

TAK for at have købt Ninja Luxe™ Café Mini



REGISTRER DIT KØB



ninjakitchen.eu/register



Scan QR-kode ved hjælp af mobilenhed

GEM DENNE INFORMATION

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Gem kvittering)

Butik: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240 V, 50-60 Hz

Effekt: 1650 W

Vandbeholder: 1,5 liter

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 OMHYGGELIGT IGENNEM, OG GEM TIL FREMTIDIGE OPSLAG.

Denne brugsanvisning er beregnet til at hjælpe dig med at få fuldt kendskab til din nye Ninja Luxe Café Mini. Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte en særlig Ninja Luxe Cafe-specialist på support. ninjakitchen.eu.

**SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way, Leeds, England, LS15 8ZB**
Telephone: 807 05710
ninjakitchen.eu

Illustrationer kan være forskellige fra det faktiske produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, og derfor kan specifikationer i denne vejledning blive ændret uden varsel.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES351EU_ES352EU_IB_MP_Mv1



@ninjakitchen

NINJA LUXE CAFÉ mini

ES350EU-serien | Brugervejledning



DANSK

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS OMHYGGELIGT INDEN IBRUGTAGNING • KUN BEREGET TIL HUSHOLDNINGSBRUG



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 fjernbetjeningsystem.
- **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 OMHYGGE LIGT INDEN I BRUGTAGNING • KUN BERE GN ET TIL HUSHOLDNINGSBRUG

⚠ 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.

Driftsmeddelelse

- 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 bønnebeholderens låg er på, når der kværnes, for at forhindre adgang til bevægelige dele.
- **FJERN IKKE** portafilteret, når du brygger, da maskinen er under tryk. Hvis det fjernes under brygningen, kan de medføre skoldning eller skader.
- **RÆK IKKE** ind efter eller berør dampskaffet eller mælkeskummerkanden, når de er i brug. Varm damp og varme væsker resulterer i 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.support.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, at varm væske løber over.
- **LØFT IKKE** maskinen ved at tage fat om kværnholderen. Dette apparat er ikke beregnet til at holde produktets vægt.

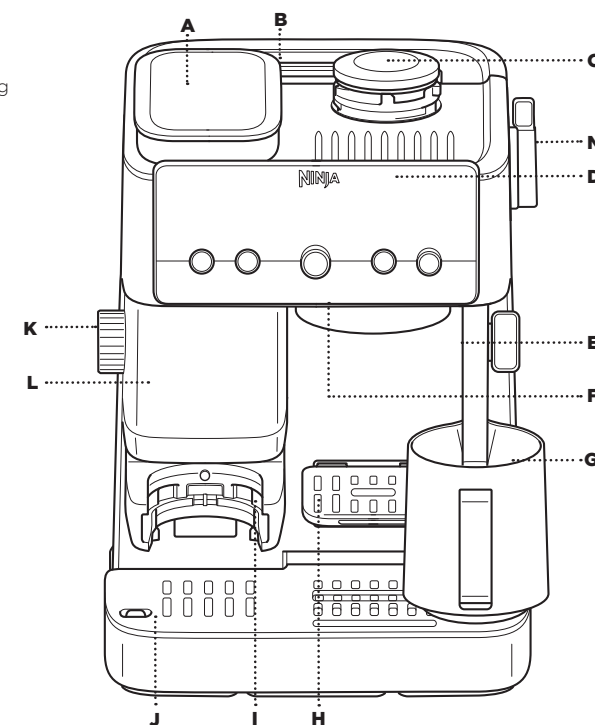
Ledningsmeddelelse

- 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

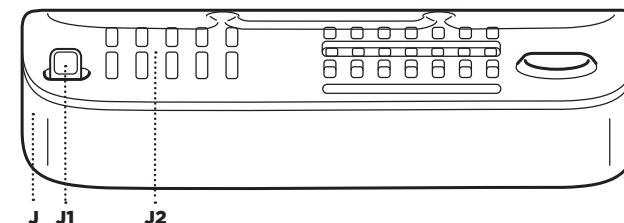
DELE

- A Bønnebeholder
- B Vandbeholder
- C Assisteret tamper & tragtopbevaring
- D Kontrolpanel
- E Dampskaft
- F Gruppehoved
- G Mælkekande
- H Justerbar kopbakke
- I Kværnholder
- J Drypbakke
- K Kværnindstilling
- L Integreret konisk kværn
- M Manuel ventil
(gælder ikke for alle modeller.)



DRYPBAKKE – DELE

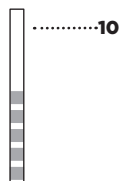
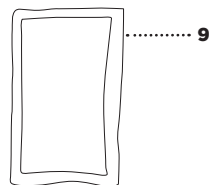
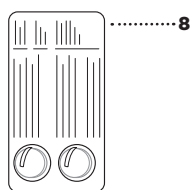
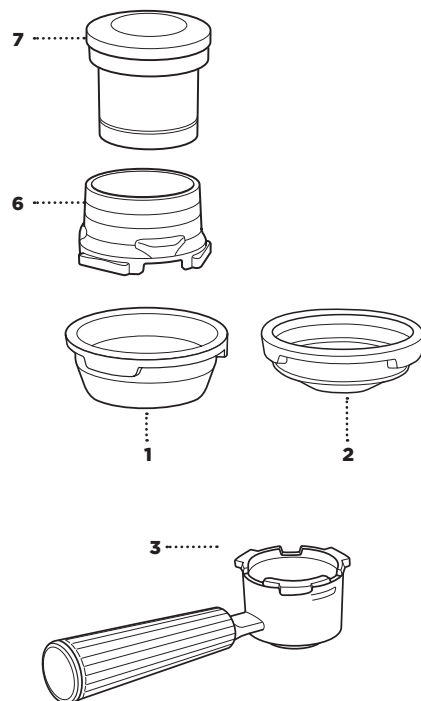
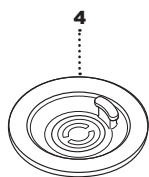
- J Drypbakke
- J1 Tom-indikator
- J2 Hovedrist



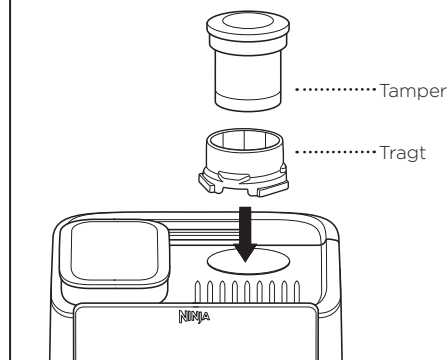
Ikke relevant for alle modeller.

TILBEHØR

- 1 Dobbelt-filter
- 2 Enkelt-filter
- 3 Portafilter
- 4 Rengøringsskive
- 5 Rengøringsbørste
- 6 Tragt
- 7 Assisteret tamper
- 8 Rengøringsstabletter
- 9 Afkalkningspulver
- 10 Strimmel til test af vandets hårdhed

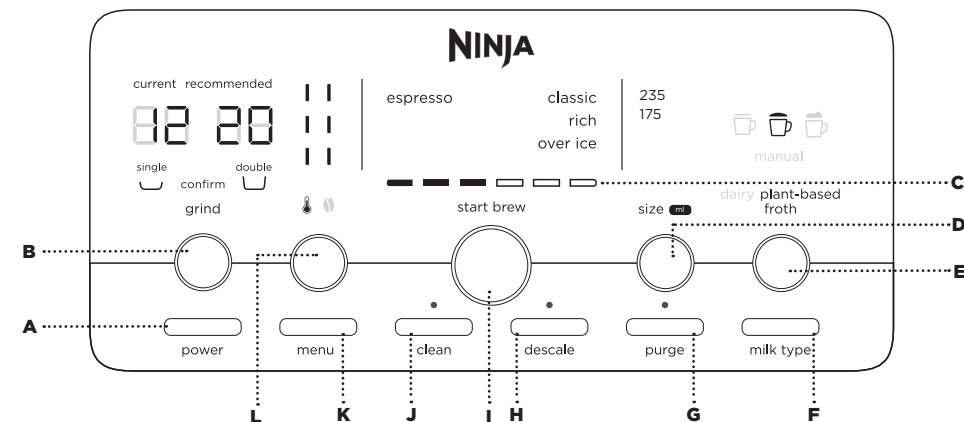


TILBEHØR PASSER SAMMEN FOR NEM OPBEVARING



BRUG AF KONTROLPANELET*

- | | |
|---|--|
| A POWER (TÆND/SLUK)-knap | G PURGE (GENNEMSKYL)-knap |
| B GRIND/CONFIRM (KVÆRN/BEKRÆFT)-knap | H DESCALE (AFKALKNING)-knap |
| C Statuslinje | I Midterknap/START BREW (START BRYGNING)-knap |
| D SIZE (STØRRELSE)-knap | J CLEAN (RENGØR)-knap |
| E FROTH (SKUM)-knap | K MENU (MENU)-knap |
| F MILK TYPE (MÆLKETYPE)-knap | L STYRKE/BRYG-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 (INSTALLER PORTAFILTER)
- INSTALL FUNNEL (INSTALLER TRAGT)
- INSTALL HOPPER (INSTALLER BEHOLDER)
- ADD WATER (TILSÆT VAND)
- PURGE (GENNEMSKYL)
- DESCALE (AFKALK)*
- CLEAN (RENGØR)*

*CLEAN (RENGØR) og DESCALE (AFKALKNING)-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

- For at starte skal du fjerne alt tilbehør og dele fra emballagen. 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.

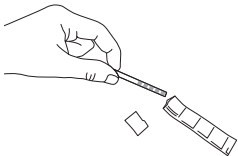
RENGØR TILBEHØR FØR BRUG

- 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.



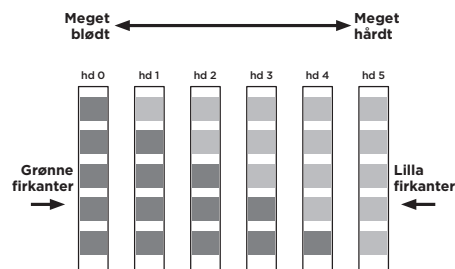
- 2 Nedsænk vandteststrimlen helt i 5-10 sekunder i det vand, du vil bruge med maskinen.



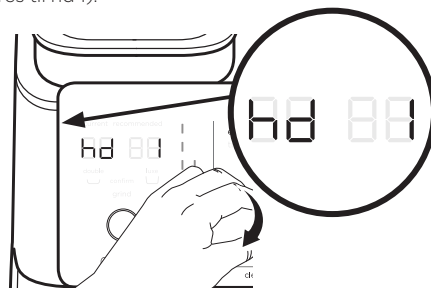
- 3 Tag strimlen op og ryst den let.



- 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. Det indikerer dit vands hårdhedsgrad (0 lilla firkant = 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 midterknappen 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).

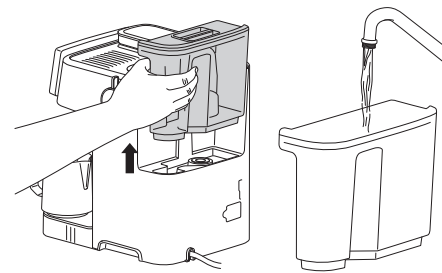


- 9 Tryk på midterknappen for at bekræfte din indstilling.

BEMÆRK: Hvis du skal ændre din hårdhedsgrad, så køb en anden teststrimmel på support.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.

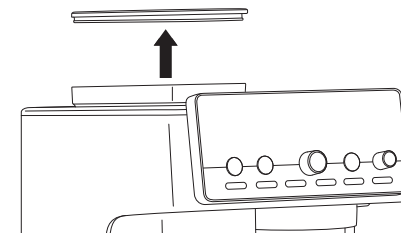


Hvis der på et hvilket som helst tidspunkt før en brygning ikke er nok vand i beholderen til at brygge din drikk, indikerer maskinen, at du skal ADD WATER (TILSÆT VAND). Hvis du får en ADD WATER (TILSÆT VAND)-besked, mens du brygger, skal du fylde vand i beholderen og trykke på **START BREW (START BRYGNING)**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

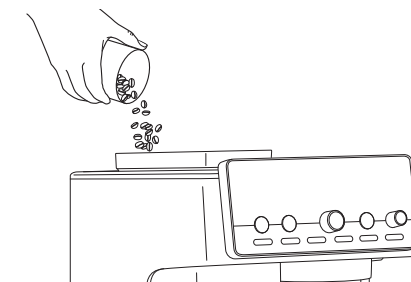
FYLD BØNNEBEHOLDEREN

Når du tilsætter bønner til beholderen, skal du sørge for, at maskinen er frakoblet.

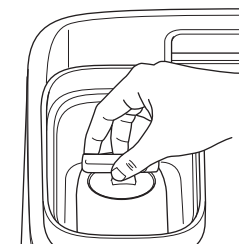
- 1 Fjern beholderens låg.



- 2 Fyld beholderen med hele bønner. **Hæld IKKE** formalede bønner i bønnebeholderen.



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



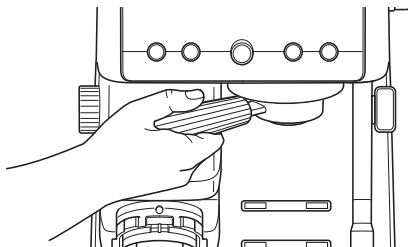
BEMÆRK: KOM IKKE vand i kværnen. Hvis der kommer vand i kværnen, bedes du kontakte os på support.ninjakitchen.eu med det samme.

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

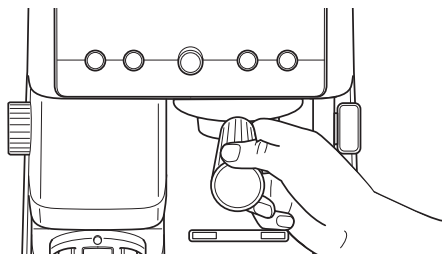
VANDSKYLNING

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

- 1 Med dobbelt-filteret indsat skal du placere portafilteret i gruppehovedet ved at justere den orange prik på portafilteret, så den flugter med den orange prik på gruppehovedet.



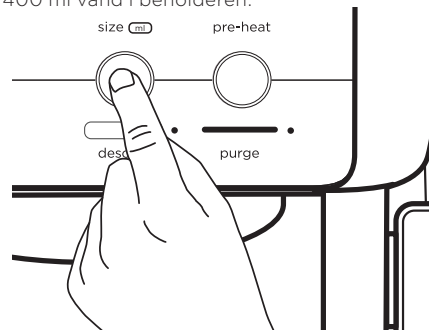
- 2 Fastgør portafilteret i gruppehovedet, indtil den orange prik flugter med låsepilen på gruppehovedet.



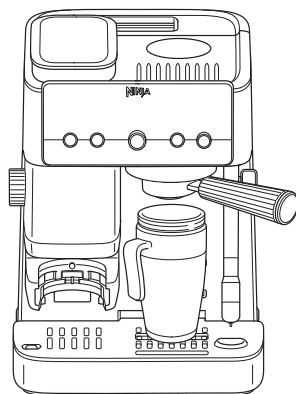
- 3 Drej på midterknappen og vælg CLASSIC (KLASSISK).



- 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 portafilteret.



- 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/KAFFEFILTRE

- 1 Startpakken indeholder filtre. Der er to filtre (enkelt og dobbelt).

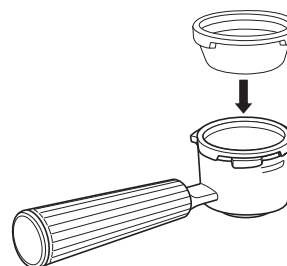


Enkelt
Bruges til at brygge espresso.



Dobbelt
Espresso- og kaffebaserede drikke

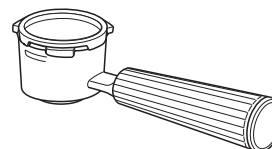
- 2 Når du installerer dobbelt-filteret, skal du sikre dig, at den store flap på filteret flugter med den store flap på portafilteret, og derefter trykke det fast på plads.



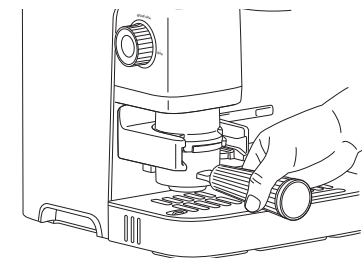
BEMÆRK: Den dobbelte filter er installeret på forhånd i portafilteret.

INSTALLATION AF PORTAFILTER

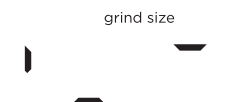
- 1 Placer tragten på portafilteret, og lad indhakkene på tragten flugte med indhakkene på portafilteret. Tryk ned på tragten, indtil den låser på plads i portafilteret. Tragten forhindrer, at den maledede kaffe flyder over under malningen, og giver mulighed for en renere tæmningsproces.



- 2 Sæt det ind i kværnholderen med tragten på toppen af portafilteret. Sørg for, at den er i niveau og sidder sikkert. Når portafilteret er indsat i kværnholderen, vil det blive vejret. For at sikre en præcis vægt, så slip portafilteret.



- 3 Når portafilteret er korrekt installeret, skal du trykke **CONFIRM (BEKRÆFT)** for at bekræfte filteret.
- 4 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 det filter, 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.

- 5 Drej midterknappen til den ønskede bryg.

BRYGNING AF ESPRESSO, FILTERKAFFE OG KOLDE DRIKKE FORT.

OMTRENTLIGE STØRRELSER AF BRYGNINGER

KAFFEMÆNGDER		
STØR- RELSER	Klassisk Fyldig	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	Ophædnings- mængde
Enkelt espresso	9 g	22,5 ml
Dobbelt espresso	18 g	45 ml
Cafe Crema	18 g	150 ml

Resultaterne kan variere med +/-10 %

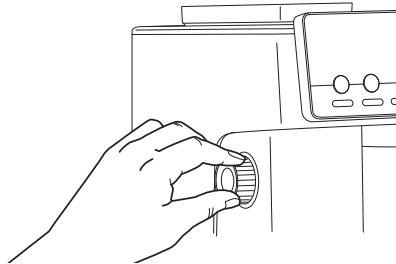
BEMÆRK: Disse er forudindstillede espressomængder. Se afsnittet Yderligere indstillinger for at justere mængde.

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

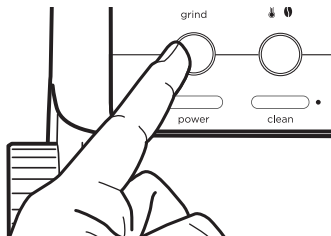
*Udvalget af drikke kan variere afhængigt af modellen

BRUG AF KVÆRNER

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



- Når du har valgt den ønskede kværnindstilling, skal du trykke på **GRIND (KVÆRN)** for at begynde at kværne. Maskinen bipper for at vise, at kværningen er begyndt. Når den er færdig, bipper maskinen igen for at vise, at kværningen er færdig.



BEMÆRK: Når bønnerne er kværnet, vil maskinen blive indstillet til den bryggestil og den størrelse, der blev valgt til den kværning. For at ændre stil og størrelse skal du hælde grums ud af portafilteret, slukke og tænde for maskinen og vælge den ønskede bryg.

FORSTÅ FORMALINGSINDSTILLINGERNE

Hvad betyder kværnindstillingerne?

- Tallene på venstre side af kontrolpanelet viser, hvor grov eller fin de kværnede bønner bliver, hvor 60 er grovest og 1 er finest. 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.

INDSTILLING AF KVÆRNER TIL KORREKT EKSTRAKTION

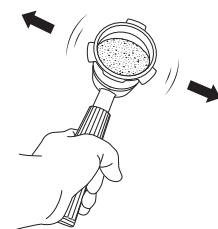
Kun til espressobrygning

Du bemærker muligvis, 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.

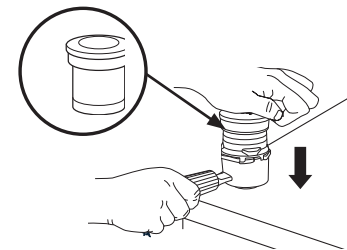
BEMÆRK: Når du skifter fra meget groft til meget fint (eller omvendt), kan du høre, at kværnen bliver aktiveret. Dette hjælper med at undgå, at kværnen bliver stoppet. Dette sker kun, hvis portafilteret er installeret i kværnholderen.

TAMPNING

Sørg for at tampe ved alle drikke. Det er for at sikre, at der ikke spildes kaffegrums over kanten af portafilteret.

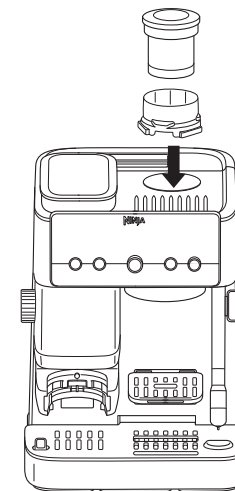


- Fjern portafilteret fra kværnholderen, når bønnerne er kværnet. Sørg for, at tragten er påsat portafilteret.
- Anbring portafilteret på en solid, jævn overflade, og placer tamperen inde i tragten. Sørg for, at der er beskyttelse mellem portafilteret og overfladen. Tryk tamperen hele vejen ned, indtil den rammer tragten.



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

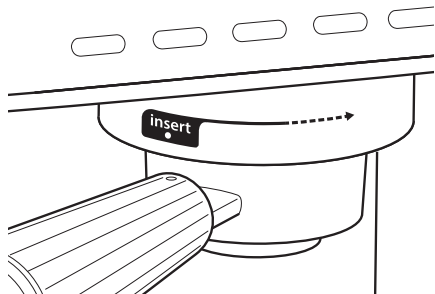
- Nu hvor tampning er afsluttet, skal du fjerne både tamperen og tragten fra portafilteret og opbevare dem sammen på toppen af enheden.



BRYGNING AF ESPRESSO, FILTERKAFFE OG KOLDE DRIKKE FORT.

BRYGNING

- 1 Anbring portafilteret i gruppehovedet, så den orange prik på portafilteret flugter med den orange prik på gruppehovedet.
- 2 Fastgør portafilteret i gruppehovedet, indtil den orange prik flugter med låsepilen på gruppehovedet.



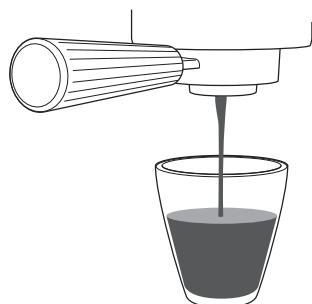
BEMÆRK: Bryg IKKE uden at drypbakken installeret

- 3 Bryggestilen og mængden, som blev malet, er stadig valgt på kontrolpanelet. Anbring en kop under portafilteret, 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.

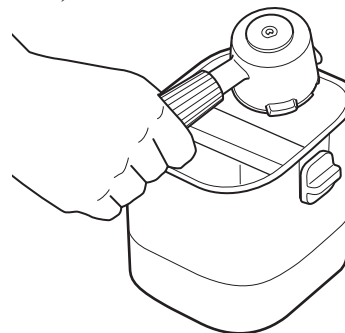
KORREKT EKSTRAKTION

- Drikken vil komme 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.



EFTER DIN BRYGNING

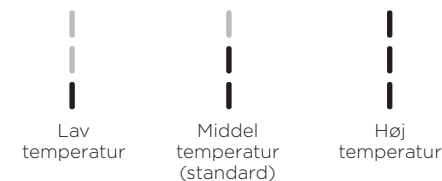
Fjern forsigtigt portafilteret fra gruppehovedet, når brygningen er gennemført. Bortskaf kaffegrums ved at banke overfladen af filteret over en beholder eller knock box (sælges særskilt).



TILFØJ VARMT VAND

Nogle modeller har en funktion varmt vand, der gør det muligt at dispensere varmt vand efter behov.

- 1 Drej den manuelle ventil til varmt vand.
- 2 Tryk på **TEMPERATUR**-knappen for at justere temperaturen for varmt vand.



BEMÆRK: Sørg for, at din kop er anbragt i midten på kopholderen

- 3 Tryk på **START BREW (START BRYGNING)** for at begynde at dispensere varmt vand.
- 4 Tryk på **START BREW (START BRYGNING)** for at stoppe dispenseringen, når du har den ønskede mængde varmt vand, eller vent på, at programmet afsluttes.
- 5 Når det er færdigt, skal du returnere den manuelle ventil til Brew (Brygning) for at vende tilbage til hovedvalget.

Programmet vil dispensere 200 ml, hvis det ikke stoppes.

FORSIGTIG: Varm væske kan medføre forbrændinger og skoldning.

ESPRESSO-EKSTRAKTION

	UNDER-EKSTRAKTION	OPTIMAL EKSTRAKTION	OVER-EKSTRAKTION
Kværn	For grov	Optimal	For fin
Tamp	For let, brug mere kraft, når du tamper	10-15 kg: Når du læner dig en smule med din kropsvægt	Tampetrykket må ikke overstige 15 kg
Shot-tid	Under 20 sek.	28-38 sek.	Over 38 sek.
Farve	Kaffe: Bleg brun Crema: Lysebrun	Kaffe: Rig karamel Crema: Gylden karamel	Kaffe: Mørkebrun Crema: Mørkebrun
Smag	Sur, syrlig, vandet	Fyldig, sød, livlig	Bitter, tør, brændt. Mindsk bryggetemperaturen
Volumen	Høj volumen, udvandet	Dobbelt espresso: 45 ml Enkel: 22,5 ml	Lille til lav volumen

JUSTERING AF DIN BRYGS TEMPERATUR OG STYRKE

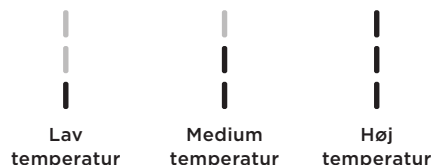
JUSTERING AF BRYGTEMPERATUR

Der er mange måder til at opnå din foretrukne temperatur.

TEMP/STRENGTH (TEMPERATUR OG STYRKE)-knappen

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

Justering af mælketemperatur: 



Drikkens temperatur vil påvirke 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.

Valg af den rigtige 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.

Foropvarmning før du brygger

Hjælp med at forvarme gruppehovedet, portafilteret 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 portafilteret 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 BRYGSTYRKE

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

Justering af brygstyrke

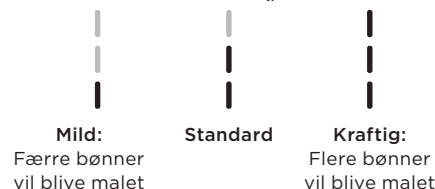
For at justere brygstyrken, brug **TEMP/STRENGTH (TEMPERATUR/STYRKE)-knappen**. Hvis **STYRKE** ikke allerede lyser, skal du trykke på **TEMP/STRENGTH (TEMPERATUR OG STYRKE)-knappen** og holde den inde i 3 sekunder. Styrkejustering vil fungere afhængigt af, om du brygger espresso eller kaffe.

Muligheder for espressostyrke: 



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.**

Muligheder for kaffestyrke: 



Justeringer af kaffesmag

Barista Assist vil anbefale en formaling afhængigt af bryggestil og størrelse. Fordi alle bønner ikke er ristet på samme måde, har du med kværnindstillingen mulighed for at justere smagsprofilen.

Mindre bitter: Reducer kværnstørrelse

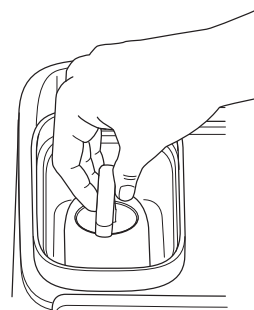
Mindre sur: Øg kværnstørrelsen

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

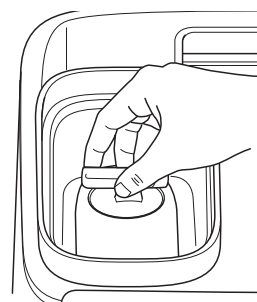
SKIFT BØNNER

SKIFT BØNNER

- 1 Lås op for bønnebeholderen ved at dreje håndtaget mod uret.



- 2 Fjern bønnebeholderen og hæld alle resterende bønner ud.
- 3 Sæt beholderen tilbage i maskinen.
- 4 Lås bønnebeholderen på plads ved at dreje håndtaget med uret.

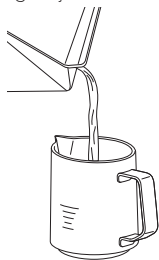


- 5 Anbring portafilteret med tragten fastgjort i kværnholderen.
- 6 Tryk på **GRIND (KVÆRN)-knappen**, og hold den inde for at fjerne alle resterende bønner.
- 7 Fyld nye bønner i bønnebeholderen.

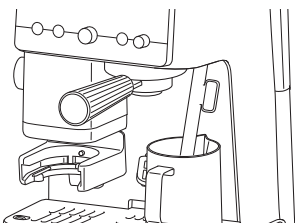
BEMÆRK: Hvis du ændrer bønne- eller ristningstypen, er den bedste praksis at nulstille Barista Assist teknologi ved at følge instruktionerne i menuen "Yderligere indstillinger", før du ændrer maskinens indstillinger til de nye bønner.

SKUMNING

- 1 Fyld mælkekanden med den ønskede mængde mælk, men du må ikke overskride påfyldningslinjen.



- 2 Sørg for, at bunden af mælkekanden er tør. Placer mælkekanden på drypbakken med dampskaffet indsat i mælkekanden.



- 3 På kontrolpanelet skal du bruge Froth (Skum)-drejeknappen til at fremhæve den ønskede skumstil.



TYPER AF SKUM

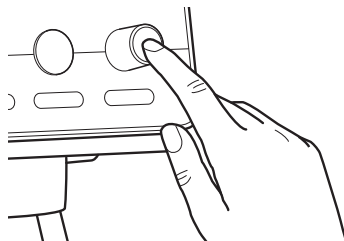
Dampet mælk Damp forsigtigt mælken til en ideel driktemperatur uden at piske. Fantastisk til kaffe.

Tyndt skum
Et tyndt lag skum til latte.

Tykt skum
Et klassisk lag luftigt skum til at toppe enhver drink. Fantastisk til cappuccinoer.

BEMÆRK: Hvert skumprogram vil producere en bestemt mængde skum, men forholdet mellem skum og dampet mælk vil ændre sig afhængigt af hvor meget mælk der bliver skummet. Se Bedste praksis for skum for at få flere oplysninger.

- 4 Vælg DAIRY (KOMÆLK) eller PLANT-BASED (PLANTEBASERET) mælk med MILK TYPE (MÆLKETYPE)-knappen afhængigt af mælken i mælkekanden. Tryk på **FROTH (SKUM)**. Maskinen bipper for at signalere, at skumningen er begyndt. Statuslinjen lyser op for at indikere status for skumningen. Når det er færdigt, vil maskinen bippe igen for at vise, at skumningen er færdig.



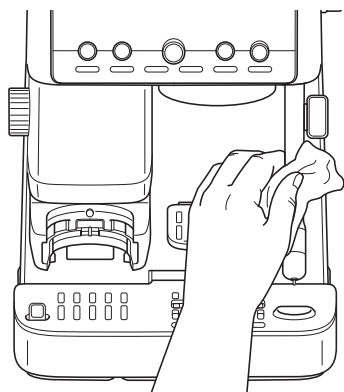
BEMÆRK: Skum IKKE mælk direkte i espressoen eller kaffen; skum altid i mælkekanden, og hæld skummet i den færdigbryggede kaffe eller espresso bagefter.

