temperatura**

Temperatura napoju wpłynie na ekstrakcję espresso i smak napoju. Aby uzyskać najlepsze rezultaty i prawidłowe parzenie, zalecamy niską lub średnią temperaturę ciemno palonych ziaren oraz średnią lub wysoką temperaturę dla jasno palonych.

Wybór odpowiedniej filiżanki

Upewnij się, że wybrana filiżanka pasuje rozmiarem do objętości napoju. Jeśli preferujesz wyższą temperaturę kawy, użyj filiżanki o zbliżonej wielkości do objętości napoju. Na temperaturę napoju ma również wpływ grubość materiału, z którego wykonana jest filiżanka. Jeśli preferujesz wyższą temperaturę kawy, użyj filiżanki wykonanej z cieńszego materiału.

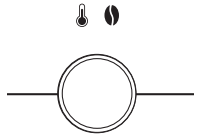
Wstępne podgrzanie

Przepuszczenie gorącej wody przez głowicę zaparzającą i kolbę pomoże je podgrzać, a także przygotuje urządzenie do kolejnych parzeń. Aby dodatkowo zwiększyć temperaturę napoju, przelej przez kolbę podwójne espresso, ale tylko z wodą, bez kawy, do tej samej filiżanki, której zamierzasz użyć. Temperatura filiżanki wpłynie na temperaturę napoju. Odlej wodę i osusz filiżankę oraz kolbę. Następnie przystąp do zaparzania kawy. Instrukcje znajdziesz w rozdziale „Płukanie wodą".

REGULOWANIE INTENSYWNOŚCI NAPOJU

Jeśli uznasz, że napój jest zbyt słaby lub zbyt mocny, możesz użyć przycisku dostosowania mocy.

Aby dostosować moc napoju, użyj przycisku TEMPERATURA/MOC. Jeśli przycisk MOC nie jest jeszcze podświetlony, naciśnij i przytrzymaj przycisk **TEMPERATURA/MOC** przez 3 sekundy. Regulacja mocy działa inaczej w zależności od tego, czy parzysz espresso, czy kawę.



Regulacja mocy espresso



Domyślne: Wyższe, mniej skoncentrowane: stosunek wody do zmielonej kawy 4:1

Stosunek wody do zmielonej kawy 2,5:1

Krótsze, bardziej skoncentrowane espresso: stosunek wody do zmielonej kawy 2:1

Regulacja mocy kawy

UWAGA: Dostosowanie mocy espresso wpłynie na objętość napoju. W przypadku poziomu mocy 1 objętość będzie większa niż w przypadku ustawienia domyślnego. **Użyj filiżanki większej niż zwykle.**



Łagodna: mniej zmielonych ziaren

Domyślny poziom

Intensywna: więcej zmielonych ziaren

Regulacja smaku kawy

Technologia Barista Assist zaleci stopień zmielenia w zależności od stylu i rozmiaru napoju. Ponieważ nie wszystkie ziarna są palone w ten sam sposób, pokrętło mielenia daje możliwość dostosowania ich profilu smakowego.

Mniej gorzka:: Zmniejsz stopień zmielenia

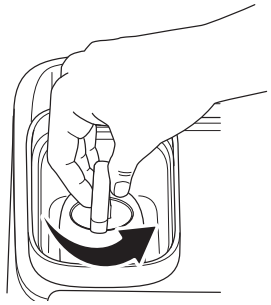
Mniej kwaśna: Zwiększ stopień zmielenia

Zaleca się czyszczenie młynka przed zmianą ziaren. Zapoznaj się z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia młynka na stronie Czyszczenie młynka stożkowego w rozdziale „Okresowa konserwacja".

WYMIANA ZIAREN

WYMIANA ZIAREN

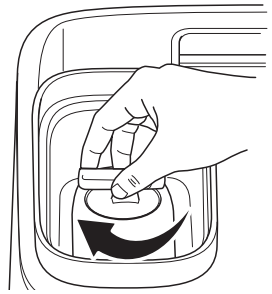
1 Odblokuj pojemnik na ziarna, obracając uchwyt w lewo.



2 Zdejmij pojemnik na ziarna i wysyp pozostałe ziarna.

3 Umieść pojemnik z powrotem na urządzeniu.

4 Zablokuj pojemnik ponownie na swoim miejscu, obracając uchwyt w prawo.



5 Umieść kolbę z założonym lejkiem w uchwycie do mielenia.

6 Naciśnij i przytrzymaj przycisk **GRIND (MIELENIE)**, aby usunąć pozostałe ziarna z młynka.

7 Wsyp nowe ziarna do pojemnika.

UWAGA: Aby kawa smakowała najlepiej, przy zmianie ziaren lub stopnia palenia, zresetuj technologię Barista Assist w menu „Additional Settings" (Ustawienia dodatkowe) przed dostosowaniem ekspresu nowych ziaren.

RĘCZNE SPIENIANIE MLEKA

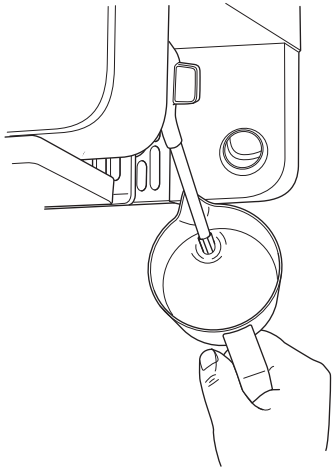
PRZED SPIENIANIEM

1 Napełnij dzbanek pożądaną ilością mleka, ale nie przekraczaj linii maksymalnego napełnienia.

2 Przygotuj wilgotną ściereczkę, aby natychmiast wytrzeć dyszę parową po spienianiu.

3 Podgrzej urządzenie, naciskając przycisk **PRE-HEAT (NAGRZEWANIE WSTĘPNE)**. Gdy urządzenie będzie gotowe, zaświeci się znacznik wyboru.

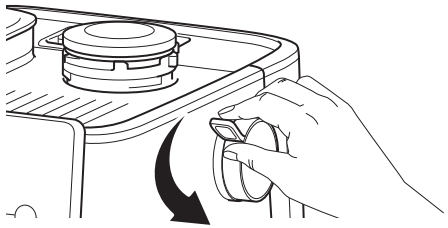
4 Umieść końcówkę dyszy w dzbanku z mlekiem między godziną 2 a 4, około szerokości palca od ścianki dzbanka i tuż pod powierzchnią mleka.



ZESKANUJ TUTAJ, aby obejrzeć wideoprzewodnik dotyczący spieniania mleka.

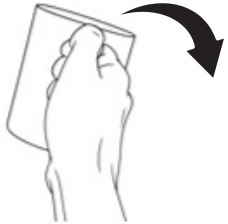
SPIENIANIE

5 **Włącz parę:** Po zakończeniu podgrzewania umieść dyszę parową w dzbanku z mlekiem (patrz krok 4 w rozdziale „PRZED SPIENIANIEM", aby uzyskać prawidłową pozycję). Przekręć zawór ręczny po prawej stronie urządzenia do pozycji **PARA**, aby uwolnić parę.

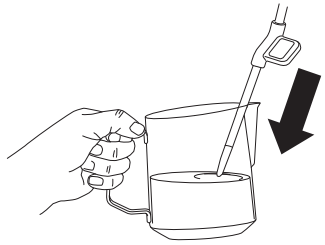


UWAGA: Gorąca para i gorące płyny powodują oparzenia i poparzenia.

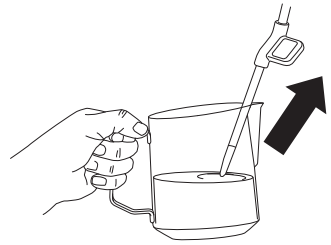
6 **Utwórz wir:** Trzymaj dzbanek stabilnie. Pozwól, aby mleko zaczęło się kręcić, tworząc wir. Jeśli mleko się nie kręci, lekko przechyl nadgarstek (jak przy przekręcaniu klamki), utrzymując końcówkę dyszy pod powierzchnią mleka.



7 **Wprowadź pęcherzyki powietrza:** Obniż delikatnie dzbanek, aż końcówka dyszy znajdzie się blisko powierzchni mleka i usłyszysz delikatny dźwięk przypominający darcie papieru. Spieniaj przez:
- 5–7 sekund, aby uzyskać cienką piankę
- 8–12 sekund, aby uzyskać grubą piankę



8 **Dodaj ciepło i teksturę:** Zanurz końcówkę dyszy nieco głębiej w mleku, unosząc dzbanek. Kontynuuj podgrzewanie, aż dzbanek stanie się zbyt gorący, by dotknąć go dłonią.



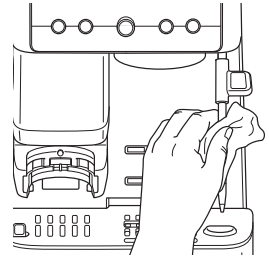
9 **Wyłącz parę:** Przed wyjęciem dyszy przekręć zawór ręczny z powrotem do pozycji **PARZENIE**, aby wyłączyć parę.

UWAGA: NIE WOLNO spieniać mleka bezpośrednio do espresso lub kawy; zawsze spieniaj je w dzbanku na mleko i potem wylewaj spienione mleko do espresso lub kawy.

UWAGA: NIE WOLNO spieniać mleka bez włożonej tacki ociekowej.

PO SPIENIANIU

1 Użyj wilgotnej szmatki, aby wytrzeć dyszę parową.



2 Opuść dyszę do dolnej pozycji i przekręć zawór ręczny do pozycji **PARA**, aby oczyścić wnętrze dyszy przez 10 sekund, a następnie wróć do trybu **PARZENIE**.

UWAGA: Urządzenie nie przeprowadzi oczyszczania, gdy zabraknie wody w zbiorniku. Pamiętaj, aby przy dolewaniu wody i wykonywaniu pełnego oczyszczania ustawić zawór z powrotem w pozycji **PARA**.

3 Uderz dnem dzbanka o blat i zakręć mlekiem, aby usunąć duże pęcherzyki powietrza. Wlej mleko do espresso lub kawy i delektuj się swoim napojem.

NAJLEPSZE METODY SPIENIANIA MLEKA

- Jakość pianki: Idealna pianka ma błyszczącą, „farbową" konsystencję, odpowiednią do latte art.
- Aby uzyskać najlepszy efekt, używaj zimnego, świeżego mleka o wyższej zawartości tłuszczu.
- W przypadku napojów roślinnych wybieraj mleka dla baristów, przeznaczone do teksturowania.
- Jeśli pianka jest zbyt cienka: Mleko mogło zostać zbyt słabo napowietrzone. Dodaj 2–3 sekundy w kroku 7.
- Jeśli pianka jest zbyt gruba: Przejdź do kroku 8 wcześniej i napowietrzaj mleko krócej.
- Jeśli mleko jest zbyt zimne: Podgrzewaj je, aż dzbanek będzie zbyt gorący, by dotknąć go dłonią.
- Jeśli mleko jest zbyt gorące: Zakończ spienianie nieco wcześniej, aby zapobiec przypaleniu mleka.

KONSERWACJA OKRESOWA

CZYSZCZENIE NATYCHMIAST PO ZAPARZANIU

- Po zakończeniu parzenia ostrożnie wyjmij kolbę z głowicy. Usuń fusy, uderzając powierzchnią sitka o pojemnik lub odbijak (sprzedawany oddzielnie).
- Aby uzyskać najlepszy efekt, czyść kolbę i sitko po każdym użyciu.
- Wyjmij sitko z kolby. Umyj oba elementy ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem, aby usunąć oleje kawowe. Przed kolejnym parzeniem upewnij się, że sitko jest całkowicie suche.
- Po spienianiu przetrzyj dyszę wilgotną ściereczką, a następnie odsuń ją z powrotem w dolne położenie.
- Opuść dyszę parową do dolnej pozycji i przekręć zawór ręczny do pozycji **PARA**, aby przepłukać dyszę po spienianiu.
- Opróżnij tackę ociekową, gdy pomarańczowy wskaźnik opróżnienia uniesie się na tyle, że stanie się widoczny.
- Regularnie myj ręcznie tacę ociekową i pozostaw do dokładnego wysuszenia.
- Należy od czasu do czasu czyścić podstawę urządzenia wilgotną ściereczką.

CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

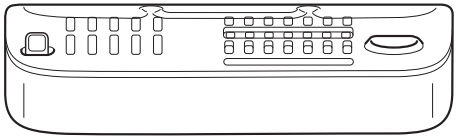
Części nadające się do mycia w zmywarce:

Lejek, krążek do czyszczenia oraz wszystkie elementy tacki ociekowej.

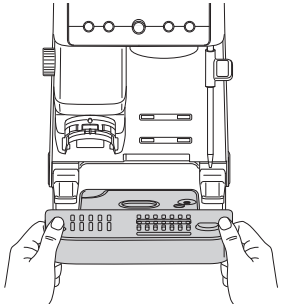
UWAGA: NIE WOLNO zanurzać w wodzie części lub akcesoriów nienadających się do mycia w zmywarce.

OPRÓŻNIANIE TACKI OCIEKOWEJ

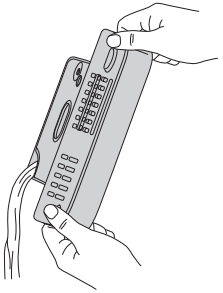
Podczas parzenia tacka ociekowa napełnia się. Gdy pomarańczowy wskaźnik opróżnienia uniesie się na tyle, że będzie widoczny, należy opróżnić tackę ociekową.



1 Wyjmij tackę ociekową z urządzenia, pociągając ją do siebie.



2 Ostrożnie przenieś tackę ociekową do zlewu i wylej wodę przez wylewkę.



3 Włóż tackę ociekową z powrotem do urządzenia.

UWAGA: Pusty wskaźnik można wyjąć.

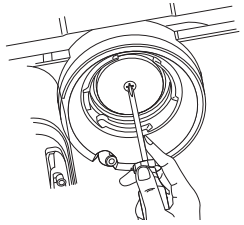
WYJMOWANIE SITKA Z GŁOWICY ZAPARZAJĄCEJ I WYMIANA GUMOWEJ USZCZELKI

Jeśli zauważysz, że jakość parzenia z czasem się pogarsza, wyjmij sitko z głowicy i dokładnie je wyczyść.

Jeśli podczas parzenia zauważysz wycieki wokół kolby, mimo że uchwyt jest mocno dokręcony, może być konieczna wymiana uszczelki.

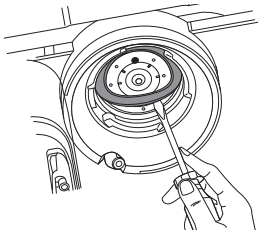
Przed kontynuowaniem należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, a przewód zasilający – odłączony od gniazdka.

1 Za pomocą śrubokrętu krzyżakowego, odkręć środkową śrubę blokującą sitko w głowicy zaparzającej, a następnie zdemontuj je.



2 Po wyjęciu umyj sitko wodą z mydłem.

3 Wyjmij gumową uszczelkę z głowicy za pomocą płaskiego śrubokręta. Sprawdź uszczelkę pod kątem zużycia lub pęknięć i w razie potrzeby wymień ją na nową (kup na stronie **ninjakitchen.eu**).



4 Włóż sitko z powrotem do głowicy i zakręć śrubę blokującą.

KONSERWACJA OKRESOWA, CD.

CZYSZCZENIE MŁYNKA Z ŻARNAMI STOŻKOWYM

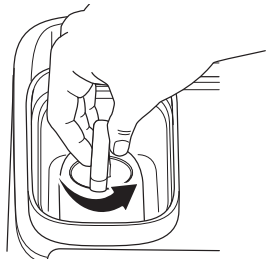
Aby zapobiec zapychaniu się młynka i zapewnić najwyższą jakość mielenia, zaleca się czyszczenie młynka stożkowego co najmniej raz w tygodniu w przypadku codziennego stosowania. W przypadku ziaren ciemno palonych, bezkofeinowych i innych rodzajów oleistych ziaren zaleca się częstsze czyszczenie młynka. W przypadku użytkowania rzadziej niż codziennie należy czyścić młynek co miesiąc lub po każdej zmianie lub uzupełnieniu ziaren.

Przed kontynuowaniem należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, a przewód zasilający – odłączony od gniazdka.

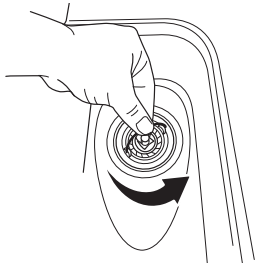
1 Usuń wszystkie ziarna z pojemnika na ziarna. Zobacz rozdział „Wymiana ziaren".

2 Upewnij się, że pojemnik na ziarna jest zamontowany i zablokowany. Usuń pozostałe ziarna z górnej części młynka, wykonując „oczyszczanie", zgodnie z poniższą instrukcją. Najpierw ustaw stopień zmielenia na 60 i włóż kolbę do uchwytu do mielenia. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **GRIND (MIELENIE)**. Po rozpoczęciu mielenia trzymaj przycisk przez około 10 sekund lub do momentu wyraźnej zmiany dźwięku. Pozwoli to zmielić i usunąć resztki kawy pozostałe w młynku. Jeśli na żarnach nadal znajdują się pozostałości, usuń je dołączoną szczotką do czyszczenia i w razie potrzeby wykonaj kolejne oczyszczanie.

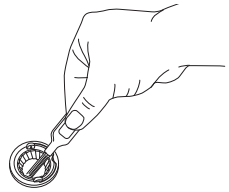
3 Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania. Wyjmij pojemnik na ziarna, unosząc uchwyt i obracając go w lewo.



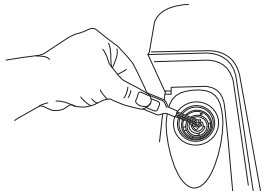
4 Wyjmij górne żarna, obracając je w lewo i wyrównując pomarańczową strzałkę na żarnach z pomarańczową strzałką ALIGN (WYRÓWNANIE) na urządzeniu. Po wyrównaniu podnieś górne żarna i wyjmij je.



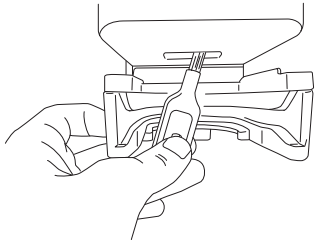
5 Wyczyść wyjęty młynek żarnowy szczoteczką.



6 Następnie wyczyść szczotką do czyszczenia młynek żarnowy zamontowany w urządzeniu.



7 Pamiętaj również o wyczyszczeniu wnętrza uchwytu do mielenia.



UWAGA: NIE WOLNO dopuścić do zetknięcia żaren z wodą.

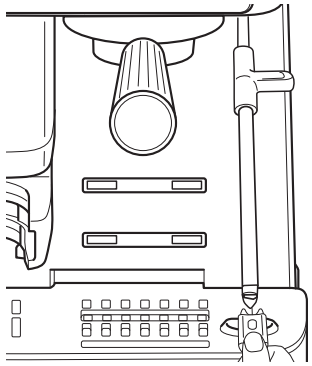
UWAGA: Podczas czyszczenia młynka żarenowego zamontowanego w urządzeniu używaj wyłącznie dołączonej szczotki do czyszczenia.

CZYSZCZENIE DYSZY PAROWEJ

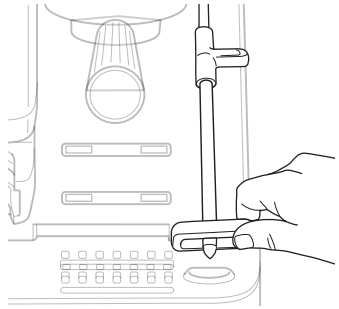
Z biegiem czasu w dyszy parowej może zbierać się osad.

1 Zdejmij nasadkę z dolnej części szczotki do czyszczenia, aby uzyskać dostęp do igły.

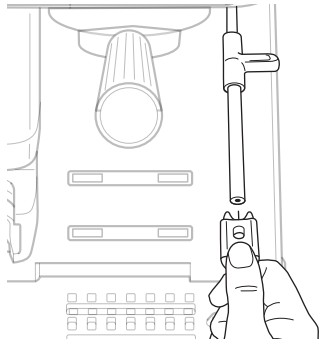
2 Przy użyciu igły usuń wszelkie osady w końcówce dyszy parowej.



3 W celu przeprowadzenia dokładniejszego czyszczenia należy zdjąć końcówkę dyszy parowej przy użyciu klucza znajdującego się w środkowej części szczotki do czyszczenia.



4 Za pomocą igły usuń wszelkie zanieczyszczenia z wnętrza dyszy parowej i końcówki dyszy parowej.



5 Po czyszczeniu należy przeprowadzić oczyszczenie, aby usunąć wszelkie pozostałości.

CYKL ODKAMIENIANIA I CZYSZCZENIA

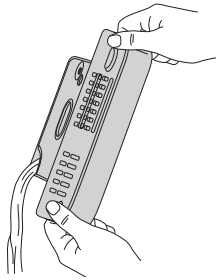
ODKAMIENIANIE

Czas do zakończenia: *około 90 minut*

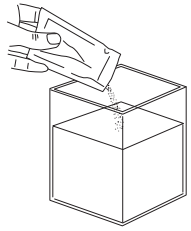
Gdy zaświeci się lampka DESCALE (ODKAMIENIANIE), uruchom cykl odkamieniania. Jeśli odkamienianie nie zostanie przeprowadzone po zapaleniu się lampki, jakość napojów ulegnie pogorszeniu, a urządzenie może się zatkać i przestać działać.

Odkamienianie rozpuszcza i usuwa osady wapienne oraz minerały nagromadzone wewnątrz urządzenia. Wykonanie tej czynności pomoże utrzymać najwyższą sprawność urządzenia, o ile będzie ona wykonywana regularnie przy użyciu środka do odkamieniania za każdym razem, gdy zapali się kontrolka DESCALE (ODKAMIENIANIE).

1 Upewnij się, że tacka ociekowa jest całkowicie opróżniona, ponieważ część wody używanej w cyklu odkamieniania wycieknie na tackę ociekową. **Jeśli tacka ociekowa nie zostanie opróżniona, może nastąpić jej przepełnienie.**



2 Rozpuść dostarczony proszek odkamieniający Ninja w oddzielnym pojemniku w 1,1 l wody. Wlej mieszaninę roztworu do zbiornika na wodę.



LUB

Napełnij zbiornik na wodę 475 ml białego octu, następnie uzupełnij zbiornik wodą do linii odkamieniania.

3 Włóż podwójne sitko do kolby.

4 Zamocuj kolbę w głowicy zaparzającej.

5 Postaw dzbanek na mleko na tacce ociekowej, z dyszą parową umieszczoną wewnątrz dzbanka.

6 Przekręć zawór ręczny do pozycji **PARA** , a następnie naciśnij przycisk **DESCALE (ODKAMIENIANIE)**.

7 Naciśnij **CENTRALNE POKRĘTŁO**, aby rozpocząć cykl odkamieniania.

8 Pierwsza część cyklu odkamieniania będzie przepuszczać roztwór przez dyszę parową przez około 30 minut*. Po zakończeniu tego etapu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.

9 Po zakończeniu pierwszej części cyklu wyjmij dzbanek na mleko i wylej jego zawartość. Umyj go ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego, aby usunąć pozostałości roztworu.

10 Przekręć zawór ręczny do pozycji PARZENIE .

11 Umieść pusty kubek (o pojemności co najmniej 475 ml) pod kolbą.

12 Naciśnij **CENTRALNE POKRĘTŁO**, aby kontynuować drugą część cyklu. Urządzenie będzie przepłukiwać roztwór przez kolbę przez około 60 minut*. Urządzenie będzie wyświetlać pozostały czas w panelu sterowania.

13 Po zakończeniu cyklu odkamieniania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.

14 Po zakończeniu cyklu ostrożnie wyjmij kolbę i tackę ociekową, ponieważ w obu będzie znajdować się woda.

15 Opróżnij zawartość każdego pojemnika i umyj je ręcznie ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego, aby usunąć wszelkie pozostałości roztworu, które mogłyby wpłynąć na smak kawy.

16 Napełnij zbiornik świeżą wodą do poziomu Max Fill (Maksymalne napełnienie), nie przekraczając jej.

17 Zamontuj tackę ociekową z powrotem w urządzeniu i umieść kolbę w głowicy zaparzającej. **NIE** zakładaj dzbanka na mleko.

18 Przepłucz głowicę zaparzającą, uruchamiając parzenie w trybie CLASSIC w największym dostępnym rozmiarze.

19 Następnie, bez zamontowanego dzbanka, przepłucz dyszę parową, przekręcając zawór ręczny do pozycji **PARA** i pozwalając, aby para przepłynęła przez dyszę.

UWAGA: Po wykonaniu odkamieniania natychmiast wytrzyj wszelkie rozchlapania, aby zapobiec powstawaniu plam na blacie.

* Czasy mogą się różnić.

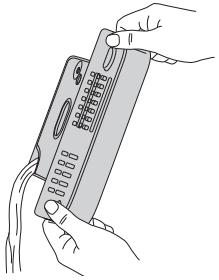
URUCHAMIANIE CYKLU CZYSZCZENIA

Czas do zakończenia: *około 6 minut*

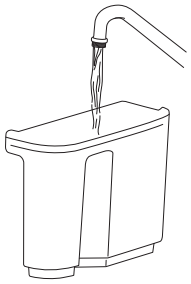
Cykl czyszczenia usuwa pozostałości oleju lub fusów, które gromadzą się w głowicy i wokół niej. Lampka CLEAN (CZYSZCZENIE) zaświeci się automatycznie, wskazując, kiedy wymagany jest cykl czyszczenia. Można również uruchomić cykl czyszczenia w razie spadku jakości parzenia. Cykl czyszczenia wymaga użycia krążka do czyszczenia (dołączonego do urządzenia i przechowywanego w schowku na akcesoria) oraz tabletki do czyszczenia (również dołączonej do zestawu i dostępnej do zakupu na stronie ninjakitchen.eu).

Aby uruchomić cykl czyszczenia, należy wykonać następujące czynności:

1 Upewnij się, że tacka ociekowa jest całkowicie pusta, ponieważ woda z cyklu czyszczenia będzie zbierać się w tacce ociekowej. **Jeśli tacka ociekowa nie zostanie opróżniona, może nastąpić jej przepełnienie.**



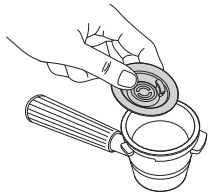
2 Napełnij zbiornik na wodę do poziomu do linii maksymalnego napełnienia, nie przekraczając jej.



3 Włóż podwójne sitko do kolby.

UWAGA: Pusty wskaźnik można wyjąć.

4 Umieść krążek do czyszczenia na podwójnym sitku; uchwyt skierowany do góry.



5 Umieść 1 tabletkę do czyszczenia na środku krążka do czyszczenia.



6 Zamocuj kolbę w głowicy zaparzającej.

7 Naciśnij przycisk **CLEAN (CZYSZCZENIE)**, a następnie naciśnij pokrętło centralne, aby rozpocząć cykl czyszczenia.

8 Urządzenie rozpocznie proces płukania wstecznego sitka w głowicy i samej głowicy, odprowadzając wodę oraz osad z cyklu czyszczenia do tacki ociekowej.

9 Cykl czyszczenia potrwa około 6 minut. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy po zakończeniu cyklu czyszczenia.

10 Po zakończeniu cyklu czyszczenia ostrożnie wyjmij kolbę i tackę ociekową, ponieważ w obu elementach może znajdować się woda. Myj ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego.

NAJLEPSZE PRAKTYKI PARZENIA KAWY

- Aby uzyskiwać najlepsze rezultaty, używaj świeżo palonych ziaren kawy.
- Kupując kawę ziarnistą, najlepiej wybierać opakowania, na których podana jest data palenia („Roasted On”), a nie data przydatności („Best Before”), aby mieć pewność co do jakości i świeżości produktu.
- Zalecamy użycie ziaren kawy w ciągu 20 dni od daty palenia („Roasted On”).
- Przy zmianie na inne ziarna należy najpierw całkowicie usunąć wcześniej używane ziarna. Więcej informacji podano w punkcie „Wymiana ziaren i przełączanie pojemników”.
- Zawsze dopasowuj zalecane ustawienie mielenia do aktualnego.
- Aby podwyższyć temperaturę parzenia, przed przygotowaniem napoju przepłucz urządzenie wodą.
- Utrzymuj urządzenie w czystości, używając szczotki do usuwania wszelkich zanieczyszczeń.
- Używaj wody filtrowanej.
- Wyreguluj ustawienia młynka za każdym razem, gdy zmieniasz ziarna.
- Umieść urządzenie na stabilnej powierzchni.
- Często opróżniaj tackę ociekową.
- Po zmieleniu i przed rozpoczęciem zaparzania urządzenie zacznie się nagrzewać. Ustaw kubek na podgrzewanej tacy, aby go ogrzać.

NAJLEPSZE METODY SPIENIANIA

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku mleka roślinnego, użyj produktów przeznaczonych dla baristów lub pełnotłustych.
- W przypadku mleka krowiego zalecamy stosowanie mleka pełnego.
- W przypadku mleka UHT (poddawanego obróbce ultra wysoką temperaturą) wyniki mogą się różnić.
- Mleko kokosowe można podgrzewać, ale nie stworzy stabilnej pianki.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać mleka zimnego lub wyjętego z lodówki.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed spienianiem upewnij się, że dzbanek jest w temperaturze pokojowej.
- Natychmiast po użyciu przetrzyj dyszę parową wilgotną ściereczką, aby zapobiec przywieraniu mleka.
- Przed wyłączeniem urządzenia należy z powrotem ustawić dyszę parową w pozycji dolnej i ustawić zawór ręczny w pozycji PARA na 10 sekund, aby umożliwić jej automatyczne oczyszczanie.
- Aby uzyskać najlepszą piankę oraz doskonały efekt latte art, przed nalaniem mleka stuknij dzbankiem i zakręć nim.

USTAWIENIA DODATKOWE

Menu „Additional Settings" (Ustawienia dodatkowe) oferuje dodatkowe opcje personalizacji urządzenia i jest dostępne po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku **DESCALE (ODKAMIENIANIE)** przez 3 sekundy.

Numer pozycji	TEMAT	OPCJE
_h01	Beeps (Sygnały dźwiękowe): włącza lub wyłącza wszystkie sygnały dźwiękowe	WŁ.: pozostawia sygnały włączone (domyślnie) NIE ŚWIECI SIĘ: wyłącza sygnały dźwiękowe
_h02	Eco Mode (Tryb Eko): oszczędza energię, wyłączając bojler po zakończeniu parzenia.	WŁ.: włącza tryb EKO NIE ŚWIECI SIĘ: pozostawia tryb EKO wyłączony (domyślnie)
_h03	Zalecany stopień zmielenia: włącza lub wyłącza wyświetlanie zalecanego stopnia zmielenia	WŁ.: pozostawia wyświetlanie włączone (domyślnie) NIE ŚWIECI SIĘ: wyłącza wyświetlanie
_h04	Barista Assist Technology Reset (Resetowanie technologii Barista Assist): resetuje zalecane ustawienie mielenia do ustawienia domyślnego	NIE: zachowuje aktualne ustawienia (domyślnie) TAK: resetuje ustawienia
_h05	Reset ustawień fabrycznych: resetuje wszystkie parametry urządzenia do ustawień domyślnych	NIE: zachowuje aktualne ustawienia TAK: resetuje ustawienia
_h06	Froth Temperature (Temperatura spieniania): reguluje temperaturę pary podczas spieniania	LO: niska M: średnia HI: wysoka
_h07	Hard Water (Twarda woda): Wyświetla menu testu twardości wody, aby ustawić ten parametr	hd 0: pasek ma 0 fioletowych pól hd 1: pasek ma 1 fioletowe pole hd 2: pasek ma 2 fioletowe pola hd 3: pasek ma 3 fioletowe pola hd 4: pasek ma 4 fioletowe pola hd 5: pasek ma 5 fioletowych pól

1 Centralne pokrętło umożliwia poruszanie się między tymi tematami. Naciśnij przycisk **START BREW (ROZPOCZNIJ PARZENIE)**, aby wybrać żądany temat.

2 Po wybraniu tematu, obróć centralne pokrętło, aby przejść do żądanej opcji i naciśnij **START BREW (ROZPOCZNIJ PARZENIE)**, aby dokonać wyboru.

3 Po dokonaniu wyboru usłyszysz sygnał dźwiękowy i nastąpi powrót do ekranu menu. Pamiętaj, że urządzenie nie wyda sygnału dźwiękowego, jeśli ta opcja została wyłączona.

4 Aby wyjść z menu, naciśnij ponownie przycisk **DESCALE (ODKAMIENIANIE)**.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Dlaczego z kolby nie wypływa woda?

Kilka czynników może mieć wpływ na objętości wody wypływającej z kolby:

- Zbyt mało wody w zbiorniku: Upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony do linii poziomu minimalnego przed rozpoczęciem zaparzania.
- Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo umieszczony: Sprawdź, czy zbiornik na wodę jest prawidłowo umieszczony z tyłu urządzenia.
- Urządzenie nagrzewa się/osiąga temperaturę roboczą: Przed nalewaniem należy odczekać chwilę, aż urządzenie się nagrzeje.
- Ziarno jest zmielone zbyt drobno: Pozwól, aby parzenie zakończyło się samoczynnie, i przy kolejnym parzeniu zastosuj zalecane ustawienie stopnia zmielenia.
- Urządzenie wymaga odkamienienia: Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".

Dlaczego strumień espresso jest mały / płynie powoli?

Może to wynikać z kilku powodów:

- Ziarno jest zmielone zbyt drobno: Pozwól, aby parzenie zakończyło się samoczynnie, i przy kolejnym parzeniu zastosuj zalecane ustawienie stopnia zmielenia.
- Czystość sitka: przed mieleniem upewnij się, że sitko jest wolne od zatorów i zanieczyszczeń, które mogłyby utrudniać przepływ wody.
- Urządzenie wymaga odkamienienia: Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".

Dlaczego strumień espresso płynie bardzo szybko?

- Ziarno jest zmielone zbyt grubo: Pozwól, aby parzenie zakończyło się samoczynnie, i przy kolejnym parzeniu zastosuj zalecane ustawienie stopnia zmielenia.
- Kawa jest zbyt lekko ubita: podczas ubijania upewnij się, że kolba stoi na równej powierzchni. Umieść tamper ze wspomaganiem w lejku i dociśnij go, aż poczujesz kontakt tampera z lejkiem.

Dlaczego espresso wypływa po krawędzi kolby?

- Kolba nie jest prawidłowo zamontowana w głowicy zaparzającej: Umieść kolbę w głowicy zaparzającej, wyrównując pomarańczową kropkę na kolbie z pomarańczową kropką na głowicy. Dokładnie dokręć kolbę w głowicy zaparzającej, aż pomarańczowa kropka na kolbie ustawi się przy strzałce blokady na głowicy.
- Na krawędzi sitka znajdują się resztki kawy: Usuń niepożądane fusy z krawędzi sitka i kolby, aby kolba mogła zostać prawidłowo zamocowana w głowicy zaparzającej.
- Uszczelka głowicy zaparzającej wymaga wymiany: Skontaktuj się z Obsługą Klienta na stronie support.ninjakitchen.eu.

Spienianie nie uruchamia się.

- Urządzenie nie osiągnęło temperatury roboczej: Przed rozpoczęciem spieniania należy odczekać chwilę, aż urządzenie się nagrzeje.
- Zbyt mało wody w zbiorniku: Upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony do linii poziomu minimalnego.
- Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo umieszczony: Sprawdź, czy zbiornik na wodę jest prawidłowo umieszczony z tyłu urządzenia.

Kawa nie jest wystarczająco gorąca.

- Podgrzej kolbę: Przepłucz kolbę gorącą wodą przed mieleniem. Upewnij się, że sitko jest całkowicie suche przed mieleniem.
- Wstępnie nagrzej filiżankę: Przed zaparzeniem opłucz filiżankę gorącą wodą, aby zwiększyć temperaturę napoju.
- Ustaw temperaturę wody: Zobacz rozdział „Regulowanie temperatury napoju".
- Urządzenie wymaga odkamienienia: Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".

Mój napój jest zbyt gorzki/kwaśny.

- Dopasuj ustawienie stopnia zmielenia: Użyj pokrętła mielenia z boku urządzenia, aby przed mieleniem dopasować aktualne ustawienie mielenia do zalecanego na panelu sterowania.
- Zmień proporcje: Aby zwiększyć lub zmniejszyć stosunek kawy do wody, zapoznaj się z rozdziałem „Ustawienia dodatkowe".
- Zmień temperaturę parzenia: W przypadku ziaren ciemno palonych zalecamy ustawienie niskiej lub średniej temperatury. W przypadku ziaren średnio lub jasno palonych zalecamy ustawienie średniej lub wysokiej temperatury.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW, CD.

Dlaczego nie ma cremy?
- Kawa jest zbyt lekko ubita: podczas ubijania upewnij się, że kolba stoi na równej powierzchni. Umieść tamper ze wspomaganiem w lejku i dociśnij go, aż poczujesz kontakt tampera z lejkiem.
- Ziarno jest zmielone zbyt grubo: Pozwól, aby parzenie zakończyło się samoczynnie, i przy kolejnym parzeniu zastosuj zalecane ustawienie stopnia zmielenia.
- Ziarna kawy nie są świeże: Świeżość ziaren kawy wpłynie na jakość cremy. Kupując kawę ziarnistą, najlepiej wybierać opakowania, na których podana jest data palenia („Roasted On"), a nie data przydatności („Best Before"), aby mieć pewność co do jakości i świeżości produktu. Zalecamy użycie ziaren kawy w ciągu 20 dni od daty palenia („Roasted On").
- Sitko może być zatkane / otwory są zablokowane: Upewnij się, że regularnie czyścisz sitka. Sprawdź, czy żaden z otworów na spodzie sitka nie jest zatkany fusami.

Dlaczego tacka ociekowa szybko się napełnia?
- Aby zapewnić utrzymanie idealnego ciśnienia podczas parzenia espresso, część wody przepływa do głównej tacki ociekowej. Jest to normalne.
- Po każdym spienieniu urządzenie automatycznie spuszcza wodę z dyszy parowej do tacki ociekowej. Ma to na celu oczyszczenie wnętrza dyszy parowej.
- Tacka ociekowa została zaprojektowana tak, by pomieścić wodę powstającą podczas przygotowania do 6 cappuccino.

Dlaczego podczas parzenia kawy z urządzenia dochodzi pulsujący dźwięk / odgłos stukania?
- Zbyt mało wody w zbiorniku: Upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony do linii poziomu minimalnego.
- Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo umieszczony: Sprawdź, czy zbiornik na wodę jest prawidłowo umieszczony z tyłu urządzenia.
- Jeśli zbiornik jest wypełniony wodą powyżej minimalnego poziomu i jest prawidłowo założony, pewien poziom hałasu pompy wodnej jest uważany za normalny.
- Ten dźwięk może być również słyszalny podczas spieniania. Jest to normalne.

Urządzenie jest nieszczelne.
- Po każdym spienieniu urządzenie automatycznie spuszcza wodę z dyszy parowej do tacki ociekowej. Ma to na celu oczyszczenie wnętrza dyszy parowej.
- Tacka ociekowa jest pełna: Sprawdź wskaźnik opróżnienia, aby zobaczyć, czy należy opróżnić tackę ociekową. Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".
- Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo umieszczony: Sprawdź, czy zbiornik na wodę jest prawidłowo umieszczony z tyłu urządzenia.
- Uszczelka głowicy zaparzającej wymaga wymiany: Skontaktuj się z Obsługą Klienta na stronie support.ninjakitchen.eu.

Urządzenie nie ma zasilania.
- • Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do sprawnego gniazdka.
- Po podłączeniu urządzenia naciśnij przycisk **ZASILANIA**.
- Aby oszczędzać energię, urządzenie wyłączy się automatycznie po 20 minutach.