BEMÆRK: Skum IKKE, uden drypbakken er installeret.

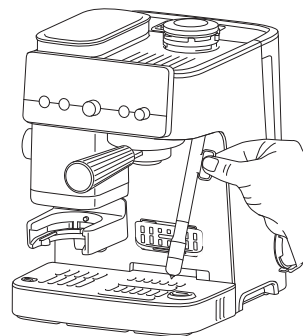
BEMÆRK: Hvis du ønsker at ændre dit skums temperatur, bedes du se "Yderligere indstillinger".

EFTER AFSLUTNING AF SKUMNING

- 5 Når du har fjernet mælkekanden, skal du øjeblikkeligt rengøre dampskaffet med en fugtig klud, før du skubber den ned i dens nedadvendte position igen.



- 6 Når dampskaffet trykkes ned i dens nedadvendte position igen, bliver den automatisk rensed. Det er for at rengøre indersiden af dampskaffet. Maskinen bipper for at signalere, at brygningen er begyndt. Når den er færdig, bipper maskinen igen. Du kan til enhver tid gennemskylle ved at trykke på **PURGE (GENNEMSKYL)**-knappen, når dampskaffet er vendt nedad.



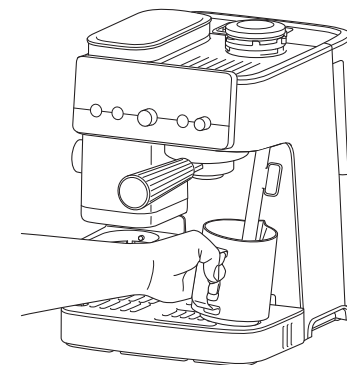
BEMÆRK: Når maskinen mangler vand, kan den ikke rense. Sørg for at trykke på **PURGE (GENNEMSKYL)**-knappen, når der tilsættes mere vand for at gøre rensningen færdig.

- 7 Før du hælder mælk i kanden, skal du banke den mod en flad overflade og bevæge mælken rundt for at fjerne store bobler. Hæld det skummede mælk over espressoen og nyd den.

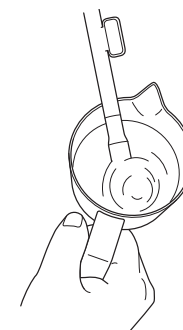


MANUEL SKUMNING

- 1 Fyld mælkekanden som ønsket mellem min.- og maks.-påfyldningslinjerne.
- 2 Træk dampskaffet ud. Placer dampskaffet i mælkekanden, så skaffet hviler i mælkekandens tud.
- 3 Vip mælkekanden lidt til venstre eller højre i en vinkel, så dampskaffet er cirka en fingers bredde væk fra mælkekandens side.



- 4 Sørg for at du er på MANUAL (MANUEL)-indstillingen, tryk derefter på **FROTH (SKUM)**. Maskinen bipper for at indikere, at skumningen er startet, og damp vil begynde at blive genereret fra skaffet.
- 5 Placer skaffet lige under mælakens overflade for at begynde at indarbejde luft, så mælakens volumen øges. Dette bør begynde at skabe en hvirvelstrøm i mælken.



- 6 Når du er tilfreds med mængden af mælk, skal du flytte kanden op, så dampskaffet er længere under overfladen. Dette opvarmer din drik.
- 7 Hold mælkekanden i den position, indtil den er for varm til at holde om med hånden, tryk derefter på **FROTH (SKUM)** for at slukke funktionen.

EFTER DIN BRYGNING

- Fjern forsigtigt portafilteret fra gruppehovedet, når brygningen er gennemført. Bortskaf kaffegrums ved at banke overfladen af filteret over en beholder eller knock box (sælges særskilt).
- For at opnå de bedste resultater skal du sørge for at rense portafilteret og filteret mellem hver brug.
- Fjern filteret fra portafilteret. Vask begge dele i hånden med sæbevand for at fjerne al kaffeolie. Sørg for, at filteret er tør, før du brygger igen.
- Når du har skummet din mælk, skal du tørre skaffet af med en fugtig klud, før du skubber det tilbage i den nederste position.
- Skub dampskiftet ned i dens nedadvendte position for at starte automatisk gennemskylning.
- Tøm drypbakken, når den orange tøm-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 TILBEHØRET

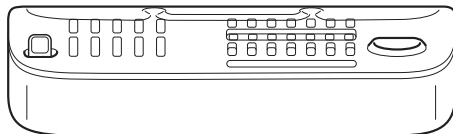
Dele som kan vaskes i opvaskemaskine:

Tragt, rengøringskive og alle dele af drypbakken.

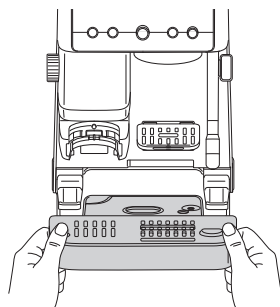
BEMÆRK: Nedsænk IKKE dele eller tilbehør, der ikke kan vaskes i opvaskemaskine, i vand.

TØMNING AF DRYPBAKKEN

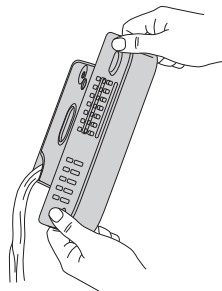
Når du brygger, vil drypbakken blive fuld. Når den orange tøm-indikator stiger nok til, at du kan se den, er det tid til at tømme drypbakken.



- 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.

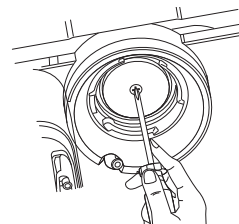
FJERNELSE AF BRUSEHOVED OG UDSKIFTNING AF GUMMIPAKNING

Hvis du bemærker, at din bryggekvalitet falder over tid, skal du fjerne brusehovedet og rengøre det grundigt.

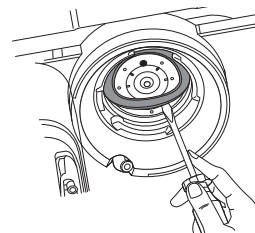
Hvis der er utætheder omkring portafilteret under brygning, når håndtaget er helt stramt, skal pakningen muligvis udskiftes.

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 Rengør bruseafskærmningen med vand og sæbe, når den er fjernet.
- 3 Fjern gummipakningen fra gruppehovedet med en flad skruetrækker. Undersøg om tætningsringen har slid eller revner, og udskift den om nødvendigt med en ny (kan købes på ninjakitchen.eu).



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

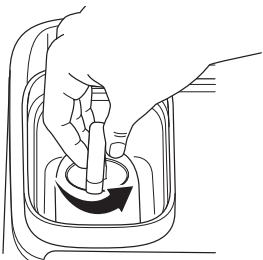
REGELMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE (FORTSAT)

RENGØRING AF DEN KONISKE KVÆRN

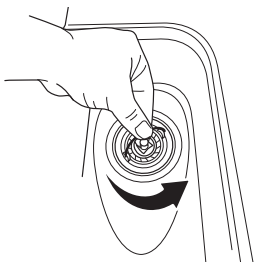
For at forhindre tilstopning og sikre den højeste kvalitet anbefales det som minimum at rengøre din koniske kværn ugentligt ved daglig brug. Til mørke ristninger, koffeinfri kaffe og andre olieholdige bønnetyper anbefales det at rengøre kværnen oftere. Hvis du ikke bruger din kværn dagligt, skal du som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

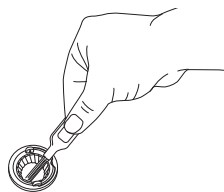
- 1 Fjern alle bønner fra bønnebeholderen. Se Skift bønner for reference.
- 2 Sørg for, at bønnebeholderen er monteret og låst. Fjern eventuelle resterende bønner oven på kværnen ved at udføre en "gennemskylning" ved at følge disse instruktioner. Sæt først kværnstørrelsen til 60, og indsæt portafilteret i kværnholderen. Tryk **CONFIRM (BEKRÆFT)**, tryk derefter og hold **GRIND (KVÆRN)** 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 gennemskylning.
- 3 Sluk for maskinen, og træk stikket ud. Fjern bønnebeholderen ved at løfte håndtaget og dreje den mod uret.



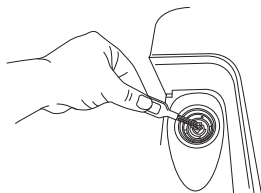
- 4 Fjern den øverste grat ved at dreje mod uret, så den orange pil på kværnen flugter med den orange pil med mærket ALIGN (RET IND) på maskinen. Løft den øverste kværn op efter justeringen er fuldført.



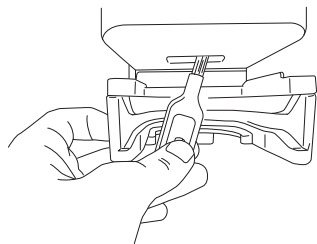
- 5 Rengør den fjernede kværn med en børste.



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



- 7 Sørg også for at rengøre indersiden af kværnholderen.



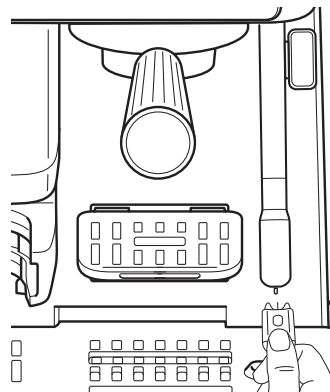
BEMÆRK: Lad IKKE skærene komme i kontakt med vand.

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

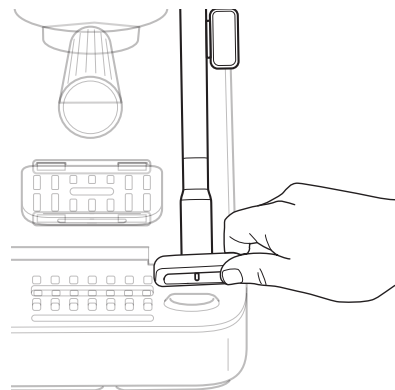
RENGØRING AF DAMPSKAFDET

Over tid kan der samle sig materiale i dampskafet.

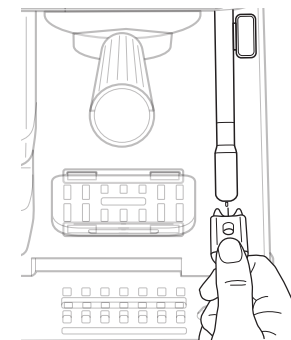
- 1 Fjern hættens på bunden af rensebørsten for at få adgang til nålen.
- 2 Brug nålen til at fjerne alt materiale fra dampskafets spids.



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



- 4 Brug nålen til at fjerne alt materiale fra indersiden af dampskafet og dampskafets spids.



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

AFKALKNINGS- OG RENGØRINGSCYKLUS

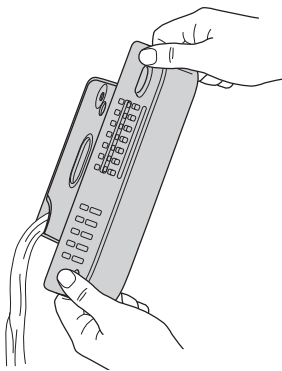
AFKALKNING

Tid til at gennemføre: cirka 90 minutter i alt

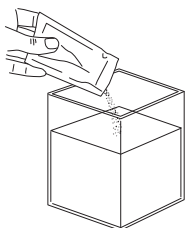
Når DESCALE (AFKALKNING)-lampen tændes, skal du køre en afkalkningscyklus. Hvis der ikke foretages en afkalkning, efter at lampen er tændt, vil drikke kvaliteten forringes, og maskinen kan blive tilstoppet og stoppe med at virke.

Afkalkning nedbryder og fjerner kalk- og mineralaflejringer i maskinens indre. Dette vil hjælpe med at opretholde maskinens bedste ydeevne, hvis det rutinemæssigt udføres 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 drypbakken 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 klar eddike, og fyld derefter beholderen op til linjen "descale" (afkalkning) med vand.

- 3 Anbring dobbelt-filteret i portafilteret.
- 4 Fastgør portafilteret ind i gruppehovedet.

- 5 Placer en **1 liters skål** eller lignende beholder under både gruppehovedet og dampskafet.

Specifikt for ES352. For alle andre modeller, spring til trin 10.

- 6 Drej den manuelle ventil til **HOT WATER (VARMT VAND)**  positionen, tryk derefter på **DESCALE (AFKALKNING)**-knappen.
- 7 Tryk på midterknappen for at starte afkalkningscyklussen.
- 8 Den første del af afkalkningscyklussen vil skylle opløsningen gennem hanen med varmt vand i **ca. 10 minutter**. Maskinen bipper, når denne del er færdig.
- 9 Når den første del af cyklussen er færdig, drej den manuelle ventil til **BRYG**  -positionen.

- 10 Tryk på **MIDTERKNAPPEN** for at starte/fortsætte afkalkningen. Maskinen skyller opløsningen gennem portafilteret i **ca. 80 minutter**. Maskinen vil tælle den resterende tid af programmet ned på kontrolpanelet.

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

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

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

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

- 15 Genindsæt drypbakken i maskinen, og sæt portafilteret i gruppehovedet. **SÆT** ikke mælkekanden i.

- 16 Skyl gruppehovedet ved at køre en klassisk 350 ml bryg.

- 17 Når mælkekanden er afmonteret, skylles dampskafet ved at trykke på **PURGE (GENNEMSKYL)**-knappen.

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

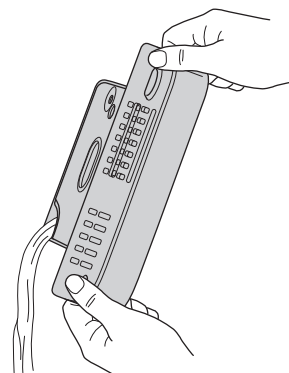
KØRSEL AF EN RENGØRINGSCYKLUS

Tid til at gennemføre: ca. 6 minutter

En rengøringscyklus skyller rester af olie eller grums ud, som har samlet sig i og omkring gruppehovedet. **CLEAN (RENGØR)**-lampen lyser automatisk for at indikere, når en rengøringscyklus er påkrævet. Du kan også køre et rengøringsprogram, hvis du bemærker en ændring i brygge kvaliteten. Rengøringscyklussen kræver en rengøringssskive (følger med maskinen og kan opbevares i tilbehørsbeholderen) og en rengøringsstabelt (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 drypbakken ikke tømmes, kan det medføre oversvømmelse.**

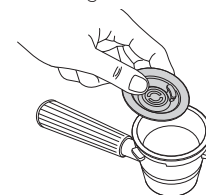


- 2 Fyld vandbeholderen til linjen for maksimal påfyldning, uden at overskride den.

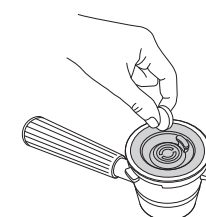
- 3 Anbring dobbelt-filteret i portafilteret.

BEMÆRK: Indikatoren for tømning kan fjernes.

- 4 Anbring rengøringssskiven oven på dobbelt-filteret, så håndtaget vender opad.



- 5 Anbring én rengøringsstabelt i midten af rengøringssskiven.



- 6 Fastgør portafilteret i gruppehovedet.

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

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

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

- 10 Vær forsigtig, når du fjerner portafilteret 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 den aktuelle kværnindstilling 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 kopbakke for at varme det op.

BEDSTE PRAKSIS TIL SKUMNING

- For at få det bedste resultat med plantebaseret mælk skal du bruge baristamælk eller en version med fuld fedtprocent.
- For at få det bedste plantebaserede skum skal du bruge indstillingen for PLANT-BASED (PLANTEBASERET) mælk.
- Hvis du ønsker at bruge komælk, anbefaler vi sødmælk.
- Mælk, der er UHT-behandlet (Ultra High Temperature), kan have varierende resultater.
- Kokosmælk kan varmes op, men giver ikke stabilt skum.
- Se "Yderligere indstillinger", hvis du ønsker at justere mælketemperaturen.
- 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 fast.
- Før du slukker for maskinen, skal du skubbe dampskaftet tilbage i den nedadvendte position, så det kan gennemskyllles.
- For at få det bedste skum og latte-art skal du banke og rotere mælkekanden, før du hælder mælken op.
- Før du slukker for maskinen, skal du skubbe dampskaftet tilbage i den nedadvendte position, så det kan gennemskyllles.

TIP OG TRICKS TIL SKUMVOLUMEN

Hvert skumprogram vil producere en bestemt mængde skum, men forholdet mellem skum og dampet mælk vil ændre sig afhængigt af hvor meget mælk der bliver skummet.

Du må muligvis øge eller mindske skumvalget for at få det ønskede resultat for den mængde mælk, du bruger.



YDERLIGERE INDSTILLINGER

Den ekstra indstillingsmenu tilbyder yderligere muligheder for at tilpasse din maskine og er tilgængelig ved at trykke på **MENU (MENU)**-knappen.

Artikelnummer	Emne	Muligheder
_h01	Bipper: Slår alle biplyde til eller fra.	ON (TILL): Lader biplyde være tændt (Standard) OFF (FRA): Slår biplyde fra
_h02	Eco-tilstand Sparer strøm ved at slukke for kedlen efter brygning.	ON (TILL): Slår Eco-tilstand til OFF (FRA): Lader Eco-tilstand være slået fra (standard)
_h03	Anbefalet kværnstørrelse: Slår visning af anbefalet kværnindstilling til eller fra.	ON (TILL): Lader displayet være tændt (standard) OFF (FRA): Slukker for displayet
_h04	Nulstilling af Barista Assist™ teknologi: Nulstiller anbefalet kværnindstilling til standardindstillingen.	NO (NEJ): Beholder dine nuværende indstillinger (standard) YES (JA): Nulstiller dine indstillinger
_h05	Gendannelse af fabriksindstillinger: Gendanner alle standardindstillingerne for maskinens variabler.	NO (NEJ): Beholder dine nuværende indstillinger YES (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: Striben har 0 lilla felter hd 1: Striben har 1 lilla felt hd 2: Striben har 2 lilla felter hd 3: Striben har 3 lilla felter hd 4: Striben har 4 lilla felter hd 5: Striben har 5 lilla felter
_h08	+ Volumen af skum: Øger skummens tykkelse på tværs af alle tre skumprogrammer.	ON (TILL): Slår + Skumvolumen til OFF (FRA): Lader + Skumvolumen fra (standard)

- 1 Naviger gennem disse emner ved at dreje på midterknappen. Tryk på **START BREW (START BRYGNING)** for at vælge det ønskede emne.
- 2 Når du har valgt et emne, skal du dreje midterknappen 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 **MENU (MENU)**-knappen igen.

FEJLFINDINGSGUIDE

Hvorfor kommer der ikke vand ud af portafilteret?

Der er flere faktorer, som kan påvirke mængden af vanddosering fra portafilteret:

- Ikke nok vand i beholderen: Sørg for, at vandbeholderen er passende fyldt. Når du bruger dobbelt-filteret, skal du fylde til minimum linjen.
- Vandbeholderen sidder ikke fast: Kontrollér, at vandbeholderen sidder godt fast på sin plads bag på maskinen.
- Maskinen varmer op/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.
- Maskinen bør afkalkes: 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.
- Filterets renhed: Før du kværner, skal du sikre dig, at filteret ikke har tilstopninger eller snavs, der kan begrænse gennemløbet.
- Maskinen bør afkalkes: 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 tampet tilstrækkeligt: Sørg for at placere portafilteret på en plan overflade, når du tapper. Anbring tamperen i tragten, og tryk ned på den, indtil du mærker, at den kommer i kontakt med tragten.

Hvorfor løber espressoen rundt i kanten af portafilteret?

- Portafilteret er ikke indsat korrekt i gruppehovedet: Anbring portafilteret i gruppehovedet, så den orange prik på portafilteret flugter med den orange prik på gruppehovedet. Fastgør portafilteret i gruppehovedet, indtil den orange prik er ud for låsepilen på gruppehovedet.
- Der er kaffegrums langs filterkanten: Fjern uønsket grums fra kanten af filteret og portafilteret for at sikre, at portafilteret 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 minimumspåfyldningslinjen.
- Vandbeholderen sidder ikke fast: Kontrollér, at vandbeholderen sidder godt fast på sin plads bag på maskinen.

Kaffen er ikke varm nok.

- Portafilteret: Skyl portafilteret under varmt vand, før du kværner. Sørg for, at filteret er helt tørt, før du kværner.
- Forvarm koppen: Skyl koppen under varmt vand før brygning for at hæve bryggens temperatur.
- Justér vandtemperaturen: Se afsnittet om Justering af bryggetemperatur.
- Maskinen bør afkalkes: Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

Min drik er for bitter/sur.

- Match kværnindstilling: Brug kværnindstillingen 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 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.

Hvorfor får jeg ikke crema?

- Kaffen er ikke tampet tilstrækkeligt: Sørg for at placere portafilteret på en plan overflade, når du tamper. Anbring tamperen 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 den"-datoen.
- Filteret kan være tilstoppet/huller er blokeret: Sørg for, at du rengør filtrene regelmæssigt. Sørg for, at ingen af hullerne i bunden af filteret er tilstoppet med kaffepulver.

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 vil automatisk skylle vand igennem dampskaffet og ind i drypbakken efter hver skumning. Det er for at rengøre indersiden af dampskaffet.
- Drypbakken er designet til at opbevare vandet fra produktion af op til seks cappuccinoer.

Hvorfor giver maskinen en pulserende/bankende lyd under brygning?

- Ikke nok vand i beholderen: Sørg for, at vandbeholderen er fyldt op til minimumspåfyldningslinjen.
- Vandbeholderen sidder ikke 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, anses noget vandpumpestøj for normalt.
- Du kan også høre denne støj, mens du skummer. Dette er normalt.

Maskinen lækker.

- Maskinen vil automatisk skylle vand igennem dampskaffet ind i drypbakken efter hver skumning. Det er for at rengøre indersiden af dampskaffet.
- Drypbakken er fuld: Kontrollér indikatoren for tømning for at se, om drypbakken skal tømmes. Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Vandbeholderen sidder ikke 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 **POWER (TÆND/SLUK)**-knappen.
- For at spare strøm vil maskinen automatisk slukke efter 20 minutter.

Der kommer intet kaffepulver fra kværnen.

- Tjek, om du har bønner i bønnebeholderen.
- Tryk på **GRIND (KVÆRN)** for at begynde at kværne bønnerne.
- Hvis der er bønner i bønnebeholderen, og du får meddelelsen ADD BEANS (TILFØJ BØNNER), skal du tage stikket ud af maskinen og forsigtigt skubbe bønnerne ned mod skærene.
- Sørg for, at bønnebeholderen er sikkert og korrekt indsat.
- Sørg for, at portafilteret 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 siger en høj lyd, kan det skyldes utilsigtet snavs. Brug kun hele bønner i kværnen, og undgå at komme kolde eller frosne bønner i den.

Portafilteret kan ikke sættes ind i gruppehovedet.

- Portafilteret er ikke korrekt justeret: Anbring portafilteret i gruppehovedet ved at justere den orange prik, så den flugter med den orange prik på gruppehovedet. Fastgør portafilteret i gruppehovedet, indtil den orange prik flugter med låsepilen på gruppehovedet.
- Kaffen er ikke tampet tilstrækkeligt: Anbring portafilteret på en plan overflade, når du tamper. Anbring tamperen i tragten, og tryk ned på den, indtil du kan mærke, at den kommer i kontakt med tragten.

Kan ikke låse bønnebeholderen 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.
- **Bønnebeholderen kan ikke sættes korrekt tilbage i maskinen.**
- Sørg for, at der ikke er bønner øverst i kværnen, som blokerer beholderen, som forhindrer den i at sidde korrekt. Hvis der er bønner, som blokerer beholderen, skal du muligvis fjerne dem, før den sættes på maskinen igen.

Mælkeskummet er ikke varmt nok.

- Dampskaffet er tilstoppet.
 - Fjern skaffets spids med skruenøglen på børsten.
 - Brug nålen på bunden af rengøringsbørsten til at rengøre indersiden af skaffet.
- Menuen Ekstra indstillinger giver mulighed for at tilpasse skumtemperaturen og er tilgængelig ved at trykke på **MENU (MENU)**-knappen.
 - Vælg mulighed _h06 Froth Temperature: Dette giver dig mulighed for at justere skumtemperaturen til low/lav (L), medium (M) eller high/høj (H). Brug midterknappen til at lave dit valg, tryk på **MENU (MENU)**-knappen for at forlade funktionen.

Mælkeskummet er for tyndt eller tykt.

- Mælketype: Forskellige former for mælk har individuelle fedtindhold. Højere fedtindhold i mælk giver tykkere skum.
- For yderligere oplysninger om skum henvises til afsnittet om bedste skumningspraksis.

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 din brygs temperatur og styrke.
- Finere kværnindstillinger 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) for bønnerne kværnes.
- Filteret kan være tilstoppet/huller er blokeret: Sørg for, at du rengør filtrene regelmæssigt. Sørg for, at ingen af hullerne i bunden af filteret er tilstoppet med kaffepulver.
- Maskinen bør afkalkes: 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 bønnebeholderen. Sæt bønnebeholderen i igen, lås den og indstil kværnstørrelsen til 60. Tryk på Start Grind (Start kværn), og hold den inde, mens portafilteret 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 kaffepulver.

- Når kværnen ikke doserer nok kaffepulver, 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 beholderen. Hvis indikatoren for Add Beans (Tilføj bønner) lyser, mens der er bønner i beholderen, kan du se, om der er en tilstopning, ved at fjerne bønnebeholderen og se, at der både er hele bønner og bønnepartikler i kværnen.
- Sluk først for maskinen, og tag stikket ud af stikkontakten for at fjerne tilstopningen. Fjern og tøm bønnebeholderen. Børst forsigtigt indersiden af kværnens tragt med rengøringsbørsten, og brug enten børstehårene eller bagsiden af børsten til at løsne tilstopningen. Herefter bør bønneresterne være løst, og kværnen bør fungere normalt, når bønnebeholderen er sat på igen og maskinen igen sættes til stikkontakten. 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 lyd 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.

FEJLFINDINGSGUIDE (FORTSAT)

ALLE FEJLMEDDELELSER (ADD WATER (TILSÆT VAND), ADD BEANS (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 bønnebeholderen til at lave din drik.
- Hvis der er bønner i bønnebeholderen, og du får meddelelsen ADD BEANS (TILFØJ BØNNER), skal du tage stikket ud af maskinen og forsigtigt skubbe bønnerne ned mod skærene.

INSTALL PORTAFILTER (INDSÆT PORTAFILTER)-meddelelse

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

INSTALL FUNNEL (INDSÆT TRAGT)-meddelelse.

- Anbring tragten korrekt på portafilteret, og lad indhakkene på tragten flugte med indhakkene på portafilteret.
- Når du sætter portafilteret 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 BØNNEBEHOLDER)-meddelelse.

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

Er. (Fejl)

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

PRODUKTREGISTRERING

Besøg registryourninja.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 anerkender du, at du har læst og forstået brugsanvisningen og de advarsler, der er angivet i medfølgende instruktioner.

RESERVEDELE

Hvis du ønsker at bestille reservedele og tilbehør, bedes du besøge [ninjakitchen.eu](https://www.ninjakitchen.eu).

PRODUCENTENS GARANTI

Ninja's toårs 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 Ninja®'s vurdering) af dit Ninja-apparat, inklusive alle dele og al arbejdskraft.

Hvad dækker den gratis Ninja®-garanti ikke?

- Normal slidage.
- 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 end 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 har fejlet, 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.

DANKE für den Kauf der Ninja Luxe™ Café Mini



REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF



ninjakitchen.eu/register



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem 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 Gebrauchsanleitung soll Ihnen dabei helfen, sich mit Ihrer neuen Ninja Luxe Café Mini vertraut zu machen. Wenn Sie Fragen haben, kontaktieren Sie bitte einen Ninja Luxe Café-Spezialisten. Die Kontaktdaten finden Sie unter support.ninjakitchen.eu.

**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

ES351EU_ES352EU_IB_MP_Mv1



@ninjakitchen

NINJA LUXE CAFÉ mini

Serie ES350EU | Bedienungsanleitung



DEUTSCH

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 Fernsteuerung 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 Zubehöerteile kann zu Feuer bzw. Stromschlag führen, einen Überlaufzustand erzeugen sowie zur Gefahr von Verbrühungen sowie zu Bränden, elektrischem Schlag und Verletzungen führen.
- 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 Dampfduße 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 vorzubeugen, 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 support.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.

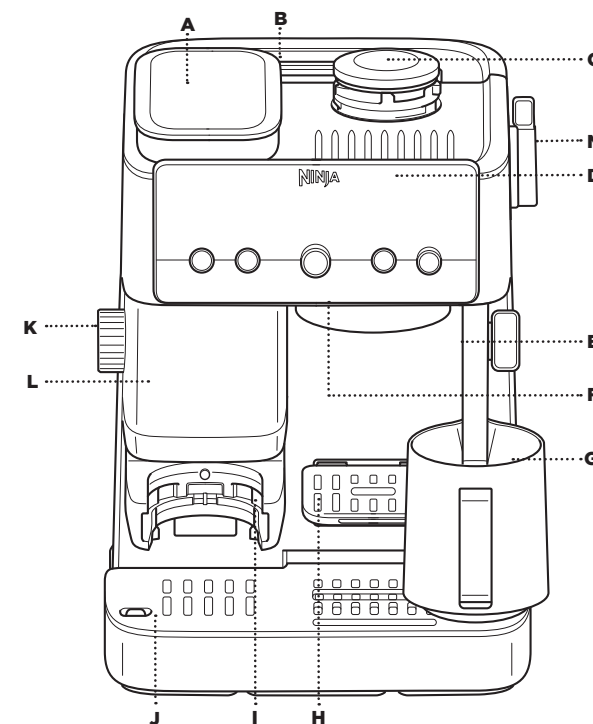
Erklärung zum Kabel

- 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

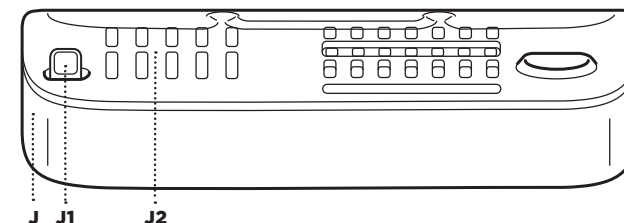
TEILE

- A Bohnenbehälter
- B Wasserbehälter
- C Ablage für den unterstützenden Tamper und Trichter
- D Bedienfeld
- E Dampfduße
- F Gruppenkopf
- G Milchkännchen
- H Höhenverstellbare Tassenablage
- I Mahlwerkhalterung
- J Tropfschale
- K Mahlgradregler
- L Integriertes Kegelmahlwerk
- M Handventil (Nicht bei allen Modellen verfügbar.)



KOMPONENTEN DER TROPFSCHALE

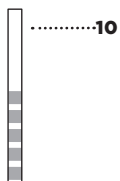
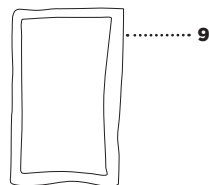
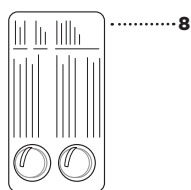
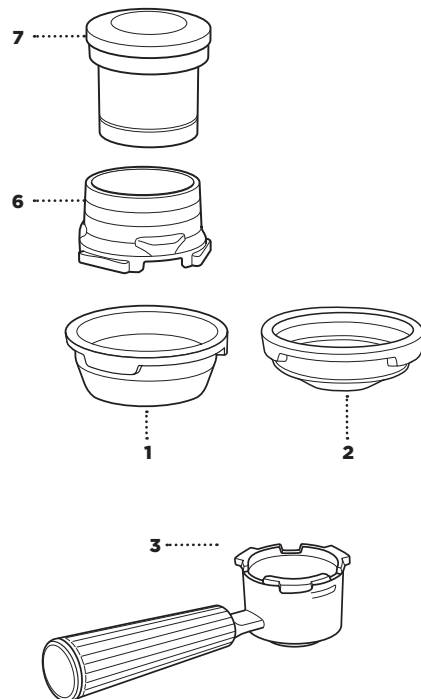
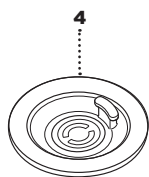
- J Tropfschale
- J1 Anzeige zum Entleeren
- J2 Hauptgitterrost



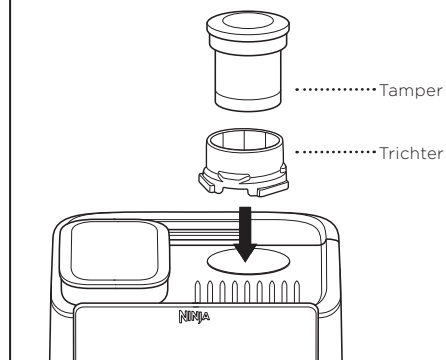
Nicht bei allen Modellen verfügbar.

ZUBEHÖR

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

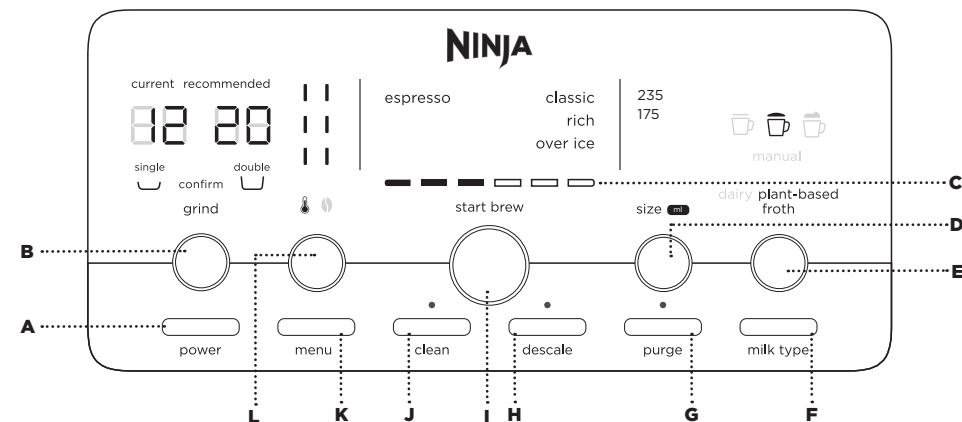


SORTIERTE ZUBEHÖRABLAGE



DAS BEDIENFELD*

- | | |
|--|--|
| A POWER (EIN/AUS)-Taste | G PURGE (DÜSE SPÜLEN)-Taste |
| B GRIND/CONFIRM (MAHLEN/BESTÄTIGEN)-Taste | H DESCALE (ENTKALKEN)-Taste |
| C Fortschrittsbalken | I Mittlerer Drehknopf/START BREW (BRÜHEN STARTEN)-Taste |
| D SIZE (TASSENGRÖSSE)-Auswahl Taste | J CLEAN (REINIGEN)-Taste |
| E FROTH (AUFSCHÄUM)-Drehknopf | K MENU (MENÜ)-Taste |
| F MILK TYPE (MILCHTYP)-Taste | L STRENGTH/BREW (STÄRKE/BRÜHEN)-Taste |



*Die Funktionen können je nach Modell variieren.

INTELLIGENTE BENACHRICHTIGUNGEN

Die Maschine zeigt eine intelligente Benachrichtigung 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, um Sie darauf hinzuweisen, dass Sie den jeweiligen Zyklus durchführen müssen.

ERSTE SCHRITTE: VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

ZUBEHÖR UND TEILE AUS DER VERPACKUNG NEHMEN

- Nehmen Sie zunächst alle Zubehör- und Einzelteile aus der Verpackung. 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.

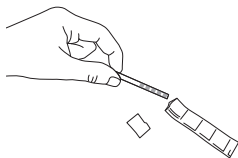
ZUBEHÖR VOR DER NUTZUNG REINIGEN

- 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.

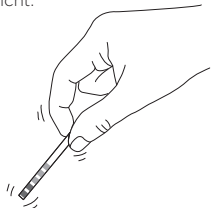
- Nehmen Sie den Teststreifen aus der Verpackung.



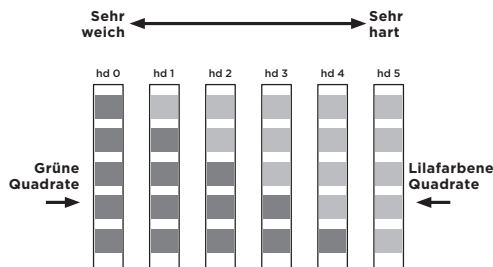
- Tauchen Sie den Wasserteststreifen für 5-10 Sekunden vollständig in das Wasser ein, das Sie in der Maschine verwenden möchten.



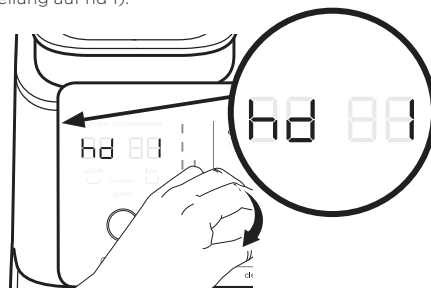
- Ziehen Sie den Teststreifen heraus und schütteln Sie ihn leicht.



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



- Nachdem Sie den Wasserhärtegrad ermittelt haben, verbinden Sie die Maschine mit dem Stromnetz.
- Sehen Sie sich die linke Seite des Bedienfelds an. Es wird „hd 5“ angezeigt.
- 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).

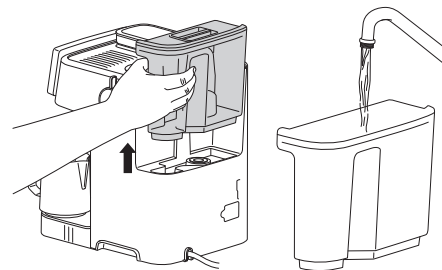


- Drücken Sie den mittleren Drehknopf, um die Einstellung zu speichern.

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

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.

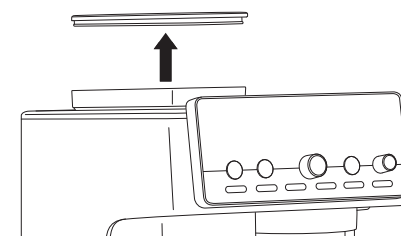


Wenn während der Zubereitung der Wasserbehälter nicht ausreichend gefüllt ist, um das gewählte Getränk zuzubereiten, zeigt die Maschine durch die Meldung ADD WATER an, dass Sie WASSER HINZUFÜGEN müssen. Wenn während der Zubereitung die Meldung ADD WATER (WASSER HINZUFÜGEN) angezeigt wird, füllen Sie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

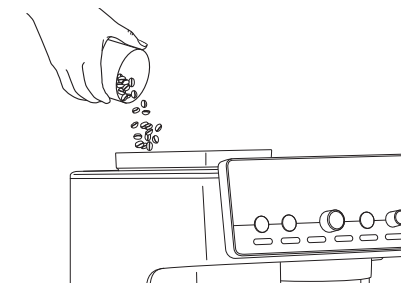
DEN BOHNENBEHÄLTER BEFÜLLEN

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

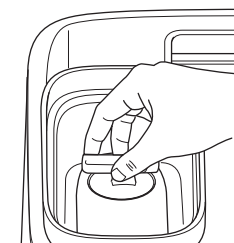
- Entfernen Sie den Deckel des Behälters.



- Den Bohnenbehälter mit ganzen Kaffeebohnen befüllen. **KEINEN** gemahlene Kaffee in den Bohnenbehälter geben.



- Vergewissern Sie sich, dass sich der Griff des in die Maschine eingesetzten Behälters in der verriegelten Position befindet, und setzen Sie dann den Deckel wieder fest auf den Behälter auf.



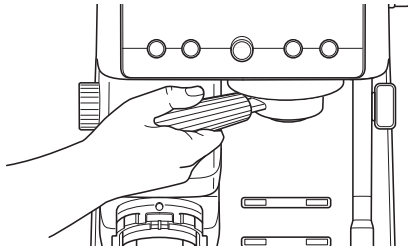
HINWEIS: Geben Sie **KEIN** Wasser in das Mahlwerk. Sollte Wasser in das Mahlwerk eindringen, kontaktieren Sie uns bitte sofort auf support.ninjakitchen.eu.

ERSTE SCHRITTE: VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH FORTS.

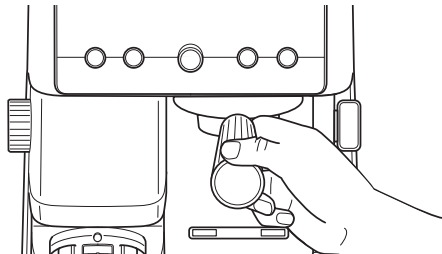
SPÜLUNG MIT WASSER

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 eingesetztem Double Basket in den Gruppenkopf ein. Achten Sie dabei darauf, dass die orangefarbenen Punkte aneinander ausgerichtet sind.



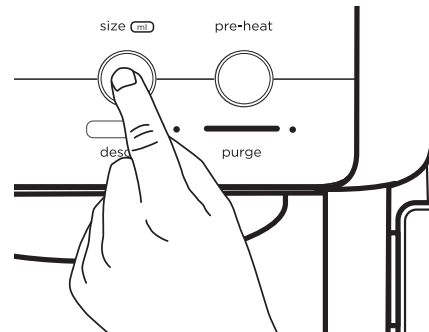
- 2 Setzen Sie den Siebträger durch Drehen in den Gruppenkopf ein, bis der orangefarbene Punkt des Siebträgers am Sicherungspfeil des Gruppenkopfes ausgerichtet ist.



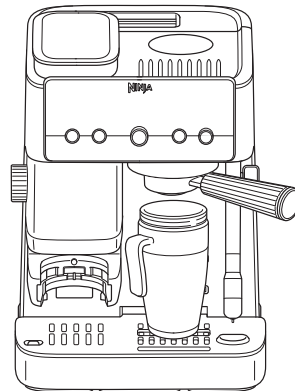
- 3 Wählen Sie mit dem mittleren Drehknopf CLASSIC (KLASSISCH) aus.



- 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 Im Starter-Kit sind die Brühkörbe enthalten. Es gibt zwei Brühkörbe (Single und Double Basket).

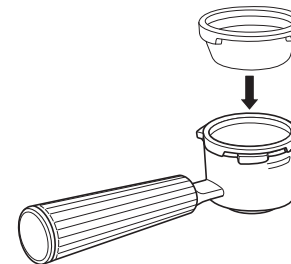


Single
Wird für die Espressozubereitung verwendet



Double
Espresso und Kaffeegetränke

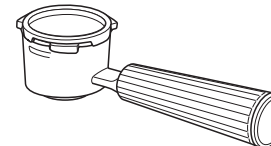
- 2 Achten Sie beim Einsetzen des Double Baskets darauf, dass die große Lasche des Baskets mit der großen Lasche des Siebträgers übereinstimmt, und drücken Sie ihn dann in Position.



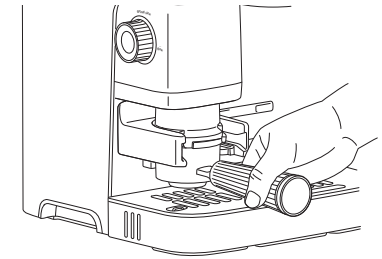
HINWEIS: Der Double Basket ist im Siebträger vormontiert.

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 aufgesetztem Trichter 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 Drücken Sie nach dem Einsetzen des Siebträgers in seine korrekte Position auf **CONFIRM (BESTÄTIGEN)**, um den Brühkorb zu bestätigen.

- 4 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.

grind size



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 waagrecht liegt und vollständig eingeschoben ist.

- 5 Stellen Sie den gewünschten Brühvorgang mit dem mittleren Drehknopf ein.

ESPRESSOZUBEREITUNG, FILTERKAFFEE UND KALTGETRÄNKE FORTS.

UNGEFÄHRE ZUBEREITUNGSMENGEN

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

Die Ausgabemengen können um +/- 10 % variieren

ESPRESSOMENGEN		
	Mahlgutdosierung	Ausgabemenge
Einfacher Espresso	9 g	22,5 ml
Doppelter Espresso	18 g	45 ml
Cafe Crema	18 g	150 ml

Die Ausgabemengen können um +/- 10 % variieren

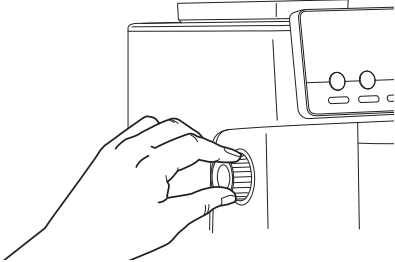
HINWEIS: Dies sind die voreingestellten Espressomengen. Informationen zur Anpassung der Einstellungen finden Sie im Abschnitt „Zusätzliche Einstellungen“.

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

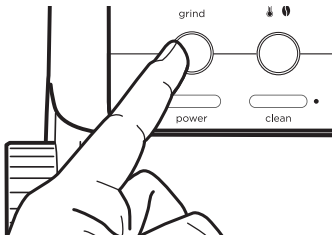
*Die Getränkeoptionen können je nach Modell variieren

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 **AKTUELLEN (CURRENT)** Mahlgrad auf den **EMPFOHLENE (RECOMMENDED)** 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 -menge eingestellt, die für diesen Mahlvorgang ausgewählt wurden. Um die Zubereitungsart und -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: Dadurch werden die besten Aromen aus den ausgewählten Bohnen gewonnen. 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

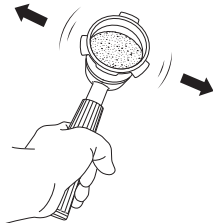
Nur für Espresso

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. Stellen Sie sicher, dass der aktuelle Mahlgrad immer dem für eine optimale Espresso-Extraktion empfohlenen Mahlgrad entspricht.

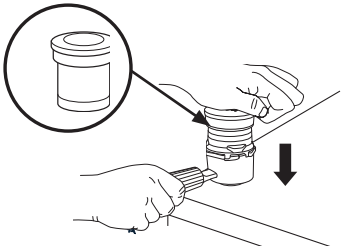
HINWEIS: Wenn Sie von sehr grob auf sehr fein wechseln (oder umgekehrt), hören Sie möglicherweise, wie sich das Mahlwerk einschaltet. Dies soll ein Verkleben im Mahlwerk verhindern. Dies ist nur der Fall, wenn der Siebträger in der Mahlwerkhalterung eingesetzt ist.

TAMPEN

Tampfen Sie bei allen Getränken, um sicherzustellen, dass kein Mahlgut über den Rand des Siebträgers hinausläuft.

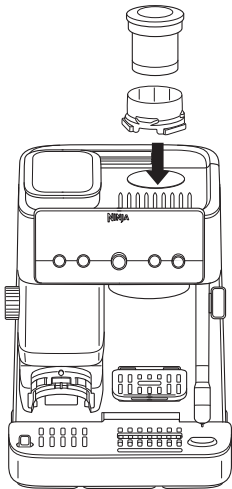


- 1 Wenn der Mahlvorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie den Siebträger aus der Mahlwerkhalterung. Lassen Sie den Trichter weiterhin am Siebträger befestigt.
- 2 Platzieren Sie den Siebträger auf einer stabilen, ebenen Fläche und setzen Sie dann den unterstützenden Tamper in das Innere des Trichters. Legen 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.

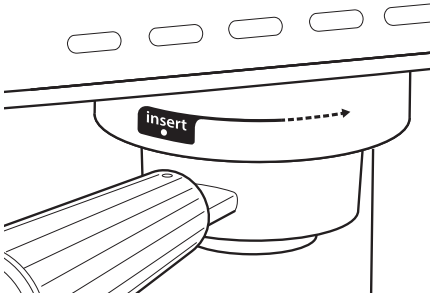
- 3 Nehmen Sie nach dem Tampen sowohl den Tamper als auch den Trichter aus dem Siebträger und bewahren Sie sie zusammen auf der Oberseite des Geräts auf.



ESPRESSOZUBEREITUNG, FILTERKAFFEE UND KALTGETRÄNKE FORTS.

BRÜHEN

- 1 Setzen Sie den Siebträger in den Gruppenkopf ein. Stellen Sie sicher, 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.



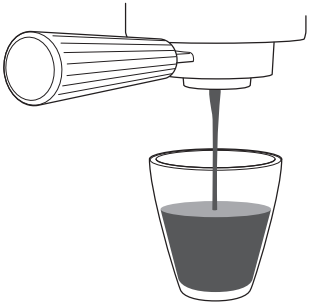
HINWEIS: NICHT ohne eingesetzte Tropfschale aufbrühen.

- 3 Die Zubereitungsart und -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.

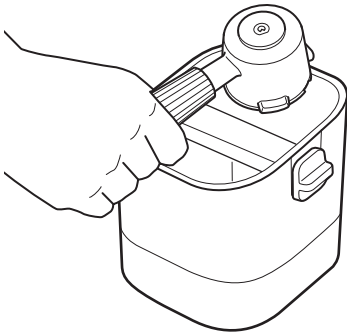
OPTIMALE EXTRAKTION

- Das Getränk wird langsam und gleichmäßig ausgegeben.
- Die ausgegebene 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.



NACH DER ZUBEREITUNG

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.



HEISSES WASSER HINZUFÜGEN

Manche Geräte verfügen über eine Heißwasserfunktion, mit der Sie auf Wunsch heißes Wasser ausgeben können.

- 1 Drehen Sie das Handventil in die Position Hot Water (Heißes Wasser)
- 2 Drücken Sie die Taste **TEMPERATUR**, um die Temperatur für das heiße Wasser einzustellen.



HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass Ihre Tasse mittig auf dem Tassenhalter steht.

- 3 Drücken Sie **START BREW (BRÜHEN STARTEN)**, um heißes Wasser auszugeben.
- 4 Drücken Sie **START BREW (BRÜHEN STARTEN)**, wenn Sie die gewünschte Menge an heißem Wasser erhalten haben, oder warten Sie, bis das Programm automatisch stoppt.
- 5 Wenn Sie fertig sind, drehen Sie das Handventil wieder auf Brew (Brühen) zurück, um zur Hauptauswahl zurückzukehren.

Falls nicht manuell gestoppt, gibt das Programm 200 ml heißes Wasser aus.

VORSICHT: Heiße Flüssigkeiten führen zu Verbrennungen und Verbrühungen.

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
Menge	Viel, verwässert	Doppelter Espresso: 45 ml Einfacher Espresso: 22,5 ml	Wenig bis gering

BRÜHSTÄRKE UND -TEMPERATUR EINSTELLEN

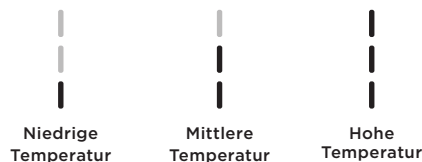
BRÜHTEMPERATUR EINSTELLEN

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

Taste **TEMP/STRENGTH (TEMPERATUR/STÄRKE)**

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

Temperatureinstellungen:



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“.

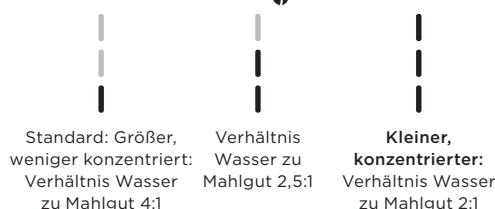
BRÜHSTÄRKE EINSTELLEN

Wenn Ihnen der Kaffee zu schwach oder zu stark ist, können Sie dies über die Taste für die Stärkeeinstellung anpassen.

Brühstärke einstellen

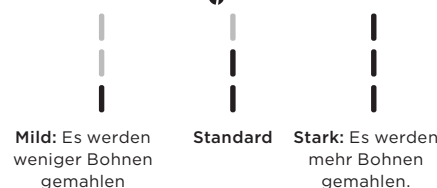
Um die Brühstärke anzupassen, drücken Sie die Taste **TEMP/STRENGTH (TEMPERATUR/STÄRKE)**. Falls **STRENGTH (STÄRKE)** noch nicht aufleuchtet, die Taste **TEMP/STRENGTH (TEMPERATUR/STÄRKE)** 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die Anpassung der Stärke funktioniert unterschiedlich, je nachdem, ob Sie Espresso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

Espresso-Stärkeoptionen:



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-Optionen:



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

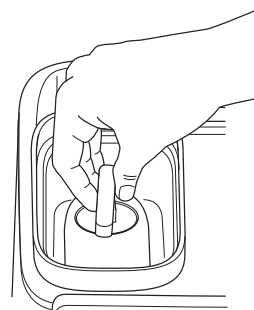
Weniger sauer: Mahlgrad erhöhen

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“.

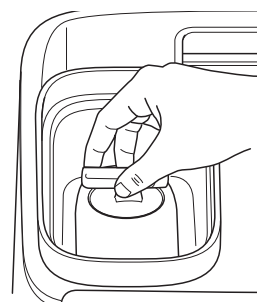
BOHNEN WECHSELN

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.

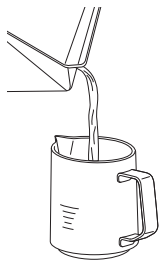


- 5 Setzen Sie den Siebträger mit dem aufgesetzten Trichter in die Mahlwerkhalterung ein.
- 6 Halten Sie die Taste **GRIND (MAHLEN)** gedrückt, um alle Bohnenreste zu entfernen.
- 7 Füllen Sie frische Bohnen in den Bohnenbehälter.

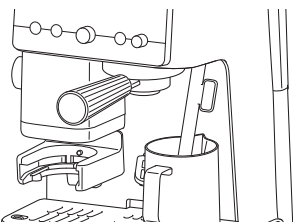
HINWEIS: Wenn Sie die Bohnensorte oder den Rösttyp ändern, setzen Sie am besten die Barista Assist Technologie zurück, bevor Sie die Maschine auf die neuen Bohnen einstellen. Befolgen Sie dazu die Anweisungen im Menü „Zusätzliche Einstellungen“.

AUFSCÄUMEN

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



- 2 Achten Sie darauf, dass der Boden des Milchkännchens trocken ist. Stellen Sie das Milchkännchen mit eingesetzter Dampfdüse auf die Tropfschale.



- 3 Stellen Sie auf dem Bedienfeld mit dem Milchschaum-Dreheschieber die gewünschte Milchschaumart ein.



SCHAUMARTEN

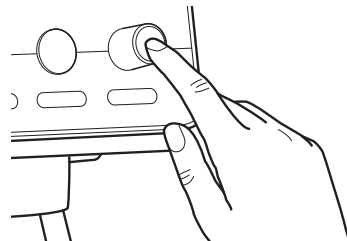
Erwärmte Milch Milch sanft auf ideale Trinktemperatur bringen, ohne zu quirlen. Ideal für Kaffee.

Dünnere Schaum Eine dünne Schaumschicht für Latte.

Dicker Schaum Eine klassische Schaumschicht, die jedes Getränk krönt. Ideal für Cappuccino.

HINWEIS: Jedes Aufschäumprogramm gibt eine bestimmte Menge Schaum aus, doch das Verhältnis von Schaum zu aufgeschäumter Milch ändert sich je nachdem, wie viel Milch Sie aufschäumen. Weitere Informationen finden Sie unter „Tipps zum Aufschäumen“.

- 4 Wählen Sie nun über die Taste MILK TYPE (MILCHTYP) zwischen DAIRY (KUHMITCH) oder PLANT-BASED (PFLANZLICHE MILCHALTERNATIVE), je nachdem, welche Milch sich im Milchkännchen befindet. Drücken Sie **FROTH (AUFSCÄUMEN)**. Die Maschine signalisiert mit einem Ton, dass der Aufschäumvorgang begonnen hat. Der Fortschrittsbalken leuchtet auf und zeigt den Status des Aufschäumens an. Ein erneuter Ton signalisiert, dass das Programm abgeschlossen ist.



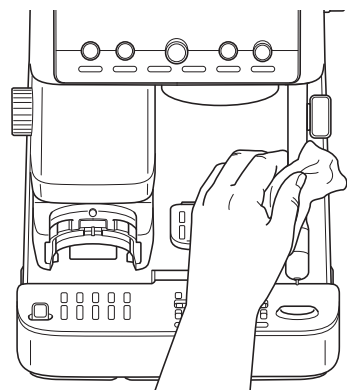
HINWEIS: Schäumen Sie die Milch **NICHT** direkt im Espresso oder Kaffee auf, sondern immer im Milchkännchen. Gießen Sie den Milchschaum anschließend in den Espresso oder Kaffee.

HINWEIS: **NICHT** ohne eingesetzte Tropfschale aufschäumen.

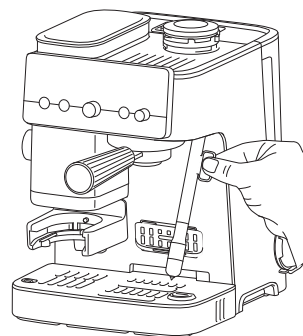
HINWEIS: Wenn Sie die Schaumtemperatur ändern möchten, lesen Sie den Abschnitt „Zusätzliche Einstellungen“.

NACH DEM AUFSCÄUMEN

- 5 Wenn Sie das Milchkännchen entfernt haben, wischen Sie die Dampfdüse sofort mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie sie wieder in die abgesenkte Position schieben.



- 6 Wenn die Dampfdüse wieder in die abgesenkte Position gedrückt wird, erfolgt ein automatisches Spülen der Düse. Auf diese Weise wird das Innere der Dampfdüse gereinigt. Es ertönt ein Signalton, wenn die Spülung begonnen hat. Nach Beendigung des Vorgangs gibt die Maschine erneut einen Signalton ab. Sie können jederzeit eine Reinigung durchführen, indem Sie die Taste **PURGE (DÜSE SPÜLEN)** drücken, wenn sich die Dampfdüse in abgesenkter Position befindet.



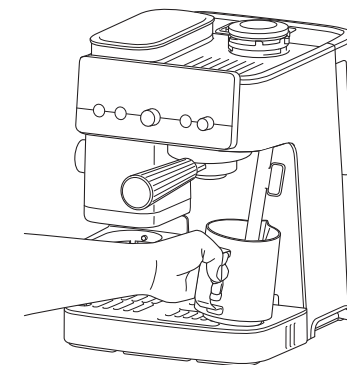
HINWEIS: Wenn kein Wasser vorhanden ist, spült die Maschine nicht. Vergessen Sie beim Auffüllen von Wasser nicht, die Taste **PURGE (DÜSE SPÜLEN)** zu drücken, um die Spülung abzuschließen.

- 7 Bevor Sie die Milch in das Kaffeegetränk gießen, klopfen Sie das Gefäß auf einer flachen Oberfläche auf und schwenken Sie es, um Luftblasen zu entfernen. Gießen Sie die aufgeschäumte Milch über Ihren Espresso oder Kaffee.

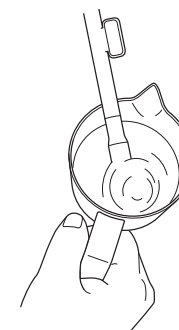


MANUELLES AUFSCÄUMEN

- 1 Füllen Sie das Milchkännchen wie gewünscht zwischen der minimalen und maximalen Fülllinie.
- 2 Ziehen Sie die Dampfdüse heraus. Setzen Sie die Dampfdüse in das Milchkännchen ein, sodass sie im Ausguss des Milchkännchens liegt.
- 3 Neigen Sie das Milchkännchen leicht nach links oder rechts, sodass die Dampfdüse etwa einen Fingerbreit von der Wand des Milchkännchens entfernt ist.



- 4 Wählen Sie die Einstellung MANUAL (MANUELL) und drücken Sie dann **FROTH (AUFSCÄUMEN)**. Die Maschine zeigt durch einen Signalton an, dass das Aufschäumen begonnen hat und Dampf aus der Dampfdüse austritt.
- 5 Platzieren Sie die Dampfdüse knapp unter die Oberfläche der Milch, um Luft einzuarbeiten und das Milchvolumen zu erhöhen. In der Milch sollte sich ein Strudel bilden.



- 6 Wenn Sie mit der Milchmenge zufrieden sind, heben Sie das Milchkännchen weiter nach oben, sodass sich die Dampfdüse tiefer unter der Milchoberfläche befindet. Damit wird Ihr Getränk erhitzt.
- 7 Bleiben Sie in dieser Position, bis das Kännchen zu heiß wird, um es mit der Hand zu halten, und drücken Sie dann **FROTH (AUFSCÄUMEN)**, um die Funktion auszuschalten.

REGELMÄSSIGE REINIGUNG

REINIGUNG DIREKT NACH DER 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. Spülen Sie beide Teile von Hand mit Seifenwasser, um sämtliches Kaffeesatz 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 abgesenkte Position bringen.
- Drücken Sie die Dampfdüse in die abgesenkte Position, um die automatische Reinigung zu beginnen.
- Leeren Sie die Tropfschale, wenn die orangefarbene Anzeige zum Entleeren so weit ansteigt, dass sie zu sehen ist.
- 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

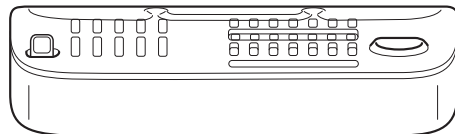
Spülmaschinengeeignete Teile:

Trichter, Reinigungsscheibe und alle Teile der Tropfschale.

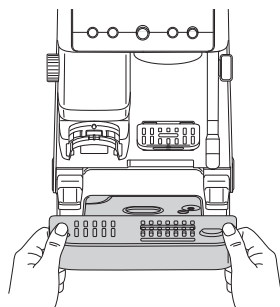
HINWEIS: Die nicht spülmaschinengeeigneten Teile oder Zubehörteile **NICHT** in Wasser tauchen.

ENTLEEREN DER TROPFSCHALE

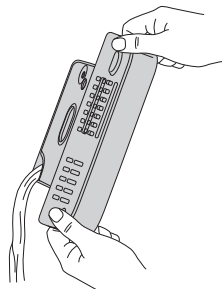
Während des Brühvorgangs füllt sich die Tropfschale. Wenn die orangefarbene Anzeige zum Entleeren so weit ansteigt, dass sie sichtbar wird, ist es an der Zeit, die Tropfschale zu leeren.



- 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 abgenommen werden.

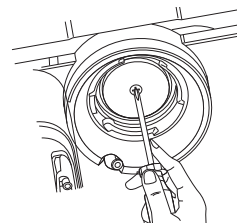
AUSBAU DES PUCKSIEBS UND AUSTAUSCH DER GUMMIDICHTUNG

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.