Z młynka nie wychodzą zmielone ziarna kawy.
- Sprawdź, czy w pojemniku znajdują się ziarna.
- Naciśnij przycisk **GRIND (MIELENIE)**, aby rozpocząć mielenie.
- Jeśli w pojemniku na ziarna znajdują się ziarna, a pojawia się komunikat ADD BEANS (DODAJ ZIARNA), odłącz urządzenie od zasilania i delikatnie popchnij ziarna w kierunku żaren.
- Upewnij się, że pojemnik na ziarna jest prawidłowo założony.
- Upewnij się, że kolba z zamontowanym lejkiem jest prawidłowo umieszczona w uchwycie do mielenia. Wyjmij ją i włóż ponownie, aby upewnić się, że jest zamontowana poprawnie.
- Używając szczotki do czyszczenia, usuń wszelkie resztki znajdujące się wewnątrz uchwytu do mielenia.

Z młynka dochodzi głośny hałas.
- Jeśli z młynka dochodzi głośny dźwięk, może to wynikać z obecności niepożądanych zanieczyszczeń. W młynku należy używać wyłącznie całych ziaren. Należy unikać wkładania do niego ziaren zimnych lub zamrożonych.

Nie można włożyć kolby do głowicy zaparzającej.
- Kolba nie jest prawidłowo ustawiona: Umieść kolbę w głowicy zaparzającej, wyrównując pomarańczową kropkę na kolbie z pomarańczową kropką na głowicy. Dokręć kolbę w głowicy zaparzającej, aż pomarańczowa kropka na kolbie ustawi się przy strzałce blokady na głowicy.
- Kawa jest zbyt lekko ubita: Podczas ubijania ustaw kolbę na równej powierzchni. Umieść tamper ze wspomaganiem w lejku i dociśnij go, aż poczujesz kontakt tampera z lejkiem.

Nie można zablokować pojemnika na ziarna na swoim miejscu.
- Może to być spowodowane zablokowaniem młynka przez ziarna lub wilgoć. Spróbuj usunąć ziarna blokujące młynek i upewnij się, że młynek jest suchy.

Udało mi się dopasować ustawienie stopnia zmielenia, ale efekt nie jest satysfakcjonujący.
- Zapoznaj się z rozdziałem „Regulacja młynka z myślą o prawidłowej ekstrakcji".

Pojemnik na ziarna nie chce się zamontować.
- Upewnij się, że ziarna znajdujące się na górze młynka nie blokują prawidłowego osadzenia pojemnika. Jeśli ziarna uniemożliwiają montaż, usuń je przed ponowną próbą zamocowania pojemnika.

Spienione mleko nie jest wystarczająco gorące.
- Dysza parowa jest zatkana.
  - Zdejmij końcówkę dyszy przy użyciu klucza na szczotce.
  - Użyj igły na spodzie szczotki do czyszczenia, aby oczyścić wnętrze dyszy.

Spienione mleko jest zbyt rzadkie lub zbyt gęste.
- Rodzaj mleka: Różne rodzaje mleka mają różną zawartość tłuszczu. Im wyższa zawartość tłuszczu w mleku, tym gęstsza będzie pianka.
- Dodatkowe informacje na temat spieniania można znaleźć w rozdziale „Najlepsze metody spieniania".

Mojego napoju jest mniej/więcej niż oczekiwano.
- Jeśli przygotowujesz espresso, możesz zmienić stosunek zmielonej kawy do wody. Więcej informacji w rozdziale „Regulowanie temperatury i intensywności napoju".
- Drobniejsze ustawienia mielenia do espresso mogą skutkować mniejszą ilością kawy, jeśli technologia Barista Assist nie jest stosowana zgodnie z zaleceniami.
- Jeśli przygotowujesz napój kawowy, przed mieleniem wybierz żądany stopień zmielenia rozmiar za pomocą przycisku SIZE (WIELKOŚĆ).
- Sitko może być zatkane / otwory są zablokowane: Upewnij się, że regularnie czyścisz sitka. Sprawdź, czy żaden z otworów na spodzie sitka nie jest zatkany fusami.
- Urządzenie wymaga odkamienienia: Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".

Młynek nie działa prawidłowo.
- Młynek zacina się, gdy ekspres nie jest w stanie mielić z powodu zbyt drobnego stopnia zmielenia ziaren o twardej teksturze, takich jak jasno palone.
- Aby odetkać młynek, najpierw wyjmij i opróżnij pojemnik na ziarna. Ponownie zainstaluj pojemnik na ziarna, zablokuj go i ustaw stopień zmielenia na 60. Trzymając kolbę w uchwycie do mielenia, naciśnij i przytrzymaj przycisk **GRIND (MIELENIE)**. To powinno uruchomić mielenie i usunąć wszelkie resztki materiału zalegające w młynku, które powodują zablokowanie. Jeśli to nie rozwiąże problemu, skontaktuj się z działem obsługi klienta.

Młynek nie mieli wystarczającej ilości kawy.
- Jeśli młynek dozuje zbyt mało kawy, może to oznaczać zator. Zatkanie ma miejsce, gdy w młynku nagromadziły się resztki lub zmielone ziarna. Często dzieje się tak w przypadku częstego stosowania oleistych lub bardziej miękkich ziaren, takich jak ciemno palone. Będzie to widoczne po niskiej ilości mielonej kawy oraz podświetlonym wskaźniku „dodaj ziarna", mimo że w pojemniku nadal znajdują się ziarna. Jeśli wskaźnik ADD BEANS (DODAJ ZIARNA) jest podświetlony, mimo że ziarna znajdują się w pojemniku, możesz potwierdzić zablokowanie młynka, zdejmując pojemnik na ziarna i sprawdzając, czy w żarnach znajdują się zarówno całe ziarna, jak i ich fragmenty.
- Aby odetkać młynek, należy najpierw wyłączyć i odłączyć urządzenie od zasilania. Zdejmij i opróżnij pojemnik na ziarna. Za pomocą szczotki do czyszczenia ostrożnie wyczyść wnętrze podajnika do mielenia, używając włosia lub tylnej strony szczotki, aby poluzować zatkanie. Pozostałości zmielonej kawy nie powinny już stanowić problemu, a mielenie powinno działać normalnie po ponownym zamontowaniu pojemnika na ziarna i podłączeniu urządzenia do zasilania. W przeciwnym razie skontaktuj się z działem obsługi klienta. Aby zapobiec dalszemu zatykaniu się, upewnij się, że młynek jest ustawiony na zalecany stopień zmielenia.

UWAGA: Jeśli po naciśnięciu przycisku **GRIND (MIELENIE)** młynek nie uruchamia się i nie słychać żadnego dźwięku: Wyłącz urządzenie i pozwól mu całkowicie ostygnąć przez 10 minut, a następnie spróbuj ponownie rozpocząć mielenie.

UWAGA: Unikaj używania ziaren smakowych. Oleje i cukry dodawane do ziaren kawy mogą przyspieszać gromadzenie się osadów w młynku, dlatego należy czyścić go częściej.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW, CD.

WSZYSTKIE KOMUNIKATY O BŁĘDACH (DODAJ WODĘ, DODAJ ZIARNA ITP.)

KOMUNIKAT „ADD WATER" (DODAJ WODĘ).

- Sprawdź, czy w zbiorniku jest woda. Jeśli jest pusty, nalej świeżej wody i naciśnij przycisk **START BREW (ROZPOCZNIJ PARZENIE)**, aby wznowić parzenie.
- Jeśli woda już jest w zbiorniku, wyjmij go, umieść z powrotem na swoim miejscu i ponownie naciśnij przycisk **START BREW (ROZPOCZNIJ PARZENIE)**.

KOMUNIKAT „ADD BEANS" (DODAJ ZIARNA).

- Sprawdź, czy w pojemniku na ziarna jest wystarczająco dużo ziaren do przygotowania napoju.
- Jeśli w pojemniku na ziarna znajdują się ziarna, a pojawia się komunikat ADD BEANS (DODAJ ZIARNA), odłącz urządzenie od zasilania i delikatnie popchnij ziarna w kierunku żaren.

KOMUNIKAT „INSTALL PORTAFILTER" (ZAŁÓŻ PORTAFILTR).

- Upewnij się, że kolba leży płasko w uchwycie do mielenia.
- Upewnij się, że kolba jest wsunięta do końca w uchwycie do mielenia.
- Użyj szczotki do czyszczenia, aby upewnić się, że uchwyt do mielenia jest wolny od fusów.
- Odłącz urządzenie od zasilania i podłącz je ponownie.

KOMUNIKAT „INSTALL FUNNEL" (ZAŁÓŻ LEJEK).

- Upewnij się, że lejek jest prawidłowo zamontowany na kolbie, wyrównując nacięcia na lejku z nacięciami na kolbie.
- Podczas wkładania kolby do uchwytu do mielenia upewnij się, że lejek jest zamocowany na kolbie.
- Odłącz urządzenie od zasilania i podłącz je ponownie.

KOMUNIKAT „INSTALL HOPPER" (ZAŁÓŻ KOSZ).

- Zablokuj pojemnik, obracając uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Jeśli problem nie ustąpi, odblokuj pojemnik, obracając uchwyt w lewo. Podnieś pojemnik na ziarna z podstawy i ponownie mocno włóż do podstawy. Przed ponownym zamontowaniem pojemnika na ziarna może być konieczne usunięcie ziaren z górnej części młynka, aby zapewnić prawidłowe umieszczenie pojemnika. Zablokuj pojemnik na ziarna, obracając uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

KOMUNIKAT „DESCALE" (ODKAMIENIANIE).

- Należy odkamienić urządzenie. Patrz punkt „Odkamienianie" w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".

KOMUNIKAT „CLEAN" (CZYSZCZENIE).

- Należy uruchomić cykl czyszczenia. Patrz punkt Uruchamianie cyklu czyszczenia w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".

Er.

- Jeśli na panelu sterowania wyświetla się komunikat „Er" (błąd), a następnie numer (np. „Er 03"), skontaktuj się z obsługą klienta na stronie support.ninjakitchen.eu.

REJESTRACJA PRODUKTU

Odwiedź stronę registeryourninja.eu, aby zarejestrować nowy produkt Ninja® w ciągu 28 dni od zakupu. Poprosimy Cię o podanie nazwy sklepu, daty zakupu i numeru modelu wraz z imieniem i nazwiskiem oraz adresem.

Rejestracja umożliwi nam kontakt z Tobą w mało prawdopodobnym przypadku powiadomienia o zagrożeniu związanym z produktem. Rejestrując produkt, potwierdzasz przeczytanie i zrozumienie instrukcji użytkowania oraz ostrzeżeń zawartych w załączonych instrukcjach.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Dodatkowe części i akcesoria można zamawiać na stronie **ninjakitchen.eu**

GWARANCJA PRODUCENTA

2-letnia gwarancja Ninja

Konsumentom, którzy zakupili produkt w Polsce, przysługują prawa wynikające z przepisów dotyczących jakości produktu („Twoje prawa"). Użytkownik może dochodzić swoich praw wobec sprzedawcy, w tym firmy Ninja, jeśli kupił urządzenie kuchenne Ninja w witrynie ninjakitchen.eu. Jednak w Ninja jesteśmy tak pewni jakości naszych produktów, że dajemy właścicielowi dodatkową, bezpłatną gwarancję producenta na części i robociznę do 2 lat.

Gwarancja na produkt jest ważnym czynnikiem zakupu, ponieważ odzwierciedla pewność producenta co do samego produktu i jakości jego wykonania.

Gwarancja producenta nie ma wpływu na prawa użytkownika.

Jak długo obowiązuje gwarancja na nowe urządzenia Ninja?

Nasza gwarancja producenta obowiązuje standardowo przez rok od daty zakupu lub przez dwa lata, jeśli zarejestrujesz u nas swój zakup w ciągu 28 dni.

Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

Jeśli urządzenie kuchenne Ninja zostało zakupione bezpośrednio na stronie ninjakitchen.eu, gwarancja jest rejestrowana automatycznie. Jeśli produkt został zakupiony w innym miejscu w Polsce, można zarejestrować gwarancję online w ciągu 28 dni od daty zakupu.

- Aby zarejestrować produkt online, odwiedź stronę **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** lub zeskanuj kod QR znajdujący się na tylnej okładce.
- Zanotuj datę zakupu urządzenia.

WAŻNE:

- Zachowaj paragon, jeśli urządzenie kuchenne Ninja zostało zakupione w innym miejscu niż w witrynie ninjakitchen.eu. Będzie on potrzebny do dochodzenia roszczeń z tytułu gwarancji.
- Bezpłatna gwarancja Ninja obowiązuje tylko w Polsce.

Jakie korzyści wynikają z rejestracji mojej bezpłatnej gwarancji Ninja?

Po zarejestrowaniu gwarancji otrzymasz dodatkowy rok ochrony. Będziemy również mieć Twoje dane, jeśli kiedykolwiek będziemy musieli się z Tobą skontaktować. Jeśli dodatkowo wyrazisz zgodę na otrzymywanie od nas wiadomości, możesz również uzyskiwać wskazówki i porady dotyczące tego, jak najlepiej wykorzystać swoje urządzenie kuchenne Ninja, oraz najnowsze informacje o nowych technologiach i premierach Ninja.

Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

Naprawę lub wymianę urządzenia Ninja (według uznania Ninja), w tym wszystkie części i robociznę.

Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

- Zwykłego zużycia eksploatacyjnego.
- Przypadkowych uszkodzeń, usterek spowodowanych niedbałym użytkowaniem lub nienależytą uwagą, niewłaściwym użytkowaniem, zaniedbaniem, nieostrożną obsługą lub obchodzeniem się z urządzeniem kuchennym niezgodnie z instrukcją obsługi Ninja, którą dołączono do urządzenia.
- Uszkodzeń z powodu użycia urządzenia kuchennego Ninja do celów innych niż zwykłe potrzeby domowe.
- Uszkodzeń z powodu użycia części, które złożono lub zamontowano niezgodnie z instrukcjami obsługi.
- Uszkodzeń spowodowanych użyciem części i akcesoriów innych niż oryginalne części i akcesoria Ninja.
- Wadliwego montażu (z wyjątkiem instalacji wykonanej przez firmę Ninja).
- Napraw lub zmian przeprowadzanych przez strony inne niż Ninja lub jej przedstawiciele.

Jak mogę skorzystać z bezpłatnej gwarancji Ninja?

Skontaktuj się z naszą infolinią działu obsługi klienta pod numerem +44 (0)800 862 0453. Informacje o godzinach pracy można znaleźć na naszej stronie internetowej w zakładce „Kontakt". Połączenie jest bezpłatne i przekierujemy Cię bezpośrednio do przedstawiciela Ninja. Znajdziesz także pomoc techniczną online na stronie **https://support.ninjakitchen.eu/.** Przedstawiciel Ninja przeprowadzi z Tobą proces rozwiązywania problemów. Jeśli uznamy, że produkt uległ awarii, wyślemy Ci część zamienną lub etykietę zwrotną umożliwiającą bezpłatne odesłanie wadliwego produktu do nas. Po dostarczeniu nam wadliwego produktu wyślemy produkt zastępczy.

Należy pamiętać, że zwracany element musi być zapakowany w pudełko. Może to być dowolne odpowiednie pudełko, nie musi to być oryginalne opakowanie.

Gdzie kupię oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja?

Części zamienne i akcesoria Ninja opracowują ci sami inżynierowie, którzy stworzyli Twoje urządzenie kuchenne Ninja. Pełną ofertę części zamiennych i akcesoriów Ninja do wszystkich produktów Ninja znajdziesz na stronie **www.ninjakitchen.eu**. Pamiętaj, że uszkodzenia spowodowane użyciem części zamiennych innych niż marki Ninja mogą nie być objęte gwarancją.

OBRIGADO
por comprar a Ninja Luxe Café Mini

REGISTE A SUA COMPRA

ninjakitchen.eu/register

Leia o código QR utilizando um dispositivo móvel

REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja onde efetuou a compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão:	220-240 V - 50-60 Hz
Potência:	1650 W
Capacidade do reservatório de água:	1,5 l

O consumo de energia em modo de espera é de 0,5 W.
A máquina entra automaticamente em modo de espera após 20 minutos de inatividade.

SUGESTÃO: Pode encontrar o modelo e os números de série na etiqueta do código QR na parte de trás da máquina, junto ao cabo de alimentação.

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

Estas instruções foram concebidas para o ajudar a compreender completamente a sua nova Ninja Luxe Café. Se tiver alguma dúvida, contacte um especialista dedicado do Ninja Luxe Cafe através do número +44 (0)800 862 0453.

Ninja é uma marca registada da SharkNinja Operating LLC.

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

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Alemanha

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos. Assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES301EUSeries_IB_MP_Mv4

@ninjakitchenuk

PORTUGUÊS

NINJA LUXE CAFÉ MINI

Série ES301EU | Manual do Utilizador



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR • APENAS PARA USO DOMÉSTICO

	Leia todas as instruções antes de usar a sua Ninja Luxe Café.
	Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos pessoais, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.
	Evite o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção para as mãos para evitar queimaduras.
	Apenas para uso doméstico e em espaços interiores.

⚠ AVISO

Para reduzir o risco de ferimentos, incêndio, choque elétrico ou danos materiais, devem ser sempre cumpridas as precauções básicas de segurança, incluindo os seguintes avisos numerados e as instruções subsequentes. Não utilize a máquina para fins diferentes dos previstos.

Precauções gerais

- Para eliminar o risco de asfixia para crianças pequenas, elimine imediatamente todos os materiais de embalagem após desembalar o produto.
- Esta máquina pode ser utilizada por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização segura da máquina e compreendam os perigos envolvidos.
- Mantenha a máquina e o respetivo cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que a máquina seja utilizada como brinquedo nem que seja utilizada por crianças. É necessária uma supervisão rigorosa quando a máquina for utilizada perto de crianças.
- Para proteção contra incêndios, choque elétrico e ferimentos em pessoas, **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou o corpo da máquina em água ou noutro líquido.
- **NUNCA** transporte a máquina segurando-a pelo cabo de alimentação nem puxe o cabo para o desligar da tomada elétrica; em vez disso, segure na ficha e puxe-a para desligar.
- **NÃO** utilize qualquer máquina com o cabo ou a ficha danificados, nem após a máquina apresentar uma avaria, ter caído ou ter sido danificada de qualquer forma. Contacte a SharkNinja Operating LLC para obter assistência técnica.
- Apenas para uso doméstico e de bancada. **NÃO** deixe o cabo de alimentação pendurado na extremidade da bancada ou a tocar em superfícies quentes como um fogão.
- **NUNCA** utilize uma tomada elétrica por baixo da bancada.
- Para evitar risco de incêndio, choque elétrico ou danos à máquina, **NÃO** use a máquina na garagem para máquinas ou por baixo de um armário de parede.
- Desligue a ficha da tomada quando a máquina não estiver a ser utilizada e antes de a limpar.
- **NUNCA** deixe a máquina sem vigilância enquanto estiver a ser utilizada.
- A máquina não se destina a ser utilizada através de um temporizador externo nem de um sistema de controlo remoto separado.
- **NÃO** a coloque em cima de qualquer outra máquina.
- A máquina não deve ser colocada num armário quando estiver a ser utilizada.
- **NÃO** utilize nenhum acessório não recomendado pelo fabricante, pois isso pode resultar em ferimentos ou danos na máquina.

LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR • APENAS PARA USO DOMÉSTICO

⚠ AVISO

Para reduzir o risco de ferimentos, incêndio, choque elétrico ou danos materiais, devem ser sempre cumpridas as precauções básicas de segurança, incluindo os seguintes avisos numerados e as instruções subsequentes. Não utilize a máquina para fins diferentes dos previstos.

Aviso de funcionamento

- Desligue a máquina e retire a ficha da tomada de parede.
- A utilização de um acessório não recomendado pelo fabricante pode fazer a unidade transbordar e criar um risco de escaldadura, ou resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos pessoais.
- Utilize **SEMPRE** a máquina sobre uma superfície limpa, seca e nivelada.
- **NÃO** coloque a máquina sobre ou perto de um bico de gás ou de uma placa elétrica, nem no interior de um forno aquecido.
- **NÃO** utilize esta máquina para qualquer finalidade diferente da prevista.
- **NÃO** utilize no exterior.
- **NÃO** toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou os puxadores. Evite o contacto com peças móveis.
- Coloque **SEMPRE** uma chávena ou um recipiente adequado ao volume selecionado por baixo do porta-filtro durante a preparação.
- **NÃO** utilize a máquina sem água.
- **NÃO** encha demasiado o reservatório de água. Encha com água apenas até à linha de enchimento máximo.
- Mantenha a tampa do reservatório de água colocada durante a preparação.
- Mantenha a tampa do funil de grãos colocada durante a moagem, para impedir o acesso a peças móveis.
- **NÃO** retire o porta-filtro durante a preparação, pois a máquina está sob pressão. Fazê-lo pode causar queimaduras ou ferimentos.
- **NÃO** introduza a mão nem toque no tubo de vapor ou no jarro do espumador de leite durante o funcionamento. O vapor quente e os líquidos quentes causam queimaduras e escaldões.

Cuidados e manutenção

- Para prevenir doenças resultantes do crescimento de bactérias na máquina, siga todas as instruções de limpeza indicadas na secção Limpeza e manutenção deste Manual do Utilizador.
- Para melhores resultados, certifique-se de que a máquina está limpa antes de a utilizar.
- Se o produto não estiver a funcionar corretamente, visite ninjakitchen.eu ou contacte a SharkNinja Operating LLC para verificação, reparação ou ajuste.
- As crianças não devem participar nas atividades de limpeza e manutenção.
- Quando o porta-filtro estiver a ser utilizado, certifique-se de que está bem apertado no encaixe do conjunto para evitar o derrame de líquido quente.
- **NÃO** pegue na máquina pelo suporte de moagem. Esta peça não consegue suportar o peso do produto.

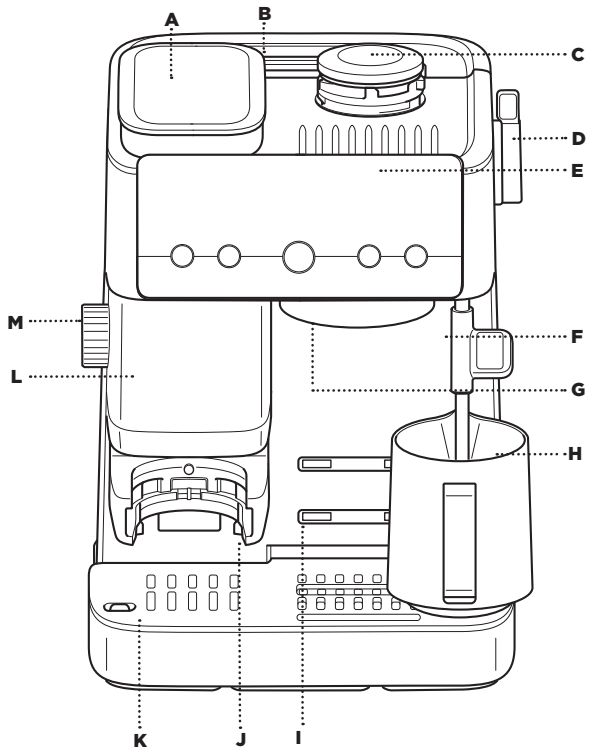
Aviso sobre o cabo

- É fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir os riscos decorrentes de emaranhamento ou tropeções associados a um cabo mais comprido.
- **NÃO** utilize extensões elétricas com este produto.

LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

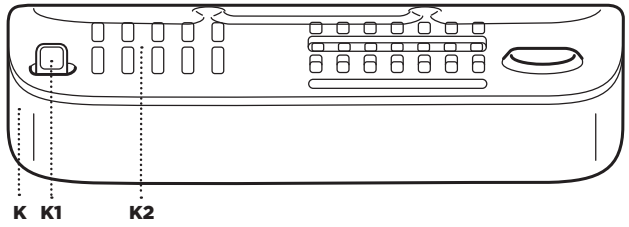
PEÇAS

A Funil de grãos
B Reservatório de água
C Compactador assistido e Armazenamento do funil
D Válvula manual
E Painel de controlo
F Tubo de vapor
G Encaixe do conjunto
H Jarro de leite
I Bandeja ajustável para chávenas
J Suporte de moagem
K Bandeja de gotejamento
L Moinho de lâmina cónica integrado
M Seletor de moagem



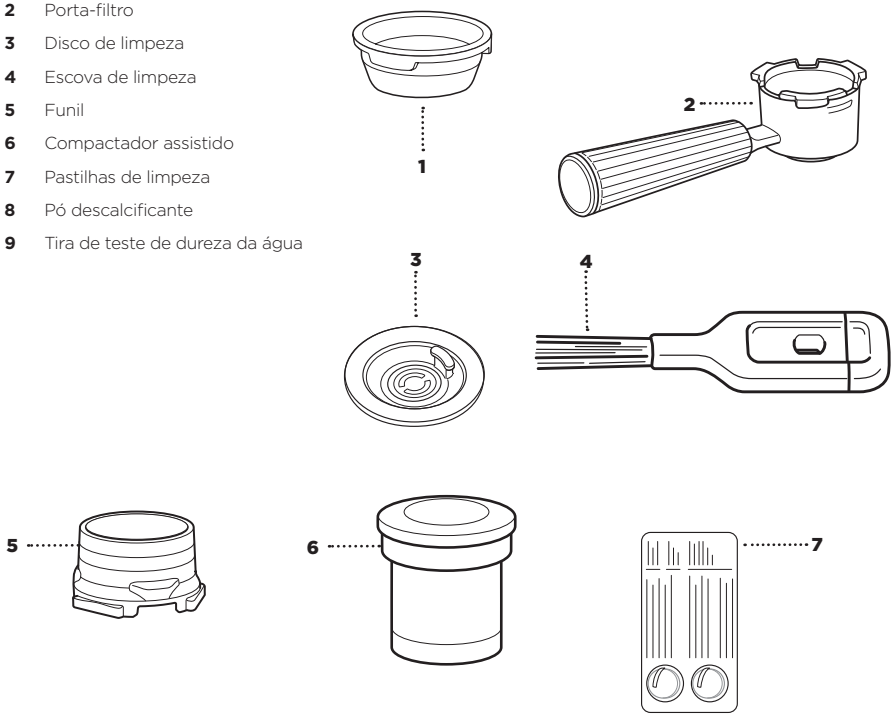
COMPONENTES DA BANDEJA DE GOTEJAMENTO

K Bandeja de gotejamento
K1 Indicador de vazio
K2 Grelha principal

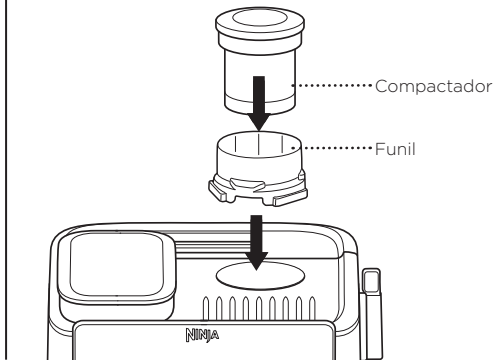


ACESSÓRIOS

1. Cesto duplo
2. Porta-filtro
3. Disco de limpeza
4. Escova de limpeza
5. Funil
6. Compactador assistido
7. Pastilhas de limpeza
8. Pó descalcificante
9. Tira de teste de dureza da água

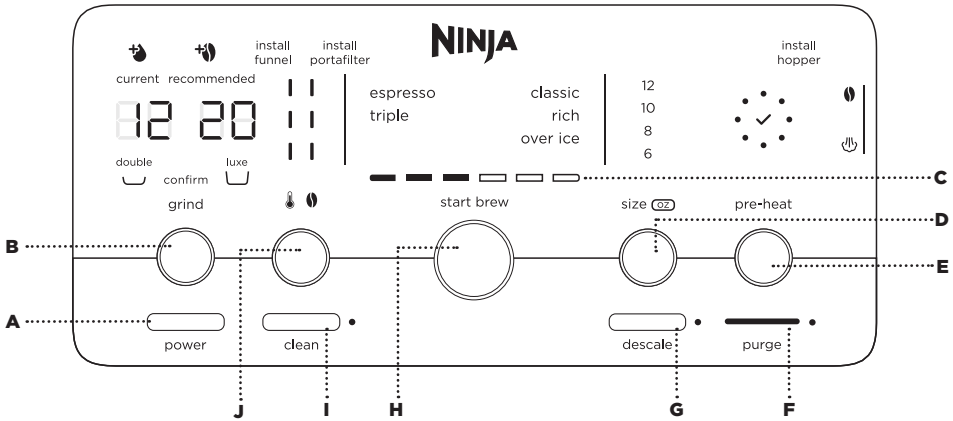


OS ACESSÓRIOS ENCAIXAM PARA ARMAZENAMENTO FÁCIL



UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO*

A Botão LIGAR/DESLIGAR
B BOTÃO GRIND/CONFIRM (MOER/CONFIRMAR)
C Barra de progresso
D Botão de seleção de SIZE (TAMANHO)
E Botão PRE-HEAT (PRÉ-AQUECER)
F Indicador de PURGA
G Botão DESCALE (DESCALCIFICAR)
H Botão central/Botão START BREW (INICIAR A PREPARAÇÃO)
I Botão CLEAN (LIMPAR)
J Botão TEMPERATURE/STRENGTH (TEMPERATURA/INTENSIDADE)



* As funções podem variar consoante o modelo.

NOTIFICAÇÕES INTELIGENTES

A máquina irá apresentar uma notificação inteligente quando for necessária uma ação:

- ADD BEANS (ADICIONAR GRÃOS)
- INSTALL PORTAFILTER (INSTALAR O PORTA-FILTRO)
- INSTALL FUNNEL (INSTALAR O FUNIL)
- INSTALL HOPPER (INSTALAR O FUNIL DE GRÃOS)
- ADD WATER (ADICIONAR ÁGUA)
- PURGE (PURGAR)
- DESCALE (DESCALCIFICAR)*
- CLEAN (LIMPAR)*

*Os botões CLEAN (LIMPAR) e DESCALE (DESCALCIFICAR) acendem-se para avisar que é necessário efetuar o respetivo ciclo.

OS PRIMEIROS PASSOS: ANTES DA PRIMEIRA PREPARAÇÃO

RETIRAR OS ACESSÓRIOS E PEÇAS DA EMBALAGEM

- Para começar, retire todos os acessórios e peças da embalagem. Certifique-se de que todos os acessórios e peças foram retirados da embalagem antes de a deitar fora.
- Quando retirar a máquina da embalagem, certifique-se de que remove toda a fita adesiva da máquina. A fita adesiva estará presente em todos os lados da máquina.

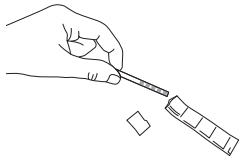
LIMPAR OS ACESSÓRIOS ANTES DE OS UTILIZAR

- Depois de retirar todos os acessórios e as peças da embalagem, limpe cuidadosamente todas as peças lavando-as à mão e seque-as bem.

TESTE DE DUREZA DA ÁGUA

Toda a água contém minerais que podem provocar a acumulação de depósitos na máquina ao longo do tempo. Estes minerais são designados por dureza da água e irão influenciar a frequência com que será necessário descalcificar a máquina. A realização deste teste assegura que a máquina recomenda a descalcificação no momento adequado.

1 Retire a tira de teste da embalagem.



2 Mergulhe completamente a tira de teste da água durante 5-10 segundos na água que planeia utilizar com a máquina.

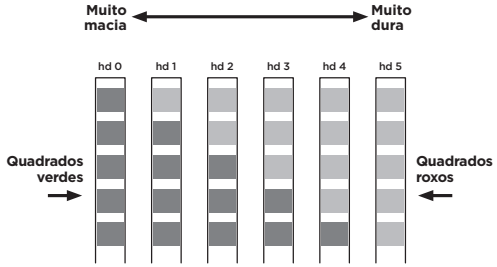


3 Retire a tira de teste e agite-a ligeiramente.



4 Coloque a tira de teste sobre uma superfície seca e plana e aguarde 1 minuto para que a tira de teste apresente os resultados.

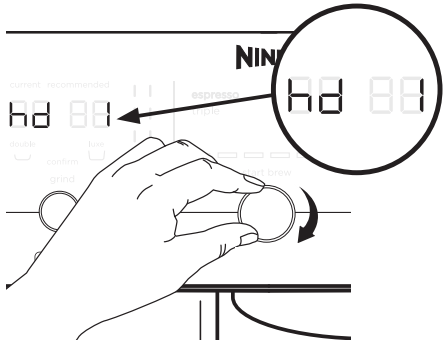
5 Após 1 minuto, verá surgir entre 0 e 5 quadrados roxos. Isto indicará o nível de dureza da água (0 quadrados roxos = nível 0, 5 quadrados roxos = nível 5, etc.).



6 Depois de identificar o nível de dureza da água, ligue a máquina à tomada elétrica.

7 Olhe para o lado esquerdo do painel de controlo. Este apresentará "hd 5".

8 Rode o botão central para programar o nível de dureza da água, fazendo corresponder o número de quadrados roxos na tira de teste ao número apresentado (por exemplo, se o resultado for o nível 1, altere a definição para "hd 1").

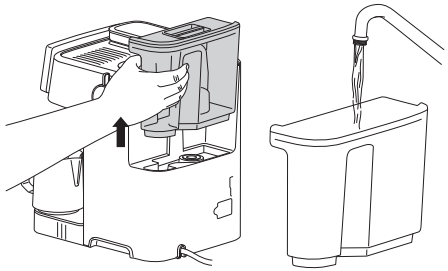


9 Prima o botão central para confirmar a sua definição.

NOTA: Se precisar de alterar o nível de dureza da água, adquira outra tira de teste em ninjakitchen.eu. Para mais instruções sobre como redefinir a dureza da água, consulte a secção Definições adicionais.

ENCHER O RESERVATÓRIO DE ÁGUA

- Antes de começar, certifique-se de que o reservatório de água está cheio de água à temperatura ambiente ou fria. Certifique-se de que enche até à linha de enchimento máximo, sem a ultrapassar.

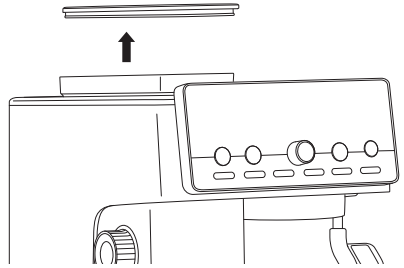


Se, em qualquer momento antes de uma preparação, não houver água suficiente no reservatório para preparar a bebida selecionada, a máquina apresentará a indicação ADD WATER (ADICIONAR ÁGUA). Se receber um aviso ADD WATER (ADICIONAR ÁGUA) durante uma preparação, adicione água ao reservatório e prima o botão **START BREW (INICIAR A PREPARAÇÃO)** para retomar.

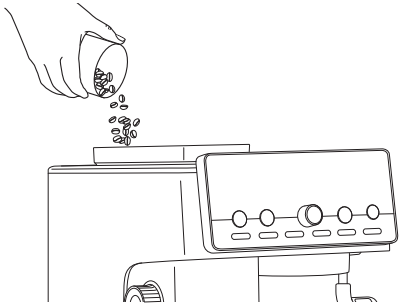
ENCHER O FUNIL DE GRÃOS

Ao adicionar grãos ao recipiente, certifique-se de que a máquina está desligada da corrente elétrica.

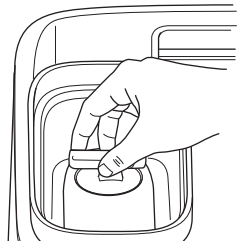
1 Retire a tampa do funil.



2 Encha o funil com grãos inteiros. **NÃO** adicione grãos pré-moídos ao funil de grãos.



3 Certifique-se de que a pega do funil está na posição bloqueada quando instalada no mesmo e, em seguida, coloque a tampa firmemente de novo no funil de grãos.



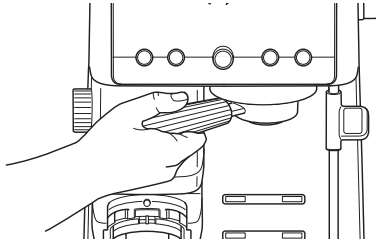
NOTA: NÃO coloque nenhuma água no moinho. Se entrar água no moinho, contacte-nos imediatamente através de support.ninjakitchen.eu.

OS PRIMEIROS PASSOS: ANTES DA PRIMEIRA PREPARAÇÃO (CONT.)

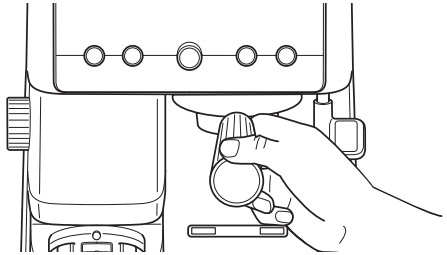
ENXAGUAMENTO PRÉVIO

Antes de preparar a sua primeira bebida, deve lavar a máquina. O objetivo é preparar a máquina para a preparação de bebidas.

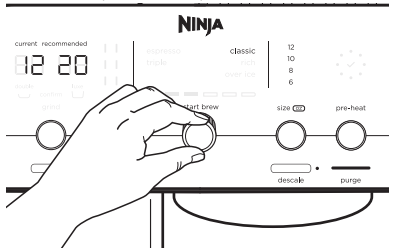
1 Com o cesto duplo instalado, coloque o porta-filtro no encaixe do conjunto, alinhando o ponto cor de laranja no porta-filtro com o ponto cor de laranja no encaixe do conjunto.



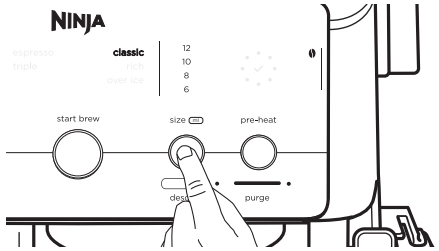
2 Aperte o porta-filtro no encaixe do conjunto até o ponto cor de laranja no porta-filtro ficar alinhado com a seta de bloqueio no encaixe do conjunto.



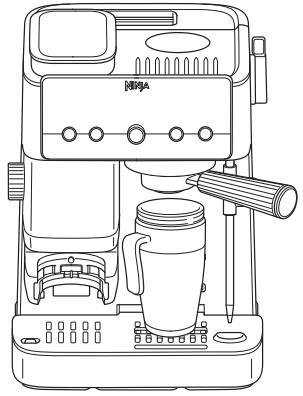
3 Rode o botão central para selecionar CLASSIC (CLÁSSICO).



4 Prima o botão **SIZE (TAMANHO)** para ajustar o tamanho da bebida para o maior tamanho disponível. Certifique-se de que tem, pelo menos, 400 ml de água no reservatório.



5 Coloque uma chávena de, pelo menos, 400 ml ou maior por baixo do porta-filtro.



6 Prima **START BREW (INICIAR A PREPARAÇÃO)**. A máquina emitirá um sinal sonoro para assinalar o início da preparação. A barra de progresso à volta do seletor ilumina-se para indicar o estado do café. Quando terminar, a máquina emitirá novamente um sinal sonoro.

7 Deite fora a água com que preparou e lave a chávena.

PREPARAÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO, CAFÉ DE FILTRO E BEBIDAS FRIAS

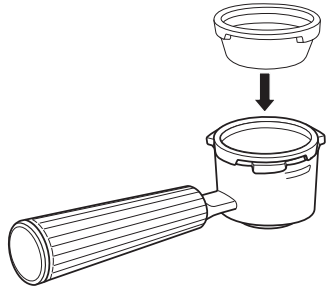
CESTOS DE CAFÉ/EXPRESSO

1 O cesto duplo vem pré-instalado no porta-filtro. Utiliza-se para preparar café expresso e bebidas à base de café.



Duplo
Expresso e bebidas à base de café

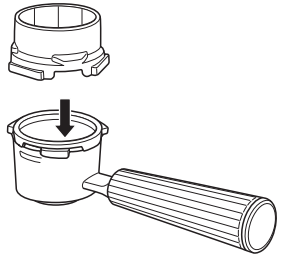
2 Quando instalar o cesto duplo, certifique-se de que a patilha grande do cesto está alinhada com a patilha grande do porta-filtro e, em seguida, pressione firmemente no lugar.



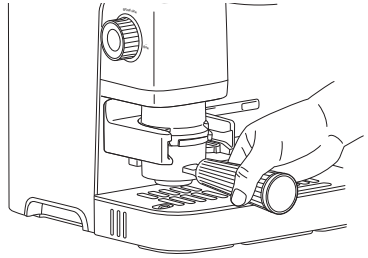
NOTA: O cesto duplo vem pré-instalado no porta-filtro.

INSTALAÇÃO DO PORTA-FILTRO

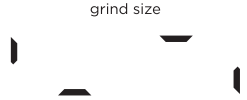
1 Coloque o funil no porta-filtro, alinhando os entalhes do funil com os entalhes do porta-filtro. Empurre para baixo até que o funil encaixe no lugar no porta-filtro. O funil evita que o café moído transborde durante a moagem e permite um processo de compactação mais limpo.



2 Com o funil na parte superior do porta-filtro, insira-o no suporte de moagem. Certifique-se de que está nivelado e que encaixa corretamente. Assim que o porta-filtro estiver instalado no suporte de moagem, será pesado. Para assegurar uma pesagem precisa, solte o porta-filtro.



3 A máquina apresentará uma animação. Isto indica que a máquina está a calcular a tara do porta-filtro para garantir que está a distribuir a quantidade certa de café moído. Em seguida, o painel de controlo ilumina as opções de preparação selecionáveis em função do cesto instalado.



NOTA: Se não vir esta animação, retire o porta-filtro do suporte de moagem, desligue e ligue a máquina e volte a colocar o porta-filtro no suporte de moagem, certificando-se de que está nivelado e totalmente introduzido.

4 Rode o botão central para a preparação que pretende.

PREPARAÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO, CAFÉ DE FILTRO E BEBIDAS FRIAS (CONT.)

VOLUMES APROXIMADOS DE PREPARAÇÃO

VOLUMES DE CAFÉ		
TAMANHOS	**Classic (Clássico) Rich (Rico)**	**Sobre gelo (Deve encher com gelo antes de preparar a bebida)**
	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml

Os resultados podem variar em +/- 10%

VOLUMES DE CAFÉ EXPRESSO		
	Dose de café moído	**Volume de saída**
Expresso duplo	18 g	45 ml

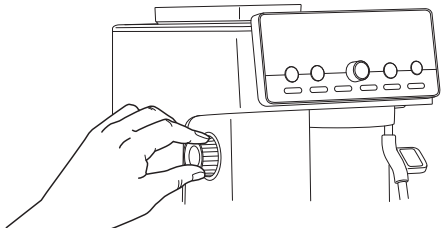
Os resultados podem variar em +/- 10%

NOTA: Estes são os volumes de expresso predefinidos. Para ajustar o resultado, consulte a secção "Definições adicionais".

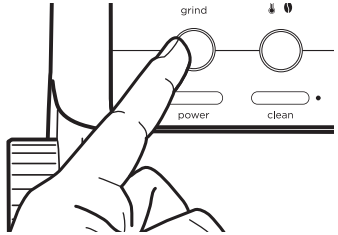
NOTA: O ajuste da intensidade da preparação de café expresso afeta o volume da preparação. **A Intensidade 1 terá um volume maior do que a definição predefinida.** Para mais informações, veja "Ajustar a temperatura e a intensidade da preparação".

UTILIZAR O MOINHO

1 Assim que uma preparação estiver realçada, a Tecnologia Barista Assist recomendará um tamanho de moagem em função dos seus grãos e do resultado de preparação anteriores. Se desejar seguir o tamanho recomendado, utilize o seletor de moagem na parte lateral da máquina para alterar o tamanho de moagem **CURRENT (ATUAL)** para corresponder ao tamanho de moagem **RECOMMENDED (RECOMENDADO)**.



2 Depois de ter selecionado a definição de moagem pretendida, prima **GRIND (MOER)** para começar a moer. A máquina emitirá um sinal sonoro para indicar que a moagem foi iniciada. Quando terminar, a máquina emitirá novamente um sinal sonoro para indicar que a moagem está concluída.



NOTA: Quando a moagem estiver concluída, a máquina será configurada para o estilo e tamanho de bebida que foi selecionado para essa moagem. Para alterar o estilo e o tamanho, despeje as borras de café do porta-filtro, desligue e ligue a máquina e selecione a bebida desejada.

COMPREENDER AS DEFINIÇÕES DE MOAGEM

O que significam as definições de moagem?

- Os números no lado esquerdo do painel de controlo representam o grau de moagem grosseiro ou fino, sendo 60 o mais grosseiro e 1 o mais fino. As definições mais grosseiras são melhores para bebidas de café e as definições mais finas são melhores para bebidas expresso.
- Faça a correspondência com a definição recomendada: isto permitirá obter os melhores sabores dos grãos que escolheu. A máquina ajusta-se com base nos grãos que estiver a utilizar, para assegurar que não está a extrair demais ou de menos.

AJUSTE DO MOINHO PARA UMA EXTRAÇÃO ADEQUADA

Apenas para café expresso

Poderá notar que a definição de moagem recomendada muda. É a Tecnologia Barista Assist a ajustar a definição de moagem recomendada para o ajudar a obter uma extração adequada de expresso. Ao utilizar grãos novos pela primeira vez ou ao adicionar mais grãos, poderão ser necessárias 2 a 3 preparações até se atingir a definição de moagem ideal. Ao longo do tempo, pode notar que a definição de moagem recomendada muda para compensar o envelhecimento dos grãos. Isto é normal. Certifique-se de que o tamanho de moagem atual corresponde ao tamanho de moagem recomendado para uma extração adequada do expresso.

NOTA: Quando muda de muito grosseiro para muito fino (ou vice-versa), pode ouvir o moinho a ligar-se. Isto serve para evitar a obstrução do moinho. Isto só acontece quando o porta-filtro está instalado no suporte de moagem.

COMPACTAÇÃO

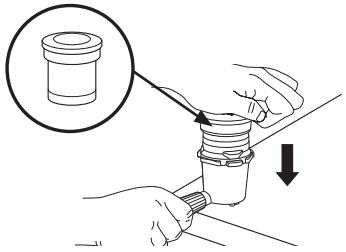
Certifique-se de compactar todas as bebidas de expresso, bebidas de café de 175 ml e 235 ml feitas no cesto duplo*. Tal pretende garantir que nenhum pó vaza pelo rebordo do porta-filtro.



*As opções de bebida podem variar em função do modelo

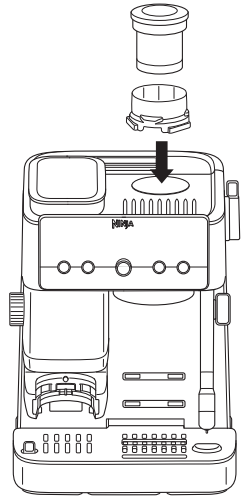
1 Quando a moagem estiver concluída, retire o porta-filtro do suporte de moagem. Mantenha o funil fixado no porta-filtro.

2 Coloque o porta-filtro numa superfície sólida e plana e, em seguida, coloque o compactador assistido no interior do funil. Certifique-se de que existe uma proteção entre o porta-filtro e a superfície. Prima o compactador totalmente para baixo até este estar em contacto com o funil.



NOTA: Se a compactação for efetuada em cima de uma bancada de madeira ou de material delicado, coloque uma toalha para proteção.

3 Agora que a compactação está completa, remova tanto o compactador quanto o funil do porta-filtro e guarde-os empilhados juntos na parte de cima do aparelho.

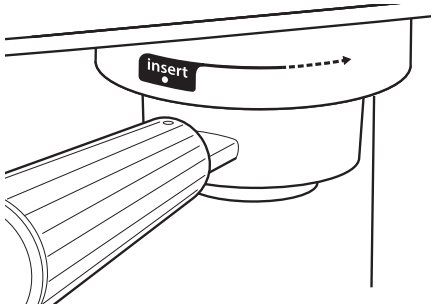


PREPARAÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO, CAFÉ DE FILTRO E BEBIDAS FRIAS (CONT.)

PREPARAÇÃO DE BEBIDAS

1 Coloque o porta-filtro no encaixe do conjunto, alinhando o ponto cor de laranja no porta-filtro com o ponto cor de laranja no encaixe do conjunto.

2 Aperte o porta-filtro no encaixe do conjunto até o ponto cor de laranja no porta-filtro ficar alinhado com a seta de bloqueio no encaixe do conjunto.



NOTA: NÃO prepare a bebida sem a bandeja de gotejamento instalada.

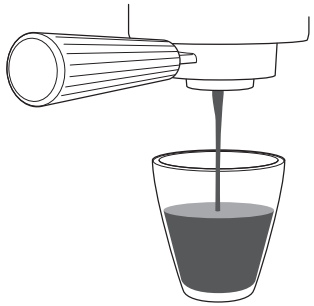
3 O estilo de preparação de bebida e o tamanho da moagem ainda estarão selecionados no painel de controlo. Coloque uma chávena debaixo do porta-filtro e prima **START BREW (INICIAR A PREPARAÇÃO)**.

4 A máquina emitirá um sinal sonoro para indicar que a infusão foi iniciada. A barra de progresso acende-se para indicar o estado da infusão. Quando terminar, a máquina emitirá novamente um sinal sonoro para indicar que a bebida está concluída.

NOTA: Se estiver a utilizar uma chávena mais pequena, utilize a bandeja para chávenas ajustável para levantar a chávena mais perto do encaixe do conjunto para reduzir os salpicos.

EXTRAÇÃO ADEQUADA

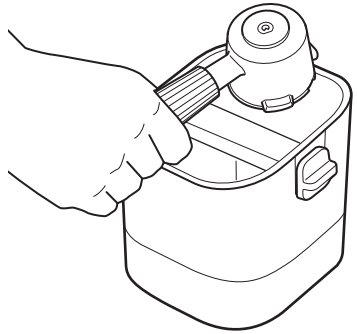
- A bebida sairá a um ritmo lento e constante.
- Verá sair um líquido cor de caramelo. Isso é o creme.
- A sua bebida ficará com uma camada de creme em cima. Pode inclinar a chávena para ver se a camada de creme ainda está completamente visível. Se ainda só conseguir ver a cor de caramelo, tem uma dose de expresso corretamente extraída.



EXTRAÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO			
	SUBEXTRAÇÃO	**EXTRAÇÃO IDEAL**	**SUPEREXTRAÇÃO**
Moagem	Muito grosseira	Ideal	Muito fina
Compactar	Muito leve, use uma força de compactação mais firme	10–15 kg: uma leve pressão usando o peso do corpo	A força de compactação não pode exceder 15 kg
Tempo de infusão	Menos de 20 s	28–38 s	Mais de 38 s
Cor	Café: Castanho pálido Creme: Castanho claro	Café: Caramelo rico Creme: Caramelo dourado	Café: Castanho escuro Creme: Castanho escuro
Sabor	Azedo, ácido, aguado	Rico, doce, vibrante	Amargo, seco, queimado. Reduzir temperatura da infusão
Volume	Volume elevado, diluído	Expresso duplo: 45 ml	Pouco a baixo volume

APÓS A PREPARAÇÃO

Quando a preparação estiver concluída, retire cuidadosamente o porta-filtro do encaixe do conjunto. Elimine as borras batendo com a superfície do cesto sobre um recipiente ou uma caixa de bater (vendida separadamente).



AJUSTAR A TEMPERATURA E A INTENSIDADE DA SUA BEBIDA

AJUSTAR A **TEMPERATURA** DA BEBIDA

Existem vários métodos e práticas para ajudar a obter a sua temperatura preferida.

Botão TEMPERATURA/INTENSIDADE

Antes de preparar o café, pode ajustar a temperatura utilizando o botão TEMPERATURA/INTENSIDADE. Se o botão TEMPERATURA ainda não estiver iluminado, prima sem soltar o botão **TEMPERATURA/INTENSIDADE** durante 3 segundos.

Ajustes de temperatura



Temperatura baixa | **Temperatura média** | **Temperatura alta**

A temperatura da bebida irá afetar a extração do expresso e o sabor da sua bebida. Para obter os melhores resultados e uma extração adequada, recomendamos uma temperatura baixa ou média para torras mais escuras e uma temperatura média ou alta para torras claras.

Escolher a chávena certa

Certifique-se de que a chávena que está a utilizar é adequada ao tamanho da sua bebida. Para uma bebida mais quente, utilize uma chávena com um tamanho semelhante ao da sua bebida. A espessura do material de que é feita a sua chávena também afeta a temperatura da sua bebida. Para uma bebida mais quente, utilize uma chávena de material mais fino.

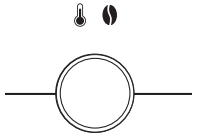
Pré-aquecer antes da preparação

Passar água quente pelo encaixe do conjunto e pelo porta-filtro ajuda a fazer o seu pré-aquecimento, bem como da máquina para futuras preparações. Para aumentar ainda mais a temperatura da sua bebida, passe uma dose dupla de café expresso, apenas com água, através do porta-filtro para a chávena onde pretende preparar a sua bebida. A temperatura da chávena terá impacto na temperatura da sua bebida. Deite fora a água e, em seguida, seque a chávena e o porta-filtro. A seguir, faça a infusão. Para obter instruções, consulte a secção Enxaguamento com água.

AJUSTAR A **INTENSIDADE** DA BEBIDA

Se achar que a sua bebida tem um sabor demasiado fraco ou demasiado forte para o seu gosto, pode utilizar o botão de ajuste da intensidade.

Para ajustar a intensidade da bebida, utilize o botão TEMPERATURA/INTENSIDADE. Se INTENSIDADE ainda não estiver iluminado, prima sem soltar o botão TEMPERATURA/INTENSIDADE durante 3 segundos. O ajuste da intensidade da bebida funciona de forma diferente consoante esteja a preparar café expresso ou café normal.



Ajuste da intensidade do café expresso



Predefinido: Mais comprido, menos concentrado: proporção de água para café moído de 4:1 | Proporção de água para café moído de 2,5:1 | **Mais curto, mais concentrado:** proporção de água para café moído de 2:1

NOTA: O ajuste da intensidade de infusão do café expresso afeta o volume de infusão. A Intensidade 1 terá um volume maior do que a definição predefinida. **Utilize um copo/chávena maior do que o normal.**

Ajuste da intensidade do café



Suave: serão moídos menos grãos | **Predefinição** | **Intenso:** serão moídos mais grãos

Ajuste do sabor do café

A Barista Assist recomendar-lhe-á um tamanho de moagem em função do estilo e do tamanho da bebida. Como nem todos os grãos são torrados da mesma forma, com o seletor de moagem, tem a oportunidade de ajustar o perfil de sabor.

Menos amargo: Diminua o tamanho da moagem

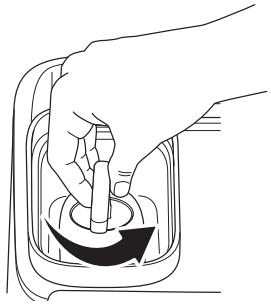
Menos ácido: Aumente o tamanho da moagem

Recomenda-se a limpeza do moinho antes de mudar de grãos. Consulte as instruções sobre como limpar o moinho na página "Limpeza do moinho de lâmina cónica" na secção de Manutenção periódica.

TROCAR DE GRÃOS

TROCAR DE GRÃOS

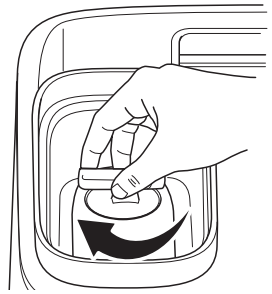
1 Desbloqueie o funil de grãos rodando a pega no sentido anti-horário.



2 Retire o funil de grãos e remova quaisquer grãos restantes.

3 Volte a colocar o funil de grãos na máquina.

4 Bloqueie o funil de grãos no sítio rodando a pega no sentido horário.



5 Coloque o porta-filtro com o funil colocado no suporte de moagem.

6 Prima sem soltar o botão **GRIND (MOER)** para eliminar os grãos restantes.

7 Adicione novos grãos ao funil de grãos.

NOTA: Como melhor prática, se mudar de grão ou de tipo de torrefação, reponha a Tecnologia Barista Assist utilizando as instruções do menu "Definições adicionais", antes de utilizar os novos grãos.

PREPARAR ESPUMA MANUALMENTE

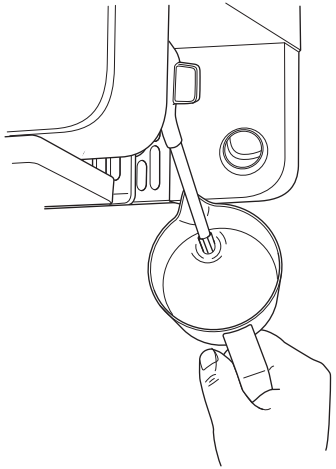
ANTES DE FAZER ESPUMA

1 Encha o jarro de leite com a quantidade de leite desejada, mas não ultrapasse a linha de enchimento máximo.

2 Prepare um pano húmido para limpar o tubo de vapor imediatamente após a formação de espuma.

3 Pré-aqueça a máquina pressionando o botão **PRE-HEAT (PRÉ-AQUECER)**. O sinal de verificação irá acender quando estiver pronto.

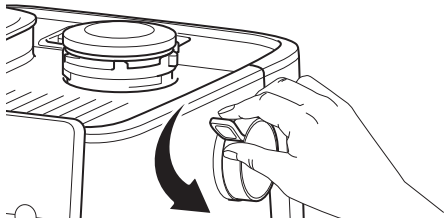
4 Coloque a ponta do tubo no jarro de leite entre as 2 e as 4 horas, a cerca de um dedo de distância da parede do jarro, e logo abaixo da superfície do leite.



CONSULTE AQUI o vídeo de instruções para fazer espuma.

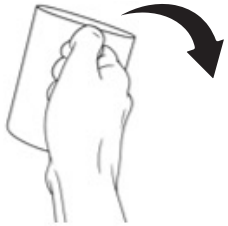
PREPARAÇÃO DA ESPUMA

5 **Ligar o vapor:** Uma vez pré-aquecido, coloque o tubo de vapor no jarro de leite (consulte o passo 4 ANTES DE FAZER ESPUMA para o posicionamento correto). Gire a válvula manual do lado direito da máquina para a posição **VAPOR** para libertar vapor.

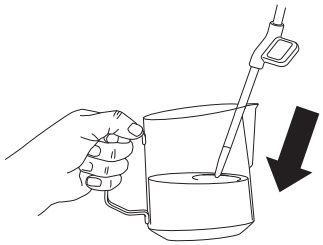


CUIDADO: O vapor quente e os líquidos quentes causam queimaduras e escaldões.

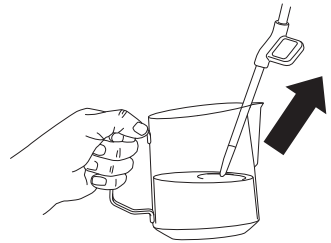
6 **Formar o vórtice:** Segure bem o jarro. Deixe o leite começar a girar para formar um vórtice. Se o leite não girar, incline o seu pulso ligeiramente (como ao girar uma maçaneta) enquanto mantém a ponta do tubo abaixo da superfície do leite.



7 **Criar bolhas:** Baixe o jarro ligeiramente até a ponta do bico ficar próxima da superfície e ouvir um som suave de papel a rasgar. Faça espuma durante:
- 5–7 segundos para espuma fina
- 8–12 segundos para espuma espessa



8 **Adicionar calor e textura:** Baixe o tubo um pouco mais para dentro do leite, levantando o jarro. Continue a aquecer até o jarro ficar demasiado quente para tocar com a palma da mão.



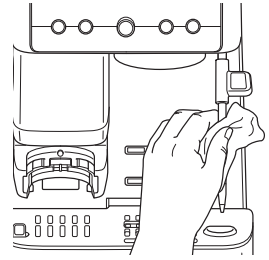
9 **Desligar o vapor:** Vire a válvula manual de volta para a posição **PREPARAR** para desligar o vapor antes de remover o tubo.

NOTA: NÃO prepare a espuma de leite diretamente no expresso ou no café; prepare-a sempre no jarro de leite e verta depois a espuma no expresso ou na bebida de café.

NOTA: NÃO faça espuma sem a bandeja de gotejamento instalada.

DEPOIS DE FAZER ESPUMA

1 Utilize o pano húmido para limpar o tubo de vapor.



2 Volte a colocar o tubo na sua posição para baixo e rode a válvula manual para **VAPOR** para purgar o interior do tubo durante 10 segundos antes de voltar ao modo **PREPARAR**.

NOTA: Se não tiver água, a máquina não efetuará a purga. Certifique-se de que volta a rodar a válvula para **VAPOR** quando adicionar mais água para efetuar uma purga completa.

3 Bata com a parte inferior do jarro no balcão e gire para remover bolhas grandes. Deite o leite sobre o seu expresso ou café e desfrute.

BOAS PRÁTICAS PARA A PREPARAÇÃO DE ESPUMA

- Qualidade da espuma: a espuma ideal tem uma textura brilhante, semelhante a tinta, adequada para arte em latte.
- Use leite fresco frio com maior teor de gordura para obter melhores resultados.
- Para opções de origem vegetal, escolha leites específicos para baristas criados para texturização.
- Se a espuma estiver muito fina: pode ter colocado pouco ar no leite. Adicione mais 2–3 segundos no Passo 7.
- Se a espuma estiver muito espessa: avance para o Passo 8 mais cedo e coloque ar durante menos tempo.
- Se o leite estiver muito frio: aqueça até o jarro estar demasiado quente para a palma da sua mão.
- Se o leite estiver muito quente: pare de fazer espuma um pouco antes para evitar queimaduras.

MANUTENÇÃO PERIÓDICA

LIMPEZA IMEDIATAMENTE APÓS A PREPARAÇÃO

- Quando a preparação estiver concluída, retire cuidadosamente o porta-filtro do encaixe do conjunto. Elimine as borras batendo com a superfície do cesto sobre um recipiente ou uma caixa de bater (vendida separadamente).
- Para obter os melhores resultados, certifique-se de que limpa o porta-filtro e o cesto entre cada utilização.
- Retire o cesto do porta-filtro. Lave à mão ambos os itens com água e detergente, para retirar todos os óleos de café. Certifique-se de que o cesto está seco antes de voltar a preparar bebidas.
- Depois de fazer espuma, limpe o tubo com um pano húmido antes de o voltar a colocar na sua posição virado para baixo.
- Empurre o tubo de vapor para baixo e gire a válvula manual para **VAPOR** para limpar o tubo após fazer espuma.
- Esvazie a bandeja de gotejamento quando o indicador de vazio cor de laranja subir o suficiente para se tornar visível.
- Lave periodicamente à mão a bandeja de gotejamento e seque-a bem ao ar.
- Limpe periodicamente a base da máquina com um pano húmido.

LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

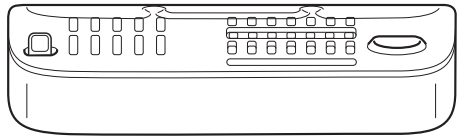
Peças laváveis na máquina de lavar loiça:

Funil, disco de limpeza e todos os componentes da bandeja de gotejamento.

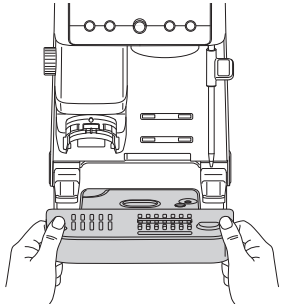
NOTA: NÃO mergulhe em água peças/acessórios que não possam ser lavados na máquina de lavar loiça.

ESVAZIAR A BANDEJA DE GOTEJAMENTO

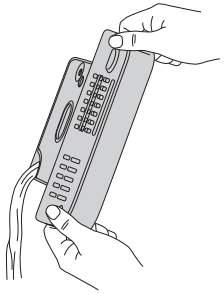
À medida que vai preparando a bebida, a bandeja de gotejamento vai-se enchendo. Quando o indicador laranja de vazio subir o suficiente para ser visível, está na altura de esvaziar a bandeja de gotejamento.



1 Retire a bandeja de gotejamento da máquina, puxando a bandeja para fora.



2 Leve cuidadosamente a bandeja de gotejamento para o lava-loiça e verta a água através do bocal de saída do café.



3 Insira a bandeja de gotejamento novamente na máquina.

NOTA: O indicador de vazio é amovível.

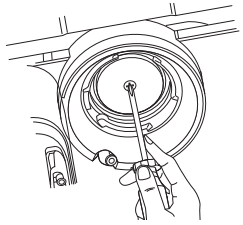
REMOÇÃO DO FILTRO DE DISPERSÃO E SUBSTITUIÇÃO DA JUNTA DE BORRACHA

Se notar que a qualidade da preparação diminui com o tempo, retire o filtro de dispersão e limpe-o bem.

Se tiver uma fuga à volta do porta-filtro durante uma preparação e a pega estiver totalmente apertada, poderá ter de substituir a junta.

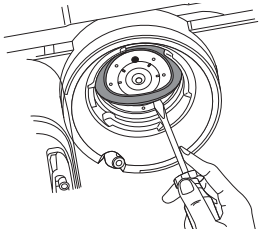
Certifique-se de que a máquina está desligada e com a ficha retirada da tomada antes de continuar.

1 Com uma chave de fendas Phillips, retire o parafuso central do filtro de dispersão e, em seguida, retire-o.



2 Uma vez retirado, limpe o filtro de dispersão com água e sabão.

3 Retire a junta de borracha do encaixe do conjunto com uma chave de fendas de cabeça plana. Inspecione a junta quanto a eventual desgaste ou rasgão e substitua por uma nova junta se necessário (disponível para compra em **ninjakitchen.eu**).



4 Insira novamente o filtro de dispersão no encaixe do conjunto e fixe-o na sua posição com o parafuso.

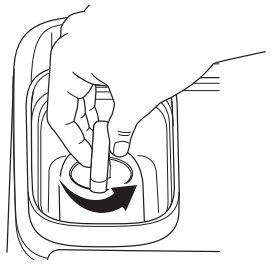
MANUTENÇÃO PERIÓDICA (CONT.)

LIMPEZA DO MOINHO DE LÂMINA CÓNICA

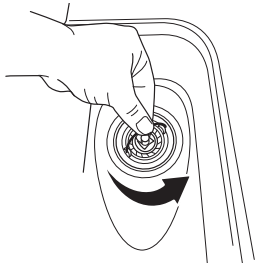
Para evitar obstruções e garantir a mais elevada qualidade da moagem para utilização diária, recomenda-se que limpe o seu moinho de lâmina cónica semanalmente, no mínimo. Para grãos torrados escuros, descafeinados e outros tipos de grãos oleosos, recomenda-se limpar o moinho com mais frequência. Para uma utilização inferior à diária, limpe o moinho, pelo menos, mensalmente, ou sempre que mudar de grãos.

Certifique-se de que a máquina está desligada e com a ficha retirada da tomada antes de continuar.

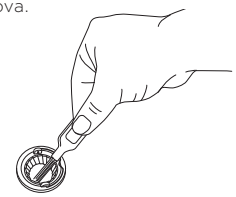
1. Retire todos os grãos do funil de grãos. Consulte a secção "Trocar de grãos" para obter informações.
2. Certifique-se de que o funil de grãos está instalado e bloqueado. Limpe quaisquer grãos restantes em cima do moinho realizando uma "purga", seguindo estas instruções. Primeiro, defina o tamanho da moagem para 60 e insira o porta-filtro no suporte de moagem. Prima sem soltar **GRIND (MOER)**. Uma vez iniciada a moagem, continue a premir o botão durante cerca de 10 segundos ou até que se note uma alteração no ruído. Isto irá moer e remover qualquer material deixado no moinho. Se ainda restarem resíduos na lâmina, varra-os com a escova de limpeza incluída e efetue outra purga, se necessário.
3. Desligue a máquina e retire a ficha da tomada. Retire o funil de grãos levantando a pega e rodando-a no sentido anti-horário.



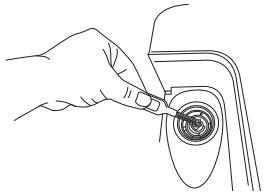
4. Retire a lâmina superior rodando-a no sentido anti-horário, alinhando a seta cor de laranja no moinho de lâminas com a seta cor de laranja rotulada ALINHAR na máquina. Uma vez alinhada, levante a lâmina superior para fora.



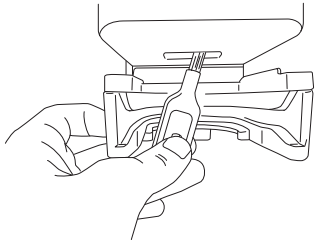
5. Limpe o moinho de lâminas removido com uma escova.



6. Em seguida, limpe o moinho de lâminas ligado à máquina com uma escova de limpeza.



7. Não se esqueça de limpar também o interior da base de moagem.



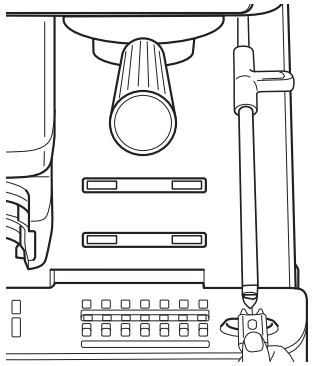
NOTA: NÃO permita que as lâminas entrem em contacto com a água.

NOTA: Para limpar o moinho de lâminas ligado à máquina, utilize apenas a escova de limpeza.

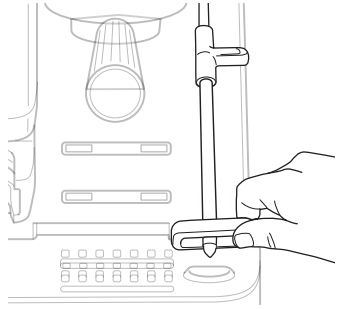
LIMPEZA DO TUBO DE VAPOR

Com o tempo, pode acumular-se material no tubo de vapor.

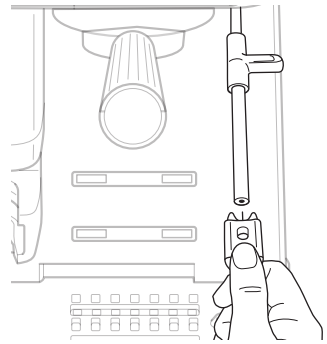
1. Retire a tampa na parte inferior da escova de limpeza para aceder à agulha.
2. Utilize a agulha para remover qualquer material da ponta do tubo de vapor.



3. Para uma limpeza mais profunda, utilize a chave no centro da escova de limpeza para retirar a ponta do tubo de vapor.



4. Utilize a agulha para remover qualquer material do interior do tubo de vapor e da ponta do tubo de vapor.



5. Após a limpeza, efetue uma purga para eliminar qualquer excesso de material.

CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO E DE LIMPEZA

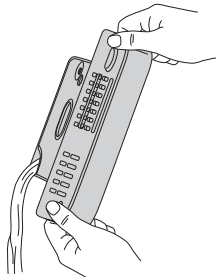
DESCALCIFICAÇÃO

Tempo de conclusão: *aproximadamente 90 minutos*

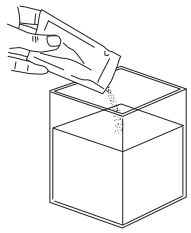
Quando a luz DESCALE (DESCALCIFICAR) se acende, tem de executar um ciclo de descalcificação. Se não efetuar uma descalcificação depois de a luz se acender, a qualidade da bebida diminuirá e a máquina poderá entupir e deixar de funcionar.

A descalcificação decompõe e remove o calcário e a acumulação de minerais no interior da máquina. Este processo ajudará a manter o desempenho máximo se for realizado regularmente com uma solução de descalcificação sempre que a luz DESCALE (DESCALCIFICAR) se acender.

1 Certifique-se de que a bandeja de gotejamento está completamente vazia, uma vez que uma parte da água produzida durante o ciclo de descalcificação será depositada na bandeja de gotejamento. **Se não esvaziar a bandeja de gotejamento, esta poderá transbordar.**



2 Dissolva o pó descalcificante Ninja fornecido num recipiente separado com 1,1 l de água. Deite a mistura da solução no reservatório de água.



OU

Encha o reservatório de água com 475 ml de vinagre branco e, em seguida, encha o reservatório com água até à linha de descalcificação.

3 Insira o cesto duplo no porta-filtro.

4 Aperte o porta-filtro no encaixe do conjunto.

5 Coloque o jarro de leite na bandeja de gotejamento com o tubo de vapor no interior.

6 Gire a válvula manual para a posição **VAPOR** e, em seguida, pressione o botão **DESCALE (DESCALCIFICAR)**.

7 Prima o **BOTÃO CENTRAL** para iniciar o ciclo de descalcificação.

8 Na primeira parte do ciclo de descalcificação, a solução é descarregada através do tubo de vapor durante cerca de 30 minutos*. A máquina emite um sinal sonoro quando esta parte estiver concluída.

9 Quando a primeira parte do ciclo estiver concluída, retire o jarro de leite e esvazie o conteúdo. Lave à mão com água morna e sabão para remover qualquer solução residual.

10 Rode a válvula manual para a posição PREPARAR.

11 Coloque uma chávena vazia (pelo menos 475 ml) debaixo do porta-filtro.

12 Prima o **BOTÃO CENTRAL** para continuar a segunda parte do ciclo. A máquina descarrega a solução através do porta-filtro durante cerca de 60 minutos*. A máquina indicará a contagem decrescente do tempo restante no painel de controlo.

13 A máquina emite um sinal sonoro que indica que o ciclo de descalcificação está concluído.

14 No final do ciclo, retire o porta-filtro e a bandeja de gotejamento com cuidado, pois cada um contém água.

15 Esvazie o conteúdo de cada um deles e lave-os à mão com água morna e sabão para remover qualquer solução que possa afetar o sabor do seu café.

16 Encha o reservatório com água fresca até à linha de enchimento máximo, sem a ultrapassar.

17 Volte a colocar a bandeja de gotejamento na máquina e instale o porta-filtro no encaixe do conjunto. **NÃO** instale o jarro de leite.

18 Limpe o encaixe do conjunto executando uma extração CLÁSSICA no maior tamanho disponível.

19 Em seguida, com o jarro de leite desinstalado, lave o tubo de vapor rodando a válvula manual para **VAPOR** e deixando passar o vapor através do tubo.

NOTA: Depois de efetuar uma descalcificação, limpe imediatamente quaisquer salpicos para evitar manchas na superfície.

*Os tempos podem variar.

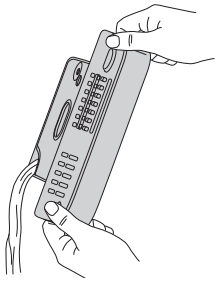
EXECUTAR UM CICLO DE LIMPEZA

Tempo de conclusão: *aproximadamente 6 minutos*

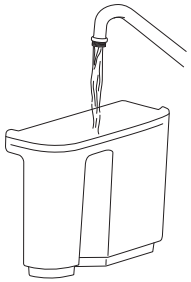
Um ciclo de limpeza remove óleos residuais ou borras que se tenham acumulado dentro e à volta do encaixe do conjunto. A luz CLEAN (LIMPAR) acende-se automaticamente para indicar quando é necessário um ciclo de limpeza. Também pode executar um ciclo de limpeza se notar uma alteração na qualidade da infusão. Para o ciclo de limpeza, necessita do disco de limpeza (incluído na máquina e guardado no depósito de acessórios) e de uma pastilha de limpeza (também incluída e disponível para compra em ninjakitchen.eu).

Siga estes passos para executar um ciclo de limpeza:

1 Certifique-se de que a bandeja de gotejamento está completamente vazia, uma vez que a água produzida no ciclo de limpeza será depositada na bandeja de gotejamento. **Se não esvaziar a bandeja de gotejamento, esta poderá transbordar.**



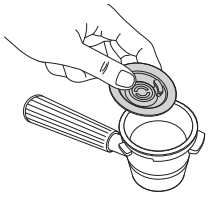
2 Encha o reservatório de água até à linha de enchimento máximo, sem a ultrapassar.



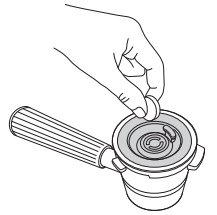
3 Introduza o cesto duplo no porta-filtro.

NOTA: O indicador de vazio é amovível.

4 Coloque o disco de limpeza em cima do cesto duplo, com a pega virada para cima.



5 Coloque 1 pastilha de limpeza no centro do disco de limpeza.



6 Aperte o porta-filtro no encaixe do conjunto.

7 Prima o botão **CLEAN (LIMPAR)** e, em seguida, prima o botão central para iniciar o ciclo de limpeza.

8 A máquina inicia o processo de enxaguamento do filtro de dispersão e do encaixe do conjunto e deposita a água e os sedimentos do ciclo de limpeza na bandeja de gotejamento.

9 O ciclo de limpeza demora cerca de 6 minutos a concluir. A máquina emitirá um sinal sonoro quando o ciclo de limpeza estiver concluído.

10 No final do ciclo de limpeza, retire o porta-filtro e a bandeja de gotejamento com cuidado, pois cada um contém água. Lave à mão com água morna e sabão.

MELHORES PRÁTICAS DE PREPARAÇÃO

- Para obter melhores resultados, utilize grãos de café acabados de torrar.
- Ao comprar café em grão, é preferível comprar uma embalagem com a indicação da data da torrefação, em vez de uma data limite de consumo, para garantir a qualidade e a frescura.
- Recomendamos que utilize os grãos de café no prazo de 20 dias após a data de torrefação.
- Quando mudar para um grão diferente, retire completamente os grãos anteriores antes de prosseguir. Consulte a secção "Trocar de grãos" para obter mais informações.
- Faça sempre corresponder a moagem atual à definição de moagem recomendada.
- Para aumentar a temperatura de infusão, faça um enxaguamento prévio antes de preparar a sua bebida.
- Mantenha a sua máquina limpa, utilizando a escova para remover quaisquer detritos.
- Utilize água filtrada.
- Ajuste o moinho sempre que trocar de grãos.
- Mantenha a máquina numa superfície estável.
- Esvazie frequentemente a bandeja de gotejamento.
- Depois de moer e antes de iniciar a preparação, a máquina começará a aquecer. Coloque a sua caneca na bandeja para chávenas aquecida para a aquecer.

MELHORES PRÁTICAS DE PREPARAÇÃO DE ESPUMA

- Para obter melhores resultados com leite de origem vegetal, utilize a versão barista ou gorda.
- Para leite de vaca, recomendamos que utilize leite gordo.
- Os leites que são tratados com UHT (Ultra High Temperature) podem ter resultados diferentes.
- O leite de coco pode ser aquecido, mas não fará uma espuma estável.
- Para obter melhores resultados, utilize leite frio ou leite acabado de sair do frigorífico.
- Para obter melhores resultados, certifique-se de que o jarro de leite está à temperatura ambiente antes de fazer espuma.
- Limpe o tubo de vapor com um pano húmido imediatamente após a utilização para evitar que o leite fique agarrado.
- Antes de desligar a máquina, empurre o tubo de vapor para a posição inferior e rode a válvula manual para VAPOR durante 10 segundos para permitir a purga.
- Para obter as melhores espumas e apresentações artísticas com "latte", bata e agite o jarro de leite antes de verter.

DEFINIÇÕES ADICIONAIS

O menu de definições adicionais oferece opções adicionais para personalizar a sua máquina e pode ser acedido premindo sem soltar o botão **DESCALE (DESCALCIFICAR)** durante 3 segundos.