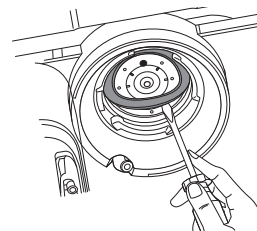
Vergewissern Sie sich, dass Ihre Maschine ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie fortfahren.

- 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).



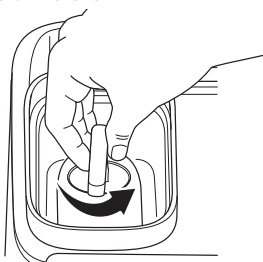
- 4 Setzen Sie das Pucksieb wieder in den Gruppenkopf ein und befestigen Sie es mit einer Schraube.

REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS

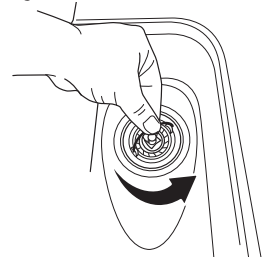
Um Verstopfungen vorzubeugen und die beste Qualität zu gewährleisten, empfiehlt es sich, das Kegelmahlwerk bei täglicher Anwendung mindestens einmal pro Woche zu reinigen. Bei dunklen Röstungen, koffeinfreiem Kaffee und anderen ölhaltigen Bohnensorten empfiehlt es sich, das Mahlwerk häufiger zu reinigen. 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. Drücken Sie auf **CONFIRM (BESTÄTIGEN)** und halten Sie **GRIND (MAHLEN)** gedrückt. 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.



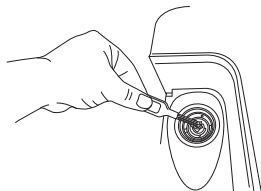
- 4 Bauen Sie das obere Mahlwerk aus, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen und dabei den orangefarbenen Pfeil auf dem Mahlwerk am orangefarbenen Pfeil mit der Aufschrift **ALIGN (AUSRICHTEN)** auf der Maschine ausrichten. Heben Sie das obere Mahlwerk nach der Ausrichtung heraus.



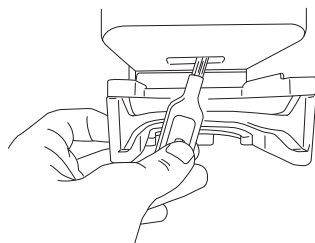
- 5 Reinigen Sie das ausgebaute Kegelmahlwerk mit einer Bürste.



- 6 Reinigen Sie dann das in die Maschine eingebaute Mahlwerk mit einer Reinigungsbürste.



- 7 Reinigen Sie auch die Innenseite der Mahlwerkhalterung.



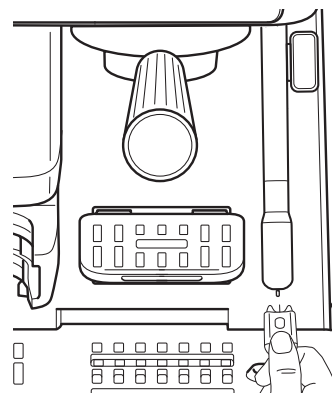
HINWEIS: Das Mahlwerk darf **NICHT** mit Wasser in Berührung kommen.

HINWEIS: Verwenden Sie zum Reinigen des in die Maschine eingebauten Mahlwerks nur die Reinigungsbürste.

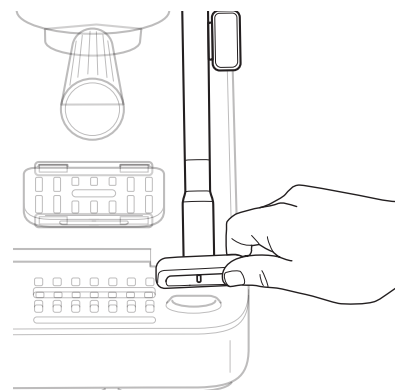
REINIGUNG DER DAMPFDÜSE

Mit der Zeit können sich Ablagerungen in der Dampfdüse ansammeln.

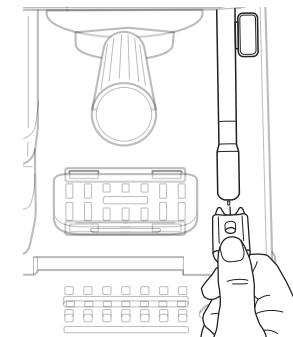
- 1 Entfernen Sie die Kappe an der Unterseite der Reinigungsbürste, um an die Nadel zu gelangen.
- 2 Verwenden Sie die Nadel, um angesammeltes Material aus der Dampfdüsen Spitze zu entfernen.



- 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 Dampfdüsen Spitze zu entfernen.



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

ENTKALKUNGS- UND REINIGUNGSZYKLUS

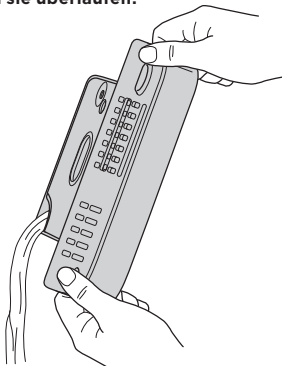
ENTKALKEN

Dauer: insgesamt ca. 90 Minuten

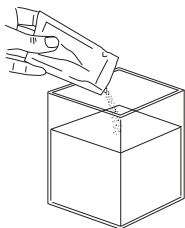
Wenn die Anzeige DESCALE (ENTKALKEN) aufleuchtet, müssen Sie demnächst einen Entkalkungszyklus durchführen. Wenn nach dem Aufleuchten keine Entkalkung durchgeführt wird, verschlechtert sich die Getränkequalität und die Maschine kann verstopfen.

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

Geben Sie 475 ml Weißweinessig in den Wasserbehälter und gießen Sie dann Wasser bis zur Linie Descale (Entkalken) hinzu.

- 3 Setzen Sie den Double Basket in den Siebträger ein.
- 4 Befestigen Sie den Siebträger im Gruppenkopf.

- 5 Stellen Sie eine **Schüssel (1 Liter)** oder ein ähnlich großes Gefäß sowohl unter den Gruppenkopf als auch die Dampfdüse.

Nur beim Modell ES352. Alle anderen Modelle: Fahren Sie mit Schritt 10 fort.

- 6 Drehen Sie das Handventil in die Position **HOT WATER (HEISSES WASSER)** 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 10 Minuten lang** durch den Auslauf für heißes Wasser gespült. Die Maschine gibt einen Signalton ab, wenn dieser Teil abgeschlossen ist.
- 9 Wenn der erste Teil des Zyklus abgeschlossen ist, drehen Sie das Handventil in die Position **BREW (BRÜHEN)**.

- 10 Drücken Sie den **MITTLEREN DREHKNOPF**, um den Entkalkungsvorgang zu starten/fortzuführen. Die Maschine spült die Lösung **etwa 80 Minuten lang** durch den Siebträger. Die Maschine zeigt die verbleibende Zeit des Programms auf dem Bedienfeld an.

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

- 12 Entfernen Sie nach Abschluss des Zyklus sowohl den Siebträger als auch die Tropfschale. Vorsicht: In beiden befindet sich Wasser.

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

- 14 Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Linie Max Fill (Maximale Fülllinie), aber nicht darüber hinaus, mit frischem Wasser.

- 15 Bringen Sie die Tropfschale wieder an der Maschine an und setzen Sie den Siebträger in den Gruppenkopf ein. Das Milchkännchen darf nicht eingesetzt werden.

- 16 Spülen Sie den Gruppenkopf durch Zubereitung eines klassischen Kaffees (350 ml) durch.

- 17 Spülen Sie dann ohne Milchkännchen die Dampfdüse durch Drücken der Taste **PURGE (DÜSE SPÜLEN)** durch.

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

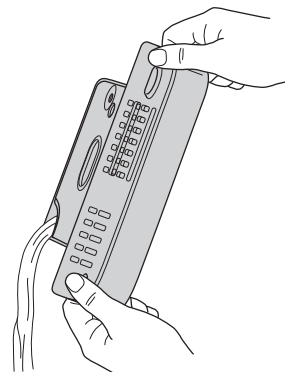
REINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

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:

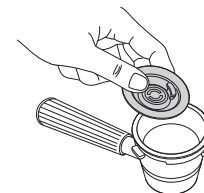
- 1 Achten Sie darauf, dass die Tropfschale vollständig entleert ist, da das Wasser aus dem Reinigungszyklus in der Tropfschale landet.
Wird die Tropfschale nicht geleert, kann sie überlaufen.



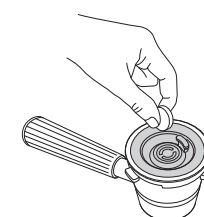
- 2 Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Linie Max Fill (Maximale Fülllinie), aber nicht darüber hinaus.
- 3 Setzen Sie den Double Basket in den Siebträger ein.

HINWEIS: Die Anzeige zum Entleeren kann abgenommen 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.
- Wenn Sie Kaffeebohnen kaufen, orientieren Sie sich am Röstdatum statt am Mindesthaltbarkeitsdatum, damit Sie ein frisches, hochwertiges Produkt erhalten.
- 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.

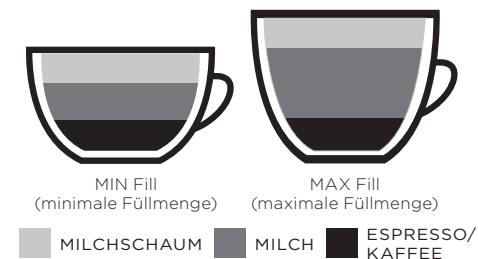
TIPPS ZUM AUFSCHÄUMEN

- Die besten Ergebnisse mit pflanzlichen Milchalternativen erzielen Sie, wenn Sie eine Barista- oder Vollfettvariante verwenden.
- Für optimales Aufschäumen mit pflanzlichen Milchalternativen verwenden Sie die Einstellung PLANT-BASED (PFLANZLICHE MILCHALTERNATIVE).
- 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.
- Wenn Sie die Milcht Temperatur anpassen möchten, lesen Sie bitte den Abschnitt „Zusätzliche Einstellungen“.
- 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 abgesenkte Position, damit die automatische Spülung durchgeführt werden kann.
- Für optimalen Schaum und Latte Art klopfen und schwenken Sie das Milchkännchen vor dem Einfüllen der Milch.
- Schieben Sie vor dem Ausschalten der Maschine die Dampfdüse zurück in die abgesenkte Position, damit die automatische Spülung durchgeführt werden kann.

TIPPS UND TRICKS ZUM SCHAUMVOLUMEN

Jedes Aufschäumprogramm gibt eine bestimmte Menge Schaum aus, doch das Verhältnis von Schaum zu aufgeschäumter Milch ändert sich je nachdem, wie viel Milch Sie aufschäumen.

Eventuell müssen Sie die Schaumauswahl erhöhen oder verringern, um die gewünschte Menge für die verwendete Milchmenge zu erhalten.



ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN

Das Menü „Zusätzliche Einstellungen“ bietet weitere Optionen zur Anpassung der Maschine und kann durch Drücken und Halten der Taste **MENU (MENÜ)** aufgerufen werden.

Hilfethema Nr.	Thema	Optionen
_h01	Signalton: Schaltet alle Signaltöne ein oder aus.	ON (EIN): Signaltöne aktiviert (Standard) OFF (AUS): Signaltöne deaktiviert
_h02	Eco-Modus: Spart Strom, indem die Maschine nach dem Brühen ausgeschaltet wird.	ON (EIN): Schaltet den Eco-Modus ein OFF (AUS): Schaltet den Eco-Modus aus (Standard)
_h03	Empfohlener Mahlgrad: Schaltet die Anzeige für den empfohlenen Mahlgrad ein oder aus.	ON (EIN): Anzeige aktiviert (Standard) OFF (AUS): Schaltet die Anzeige aus
_h04	Zurücksetzen der Barista Assist Technology™: Setzt die empfohlene Mahlgradeinstellung auf die Standardeinstellung zurück.	NO (NEIN): Behält aktuelle Einstellungen bei (Standard) YES (JA): Setzt Ihre Einstellungen zurück
_h05	Zurücksetzen auf Werkseinstellungen: Setzt alle Variablen der Maschine auf die Standardeinstellungen zurück.	NO (NEIN): Behält aktuelle Einstellungen bei YES (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 Wasserhärte test 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
_h08	+ Froth Volume (Schaumvolumen): Erhöht die Schaumdicke in allen 3 Aufschäumprogrammen.	ON (EIN): Schaltet + Froth Volume (Schaumvolumen) ein OFF (AUS): + Froth Volume (Schaumvolumen) aus (Standard)

- 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 Um das Menü zu verlassen, drücken Sie erneut die Taste **MENU (MENÜ)**.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

Warum kommt kein Wasser aus dem Siebträger?

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

- Nicht genug Wasser im Behälter: Achten Sie darauf, dass der Wasserbehälter ausreichend gefüllt ist. Bei Verwendung des Double Baskets bis zur Mindestfülllinie füllen.
- 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 und 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 Tampfen zu leicht gestampft: Achten Sie beim Tampfen 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 um den Rand des Siebträgers herum?

- 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 Kundenservice unter support.ninjakitchen.eu.

Das Aufschäumen startet nicht.

- Die Maschine hat die Betriebstemperatur noch 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 Getränketemperatur zu erhöhen.
- Stellen Sie die Wassertemperatur ein: Siehe Abschnitt „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. Wenn Sie Kaffeebohnen kaufen, orientieren Sie sich am Röstdatum statt am Mindesthaltbarkeitsdatum, damit Sie ein frisches, hochwertiges Produkt erhalten. 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 Mindestfülllinie 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 Mindestfülllinie 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 Kundenservice unter support.ninjakitchen.eu.

Die Maschine hat keinen Strom.

- Vergewissern Sie sich, 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.
- Das Menü „Zusätzliche Einstellungen“ bietet Optionen zur Anpassung der Schaumtemperatur. Sie können es durch Drücken der Taste **MENU (MENÜ)** aufrufen.
 - Wählen Sie die Option _h06 Froth Temperature (Aufschäumtemperatur): Damit können Sie die Aufschäumtemperatur auf niedrig (L), mittel (M) oder hoch (H) einstellen. Verwenden Sie den mittleren Drehknopf, um Ihre Auswahl zu treffen, und drücken Sie zum Beenden die Taste **MENU (MENÜ)**.

Der Milchschaum ist zu dünn oder zu dick.

- Milchttyp: 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 klemmt, wenn die Maschine nicht mahlen kann, weil der Mahlgrad 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 „Start Grind“ (Mahlen starten) 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.

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.

- 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.

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 auf dem Bedienfeld „Er“ (Fehler) und eine Zahl (z. B. „Er 03“) angezeigt werden, 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 (2) 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® Maschinen?

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 www.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 diese Information, 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 Ihrer Ninja® Maschine (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 Zubehörtteile von Ninja® für alle Ninja® Maschinen und 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.co.uk/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 Mini. If you have any questions, please contact a dedicated Ninja Luxe Café specialist at support.ninjakitchen.co.uk.

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

**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

ES351EU_ES352EU_IB_MP_Mv1



@ninjakitchen

NINJA LUXE CAFÉ

mini

ES350EU Series | Owner's Guide



ENGLISH

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

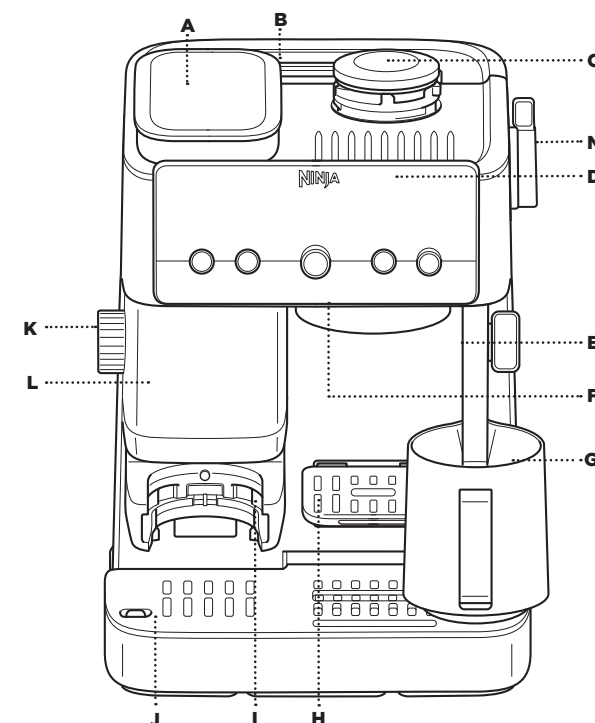
- To prevent illness from bacterial growth in the machine, follow all cleaning instructions in the Cleaning & Maintenance section of this Owner's Guide.
- For best results, ensure you are using a clean machine.
- If the product is not operating properly, visit support.ninjakitchen.co.uk or contact SharkNinja 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.

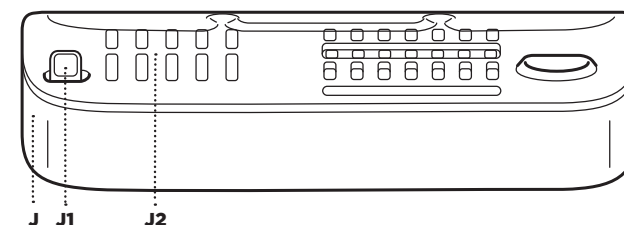
PARTS

- A Bean Hopper
- B Water Reservoir
- C Assisted Tamper & Funnel Storage
- D Control Panel
- E Steam Wand
- F Group Head
- G Milk Jug
- H Adjustable Cup Tray
- I Grinding Cradle
- J Drip tray
- K Grind Dial
- L Integrated Conical Burr Grinder
- M Manual valve (Not applicable to all models.)



DRIP TRAY COMPONENTS

- J Drip tray
- J1 Empty Indicator
- J2 Main Grate

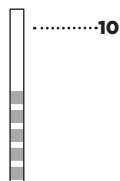
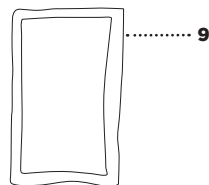
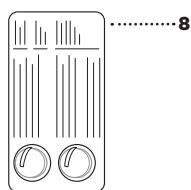
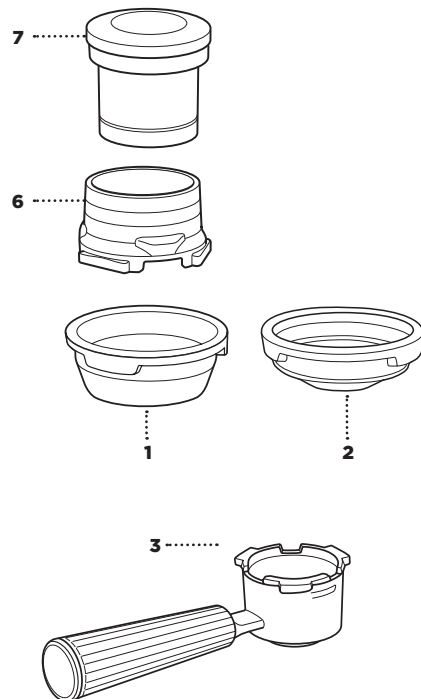
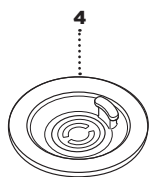


Not applicable to all models.

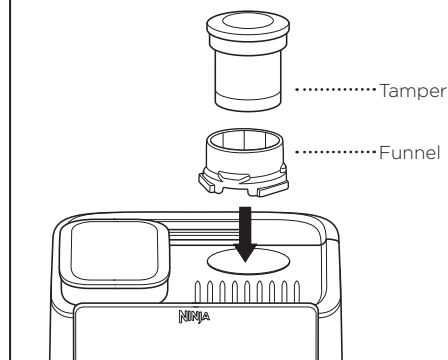
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

ACCESSORIES

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

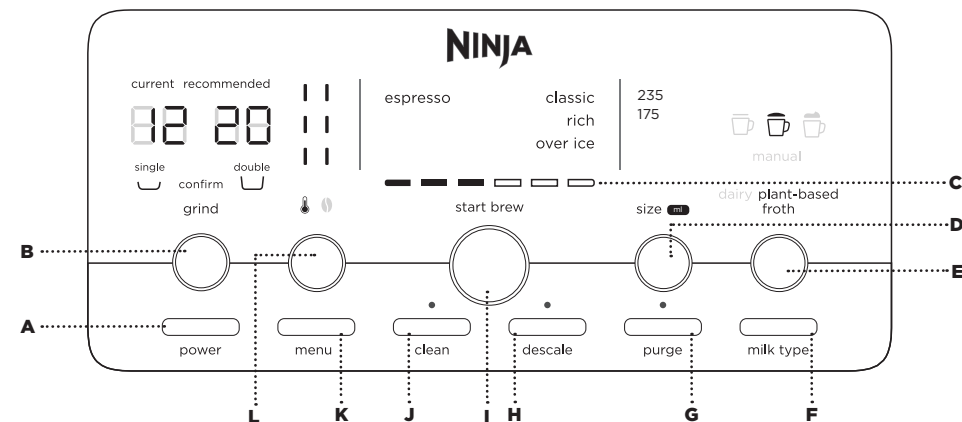


ACCESSORIES NEST FOR EASY STORAGE



USING THE CONTROL PANEL*

- | | |
|--------------------------------|--|
| A POWER Button | G PURGE Button |
| B GRIND/CONFIRM Button | H DESCALE Button |
| C Progress Bar | I Centre Dial/START BREW Button |
| D SIZE Selection Button | J CLEAN Button |
| E FROTH Dial | K MENU Button |
| F MILK TYPE Button | L STRENGTH/BREW 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.

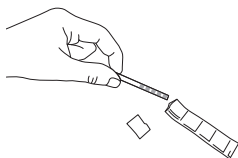
CLEAN ACCESSORIES BEFORE USE

- 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.

- Remove test strip from pack.



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

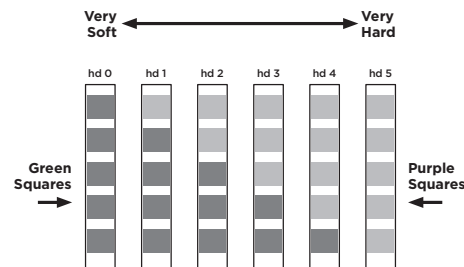


- Pull test strip out and lightly shake it.

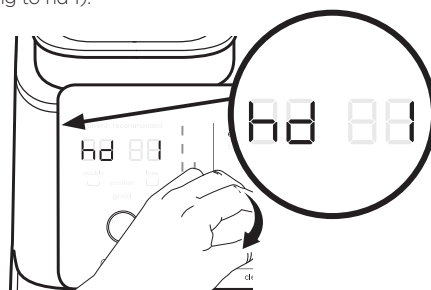


- Place test strip on a dry, flat surface and wait 1 minute for test strip to display results.

- 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.).



- After identifying the water hardness level, plug in the machine.
- Look at the left side of the control panel. It will display hd 5.
- 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).

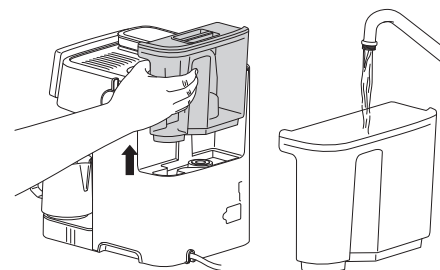


- Press centre dial to confirm your setting.

NOTE: If you need to change the hardness level, purchase another test strip at support.ninjakitchen.co.uk. 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.

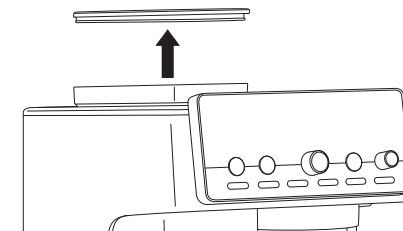


If at any point before a brew there's not enough water in the reservoir to brew your selected drink, the machine will indicate that you must ADD WATER. If you get an ADD WATER notification while brewing, add water to the reservoir and press **START BREW** to resume.

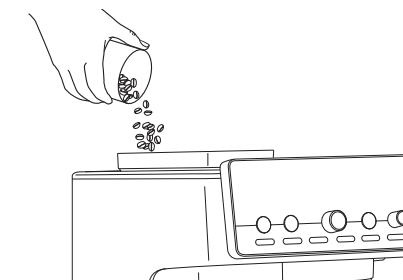
FILL THE BEAN HOPPER

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

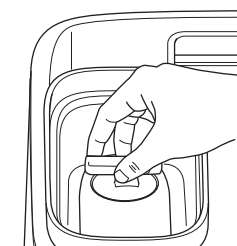
- Remove the lid of the hopper.



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



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



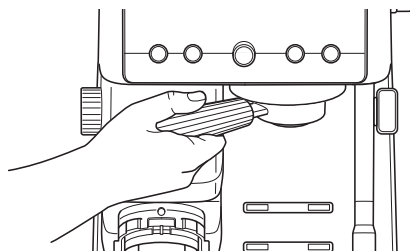
NOTE: DO NOT put any water in the grinder. If water does get in the grinder, please contact us at support.ninjakitchen.co.uk immediately.

GETTING STARTED: BEFORE YOUR FIRST BREW CONT.

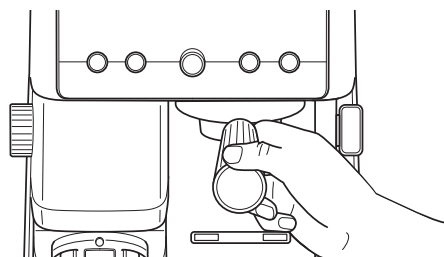
WATER FLUSH

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

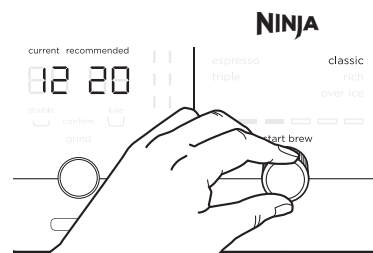
- 1 With the double basket installed, place portafilter in group head by aligning orange dot on portafilter with orange dot on group head.



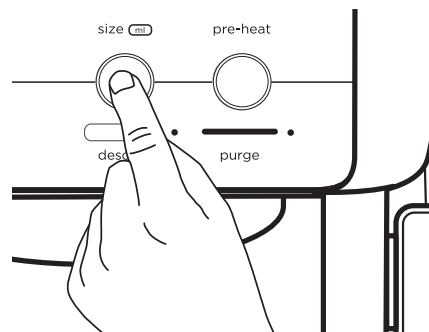
- 2 Fasten portafilter into group head until orange dot on portafilter aligns with lock arrow on group head.



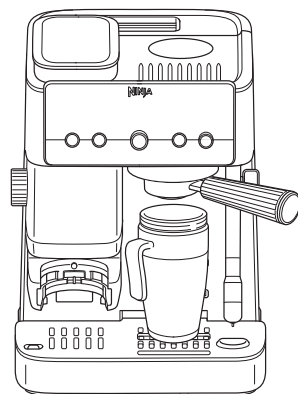
- 3 Turn the centre dial to select CLASSIC.



- 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, FILTER COFFEE, AND COLD DRINKS

ESPRESSO/COFFEE BASKETS

- 1 The Starter Kit contains the baskets. There are two baskets (single and double).

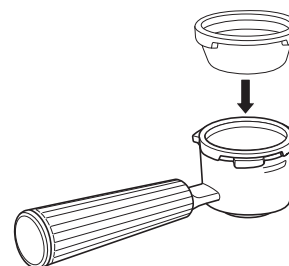


Single
Used to brew Espresso



Double
Espresso and coffee-based drinks

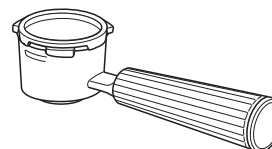
- 2 When installing the double basket, ensure that the large tab on the basket aligns with the large tab on the portafilter, and then press firmly into place.



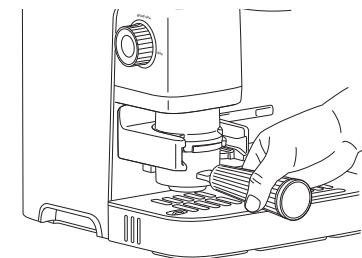
NOTE: Double basket comes pre-installed in portafilter.

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 Once Portafilter is properly installed, press **CONFIRM** to confirm the basket.

- 4 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.

- 5 Turn the centre dial to your desired brew.

BREWING ESPRESSO, FILTER COFFEE, AND COLD DRINKS CONT.

APPROXIMATE BREW VOLUMES

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

Outputs may vary by +/- 10%

ESPRESSO VOLUMES		
	Grounds Dose	Output Volume
Single Espresso	9g	22.5ml
Double Espresso	18 g	45ml
Cafe Crema	18g	150ml

Outputs may vary by +/- 10%

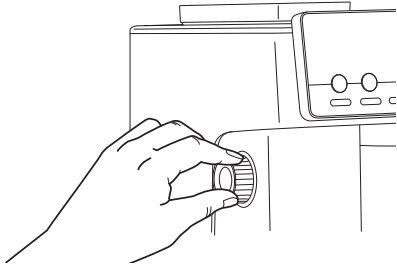
NOTE: These are the preset espresso outputs. To adjust output, please refer to the Additional Settings section.

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.

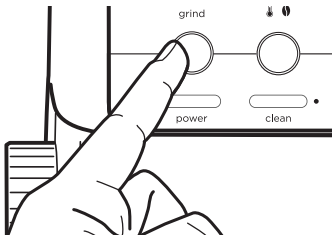
*Drink options may vary by model

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 flavours 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

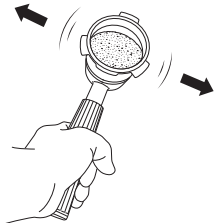
For espresso brews only

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.

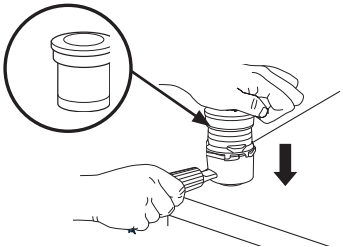
NOTE: When changing from very coarse to very fine (or vice versa), you may hear the grinder turn on. This is to help prevent jamming in the grinder. This will only happen when the portafilter is installed in the grinding cradle.

TAMPING

Be sure to tamp on all drinks; this is to ensure no grounds spill over the edge of the portafilter.

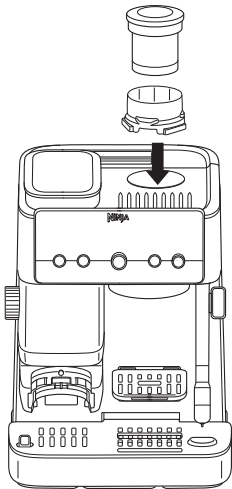


- 1 When grinding is complete remove the portafilter from the grinding cradle. Keep the funnel attached to the portafilter.
- 2 Place the portafilter on a solid, level surface, then place the assisted tamper inside the funnel. Ensure there is protection between the portafilter and surface. Press tamper 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.

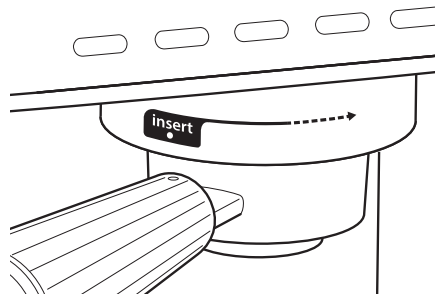
- 3 Now that tamping is complete, remove both the tamper and funnel from the portafilter and store nested together on the top of the unit.



BREWING ESPRESSO, FILTER 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.



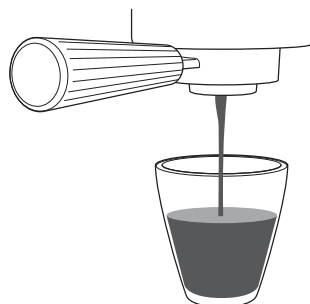
NOTE: DO NOT brew without the drip tray inserted.

- 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.

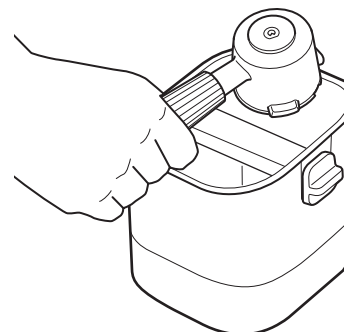
PROPER EXTRACTION

- Drink will pour out at a slow, consistent rate.
- You will see a caramel-coloured 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.



AFTER YOUR BREW

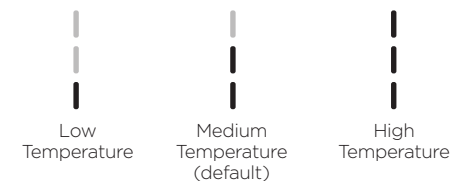
When brew is complete, carefully remove portafilter from group head. Dispose of grounds by knocking the surface of the basket over a container or knock box (sold separately).



ADDING HOT WATER

Some models have a hot water feature that allows you to dispense hot water on demand.

- 1 Turn the Manual Valve to Hot Water.
- 2 Press the TEMP button to adjust the hot water temperature.



NOTE: Ensure that your cup is positioned centrally on the cup holder

- 3 Press **START BREW** to begin dispensing hot water.
- 4 Press **START BREW** to stop dispensing when you have the desired amount of hot water or wait for the program to finish.
- 5 When complete, return the Manual Valve to Brew to return to the main selection.

The program will dispense 200ml of hot water if not stopped.

CAUTION: Hot liquid will cause burns and scalds.

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 Single: 22.5ml	Little to low volume

ADJUSTING YOUR BREW TEMP AND STRENGTH

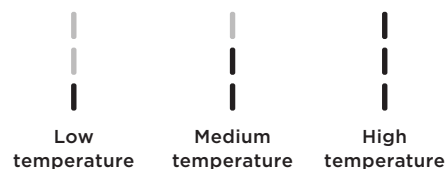
ADJUSTING BREW TEMPERATURE

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:



The temperature of the drink will affect the extraction of the espresso and the flavour of your drink. For best results and proper extraction, we recommended 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.

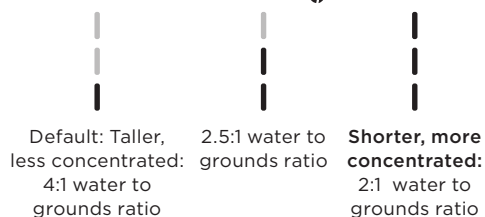
ADJUSTING BREW STRENGTH

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

Adjusting Brew Strength

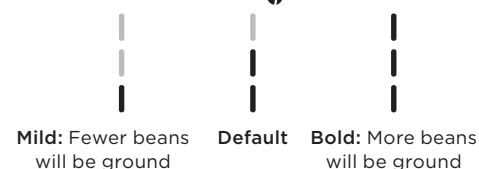
To adjust brew strength, use the **TEMP/STRENGTH** button. If STRENGTH is not already illuminated, press and hold the **TEMP/STRENGTH** button for 3 seconds. The strength adjustment will work differently depending on if you are brewing espresso or coffee.

Espresso Strength Options:



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 Options:



Coffee Flavour 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

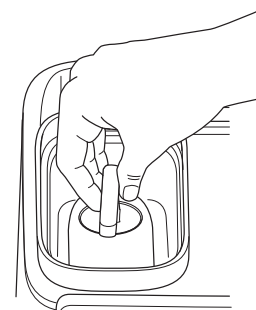
Less Sour: Increase Grind Size

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.

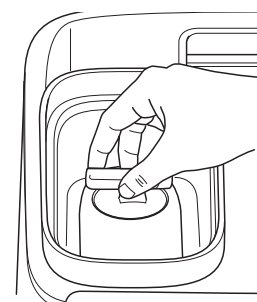
SWITCHING OUT BEANS

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.



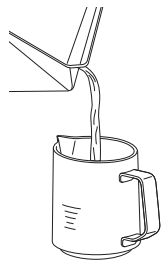
- 5 Place the portafilter with the funnel attached in the grinding cradle.
- 6 Press and hold **GRIND** button to clear any leftover beans.
- 7 Add new beans into the bean hopper.

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.

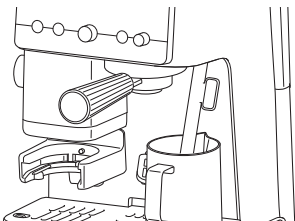
FROTHING

FROTHING

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



- 2 Ensure that the bottom of the milk jug is dry. Place the milk jug on the drip tray with the steam wand inserted into the milk jug.



- 3 On the control panel, use the froth dial to highlight the desired froth style.



FROTH STYLES

Steamed Milk

Gently steam milk to an ideal drinking temperature without whisking. Great for coffee.

Thin Froth

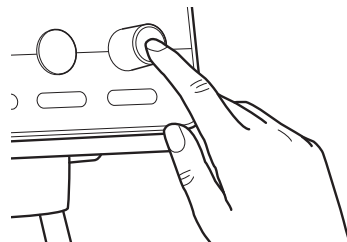
A thin layer of foam for lattes.

Thick Froth

A classic layer of fluffy froth to top any drink. Great for cappuccinos.

NOTE: Each froth program will output a set amount of froth, but the ratio of froth to steamed milk will change depending on how much milk is being frothed. For more information, see Best Frothing Practices.

- 4 Next, select DAIRY or PLANT-BASED milk with the MILK TYPE button based on the milk that is in the milk jug. Press **FROTH**. The machine will beep to signal that the frothing has started. The progress bar will illuminate to indicate the status of the frothing. The machine will beep again to signify the froth is complete.



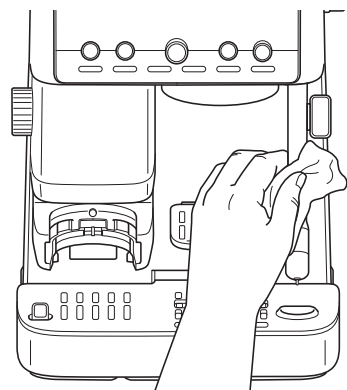
NOTE: DO NOT froth milk directly into the espresso or coffee; always froth in the milk jug and pour the froth into the espresso or coffee base afterwards.

NOTE: DO NOT froth without the main drip tray inserted.

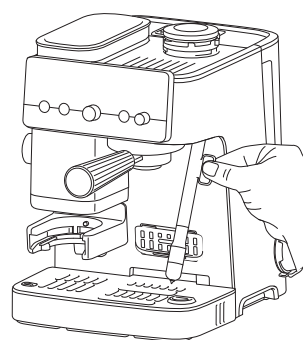
NOTE: If you would like to change the temperature of your froth, see Additional Settings.

AFTER YOU FINISH FROTHING

- 5 Once you remove the milk jug, immediately wipe the steam wand with a damp cloth before pushing it back down into its down position.



- 6 When the steam wand is pushed back into its down position, auto purging will occur. This is to clean the inside of the steam wand. The machine will beep to signal that the purge has started. When finished, the machine will beep again. You can purge at any time by pressing the **PURGE** button when steam wand is in down position.



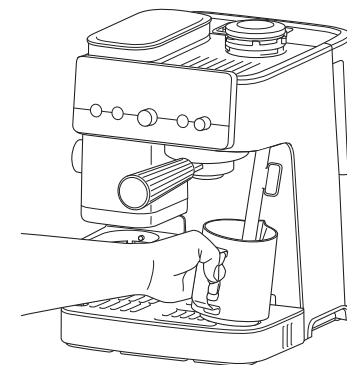
NOTE: When out of water, the machine will not purge. Be sure to press the **PURGE** button when adding more water in to complete purge.

- 7 Before pouring milk, tap the jug on a flat surface and swirl around to remove large bubbles. Pour frothed milk over espresso or coffee and enjoy.

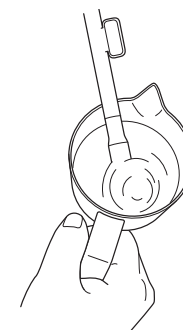


MANUAL FROTHING

- 1 Fill the milk jug as desired in between the min and max fill lines.
- 2 Pull the steam wand out. Place the steam wand inside the milk jug so that the wand is resting within the milk jug spout.
- 3 Angle the milk jug slightly to the left or right so that the steam wand is about a finger's width away from the wall of the milk jug.



- 4 Make sure you are on the MANUAL setting, then press **FROTH**. The machine will beep to indicate that frothing has started and steam will start to generate from the wand.
- 5 Place wand just below the surface of the milk to start incorporating air to stretch the volume milk. This should start to create a whirlpool with the milk.



- 6 Once you feel comfortable with the volume of milk, move the jug up so the steam wand is further below the surface. This is to heat your drink up.
- 7 Stay in that position until the jug is too hot to hold with your hand, then press **FROTH** to turn the function off.

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 steam wand into its down position to initiate auto purge.
- 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

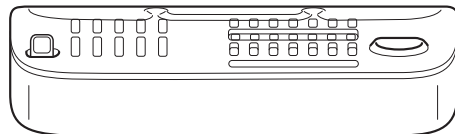
Dishwasher-Safe Parts:

Funnel, cleaning disc, and all drip tray components.

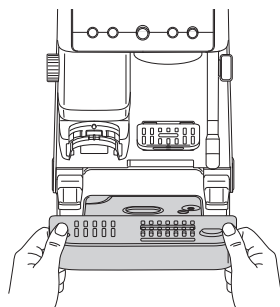
NOTE: DO NOT submerge non-dishwasher-safe parts or accessories in water.

EMPTYING THE DRIP TRAY

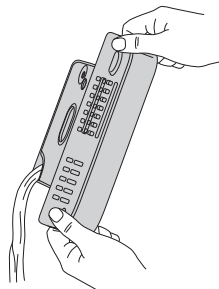
As you brew, the drip tray will fill up. When the orange empty indicator rises enough to be visible, it's time to empty the drip tray.



- 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.

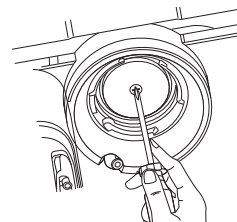
REMOVING THE SHOWER SCREEN AND REPLACING THE RUBBER GASKET

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.

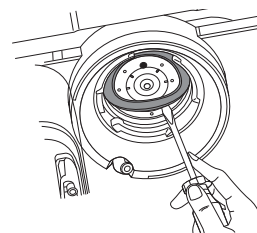
Be sure that the machine is turned off and unplugged before proceeding.

- 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

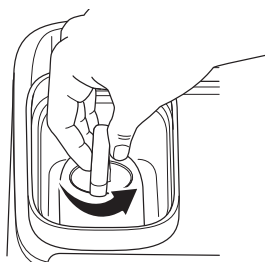
To prevent clogging and ensure the highest quality output, it is recommended to clean your conical burr grinder weekly at a minimum for daily use. For dark roast, decaf and other oily bean types, it is recommended to clean the grinder more often. For less than daily use, clean your grinder monthly at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

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

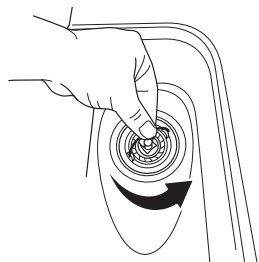
1 Remove all beans from the bean hopper. See Switching Out Beans for reference.

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 **CONFIRM**, then 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.

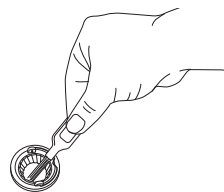
3 Turn off and unplug the machine. Remove bean hopper by lifting handle and turning to counterclockwise.



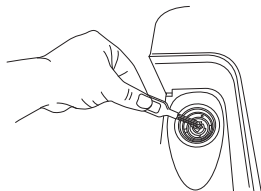
4 Remove upper burr by rotating counterclockwise, aligning the orange arrow on the burr grinder with the orange arrow labeled ALIGN on the machine. Once aligned, lift upper burr out.



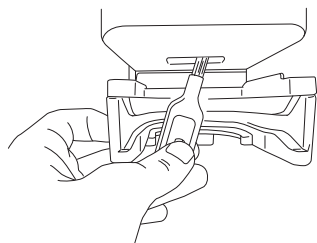
5 Clean removed burr grinder with brush.



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.

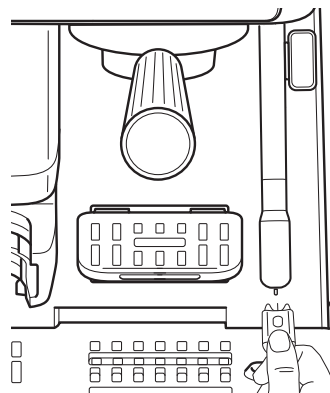
NOTE: When cleaning the burr grinder attached to the machine, only use the cleaning brush.

CLEANING THE STEAM WAND

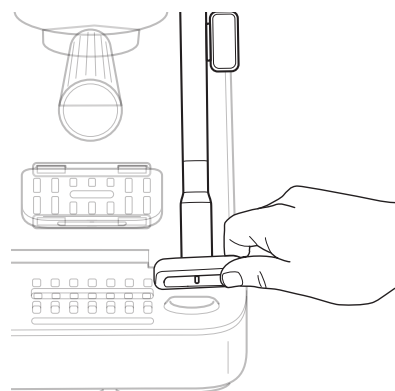
Over time, material can build up in the steam wand.

1 Remove the cap on the bottom of the cleaning brush to access the needle.

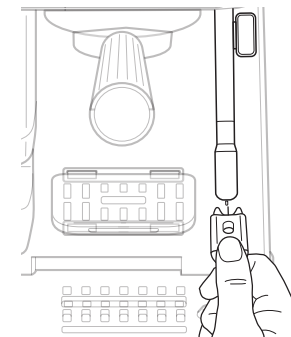
2 Use the needle to remove any material from the steam wand tip.



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

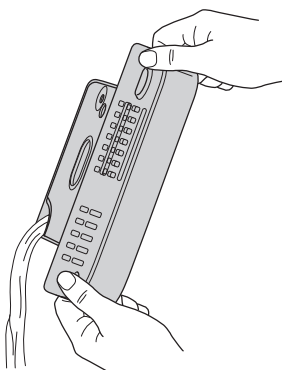
DESCALING

Time to complete: approximately 90 minutes total

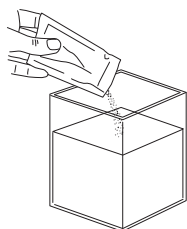
When the DESCALE light illuminates, you must run a descale cycle. If a descale isn't performed after the light turns on, drink quality will diminish and the machine may clog and stop working.

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 1.1 Litre 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 a **1 Litre bowl** or similar container under both the group head and steam wand.

Specific to ES352. For all other models, skip to step 10.

- 6 Turn the manual valve to the **HOT WATER** 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 hot water spout for **approximately 10 minutes**. The machine will beep when this portion is complete.
- 9 Once the first part of the cycle is complete, turn manual valve to the **BREW** position.

- 10 Press the **CENTRE DIAL** to start/continue descale. The machine will flush solution through the portafilter for **approximately 80 minutes**. The machine will count down the remaining time on the control panel.

- 11 The machine will beep indicating when the descale cycle is complete.
- 12 After the cycle is complete, remove the portafilter and drip tray with caution, as there will be water in each.
- 13 Empty the contents of each and hand-wash with warm, soapy water to remove any solution that could affect the flavour of your coffee.
- 14 Fill the reservoir with fresh water up to, but not exceeding, the max fill line.
- 15 Install the drip tray back on the machine and install the portafilter in the group head. Do not install the milk jug.
- 16 Flush the group head by running a 350ml classic brew.
- 17 Then, with the milk jug uninstalled, flush the steam wand by pressing the **PURGE** button.

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

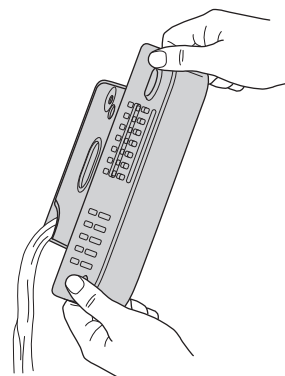
RUNNING A CLEAN CYCLE

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:

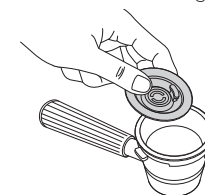
- 1 Ensure the drip tray is completely empty as the water brewed from the clean cycle will be deposited into the drip tray. **Not emptying the drip tray may cause overflow.**



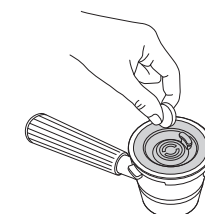
- 2 Fill the water reservoir up to but not exceeding the max fill line.
- 3 Insert the double basket in the portafilter.

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 best plant-based froth, use the PLANT-BASED setting.
- 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.
- If you would like to adjust milk temperature, please see Additional Settings section.
- 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 to allow it to purge.
- For best foams and latte art, tap and swirl the milk jug prior to pouring milk.
- Before turning off the machine, push the steam wand back into the down position to allow it to purge.

FROTH VOLUME TIPS AND TRICKS

Each froth program will output a set amount of froth, but the ratio of froth to steamed milk will change depending on how much milk you are frothing.

You may need to increase or decrease the froth selection to get the desired output for the volume of milk you use.



ADDITIONAL SETTINGS

The additional settings menu offers additional options to customise your machine and is accessible by pressing the **MENU** button.

Item Number	Topic	Options
_h01	Beeps: Turns all beeps on or off.	ON: Leaves 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 box 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
_h08	+ Froth Volume: Increases froth thickness across all 3 froth programs.	ON: Turns + Froth Volume on OFF: Leaves + Froth Volume off (default)

- 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 **MENU** 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 adequately filled. When using the double basket, fill 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.
- 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.
- The Additional Settings menu offers options to customise the froth temperature and is accessible by pressing the **MENU** button.
 - Select option_h06 Froth Temperature: this allows you to adjust the frother temperature to low (L), medium (M), or high (H). Use the centre dial to make your selection, press the **MENU** button to exit.

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 start 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 flavoured 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 reseal 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 reseal 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.com 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.co.uk. 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.co.uk 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 www.ninjakitchen.co.uk/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.co.uk. 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.co.uk/>. 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.co.uk. Please remember that damage caused by the use of non-Ninja® spares may not be covered under your guarantee.

GRACIAS

por comprar la cafetera 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 recibo)

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.

El producto 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 del producto 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 Mini. Si tienes alguna pregunta, ponte en contacto con un especialista de Ninja Luxe Café en support.ninjakitchen.eu.

**SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way, Leeds, Inglaterra, LS15 8ZB
(Reino Unido) Teléfono: 900 839 453
ninjakitchen.eu**

Las ilustraciones podrían variar respecto al producto. 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

ES351EU_ES352EU_IB_MP_Mv1



NINJA LUXE CAFÉ mini

Gama ES350EU | Guía del usuario



ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LÉAS 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.

Aviso de funcionamiento

- Apaga la cafetera y desenchúfala de la toma de pared.
- 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. Llévalo 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. Si tratas de retirarlo 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 support.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 el portafiltro. Esta pieza no se ha concebido para que pueda soportar el peso del producto.

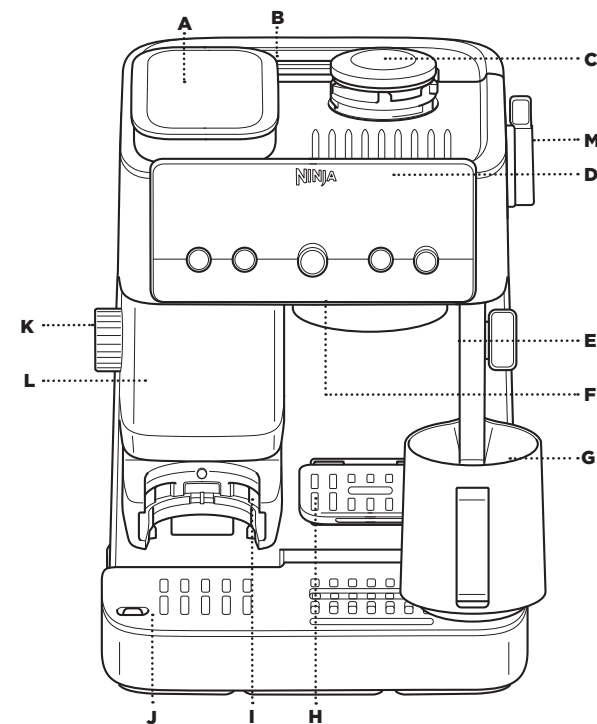
Información sobre el cable

- 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

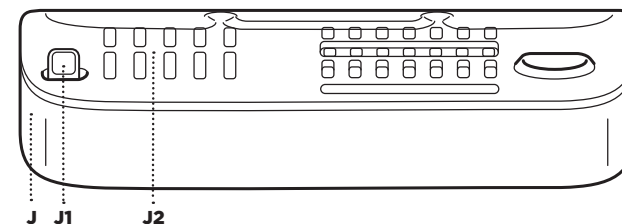
PIEZAS

- A Depósito de café en grano
- B Depósito de agua
- C Almacenamiento del prensador asistido y el embudo
- D Panel de control
- E Tubo de vapor
- F Cabezal del grupo
- G Jarra de leche
- H Bandeja para tazas ajustable
- I Soporte para el portafiltro
- J Bandeja antigoteo
- K Dial de molido
- L Molinillo con muelas cónicas integrado
- M Válvula manual (no aplicable a todos los modelos).



COMPONENTES DE LA BANDEJA ANTIGOTEO

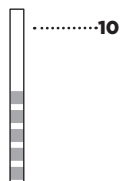
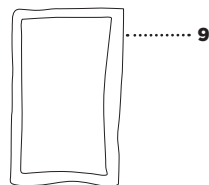
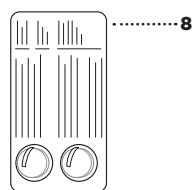
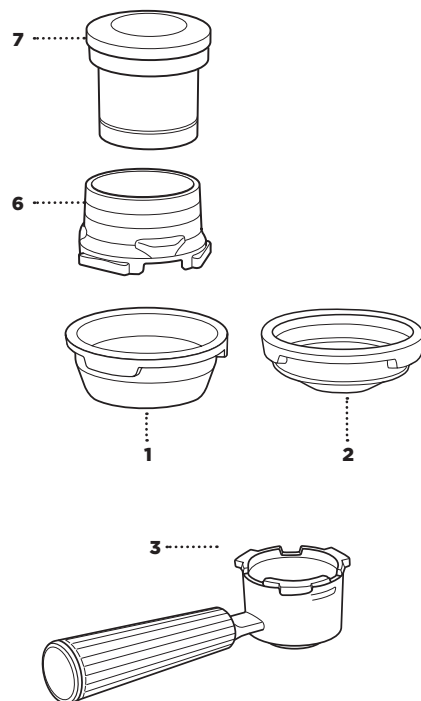
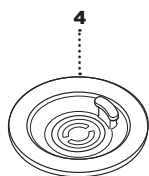
- J Bandeja antigoteo
- J1 Indicador de vacío
- J2 Rejilla principal



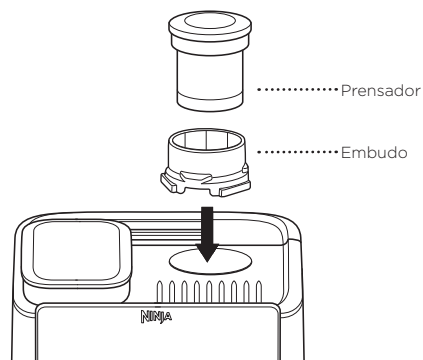
No aplicable a todos los modelos.

ACCESORIOS

- 1 Filtro doble
- 2 Filtro individual
- 3 Portafiltro
- 4 Disco de limpieza
- 5 Cepillo de limpieza
- 6 Embudo
- 7 Prensador asistido
- 8 Pastillas de limpieza
- 9 Polvo descalcificador
- 10 Tira reactiva para medir la dureza del agua

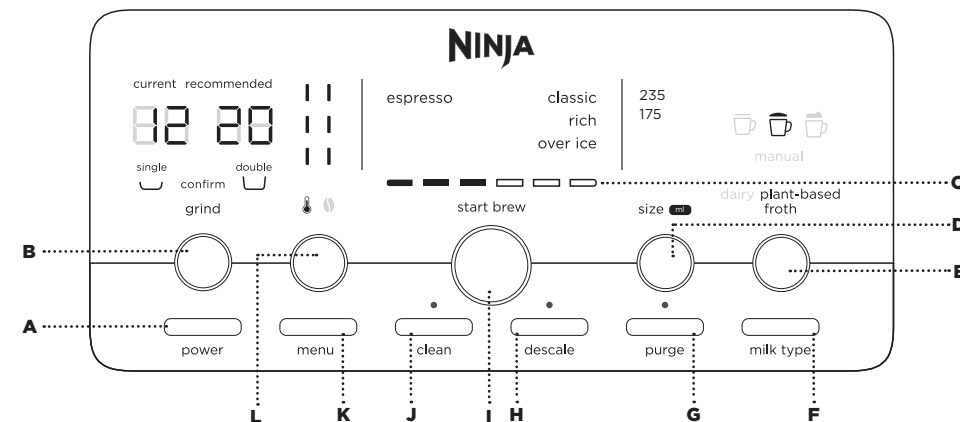


ACCESORIOS APILABLES FÁCILES DE GUARDAR



USO DEL PANEL DE CONTROL*

- | | |
|--|--|
| A BotÓN Power (Encendido/Apagado) | G Botón PURGE (ENJUAGAR TUBO DE VAPOR) |
| B Botón GRIND/CONFIRM (MOLER/CONFIRMAR) | H Botón DESCALE (DESCALCIFICAR) |
| C Barra de progreso | I Dial central / START BREW (INICIAR PREPARACIÓN) |
| D Dial SIZE (TAMAÑO) | J Botón CLEAN (LIMPIAR) |
| E Dial FROTH (ESPUMA) | K Botón MENU (MENÚ) |
| F Botón MILK TYPE (TIPO DE LECHE) | L Botón de INTENSIDAD/PREPARACIÓN |



* Las funciones pueden variar según el modelo.

NOTIFICACIONES INTELIGENTES

La cafetera mostrará un aviso inteligente en caso de que debas efectuar alguna acción:

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

* Si se encienden los botones CLEAN (LIMPIAR) o 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

- Antes que nada, saca todos los accesorios y las piezas del 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.

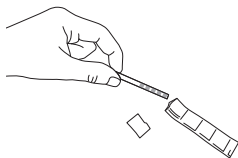
LAVA LOS ACCESORIOS ANTES DE USARLOS

- Después de sacar todos los accesorios y las piezas del embalaje, lávalos cuidadosamente a mano y sécalos bien.

PRUEBA DE 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.



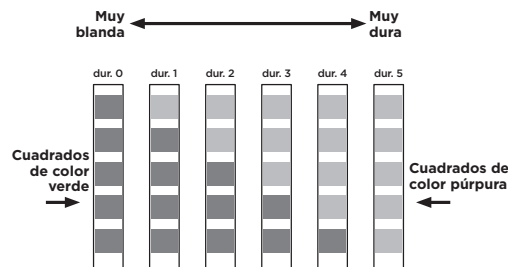
- 2 Sumerge completamente la tira de prueba de 5 a 10 segundos en el agua que planeas utilizar con la máquina.



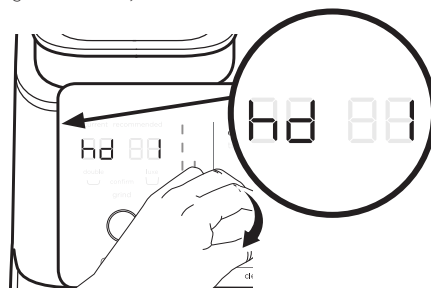
- 3 Saca la tira del agua y agítala ligeramente.



- 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 cafetera.
- 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).

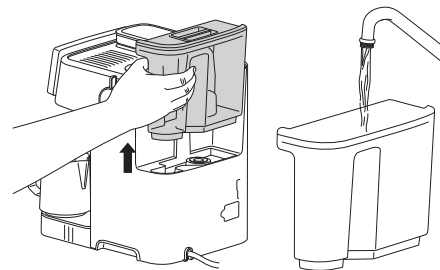


- 9 Pulsa el dial central para confirmar la configuración.

NOTA: Si necesitas cambiar el nivel de dureza, compra otra tira de prueba en support.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.

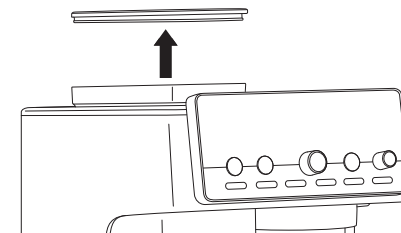


Si en cualquier momento antes de una preparación no hubiera suficiente agua en el depósito para preparar la bebida seleccionada, la cafetera te lo indicará con el aviso ADD WATER (AÑADIR AGUA). Si aparece este aviso durante la preparación de la bebida, añade agua al depósito y pulsa el botón **START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

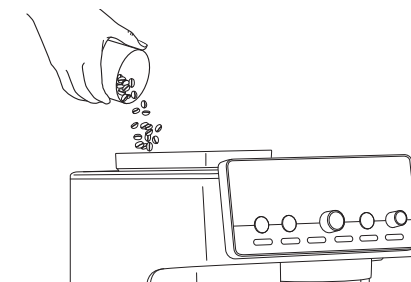
LLENA EL DEPÓSITO DE CAFÉ EN GRANO

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

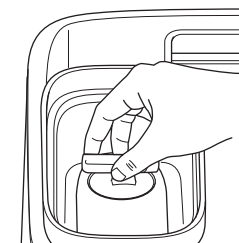
- 1 Retira la tapa del depósito.



- 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 en la cafetera y, a continuación, vuelve a taparlo.



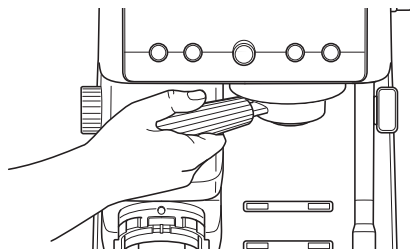
NOTA: **NO** viertas agua en el molinillo. Si entra agua en el molinillo, ponte en contacto con nosotros de inmediato a través de support.ninjakitchen.eu.

INTRODUCCIÓN: ANTES DEL PRIMER USO (CONT.)