Número do item	TÓPICO	OPÇÕES
_h01	Beeps (Sinais sonoros): Liga ou desliga todos os sinais sonoros	LIGADO: Deixa os sinais sonoros ligados (predefinição) DESLIGADO: Desliga os sinais sonoros
_h02	Eco Mode (Modo eco): Poupa energia desligando a caldeira após a preparação.	LIGADO: Liga o Modo Eco DESLIGADO: Desliga o Modo Eco (predefinição)
_h03	Tamanho de moagem recomendado: Liga ou desliga a apresentação da definição de moinho recomendada	LIGADO: Deixa o visor ligado (predefinição) DESLIGADO: Desliga o visor
_h04	Reposição da tecnologia Barista Assist: Repõe a definição de moagem recomendada para a definição predefinida	NÃO: Mantém as suas definições atuais (predefinição) SIM: Repõe as suas definições
_h05	Reposição das definições de fábrica: Repõe todas as variáveis na máquina para as definições predefinidas.	NÃO: Mantém as suas definições atuais SIM: Repõe as suas definições
_h06	Froth Temperature (Temperatura da espuma): Ajusta a temperatura do vapor enquanto faz espuma	LO: Baixa M: Média HI: Alta
_h07	Hard Water (Água dura): Faz aparecer o menu de teste de água dura, para repor a dureza da água	hd 0: a tira tem 0 caixas roxas hd 1: a tira tem 1 caixa roxa hd 2: a tira tem 2 caixas roxas hd 3: a tira tem 3 caixas roxas hd 4: a tira tem 4 caixas roxas hd 5: a tira tem 5 caixas roxas

1. Navegue por estes tópicos rodando o botão central. Prima **START BREW (INICIAR A PREPARAÇÃO)** para selecionar o tópico pretendido.
2. Depois de selecionar um tópico, rode o botão central para chegar à opção pretendida e prima **START BREW (INICIAR A PREPARAÇÃO)** para fazer a sua seleção.
3. Depois de fazer uma seleção, ouvirá um sinal sonoro e voltará ao ecrã do menu. Tenha em atenção que a máquina não emitirá um sinal sonoro se os sinais sonoros estiverem desativados.
4. Pode sair do menu premindo novamente o botão **DESCALE (DESCALCIFICAR)**.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Porque é que não sai água do porta-filtro?

Vários fatores podem afetar o volume de água que sai do porta-filtro:

- Não há água suficiente no reservatório: certifique-se de que o reservatório de água está cheio até à linha mínima antes de iniciar uma preparação.
- O reservatório de água não está bem assente: verifique se o reservatório de água está bem assente no lugar na parte de trás da máquina.
- A máquina está a aquecer/alcançar a temperatura de funcionamento: aguarde um pouco para que a máquina aqueça antes de dispensar a infusão.
- A moagem é demasiado fina: deixe passar o tempo de preparação e siga a definição de moagem recomendada na sua próxima preparação.
- A máquina precisa de ser descalcificada: siga as instruções da secção Limpeza e manutenção.

Porque é que o fluxo de café expresso é pequeno/flui lentamente?

Podem existir várias razões para tal:

- A moagem é demasiado fina: deixe passar o tempo de preparação e siga a definição de moagem recomendada na sua próxima preparação.
- Limpeza do cesto: antes de moer, certifique-se de que o cesto está livre de quaisquer obstruções ou detritos que possam impedir o fluxo.
- A máquina precisa de ser descalcificada: siga as instruções da secção Limpeza e manutenção.

Porque é que o fluxo de café expresso está a correr muito depressa?

- O tamanho da moagem é demasiado grosseiro: deixe passar o tempo de preparação e siga a definição de moagem recomendada na sua próxima preparação.
- A compactação do café é demasiado ligeira: ao compactar, certifique-se de que coloca o porta-filtro numa superfície plana. Coloque o compactador assistido no interior do funil e empurre-o para baixo até sentir que o compactador entra em contacto com o funil.

Porque é que o expresso sai à volta do rebordo do porta-filtro?

- O porta-filtro não está corretamente inserido no encaixe do conjunto: coloque o porta-filtro no encaixe do conjunto, alinhando o ponto cor de laranja no porta-filtro com o ponto cor de laranja no encaixe do conjunto. Aperte o porta-filtro no encaixe do conjunto até o ponto cor de laranja no porta-filtro ficar alinhado com a seta de bloqueio no encaixe do conjunto.
- Há café moído à volta do rebordo do cesto: limpe o café moído indesejado do rebordo do cesto e do porta-filtro para garantir que o porta-filtro assenta corretamente no encaixe do conjunto.
- O vedante do encaixe do conjunto tem de ser substituído: contacte o Serviço de Apoio ao Cliente em support.ninjakitchen.eu.

O processo de preparação de espuma não arranca.

- A máquina não atingiu a temperatura de funcionamento: aguarde um pouco para que a máquina aqueça antes de começar a preparar espuma.
- Não há água suficiente no reservatório: certifique-se de que o reservatório de água está cheio até à linha mínima.
- O reservatório de água não está bem assente: verifique se o reservatório de água está bem assente no lugar na parte de trás da máquina.

O café não está suficientemente quente.

- Pré-aqueça o porta-filtro: passe o porta-filtro por água quente antes de moer. Certifique-se de que o cesto está completamente seco antes de moer.
- Pré-aqueça a chávena: passe a chávena por água quente antes de preparar a bebida para aumentar a temperatura da mesma.
- Ajuste a temperatura da água: consulte a secção “Ajustar a temperatura da preparação”.
- A máquina precisa de ser descalcificada: siga as instruções da secção Limpeza e manutenção.

A minha bebida é demasiado amarga/ácida.

- Faça corresponder com a definição da moagem: utilize o seletor de moagem na parte lateral da máquina para fazer corresponder a definição de moagem atual à definição de moagem recomendada no painel de controlo antes de moer.
- Altere a proporção: para aumentar/diminuir a proporção entre café moído e água, consulte a secção de “Definições adicionais”.
- Altere a temperatura de preparação: para os grãos de torra escura, recomendamos que utilize a definição de temperatura baixa ou média. Para grãos de torra média ou ligeira, recomendamos que utilize a definição de temperatura média ou alta.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (CONT.)

Porque é que não estou a obter creme?
- A compactação do café é demasiado ligeira: Ao compactar, certifique-se de que coloca o porta-filtro numa superfície plana. Coloque o compactador assistido no interior do funil e empurre-o para baixo até sentir que o compactador entra em contacto com o funil.
- O tamanho da moagem é demasiado grosseiro: Deixe passar o tempo de preparação e siga a definição de moagem recomendada na sua próxima preparação.
- Os grãos de café não são frescos: A frescura dos grãos terá impacto na qualidade do creme. Ao comprar grãos de café, é melhor comprar um saco com a data "Torrado em" em vez da data "Consumir de preferência antes de" para garantir a qualidade e a frescura. Recomendamos que utilize os grãos de café no prazo de 20 dias após a data "Torrado em".
- O cesto pode estar entupido ou os orifícios estão bloqueados: Certifique-se de que limpa os cestos com frequência. Certifique-se de que nenhum dos orifícios do fundo do cesto está entupido com café moído.

Porque é que a bandeja de gotejamento se enche rapidamente?
- Para garantir que a máquina mantém a pressão ideal para o café expresso, durante uma infusão, alguma água será desviada para a bandeja de gotejamento. Isto é normal.
- A máquina purga automaticamente a água do tubo de vapor para a bandeja de gotejamento após cada preparação de espuma. Este processo serve para limpar o interior do tubo de vapor.
- A bandeja de gotejamento foi concebida para conter o desvio de água da preparação de até 6 cappuccinos.

Porque é que a máquina faz um som pulsante ou batimento durante a preparação da bebida?
- Não há água suficiente no reservatório: certifique-se de que o reservatório de água está cheio até à linha mínima.
- O reservatório de água não está bem assente: verifique se o reservatório de água está bem assente no lugar na parte de trás da máquina.
- Se o reservatório tiver água acima da linha mínima e estiver bem assente, é normal ouvir algum ruído da bomba de água.
- Poderá também ouvir este ruído durante a preparação de espuma. Isto é normal.

A máquina tem uma fuga.
- A máquina purga automaticamente a água do tubo de vapor para a bandeja de gotejamento após cada preparação de espuma. Este processo serve para limpar o interior do tubo de vapor.
- A bandeja de gotejamento está cheia: Verifique o indicador de vazio para ver se precisa de esvaziar a bandeja de gotejamento. Siga as instruções da secção Limpeza e manutenção.
- O reservatório de água não está bem assente: verifique se o reservatório de água está bem assente no lugar na parte de trás da máquina.
- O vedante do encaixe do conjunto tem de ser substituído: Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente em support.ninjakitchen.eu.

A máquina não tem energia.
- Certifique-se de que a máquina está ligada a uma tomada elétrica.
- Depois de ligar a máquina à corrente, prima o botão de **LIGAR/DESLIGAR**.
- Para poupar energia, a máquina desliga-se automaticamente após 20 minutos.

Não há grãos de café a sair do moinho.
- Verifique se há grãos no funil de grãos.
- Pressione **GRIND (MOER)** para começar a moagem.
- Se houver grãos no funil de grãos e estiver a receber uma notificação ADD BEANS (ADICIONAR GRÃOS), desligue a máquina da tomada elétrica e empurre suavemente os grãos para baixo em direção às lâminas.
- Certifique-se de que o funil de grãos está corretamente inserido e encaixado.
- Certifique-se de que o porta-filtro com o funil montado está instalado corretamente no suporte de moagem. Retire e volte a colocar para se certificar de que está corretamente instalado.
- Utilizando a escova de limpeza, retire o material que se encontra no interior do suporte de moagem.

O moinho está a fazer um ruído forte.
- Se o moinho estiver a fazer um ruído forte, tal pode dever-se a detritos indesejáveis. Utilize apenas grãos inteiros no moinho e evite colocar grãos frios ou congelados.

O porta-filtro não entra no encaixe do conjunto.
- O porta-filtro não está corretamente alinhado: Coloque o porta-filtro no encaixe do conjunto alinhando o ponto laranja no porta-filtro com o ponto laranja no encaixe do conjunto. Aperte o porta-filtro no encaixe do conjunto até o ponto laranja no porta-filtro ficar alinhado com a seta de bloqueio no encaixe do conjunto.
- A compactação do café é demasiado ligeira: Ao compactar, coloque o porta-filtro numa superfície plana. Coloque o compactador assistido no interior do funil e empurre-o para baixo até sentir que o compactador entra em contacto com o funil.

Não é possível bloquear o funil de grãos na sua posição.
- A causa pode ser a obstrução do moinho pelos grãos ou a humidade que obstrui o moinho. Tente eliminar os grãos que estejam a bloquear o moinho e certifique-se de que o moinho está seco e sem humidade.

Corrigi a definição da moagem, mas o resultado não foi bom.
- Consulte a secção "Como ajustar o seu moinho para uma extração adequada".

O funil de grãos não volta a encaixar na máquina.
- Certifique-se de que os grãos na parte de cima do moinho não estão a bloquear o encaixe correto do recipiente de grãos. Se os grãos estiverem a bloquear o recipiente, pode ter de os retirar antes de voltar a colocar o recipiente na máquina.

A espuma de leite não está suficientemente quente.
- O tubo de vapor está entupido.
  - Retire a ponta do tubo com a chave existente na escova.
  - Utilize a agulha existente na parte inferior da escova de limpeza para limpar o interior do tubo.

A espuma de leite é demasiado fina ou demasiado espessa.
- Tipo de leite: os diferentes tipos de leite têm diferentes teores de gordura. Quanto mais alto for o teor de gordura do leite, mais espessa será a espuma.
- Para obter informações adicionais sobre a espuma, consulte a secção Melhores práticas de formação de espuma.

A minha bebida é mais pequena/maior do que o esperado.
- Se estiver a preparar uma bebida de café expresso, pode alterar a proporção entre café moído e água. Consulte a secção "Ajustar a temperatura e a intensidade da sua bebida".
- Definições de moagem mais fina para expresso podem resultar em volumes menores se a Tecnologia Barista Assist não for seguida.
- Se estiver a preparar uma bebida de café de filtro, selecione o tamanho desejado utilizando o botão SIZE (TAMANHO) antes de moer.
- O cesto pode estar entupido ou os orifícios estão bloqueados: certifique-se de que limpa os cestos com frequência. Certifique-se de que nenhum dos orifícios do fundo do cesto está entupido com café moído.
- A máquina precisa de ser descalcificada: siga as instruções da secção Limpeza e manutenção.

O meu moinho não está a funcionar corretamente.
- O moinho fica encravado quando a máquina não consegue moer devido ao facto de o tamanho da moagem ser demasiado fino para grãos de textura dura, como os de torra clara.
- Para eliminar um encravamento, comece por retirar e esvaziar o funil de grãos. Volte a instalar o funil de grãos, bloqueie-o e defina o tamanho da moagem para 60. Com o porta-filtro no suporte de moagem, prima sem soltar **GRIND (MOER)**. Isto deverá moer e remover qualquer material no moinho que esteja a causar o encravamento. Se isto não resolver o problema, contacte o serviço de apoio ao cliente.

O meu moinho não está a moer grãos suficientes.
- Se o moinho não estiver a dosear grãos suficientes, tal pode indicar um entupimento. Ocorre uma obstrução quando o moinho tem uma acumulação de resíduos ou de grãos. Ocorre frequentemente com o uso frequente de grãos oleosos ou mais macios, como as torras mais escuras. Tal será indicado por uma baixa saída de grãos de café e o indicador para adicionar grãos acende-se apesar de ainda haver grãos no funil. Se conseguir ver o indicador para adicionar grãos aceso enquanto os grãos estão no funil, pode confirmar o encravamento removendo o funil de grãos, vendo tanto grãos inteiros como partículas de grãos nas lâminas do triturador.
- Para limpar a obstrução, desligue primeiro a máquina e retire a ficha da tomada. Retire e esvazie o depósito de grãos. Com a escova de limpeza, escove cuidadosamente o interior da calha de moagem, utilizando as cerdas ou a parte de trás da escova para eliminar a obstrução. Os resíduos dos grãos deverão soltar-se e a moagem deve funcionar normalmente assim que o funil de grãos for reinstalado e a máquina ligada novamente. Caso contrário, contacte o serviço de apoio ao cliente. Para evitar mais obstruções, certifique-se de que o moinho está configurado para o tamanho de moagem recomendado.

NOTA: Se premir o botão **GRIND (MOER)** e o moinho não arrancar e não ouvir qualquer ruído da máquina, desligue a sua máquina e deixe-a arrefecer completamente durante 10 minutos antes de tentar iniciar outra moagem.

NOTA: Evite usar grãos aromatizados. Os óleos e açúcares adicionados aos grãos podem aumentar a acumulação de resíduos no moinho, aumentando a frequência recomendada de limpeza.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (CONT.)

TODAS AS MENSAGENS DE ERRO (ADICIONAR ÁGUA, ADICIONAR GRÃOS, ETC.)

NOTIFICAÇÃO "ADD WATER" (Adicionar água).

- Certifique-se de que há água no reservatório. Se o reservatório estiver vazio, adicione água fresca ao reservatório e, em seguida, prima **START BREW (INICIAR A PREPARAÇÃO)** para retomar a preparação.
- Se o reservatório estiver cheio de água, retire-o e volte a colocá-lo no lugar e, em seguida, prima **START BREW (INICIAR A PREPARAÇÃO)** para retomar a preparação.

NOTIFICAÇÃO "ADD BEANS" (ADICIONAR GRÃOS).

- Verifique se há grãos suficientes no funil de grãos para preparar a sua bebida.
- Se houver grãos no funil de grãos e receber uma notificação ADD BEANS (ADICIONAR GRÃOS), desligue a máquina da tomada elétrica e empurre suavemente os grãos para baixo em direção às lâminas.

NOTIFICAÇÃO "INSTALL PORTAFILTER" (INSTALAR O PORTA-FILTRO).

- Certifique-se de que o porta-filtro está bem assente no suporte de moagem.
- Certifique-se de que o porta-filtro está totalmente empurrado para trás no suporte de moagem.
- Utilize a escova de limpeza para se certificar de que o suporte de moagem está livre de qualquer resíduo.
- Desligue a máquina da corrente e volte a ligá-la.

NOTIFICAÇÃO "INSTALL FUNNEL" (INSTALAR O FUNIL).

- Certifique-se de que o funil está corretamente instalado no porta-filtro, alinhando os entalhes do funil com os entalhes do porta-filtro.
- Ao inserir o porta-filtro no suporte de moagem, certifique-se de que o funil está ligado ao porta-filtro.
- Desligue a máquina da corrente e volte a ligá-la.

NOTIFICAÇÃO "INSTALL HOPPER" (INSTALAR FUNIL DE GRÃOS).

- Encaixe o funil de grãos rodando a pega no sentido dos ponteiros do relógio.
- Se o problema persistir, desencaixe o funil de grãos rodando a pega no sentido anti-horário. Levante o funil de grãos da base e volte a colocá-lo firmemente na base. Poderá ter de retirar os grãos da parte superior do moinho antes de voltar a instalar o funil de grãos, para que este assente corretamente. Bloqueie o funil de grãos rodando o manípulo no sentido horário.

NOTIFICAÇÃO "DESCALE" (DESCALCIFICAR).

- Está na altura de descalcificar a máquina. Consulte Descalcificação na secção Limpeza e manutenção.

NOTIFICAÇÃO "CLEAN" (LIMPEZA).

- Está na altura de efetuar um ciclo de limpeza. Consulte Executar um ciclo de limpeza na secção Limpeza e manutenção.

Er.

- Se o painel de controlo apresentar "Er" e, depois, um número (por exemplo, "Er 03"), contacte o Serviço de Apoio ao Cliente em support.ninjakitchen.eu.

REGISTO DO PRODUTO

Visite registeryourninja.eu para registar o seu novo produto Ninja no prazo de vinte e oito (28) dias após a compra. Ser-lhe-á pedido que forneça o nome da loja, a data de compra e o número do modelo, juntamente com o seu nome e morada.

O registo irá permitir-nos contactá-lo na eventualidade improvável de uma notificação de segurança do produto. Ao registar-se, está a reconhecer que leu e compreendeu as instruções de utilização e os avisos apresentados nas instruções que as acompanham.

PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Para encomendar peças e acessórios adicionais, visite **ninjakitchen.eu.**

GARANTIA DO FABRICANTE

A garantia de 2 anos Ninja

Quando um consumidor compra um produto no Reino Unido, beneficia de direitos legais relacionados com a qualidade do produto (os seus "direitos legais"). Pode fazer valer os seus direitos legais contra o seu retalhista, incluindo a Ninja, se tiver comprado o seu aparelho de cozinha Ninja em ninjakitchen.eu. No entanto, na Ninja, estamos tão confiantes na qualidade dos nossos produtos que damos ao proprietário uma garantia adicional e gratuita do fabricante para peças e mão de obra até 2 anos.

A garantia que acompanha a máquina é um aspeto importante a considerar – e reflete a confiança que o fabricante tem no seu produto e na qualidade de fabrico.

A garantia do fabricante não afeta os direitos legais do utilizador.

Qual é a duração da garantia dos aparelhos Ninja novos?

A nossa garantia de fabricante tem uma duração normal de um ano a partir da data de compra ou de dois anos se registar a sua compra connosco no prazo de 28 dias.

Como é que registo a minha garantia Ninja?

Se tiver adquirido o seu aparelho de cozinha Ninja diretamente em ninjakitchen.eu, a sua garantia é registada automaticamente. Se foi comprado noutro local do Reino Unido, a garantia pode ser registada online no prazo de 28 dias após a compra.

- Para se registar online, visite **ninjakitchen.eu/register-guarantee** ou leia o código QR na contracapa.
- Anote a data de compra do aparelho.

IMPORTANTE:

- Guarde o recibo se tiver comprado o seu aparelho de cozinha Ninja em qualquer lugar, exceto ninjakitchen.eu. Necessitará dele para poder reclamar a sua garantia.
- A garantia Ninja gratuita só se aplica no Reino Unido.

Quais são os benefícios de registar a minha garantia Ninja gratuita?

Ao registar a sua garantia, beneficiará de um ano de cobertura adicional. Teremos também os seus dados à mão se precisarmos de entrar em contacto. Se também concordar em receber comunicações nossas, pode receber dicas e conselhos sobre como aproveitar ao máximo o seu eletrodoméstico de cozinha Ninja e conhecer as últimas novidades sobre lançamentos e novas tecnologias da Ninja.

O que está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

Reparação ou substituição do seu aparelho Ninja (segundo critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão de obra.

O que não está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

- Desgaste normal.
- Danos acidentais ou avarias causadas por uso negligente ou falta de cuidado, má utilização, negligência, operação descuidada ou um manuseamento do eletrodoméstico de cozinha Ninja que não esteja de acordo com o Manual de Funcionamento Ninja fornecido com o seu aparelho.
- Danos causados pelo uso do eletrodoméstico de cozinha Ninja para qualquer outro fim que não seja a utilização doméstica normal.
- Danos causados pela utilização de peças não montadas ou instaladas de acordo com as instruções de funcionamento.
- Danos causados pela utilização de peças e acessórios que não sejam Componentes Genuínos Ninja.
- Instalação defeituosa (exceto quando instalada pela Ninja).
- Reparações ou alterações realizadas por terceiros que não sejam a Ninja ou os seus agentes.

Como posso reclamar ao abrigo da garantia Ninja gratuita?

Contacte a nossa linha de apoio ao cliente através do número +44 (0)800 862 0453. Para saber o horário de atendimento, consulte o nosso site em "Contacte-nos". A chamada é gratuita e será encaminhada diretamente para um representante Ninja. Também encontrará apoio online em **https://support.ninjakitchen.eu/.** O representante da Ninja tentará efetuar alguns procedimentos de resolução de problemas consigo e, se concluirmos que o artigo falhou, enviar-lhe-emos uma peça de substituição ou uma etiqueta de devolução para que nos envie o artigo defeituoso gratuitamente. Quando nos tiver entregue o produto defeituoso, enviar-lhe-emos um produto de substituição.

Não se esqueça de que **o artigo terá de ser embalado quando o devolver.**. Pode ser qualquer caixa adequada, não é necessário que seja a embalagem original.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e os acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu produto Ninja. Encontrará uma gama completa de peças sobresselentes, peças de substituição e acessórios para todas as máquinas Ninja em **www.ninjakitchen.eu**. Lembre-se de que os danos causados pela utilização de peças sobresselentes que não sejam da marca Ninja podem não estar cobertos pela sua garantia.

KIITOS,
kun ostit Ninja Luxe Café Minin

REKISTERÖI OSTOKSESI

ninjakitchen.eu/register

Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

KIRJAA MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite:	220–240 V, 50–60 Hz
Teho:	1 650 W
Vesisäiliön vetoisuus:	1,5 l

Virrankulutus valmiustilassa 0,5 W.
Laite siirtyy valmiustilaan automaattisesti 20 minuutin käyttämättömyyden jälkeen.

VINKKI: Malli- ja sarjanumerot löytyvät koneen takana virtajohdon vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.

LUE OPAS HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ SE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

Näiden ohjeiden tarkoituksena on kertoa kattavasti uudesta Ninja Auto Barista -kahvikoneestasi. Jos sinulla on kysyttävää, soita omalle Ninja Luxe Cafe -asiantuntijalle numerossa +44 (0)800 862 0453.

Ninja on SharkNinja Operating LLC -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.

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

SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, Germany

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES301EUSeries_IB_MP_Mv4

@ninjakitchenuk

NINJA
LUXE CAFÉ MINI

ES301EU-sarja | Omistajan opas



SUOMI

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA
LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ • VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

	Lue kaikki ohjeet ennen kuin käytät Ninja-kahvikonetta.
⚠	**Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.**
	Varo koskettamasta kuumaa pintaa. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.
	Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

⚠ VAROITUS
Perusturvallisuusohjeita täytyy aina noudattaa loukkaantumisten, tulipalon, sähköiskun tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi. Tällaisiin ohjeisiin sisältyvät myös seuraavat numeroidut varoitukset ja niitä seuraavat ohjeet. Älä käytä konetta muuhun kuin tarkoitustaan vastaavaan käyttöön.

Yleiset varotoimet

- Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut laitteen pakkauksesta.
- Konetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa koneen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heille annetaan koneen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät koneen käyttöön liittyvät vaarat.
- Pidä kone ja sen johto lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten leikkiä koneella tai käyttää sitä. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
- Suojautuaksesi tulipalolta, sähköiskulta ja henkilövahingoilta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai koneen runkoa veteen tai muuhun nesteeseen.
- **ÄLÄ KOSKAAN** kanna konetta virtajohdosta tai irrota sitä pistorasiasta vetämällä johdosta; ota sen sijaan kiinni pistokkeesta ja irrota pistorasiasta vetämällä.
- **ÄLÄ** käytä konetta, jos sen johto tai pistoke on vahingoittunut tai jos koneessa on ollut vika tai se on pudonnut tai vahingoittunut jollain tavalla. Ota yhteyttä SharkNinja Operating LLC -yhtiöön huoltoa varten.
- Vain kotitalouskäyttöön työtasolla. **ÄLÄ** anna virtajohdon roikkua reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja, kuten liettä.
- **ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtason alla olevaa pistorasiaa.
- Tulipalon, sähköiskun tai laitteen vaurioitumisen välttämiseksi **ÄLÄ** käytä laitetta laitelokerossa tai keittiökaapin alla.
- Irrota kone aina pistorasiasta, kun sitä käytetä ja ennen puhdistusta.
- **ÄLÄ** jätä konetta valvomatta käytön aikana.
- Kone ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätimen kanssa.
- **ÄLÄ** aseta koneen päälle toista konetta.
- Kone ei saa olla sijoitettuna kaappiin käytön aikana.
- **ÄLÄ** käytä mitään lisävarustetta, jota valmistaja ei suosittele, sillä tämä voi johtaa loukkaantumiseen tai koneen vaurioitumiseen.

LUE JA SÄILYTÄ TÄMÄ OHJEKIRJA

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ • VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

⚠ VAROITUS

Perusturvallisuusohjeita täytyy aina noudattaa loukkaantumisten, tulipalon, sähköiskun tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi. Tällaisiin ohjeisiin sisältyvät myös seuraavat numeroidut varoitukset ja niitä seuraavat ohjeet. Älä käytä konetta muuhun kuin tarkoitustaan vastaavaan käyttöön.

Käyttöhuomiot

- Sammuta koneen virta ja irrota virtajohto pistorasiasta.
- Minkä tahansa sellaisen lisälaitteen käyttö, jota valmistaja ei ole suositellut, voi aiheuttaa ylivuodon ja palovamman tai johtaa tulipaloon, sähköiskuun tai henkilövammaan.
- Käytä konetta **AINA** puhtaalla, kuivalla ja tasaisella pinnalla.
- **ÄLÄ** aseta kuumalle kaasu- tai sähköliedelle tai sellaisen läheisyyteen tai kuumaan uuniin.
- **ÄLÄ** käytä tätä konetta mihinkään muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
- **EI SAA** käyttää ulkona.
- **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Käytä kädensijoja tai nuppeja. Liikkuviin osiin koskemista tulee välttää.
- Aseta **AINA** lopputuloksen määrää vastaavan kokoinen kuppi tai astia suodatinkahvan alle kahvin valmistuksen aikana.
- **ÄLÄ** käynnistä konetta ilman vettä.
- **ÄLÄ** täytä vesisäiliötä liian täyteen. Täytä säiliö vedellä ainoastaan enimmäistäyttörajaan asti.
- Pidä vesisäiliössä aina kantta kahvin valmistuksen aikana.
- Pidä papusuppilon kansi kiinni jauhamisen aikana, jotta papuja ei pääse liikkuviin osiin.
- **ÄLÄ** irrota suodatinkahvaa kahvin valmistuksen aikana, sillä koneessa on painetta. Suodatinkahvan irrottaminen kahvin valmistuksen aikana voi aiheuttaa palovammoja tai muita henkilövammoja.
- **ÄLÄ** yritä koskettaa höyrysauvaa tai vaahdotuskannua käytön aikana. Kuuma höyry ja kuumat nesteet aiheuttavat palovammoja.

Puhdistus ja huolto

- Noudata tämän omistajan oppaan kohdan ”Puhdistus ja huolto” kaikkia puhdistusohjeita estääksesi bakteerien kasvun koneessa ja niiden aiheuttamat sairaudet.
- Parhaiden tulosten saamiseksi varmista aina, että laite on puhdas.
- Jos tuote ei toimi kunnolla, siirry osoitteeseen www.ninjakitchen.eu tai ota yhteyttä SharkNinja Operating LLC -yhtiöön tarkastusta, korjausta tai hienosäätöä varten.
- Lapset eivät saa osallistua puhdistus- tai huoltotoimenpiteisiin.
- Kun suodatinkahva on käytössä, varmista, että se on tiukasti kiinni ryhmäpäässä, jotta kuumaa nestettä ei läikkyisi.
- **ÄLÄ** nosta konetta jauhatustelineestä. Jauhatustelinettä ei ole suunniteltu kannattelemaan koko koneen painoa.

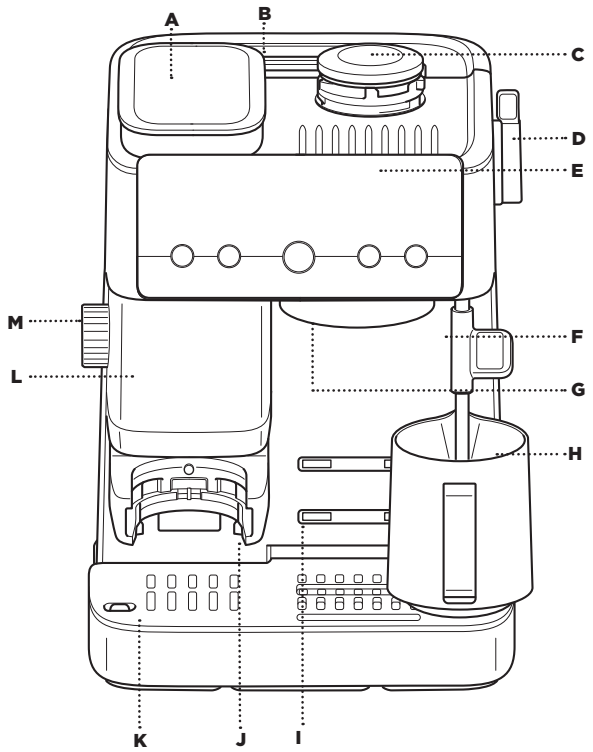
Tietoa johdosta

- Laitteen mukana toimitetaan lyhyt virtajohto pitemmän johdon aiheuttamien sotkeutumis- ja kaatumisriskien vähentämiseksi.
- **ÄLÄ** käytä tämän laitteen kanssa jatkojohtoja.

LUE JA SÄILYTÄ TÄMÄ OHJEKIRJA

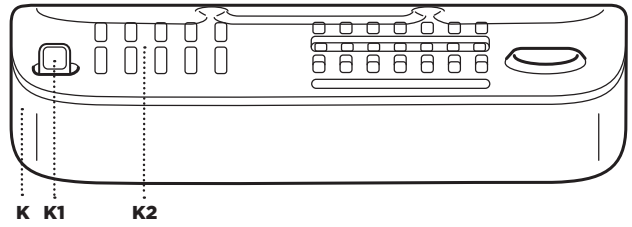
OSAT

- **A** Papusuppilo
- **B** Vesisäiliö
- **C** Avustettu tampperi ja suppilon säilytystila
- **D** Manuaaliventtiili
- **E** Ohjauspaneeli
- **F** Höyrysauva
- **G** Ryhmäpää
- **H** Maitokannu
- **I** Säädettävä kuppialusta
- **J** Jauhatusteline
- **K** Tippa-alusta
- **L** Integroitu kartionmallinen mylly
- **M** Jauhatussäädin



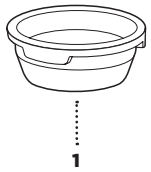
TIPPA-ALUSTAN OSAT

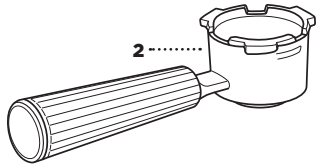
- **K** Tippa-alusta
- **K1** Tyhjennysmerkki
- **K2** Pääritilä

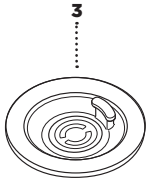


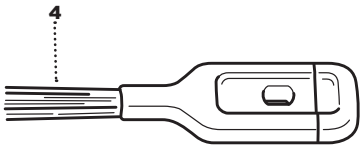
LISÄVARUSTEET

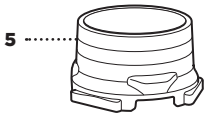
1 Kahden kupin kori
2 Suodatinkahva
3 Puhdistuslevy
4 Puhdistusharja
5 Suppilo
6 Avustettu tampperi
7 Puhdistustabletit
8 Kalkinpoistojauhe
9 Veden kovuustestiliuska

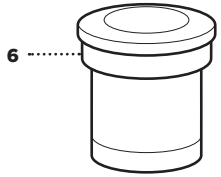


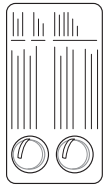


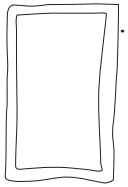






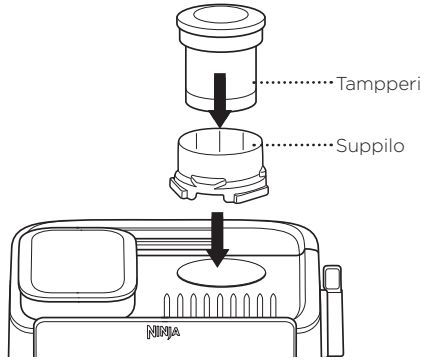






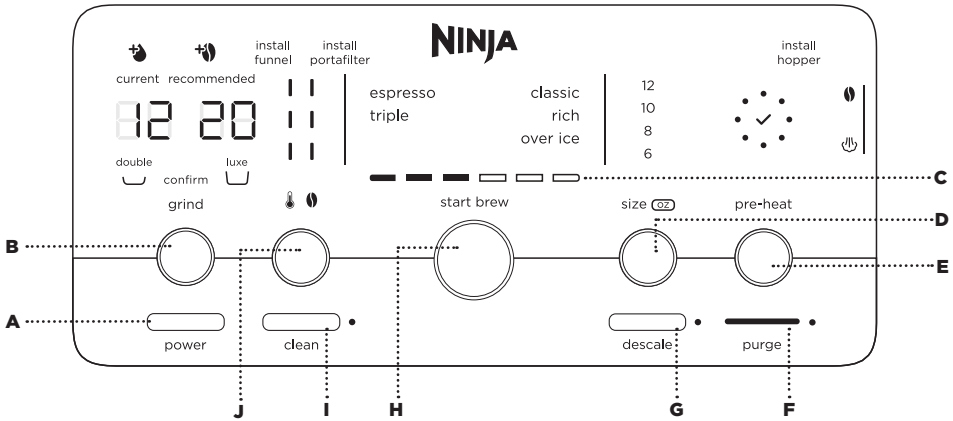


LISÄVARUSTEIDEN HELPPO SÄILYTYS



OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ*

G POWER (VIRTA) -painike
B GRIND/CONFIRM (JAUHA/VAHVISTA) -painike
C Edistymispalkki
D SIZE (KOKO) -valintapainike
E PRE-HEAT (ESILÄMMITYS) -painike
F PURGE (TYHJENNYS) -merkki
G DESCALE (KALKINPOISTO) -painike
H Keskisäädin/START BREW (KÄYNNISTÄ UUTTO) -painike
I CLEAN (PUHDISTUS) -painike
J LÄMPÖTILA/VAHVUUS-painike



*Toiminnot voivat vaihdella malleittain.

ÄLYILMOITUKSET

Kone näyttää älyilmoituksen tapauksissa, joissa vaaditaan jokin toimenpide:

- ADD BEANS (LISÄÄ PAPUJA)
- INSTALL PORTAFILTER (ASENNA SUODATINKAHVA)
- INSTALL FUNNEL (ASENNA SUPPILO)
- INSTALL HOPPER (ASENNA PAPUSUPPILO)
- ADD WATER (LISÄÄ VETTÄ)
- PURGE (TYHJENNYS)
- DESCALE* (KALKINPOISTO)
- CLEAN* (PUHDISTUS)

*CLEAN (PUHDISTUS) - ja DESCALE (KALKINPOISTO) -painikkeisiin syttyy valo, jolloin tiedät käynnistää vastaavan puhdistus- tai kalkinpoisto-ohjelman.

KÄYTÖN ALOITTAMINEN: ENNEN ENSIMMÄISTÄ UUTTOA

POISTA VARUSTEET JA OSAT PAKKAUKSESTA

- Aloita poistamalla kaikki varusteet ja osat pakkauksistaan. Varmista, että kaikki varusteet ja osat on otettu pois pakkauksesta ennen pakkausmateriaalien hävittämistä.
- Kun otat koneen pakkauksesta, poistathan koneesta kaikki teipit. Teippiä on koneen kaikilla sivuilla.

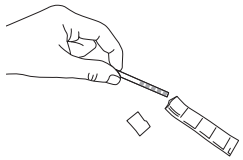
PUHDISTA VARUSTEET ENNEN KÄYTTÖÄ

- Kun olet ottanut kaikki varusteet ja osat pakkauksesta, puhdista ne huolellisesti pesemällä ne käsin ja anna kuivua kunnolla.

VEDEN KOVUUSTESTI

Kaikissa vesissä on mineraaleja, jotka voivat kertyä koneeseen ajan myötä. Näistä mineraaleista puhutaan vedenkovuuden käsitteellä, ja vedenkovuus vaikuttaa siihen, kuinka usein koneestasi on poistettava kalkki. Suorittamalla testin varmistat, että kone suosittelee kalkinpoistoa oikeaan aikaan.

1 Poista testiliuska pakkauksesta.



2 Upota testiliuska 5–10 sekunnin ajaksi kokonaan veteen, jota aiot lisätä koneeseen.

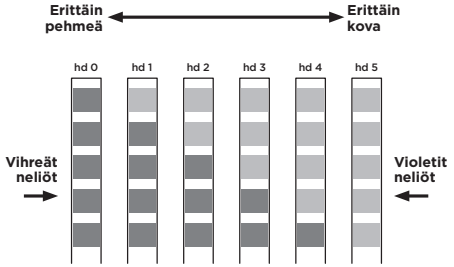


3 Ota testiliuska vedestä ja ravista sitä kevyesti.



4 Aseta testiliuska kuivalle ja tasaiselle pinnalle ja odota 1 minuutin ajan, jotta tulokset näkyvät liuskassa.

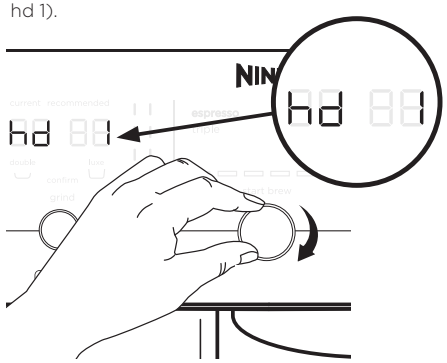
5 Odotettuasi yhden minuutin näet liuskassa 0–5 violettia neliötä. Neliöt ilmaisevat vedenkovuuden (0 violettia neliötä = taso 0, 5 violettia neliötä = taso 5 jne.)



6 Kun olet selvittänyt veden kovuustason, kytke kone pistorasiaan.

7 Katso ohjauspaneelin vasenta puolta. Paneelissa näkyy hd 5.

8 Kierrä keskisäädintä ohjelmoidaksesi veden kovuusasteen siten, että testiliuskan violettien neliöiden määrää vastaa näytettyä numeroa (esim. jos tulos on taso 1, muuta asetukseksi hd 1).