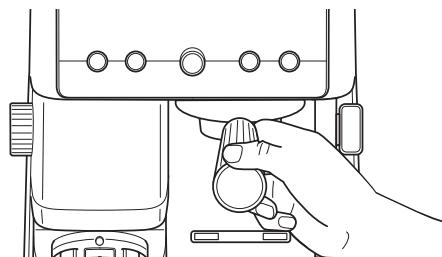
ENJUAGAR CON AGUA

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.



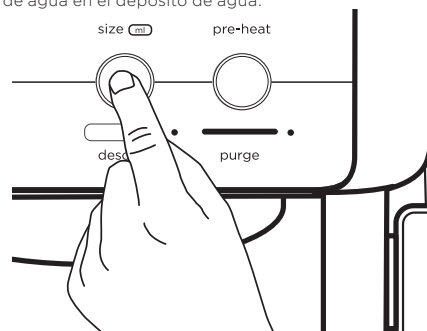
- 2 Fija el portafiltro en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja quede alineado con la flecha que indica el bloqueo en el cabezal del grupo.



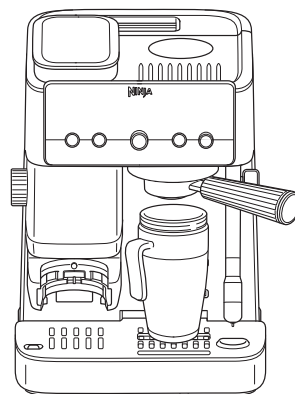
- 3 Gira el dial central para seleccionar CLASSIC (CLÁSICO).



- 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, la cafetera volverá a emitir un pitido.

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

PREPARACIÓN DE CAFÉ ESPRESSO, CAFÉ DE FILTRO Y CAFÉ INFUSIONADO EN FRÍO

FILTROS DE CAFÉ ESPRESSO/CAFÉ DE FILTRO

- 1 El kit de inicio contiene los filtros. Hay dos filtros (sencillo y doble).



Sencillo

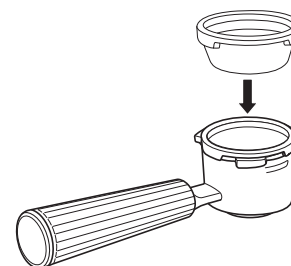
Se utiliza para preparar café espresso.



Doble

Espresso y café de filtro

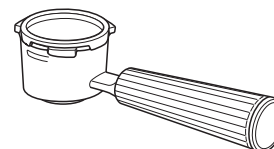
- 2 Al instalar el filtro doble, asegúrate de que la pestaña grande del filtro esté alineada con la pestaña grande del portafiltro y, a continuación, presiona firmemente.



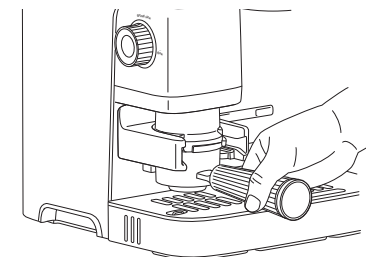
NOTA: El filtro doble viene ya montado en el portafiltro.

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 Una vez instalado correctamente el portafiltro, pulsa **CONFIRM (CONFIRMAR)** para confirmar el filtro.

- 4 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.

- 5 Gira el dial central a la preparación que desees.

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

VOLUMENES RESULTANTES APROXIMADOS

VOLUMENES 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 %

VOLUMENES DE ESPRESSO		
	Café molido	Volumen resultante
Espresso sencillo	9 g	22,5 ml
Espresso doble	18 g	45 ml
Café Crema (Café crema)	18 g	150 ml

Los resultados pueden variar un +/- 10 %

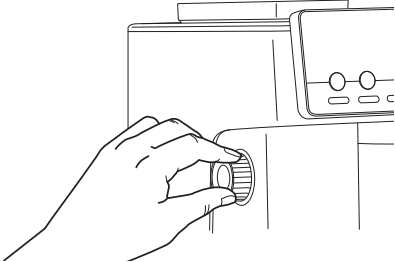
NOTA: Estas son las cantidades predefinidas que se obtienen al preparar café con el modo Espresso. Para ajustar estas cantidades, consulta la sección «Ajustes adicionales».

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».

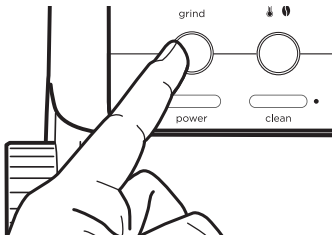
* Las opciones de bebidas pueden variar según el modelo

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

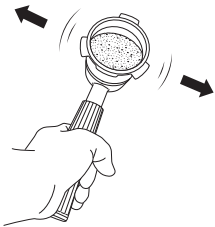
Solo para espresso

Es posible que notes que el grado de molido recomendado cambia. Esto se debe a que la tecnología Barista Assist ajusta el grado de molienda recomendado para que el café 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.

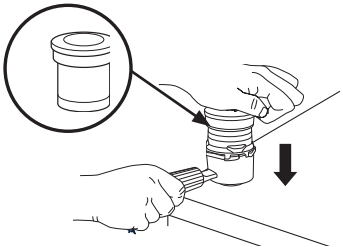
NOTA: Al cambiar el grado de molido de muy grueso a muy fino (o viceversa), es posible que oigas cómo se enciende el molinillo. Esto ayuda a evitar que el molinillo se atasque. Solo sucederá cuando el portafiltro esté instalado en el soporte.

PRENSADO

Asegúrate de presar el café cuando vayas a preparar cualquiera de las bebidas; con esto garantizarás que no se derrame nada de café por el borde del portafiltro.

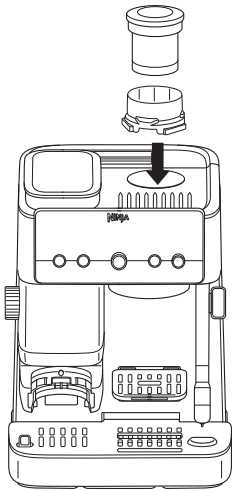


- Cuando la cafetera haya terminado de moler los granos de café, retira el portafiltro del soporte. No quites el embudo.
- Coloca el portafiltro sobre una superficie sólida y plana y, a continuación, introduce el prensador asistido en el embudo. Asegúrate de que haya protección entre el portafiltro y 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.

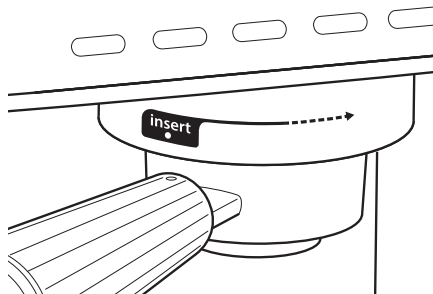
- Una vez prensado el café, retira tanto el prensador como el embudo del portafiltro y guárdalos juntos en la parte superior de la unidad.



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

PREPARACIÓN

- 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 quede alineado con la flecha que indica el bloqueo en el cabezal del grupo.



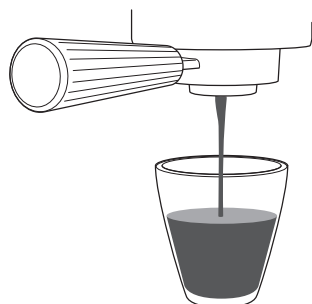
NOTA: NO prepares ninguna bebida sin la bandeja antigoteo instalada.

- 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)**.
- 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.

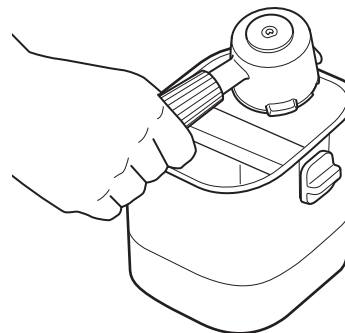
EXTRACCIÓN CORRECTA

- El café espresso se verterá a una velocidad lenta y constante.
- Verás que sale un líquido de color caramelo. Se trata de la «crema».
- Habrà 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.



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).



AÑADIR AGUA CALIENTE

Tu cafetera tiene una función de agua caliente que te permite dispensar agua caliente cuando la necesites.

- Gira la válvula manual a Hot Water (agua caliente).
- Pulsa el botón de **TEMPERATURA** para ajustar la temperatura del agua caliente.



NOTA: Asegúrate de que la taza esté colocada en el centro del soporte para tazas.

- Pulsa **START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)** para empezar a dispensar agua caliente.
- Pulsa **START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)** para detener la dispensación cuando tengas la cantidad deseada de agua caliente o espera a que termine el programa.
- Cuando haya terminado, pon la válvula manual en Brew (preparación) para volver a la selección principal.

El programa dispensará 200 ml de agua caliente si no lo detienes.

PRECAUCIÓN: Los líquidos calientes pueden causar quemaduras.

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 Sencillo: 22,5 ml	Volumen de medio a bajo

AJUSTAR LA TEMPERATURA Y LA INTENSIDAD DE LA PREPARACIÓN

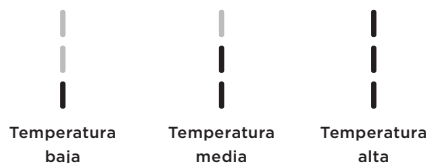
AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE LA PREPARACIÓN

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

Botón 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: 



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.

Elegir 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.

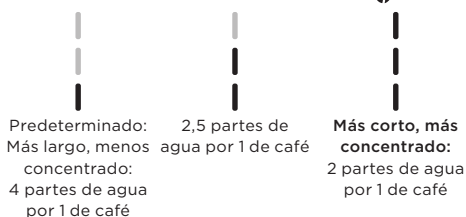
AJUSTA LA INTENSIDAD DE LA PREPARACIÓN

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.

Ajusta la intensidad

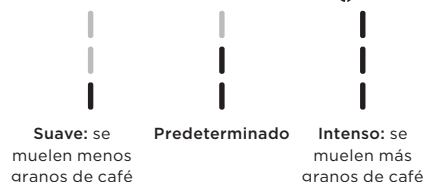
Para ajustar la intensidad de la preparación, utiliza el botón de **TEMPERATURA/INTENSIDAD**. Si el indicador de intensidad no está iluminado, mantén pulsado el botón de **TEMPERATURA/INTENSIDAD** durante 3 segundos. El resultado del ajuste de la intensidad dependerá de si quieres preparar un café espresso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

Opciones de intensidad del café espresso:



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.**

Opciones de intensidad del café de filtro:



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: reduce el tamaño del molido

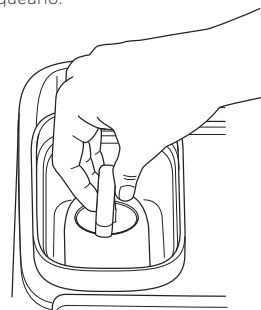
Si lo quieres menos agrio: aumenta el tamaño del molido

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.

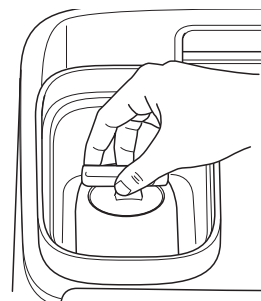
CAMBIO DE GRANOS DE CAFÉ

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.



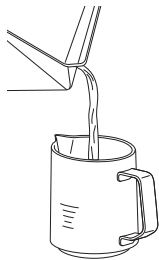
- 5 Coloca el portafiltro con el embudo puesto en el soporte.
- 6 Mantén pulsado el botón **GRIND (MOLER)** para eliminar cualquier grano que haya podido quedar en su interior.
- 7 Añade nuevos granos de café al depósito.

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.

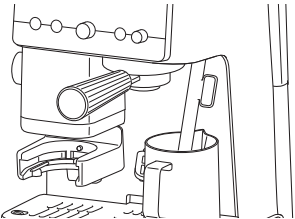
PREPARACIÓN DE ESPUMA

PREPARACIÓN DE ESPUMA

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



- 2 Asegúrate de que el fondo de la jarra de leche esté seco. Coloca la jarra de leche sobre la bandeja antigoteo con el tubo de vapor insertado en la jarra.



- 3 En el panel de control, selecciona el estilo de espuma que quieras utilizando el dial de espuma.

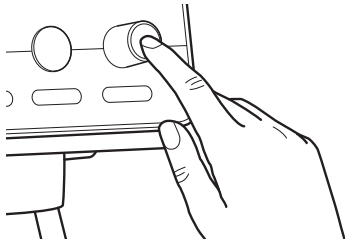


ESTILOS DE ESPUMA

- Leche caliente** Calienta ligeramente la leche sin batirla hasta que alcance una temperatura adecuada para el consumo. Ideal para café.
- Espuma fina** Una espuma fina para cafés con leche.
- Espuma densa** Una capa de clásica espuma esponjosa para coronar cualquier bebida. Ideal para capuchinos.

NOTA: Cada programa para hacer espuma producirá una cantidad fija de espuma, pero la proporción de espuma con respecto a la leche caliente cambiará en función de la cantidad de leche que se esté espumando. Para ver más información, consulta Prácticas recomendadas para la preparación de espuma.

- 4 A continuación, selecciona DAIRY (LÁCTEOS) o PLANT-BASED (VEGETAL) con el botón MILK TYPE (TIPO DE LECHE) en función del tipo de leche que haya en la jarra de leche. Pulsa **FROTH (ESPUMA)**. La cafetera emitirá un pitido para indicar que la preparación de la espuma ha comenzado. La barra de progreso se iluminará para indicar el estado de la preparación de la espuma. La cafetera emitirá un pitido de nuevo para indicar que la espuma está lista.



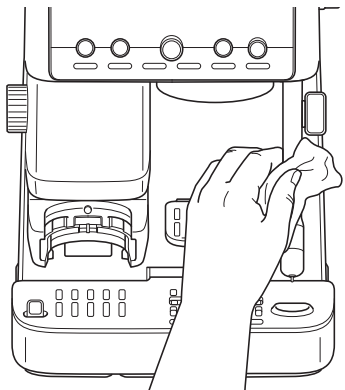
NOTA: NO hagas la espuma directamente en el espresso o el café de filtro; hazla siempre en la jarra de leche y después vierte la espuma en el espresso o el café de filtro.

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

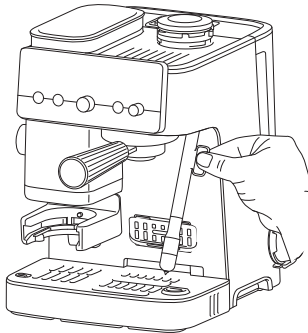
NOTA: Si quieres cambiar la temperatura de la espuma, consulta la sección «Ajustes adicionales».

DESPUÉS DE HACER LA ESPUMA

- 5 Una vez que hayas retirado la jarra de leche, limpia inmediatamente el tubo de vapor con un paño húmedo antes de volver a bajarlo a su posición.



- 6 Cuando vuelvas a bajar el tubo de vapor para devolverlo a su posición, se enjuagará automáticamente. De esta manera, se limpia el interior del tubo de vapor. La cafetera emitirá un pitido para indicar que el enjuague ha comenzado. Cuando termine, la cafetera volverá a emitir un pitido. Puedes enjuagarlo en cualquier momento pulsando el botón **PURGE (ENJUAGAR TUBO DE VAPOR)** con el tubo de vapor bajado a su posición.



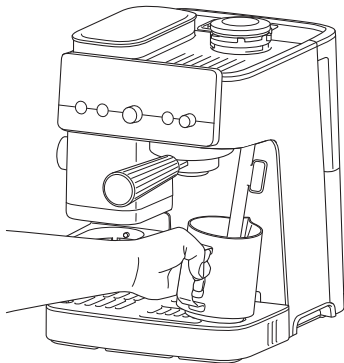
NOTA: La cafetera no puede enjuagar el tubo de vapor si se le acaba el agua. Cuando añadas más agua para completar el enjuagado, asegúrate de pulsar el botón **PURGE (ENJUAGAR TUBO DE VAPOR)**.

- 7 Antes de verter la leche, da unos golpes con la jarra sobre una superficie plana y hazla girar para eliminar las burbujas grandes. Echa la leche con la espuma en tu café espresso y disfruta de la bebida.

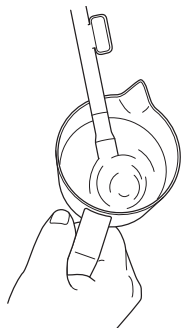


PREPARACIÓN MANUAL DE ESPUMA

- 1 Llena la jarra de leche según tu gusto entre las líneas de llenado mínimo y máximo.
- 2 Saca el tubo de vapor. Mete el tubo de vapor dentro de la jarra de leche de forma que el tubo esté posado en la boquilla de la jarra de leche.
- 3 Inclina la jarra de leche levemente a la izquierda o a la derecha para que el tubo de vapor esté a una distancia de un dedo de la pared de la jarra.



- 4 Asegúrate de que está en el ajuste **MANUAL (MANUAL)** y, a continuación, pulsa **FROTH (ESPUMA)**. La cafetera emitirá un pitido para indicar que se ha iniciado la preparación de espuma y el vapor empezará a salir del tubo.
- 5 Coloca el tubo justo por debajo de la superficie de la leche para empezar a introducir aire y expandir el volumen de leche. Debería empezar a formarse un remolino con la leche.



- 6 Una vez que estés conforme con el volumen de leche, sube la jarra de forma que el tubo de vapor esté por debajo de la superficie. Esto se hace para calentar la bebida.
- 7 Mantén la jarra de leche en esa posición hasta que esté demasiado caliente para sostenerla con la mano, luego presiona **FROTH (ESPUMA)** para apagar la función.

MANTENIMIENTO PERIÓDICO

LIMPIEZA INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN

- Cuando se 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.
- Baja el tubo de vapor a su posición inicial para iniciar un enjuague automático.
- 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

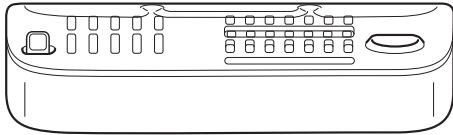
Piezas aptas para el lavavajillas:

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

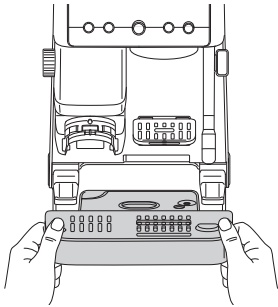
NOTA: NO sumerjas en agua las piezas o accesorios que no son aptos para lavavajillas.

VACIADO DE LA BANDEJA ANTIGOTEO

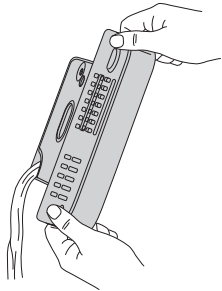
A medida que vayas haciendo preparaciones de café, la bandeja antigoteo se irá llenando. Vacía la bandeja antigoteo cuando el indicador de vacío naranja suba lo suficiente como para estar visible.



- 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.

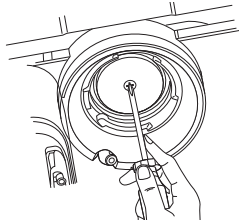
EXTRACCIÓN DE LA MALLA DIFUSORA Y SUSTITUCIÓN DE LA JUNTA DE GOMA

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

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

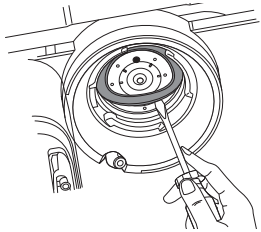
Asegúrate de que la cafetera esté apagada y desenchufada antes de llevar a cabo este proceso.

- 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.

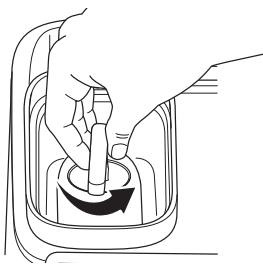
MANTENIMIENTO PERIÓDICO (CONT.)

LIMPIEZA DEL MOLINILLO CON MUELAS CÓNICAS

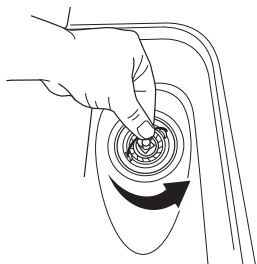
Para evitar que se atasque y garantizar la máxima calidad en el uso diario, se recomienda limpiar el molinillo con muelas cónicas una vez a la semana como mínimo. Para cafés tostados oscuros, descafeinados y otros tipos de granos, se recomienda limpiar el molinillo con más frecuencia. Si se utiliza menos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

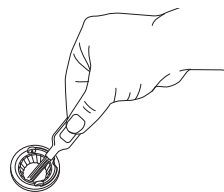
- 1 Retira todo el café en grano del depósito. Consulta la sección Cambio del café en grano para ver más indicaciones.
- 2 Asegúrate de que el depósito de café en grano esté instalado y bloqueado. Retire los granos de café sobrantes de la parte superior del molinillo realizando una «purga», siguiendo estas instrucciones. Primero, ajusta el tamaño de molido a 60 e inserta el portafiltro en soporte. Pulsa el botón **CONFIRM (CONFIRMAR)** y, a continuación, mantén pulsado el botón **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.



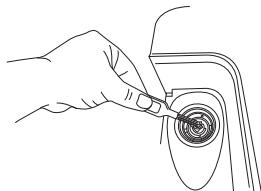
- 4 Retira el molinillo con muelas superior girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta alinear la flecha naranja del molinillo con la flecha naranja etiquetada con la palabra **ALIGN (ALINEAR)** de la cafetera. Una vez alineadas las flechas, levanta el molinillo superior para sacarlo.



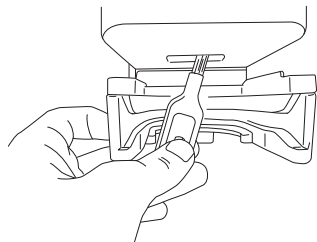
- 5 Limpia con el cepillo el molinillo con muelas cónicas extraído.



- 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.



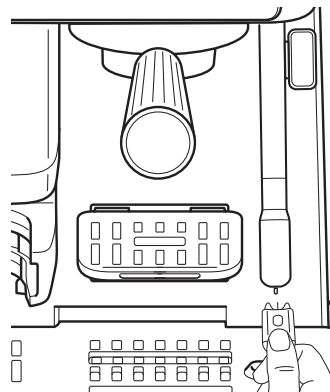
NOTA: Las muelas **NO** deben entrar en contacto con el agua.

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

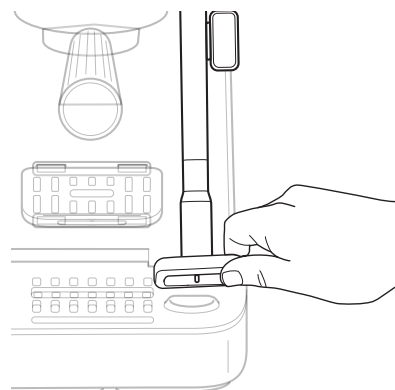
LIMPIEZA DEL TUBO DE VAPOR

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

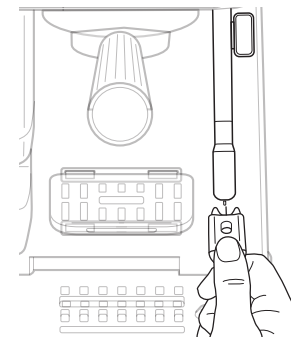
- 1 Retira el tapón de la parte inferior del cepillo de limpieza para acceder a la aguja.
- 2 Utiliza la aguja para eliminar cualquier residuo del extremo del tubo de vapor.



- 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

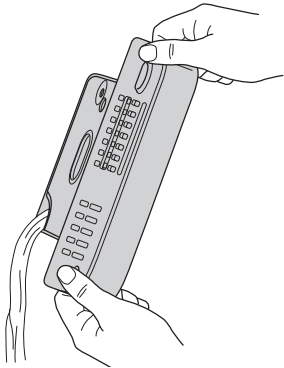
DESCALCIFICACIÓN

Duración del procedimiento: aproximadamente 90 minutos

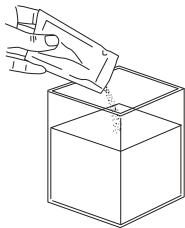
Cuando se encienda el indicador luminoso de DESCALE (DESCALCIFICAR), debes ejecutar un ciclo de descalcificación. De lo contrario, la calidad de las bebidas disminuirá y la cafetera o podría obstruirse y dejar de funcionar.

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 litros 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 un recipiente de 1 litro debajo del cabezal del grupo y el tubo de vapor.

Específico para ES352. Para todos los demás modelos, ve al paso 10.

- 6 Gira la válvula manual a la posición de **HOT WATER (AGUA CALIENTE)** y, a continuación, pulsa el botón **DESCALE (DESCALCIFICAR)**.
- 7 Pulsa el dial central para iniciar el ciclo de descalcificación.
- 8 La primera parte del ciclo de descalcificación pasará la solución a través de la boquilla de agua caliente **durante aproximadamente 10 minutos**. La cafetera emitirá un pitido cuando se complete esta parte.
- 9 Una vez finalizada la primera parte del ciclo, gira la válvula manual a la posición de **BREW (PREPARACIÓN)**.

- 10 Pulsa el **DIAL CENTRAL** para iniciar o continuar con el ciclo de descalcificación. **Durante aproximadamente 80 minutos** la cafetera pasará la solución por el portafiltro. En el panel de control, podrás ver un temporizador con el tiempo restante.
- 11 La cafetera emitirá un pitido indicando que el ciclo de descalcificación ha terminado.
- 12 Cuando el ciclo haya terminado, retira el portafiltro y la bandeja antigoteo con cuidado, ya que tendrán agua.
- 13 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.
- 14 Llena el depósito con agua limpia hasta la línea de Max Fill (Llenado máximo), pero sin rebasarla.
- 15 Vuelve a colocar la bandeja antigoteo en la cafetera y pon el portafiltro en el cabezal del grupo. NO coloques la jarra de leche.
- 16 Aclara el cabezal del grupo ejecutando una preparación classic (clásica) de 350 ml.
- 17 A continuación, sin colocar la jarra de leche, aclara el tubo de vapor pulsando el botón **PURGE (ENJUAGAR TUBO DE VAPOR)**.

NOTA: Después de efectuar una descalcificación, limpia inmediatamente cualquier salpicadura para evitar manchas en la superficie.

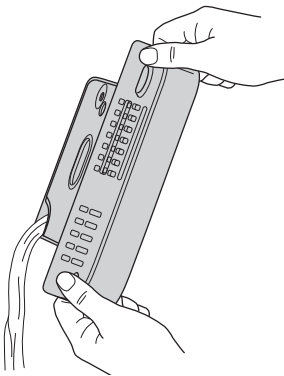
EJECUCIÓN DE UN CICLO DE LIMPIEZA

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 LIMPIEZA 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 ejecutar un ciclo de limpieza:

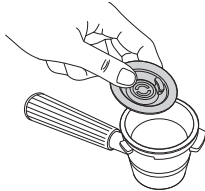
- 1 Asegúrate de que la bandeja antigoteo esté completamente vacía, ya que el agua del ciclo de limpieza se depositará en dicha bandeja. De lo contrario, el agua podría derramarse.



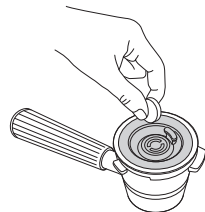
- 2 Llena el depósito de agua hasta la línea de Max Fill (Llenado máximo), pero sin rebasarla.
- 3 Introduce el filtro doble en el portafiltro.

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 y depósito de granos» para ver más información.
- Ajusta siempre el grado de molido actual al recomendado.
- Para aumentar la temperatura de la preparación, ejecuta 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.

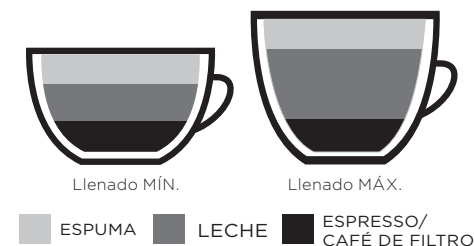
PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA LA PREPARACIÓN DE ESPUMA

- Para obtener los mejores resultados con bebidas de origen vegetal, utiliza las versiones tipo barista o enteras.
- Para conseguir un buen resultado al preparar espuma con leches vegetales, escoge la opción PLANT-BASED (VEGETAL) al seleccionar el tipo de leche.
- 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.
- Si quieres ajustar la temperatura de la leche, consulta la sección Ajustes adicionales.
- 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 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.
- Antes de apagar la cafetera, baja el tubo de vapor para que se enjuague automáticamente.

CONSEJOS Y TRUCOS SOBRE VOLUMEN DE ESPUMA

Cada programa para hacer espuma producirá una cantidad fija de espuma, pero la proporción de espuma con respecto a la leche caliente cambiará en función de la cantidad de leche que se esté espumando.

Es posible que necesites aumentar o disminuir la selección de espuma para obtener la producción deseada para el volumen de leche que estás usando.



El menú de ajustes adicionales ofrece otras opciones para personalizar tu cafetera y está accesible pulsando el botón **MENU (MENÚ)**.

Número de ajuste	TEMA	Opciones
_h01	Beeps (Pitidos): activa o desactiva todos los pitidos	ON (ACTIVADO): deja los pitidos activados (predeterminados) OFF (DESACTIVADO): desactiva los pitidos
_h02	Modo Eco: ahorra energía al apagar el calentador después de preparar las bebidas	ON (ACTIVADO): activa el modo Eco OFF (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	ON (ACTIVADO): deja la pantalla encendida (predeterminado) OFF (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 (NO): mantiene la configuración actual (opción predeterminada) YES (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 (NO): mantiene tu configuración actual YES (SÍ): restablece los ajustes
_h06	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 casillas moradas 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
_h08	+ Froth Volume (Más volumen de espuma): aumenta el grosor de la espuma en los 3 programas para hacer espuma	ON (ACTIVADO): activa + Froth Volumen (Más volumen de espuma) OFF (DESACTIVADO): Deja + Froth Volumen (Más volumen de espuma) desactivado (opción predeterminada)

- 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 **MENU (MENÚ)**.

¿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 de forma adecuada. Al usar el filtro doble o sencillo, llénalo hasta la línea de 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 de la cafetera.
 - 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 la preparación.
 - 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.
 - Se tiene que limpiar la cal de la cafetera: Sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

¿Por qué el flujo de espresso es pequeño/fluje lentamente?

- 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.
 - Se tiene que limpiar la cal de la cafetera: Sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

¿Por qué el flujo del espresso fluye 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 empujalo 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 de la cafetera.

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 la bebida para aumentar la temperatura de la bebida.
- Ajusta la temperatura del agua: Consulta la sección «Ajuste de la temperatura de preparación».
- Se tiene que limpiar la cal de la cafetera: 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, la cafetera 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 de la cafetera.
- 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, la cafetera 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 de la cafetera.
- 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 apagará automáticamente después de 20 minutos.

No entra café molido desde el molinillo.

- Comprueba si hay granos en el depósito.
- 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 la cafetera 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 sonido 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.
- El menú de ajustes adicionales ofrece otras opciones para personalizar la temperatura de la espuma y se accede a él pulsando el botón **MENU (MENÚ)**.
 - Selecciona la opción _h06 Froth Temperature (Temperatura de la espuma): esto te permite ajustar la temperatura de la espuma a baja (L), media (M) o alta (H). Utiliza el dial central para realizar la selección y pulsa el botón **MENU (MENÚ)** para salir.