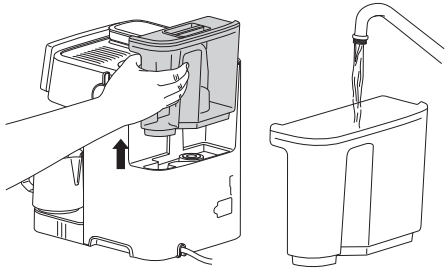


9 Vahvista asetus painamalla keskisäädintä.

HUOMATUS: Jos sinun tulee muuttaa veden kovuutta, osta uusi testiliuska osoitteesta ninjakitchen.eu. Lisätietoja vedenkovuuden nollaamisesta saat kohdasta Lisäasetukset.

TÄYTÄ VESISÄILIÖ

- Ennen aloittamista varmista, että vesisäiliö on täynnä huoneenlämpöistä tai kylmää vettä. Täytä säiliö täyteen mutta älä ylitä täyttörajaa.

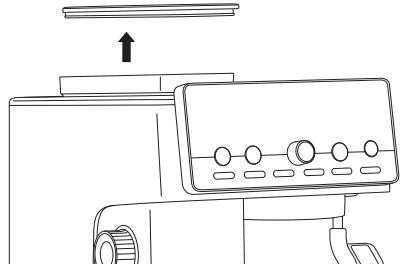


Jos missä tahansa vaiheessa uuttoa säiliössä ei ole riittävästi vettä valitsemasi juoman uuttamiseen, kone ilmoittaa, että sinun tulee lisätä vettä: ADD WATER (LISÄÄ VETTÄ). Jos saat ADD WATER (LISÄÄ VETTÄ) -ilmoituksen uuttamisen aikana, jatka lisäämällä vettä säiliöön ja paina sitten **START BREW (KÄYNNISTÄ UUTTO)**.

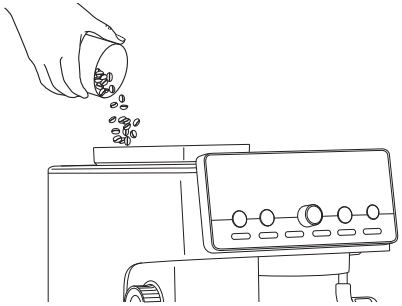
TÄYTÄ PAPUSUPPILO

Kun lisäät papuja papusuppiloon, varmista että laite on irrotettu pistorasiasta.

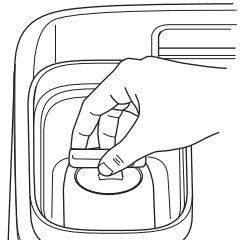
1 Irrota papusuppilon kansi.



2 Täytä papusuppilo kokonaisilla pavuilla. **ÄLÄ** lisää papusuppiloon jauhettuja papuja.



3 Varmista, että kahva on lukitussa asennossa, kun se on asetettuna suppilon päälle, ja laita sitten kansi takaisin suppilon päälle.



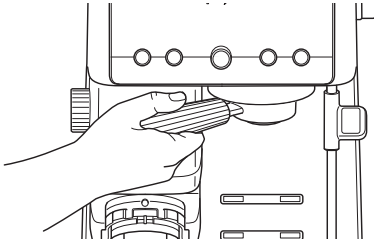
HUOMAA: ÄLÄ laita myllyyn vettä. Jos myllyyn pääsee vettä, ota heti yhteyttä tukeemme osoitteessa support.ninjakitchen.eu.

KÄYTÖN ALOITTAMINEN: ENNEN ENSIMMÄISTÄ UUTTOA JATKUU

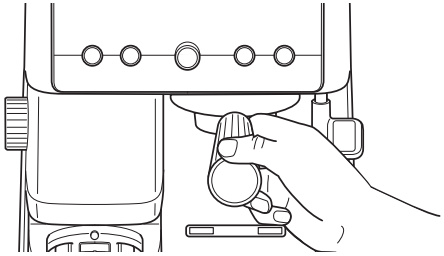
HUUHTELU VEDELLÄ

Ennen ensimmäisen juoman valmistusta kone tulee huuhdella. Näin kone valmistautuu uuttoon.

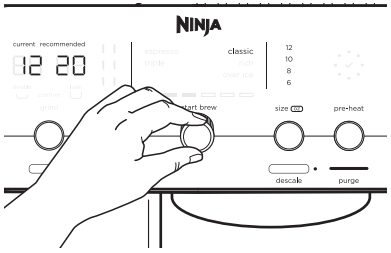
1 Kahden kupin kori asennettuna paikalleen aseta suodatinkahva ryhmäpäähän kohdistamalla suodatinkahvassa oleva oranssi piste ryhmäpäässä olevaan oranssiin pisteeseen.



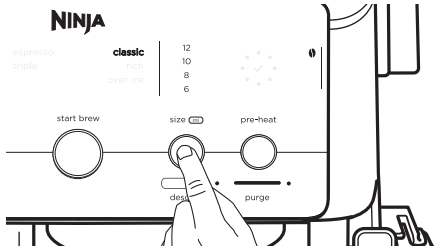
2 Kiinnitä suodatinkahva ryhmäpäähän siten, että suodatinkahvassa oleva oranssi piste on kohdistettuna ryhmäpään lukitusnuolen kohdalle.



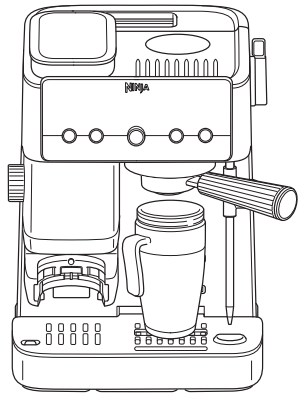
3 Valitse CLASSIC (KLASSINEN) kääntämällä keskisäädintä.



4 Paina **SIZE (KOKO)** -painiketta, kun haluat säätää juoman koon suurimpaan saatavilla olevaan kokoon. Varmista, että vesisäiliössä on vähintään 400 ml vettä.



5 Aseta vähintään 400 ml:n kokoinen kuppi suodatinkahvan alle.



6 Paina **START BREW (KÄYNNISTÄ UUTTO)**. Koneesta kuuluu äänimerkki uuton käynnistymisen merkiksi. Edistymispalkkiin syttyy valo ilmaisemaan uuton tilaa. Kun tyhjennys on valmis, koneesta kuuluu jälleen äänimerkki.

7 Heitä keittämäsi vesi pois ja pese kuppi.

ESPRESSON, SUODATINKAHVIN JA KYLMIEN JUOMIEN UUTTAMINEN

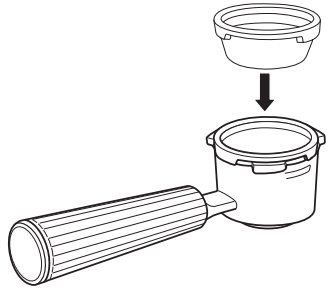
ESPRESSO-/KAHVIKORIT

1 Suodatinkahvaan on valmiiksi asennettu kahden kupin kori. Sitä käytetään espresso- ja kahvipohjaisten juomien valmistamiseen.



Kaksinkertainen
Espresso- ja
kahvipohjaiset juomat

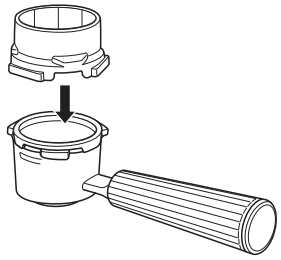
2 Kun asennat kahden kupin koria, varmista, että korin suuri kieleke on linjassa suodatinkahvan suuren kielekkeen kanssa, ja paina se sitten tiukasti paikalleen.



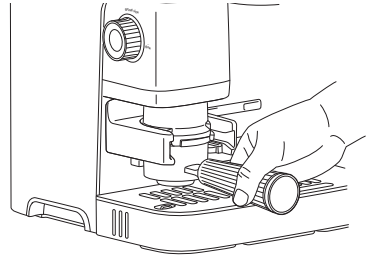
HUOMAUTUS: Kahden kupin kori on esiasennettu suodatinkahvaan.

SUODATINKAHVAN ASETTAMINEN

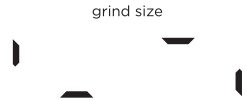
1 Laita suppilo suodatinkahvaan kohdistaen suppilon urat suodatinkahvan uriin. Paina alas, kunnes suppilo lukittuu suodatinkahvaan. Suppilo estää jauheen vuotamisen jauhatuksen aikana, mikä tekee myös tamppauksesta siistimpää.



2 Suppilon ollessa kiinni suodatinkahvassa aseta suodatinkahva jauhatustelineeseen. Varmista, että se on tasaisesti ja tiukasti kiinni. Kun olet asettanut suodatinkahvan jauhatustelineeseen, se punnitaan. Jotta paino on mahdollisimman tarkka, älä pidä kiinni suodatinkahvasta.



3 Kone näyttää animaation. Tämä tarkoittaa sitä, että kone on taarannut suodatinkahvan varmistaakseen, että kahvijauhetta annostellaan oikea määrä. Sen jälkeen ohjauspaneelissa näkyvät asettamasi korin perusteella valittavissa olevat uuttovaihtoehdot.



HUOMAUTUS: Jos et näe animaatiota, irrota suodatinkahva jauhatustelineestä, sammuta koneen virta ja kytke se uudelleen päälle ja asenna suodatinkahva uudelleen jauhatustelineeseen varmistaen samalla, että se on tasaisesti ja työnnetty kokonaan sisään.

4 Valitse haluamasi uutto kääntämällä keskisäädintä.

ESPRESSON, SUODATINKAHVIN JA KYLMIEN JUOMIEN UUTTAMINEN – JATKUU

KAHVIN ARVIOIDUT MÄÄRÄT

KAHVIN MÄÄRÄT		
KOOT	Classic (Klassinen) Rich (Täyteläinen)	Over Ice (On täytettävä jäillä ennen uuttoa)
	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml

Tulokset voivat vaihdella +/– 10 %

ESPRESSOMÄÄRÄT		
	Jauheen annostus	Lopputuloksen määrä
Tupla-espresso	18 g	45 ml

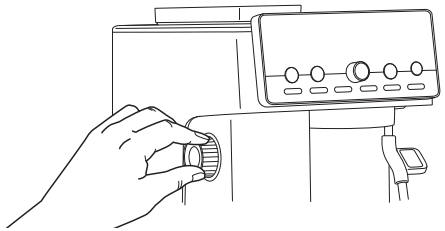
Tulokset voivat vaihdella +/– 10 %

HUOMAUTUS: Nämä ovat esiasetettuja espressotuloksia. Jos haluat säätää tulosta, katso lisätietoja kohdasta Lisäasetukset.

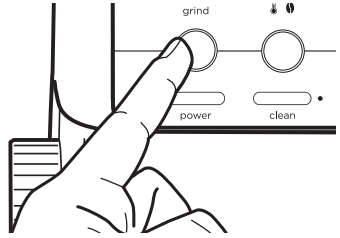
HUOMAUTUS: Espressouuton voimakkuuden säätäminen vaikuttaa uuton määrään. **Määrä on suurempi, jos käytät voimakkuusasetusta 1 oletuksen sijaan.** Lisätietoja saat kohdasta Uuton lämpötilan ja vahvuuden säätäminen.

MYLLYN KÄYTTÖ

1 Kun uutto on korostettuna, Barista Assist -teknologia suosittelee jauhatuskokoa papujen sekä aiemman uuttotuloksen mukaan. Jos haluat valita suositellun koon, käytä koneen sivussa olevaa jauhatussäädintä vaihtaaksesi **NYKYISEN** jauhatuskoon vastaamaan **SUOSITELTUA** jauhatuskokoa.



2 Kun olet valinnut haluamasi jauhatusasetuksen, aloita jauhatus painamalla **GRIND (JAUHAUTUS)**. Koneesta kuuluu äänimerkki osoituksena jauhatuksen alkamisesta. Kun jauhatus on päättynyt, koneesta kuuluu uusi äänimerkki osoituksena jauhatuksen päättymisestä.



HUOMAUTUS: Kun jauhatus on päättynyt, kone asetetaan jauhatukselle valittuun uuton tyyliin ja kokoon. Jos haluat vaihtaa tyylin tai koon, kaada kahvijauhe suodatinkahvasta, sammuta koneen virta ja kytke se takaisin päälle ja valitse haluamasi uutto.

JAUHATUSASETUSTEN YMMÄRTÄMINEN

Mitä jauhatusasetukset tarkoittavat?

- Ohjauspaneelin vasemmalla puolella olevat numerot ilmaisevat, miten karkeaa tai hienoa jauhatuksesta tulee: 60 on karkein ja 1 on hienoin. Karkeammat asetukset toimivat paremmin kahvijuomien kanssa ja hienommat asetukset toimivat paremmin espressojuomien kanssa.
- Suositellun asetuksen noudattaminen: näin saat parhaan maun valitsemistasi pavuista. Kone säätää jauhatusta sen mukaan, mitä papuja käytät, jotta papuja ei puristeta liikaa tai liian vähän.

JAUHATUKSEN SYÖTTÖ OIKEANLAISEN UUTON SAAMISEKSI

Vain espressouutot

Saatat huomata, että suositeltu jauhatusasetus on muuttunut. Kyse on Barista Assist -teknologiasta, joka säätää suositeltua jauhatusasetusta oikeanlaisen espressouuton varmistamiseksi. Kun käytät uusia papuja ensimmäistä kertaa ja olet lisännyt papuja, ihanteellisen jauhatusasetuksen saavuttamisessa voi kestää 2–3 uuttoa. Ajan myötä saatat huomata, että suositeltu jauhatusasetus muuttuu papujen ikääntymisen huomioimiseksi. Tämä on normaalia. Varmista, että nykyinen jauhatuskoko vastaa oikeanlaisen espressouuton suositeltua jauhatuskokoa.

HUOMAUTUS: Kun vaihdat erittäin karkeasta erittäin hienoon (tai päinvastoin), saatat kuulla myllyn kytkeytyvän päälle. Tämä ehkäisee tukoksia myllyssä. Tämä tapahtuu ainoastaan, kun suodatinkahva on asennettuna jauhatustelineeseen.

TAMPPAAMINEN

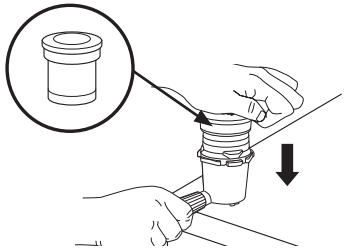
Muistathan käyttää tampperia kaikkien espressojuomien valmistuksen yhteydessä sekä kahden annoksen korissa valmistettavien 175 ml:n ja 235 ml:n kahvijuomien valmistuksen yhteydessä*. Tämä ehkäisee kahvijauheen läikkymisen suodatinkahvasta.



*Juomavaihtoehdot voivat vaihdella mallin mukaan

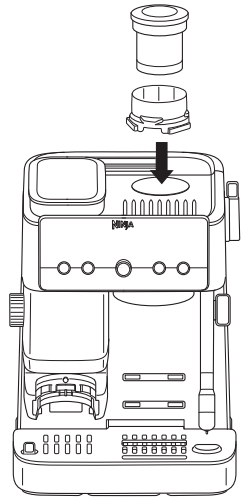
1 Kun jauhatus on valmis, irrota suodatinkahva jauhatustelineestä. Pidä suppilo kiinnitettynä suodatinkahvaan.

2 Aseta suodatinkahva tukevalle, tasaiselle pinnalle ja aseta sitten avustettu tampperi suppilon sisään. Varmista, että suodatinkahvan ja pinnan välillä on suoja. Paina tampperi kokonaan alas, kunnes se osuu suppiloon.



HUOMAUTUS: Jos tamppaat puisella tai muulla herkästä materiaalista valmistetulla työtasolla, suojaa työtasoa pyyhkeellä.

3 Kun tamppaus on valmis, poista tampperi ja suppilo suodatinkahvasta ja säilytä niitä sisäkkäin laitteen päällä.

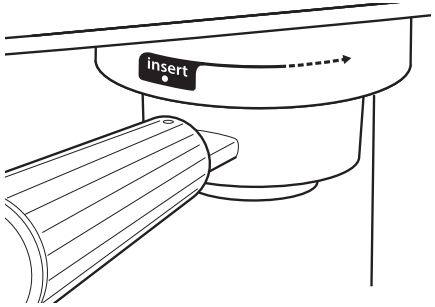


ESPRESSON, SUODATINKAHVIN JA KYLMIEN JUOMIEN UUTTAMINEN – JATKUU

UUTTAMINEN

1 Aseta suodatinkahva ryhmäpäähän kohdistamalla suodatinkahvassa oleva oranssi piste ryhmäpäässä olevaan oranssiin pisteeseen.

2 Kiinnitä suodatinkahva ryhmäpäähän siten, että suodatinkahvassa oleva oranssi piste on kohdistettuna ryhmäpään lukitusnuolen kohdalle.



HUOMAUTUS: ÄLÄ uuta ilman, että tippa-alusta on asennettuna.

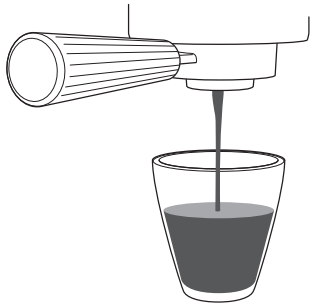
3 Uuton tyyli ja jauhatuksen koko ovat edelleen valittuina ohjauspaneelissa. Aseta kuppi suodatinkahvan alle ja paina **START BREW (KÄYNNISTÄ UUTTO)**.

4 Koneesta kuuluu äänimerkki osoituksena uuton alkamisesta. Edistymispalkkiin syttyy valo ilmaisemaan uuton tilaa. Kun uutto on päättynyt, koneesta kuuluu uusi äänimerkki osoituksena uuton päättymisestä.

HUOMAUTUS: Jos käytät pienempää kuppia, käytä säädettävää kuppialustaa kupin nostamiseksi lähemmäs ryhmäpäätä roiskeiden välttämiseksi.

OIKEANLAINEN UUTTO

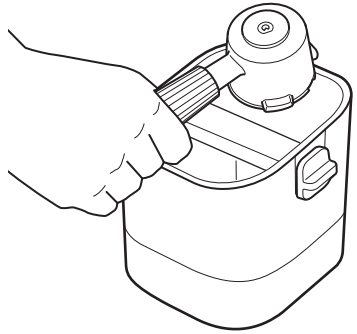
- Juoma valuu ulos hitaasti ja tasaisesti.
- Annosteltava neste on kinuskinväristä. Tämä on juoman crema.
- Juoman päällä on kerros cremaa. Voit kallistaa kuppia nähdäksesi, onko cremakerros edelleen kokonaan näkyvissä. Jos edelleen näet vain kinuskin värin, espresso-shotti on uutettu oikein.



ESPRESSO-UUTTO			
	ALIUUTTO	**OPTIMAALINEN UUTTO**	**YLIUUTTO**
Jauhatus	Liian karkea	Optimaalinen	Liian hieno
Tamppaus	Liian kevyt, käytä tiukempaa tamppausvoimaa	10–15 kg: nojaa kevyesti käyttäen kehonpainoa apuna	Tamppausvoima ei voi ylittää 15 kg
Shotin kesto	Alle 20 sekuntia	28–38 sekuntia	Yli 38 sekuntia
Väri	Kahvi: Vaaleanruskea Crema: Vaaleanruskea	Kahvi: Täyteläinen kinuski Crema: Kultainen kinuski	Kahvi: Tummanruskea Crema: Tummanruskea
Maku	Hapan, happoinen, vetinen	Täyteläinen, makea, eloisa	Kitkerä, kuiva, palanut. Alenna uuton lämpötilaa
Tilavuus	Suuri määrä, laimennettu	Tuplaespresso: 45 ml	Vähän tai alhainen määrä

UUTON JÄLKEEN

Kun uutto on valmis, irrota suodatinkahva varovasti ryhmäpäästä. Hävitä kahvijauhe napauttamalla koria roska-astian tai kahvipurulaatikon yllä (kahvipurulaatikko myydään erikseen).



UUTON LÄMPÖTILAN JA VOIMAKKUUDEN SÄÄTÄMINEN

UUTON LÄMPÖTILAN SÄÄTÄMINEN

On useita tapoja, joilla voit saavuttaa haluamasi lämpötilan.

LÄMPÖTILA/VOIMAKKUUS -painike

Ennen uuttoa voit säätää lämpötilaa LÄMPÖTILA/VOIMAKKUUS -painikkeesta. Jos LÄMPÖTILA ei vielä pala, paina **LÄMPÖTILA/VOIMAKKUUS** -painiketta 3 sekunnin ajan.

Lämpötilan säätäminen



Matala lämpötila | **Keskilämpötila** | **Korkea lämpötila**

Juomasi lämpötila vaikuttaa espresson uuttoon ja juoman makuun. Parhaan tuloksen ja oikeanlaisen uuton aikaansaamiseksi suosittelemme matalaa tai keskilämpötilaa tummalle paahtoasteelle ja keskilämpötilaa tai korkeaa lämpötilaa vaaleille paahtoasteille.

Oikean kupin valinta

Varmista, että käytät juomasi kokoon nähden sopivaa kuppia. Jos haluat kuumemman juoman, käytä juomasi kokoa vastaavaa kuppia. Myös kupin valmistusmateriaalin paksuus vaikuttaa juoman lämpötilaan. Jos haluat kuumemman juoman, käytä ohuemmasta materiaalista valmistettua kuppia.

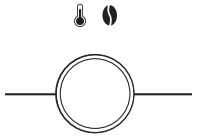
Esilämmitys ennen uuttoa

Veden juoksuttaminen ryhmäpään ja suodatinkahvan läpi auttaa esilämmittämään niitä sekä koko konetta tulevia uuttoja varten. Jos haluat juomasi olevan yhä kuumempaa, juoksuta vain vettä sisältävä kahden kupin espresso-shotti suodatinkahvan läpi kuppiin, jota haluat käyttää juomasi valmistuksessa. Kupin lämpötila vaikuttaa juoman lämpötilaan. Heitä vesi pois ja kuivaa sitten sekä kuppi että suodatinkahva. Sitten voit aloittaa uuton. Katso ohjeet kohdasta Huuhtelu vedellä.

UUTON VOIMAKKUUDEN SÄÄTÄMINEN

Jos uuttosi tuntuu liian laihalta tai liian vahvalta makuusi, voit käyttää voimakkuuden säätöpainiketta.

Säädä uuton voimakkuutta LÄMPÖTILA/VOIMAKKUUS -painikkeesta. Jos VOIMAKKUUS ei vielä pala, paina **LÄMPÖTILA/VOIMAKKUUS** -painiketta 3 sekunnin ajan. Voimakkuuden säätö toimii eri tavalla riippuen siitä, uutatko espressoa vai kahvia.



Espresson voimakkuuden säätö



Oletus: Suurempi ja vähemmän vahva: veden ja espressojauheen suhde 4:1 | Veden ja espressojauheen suhde 2,5:1 | **Pienempi ja vahvempi:** veden ja espressojauheen suhde 2:1

HUOMAUTUS: Espressouuton voimakkuuden säätäminen vaikuttaa uuton lopputuloksen määrään. Määrä on suurempi, jos käytät voimakkuusasetusta 1 oletusasetuksen sijaan. **Käytä tavallista suurempaa kuppia.**



Laiha: Papuja jauhetaan vähemmän | **Oletus** | **Vahva:** Papuja jauhetaan enemmän

Kahvin voimakkuuden säädöt

Kahvin maun säädöt

Barista Assist suosittelee jauhatuskokoa uuttotyylin ja -koon mukaan. Koska kaikki pavut eivät ole paahdettu samalla tavalla, jauhatussäätimellä voit säätää makuprofiilia.

Vähemmän kitkerä: Pienennä jauhatuskokoa

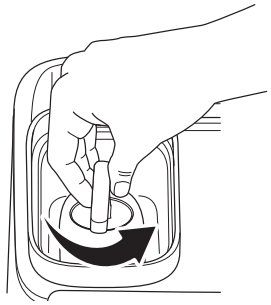
Vähemmän hapan: Suurenna jauhatuskokoa

On suositeltavaa puhdistaa mylly ennen papujen vaihtamista. Katso myllyn puhdistusohjeet Säännöllinen huolto -osion kohdasta Kartionmuotoisen myllyn puhdistaminen.

PAPUJEN VAIHTAMINEN

PAPUJEN VAIHTAMINEN

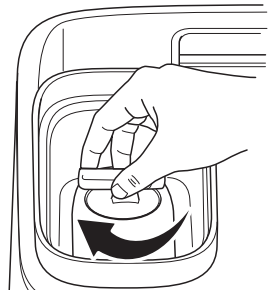
1 Avaa papusuppilo kiertämällä kahvaa vastapäivään.



2 Irrota papusuppilo ja kaada pois mahdolliset jäljelle jääneet pavut.

3 Laita suppilo takaisin koneeseen.

4 Lukitse papusuppilo takaisin paikalleen kiertämällä kahvaa myötäpäivään.



5 Laita suodatinkahva (suppilo kiinnitettynä) jauhatustelineeseen.

6 Paina pitkään **GRIND (JAUHATUS)** -painiketta mahdollisten jäljelle jääneiden papujen puhdistamiseksi.

7 Lisää uudet pavut papusuppiloon.

HUOMAUTUS: Parhaan tuloksen saavuttamiseksi, jos vaihdat papuja tai paahtotyyppiä, nollaa Barista Assist -teknologia noudattamalla "Lisäasetukset"-valikossa olevia ohjeita ennen uusien papujen valitsemista.

MANUAALINEN VAAHDOTUS

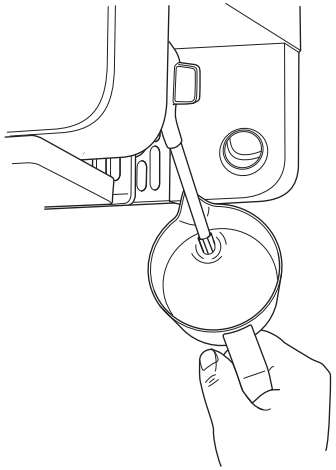
ENNEN VAAHDOTUSTA

1 Täytä maitokannu haluamallasi määrällä maitoa, mutta enimmäistäyttörajaa ei saa ylittää.

2 Ole valmiina pyyhkimään höyrysauva välittömästi vaahdotuksen jälkeen kostealla liinalla.

3 Esilämmitä kone painamalla **PRE-HEAT (ESILÄMMITYS)** -painiketta. Valintamerkki syttyy, kun kone on valmis.

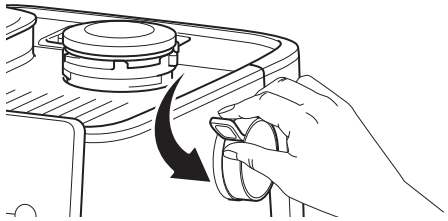
4 Aseta sauvan kärki maitokannuun asentoon kello kahden ja neljän välille, noin sormen leveyden päähän kannun seinämästä ja juuri maidon pinnan alapuolelle.



Voit katsoa ohjevideoita vaahdottamiseen **SKANNAAMALLA TÄSTÄ**.

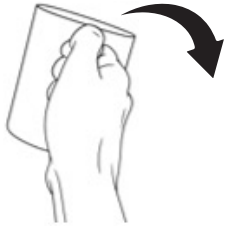
VAAHDOTUS

5 **Kytke höyry päälle:** Kun kone on esilämmennyt, aseta höyrysauva maitokannuun (katso oikea asento kohdasta ENNEN VAAHDOTUSTA, vaihe 4). Käännä koneen oikealla puolella oleva manuaaliventtiili **HÖYRY** -asentoon vapauttaaksesi höyryä.

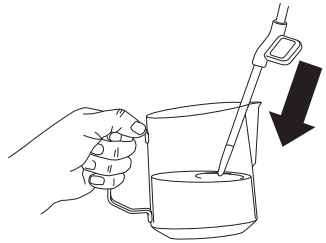


HUOMIO: Kuuma höyry ja kuumat nesteet aiheuttavat palovammoja.

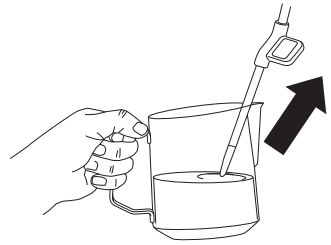
6 **Muodosta pyörre:** Pidä kannu paikoillaan. Anna maidon alkaa pyöriä pyörteenä. Jos maito ei pyöri, kallista rannettasi hieman (kuten ovenkahvaa kääntäessä) ja pidä sauvan kärki maidon pinnan alapuolella.



7 **Lisää kuplia:** Laske kannua hieman, kunnes sauvan kärki on lähellä maidon pintaa ja kuulet paperin repeytymistä muistuttavan äänen. Vaahdota:
- 5–7 sekuntia saadaksesi kevyen vaahdon
- 8–12 sekuntia saadaksesi paksun vaahdon



8 **Lisää lämpöä ja rakennetta:** Laske sauvaa hieman syvemmälle maitoon nostamalla kannua. Jatka lämmittämistä, kunnes kannu on liian kuuma kämmenellä kosketettavaksi.



9 **Kytke höyry pois päältä:** Käännä manuaaliventtiili takaisin **UUTTO** -asentoon , jolloin höyry kytkeytyy pois päältä ennen sauvan poistamista.

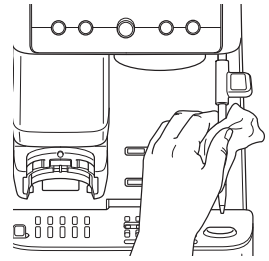
HUOMAUTUS: ÄLÄ vaahdota maitoa suoraan espressoon tai kahviin, vaan vaahdota aina maitokannua käyttäen ja kaada vaahto kannusta espressoon tai kahviin vaahdotuksen jälkeen.

HUOMAUTUS: ÄLÄ vaahdota ilman, että tippa-alusta on paikallaan.

VAAHDOTUKSEN JÄLKEEN

1 Puhdista höyrysauva kostealla liinalla.

2 Palauta sauva ala-asentoon ja käännä



manuaaliventtiili **HÖYRY** -asentoon , jolloin sauva tyhjenee sisältä 10 sekunnin ajan ennen palaamista **UUTTO** -tilaan .

HUOMAUTUS: Jos vesi on loppu, kone ei tyhjennä. Muista kääntää venttiili takaisin **HÖYRY** -asentoon , kun lisäät vettä täydellisen tyhjennyksen suorittamiseksi.

3 Napauta kannun pohjaa työtasoa vasten ja poista suuret kuplat pyöräyttämällä. Kaada maito espresson tai kahvin päälle ja nauti.

VAAHDOTUKSEN PARHAAT KÄYTÄNNÖT

- Vaahdon laatu: Ihanteellisessa vaahdossa on kiiltävä, maalimainen rakenne, joka sopii lattetaiteeseen.
- Parhaan tuloksen saavuttamiseksi käytä kylmää, tuoretta maitoa, jonka rasvapitoisuus on korkeampi.
- Jos haluat käyttää kasvipohjaista maitoa, valitse barista-tyyppistä maitoa, joka on tarkoitettu vaahdotukseen.
- Jos vaahto on liian kevyttä: Maitoa ei välttämättä ole ilmattu riittävästi. Lisää 2–3 sekuntia vaiheeseen 7.
- Jos vaahto on liian paksua: Siirry vaiheeseen 8 aikaisemmin ja ilmaa maitoa vähemmän aikaa.
- Jos maito on liian kylmää: Lämmitä, kunnes kannu on liian kuuma kämmenellä kosketettavaksi.
- Jos maito on liian kuumaa: Lopeta vaahdottaminen hieman aikaisemmin palamisen estämiseksi.

SÄÄNNÖLLINEN HUOLTO

PUHDISTAMINEN VÄLITTÖMÄSTI UUTON JÄLKEEN

- Kun uutto on valmis, irrota suodatinkahva varovasti ryhmäpäästä. Hävitä kahvijauhe napauttamalla koria roska-astian tai kahvipurulaatikon yllä (kahvipurulaatikko myydään erikseen).
- Parhaat tulokset saat, kun puhdistat suodatinkahvan ja korin jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Irrota kori suodatinkahvasta. Pese kori ja suodatinkahva lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella kahviöljyjen poistamiseksi. Varmista, että kori on kuiva ennen seuraavaa uuttoa.
- Vaahdotuksen jälkeen pyyhi sauva kostealla liinalla ennen kuin työnnät sauvan takaisin alas.
- Työnnä höyrysauva alas ja käännä manuaaliventtiili **HÖYRY** -asentoon huuhdellaksesi sauvan vaahdotuksen jälkeen.
- Tyhjennä tippa-alusta, kun oranssi tyhjennysmerkki nousee näkyviin.
- Pese tippa-alusta käsin säännöllisesti ja anna kuivua kunnolla.
- Puhdista koneen jalusta säännöllisesti kostealla liinalla.

LISÄVARUSTEIDEN PUHDISTAMINEN

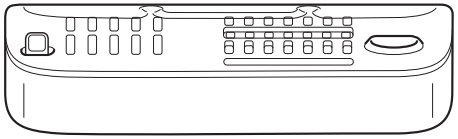
Astianpesukoneen kestävät osat:

Suppilo, puhdistuslevy ja kaikki tippa-alustan osat.

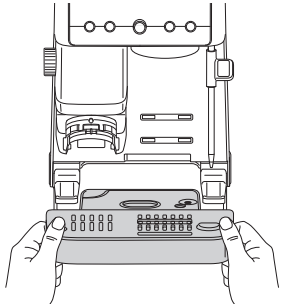
HUOMAUTUS: ÄLÄ upota veteen lisävarusteita äläkä osia, jotka eivät kestä pesua astianpesukoneessa.

TIPPA-ALUSTAN TYHJENTÄMINEN

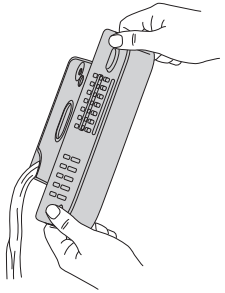
Uuton yhteydessä tippa-alusta voi täyttyä. Kun oranssi tyhjennysmerkki nousee näkyviin, on aika tyhjentää tippa-alusta.



1 Poista tippa-alusta koneesta vetämällä alustaa poispäin.



2 Siirrä tippa-alusta varovasti pesualtaaseen ja kaada vesi pois kaatonokasta.



3 Aseta tippa-alusta takaisin koneeseen.

HUOMAUTUS: Tyhjennysmerkki on irrotettava.

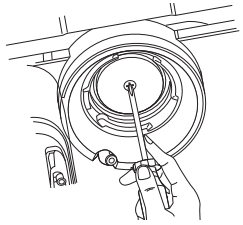
SUUTTIMEN IRROTTAMINEN JA KUMITIIVISTEEN VAIHTAMINEN

Jos huomaat uuton laadun heikkenevän ajan myötä, irrota suutin ja puhdista se huolellisesti.

Jos huomaat suodatinkahvan läikkyvän uuton aikana, vaikka kahva on tiukasti kiinni, tiiviste saattaa tarvita vaihtoa.

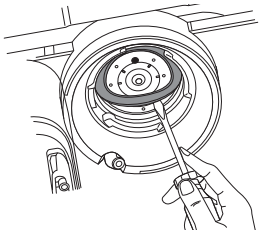
Ennen kuin jatkat, varmista, että koneen virta on pois päältä ja virtajohto on irrotettu pistorasiasta.

1 Irrota suuttimen keskimmäinen ruuvi ristipäämeisselillä ja irrota sitten suutin.



2 Kun ruuvi on irti, puhdista suutin vedellä ja astianpesuaineella.

3 Poista kumitiiviste ryhmäpäästä talttapäisellä ruuvimeisselillä. Tarkista tiiviste kulumisen tai repeämän varalta, ja vaihda se uuteen tiivisteeseen tarvittaessa (myydään osoitteessa **ninjakitchen.eu**).



4 Asenna suutin takaisin ryhmäpäähän ja kiinnitä se paikalleen ruuvilla.

SÄÄNNÖLLINEN HUOLTO JATKUU

KARTIONMUOTOISEN MYLLYN PUHDISTAMINEN

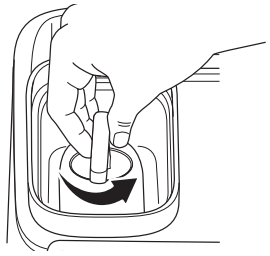
Tukosten välttämiseksi ja korkealuokkaisen kahvin varmistamiseksi, suosittelemme puhdistamaan kartionmuotoisen myllyn päivittäisessä käytössä vähintään joka viikko. Jos käytät tummapaahtoisia, kofeiinittomia tai muita öljyisiä paputyyppejä, suosittelemme puhdistamaan myllyn useammin. Jos käytät myllyä harvemmin kuin päivittäin, puhdista se vähintään kuukauden välein tai aina, kun vaihdat tai täytät papuja.

Ennen kuin jatkat, varmista, että koneen virta on pois päältä ja virtajohto on irrotettu pistorasiasta.

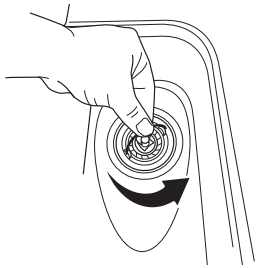
1 Poista papusuppilosta kaikki pavut. Katso ohjeet kohdasta Papujen vaihtaminen.

2 Varmista, että papusuppilo on asennettu ja lukittu. Poista myllyn päältä jäljellä olevat pavut suorittamalla "tyhjennys" seuraavien ohjeiden mukaisesti. Aseta ensin jauhatuskooksi 60 ja aseta suodatinkahva jauhatustelineeseen. Paina pitkään **GRIND (JAUHATUS)**. Kun jauhatus alkaa, paina painiketta noin 10 sekunnin ajan tai kunnes ääni muuttuu huomattavasti. Tämä jauhaa ja poistaa kaikki myllyyn jääneet materiaalit. Jos terään jää vielä jäämiä, harjaa ne pois mukana toimitetulla puhdistusharjalla ja suorita tarvittaessa uusi tyhjennys.

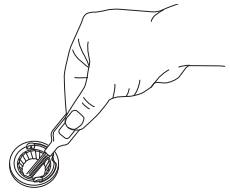
3 Kytke kone pois päältä ja irrota pistorasiasta. Irrota papusuppilo nostamalla kahvaa ja kääntämällä vastapäivään.



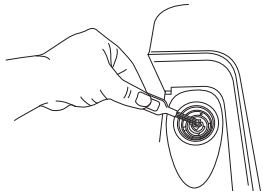
4 Irrota ylempi mylly kiertämällä sitä vastapäivään kohdistaen myllyn oranssin nuolen koneen oranssin nuolen kanssa, jossa on merkintä ALIGN (KOHDISTA). Kun ne ovat kohdakkain, nosta ylempi mylly pois.



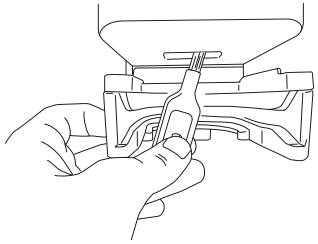
5 Puhdista irrotettu mylly harjalla.



6 Puhdista sitten koneeseen kiinnitetty mylly puhdistusharjalla.



7 Puhdista huolellisesti myös jauhatustelineen sisältä.



HUOMAUTUS: ÄLÄ anna myllyn terien joutua kosketuksiin veden kanssa.

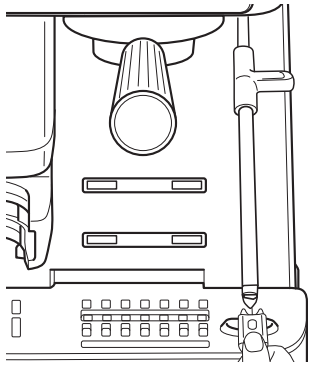
HUOMAUTUS: Kun puhdistat koneeseen kiinnitettyä myllyä, käytä puhdistamiseen vain puhdistusharjaa.