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.
- Se tiene que limpiar la cal de la cafetera: Sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

Mi molinillo no funciona correctamente.

- El molinillo se atasca cuando la cafetera 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 de comenzar a 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 café 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 de café) se ilumina cuanto todavía hay granos en el depósito de café en grano. Si el indicador de Add Beans (Añadir granos de café) 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 granos de café. 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 sabor. 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 DESCALC (DESCALCIFICAR).

- Es hora de limpiar la cal del producto. 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.

- 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 al cliente en support.ninjakitchen.eu.

REGISTRO DEL PRODUCTO

Visita registryourninja.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 viene con el producto.

PIEZAS DE RECAMBIO

Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita [ninjakitchen.es](https://www.ninjakitchen.es).

GARANTÍA DEL FABRICANTE

Garantía de Ninja® de dos años

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 www.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 VOTRE ACHAT



ninjakitchen.eu/register



Scannez le QR code avec un appareil mobile

INFORMATIONS À CONSERVER

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____ (Conserver le reçu)

Boutique d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V - 50-60 Hz

Puissance : 1650 W

Capacité du réservoir à eau : 1,5 L

La consommation énergétique en mode de veille est de 0,5 W.

La machine 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 Mini. Si vous avez des questions, veuillez contacter un spécialiste Ninja Luxe Café à l'adresse support.ninjakitchen.eu.

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

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES351EU_ES352EU_IB_MP_Mv1



@ninjakitchen

NINJA LUXE CAFÉ

mini

Série ES350EU | Notice d'utilisation



FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION • 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 énumérés ci-dessous et les consignes qui les accompagnent. 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 par le 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

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION • 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 énumérés ci-dessous et les consignes qui les accompagnent. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues.

Notice d'utilisation

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le 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 du bac à grain lors de la mouture 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 support.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.

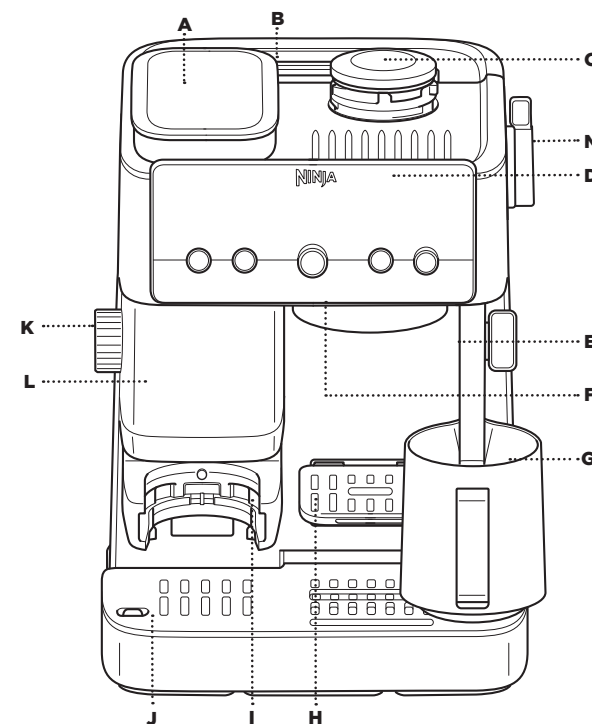
Déclaration concernant le câble

- 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

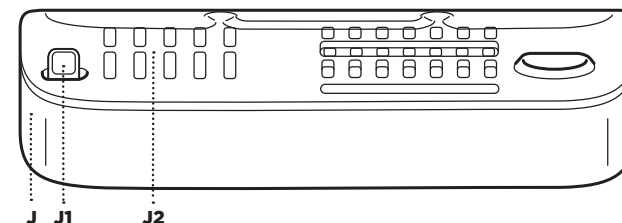
PIÈCES

- A Bac à grain
- B Réservoir à eau
- C Rangement du tasseur assisté et de l'entonnoir
- D Panneau de commande
- E Buse vapeur
- F Tête de groupe
- G Carafe à lait
- H Repose-tasse ajustable
- I Support de broyage
- J Bac d'égouttement
- K Bouton de réglage
- L Broyeur conique intégré
- M Vanne manuelle (*ne s'applique pas à tous les modèles.*)



COMPOSANTS DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

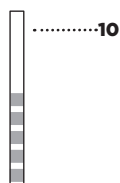
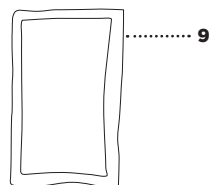
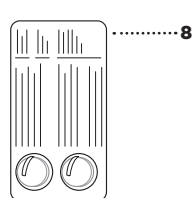
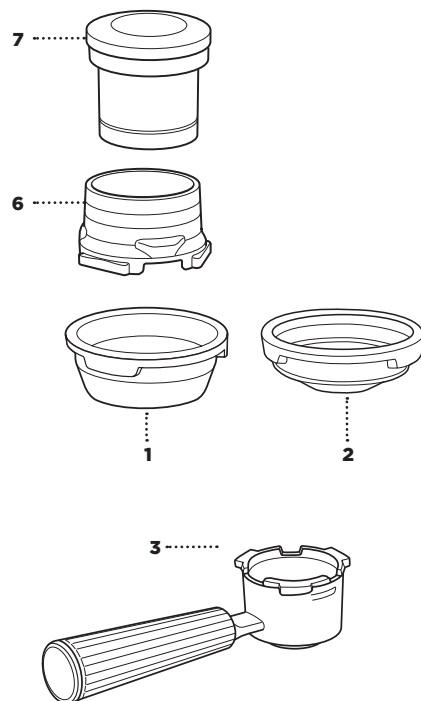
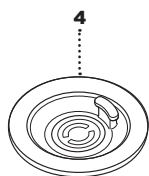
- J Bac d'égouttement
- J1 Indicateur vide
- J2 Grille principale



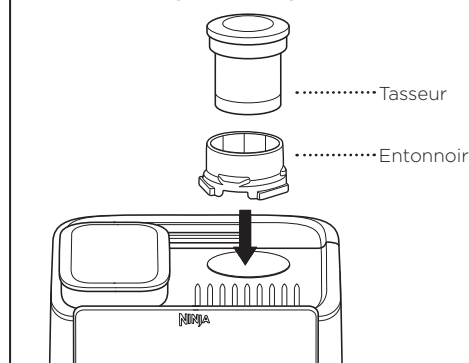
* Ne s'applique pas à tous les modèles

ACCESSOIRES

- 1 Panier double
- 2 Panier simple
- 3 Porte-filtre
- 4 Disque de nettoyage
- 5 Brosse de nettoyage
- 6 Entonnoir
- 7 Tasseur assisté
- 8 Tablettes de nettoyage
- 9 Poudre de détartrage
- 10 Bandelette de test de la dureté de l'eau

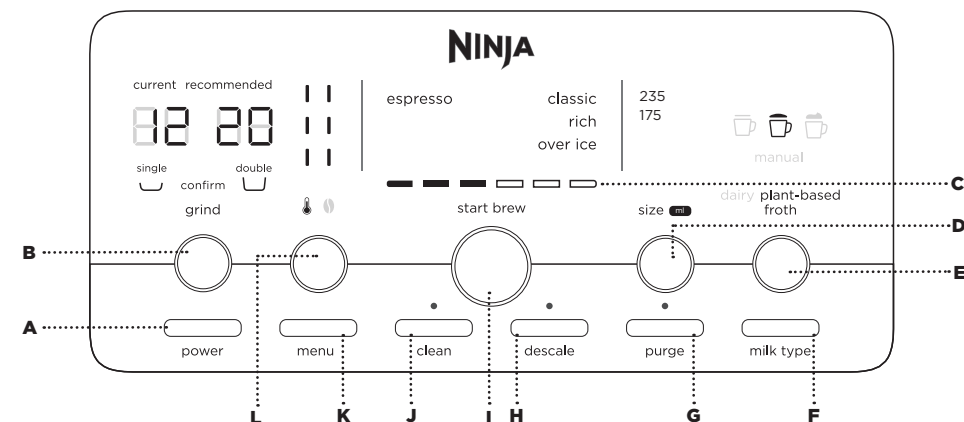


LES ACCESSOIRES S'EMBOÎTENT POUR UN RANGEMENT FACILE



UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE*

- | | |
|---|---|
| A Bouton POWER (MARCHE/ARRÊT) | G Bouton PURGE (PURGER) |
| B Bouton GRIND/CONFIRM (MOUDRE/CONFIRMER) | H Bouton DESCALE (DÉTARTRER) |
| C Barre de progression | I Bouton principal central/Bouton START BREW (DÉMARRER L'INFUSION) |
| D Bouton SIZE Selection (Sélection de la TAILLE) | J Bouton CLEAN (NETTOYAGE) |
| E Bouton de réglage de la MOUSSE | K Bouton MENU (MENU) |
| F Bouton MILK TYPE (TYPE DE LAIT) | L Bouton TEMP/STRENGTH (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 LES GRAINS DE CAFÉ)
- INSTALL PORTAFILTER (INSTALLER LE PORTE-FILTRE)
- INSTALL FUNNEL (INSTALLER L'ENTONNOIR)
- INSTALL HOPPER (INSTALLER LE COMPARTIMENT 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 vous devez lancer le cycle respectif.

PRISE EN MAIN : AVANT DE PRÉPARER VOTRE PREMIÈRE BOISSON

RETIRER LES ACCESSOIRES ET LES PIÈCES DE L'EMBALLAGE

- Pour commencer, retirez tous les accessoires et les pièces de l'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.

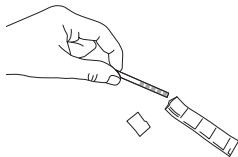
NETTOYER LES ACCESSOIRES AVANT UTILISATION

- 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

Toute 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.

- Sortez la bandelette de test de son emballage.



- 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.

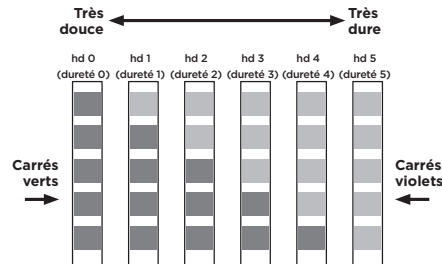


- Retirez la bandelette de test de l'eau et égouttez-la légèrement.



- Placez la bandelette de test sur une surface sèche et plane et attendez 1 minute pour que les résultats apparaissent.

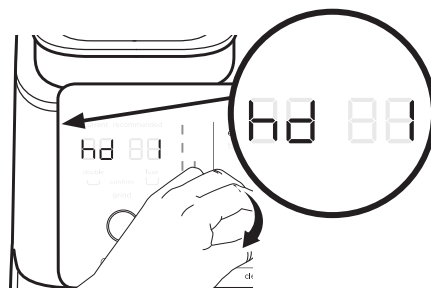
- Au bout d'une minute, vous verrez apparaître de 0 à 5 carrés violets. Ils vous indiquent le niveau de dureté de l'eau (0 carré violet = niveau 0, 5 carrés violets = niveau 5, etc.).



- Une fois le niveau de dureté de l'eau identifié, branchez l'appareil.

- Regardez le côté gauche du panneau de commande. Il affichera la mention « hd 5 » (dureté 5).

- 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).

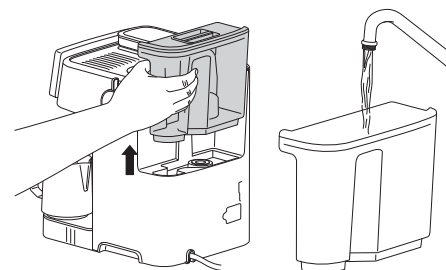


- Appuyez sur le bouton de réglage central pour confirmer le réglage.

REMARQUE : si vous avez besoin de changer le niveau de dureté, achetez une autre bandelette de test sur support.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.

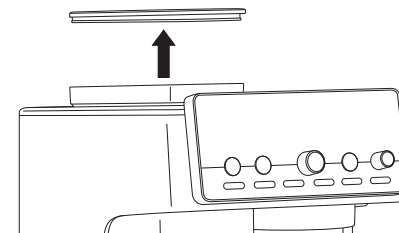


Si, avant l'infusion, il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir pour préparer la boisson choisie, votre appareil indiquera ADD WATER (AJOUTER DE L'EAU). Si la notification ADD WATER (AJOUTER DE L'EAU) s'affiche pendant la préparation de votre boisson, vous devrez ajouter de l'eau dans le réservoir, puis appuyer sur **START BREW (DÉMARRER L'INFUSION)** pour reprendre le cycle.

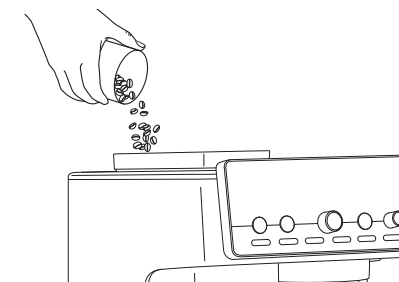
REMPLIR LE BAC À GRAIN

Lorsque vous ajoutez des grains dans la trémie, assurez-vous que l'appareil est débranché.

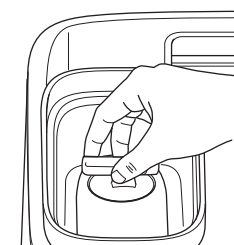
- Retirez le couvercle du bac.



- Remplissez le bac à grain de café entiers. **Ne** remplissez **PAS** le bac à grain avec du café pré-moulu.



- Assurez-vous que la poignée de la trémie est en position verrouillée lorsqu'elle est installée sur l'appareil, puis remettez le couvercle bien en place sur la trémie.



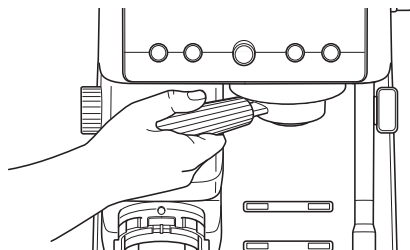
IMPORTANT : NE PAS mettre d'eau dans le broyeur. Si de l'eau pénètre dans le broyeur, veuillez nous contacter immédiatement à l'adresse support.ninjakitchen.eu.

PRISE EN MAIN : AVANT DE PRÉPARER VOTRE PREMIÈRE BOISSON (SUITE)

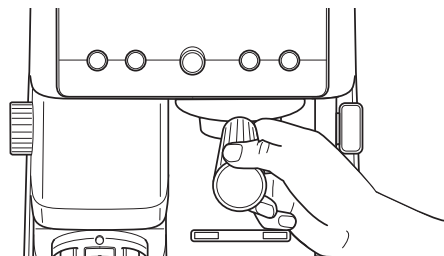
RINÇAGE À L'EAU

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.



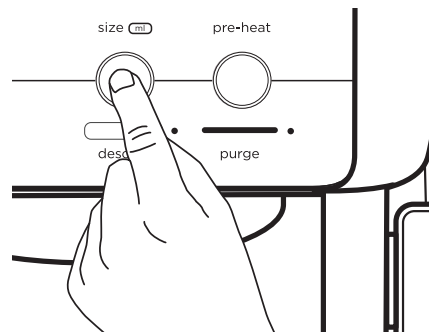
- 2 Vissez le porte-filtre dans la tête de groupe jusqu'à ce que le point orange sur le porte-filtre soit aligné avec la flèche de verrouillage sur la tête de groupe.



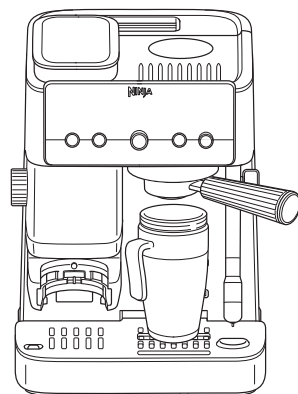
- 3 Tournez le bouton central pour sélectionner CLASSIC (CLASSIQUE).



- 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'eau 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

PANIERIERS POUR EXPRESSO/CAFÉ

- 1 Le kit de démarrage contient les paniers. Il y a deux paniers (simple et double).



Simple

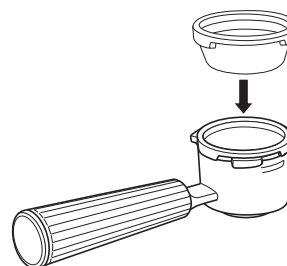
Utilisé pour infuser de l'expresso.



Double

Boissons à base d'expresso et de café

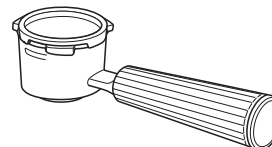
- 2 Lors de l'installation du panier double, veillez à ce que la grande patte du panier s'aligne sur celle du porte-filtre, puis appuyez fermement dessus pour le mettre en place.



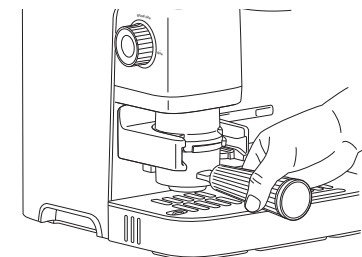
REMARQUE : le panier double est préinstallé dans le porte-filtre.

INSTALLATION DU PORTE-FILTRE

- 1 Placez l'entonnoir sur le porte-filtre en alignant les encoches sur 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 les résidus de déborder pendant la mouture 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 Une fois le porte-filtre correctement installé, appuyez sur **CONFIRM (CONFIRMER)** pour confirmer le panier.

- 4 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.

- 5 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		
QUANTITÉS	Classique Intense	Café glacé (remplir de glaçons avant l'infusion)
	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml

Les résultats peuvent varier de +/- 10 %

VOLUMES D'EXPRESSO		
	Dose de mouture	Volume obtenu
Expresso simple	9 g	22,5 ml
Double expresso	18 g	45 ml
Café Crema	18 g	150 ml

Les résultats peuvent varier de +/- 10 %

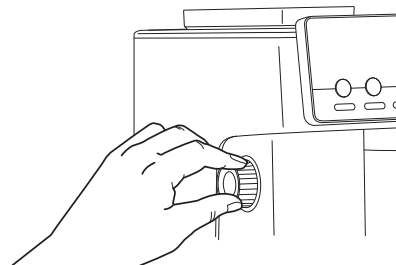
REMARQUE : Ce sont les pré-réglages par défaut pour un expresso. Pour modifier la quantité obtenue, consultez la section « Réglages supplémentaires ».

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.

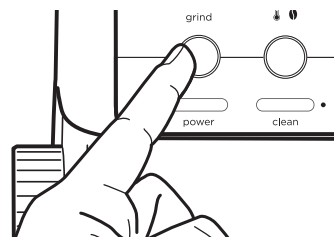
* Les options de boissons peuvent varier selon le modèle

UTILISATION DU BROEUR

- Une fois la boisson choisie, la technologie Barista Assist recommandera une taille de mouture adaptée aux grains et les précédentes extractions. Si vous souhaitez suivre la taille recommandée, utilisez le bouton de réglage situé sur le côté de l'appareil pour modifier la taille de mouture **ACTUELLE** par la taille de mouture **RECOMMANDÉE**.



- Après avoir sélectionné le réglage de mouture souhaité, appuyez sur **GRIND (MOUDRE)**. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que la mouture a commencé. Une fois la mouture terminée, l'appareil émet un nouveau signal sonore.



REMARQUE : une fois la mouture terminée, la machine restera réglée sur le type d'infusion et la taille de boisson sélectionnés pour cette mouture. Pour modifier le style et la taille, enlevez les grains du porte-filtre, éteignez la machine puis rallumez-la, 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 la machine seront ajustés en fonction des grains utilisés, de manière à garantir que vous ne les infusiez ni trop ni pas assez.

CALIBRER LE BROEUR POUR UNE BONNE EXTRACTION

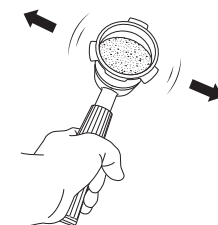
Pour les expressos uniquement

Vous remarquerez peut-être que le réglage de mouture recommandé change. 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.

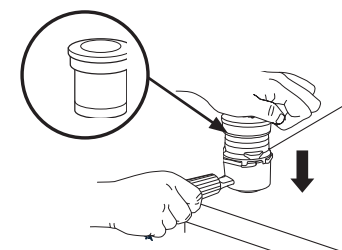
REMARQUE : lorsque vous passez d'un réglage grossier à un réglage très fin (ou vice versa), vous entendrez peut-être le broyeur se mettre en marche. Cela permet d'éviter les blocages dans le broyeur. Cela se produit uniquement lorsque le porte-filtre est installé dans le support de broyage.

TASSAGE

La mouture doit toujours être tassée avant la préparation de toutes les boissons. Ainsi, la mouture ne débordera pas du porte-filtre.

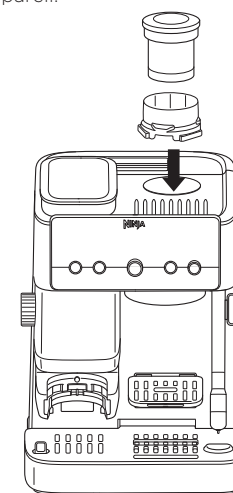


- Lorsque la mouture est terminée, retirez le porte-filtre du support de broyage. Gardez l'entonnoir fixé au porte-filtre.
- Placez le porte-filtre sur une surface plane et dure, puis installez le tasseur assisté à l'intérieur de l'entonnoir. Assurez-vous que la protection entre le porte-filtre et la 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.

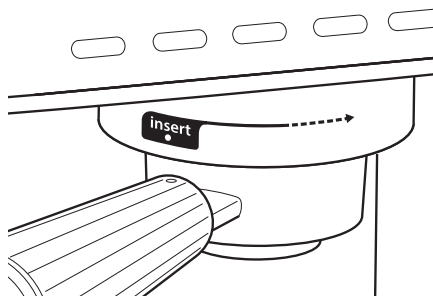
- Maintenant que le tassage est terminé, retirez le tasseur et l'entonnoir du porte-filtre, puis rangez-les ensemble sur le dessus de l'appareil.



PRÉPARER UN EXPRESSO, UN CAFÉ FILTRE ET DES BOISSONS FROIDES (SUITE)

INFUSION

- 1 Installez 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.



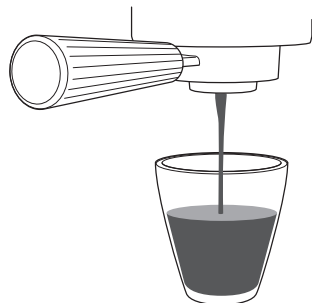
REMARQUE : NE PAS lancer l'infusion sans avoir inséré le bac d'égouttement.

- 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, l'appareil 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.

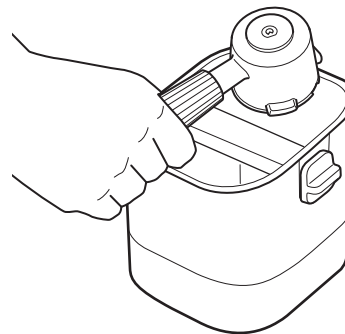
EXTRACTION ADÉQUATE

- 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.



APRÈS L'INFUSION

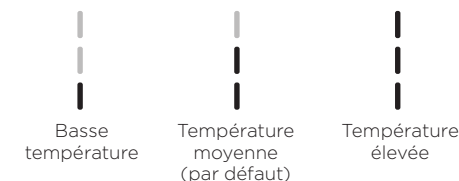
Une fois la boisson terminée, retirez délicatement le porte-filtre de la tête de groupe. Jetez le marc de café en tapotant la surface du panier au-dessus d'un récipient ou d'un bac à marc (vendu séparément).



AJOUT D'EAU CHAUDE

Certains modèles disposent d'un mode Hot water (Eau chaude) qui vous permet de distribuer de l'eau chaude à la demande.

- 1 Tournez la vanne manuelle sur Hot water (Eau chaude).
- 2 Appuyez sur le bouton TEMPÉRATURE pour régler la température de l'eau chaude.



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

- 3 Appuyez sur **START BREW (DÉMARRER L'INFUSION)** pour commencer à distribuer de l'eau chaude.
- 4 Appuyez sur **START BREW (DÉMARRER L'INFUSION)** pour arrêter la distribution lorsque la quantité souhaitée d'eau chaude est atteinte ou attendez la fin du programme.
- 5 Lorsque vous avez terminé, remettez la vanne manuelle sur Brew (Infusion) pour revenir à la sélection principale.

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

ATTENTION : les liquides chauds peuvent causer des brûlures.

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 pâle 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 important, dilué	Double expresso : 45 ml Simple : 22,5 ml	Volume faible à très faible

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DE L'INTENSITÉ DE VOTRE BOISSON

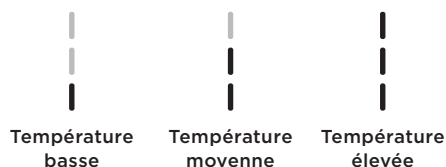
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE L'INFUSION

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

Bouton TEMP/STRENGTH (TEMPÉRATURE/INTENSITÉ)

Avant l'infusion, il est possible de régler la température à l'aide du bouton **TEMP / STRENGTH (TEMPÉRATURE / INTENSITÉ)**. Si le bouton **TEMPÉRATURE** n'est pas déjà allumé, appuyez et maintenez enfoncé le bouton **TEMP / STRENGTH (TEMPÉRATURE / INTENSITÉ)** pendant 3 secondes.

Réglages de la température : 



La température a un impact sur l'extraction de l'expresso 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 l'infusion

Faire couler de l'eau chaude dans la tête de groupe et le porte-filtre permet de préchauffer les tasses et la machine 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 « Rincage à l'eau » pour plus d'informations.

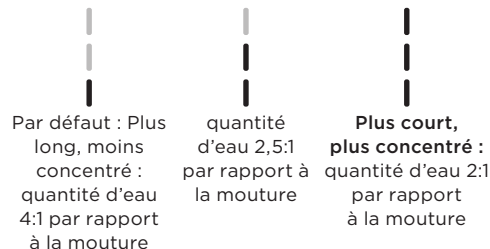
RÉGLAGE DE L'INTENSITÉ DE L'INFUSION

Si vous trouvez que votre boisson est un peu trop légère ou trop forte en goût, vous pouvez utiliser le bouton de réglage de l'intensité.

Réglage de l'intensité de l'infusion

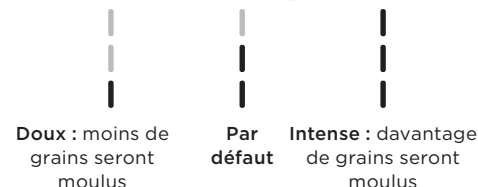
Pour ajuster l'intensité de l'infusion, **utilisez le bouton TEMP/STRENGTH (TEMPÉRATURE INTENSITÉ)**. Si **STRENGTH (INTENSITÉ)** n'est pas déjà allumé, maintenez enfoncé le bouton **TEMP/STRENGTH (TEMPÉRATURE/INTENSITÉ)** pendant 3 secondes. Le réglage de l'intensité fonctionne différemment selon que vous préparez un expresso ou un café.

Options d'intensité d'expresso : 



REMARQUE : le réglage de l'intensité de l'infusion de votre 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.**

Options d'intensité du café : 



Réglages 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

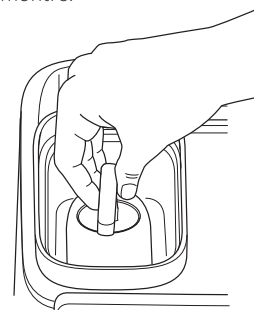
Moins aigre : augmentez la taille de la mouture

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 ».

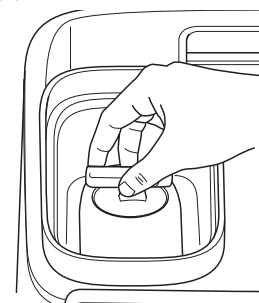
CHANGER LES GRAINS DE CAFÉ

CHANGER LES GRAINS DE CAFÉ

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



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

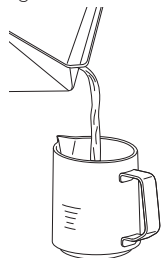


- 5 Insérez le porte-filtre, avec l'entonnoir installé dessus, dans le support de broyage.
- 6 Appuyez longuement sur le bouton **GRIND (MOUDRE)** pour enlever les grains restants.
- 7 Ajoutez de nouveaux grains dans le bac.

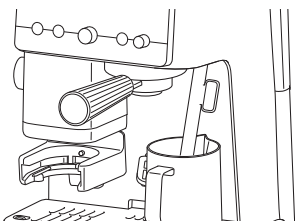
REMARQUE : une bonne habitude à prendre lorsque vous changez de type de grains ou de torréfaction est de réinitialiser la technologie Barista Assist en suivant les consignes du menu « Réglages supplémentaires », avant de paramétrer les nouveaux grains.

MOUSSAGE

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



- 2 Vérifiez que la base de la carafe à lait est sèche. Placez la carafe à lait sur le bac d'égouttement, avec la buse vapeur à l'intérieur.



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



STYLES DE MOUSSE

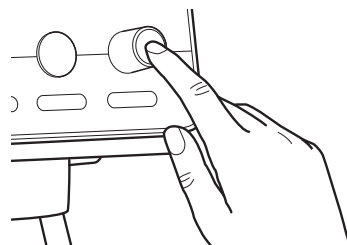
Lait vapeur Chauffez le lait à la vapeur jusqu'à ce qu'il atteigne une température idéale, sans le fouetter. Parfait pour le café.

Mousse fine Une fine couche de mousse pour les cafés latte.

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

REMARQUE : chaque programme de moussage produira une quantité définie de mousse, mais le rapport entre la mousse et le lait changera en fonction de la quantité de lait que vous faites mousser. Pour plus d'informations, voir Conseils pour un moussage optimal.

- 4 Sélectionnez ensuite DAIRY (LAIT D'ORIGINE ANIMALE) ou PLANT-BASED (LAIT VÉGÉTAL) à l'aide du bouton MILK TYPE (TYPE DE LAIT), en fonction du lait qui se trouve dans la carafe. Appuyez sur **FROTH (MOUSSE)**. La machine émet un signal sonore pour indiquer que le moussage démarre. La barre de progression indique l'état d'avancement du moussage. Une fois le moussage terminé, la machine émettra un nouveau signal sonore.



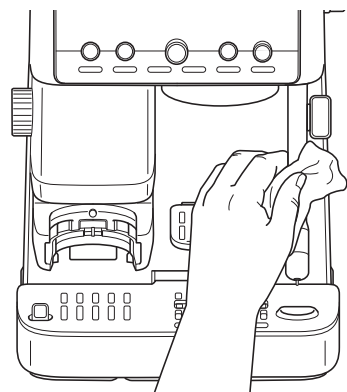
REMARQUE : NE PAS faire mousser le lait directement dans le café ou l'expresso. Faites-le toujours mousser dans la carafe à lait avant de verser la mousse dans l'expresso ou le café.

REMARQUE : NE PAS lancer le moussage sans le bac d'égouttement installé.

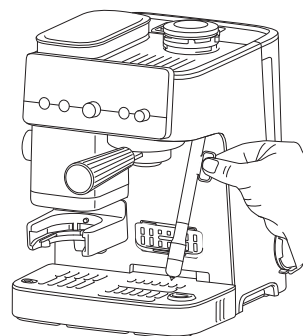
REMARQUE : si vous souhaitez modifier la température de la mousse, reportez-vous à la section « Réglages supplémentaires ».