HÖYRYSAUVAN PUHDISTAMINEN

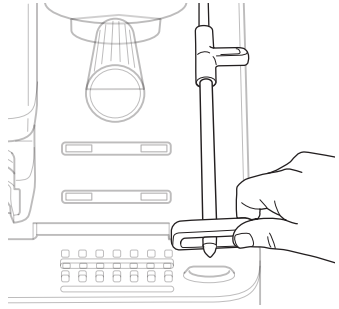
Ajan myötä höyrysauvaan voi kertyä likaa.

1 Irrota puhdistusharjan pohjassa oleva korkki päästäksesi käsiksi neulaan.

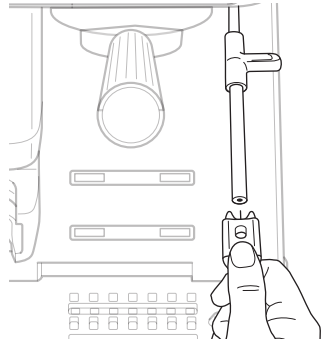
2 Käytä neulaa mahdollisten jäämien poistamiseen höyrysauvan kärjen sisältä.



3 Kun haluat perusteellisemman puhdistuksen, käytä puhdistusharjan keskellä olevaa jakoavainta höyrysauvan kärjen irrottamiseen.



4 Käytä neulaa mahdollisten jäämien poistamiseen höyrysauvan ja sen kärjen sisältä.



5 Puhdistuksen jälkeen suorita tyhjennys ylimääräisen materiaalin poistamiseksi.

KALKINPOISTO JA PUHDISTUSOHJELMA

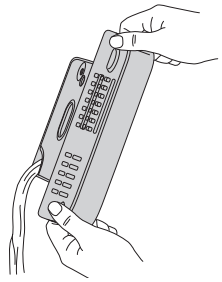
KALKINPOISTO

Kesto: *noin 90 minuuttia*

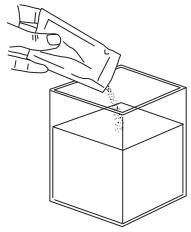
Kun DESCALE (KALKINPOISTO) -valo syttyy, kalkinpoisto-ohjelma on suoritettava. Jos kalkinpoistoa ei suoriteta valon sytyttyä, juoman laatu heikkenee ja kone voi mennä tukkoon ja lakata toimimasta.

Kalkinpoisto hajottaa ja poistaa kalkki- ja mineraalikertymiä koneen sisäosista. Kalkinpoisto auttaa pitämään koneen suorituskyvyn erinomaisena, mikäli se suoritetaan säännöllisesti kalkinpoistoaineella aina, kun DESCALE (KALKINPOISTO) -valo syttyy.

1 Varmista, että tippa-alusta on tyhjennetty kokonaan, sillä osa kalkinpoisto-ohjelman yhteydessä keitetystä vedestä voi joutua tippa-alustaan. **Jos tippa-alustaa ei tyhjennetä, se voi täyttyä yli.**



2 Liuota pakkauksen mukana toimitettu Ninja-kalkinpoistojauhe erilliseen astiaan 1,1 litraan vettä. Kaada seos vesisäiliöön.



TAI

Kaada vesisäiliöön 475 ml väkiviinaetikkaa ja täytä sitten säiliö descale-rajaan (kalkinpoisto) asti vedellä.

3 Aseta kahden kupin kori suodatinkahvaan.

4 Kiinnitä suodatinkahva ryhmäpäähän.

5 Aseta maitokannu tippa-alustalle höyrysauvan ollessa kannun sisällä.

6 Käännä manuaaliventtiili **HÖYRY** -asentoon ja paina sitten **DESCALE (KALKINPOISTO)** -painiketta.

7 Paina **KESKISÄÄDINTÄ** kalkinpoiston käynnistämiseksi.

8 Kalkinpoisto-ohjelman ensimmäinen osa huuhtelee liuosta höyrysauvan kautta noin 30 minuutin ajan*. Koneesta kuuluu äänimerkki, kun tämä osa on valmis.

9 Kun ohjelman ensimmäinen osa on valmis, poista maitokannu ja tyhjennä sisältö. Pese käsin lämpimällä astianpesuainevedellä mahdollisten jäämien poistamiseksi.

10 Käännä manuaaliventtiili UUTTO -asentoon .

11 Aseta tyhjä kuppi (vähintään 475 ml) suodatinkahvan alle.

12 Paina **KESKISÄÄDINTÄ** jatkaaksesi ohjelman toiseen osaan. Kone huuhtelee liuosta suodatinkahvan läpi noin 60 minuutin ajan*. Kone näyttää jäljellä olevan ajan ohjauspaneelissa.

13 Koneesta kuuluu äänimerkki, kun kalkinpoisto-ohjelma on valmis.

14 Kun ohjelma on päättynyt, poista suodatinkahva ja tippa-alusta varoen, sillä niissä on vettä.

15 Tyhjennä niiden sisältö ja pese ne käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella mahdollisen kalkinpoistoaineen puhdistamiseksi, jotta se ei vaikuta kahvisi makuun.

16 Täytä vesisäiliö puhtaalla vedellä, mutta älä ylitä enimmäistäyttörajaa.

17 Aseta tippa-alusta takaisin koneeseen ja suodatinkahva ryhmäpäähän. **ÄLÄ** asenna maitokannua.

18 Huuhtele ryhmäpää suorittamalla CLASSIC (KLASSINEN) -uutto suurimmassa mahdollisessa koossa.

19 Poista maitokannu, ja huuhtele höyrysauva kääntämällä manuaaliventtiili **HÖYRY** -asentoon ja anna höyryn kulkea sauvan läpi.

HUOMAUTUS: Kun olet suorittanut kalkinpoiston, pyyhi välittömästi kaikki roiskeet pois, jotta pinnalle ei jää tahroja.

*Ajat saattavat vaihdella.

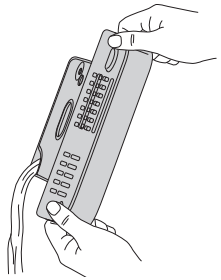
PUHDISTUSTOIMINNON SUORITTAMINEN

Kesto: *noin 6 minuuttia*

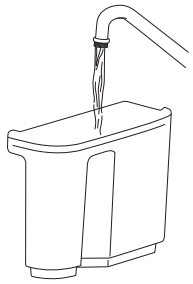
Puhdistustoiminto huuhtelee ryhmäpään sisään ja ympärille kertyneet öljy- ja kahvijauhejäämät. CLEAN (PUHDISTUS) -valo syttyy automaattisesti ilmoittamaan, milloin puhdistusohjelma tulisi suorittaa. Voit suorittaa puhdistusohjelman myös, jos huomaat muutoksia uuton laadussa. Puhdistustoiminnon kanssa on käytettävä puhdistuslevyä (toimitetaan koneen mukana ja säilytetään varusteiden säilytyspaikassa) ja puhdistustablettia (toimitetaan koneen mukana ja myös myydään erikseen: ninjakitchen.eu).

Suorita puhdistusohjelma seuraavasti:

1 Varmista, että tippa-alusta on kokonaan tyhjä, sillä osa puhdistusohjelman yhteydessä keitetystä vedestä voi joutua tippa-alustaan. **Jos tippa-alustaa ei tyhjennetä, se voi täyttyä yli.**



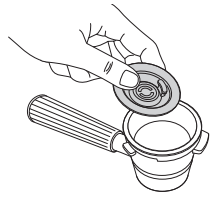
2 Täytä vesisäiliö, mutta älä ylitä enimmäistäyttörajaa.



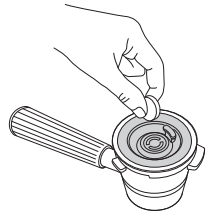
3 Aseta kahden kupin kori suodatinkahvaan.

HUOMAUTUS: Tyhjennysmerkki on irrotettava.

4 Aseta puhdistuslevy kahden kupin korin päälle siten, että kahva on ylöspäin.



5 Laita yksi puhdistustabletti puhdistuslevyn keskelle.



6 Kiinnitä suodatinkahva ryhmäpäähän.

7 Paina **CLEAN (PUHDISTUS)** -painiketta ja käynnistä puhdistustoiminto painamalla keskisäädintä.

8 Kone alkaa huuhdella suutinta ja ryhmäpäätä ja poistaa puhdistustoiminnon aikana vettä ja jäämiä tippa-alustaan.

9 Puhdistusohjelma kestää noin 6 minuuttia. Koneesta kuuluu äänimerkki, kun puhdistusohjelma on valmis.

10 Kun puhdistustoiminto on valmis, irrota sekä suodatinkahva että tippa-alusta varovasti, sillä niissä voi olla vettä. Pese ne käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

UUTON PARHAAT KÄYTÄNNÖT

- Parhaat tulokset saat, kun käytät vastapaahdettuja kahvipapuja.
- Kun ostat kahvipapuja, laadun ja tuoreuden varmistamiseksi kannattaa ostaa tuote, johon on merkitty paahtopäivä sen sijaan, että katsoisit vain parasta ennen -päivää.
- Suosittelemme käyttämään kaikki pavut 20 päivän kuluessa paahtopäivästä.
- Kun vaihdat toisiin papuihin, poista aiemmat pavut koneesta huolellisesti ennen uusien papujen lisäämistä. Katso lisätietoja kohdasta Papujen vaihtaminen.
- Katso aina, että nykyinen jauhatusasetus vastaa suositeltua jauhatusasetusta.
- Uuton lämpötilan nostamiseksi suorita huuhtelu vedellä ennen juomasi valmistamista.
- Pidä koneesi puhtaana harjaamalla roskat mukana toimitetulla harjalla.
- Käytä suodatettua vettä.
- Muista säätää myllyn asetuksia aina, kun vaihdat papuja.
- Pidä kone vakaalla pinnalla.
- Tyhjennä tippa-alusta säännöllisesti.
- Jauhatuksen jälkeen ja ennen uuton käynnistämistä kone alkaa lämmetä. Aseta mukisi lämmitetylle kuppialustalle, jotta se lämpiää.

VAAHDOTUKSEN PARHAAT KÄYTÄNNÖT

- Jos käytät kasvipohjaista maitoa, valitse barista- tai täysrasvainen kasvimaito.
- Jos käytät lehmänmaitoa, suosittelemme käyttämään täysmaitoa.
- UHT-maitoja käytettäessä tulokset voivat vaihdella.
- Kookosmaitoa voi lämmittää, mutta siitä ei synny tasaista vaahtoa.
- Parhaan tuloksen saamiseksi käytä kylmää maitoa tai maitoa suoraan jääkaapista.
- Parhaan tuloksen saamiseksi varmista, että maitokannu on huoneenlämpöinen ennen vaahdotusta.
- Pyyhi höyrysauva kostealla liinalla välittömästi käytön jälkeen, jotta maito ei tartu siihen kiinni.
- Ennen kuin sammutat koneen virran työnnä höyrysauva takaisin alas ja käännä manuaaliventtiili HÖYRY -asentoon 10 sekunnin ajaksi, jotta sauva tyhjenee.
- Parhaan vaahdon esimerkiksi latte art -taidetta varten saat napauttamalla ja pyöräyttämällä kannua ennen maidon kaatamista.

LISÄASETUKSET

Lisäasetusten valikossa on lisätoimintoja, joilla voit mukauttaa konettasi. Pääset valikkoon painamalla **DESCALE (KALKINPOISTO)** -painiketta kolmen sekunnin ajan.

Koodi	AIHE	TOIMINNOT
_h01	Äänimerkit: kytkee kaikki äänimerkit päälle tai pois päältä	PÄÄLLÄ: jättää äänimerkit päälle (oletus) POIS PÄÄLTÄ: kytkee äänimerkit pois päältä
_h02	Eco Mode (Eco-tila): säästää energiaa kytkemällä boilerin pois päältä uuton jälkeen	PÄÄLLÄ: kytkee Eco Mode (Eco-tilan) päälle POIS PÄÄLTÄ: pitää Eco Mode (Eco-tilan) kytkettynä pois päältä (oletus)
_h03	Suositeltu jauhatuskoko: kytkee suositellun jauhatuskoon asetusnäytön päälle tai pois päältä	PÄÄLLÄ: pitää näytön päällä (oletus) POIS PÄÄLTÄ: kytkee näytön pois päältä
_h04	Barista Assist -teknologian nollaus: nollaa suositellun jauhatusasetuksen oletusarvoon	EI: säilyttää nykyiset asetukset (oletus) KYLLÄ: nollaa asetukset
_h05	Tehdasasetusten palautus: nollaa koneen kaikki mukautettavat asetukset oletusarvoon	EI: säilyttää nykyiset asetukset YES (KYLLÄ): nollaa asetukset
_h06	Vaahdon lämpötila: säätää höyryn lämpötilaa vaahdotuksen aikana	LO: Alhainen M: Keskitaso HI: Korkea
_h07	Kova vesi: näyttää vedenkovuustestivalikon vedenkovuuden nollaamiseksi	hd 0: liuskassa on 0 violettia ruutua hd 1: liuskassa on 1 violetti ruutu hd 2: liuskassa on 2 violettia ruutua hd 3: liuskassa on 3 violettia ruutua hd 4: liuskassa on 4 violettia ruutua hd 5: liuskassa on 5 violettia ruutua

1. Navigoi valikossa kääntämällä keskisäädintä. Valitse haluamasi kohde painamalla **START BREW (KÄYNNISTÄ UUTTO)**.
2. Kun olet valinnut kohteen, käännä keskisäädintä päästäksesi haluamaasi asetukseen ja valitse painamalla **START BREW (KÄYNNISTÄ UUTTO)**.
3. Kun olet tehnyt valintasi, kuulet äänimerkin ja palaat valikkonäyttöön. Huomaathan, että koneesta ei kuulu äänimerkkiä, jos äänimerkit on kytketty pois päältä.
4. Voit poistua valikosta painamalla uudelleen **DESCALE (KALKINPOISTO)** -painiketta.

VIANMÄÄRITYSOPAS

Miksi suodatinkahvasta ei tule vettä?

Useat tekijät voivat vaikuttaa veden annosteluun suodatinkahvasta:

- Vesisäiliössä ei ole riittävästi vettä: Varmista ennen uuton käynnistämistä, että vesisäiliössä on vettä vähimmäisrajaan asti.
- Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan: Tarkista, että vesisäiliö on kunnolla paikallaan koneen takaosassa.
- Kone lämpiää / saavuttaa käyttölämpötilan: Anna koneen lämmetä hetken ennen kuin se voi annostella.
- Jauhatuskoko on liian hieno: Anna uuton aikakatkaista ja noudata seuraavan uuton yhteydessä suositeltua jauhatuskokoa.
- Koneessa tulee suorittaa kalkinpoisto: Noudata kohdan Puhdistus ja huolto ohjeita.

Miksi espresson virtaus on heikkoa/hidasta?

Tähän voi olla useita syitä:

- Jauhatuskoko on liian hieno: Anna uuton aikakatkaista ja noudata seuraavan uuton yhteydessä suositeltua jauhatuskokoa.
- Korin puhtaus: Ennen jauhatusta varmista, että korissa ei ole tukkeumia tai roskia, jotka saattavat heikentää virtausta.
- Koneessa tulee suorittaa kalkinpoisto: Noudata kohdan Puhdistus ja huolto ohjeita.

Miksi espresson virtaus on erittäin nopeaa?

- Jauhatuskoko on liian karkea: Anna uuton aikakatkaista ja noudata seuraavan uuton yhteydessä suositeltua jauhatuskokoa.
- Kahvi on tampattu liian kevyesti: Kun tamppaat, muista asettaa suodatinkahva tasaiselle pinnalle. Aseta avustettu tampperi suppilon sisään ja paina tampperia alaspäin, kunnes tunnet, että se osuu suppiloon.

Miksi espresso valuu suodatinkahvan reunan yli?

- Suodatinkahvaa ei ole asetettu ryhmäpäähän oikein: Aseta suodatinkahva ryhmäpäähän kohdistamalla suodatinkahvassa oleva oranssi piste ryhmäpäässä olevaan oranssiin pisteeseen. Kiinnitä suodatinkahva ryhmäpäähän siten, että suodatinkahvassa oleva oranssi piste on kohdistettuna ryhmäpään lukitusnuolen kohdalle.
- Korin reunan ympärillä on kahvijauhetta: Puhdista ylimääräinen jauhe korin reunasta ja suodatinkahvasta varmistaaksesi, että suodatinkahva on kunnolla paikallaan ryhmäpäässä.
- Ryhmäpään tiiviste tulee vaihtaa: Ota yhteyttä asiakaspalveluun osoitteessa support.ninjakitchen.eu.

Vaahdotus ei käynnisty.

- Kone ei ole saavuttanut käyttölämpötilaa: Anna koneen lämmetä hetken ennen kuin vaahdotus käynnistyy.
- Vesisäiliössä ei ole riittävästi vettä: Varmista, että vesisäiliössä on vettä vähimmäisrajaan asti.
- Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan: Tarkista, että vesisäiliö on kunnolla paikallaan koneen takaosassa.

Kahvi ei ole tarpeeksi kuumaa.

- Esilämmitä suodatinkahva: Huuhtele suodatinkahva kuuman veden alla ennen jauhatusta. Varmista, että kori on täysin kuiva ennen jauhatusta.
- Esilämmitä kuppi: Huuhtele kuppi kuumassa vedessä ennen uuttoa uuton lämpötilan nostamiseksi.
- Säädä veden lämpötilaa: Katso kohta Uuton lämpötilan säätäminen.
- Koneessa tulee suorittaa kalkinpoisto: Noudata kohdan Puhdistus ja huolto ohjeita.

Juomani on liian kitkerää/hapokasta.

- Noudata jauhatusasetusta: Käytä koneen kyljessä olevaa jauhatussäädintä säätääksesi nykyisen jauhatusasetuksen vastaamaan suositeltua jauhatusasetusta (ohjauspaneelissa) ennen jauhatusta.
- Muokkaa suhdetta: Jos haluat lisätä/vähentää kahvijauheen suhdetta veteen, katso lisätietoja kohdasta Lisäasetukset.
- Muuta uuton lämpötilaa: Jos käytät tummapaahtoisia papuja, suosittelemme käyttämään matalaa tai keskitason lämpötila-asetusta. Jos käytät keski- tai vaaleapaahtoisia papuja, suosittelemme käyttämään keskitason tai korkeaa lämpötila-asetusta.

VIANMÄÄRITYSOPAS – JATKUU

Miksi en saa aikaiseksi cremaa?
- Kahvi on tampattu liian kevyesti: Kun tamppaat, muista asettaa suodatinkahva tasaiselle pinnalle. Aseta avustettu tampperi suppilon sisään ja paina tampperia alaspäin, kunnes tunnet, että se osuu suppiloon.
- Jauhatuskoko on liian karkea: Anna uuton aikakatkaista ja noudata seuraavan uuton yhteydessä suositeltua jauhatuskokoa.
- Kahvipavut eivät ole tuoreita: Papujen tuoreus vaikuttaa creman laatuun. Kun ostat kahvipapuja, laadun ja tuoreuden varmistamiseksi kannattaa ostaa tuote, johon on merkitty paahtopäivä sen sijaan, että katsoisit vain parasta ennen -päivää. Suosittelemme käyttämään kahvipavut 20 päivän kuluessa paahtopäivästä.
- Kori saattaa olla tukossa / reiät ovat tukossa: Muistathan puhdistaa korit säännöllisesti. Varmista, että kahvijauhe ei ole päässyt tukkimaan korin pohjassa olevia reikiä.

Miksi tippa-alusta täyttyy nopeasti?
- Espressoon tarvittavan ihanteellisen paineen ylläpitämiseksi vettä menee uuton aikana tippa-alustalle. Tämä on normaalia.
- Kone tyhjentää veden höyrysauvasta automaattisesti tippa-alustaan jokaisen vaahdotuksen jälkeen. Näin se puhdistaa höyrysauvan sisäpuolelta.
- Tippa-alusta on suunniteltu siten, että siihen mahtuu enintään kuuden cappuccinon valmistuksen aikana syntynyt vesi.

Miksi koneesta kuuluu sykkivä/jyskyttävä ääni uuton aikana?
- Vesisäiliössä ei ole riittävästi vettä: Varmista, että vesisäiliössä on vettä vähimmäisrajaan asti.
- Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan: Tarkista, että vesisäiliö on kunnolla paikallaan koneen takaosassa.
- Jos vesisäiliöön on täytetty vettä yli vähimmäisrajan ja vesisäiliö on tiukasti paikallaan, tietyt vesipumpun äänet ovat normaaleja.
- Saatat kuulla näitä ääniä myös vaahdotuksen aikana. Tämä on normaalia.

Kone vuotaa.
- Kone tyhjentää veden höyrysauvasta automaattisesti tippa-alustaan jokaisen vaahdotuksen jälkeen. Näin se puhdistaa höyrysauvan sisäpuolelta.
- Tippa-alusta on täynnä: Tarkista tyhjennysmerkki nähdäksesi, tuleeko tippa-alusta tyhjentää. Noudata kohdan Puhdistus ja huolto ohjeita.
- Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan: Tarkista, että vesisäiliö on kunnolla paikallaan koneen takaosassa.
- Ryhmäpään tiiviste tulee vaihtaa: Ota yhteyttä asiakaspalveluun osoitteessa support.ninjakitchen.eu.

Koneessa ei ole virtaa.
- Varmista, että kone on kytketty toimivaan pistorasiaan.
- Kun olet kytkenyt koneen pistorasiaan, paina **POWER (VIRTA)**.
- Virran säästämiseksi kone sammuu automaattisesti 20 minuutin kuluttua.

Myllystä ei tule kahvijauhetta.
- Tarkista, onko papusuppilossa papuja.
- Aloita jauhatus painamalla **GRIND (JAUHATUS)**.
- Jos papusuppilossa on papuja ja saat ADD BEANS (LISÄÄ PAPUJA) -ilmoituksen, irrota kone pistorasiasta ja paina papuja hellästi alaspäin kohti teriä.
- Varmista, että papusuppilo on asetettu tiukasti ja oikein paikalleen.
- Varmista, että suodatinkahva, suppilo asennettuna paikalleen, on asennettu oikein jauhatustelineeseen. Irrota ja aseta se uudelleen varmistaaksesi, että se on asennettu oikein.
- Puhdista puhdistusharjalla mahdolliset jauhatustelineeseen tarttuneet jäämät.

Mylly pitää kovaa ääntä.
- Jos myllystä kuuluu kovaa ääntä, se saattaa johtua myllyyn joutuneista roskista. Käytä myllyssä vain kokonaisia papuja ja vältä laittamasta sinne kylmiä tai jäisiä papuja.

Suodatinkahva ei mene kiinni ryhmäpäähän.
- Suodatinkahvaa ei ole kohdistettu oikein: Aseta suodatinkahva ryhmäpäähän kohdistamalla suodatinkahvassa oleva oranssi piste ryhmäpäässä olevaan oranssiin pisteeseen. Kiinnitä suodatinkahva ryhmäpäähän siten, että suodatinkahvassa oleva oranssi piste on kohdistettuna ryhmäpään lukitusnuolen kohdalle.
- Kahvi on tampattu liian kevyesti: Kun tamppaat, aseta suodatinkahva tasaiselle pinnalle. Aseta avustettu tampperi suppilon sisään ja paina tampperia alaspäin, kunnes tunnet, että se osuu suppiloon.

Papusuppilo ei lukitu paikalleen.
- Tämä voi johtua siitä, että pavut tai kosteus tukkii myllyn. Yritä puhdistaa mahdolliset tukokset myllystä ja varmista, että mylly on kauttaaltaan kuiva.

Olen noudattanut jauhatusasetusta, mutta tulos ei ollut hyvä.
- Katso kohta Jauhatuksen syöttö oikeanlaisen uuton saamiseksi.

Papusuppilo ei mene takaisin koneeseen.
- Varmista, että myllyn päällä olevat pavut eivät estä suppiloa asettumasta kunnolla paikalleen. Jos pavut tukkivat suppilon, sinun on saatettava aukaista tukos ennen kuin yrität asettaa suppiloa takaisin koneeseen.

Maitovaahto ei ole tarpeeksi kuumaa.
- Höyrysauva on tukossa.
  - Irrota höyrysauvan kärki harjassa olevalla avaimella.
  - Käytä puhdistusharjan pohjassa olevaa neulaa avuksi sauvan sisäosien puhdistamisessa.

Maitovaahto on liian laihaa tai paksua.
- Maidon tyyppi: Eri maidot sisältävät eri määrän rasvaa. Mitä enemmän maidossa on rasvaa, sitä paksumpaa vaahdosta tulee.
- Lisätietoa vaahdotukseen liittyen saat kohdasta Vaahdotuksen parhaat käytännöt.

Juomani on pienempi/suurempi kuin odotin.
- Jos uutat espressojuomaa, voit muokata kahvijauheen ja veden välistä suhdetta. Katso ohjeet kohdasta Uuton lämpötilan ja voimakkuuden säätäminen.
- Espresson hienommat jauhatusasetukset voivat johtaa pienempään tuotokseen, jos Barista Assist -teknologiaa ei noudateta.
- Jos uutat kahvijuomaa, valitse haluamasi SIZE (KOKO) -painikkeella ennen jauhatusta.
- Kori saattaa olla tukossa / reiät ovat tukossa: Muistathan puhdistaa korit säännöllisesti. Varmista, että kahvijauhe ei ole päässyt tukkimaan korin pohjassa olevia reikiä.
- Koneessa tulee suorittaa kalkinpoisto: Noudata kohdan Puhdistus ja huolto ohjeita.

Mylly ei toimi kunnolla.
- Mylly menee jumiin, kun kone ei pysty jauhamaan, koska rakenteeltaan hienojen papujen, kuten vaaleapaahtoisten papujen, jauhatuskoko on liian hieno.
- Poista tukkeuma irrottamalla ja tyhjentämällä ensin papusuppilo. Asenna papusuppilo takaisin paikalleen, lukitse se ja aseta jauhatuskooksi 60. Laita suodatinkahva jauhatustelineeseen ja paina pitkään **GRIND (JAUHAUTUS)**. Tämän pitäisi jauhaa ja poistaa myllystä kaikki tukkeuman aiheuttavat materiaalit. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Myllystä ei tule riittävästi jauhetta.
- Kun mylly ei annostele riittävästi jauhetta, se voi olla tukossa Tukos tarkoittaa, että myllyyn on kertynyt jäämiä tai kahvijauhetta. Tukoksia esiintyy, jos myllyssä jauhetaan usein öljyisiä tai pehmeämpiä papuja, kuten tummapaahtoisia papuja. Tukoksen merkkinä on, jos kahvijauhetta tulee myllystä kovin vähän tai jos add beans (lisää papuja) -merkkivalo syttyy, vaikka suppilossa on papuja. Jos add beans (lisää papuja) -merkkivalo syttyy, kun papuja on suppilossa, voit tarkistaa jumin irrottamalla papusuppilon, jolloin näet, onko myllyn terissä sekä kokonaisia papuja että jauhettuja papuja.
- Poista tukos sammuttamalla ensin virta ja irrota sitten laitteen pistoke pistorasiasta. Irrota ja tyhjennä papusuppilo. Harjaa varovasti myllyn putken sisäpuoli puhdistusharjalla ja irrota tukos joko harjaksilla tai harjan taustapuolella. Kahvijauhejäämien pitäisi irrota ja myllyn toimia normaalisti, kun papusuppilo on asennettu takaisin paikalleen ja kone on kytketty takaisin pistorasiaan. Jos mylly ei toimi normaalisti, ota yhteyttä asiakaspalveluun. Varmista, että myllyyn on asetettu suositeltu jauhatuskoko uusien tukoksien ehkäisemiseksi.

HUOMAUTUS: Jos painat **GRIND (JAUHATUS)** -painiketta eikä mylly käynnisty etkä kuule koneesta mitään ääntä. Kytke kone pois päältä ja anna sen jäähtyä täysin 10 minuutin ajan ennen kuin yrität jauhaa uudelleen.

HUOMAUTUS: Vältä maustettujen papujen käyttöä. Maustettuihin papuihin lisätyt öljyt ja sokerit voivat lisätä jäämien kertymistä, mikä lisää suositeltua puhdistustiheyttä.

VIANMÄÄRITYSOPAS – JATKUU

KAIKKI VIRHEVIESTIT (ADD WATER [LISÄÄ VETTÄ], ADD BEANS [LISÄÄ PAPUJA] JNE.)

ADD WATER (LISÄÄ VETTÄ) -ilmoitus.

- Varmista, että vesisäiliössä on vettä. Jos vesisäiliö on tyhjä, lisää puhdasta vettä ja paina sitten **START BREW (KÄYNNISTÄ UUTTO)** uuttamisen jatkamiseksi.
- Jos vesisäiliössä on vettä, irrota vesisäiliö ja aseta se takaisin paikalleen ja paina sitten **START BREW (KÄYNNISTÄ UUTTO)** uuttamisen jatkamiseksi.

ADD BEANS (LISÄÄ PAPUJA) -ilmoitus.

- Tarkista, onko papusuppilossa tarpeeksi papuja juomasi valmistamiseen.
- Jos papusuppilossa on papuja ja saat ADD BEANS (LISÄÄ PAPUJA) -ilmoituksen, irrota kone pistorasiasta ja paina papuja hellästi alaspäin kohti teriä.

INSTALL PORTAFILTER (ASENNA SUODATINKAHVA) -ilmoitus.

- Varmista, että suodatinkahva on tasaisesti jauhatustelineessä.
- Varmista, että suodatinkahva on työnnetty kokonaan jauhatustelineeseen.
- Käytä puhdistusharjaa avuksi varmistamaan, että jauhatustelineessä ei ole kahvijauhetta.
- Irrota koneen virtajohto pistorasiasta ja kytke se sitten uudelleen pistorasiaan.

INSTALL FUNNEL (ASENNA SUPPILO) -ilmoitus.

- Varmista, että suppilo on asennettu suodatinkahvaan oikein kohdistaen suppilon urat suodatinkahvan uriin.
- Kun asetat suodatinkahvaa jauhatustelineeseen, varmista, että suppilo on kiinni suodatinkahvassa.
- Irrota koneen virtajohto pistorasiasta ja kytke se sitten uudelleen pistorasiaan.

INSTALL HOPPER (ASENNA PAPUSUPPILO) -ilmoitus.

- Lukitse papusuppilo takaisin paikalleen kiertämällä kahvaa myötäpäivään.
- Jos ongelma jatkuu, avaa papusuppilon lukitus kääntämällä kahvaa vastapäivään. Nosta papusuppilo jalustalta ja aseta se uudelleen tiukasti paikalleen jalustaan. Saatat joutua tyhjentämään papuja myllyn päältä ennen papusuppilon asentamista takaisin, jotta se asettuu kunnolla paikalleen. Lukitse papusuppilo kääntämällä kahvaa myötäpäivään.

DESCALE (KALKINPOISTO) -ilmoitus.

- On aika suorittaa koneen kalkinpoisto. Katso Kalkinpoisto kohdasta Puhdistus ja huolto.

CLEAN (PUHDISTUS) -ilmoitus.

- On aika suorittaa puhdistusohjelma. Katso Puhdistusohjelman suorittaminen kohdasta Puhdistus ja huolto.

Er (Virhe).

- Jos ohjauspaneeli näyttää ”Er” (Virhe) sekä jonkin numeron (esim. ”Er 03”), ota yhteyttä asiakaspalveluun osoitteessa support.ninjakitchen.eu.

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

Käy osoitteessa registeryourninja.eu rekisteröidäksesi uuden Ninja-tuotteesi kahdenkymmenenkahdeksan (28) päivän sisällä ostosta. Sinua pyydetään antamaan myymälän nimi, ostopäivä ja mallinumero sekä nimesi ja osoitteesi.

Rekisteröinnin avulla pystymme ottamaan sinuun yhteyttä siinä epätodennäköisessä tapauksessa, että laitteessa ilmenee turvallisuusongelmia. Rekisteröitymällä myönnät lukeneesi ja ymmärtäneesi mukana tulevan ohjemateriaalin käyttöä koskevat ohjeet ja varoitukset.

VAIHTO-OSAT

Tilaa vara- ja lisäosat osoitteesta **ninjakitchen.eu**

VALMISTAJAN TAKUU

2 vuoden Ninja-takuu

Kun asiakas ostaa tuotteen Suomessa, hänellä on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet (”lakisääteiset oikeudet”). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Tämä koskee myös Ninjaa, jos ostit Ninja-keittiölaitteen osoitteesta ninjakitchen.eu. Me Ninjalla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme laadusta, että myönnämme omistajalle maksuttomia osia ja työtä koskevan valmistajan lisätakuun jopa kahden (2) vuoden ajalle.

Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia ja kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Valmistajan takuu ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Miten pitkä on uusien Ninja-laitteiden takuu?

Valmistajan takuu on voimassa vakiona yhden vuoden ostopäivästä alkaen tai kaksi vuotta, jos rekisteröit ostosi meille 28 päivän kuluessa ostopäivästä.

Miten rekisteröin Ninja-takuun?

Jos olet ostanut Ninja-keittiölaitteen suoraan verkosta osoitteesta ninjakitchen.eu, takuu rekisteröidään automaattisesti. Jos olet ostanut laitteen Suomessa mistä tahansa muualta, voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa ostopäivästä.

- Rekisteröi tuote verkossa osoitteessa **ninjakitchen.eu/register-guarantee** tai skannaa takakannesta löytyvä QR-koodi.
- Merkitse muistiin laitteen ostopäivä.

TÄRKEÄÄ:

- Säilytä kuitti, jos tuote on ostettu mistä tahansa muualta kuin osoitteesta ninjakitchen.eu. Tarvitset kuittia takuuvaatimuksen tekemiseen.
- Maksuton Ninja-takuu on voimassa ainoastaan Suomessa.

Mitä etua on maksuttoman Ninja-takuun rekisteröinnistä?

Kun rekisteröit takuun, saat yhden vuoden lisätakuun. Lisäksi meillä on yhteystietosi siltä varalta, että joudumme jostain syystä ottamaan sinuun yhteyttä. Jos valitset vastaanottaa muuta viestintää meiltä, voit myös saada vinkkejä ja neuvoja siitä, miten voit hyödyntää Ninja-keittiölaitettasi parhaalla mahdollisella tavalla, sekä tietoa uusista Ninja-tekniikoista ja -tuotteista.

Mitä maksuton Ninja-takuu kattaa?

Ninja-laitteen korjaus tai vaihto (Ninjan harkinnan mukaisesti) mukaan lukien kaikki osat ja työ.

Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?

- Normaalia kulumista.
- Vahinkojen aiheuttamat vauriot tai viat, Ninja-keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönnit, varomaton käyttö tai laitteen mukana toimitetun Ninja-käyttöoppaan vastainen käsittely.
- Ninja-keittiölaitteen käytöstä muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön aiheutuneet vauriot.
- Sellaisten osien käytöstä aiheutuneet vauriot, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti.
- Muiden kuin alkuperäisten Ninja-varaosien ja -varusteiden (Ninja Genuine Components) käytöstä aiheutuneet viat.
- Virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja).
- Muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset.

Miten teen maksuttoman Ninja-takuun alaisen korvausvaatimuksen?

Ota yhteyttä asiakaspalveluumme soittamalla numeroon +44 (0)800 862 0453. Asiakaspalvelun aukioloajat löydät verkkosivuiltamme kohdasta ”Ota meihin yhteyttä”. Puhelut ovat maksuttomia, ja niihin vastaa suoraan Ninjan edustaja. Saat palvelua myös verkossa osoitteessa **https://support.ninjakitchen.eu/.** Ninjan edustaja käy kanssasi läpi joitakin vianmääritystoimenpiteitä, ja jos harkintamme mukaan laite on epäkunnossa, lähetämme sinulle vaihto-osan tai palautustarran viallisen tuotteen lähettämiseksi meille maksutta. Kun olet toimittanut viallisen tuotteen meille, lähetämme sinulle korvaavan tuotteen.

Huomaathan, että t**uote tulee pakata pahvilaatikkoon, kun lähetät sen meille**. Voit käyttää mitä tahansa sopivaa laatikkoa, sen ei tarvitse olla alkuperäinen pakkaus.

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -lisävarusteita?

Ninja-varaosat ja -lisävarusteet ovat samojen asiantuntijoiden kehittämiä kuin Ninja-keittiölaitteesikin. Löydät Ninja-varaosien ja -lisävarusteiden koko valikoiman osoitteesta **www.ninjakitchen.eu**. Huomioi, että takuu ei välttämättä kata muiden kuin Ninja-varaosien käytöstä aiheutuneita vahinkoja.

TACK
för att du köpte Ninja Luxe Café Mini

REGISTRERA DITT KÖP

ninjakitchen.eu/register

Skanna QR-koden med din mobila enhet

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsställe: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220–240 V~ 50–60 Hz
Effekt: 1 650 W
Vattenbehållarens kapacitet: 1,5 l
Strömförbrukningen i standby-läge är 0,5 W.
Apparaten går automatiskt i standby-läge efter 20 minuters inaktivitet.

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan av enheten intill strömkabeln.

LÄS INSTRUKTIONERNA NOGGRANT OCH BEHÅLL DEM FÖR FRAMTIDA BRUK.

Dessa instruktioner är utformade för att hjälpa dig att få en fullständig förståelse för din nya Ninja Luxe Café. Om du har några frågor ber vi dig ringa en Ninja Luxe Cafe-specialist på +44 (0)800 862 0453.

Ninja är ett registrerat varumärke som tillhör SharkNinja Operation LLC.

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

**SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Tyskland**

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar konstant efter att förbättra våra produkter, därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES301EUSeries_IB_MP_Mv4

@ninjakitchenuk

SVENSKA

NINJA LUXE CAFÉ MINI

ES301EU-serien | Bruksanvisning



VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

LÄS NOGA FÖRE ANVÄNDNING • ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

	Läs alla instruktioner innan du använder din Ninja Luxe Café.
⚠	**Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller betydande egendomsskada om varning som åtföljs av denna symbol ignoreras.**
	Undvik kontakt med heta ytor. Använd alltid skyddande handskar för att undvika brännskador.
	Endast inomhus- och hushållsbruk.

⚠ VARNING

För att minska risken för personskador, brand, elstötar eller sakskador, måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive nedan numrerade varningstexter och efterföljande anvisningar. Använd inte den här apparaten till någonting annat än det avsedda ändamålet.

Allmänna försiktighetsåtgärder

- För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt efter att produkten packats upp.
- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de står under tillsyn eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår vilka risker det innebär.
- Håll maskinen och dess sladd utom räckhåll för barn. Låt **INTE** barn leka med eller använda apparaten. Noggrann uppsikt krävs när den används i närheten av barn.
- För att skydda mot brand, elchocker och personskador ska du **INTE** sänka ner sladd, kontakter eller huvudenhet i vatten eller annan vätska.
- Bär **ALDRIG** maskinen i strömkabeln eller dra i den för att koppla bort från eluttaget. Håll istället i kontakten och dra för att koppla bort.
- Använd **INTE** en apparat med skadad nätsladd eller stickkontakt eller efter funktionsfel på apparaten eller om den har tappats eller skadats på annat sätt. Kontakta SharkNinja Operating LLC för service.
- Endast för hushållsbruk och bänkskivor. Låt **INTE** strömkabeln hänga över kanten på bordet eller bänken eller vidröra heta ytor som till exempel spisen.
- Använd **ALDRIG** ett eluttag under en bänk.
- För att undvika risk för brand, elektrisk stöt, eller skada på maskinen, använd **INTE** maskinen i maskingarage eller under ett väggskåp.
- Dra ur kontakten från uttaget när maskinen inte används och innan rengöring.
- Lämna **ALDRIG** maskinen obevakad medan den används.
- Maskinen är inte avsedd att användas med en extern timer eller separat fjärrkontrollssystem.
- Placera **INTE** ovanpå någon annan maskin.
- Maskinen ska inte ställas i ett skåp när den används.
- Använd **INTE** tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren, då detta kan medföra personskada eller skador på maskinen.

LÄS IGENOM OCH SPARA INSTRUKTIONSHÄFTET

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

LÄS NOGA FÖRE ANVÄNDNING • ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

⚠ VARNING

För att minska risken för personskador, brand, elstötar eller sakskador, måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive nedan numrerade varningstexter och efterföljande anvisningar. Använd inte den här apparaten till någonting annat än det avsedda ändamålet.

Funktionsmeddelande

- Stäng av apparaten och dra ur kontakten ur vägguttaget.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka överfyllnad och skållningsrisk, eller leda till brand, elektriska stötar eller personskador.
- Använd **ALLTID** apparaten på en ren, torr och plan yta.
- Placera **INTE** på eller nära en het gaslåga, elektrisk värmekälla eller i en uppvärmd ugn.
- Använd **INTE** den här enheten för någonting annat än dess avsedda användning.
- Använd **INTE** utomhus.
- Rör **INTE** heta ytor. Använd handtag eller vred. Undvik kontakt med rörliga delar.
- Placera **ALLTID** en kopp eller en behållare som är lämplig för val av utmatningsvolym under portafiltret vid bryggning.
- Använd **INTE** enheten utan att tillsätta vatten.
- Överfyll **INTE** vattenbehållaren. Fyll endast vatten till linjen för maximal fyllnadsnivå.
- Håll locket på vattenbehållaren när du brygger.
- Håll locket på bönbehållaren på när du maler för att förhindra kontakt med rörliga delar.
- Ta **INTE** bort portafiltern vid bryggning eftersom enheten är under tryck. Avlägsnande under bryggning kan leda till skållning eller skada.
- Stick **INTE** in handen i eller röra vid ångstaven eller skumningskannan under användning. Het ånga och heta vätskor kan orsaka brännskador och skållning.

Skötsel och underhåll

- Följ alla rengöringsanvisningar i avsnittet Skötsel och underhåll i denna bruksanvisning för att förhindra sjukdom på grund av bakterietillväxt i apparaten.
- För bästa resultat, se till att du använder en ren enhet.
- Om produkten inte fungerar korrekt, besök ninjakitchen.eu eller kontakta SharkNinja Operating LLC för felsökning, reparation eller justering.
- Barn ska inte utföra rengöring och underhåll på enheten.
- Förhindra spill av het vätska genom att se till att portafiltret är åtdraget mot grupphuvudet när det används.
- Lyft **INTE** enheten i malningshållaren. Denna apparat är inte avsedd att hålla produktens vikt.

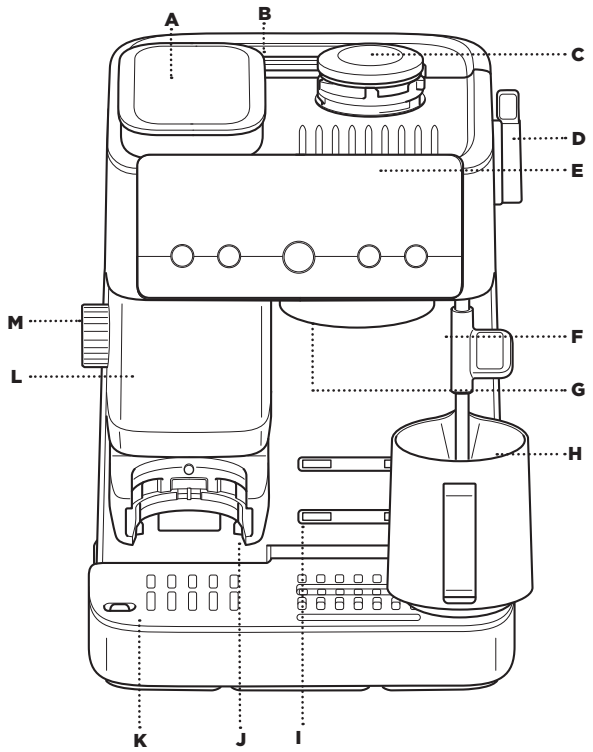
Sladdanvisningar

- En kort strömkabel medföljer för att minska risken att någon trasslar in sig i eller snubblar över en längre kabel.
- Använd **INTE** förlängningssladdar med denna produkt.

LÄS IGENOM OCH SPARA INSTRUKTIONSHÄFTET

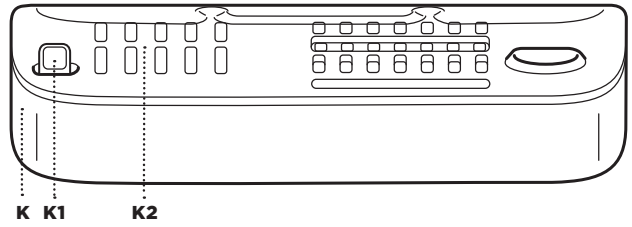
DELAR

A Bönbehållare
B Vattenbehållare
C Assisterad tamper och doseringstratt
D Manuell ventil
E Kontrollpanel
F Ångstav
G Grupphuvud
H Mjölkkanna
I Justerbar koppbricka
J Malningshållare
K Droppbricka
L Integrerad konformad kvarn
M Malningsvred



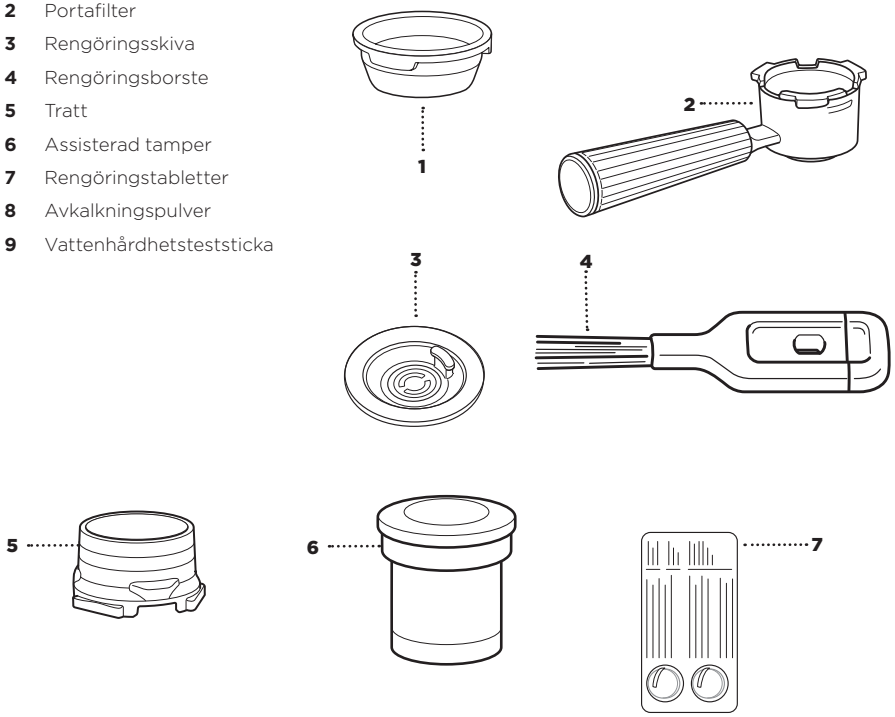
DROPPBRICKANS KOMPONENTER

K Droppbricka
K1 Indikator för tom behållare
K2 Huvudgaller

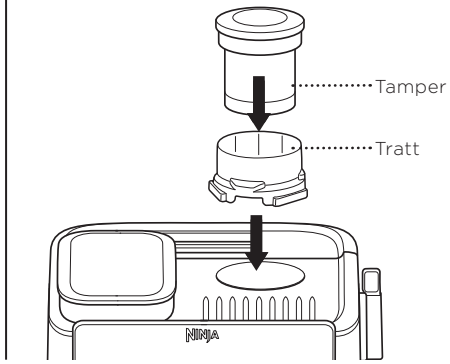


TILLBEHÖR

1 Dubbel filterkorg
2 Portafilter
3 Rengöringsskiva
4 Rengöringsborste
5 Tratt
6 Assisterad tamper
7 Rengöringstabletter
8 Avkalkningspulver
9 Vattenhårdhetsteststicka

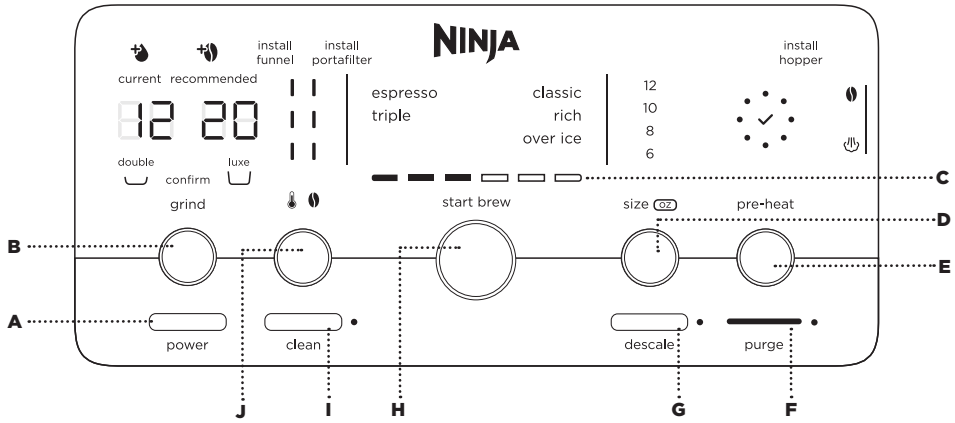


TILLBEHÖR KAN STAPLAS FÖR ENKEL FÖRVARING



ANVÄNDA KONTROLLPANELEN*

A POWER-knapp (STRÖM)
B GRIND/CONFIRM-knapp (MALA/BEKRÄFTA)
C Förloppsindikator
D SIZE-knapp (STORLEK)
E PRE-HEAT-knapp (FÖRVÄRMA)
F PURGE-indikator (RENSA)
G DESCALE-knapp (AVKALKA)
H Mittreglage/START BREW-knapp (STARTA BRYGGNING)
I CLEAN-knapp (RENGÖRA)
J Knapp för TEMPERATUR/STYRKA



*Funktionerna kan variera beroende på modell.

INTELLIGENTA MEDDELANDEN

Maskinen kommer att visa ett intelligent meddelande om en åtgärd behövs:

- ADD BEANS (TILLSÄTT BÖNOR)
- INSTALL PORTAFILTER (MONTERA PORTAFILTRET)
- INSTALL FUNNEL (MONTERA TRATTEN)
- INSTALL HOPPER (MONTERA BÖNBEHÅLLARE)
- ADD WATER (TILLSÄTT VATTEN)
- PURGE (RENSA)
- DESCALE* (AVKALKA)
- CLEAN* (RENGÖRA)

*Knapparna CLEAN (RENGÖRA) och DESCALE (AVKALKA) tänds så att du vet när respektive cykel ska köras.

KOMMA IGÅNG: FÖRE DIN FÖRSTA BRYGGNING

TA BORT TILLBEHÖR OCH DELAR FRÅN FÖRPACKNINGEN

- För att starta, ta bort alla tillbehör och delar från förpackningen. Se till att alla tillbehör och delar är borttagna från förpackningen innan förpackningen kasseras.
- Se till att du tar bort all tejp från enheten när du tar ut den ur förpackningen. Enheten kommer att ha tejp på alla sidor.

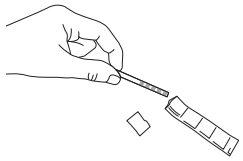
RENGÖR TILLBEHÖREN INNAN ANVÄNDNING

- Efter att alla tillbehör och delar tagits ur förpackningen ska alla delar rengöras noggrant för hand och torkas ordentligt.

TEST AV VATTENHÅRDHET

Allt vatten innehåller mineraler som över tid kan orsaka avlagringar i maskinen. Dessa mineraler kallas vattenhårdhet och kan påverka hur ofta du behöver avkalka maskinen. Detta test bidrar till att säkerställa att maskinen rekommenderar avkalkning vid rätt tillfälle.

1 Ta ut testremsan ur förpackningen.



2 Sänk ner testremsan för vatten helt i det vatten du tänker använda med maskinen i 5–10 sekunder.

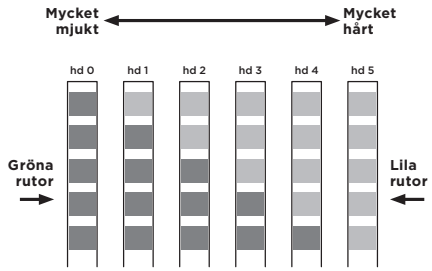


3 Dra ut testremsan och skaka den lätt.



4 Placera testremsan på en torr, plan yta och vänta en minut tills testremsan visar resultatet.

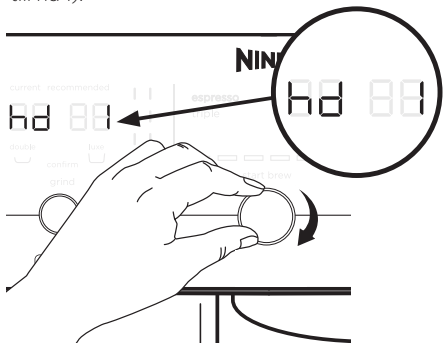
5 Efter en minut visas 0–5 lila rutor. Detta indikerar hårdhetsnivån på vattnet (0 lila rutor = nivå 0, 5 lila rutor = nivå 5 osv.).



6 Efter att ha identifierat vattenhårdhet ska du koppla in maskinen.

7 Titta på vänster sida av kontrollpanelen. Den kommer att visa hd 5.

8 Rotera mittvredet för att programmera vattenhårdhet genom att matcha antalet lila rutor på testremsan med det visade numret (t.ex. om resultatet är nivå 1, ändra inställningen till hd 1).

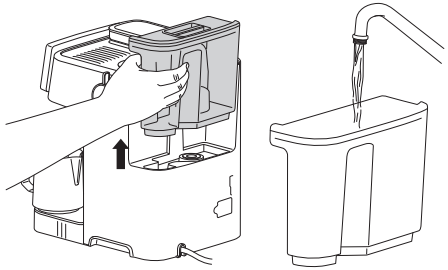


9 Tryck på mittvredet för att bekräfta inställningen.

OBS! Om du behöver ändra hårdhetsnivån, köp en annan testremsa på ninjakitchen.eu. För ytterligare instruktioner om hur man återställer vattenhårdhet, se avsnittet Ytterligare inställningar.

FYLLA PÅ VATTENBEHÅLLAREN

- Innan du börjar, se till att vattenbehållaren är full med rumstempererat eller kallt vatten. Se till att fylla upp till men inte överskrida den maximala påfyllningslinjen.

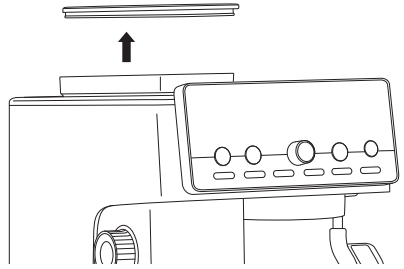


Om det någon gång före en bryggning saknas tillräckligt med vatten i behållaren för att brygga din valda dryck, kommer din maskin att visa ADD WATER (TILLSÄTT VATTEN). Om du får meddelandet ADD WATER (TILLSÄTT VATTEN) medan du brygger, fyll på vatten i behållaren och tryck på **START BREW (STARTA BRYGGNING)** för att fortsätta.

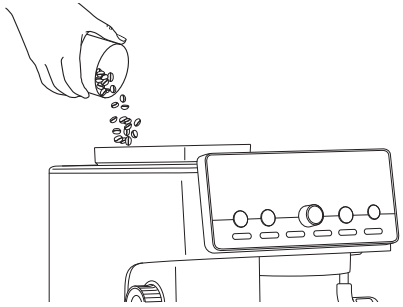
FYLL PÅ BÖNBEHÅLLAREN

Se till att maskinen är urkopplad när du lägger till bönor i bönbehållaren.

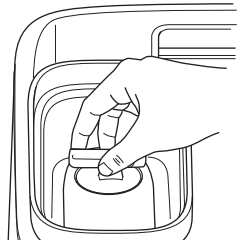
1 Ta bort bönbehållarens lock.



2 Fyll bönbehållaren med hela bönor. Tillsätt **INTE** förmalda bönor i bönbehållaren.



3 Se till att bönbehållarens handtag är i låst position när det är monterat på behållaren. Sätt sedan tillbaka locket ordentligt på behållaren igen.



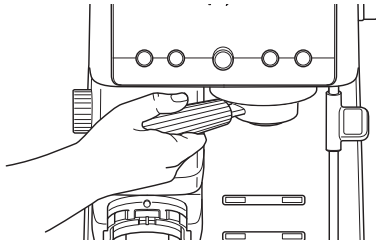
OBS! Häll **INTE** något vatten i kvarnen. Om vatten kommer in i kvarnen ber vi dig ringa oss på support.ninjakitchen.eu omedelbart.

KOMMA IGÅNG: FÖRE DIN FÖRSTA BRYGGNING, FORTS.

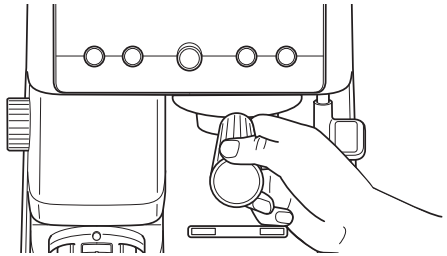
VATTENSKÖLJNING

Innan du gör din första dryck måste du skölja maskinen. Detta är för att förbereda maskinen för bryggning.

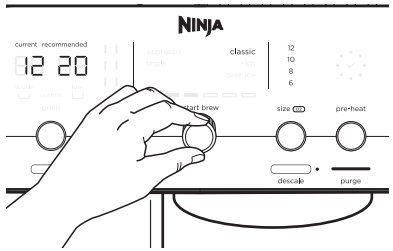
1 Se till att den dubbla filterkorgen är monterad. Placera portafiltret i grupphuvudet genom att rikta in den orangea punkten på portafiltret mot den orangea punkten på grupphuvudet.



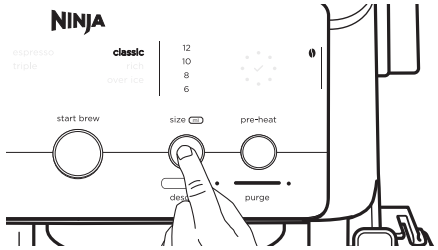
2 Fäst portafiltret i grupphuvudet tills den orangea pricken på portafiltret är i linje med låspilen på grupphuvudet.



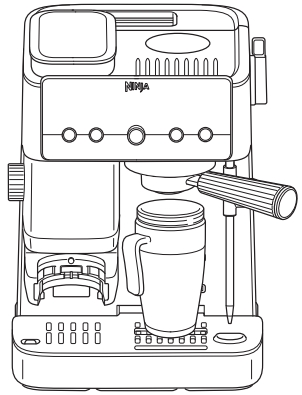
3 Vrid mittvredet för att välja CLASSIC (NORMAL).



4 Tryck på **SIZE**-knappen **(STORLEK)** för att justera dryckens storlek till den största tillgängliga storleken. Se till att det finns minst 400 ml vatten i behållaren.



5 Placera en kopp på minst 400 ml under portafiltret.



6 Tryck på **START BREW (STARTA BRYGGNING)**. Maskinen piper för att signalera att bryggningen har startat. Förloppsindikatorn tänds för att indikera bryggningens status. Maskinen piper igen när den är klar.

7 Häll ut vattnet du bryggde och diska koppen.

BRYGGA ESPRESSO, BRYGGKAFFE OCH KALLA DRYCKER

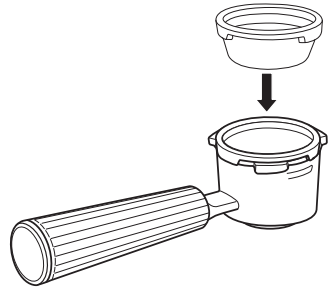
ESPRESSO/COFFEE-FILTERKORGAR (ESPRESSO/KAFFE)

1 Den dubbla filterkorgen levereras monterad i portafiltret. Den används för att brygga espresso- och kaffebaserade drycker.



Dubbel
Espresso- och kaffebaserade drycker

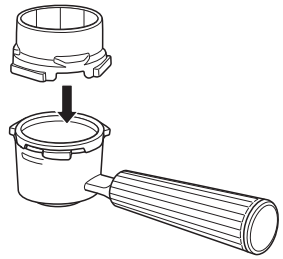
2 När du installerar den dubbla filterkorgen, se till att den stora fliken på korgen är i linje med den stora fliken på portafiltret, och tryck sedan fast den ordentligt.



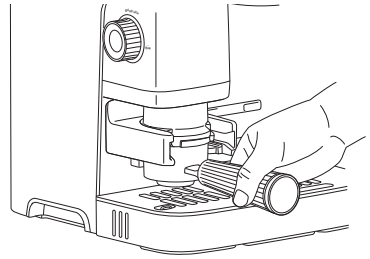
OBS! Den dubbla filterkorgen sitter i portafiltret.

INSÄTTNING AV PORTAFILTER

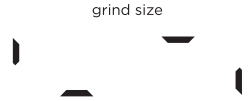
1 Placera tratten ovanpå portafiltret, genom att rikta in skårorna på tratten mot skårorna på portafiltret. Tryck nedåt tills tratten låses på plats i portafiltret. Tratten förhindrar att kaffesump rinner över vid malning och möjliggör en renare pressningsprocess.



2 Placera tratten ovanpå portafiltret och sätt in den i malningshållaren. Se till att den är plan och sitter säkert. När portafiltret är på plats i malningshållaren kommer den att vägas. För att säkerställa korrekt vikt, släpp portafiltret.



3 Maskinen kommer att visa en animation. Detta är för att indikera att enheten tarerar portafiltret för att säkerställa att den fördelar rätt mängd kaffebönor. Kontrollpanelen kommer sedan att lysa upp de valbara bryggningsalternativen baserat på vilken filterkorg som är insatt.



OBS! Om du inte ser denna animering ska du avlägsna portafiltret från malningshållaren, slå av och på maskinen samt sätta in portafiltret i malningshållaren igen. Se till att den är plan och har tryckts in helt.

4 Vrid mittvredet till önskad bryggning.

BRYGGA ESPRESSO, BRYGGKAFFE OCH KALLA DRYCKER FORTS.

UPPSKATTA BRYGGNINGSMÄNGD

MÄNGD KAFFE		
	Classic (Normal) Rich (Fyllig)	**Over Ice (måste fyllas med is före bryggning)**
STORLEKAR	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml

Utmatningsmängd kan variera med +/- 10 %

MÄNGD ESPRESSO		
	Malningsdos	**Utmatningsvolym**
Dubbel espresso	18 g	45 ml

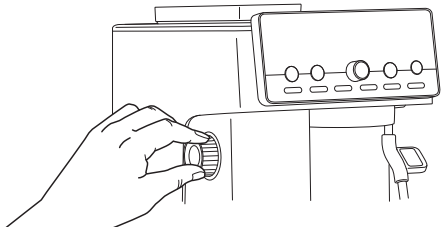
Utmatningsmängd kan variera med +/- 10 %

OBS! Detta är de förinställda espressoutmatningarna. För att justera utmatningen, se avsnittet Ytterligare inställningar.

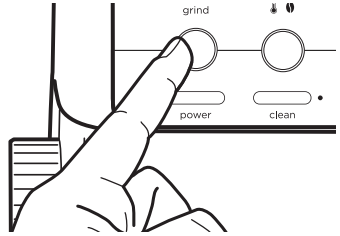
OBS! Om du justerar espressons bryggstyrka påverkas bryggvolymen. **Styrka 1 kommer att ha en större utmatning än standardinställningen.** För mer information, se Justering av bryggtemperatur och styrka.

ANVÄNDA KVARNEN

1 När en bryggning har markerats kommer Barista Assist-Tekniken att rekommendera en malningsstorlek baserat på bönor och tidigare bryggningar. Om du vill följa den rekommenderade storleken använder du malningsvredet på sidan av maskinen för att ändra din **CURRENT (AKTUELLA)** malningsstorlek så att den matchar **RECOMMENDED (REKOMMENDERAD)** malningsstorlek.



2 När du har valt din önskade malningsinställning trycker du på **GRIND (MALA)** för att börja mala. Maskinen kommer att pipa för att indikera att malningen har startat. När det är klart piper maskinen igen för att signalera att malningen är slutförd.



OBS! När en malning är slutförd kommer maskinen att vara inställd på den bryggstil och storlek som valts för denna malning. För att ändra stil och storlek ska du hälla det malda kaffet ur portafiltret, slå av och på maskinen samt välja önskad bryggning.

ATT FÖRSTÅ MALNINGSINSTÄLLNINGAR

Vad betyder malningsinställningarna?

- Siffrorna på vänster sida av kontrollpanelen anger hur grov eller fin malningen blir, där 60 är den grövsta och 1 är den finaste. Inställningar för grovmalning passar bättre för kaffedrycker och finmalning passar bättre för espressodrycker.
- Matcha rekommenderade inställningar: detta ger de bästa smakerna från dina valda bönor. Maskinen justeras baserat på vilka bönor du använder för att säkerställa att du inte maler för mycket eller för lite.

STÄLLA IN KVARNEN FÖR KORREKT MALNINGSGRAD

Endast för espressobryggning

Du kanske märker att den rekommenderade malningsinställningen kan komma att ändras. Detta är Barista Assist-teknik som justerar den rekommenderade malningsinställningen för att hjälpa dig att få korrekt utmatning av espresso. När du använder bönor för första gången eller tillsätter fler bönor, kan det ta 2–3 bryggningar att uppnå den optimala malningsinställningen. Med tiden kan du märka att din rekommenderade malningsinställning ändras för att ta hänsyn till åldrande bönor. Detta är normalt. Se till att din nuvarande malningsgrad matchar den rekommenderade malningsgraden för korrekt extrahering av espresso.

OBS! När du ändrar från mycket grov till mycket fin (eller vice versa) kan du höra att kvarnen slås på. Detta är för att förhindra att något fastnar i kvarnen. Detta inträffar endast när portafiltret sitter i malningshållaren.

PRESSNING

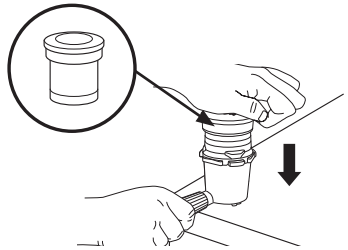
Se till att pressa alla espressodrycker och kaffedrycker på 175 ml och 235 ml i den dubbla filterkorgen*, Detta är för att säkerställa att inga kaffesump spiller över kanten på portafiltret.



*Dryckesalternativ kan variera beroende på modell

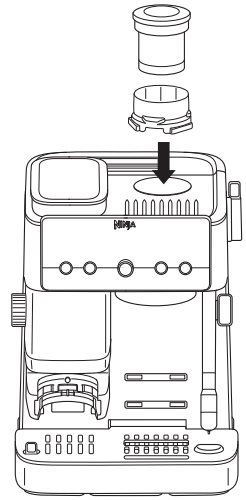
1 När malningen är klar tar du bort portafiltret från malningshållaren. Låt tratten sitta kvar på portafiltret.

2 Placera portafiltret på en fast, plan yta och placera sedan den tillhörande tampern inuti tratten. Se till att det finns ett skydd mellan portafiltret och ytan. Tryck tampern hela vägen ned tills den når tratten.



OBS! Använd en kökshandduk som skydd om du använder tampern på en träbänk eller en bänkskiva av ömtåligt material.

3 Nu när pressningen är klar, ta bort både tampern och tratten från portafiltret och förvara dem staplade på varandra ovanpå enheten.

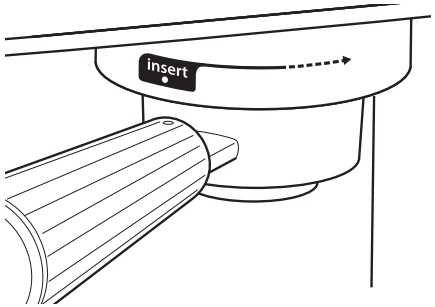


BRYGGA ESPRESSO, BRYGGKAFFE OCH KALLA DRYCKER FORTS.

BRYGGNING

1 Placera portafiltret i grupphuvudet genom att rikta den orangea pricken på portafiltret med den orangea pricken på grupphuvudet.

2 Fäst portafiltret i grupphuvudet tills den orangea pricken på portafiltret är i linje med låspilen på grupphuvudet.



OBS! Brygg **INTE** utan att droppbrickan är installerad.

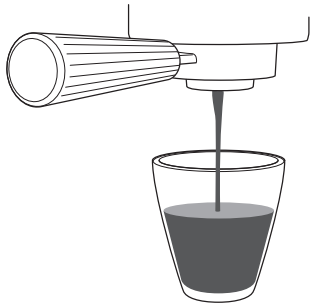
3 Den bryggstil och storlek som maldes kommer fortfarande att vara vald på kontrollpanelen. Placera en kopp under portafiltret och tryck på **START BREW (STARTA BRYGGNING)**.

4 Maskinen kommer att pipa för att indikera att bryggningen har startat. Förloppsindikatorn tänds för att indikera bryggningens status. När det är klart piper maskinen igen för att signalera att bryggningen är slutförd.

OBS! Om du använder en mindre kopp, använd den justerbara koppbrickan för att lyfta din kopp närmare grupphuvudet för att minska risken för stänk.

KORREKT UTMATNING

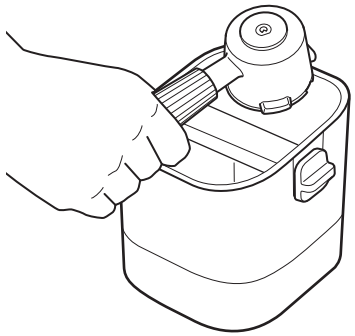
- Drycken rinner ut i en långsam, jämn takt.
- Du kommer att se en karamellfärgad vätska rinna ut. Det är kaffets crema.
- Det kommer att finnas ett lager crema på toppen av din dryck. Luta gärna koppen för att se om crema-lagret fortfarande är helt synligt. Om du fortfarande bara kan se den karamellfärgade vätskan har du en korrekt extraherad espressoshot.



ESPRESSOEXTRAKTION			
	UNDEREXTRAKTION	**OPTIMAL EXTRAKTION**	**ÖVEREXTRAKTION**
Mala	För grov	Optimal	För fin
Pressa	För lätt, ta i hårdare vid pressning	10–15 kg: en mjuk lutning med kroppsvikt	Pressningskraften får inte överstiga 15 kg
Shottid	Under 20 sek	28–38 sek	Över 38 sek
Färg	Kaffe: Ljusbrun Crema: Ljusbrun	Kaffe: Fyllig karamell Crema: Gyllene karamell	Kaffe: Mörkbrun Crema: Mörkbrun
Smak	Sur, syrlig, vattnig	Fyllig, söt, livfull	Bitter, torr, bränd. Minska bryggtemperaturen
Volym	Hög volym, utspädd	Dubbel espresso: 45 ml	Lite till låg volym

EFTER DIN BRYGGNING

När bryggningen är klar tar du försiktigt bort portafiltret från grupphuvudet. Töm kaffesump genom att knacka ytan på filterkorgen över en behållare eller en knock box (säljs separat).



JUSTERA BRYGGNINGENS STYRKA OCH TEMPERATUR

JUSTERA BRYGGTEMPERATUR

Det finns flera metoder och sätt att hjälpa dig att få fram önskad temperatur.

TEMPERATUR/STYRKA-KNAPP

Före bryggningen kan du justera temperaturen med knappen TEMPERATUR/STYRKA. Om TEMPERATUR inte redan lyser, tryck och håll in knappen **TEMPERATUR/STYRKA** i 3 sekunder.

Temperaturjusteringar



Låg temperatur | **Medel temperatur** | **Hög temperatur**

Dryckens temperatur påverkar extraheringen av espresson och smaken på din dryck. För bästa resultat och korrekt extrahering rekommenderar vi en låg eller medelhög temperatur för mörkare rostningar, och en medelhög eller hög temperatur för ljusare rostningar.

Välja rätt kopp

Se till att koppen du använder är lämplig för storleken på din dryck. Använd en kopp som är av liknande storlek som din dryck för en varmare dryck. Tjockleken på det material som din kopp är gjord av kommer också att påverka temperaturen på din dryck. Använd en kopp tillverkad av ett tunnare material för en varmare dryck.

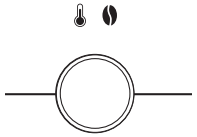
Förvärmning innan du brygger

Att köra varmvatten genom grupphuvudet och portafiltret kommer att hjälpa till att förvärma dem och maskinen för framtida bryggningar. För att ytterligare höja temperaturen på din dryck, kör en dubbel espresso med endast vatten genom portafiltret in i koppen du skulle vilja brygga din dryck i. Temperaturen på din kopp kommer att påverka temperaturen på din dryck. Häll ut vattnet och torka sedan koppen och portafiltret. Fortsätt sedan med bryggningen. Se Vattenspolning för instruktioner.

JUSTERA **BRYGGSTYRKA**

Om din bryggning smakar för svagt eller för starkt för din smak kan du ta hjälp av knappen för justering av styrka.

För att justera bryggstyrkan, tryck på knappen TEMPERATUR/STYRKA . Om STYRKA inte redan lyser, tryck och håll in knappen **TEMPERATUR/STYRKA** i tre sekunder. Justering av styrka skiljer sig åt beroende på om du brygger espresso eller kaffe.



Justering av espressostyrkan



Standard: Större kopp, mindre koncentrerad: 4:1 förhållande mellan vatten och kaffepulver | 2,5:1 förhållande mellan vatten och kaffepulver | **Mindre kopp, mer koncentrerad:** 2:1 förhållande mellan vatten och kaffepulver

OBS! Om du justerar espressons bryggstyrka påverkas bryggvolymen. Styrka 1 kommer att ha en större utmatning än standardinställningen. **Använd en större kopp än vanligt.**

Justeringar av kaffestyrka



Mild: Mindre mängd bönor kommer att malas | **Default (Standard)** | **Stark:** Större mängd bönor kommer att malas

Justering av kaffesmak

Barista Assist rekommenderar en malningsstorlek beroende på bryggstil- och storlek. Eftersom alla bönor inte rostas på samma sätt, har du med malningsvredet möjlighet att justera smakprofilen.

Mindre bitter: Minska malningsstorleken

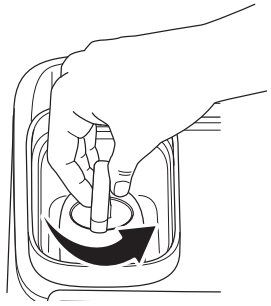
Mindre sur: Öka malningsstorleken

Vi rekommenderar att du rengör kvarnen innan du byter bönor. Se instruktioner om hur du rengör kvarnen på sidan "Rengöring av den konformade kvarnen" i avsnittet Regelbundet underhåll.

BYTE AV BÖNOR

BYTE AV BÖNOR

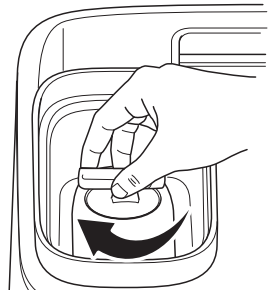
1 Lås upp bönbehållaren genom att rotera handtaget moturs.



2 Ta bort bönbehållaren och häll ut överblivna bönor.

3 Sätt tillbaka bönbehållaren i maskinen.

4 Lås tillbaka bönbehållaren genom att vrida på handtaget medurs.



5 Placera portafiltret med isatt tratt i malningshållaren.

6 Håll knappen **GRIND (MALA)** intryckt för att avlägsna överblivna bönor.

7 Lägg i nya bönor i bönbehållaren.

OBS! För bästa resultat, om du ändrar bön- eller rostningstyp, återställ Barista Assist-teknik med hjälp av instruktionerna i menyn "Ytterligare inställningar", innan du ställer in de nya bönorna.

MANUELL SKUMNING

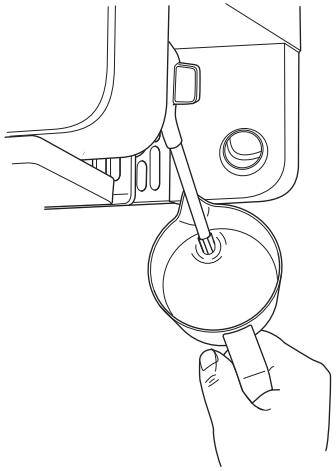
INNAN DU VISPAR

1 Fyll på önskad mängd mjölk i mjölkkannan, men överskrid inte gränsen för maximal påfyllning.

2 Förbered en fuktig trasa för att torka av ångstaven direkt efter att ha skummat.

3 Förvärm maskinen genom att trycka på knappen **PRE-HEAT (FÖRVÄRMNING)**. Kontrollmarkeringen kommer att lysa när den är redo.

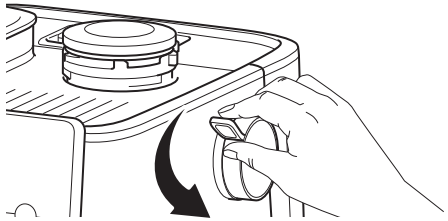
4 Placera ångstavens spets i mjölkkannan mellan klockan 2 och 4, ungefär en fingerbredd från kannans vägg, och precis under ytan av mjölken.



SKANNA HÄR för instruktionsvideo om hur man skummar.

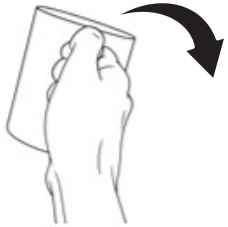
SKUMNING

5 **Sätt på Ånga:** När maskinen är förvärmd, placera ångstaven i mjölkkannan (se steg 4 FÖRE DU VISPAR för korrekt placering). Vrid på den manuella ventilen på maskinens högra sida till läget **ÅNGA** för att släppa ut ånga.

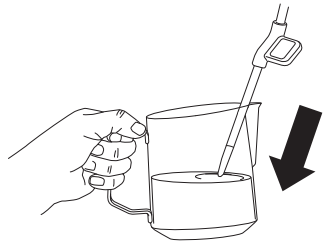


VARNING: Het ånga och heta vätskor kan orsaka brännskador och skållning.

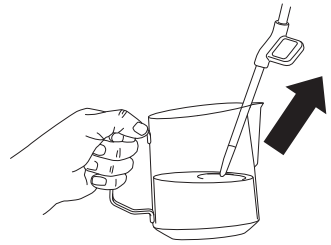
6 **Bilda en virvel:** Håll kannan stadig. Låt mjölken börja snurra för att bilda en virvel. Om mjölken inte snurrar, luta handleden något (som när du vrider på ett dörrhandtag) medan du håller ångstavens spets under mjölkytan.



7 **Skapa bubblor:** Sänk kannan något tills ångstavens spets är nära ytan och du hör ett mjukt ljud som när du river papper. Skumma i:
- 5–7 sekunder för thin froth (tunt skum)
- 8–12 sekunder för thick froth (tjockt skum)



8 **Tillsätt värme och struktur:** Sänk vispen något djupare i mjölken genom att lyfta kannan. Fortsätt värma tills kannan blir för varm att röra vid med handflatan.



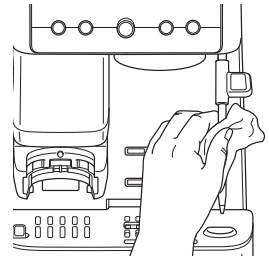
9 **Stäng av Ånga:** Vrid den manuella ventilen tillbaka till läget **BRYGGA** för att stänga av ångan innan du tar bort ångstaven.

OBS! Skumma **INTE** mjölk direkt i espresson eller kaffet. Skumma alltid i mjölkkannan och häll sedan skummet i espresso- eller kaffebasen efteråt.

OBS! Skumma **INTE** utan att droppbrickan är installerad.

EFTER SKUMNING

1 Använd den fuktiga trasan för att torka av ångstaven.



2 För tillbaka ångstaven till dess nedre position och vrid den manuella ventilen till **ÅNGA** för att spola ut insidan av ångstaven i 10 sekunder innan du återgår till läget **BRYGGA**.

OBS! Enheten kommer inte att rensa när den saknar tillräckligt med vatten. Se till att vrida tillbaka ventilen till **ÅNGA** när du tillsätter mer vatten för att utföra en fullständig rensning.

3 Slå kannans botten mot köksbänken och snurra för att ta bort stora bubblor. Häll mjölken över din espresso eller kaffe och njut.

REKOMMENDATIONER FÖR SKUMNING

- Skumkvalitet: Optimalt skum har en glansig, färgaktig textur som är lämplig för kaffekonst.
- Använd kall, färsk mjölk med högre fetthalt för bästa resultat.
- För växtbaserade alternativ, välj baristaspecifika mjölksorter som lämpar sig för texturering.
- Om skummet är för tunt: Du kan ha underluftat mjölken. Lägg till 2–3 fler sekunder i steg 7.
- Om skummet är för tjockt: Gå till steg 8 tidigare och lufta under kortare tid.
- Om mjölken är för kall: Värm tills kannan är för varm för handflatan.
- Om mjölken är för varm: Sluta skumma lite tidigare för att förhindra att den bränns vid.

REGELBUNDET UNDERHÅLL

OMEDELBART EFTER RENGÖRING AV BRYGGAREN

- När bryggningen är klar tar du försiktigt bort portafiltret från grupphuvudet. Töm kaffesump genom att knacka ytan på filterkorgen över en behållare eller en knock box (säljs separat).
- För bästa resultat, se till att rengöra portafiltret och filterkorgen mellan varje användning.
- Ta bort filterkorgen från portafiltret. Handdiska båda delarna med vatten och diskmedelslösning för att avlägsna alla kaffeoljor. Se till att filterkorgen är torr inför nästa bryggning.
- Torka av ångstaven med en fuktig trasa efter skumningen, innan du skjuter tillbaka den till sitt nedfällda läge.
- Tryck ner ångstaven i sitt nedfällda läge och vrid den manuella ventilen till **ÅNGA** för att spola ut staven efter att ha skummat.
- Töm droppbrickan när den orange indikatorn för tom behållare har stigit så mycket att den syns.
- Handdiska droppbrickan med jämna mellanrum och lufttorka ordentligt.
- Rengör maskinens bas med en fuktig trasa med jämna mellanrum.

RENGÖRA TILLBEHÖREN

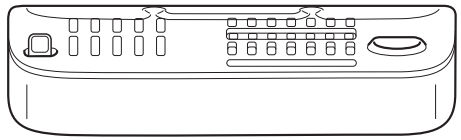
Delar som tål maskindisk::

Tratt, rengöringsskiva och alla delar av droppbrickan.

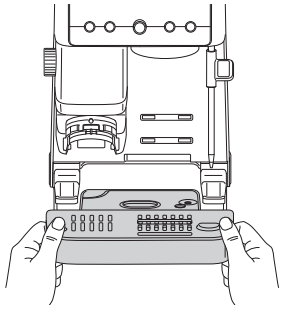
OBS! Sänk **INTE** ner delar eller tillbehör som inte tål diskmaskin i vatten.

TÖMMA DROPPBRICKAN

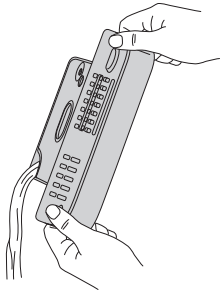
När du brygger kommer droppbrickan att fyllas. När den orangea indikatorn för tom behållare har stigit så mycket att den syns, är det dags att tömma droppbrickan.



1 Ta bort droppbrickan från maskinen genom att dra bort den.



2 Flytta försiktigt droppbrickan till diskhon och häll ut vatten genom hällpipen.



3 Sätt tillbaka droppbrickan i maskinen.

OBS! Tömningsindikatorn är avtagbar.

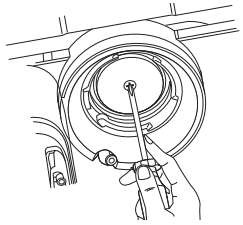
TA BORT FILTERSKÄRMEN OCH BYT UT GUMMITÄTNINGEN

Om du uppmärksammar att din bryggkvalitet minskar över tid ska du ta bort filterskärmen och rengöra den noggrant.

Om du upplever att det läcker runt portafiltret i samband med en bryggning när handtaget sitter åt hårt kan du behöva byta ut tätningen.

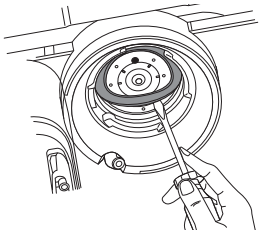
Se till att maskinen är avstängd och att stickkontakten är urkopplad innan du fortsätter.

1 Använd en stjärnskruvmejsel och ta bort den centrala skruven på filterskärmen. Ta därefter bort filterskärmen.



2 Rengör filterskärmen med diskmedel och vatten när den har tagits bort.

3 Ta bort gummitätningen från grupphuvudet med en platt skruvmejsel. Inspektera tätningen för slitage och byt ut mot en ny tätning om det behövs (finns att köpa på **ninjakitchen.eu**).



4 Sätt tillbaka filterskärmen i grupphuvudet och säkra den med skruven.

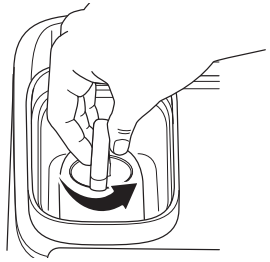
REGELBUNDET UNDERHÅLL FORTS.

RENGÖRA DEN KONFORMADE KVARNEN

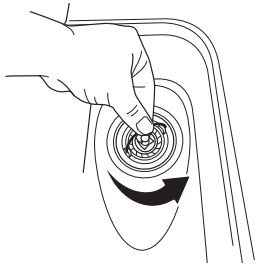
För att förhindra igentäppning och säkerställa högsta kvalitet för daglig användning rekommenderas att du rengör din konformade kvarn åtminstone varje vecka. Vid användning av mörkrostade, koffeinfria och andra oljiga typer av bönor rekommenderas att kvarnen rengörs oftare. För mindre än daglig användning ska du rengöra kvarnen minst en gång i månaden eller när du byter ut eller fyller på bönor.

Se till att maskinen är avstängd och att stickkontakten är urkopplad innan du fortsätter.

1. Ta bort alla bönor från bönbehållaren. Se Byta bönor för ytterligare information.
2. Se till att bönbehållaren är monterad och låst. Rensa bort eventuella kvarvarande bönor ovanpå kvarnen genom att utföra en "rensning" med hjälp av dessa instruktioner. I ett första steg, ställ in malningsstorleken på 60 och sätt i portafiltret i malningshållaren. Tryck och håll **GRIND (MALA)** intryckt. När malningen börjar, fortsätt hålla knappen i cirka 10 sekunder eller tills du noterar en märkbar förändring i ljudet. Detta kommer att mala bort och ta bort allt material som är kvar i kvarnen. Om det fortfarande finns rester kvar på kvarnen, svep bort det med den medföljande rengöringsborsten och utför ytterligare en rensning om det är nödvändigt.
3. Stäng av och koppla ur maskinen. Ta bort bönbehållaren genom att lyfta handtaget och vrida moturs.



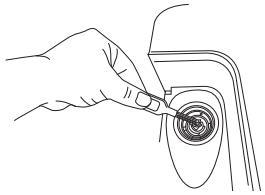
4. Ta bort det övre kvarnverket genom att vrida moturs, så att den orangea pilen på kvarnverket är i linje med den orangea pilen märkt ALIGN (JUSTERA) på maskinen. Lyft ur det övre kvarnverket när den har riktats rätt.



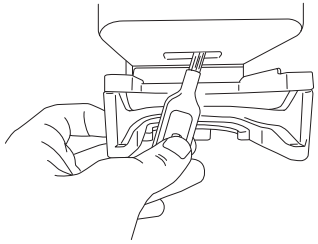
5. Rengör det borttagna kvarnverket med en borste.



6. Rengör sedan kvarnverket som är fäst vid maskinen med rengöringsborsten.



7. Var noga med att även rengöra insidan av malningshållaren.



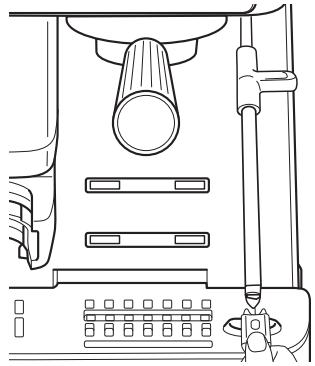
OBS! Låt **INTE** kvarnverket komma i kontakt med vatten.

OBS! Använd endast rengöringsborsten som är fäst på maskinen vid rengöring av kvarnverket.

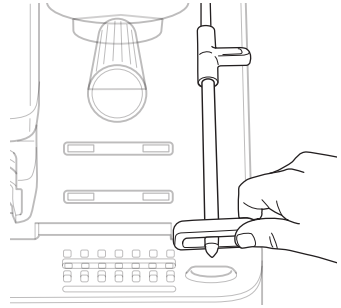
RENGÖRA ÅNGSTAVEN

Över tid kan material ansamlas på ångstaven.

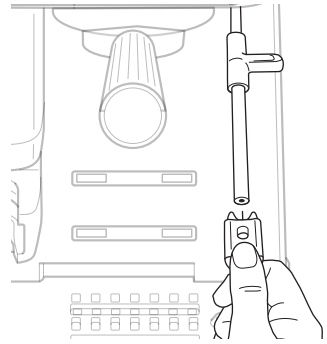
1. Ta bort locket på undersidan av rengöringsborsten för att komma åt nålen.
2. Använd nålen för att ta bort eventuellt material från ångstavens spets.



3. För en djupare rengöring, använd skiftnyckeln i mitten av rengöringsborsten för att avlägsna ångstavens spets.



4. Använd nålen för att ta bort eventuellt material från insidan av ångstaven och ångstavens spets.



5. Kör en rensningscykel efter rengöring för att rensa bort allt överflödigt material.

AVKALKNINGS- OCH RENGÖRINGSPROGRAM

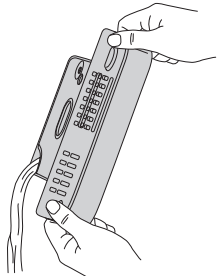
AVKALKNING

Beräknad tid: *ungefär 90 minuter*

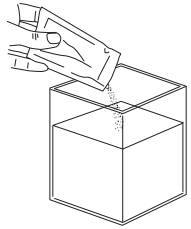
När lampan DESCALE (AVKALKA) tänds måste du köra ett avkalkningsprogram. Om en avkalkning inte utförs efter att lampan har tänts kommer dryckeskvaliteten att försämras och maskinen kan bli igensatt och sluta fungera.

Avkalkning bryter ned och avlägsnar kalk- och mineralavlagringar inuti maskinen. Detta hjälper till att bibehålla topprestanda om det utförs rutinmässigt med en avkalkningslösning när lampan DESCALE (AVKALKA) tänds.

1 Säkerställ att droppbrickan är helt tömd, eftersom en del av vattnet som bryggs från avkalkningsprogrammet kommer att hamna i droppbrickan. **Om droppbrickan inte töms kan den rinna över.**



2 Lös upp det medföljande Ninja avkalkningspulvret i en separat behållare med 1,1 liter vatten. Häll lösningsblandningen i vattenbehållaren.



ELLER

Fyll vattenbehållaren med 475 ml vit vinäger och fyll sedan behållaren med vatten upp till markeringen Descale (Avkalka).

3 Sätt i den dubbla filterkorgen i portafiltret.

4 Fäst portafiltret i grupphuvudet.

5 Placera mjölkkannan på droppbrickan med ångstaven inuti.

6 Vrid den manuella ventilen till **ÅNGA** -läge, tryck sedan på **DESCALE**-knappen **(AVKALKA)**.

7 Tryck på **MITTVREDET** för att påbörja avkalkningscykeln.

8 Den första delen av avkalkningscykeln kommer att spola lösningen genom ångstaven i cirka 30 minuter*. Maskinen kommer att pipa när denna del är färdig.

9 När den första delen av cykeln är klar, ta bort mjölkkannan och töm innehållet. Handdiska med varmt vatten och diskmedelslösning för att ta bort all kvarvarande lösning.

10 Vrid den manuella ventilen till läget BRYGGA.

11 Ställ en tom kopp (minst 475 ml) under portafiltret.

12 Tryck på **MITTVREDET** för att fortsätta den andra delen av cykeln. Maskinen kommer att spola igenom lösningen genom portafiltret under ungefär 60 minuter*. Maskinen räknar ned den återstående tiden på kontrollpanelen.

13 Maskinen kommer att pipa för att indikera när avkalkningsprogrammet är klart.

14 När programmet är klart ska du försiktigt ta bort portafiltret och droppbrickan eftersom det kan finnas vatten i var och en av dem.

15 Töm innehållet i var och en av dem och handdiska med varmt vatten med diskmedel för att avlägsna eventuell lösning som kan påverka kaffets smak.

16 Fyll behållaren med rent vatten upp till, men inte över, markeringen för Max Fill (Maximal fyllning).

17 Sätt tillbaka droppbrickan på maskinen och sätt i portafiltret i grupphuvudet. Sätt **INTE** tillbaka mjölkkannan.

18 Spola grupphuvudet genom att köra en CLASSIC-bryggning (NORMAL) i den största storleken som finns tillgänglig.

19 Därefter, med mjölkkannan borttagen, spola ångstaven genom att vrida den manuella ventilen till **ÅNGA** och låta ånga passera genom staven.

OBS! Efter att ha kört avkalkning, torka genast bort eventuella stänk för att förhindra ytfärgning.

*Tider kan variera.

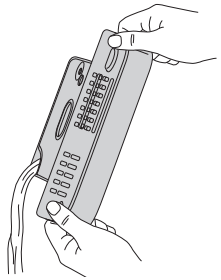
KÖRA ETT RENGÖRINGSPROGRAM

Tid att slutföra: *ungefär sex minuter*

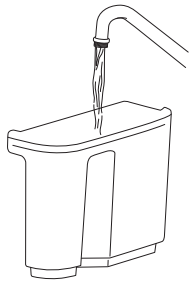
Ett rengöringsprogram spolar bort kvarvarande oljor eller kaffesump som har samlats i och runt grupphuvudet. Lampan CLEAN (RENGÖRA) tänds automatiskt för att indikera när ett rengöringsprogram krävs. Du kan också köra ett rengöringsprogram om du märker en förändring i bryggkvaliteten. Rengöringsprogrammet behöver rengöringsskivan (medföljer maskinen och förvaras i tillbehörsförvaringen) och en rengöringstablett (medföljer också och kan köpas på ninjakitchen.eu).

Följ dessa steg för att köra ett rengöringsprogram:

1 Säkerställ att droppbrickan är helt tömd, eftersom vattnet som bryggs från rengöringsprogrammet kommer att hamna i droppbrickan. **Om droppbrickan inte töms kan den rinna över.**



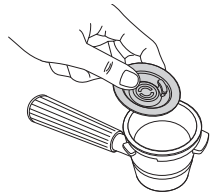
2 Fyll vattenbehållaren upp till men inte över markeringen Max Fill (Maximal fyllning).



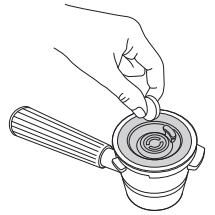
3 Sätt i den dubbla filterkorgen i portafiltret.

OBS! Tömningsindikatorn är avtagbar.

4 Placera rengöringsskivan ovanpå den dubbla filterkorgen, med handtaget uppåt.



5 Placera en rengöringstablett i mitten av rengöringsskivan.



6 Fäst portafiltret i grupphuvudet.

7 Tryck på knappen **CLEAN (RENGÖRA)**, tryck sedan på mittvredet för att påbörja rengöringsprogrammet.

8 Maskinen påbörjar processen med att backspola filterskärmen och grupphuvudet samt leda vatten och avlagringar från rengöringsprogrammet ner i droppbrickan.

9 Rengöringsprogrammet tar ungefär sex minuter att slutföra. Maskinen piper när rengöringsprogrammet är klart.

10 När rengöringsprogrammet är klart ska du försiktigt ta bort både portafiltret och droppbrickan, eftersom det kan finnas vatten i båda. Diska för hand med varmt vatten och diskmedel.

TIPS FÖR BÄSTA BRYGGNINGSRESULTAT

- För bästa resultat, använd nyrostade kaffebönor.
- När du köper kaffebönor är det bäst att köpa en påse med ”Rostad den”-datum snarare än ”Bäst före”-datum för att säkerställa kvalitet och färskhet.
- Vi rekommenderar att du använder kaffebönor inom 20 dagar efter ”Rostad den”-datumet.
- När du byter kaffebönor ska du alltid avlägsna de tidigare bönorna innan du fortsätter. Se Byte av bönor för ytterligare information.
- Matcha alltid den aktuella inställningen med den rekommenderade malningsinställningen.
- För att öka bryggtemperaturen, kör en vattensköljning innan du gör din dryck.
- Håll maskinen ren genom att använda borsten för att torka bort eventuellt skräp.
- Använd filtrerat vatten.
- Ställ in kvarnen när du byter ut bönorna.
- Förvara maskinen på en stabil yta.
- Töm droppbrickan regelbundet.
- Efter att du har malt och innan du börjar brygga kommer maskinen att börja värmas upp. Placera din mugg på den uppvärmda koppbrickan för att värma upp den.

BÄSTA SÄTT ATT SKUMMA

- För bästa resultat med växtbaserad mjölk, använd barista- eller fetthaltig mjölk.
- För mejerimjölk rekommenderar vi att du använder standardmjölk.
- Mjölk som är värmebehandlad vid ultrahög temperatur (UHT) kan ge varierande resultat.
- Kokosmjölk kan värmas upp, men ger inget stabilt skum.
- För bästa resultat, använd kall mjölk eller mjölk från kylskåpet.
- För bästa resultat, se till att mjölkkannan är rumstempererad före skumning.
- Torka av ångstaven med en fuktig trasa direkt efter användning för att förhindra att mjölken fastnar.
- Innan du stänger av maskinen ska du skjuta tillbaka ångstaven till nedfällt läge och vrida den manuella ventilen till ÅNGA i tio sekunder så att den kan rensas.
- För bästa möjliga skum och kaffekonst ska du knacka och snurra mjölkkannan innan du häller i mjölk.

YTTERLIGARE INSTÄLLNINGAR

Menyn med ytterligare inställningar erbjuder ytterligare alternativ för att anpassa din maskin, och är tillgänglig genom att trycka på och hålla ned knappen **DESCALE (AVKALKA)** i tre sekunder.

Artikelnummer	ÄMNE	ALTERNATIV
_h01	Beeps (piper): Slår på eller av alla ljudsignaler	PÅ: Lämnar ljudsignalerna på (standard) AV: Stänger av ljudsignaler
_h02	Eco-läge (Energibesparing): Sparar ström genom att stänga av pannan efter bryggning.	PÅ: Slår på Eco-läget (Energibesparing) AV: Håller Eco-läget (Energibesparing) avstängt (standard)
_h03	Rekommenderad malningsstorlek: Visar eller stänger av displayen för rekommenderad malningsinställning	PÅ: Låter displayen vara på (standard) AV: Stänger av displayen
_h04	Återställning av Barista Assist-teknik: Återställer rekommenderad malningsstorlek till standardinställningen	NEJ: Behåller dina nuvarande inställningar (standard) JA: Återställer dina inställningar
_h05	Fabriksåterställning: Återställ alla värden på maskinen till fabriksinställningarna	NEJ: Behåller dina nuvarande inställningar JA: Återställer dina inställningar
_h06	Skumtemperatur: Justera ångtemperaturen under mjölkskumning	LO: Lågt M: Medel HI: Högt
_h07	Hårt vatten: Öppnar menyn för test av vattnets hårdhet för att återställa vattenhårdheten	hd 0: remsan har 0 lila rutor hd 1: remsan har 1 lila rutor hd 2: remsan har 2 lila rutor hd 3: remsan har 3 lila rutor hd 4: remsan har 4 lila rutor hd 5: remsan har 5 lila rutor

1. Bläddra igenom dessa ämnen genom att vrida på mittvredet. Tryck på **START BREW (STARTA BRYGGNING)** för att välja önskat ämne.
2. När du har valt ett ämne, vrid mittvredet för att komma till önskad inställning och tryck på **START BREW (STARTA BRYGGNING)** för att göra ditt val.
3. När du har gjort ett val hörs ett pip och du återgår till menyskärmen. Observera att maskinen inte kommer att pipa om ljudsignalerna är avstängda.
4. Du kan lämna menyn genom att trycka på **DESCALE**-knappen **(AVKALKA)** igen.

FELSÖKNINGSGUIDE

Varför kommer inget vatten ut ur portafiltret?

Flera faktorer kan påverka mängden vatten som matas ut från portafiltret:

- Inte tillräckligt med vatten i behållaren: Se till att vattenbehållaren har fyllts på till markeringen för minsta mängd innan du startar en bryggning.
- Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats: Kontrollera att vattenbehållaren sitter ordentligt på plats på baksidan av maskinen.
- Maskinen värms upp/når drifttemperatur: Maskinen behöver en kort tid för att värmas upp innan dispenseringen startar.
- Malningsstorleken är för fin: Låt bryggtiden löpa ut och följ rekommenderade malningsinställningar vid nästa bryggning.
- Maskinen behöver avkalkas: Följ anvisningarna i avsnittet Rengöring och underhåll.

Varför är espressoflödet litet/flödar långsamt?

Detta kan ha olika orsaker:

- Malningsstorleken är för fin: Låt bryggtiden löpa ut och följ rekommenderade malningsinställningar vid nästa bryggning.
- Filterkorgens renlighet: Före malning ska du se till att korgen inte innehåller blockeringar eller skräp som kan förhindra flödet.
- Maskinen behöver avkalkas: Följ anvisningarna i avsnittet Rengöring och underhåll.

Varför flödar espressoflödet väldigt snabbt?

- Malningsstorleken är för grov: Låt bryggtiden löpa ut och följ rekommenderade malningsinställningar vid nästa bryggning.
- Kaffet är för löst pressat: Vid pressning ska du se till att portafiltret placeras på en plan yta. Placera den assisterade pressaren i tratten och tryck nedåt på den tills du känner att tampern vidrör tratten.

Varför rinner espresso runt kanten av portafiltret?

- Portafiltret har inte satts in i grupphuvudet på rätt sätt: Placera portafiltret i grupphuvudet genom att rikta den orangea pricken på portafiltret med den orangea pricken på grupphuvudet. Fäst portafiltret i grupphuvudet tills den orangea pricken på portafiltret är i linje med låspilen på grupphuvudet.
- Det finns kaffesump runt filterkorgens kant: Tvätta bort oönskad sump från kanten av filterkorgen och portafiltret för att säkerställa att portafiltret sitter korrekt i grupphuvudet.
- Grupphuvudets tätning måste bytas ut: Kontakta kundtjänst på support.ninjakitchen.eu.

Skumningen startar inte.

- Maskinen har inte nått drifttemperatur: Maskinen behöver en kort tid för att värmas upp innan skumningen startar.
- Inte tillräckligt med vatten i behållaren: Se till att vattenbehållaren har fyllts på till markeringen för minsta mängd.
- Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats: Kontrollera att vattenbehållaren sitter ordentligt på plats på baksidan av maskinen.

Kaffet är inte tillräckligt varmt.

- Förvärm portafiltret: Skölj portafiltret under varmvatten före malning. Se till att filterkorgen är helt torr före malning.
- Förvärm koppen: Skölj koppen under varmvatten före bryggning för att öka bryggtemperaturen.
- Justera vattentemperaturen: Se avsnittet Justera bryggtemperatur.
- Maskinen behöver avkalkas: Följ anvisningarna i avsnittet Rengöring och underhåll.

Min dryck är för besk/syrlig.

- Matcha malningsinställningen: Använd malningsvredet på sidan av maskinen för att matcha malningsinställningen Current (Aktuell) med malningsinställningen Recommended (Rekommenderad) på kontrollpanelen före malning.
- Ändra förhållande: Se avsnittet Ytterligare inställningar för att öka/minska förhållandet mellan malet kaffe och vatten.
- Ändra bryggtemperatur: För mörkrostade bönor rekommenderar vi att man använder temperaturinställningen low (lågt) eller medium (medel). För medium- eller ljusrostade bönor rekommenderar vi att man använder temperaturinställningen medium (medel) eller high (högt).

FELSÖKNINGSGUIDE FORTS.

Varför får jag ingen crema?
- Kaffet är för löst pressat: Vid pressning ska du se till att portafiltret placeras på en plan yta. Placera den assisterade tampern i tratten och tryck nedåt på tampern tills du känner att den vidrör tratten.
- Malningsstorleken är för grov: Låt bryggtiden löpa ut och följ rekommenderade malningsinställningar vid nästa bryggning.
- Kaffebönorna är inte färska: Bönornas färskhet påverkar cremans kvalitet. När du köper kaffebönor är det bäst att köpa en påse med ”Rostad den”-datum snarare än ”Bäst före”-datum för att säkerställa kvalitet och färskhet. Vi rekommenderar att du använder kaffebönor inom 20 dagar efter ”Rostad den”-datumet.
- Filterkorgen kan vara igentäppt/hålen är blockerade: Se till att rengöra filterkorgarna regelbundet. Se till att inga hål i filterkorgens botten är igentäppta av kaffesump.

Varför fylls droppbrickan så snabbt?
- För att se till att maskinen bibehåller perfekt tryck för espresso kommer lite vatten att ledas till droppbrickan under en bryggning. Detta är normalt.
- Maskinen rensar automatiskt vatten från ångstaven till droppbrickan efter varje skumning. Detta görs för att rengöra insidan av ångstaven.
- Droppbrickan är utformad för att rymma vatten som letts vid bryggning av upp till sex cappuccino.

Varför avger maskinen ett pulserande/dunkande ljud vid bryggning?
- Inte tillräckligt med vatten i behållaren: Se till att vattenbehållaren har fyllts på till markeringen för minsta mängd.
- Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats: Kontrollera att vattenbehållaren sitter ordentligt på plats på baksidan av maskinen.
- Om behållaren har fyllts med vatten över markeringen för minsta mängd och den sitter stadigt på plats, är det normalt att höra lite ljud från vattenpumpning.
- Detta ljud kan även höras vid skumning. Detta är normalt.

Maskinen läcker.
- Maskinen rensar automatiskt vatten från ångstaven till droppbrickan efter varje skumning. Detta görs för att rengöra insidan av ångstaven.
- Droppbrickan är full: Kontrollera indikatorn för tom behållare för att se om du behöver tömma droppbrickan. Följ anvisningarna i avsnittet Rengöring och underhåll.
- Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats: Kontrollera att vattenbehållaren sitter ordentligt på plats på baksidan av maskinen.
- Grupphuvudets tätning måste bytas ut: Kontakta kundtjänst på support.ninjakitchen.eu.

Maskinen har ingen ström.
- Se till att maskinen är kopplad till ett fungerande eluttag.
- När maskinen har kopplats in, tryck på **POWER**-knappen **(PÅ/AV)**.
- För att spara ström kommer maskinen automatiskt att stängas av efter 20 minuter.

Inget malt kaffe kommer från kvarnen.
- Kontrollera om det finns bönor i bönbehållaren.
- Tryck på **GRIND (MALA)** för att börja mala.
- Om det finns bönor i bönbehållaren och du får meddelandet ADD BEANS (TILLSÄTTA BÖNOR), koppla ur maskinen och tryck ned bönorna försiktigt mot kvarnarna.
- Se till att bönbehållaren är isatt på ett säkert och korrekt sätt.
- Se till att portafiltret med tillhörande tratt är monterat korrekt i malningshållaren. Avlägsna och sätt i på nytt för att säkerställa att det är korrekt monterat.
- Använd rengöringsborsten för att torka bort eventuellt material inuti malningshållaren.

Kvarnen avger ett starkt ljud.
- Om kvarnen avger ett högt ljud, kan detta bero på oönskat skräp. Använd endast hela bönor i kvarnen och undvik att tillsätta kalla eller frysta bönor.

Portafiltret kan inte sättas i grupphuvudet.
- Portafiltret är inte inriktat på rätt sätt: Placera portafiltret i grupphuvudet genom att rikta in den orange punkten på portafiltret mot den orange punkten på grupphuvudet. Fäst portafiltret i grupphuvudet tills den orangea pricken på portafiltret är i linje med låspilen på grupphuvudet.
- Kaffet är för löst pressat: Vid pressning, placera portafiltret på en plan yta. Placera den assisterade tampern i tratten och tryck nedåt på tampern tills du känner att den vidrör tratten.

Bönhållaren kan inte låsas på plats.
- Detta kan orsakas av att kvarnen blockeras av bönor eller att kvarnen blir tilltäppt på grund av fukt. Försök avlägsna eventuella bönor som blockerar kvarnen, och se till att kvarnen är torr och inte fuktig.

Jag matchade malningsinställningen, men resultatet blev inte bra.
- Se avsnittet Ställ in din kvarn för korrekt extrahering.

Bönbehållaren passar inte längre i maskinen.
- Se till att bönorna längst upp i kvarnen inte hindrar bönbehållaren från att sättas i korrekt. Om bönor blockerar bönbehållaren kan du behöva avlägsna dem innan du sätter tillbaka bönbehållaren i maskinen.

Mjölkskummet är inte tillräckligt varmt.
- Ångstaven är tilltäppt.
  - Avlägsna ångstavens spets med nyckeln på borsten.
  - Använd nålen på undersidan av rengöringsborsten för att rengöra ångstavens insida.

Mjölkskummet är för tunt eller för tjockt.
- Mjölktyp: Olika sorters mjölk har olika fetthalt. Ju högre fetthalt mjölken har, desto tjockare skum.
- Se avsnittet Bästa skumningsresultat för ytterligare information om skumning.

Min dryck är mindre/större än förväntat.
- Om du brygger en espressodryck kan du ändra förhållandet mellan malet kaffe och vatten. Se avsnittet Justera bryggtemperatur och styrka.
- Finare malinställningar för espresso kan resultera i mindre mängder om Barista Assist-teknik inte följs.
- Om du brygger en droppkaffedryck kan du före malningen välja önskad storlek med knappen SIZE (STORLEK).
- Filterkorgen kan vara igentäppt/hålen är blockerade: Se till att rengöra filterkorgarna regelbundet. Se till att inga hål i filterkorgens botten är igentäppta av kaffesump.
- Maskinen behöver avkalkas: Följ anvisningarna i avsnittet Rengöring och underhåll.

Min kvarn fungerar inte som den ska.
- Kvarnen fastnar när maskinen inte kan mala på grund av att malningsstorleken är för fin för hårda bönor, t.ex. lättrostade bönor.
- För att rensa en blockering ska du först avlägsna och tömma bönbehållaren. Sätt tillbaka bönbehållaren, lås den och ställ in malningsstorleken på 60. Med portafiltret i malningshållaren ska du trycka och hålla nere **GRIND (MALA)**. Detta bör mala bort och avlägsna allt material i kvarnen som gör att den har fastnat. Kontakta kundtjänst om detta inte löser problemet.

Min kvarn producerar inte tillräckligt med malet kaffe.
- När kvarnen inte doserar tillräckligt med kaffepulver, kan detta indikera en igensättning. En igensättning uppstår är när kvarnen har en ansamling av rester eller malet kaffe. Detta uppstår ofta på grund av frekvent användning av oljiga eller mjukare bönor, såsom mörkrostade bönor. Detta indikeras av en låg utmatning av malet kaffe och att indikatorn för att tillsätta bönor tänds medan det finns bönor i bönbehållaren. Om du märker att indikatorn för att tillsätta bönor tänds medan bönorna är i bönbehållaren kan du ta reda på om kvarnen fastnat genom att avlägsna bönbehållaren så att du ser både hela bönor och bönpartiklar i kvarnen.
- Stäng först av maskinen och koppla ur den för att rensa igensättningen. Avlägsna och töm bönbehållaren. Borsta försiktigt ut insidan av malningsröret med rengöringsborsten och använd antingen borsten eller baksidan av borsten för att lossa igensättningen. Resterna av malet kaffe bör lossna och malningen fungera normalt när bönbehållaren har satts tillbaka och maskinen har anslutits igen. Om inte, kontakta kundtjänst. För att förhindra ytterligare igensättning, se till att kvarnen är inställd på rekommenderad malningsstorlek.

OBS! Om du trycker på **GRIND**-knappen **(MALA)** och kvarnen inte startar och du inte hör något ljud från maskinen. Stäng av din maskin och låt maskinen svalna helt i 10 minuter innan du försöker starta en ny malning.

OBS! Undvik att använda smaksatta bönor. Oljor och sockerarter som tillsätts bönorna kan öka ansamlingen av rester i kvarnen och öka den rekommenderade rengöringsfrekvensen.

FELSÖKNINGSGUIDE FORTS.

ALLA FELMEDDELANDEN (TILLSÄTT VATTEN, TILLSÄTT BÖNOR OSV.)

Meddelandet ADD WATER (TILLSÄTT VATTEN).

- Kontrollera att det finns vatten i behållaren. Om behållaren är tom fyller du på med nytt vatten i behållaren och trycker sedan på **START BREW (STARTA BRYGGNING)** för att återuppta bryggningen.
- Om behållaren är fylld med vatten ska du ta bort och sätta tillbaka behållaren och sedan trycka på **START BREW (STARTA BRYGGNING)** för att återuppta bryggningen.

Meddelandet ADD BEANS (TILLSÄTT BÖNOR).

- Kontrollera att det finns tillräckligt med bönor i bönbehållaren innan du gör din dryck.
- Om det finns bönor i bönbehållaren och du får meddelandet ADD BEANS (TILLSÄTT BÖNOR), koppla ur maskinen och tryck ned bönorna försiktigt mot kvarnarna.

Meddelandet INSTALL PORTAFILTER (MONTERA PORTAFILTRET).

- Se till att portafiltret ligger plant mot malningshållaren.
- Se till att portafiltret är helt intryckt i malningshållaren.
- Använd rengöringsborsten för att säkerställa att det inte finns kafferester i malningshållaren.
- Koppla ur maskinen och koppla in den igen.

Meddelandet INSTALL FUNNEL (MONTERA TRATTEN).

- Se till att tratten har monterats korrekt på portafiltret, genom att rikta in skårorna på tratten mot skårorna på portafiltret.
- När du sätter in portafiltret i malningshållaren ska du se till att tratten har fästs i portafiltret.
- Koppla ur maskinen och koppla in den igen.

Meddelandet INSTALL HOPPER (MONTERA BÖNBEHÅLLAREN).

- Lås tillbaka bönbehållaren genom att vrida på handtaget medurs.
- Om problemet kvarstår, lås upp bönbehållaren genom att vrida handtaget moturs. Lyft av bönbehållaren från basen och sätt tillbaka den ordentligt på basen. Du kan behöva avlägsna bönor längst upp i kvarnen innan du sätter tillbaka bönbehållaren för att säkerställa att den blir korrekt isatt. Lås bönbehållaren genom att vrida handtaget medurs.

Meddelandet DESCALE (AVKALKA).

- Det är dags att avkalka maskinen. Se Avkalkning i avsnittet Rengöring och underhåll.

Meddelandet CLEAN (RENGÖRA).

- Det är dags att köra ett rengöringsprogram. Se Köra ett rengöringsprogram i avsnittet Rengöring och underhåll.

Er (Fel)

- Om kontrollpanelen visar ”Er” (Fel) och sedan ett nummer (t.ex. ”Er 03”), kontakta kundtjänst på support.ninjakitchen.eu.

PRODUKTREGISTRERING

Besök registeryourninja.eu för att registrera din nya Ninja-produkt inom tjugoåtta (28) dagar efter köpet. Du kommer att bli ombedd att ange butikens namn, inköpsdatum och modellnummer tillsammans med ditt namn och din adress.

Registreringen gör det möjligt för oss att kontakta dig i det osannolika fallet att en produktsäkerhetsanmälan krävs. Genom registreringen bekräftar du att du har läst och förstått instruktionerna för användning och de varningar som anges i de medföljande anvisningarna

RESERVDELAR

Besök **ninjakitchen.eu** för att beställa ytterligare delar och tillbehör.

FABRIKSGARANTI

Ninjas 2-åriga garanti

En kund som köper en produkt i EU åtnjuter de lagliga rättigheter som gäller produktens kvalitet (dina ”lagstadgade rättigheter”). Du kan verkställa dina lagliga rättigheter gentemot återförsäljaren, inklusive Ninja, om du har köpt din Ninja-köksapparat av ninjakitchen.eu. Hos Ninja är vi dock så säkra på våra produkters kvalitet att vi erbjuder en extra garanti från tillverkaren på upp till två år som rör kostnadsfria reservdelar och underhåll.

Den medföljande garantin utgör en viktig faktor och återspeglar tillverkarens förtroende för sin produkt- och tillverkningskvalitet.

Fabriksgarantin påverkar inte dina lagstadgade rättigheter.

Hur länge gäller garantin för din nya Ninja-apparat?

Vår fabriksgaranti gäller i ett år från inköpsdatum som standard eller i två år om du registrerar inköpet hos oss inom 28 dagar.

Hur registrerar jag min garanti?

Om du har köpt din Ninja-köksapparat direkt från ninjakitchen.eu registreras din garanti automatiskt. Om du har köpt den från en annan återförsäljare i Sverige kan du registrera din garanti online inom 28 dagar från köpet.

- För registrering online, besök **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** eller skanna QR-koden på baksidan av förpackningen.
- Anteckna vilket datum du köpte apparaten.

VIKTIGT:

- Spara kvittot om du har köpt din Ninja-köksapparat av en annan återförsäljare än ninjakitchen.eu. Du behöver den för att kunna utnyttja din garanti.
- Ninjas ingående garanti gäller endast i Sverige.

Vilka är fördelarna med att registrera den inkluderade Ninja-garantin?

Om du registrerar dig för garanti får du ett extra års garanti. Vi har också dina uppgifter till hands om vi någonsin behöver komma i kontakt med dig. Om du dessutom går med på att ta emot meddelanden från oss kan du få tips och råd om hur du får största möjliga nytta av din Ninja-köksapparat och ta del av de senaste nyheterna om Ninjas nya tekniska lösningar och lanseringar.

Vad täcks av den kostnadsfria Ninja-garantin?

Reparation eller byte av din Ninja-apparat (efter Ninjas eget gottfinnande), inklusive alla delar och arbete.

Vad täcks inte av den kostnadsfria Ninja-garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada eller fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av Ninja-köksapparaten som avviker från den Ninja-bruksanvisning som medföljde produkten.
- Skador på grund av användning av Ninja-köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Skador på grund av användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Skador som orsakats av användning av delar och tillbehör som inte är originaldelar från Ninja.
- Felaktig montering (utom när den har utförts av Ninja).
- Reparationer eller ändringar som utförs av andra parter än Ninja eller dess ombud.

Hur åberopar jag den inkluderade garantin från Ninja?

Kontakta vår kundtjänst på +44 (0)800 862 0453. För öppettider besök vår webbplats under ”Kontakta oss”. Du kommer att kopplas direkt till en representant från Ninja. Du hittar även hjälp online på **https://support.ninjakitchen.eu/.** Ninja-representanten går igenom viss felsökning och, om vi kommer fram till att ett fel finns på artikeln, skickar vi en utbytesdel eller en retursedel för återsändning av den defekta produkten till oss utan avgift. När du har skickat den defekta produkten till oss skickar vi en ersättningsprodukt till dig.

Kom ihåg att **artikeln måste vara förpackad på lämpligt sätt före retur**. T.ex. i en lämplig kartonglåda, inte nödvändigtvis i originalförpackningen.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksprodukt. Hela sortimentet av Ninja-reservdelar och tillbehör till alla Ninja-produkter finns på **www.ninjakitchen.eu**. Tänk på att skador som orsakas av användning av reservdelar som inte kommer från Ninja kanske inte täcks av din garanti.