APRÈS LE MOUSSAGE

- 5 Une fois la carafe à lait retirée, nettoyez immédiatement la buse vapeur avec un chiffon humide avant de la remettre dans sa position basse initiale.



- 6 La vidange démarrera automatiquement une fois la buse vapeur remise dans sa position de départ. Cela permet de nettoyer l'intérieur de la buse vapeur. La machine émettra un signal sonore pour signaler le début de la purge. Une fois la purge terminée, la machine émettra à nouveau un signal sonore. Vous pouvez purger à tout moment en appuyant sur le bouton **PURGE (PURGER)** lorsque la buse vapeur est en position basse.



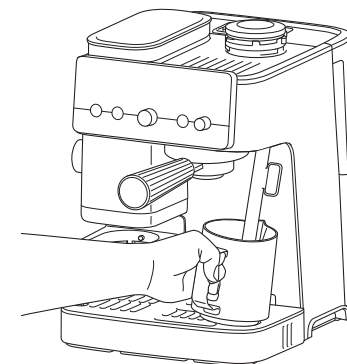
REMARQUE : sans eau, la machine ne se purge pas. Veuillez à appuyer sur le bouton **PURGE (PURGER)** lorsque vous ajoutez de l'eau pour effectuer une purge complète.

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

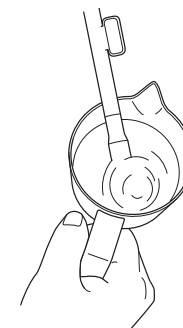


MOUSSAGE MANUEL

- 1 Remplissez la carafe à lait avec la quantité de lait souhaitée, entre les lignes de remplissage minimal et maximal.
- 2 Écartez la buse vapeur. Placez la buse vapeur à l'intérieur de la carafe à lait de manière à ce qu'elle repose dans le bec de la carafe.
- 3 Inclinez la carafe à lait légèrement vers la gauche ou la droite de manière à laisser un espace large d'environ un doigt entre la buse vapeur et le bord de la carafe.



- 4 Assurez-vous que vous utilisez le réglage MANUEL, puis appuyez sur **FROTH (MOUSSE)**. La machine émet un signal sonore pour indiquer que le moussage démarre et la buse commence à produire de la vapeur.
- 5 Placez la buse juste sous la surface du lait pour commencer à incorporer de l'air afin d'augmenter le volume de lait. Le lait devrait commencer à former un tourbillon.



- 6 Une fois le volume de lait suffisant, levez la carafe de manière à immerger davantage la buse vapeur. Cela permet de réchauffer votre boisson.
- 7 Restez dans cette position jusqu'à ce que la carafe soit trop chaude pour être tenue à la main, puis appuyez sur **FROTH (MOUSSE)** pour éteindre le programme.

NETTOYAGE IMMÉDIAT APRÈS INFUSION

- Une fois la boisson terminée, retirez délicatement le porte-filtre de la tête de groupe. Jetez le marc de café en tapotant la surface du panier au-dessus d'un récipient ou 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.
- Placez la buse vapeur dans sa position abaissée afin d'initier une purge automatique.
- 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 la machine à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

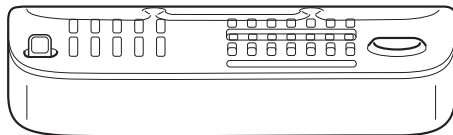
Pièces lavables au lave-vaisselle :

Entonnoir, disque de nettoyage et tous les éléments du bac d'égouttement.

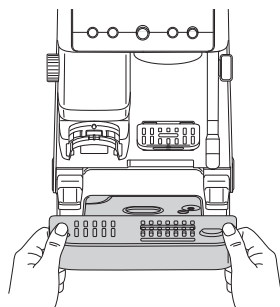
REMARQUE : NE PAS immerger dans l'eau les pièces/accessoires qui ne vont pas au lave-vaisselle.

VIDAGE DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

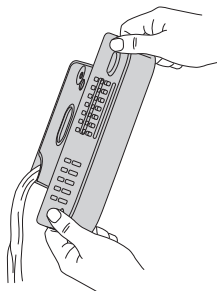
Pendant l'infusion, le bac d'égouttement se remplira. Lorsque le flotteur orange est suffisamment haut pour être visible, videz le bac d'égouttement.



- 1 Retirez le bac d'égouttement de la machine 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.

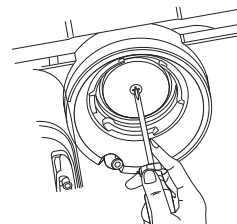
RETRAIT DU FILTRE ET REMPLACEMENT DU JOINT EN CAOUTCHOUC

Si vous remarquez que votre qualité d'infusion 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.

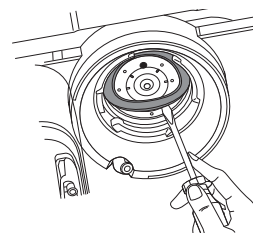
Vérifiez que la machine est éteinte et débranchée avant de poursuivre.

- 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).



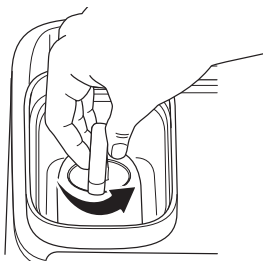
- 4 Remettez le filtre en place dans la tête de groupe et fixez-le avec sa vis.

NETTOYER LE BROYEUR CONIQUE

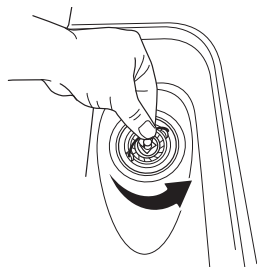
Pour éviter les obstructions et assurer un rendement de la plus haute qualité pour une utilisation quotidienne, il est recommandé de nettoyer votre broyeur conique au moins une fois par semaine. Pour les torréfactions foncées, les grains décaféinés et autres types de grains gras, il est recommandé de 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 le bac à grain.

Vérifiez que la machine est éteinte et débranchée avant de poursuivre.

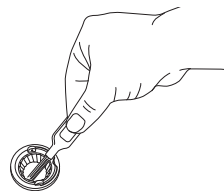
- 1 Videz complètement le bac à grain. Consultez la section « Changer les grains de café » pour savoir comment procéder.
- 2 Vérifiez que le bac à grain est installé et verrouillé. Éliminez les grains restants sur le dessus du broyeur en effectuant une « purge », en suivant ces étapes. Tout d'abord, réglez la taille de la mouture sur 60 et insérez le porte-filtre dans le support du support de broyage. Appuyez sur **CONFIRM (CONFIRMER)**, puis maintenez le bouton **GRIND (MOUDRE)** enfoncé. Une fois la mouture commencée, 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 le bac à grain en soulevant la poignée et en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



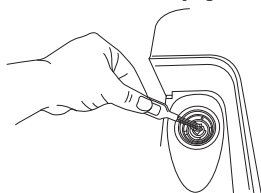
- 4 Retirez le broyeur supérieur en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en alignant la flèche orange située sur le broyeur avec la flèche orange portant la mention ALIGN (ALIGNER) sur l'appareil. Une fois alignées, retirez le broyeur conique supérieur en le soulevant.



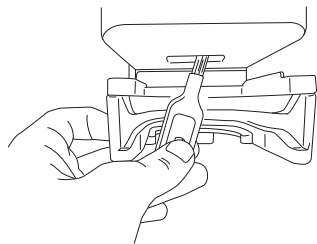
- 5 Nettoyez le broyeur retiré à l'aide d'une brosse.



- 6 Puis nettoyez le broyeur fixé à la machine à l'aide de la brosse de nettoyage.



- 7 Nettoyez également l'intérieur du support de broyage.



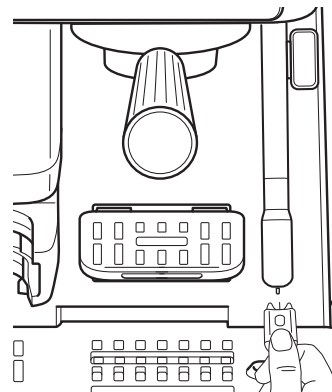
REMARQUE : les broyeurs **NE PAS** entrer en contact avec de l'eau.

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

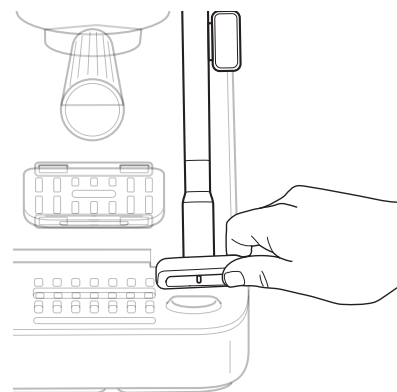
NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

Au fil du temps, des résidus peuvent s'accumuler dans la buse vapeur.

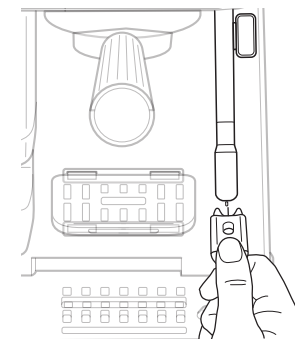
- 1 Retirez le capuchon situé au bas de la brosse de nettoyage pour accéder à l'aiguille.
- 2 Utilisez l'aiguille pour enlever les résidus de l'embout de la buse vapeur.



- 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

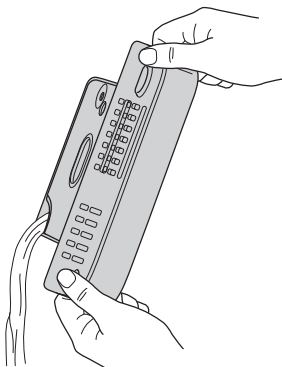
DÉTARTRAGE

Durée totale : environ 90 minutes

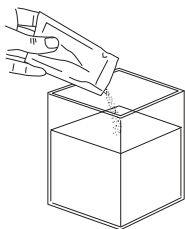
Le voyant DESCALE (DÉTARTRE) s'allume pour vous indiquer qu'il faut lancer un cycle de détartrage. Si aucun détartrage n'est effectué après que le voyant s'est allumé, la qualité de la boisson diminuera et la machine risquera de s'obstruer ainsi que de cesser de fonctionner.

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 (DÉTARTRE) s'allume, votre appareil 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 à 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 un **saladier d'un litre** ou un contenant de taille similaire sous la tête de groupe et la buse vapeur.

Spécifique à ES352. Pour tous les autres modèles, passez à l'étape 10

- 6 Tournez la vanne manuelle en position **HOT WATER (EAU CHAUDE)**, puis appuyez sur le bouton **DESCALE (DÉTARTRE)**.

- 7 Appuyez sur le bouton de réglage central pour lancer le cycle de détartrage.

- 8 La première partie du cycle de détartrage fera passer la solution dans le bec d'eau chaude pendant **environ 10 minutes**. La machine émet un signal sonore lorsque cette partie est terminée.

- 9 Une fois la première partie du cycle terminée, tournez la vanne manuelle sur la position **BREW (INFUSER)**.

- 10 Appuyez sur le **BOUTON DE RÉGLAGE CENTRAL** pour démarrer/continuer le détartrage. La machine fera passer la solution dans le porte-filtre pendant **environ 80 minutes**. La machine indique le temps restant jusqu'à la fin du cycle sur le panneau de commande.

- 11 La machine émet un signal sonore lorsque le cycle de détartrage est terminé.

- 12 Une fois le cycle terminé, enlevez le porte-filtre et le bac d'égouttement avec précaution, car de l'eau se trouve à l'intérieur.

- 13 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.

- 14 Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'à la ligne Max Fill (Remplissage maximal), sans la dépasser.

- 15 Remettez le bac d'égouttement en place et installez le porte-filtre dans la tête de groupe. Ne pas installer la carafe à lait.

- 16 Purgez la tête de groupe en lançant une infusion Classic (Classique) de 350 ml.

- 17 Puis, sans la carafe à lait, purgez la buse vapeur en appuyant sur le bouton **PURGE (PURGER)**.

REMARQUE : après avoir effectué un détartrage, essuyez immédiatement les éclaboussures pour éviter les taches sur la surface.

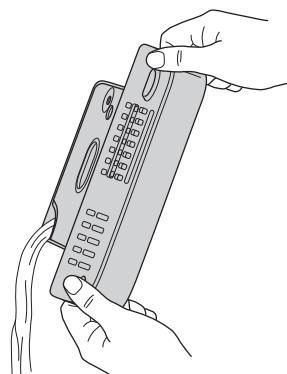
EFFECTUER UN CYCLE DE NETTOYAGE

Durée totale : 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 la machine 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.**

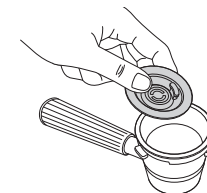


- 2 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne Max Fill (Remplissage maximal), sans la dépasser.

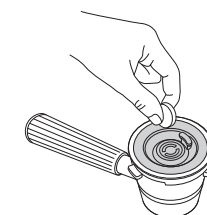
- 3 Insérez le panier double dans le porte-filtre.

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 La machine 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 les grains de café » pour en savoir plus.
- Le réglage de mouture actuel doit toujours correspondre au réglage recommandé.
- Pour augmenter la température de votre boisson, effectuez un rinçage à l'eau avant de préparer l'infusion.
- Gardez votre appareil propre en utilisant la brosse pour essuyer les résidus.
- Utilisez de l'eau filtrée.
- Reparamétrisez la mouture à chaque changement de grains.
- Placez la machine sur une surface stable.
- Videz fréquemment le bac d'égouttement.
- Après la mouture et avant le début de l'infusion, la machine amorce le préchauffage. Pour chauffer votre tasse, vous pouvez la déposer sur le plateau à tasses chauffé.

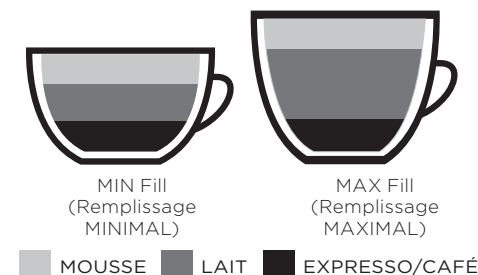
CONSEILS POUR UN MOUSSAGE OPTIMAL

- Pour des résultats optimaux avec du lait végétal, choisissez un lait spécial barista ou entier.
- Pour une mousse optimale avec du lait végétal, utilisez le réglage PLANT-BASED (VÉGÉTAL).
- 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 ajuster la température du lait, consultez la section « Réglages supplémentaires ».
- 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 initiale pour lancer la purge.
- 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.
- Avant d'éteindre l'appareil, remettez la buse vapeur dans sa position basse initiale pour lancer la purge.

CONSEILS ET ASTUCES SUR LE VOLUME DE MOUSSE

Chaque programme de moussage produira une quantité définie de mousse, mais le rapport entre la mousse et le lait vapeur changera en fonction de la quantité de lait que vous faites mousser.

Vous devrez peut-être augmenter ou diminuer le réglage pour obtenir le résultat souhaité pour le volume de lait utilisé.



RÉGLAGES SUPPLÉMENTAIRES

Le menu des réglages supplémentaires propose plus d'options pour personnaliser votre appareil. Vous pouvez y accéder en appuyant sur le bouton **MENU (MENU)**.

Numéro d'article	Fonction	Options
_h01	Signaux sonores : active ou désactive tous les signaux sonores.	ON (MARCHE) : active les signaux sonores (réglage par défaut) OFF (ARRÊT) : désactive les signaux sonores
_h02	Mode Éco : permet d'économiser de l'énergie en éteignant le chauffe-eau après la préparation.	ON (MARCHE) : active le mode Éco OFF (ARRÊT) : désactive le mode Éco (réglage par défaut)
_h03	Taille de mouture recommandée : active ou désactive l'affichage de la taille de mouture recommandée.	ON (MARCHE) : active l'écran (réglage par défaut) OFF (ARRÊT) : désactive l'affichage
_h04	Réinitialisation de la technologie Barista Assist™ : rétablit les paramètres de taille de la mouture recommandée par défaut.	NO (NON) : conserve vos paramètres actuels (réglage par défaut) YES (OUI) : réinitialise les paramètres
_h05	Réinitialisation des paramètres d'usine : réinitialise tous les réglages de la machine aux paramètres d'usine.	NO (NON) : conserve vos paramètres actuels YES (OUI) : réinitialise les paramètres
_h06	Température de la mousse : règle la température de la vapeur pendant la préparation de la mousse.	LO : Basse 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 violets sur la bandelette hd 3 : 3 carrés violets sur la bandelette hd 4 : 4 carrés violets sur la bandelette hd 5 : 5 carrés violets sur la bandelette
_h08	+ Volume de mousse : augmente l'épaisseur de la mousse sur les 3 programmes de moussage.	ON (MARCHE) : active + volume de mousse OFF (ARRÊT) : laisse le volume de mousse désactivé (réglage par défaut)

- 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 **MENU (MENU)**.

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 suffisamment rempli. Lorsque vous utilisez le double panier, remplissez-le jusqu'à la ligne min.
- 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 peu/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 mouler 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.

- La machine n'a pas atteint sa température de fonctionnement : Veuillez patienter un court instant, le temps que la machine 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 mouler des grains. Assurez-vous que le panier est totalement sec avant de lancer la mouture.
- 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 la machine pour ajuster le réglage de mouture actuel selon le réglage recommandé sur le panneau de commande avant de mouler 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 veiller à maintenir la pression idéale pour un espresso, de l'eau s'écoule dans le bac d'égouttement pendant l'infusion. C'est normal.
- La machine 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 l'appareil émet-il 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.

- La machine 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 (MARCHE/ARRÊT)**.
- Pour économiser de l'énergie, la machine s'éteint automatiquement au bout de 20 minutes.

Aucune mouture de café ne sort du broyeur.

- Vérifiez s'il y a bien des grains dans le bac à grain.
- Appuyez sur **GRIND (MOUDRE)** pour commencer à moudre.
- S'il y a des grains dans le bac à grain 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 le bac à grain 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 le bac à grain.

- 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 mouture 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.
- Le menu « Réglages supplémentaires » offre des options pour personnaliser la température de la mousse. Il est accessible en appuyant sur le bouton **MENU (MENU)**.
 - Sélectionnez l'option_h06 Froth Temperature (Température de mousse) pour régler la température sur faible (L), moyenne (M) ou élevée (H). Utilisez le bouton central pour effectuer votre sélection, puis appuyez sur le bouton **MENU (MENU)** pour quitter.

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 espresso, 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'espresso 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 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 la machine 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 Start 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 le bac à grain. À l'aide de la brosse de nettoyage, brossez délicatement l'intérieur du conduit de mouture, en utilisant les poils ou l'arrière de la brosse pour dégager le bouchon. Les résidus de mouture devraient se détacher et la mouture fonctionner normalement une fois le bac à grain réinstallé et la machine rebranchée. 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 une autre mouture.

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 le bac pour préparer votre boisson.
- Si il y a des grains dans le bac 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 le bac à grain en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Si le problème persiste, déverrouillez le bac à grain en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulevez le bac à grain de la base et remplacez-la fermement sur la base. Si nécessaire, retirez les grains en haut du broyeur avant de réinstaller le bac à grain pour la replacer correctement. Verrouillez le bac à grain en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.

Notification **DESCALE (DÉTARTRE).**

- 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 registryourninja.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 les consignes jointes.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, rendez-vous sur **ninjakitchen.eu**.

GARANTIE FABRICANT

La garantie Ninja® de 2 ans

Lorsqu'un client achète un produit en France, il bénéficie des droits légaux relatifs à la qualité du produit (vos « droits légaux »). Vous pouvez faire valoir vos droits légaux contre 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 gratuite allant jusqu'à 2 ans pour les pièces et la main-d'œuvre.

La garantie fournie avec la machine 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 achetée ailleurs, vous pouvez enregistrer votre garantie en ligne dans les 28 jours suivant l'achat.

- Pour enregistrer le produit en ligne, consultez le site **www.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 pourrez également bénéficier d'astuces et de conseils qui vous aideront à tirer le meilleur parti de votre appareil de cuisine Ninja®, ainsi qu'être 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 la machine 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 relation 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 **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



ninjakitchen.eu/register



Scansiona il codice QR con il tuo dispositivo mobile

ANNOTARE QUESTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(Conservare lo scontrino fiscale)

Negozi in cui è stato acquistato il prodotto: _____

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 220-240 V, 50-60 Hz

Potenza: 1650 W

Capacità del

serbatoio dell'acqua: 1,5 L

Il consumo energetico in standby è di 0,5 W.

L'elettrodomestico si predispone automaticamente in modalità standby (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 Mini. In caso di domande, contatta uno specialista Ninja Luxe Café dedicato all'indirizzo support.ninjakitchen.eu.

**SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way, Leeds, Inghilterra, LS15 8ZB
Telefono: 800 961655
ninjakitchen.eu**

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

ES351EU_ES352EU_IB_MP_Mv1



@ninjakitchen

NINJA LUXE CAFÉ

mini

Serie ES350EU | Manuale d'uso



ITALIANO

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

- Spegnerla 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 le componenti in movimento.
- Durante la preparazione, posizionare **SEMPRE** sotto il portafiltro un recipiente o una tazza adatta per la quantità di bevanda scelta.
- **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 support.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.

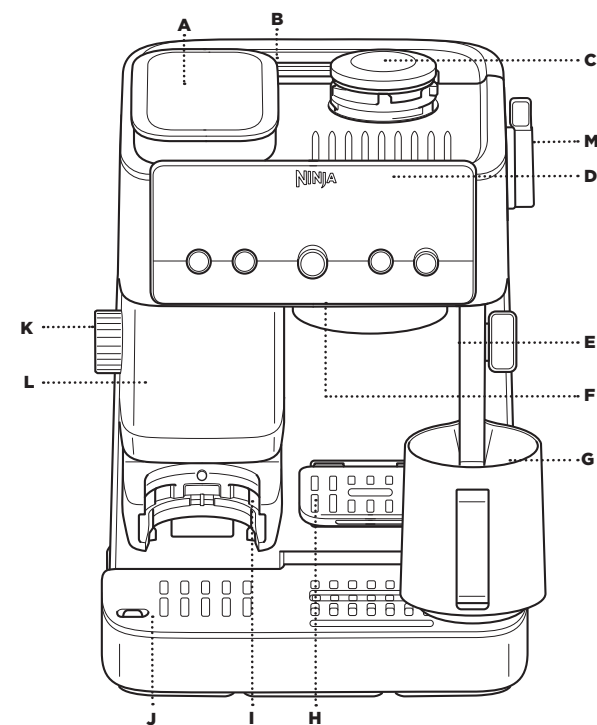
Informazioni sul cavo

- 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

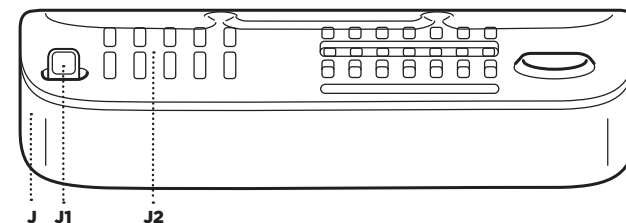
COMPONENTI

- A Contenitore per i chicchi di caffè
- B Serbatoio dell'acqua
- C Pressino assistito e alloggiamento dell'imbuto
- D Pannello di controllo
- E Lancia a vapore
- F Gruppo testa
- G Montalatte
- H Vassoio porta tazza regolabile
- I Base di macinatura
- J Vassoio antigoccia
- K Manopola di macinatura
- L Macinacaffè con lame coniche integrato
- M Valvola manuale (non applicabile a tutti i modelli).



COMPONENTI DEL VASSOIO ANTIGOCCIA

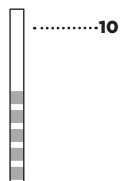
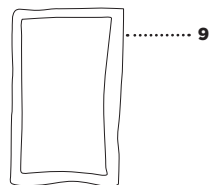
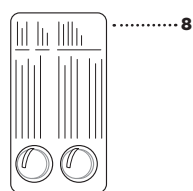
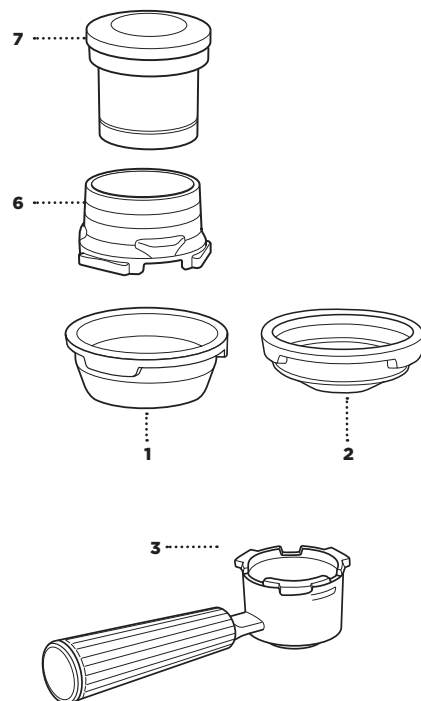
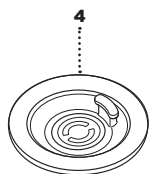
- J Vassoio antigoccia
- J1 Spia di svuotamento
- J2 Griglia principale



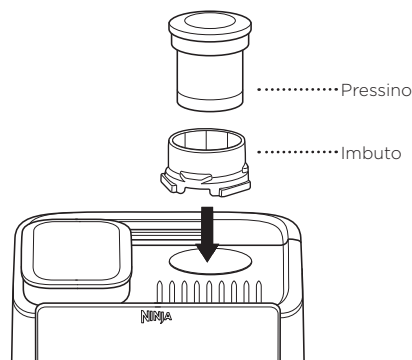
Non applicabile a tutti i modelli.

ACCESSORI

- 1 Filtro a cestello doppio
- 2 Filtro a cestello singolo
- 3 Portafiltro
- 4 Disco di pulizia
- 5 Spazzola per la pulizia
- 6 Imbuto
- 7 Pressino assistito
- 8 Pastiglie per la pulizia
- 9 Decalcificante in polvere
- 10 Test per la durezza dell'acqua

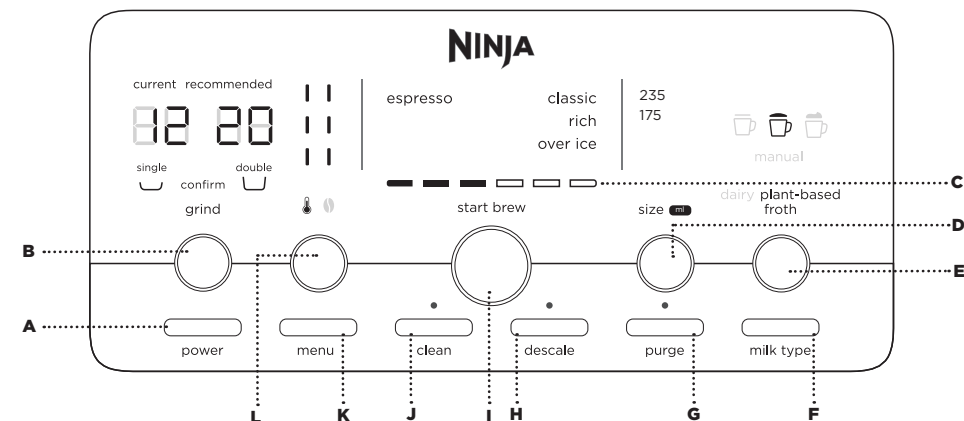


VANO ACCESSORI PER TENERE TUTTO IN ORDINE



USO DEL PANNELLO DI CONTROLLO*

- | | |
|---|---|
| A Pulsante POWER (ACCENSIONE) | G Pulsante PURGE (RISCIACQUARE UGELLO) |
| B Pulsante GRIND/CONFIRM (MACINATURA/CONFERMA) | H Pulsante DESCALE (DECALCIFICAZIONE) |
| C Barra di avanzamento | I Manopola centrale/Pulsante START BREW (AVVIO EROGAZIONE) |
| D Pulsante SIZE (DIMENSIONE) | J Pulsante CLEAN (PULIZIA) |
| E Manopola FROTH (SCHIUMA) | K Pulsante MENU (MENU) |
| F Pulsante MILK TYPE (TIPO DI LATTE) | L Pulsante STRENGTH/BREW (INTENSITÀ/EROGAZIONE) |



*I programmi possono variare in base al modello.

NOTIFICHE INTELLIGENTI

La macchina visualizza una notifica intelligente quando necessita di un intervento:

- ADD BEANS (AGGIUNGI CHICCHI)
- INSTALL PORTAFILTER (INSTALLA PORTAFILTRO)
- INSTALL FUNNEL (INSTALLA IMBUTO)
- INSTALL HOPPER (INSTALLA CONTENITORE)
- ADD WATER (AGGIUNGI ACQUA)
- PURGE (RISCIACQUARE UGELLO)
- DESCALE (DECALCIFICAZIONE)*
- CLEAN (PULIZIA)*

*I pulsanti CLEAN (Pulizia) e DESCALE (Decalcificazione) si illuminano quando la macchina necessita di tali interventi.

INTRODUZIONE: PRIMA DI PREPARARE IL PRIMO CAFFÈ

RIMOZIONE DI ACCESSORI E PARTI DALL'IMBALLAGGIO

- Innanzitutto, rimuovere tutti gli accessori e le parti 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.

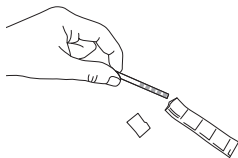
PULIRE GLI ACCESSORI PRIMA DELL'USO

- 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.



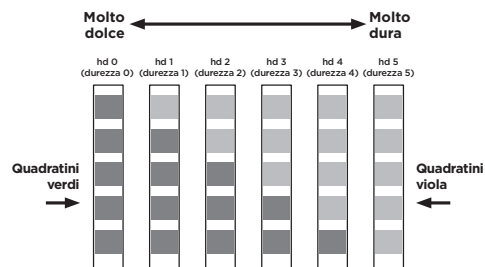
- 2 Immergerlo completamente per 5-10 secondi nell'acqua che si intende utilizzare per la macchina.



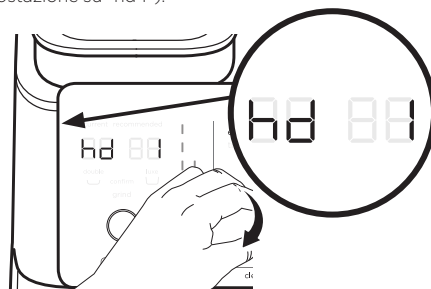
- 3 Estrarre il test dall'acqua e agitarlo leggermente.



- 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 alla 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, abbinando il numero di quadratini viola sul test al numero visualizzato (ad es., se il risultato è il livello 1, modificare l'impostazione su "hd 1").

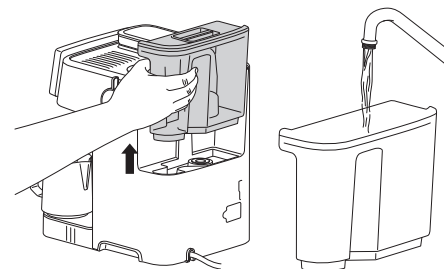


- 9 Premere la manopola centrale per confermare le impostazioni.

NOTA: se è necessario modificare il livello di durezza dell'acqua, acquistare un altro test su support.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.

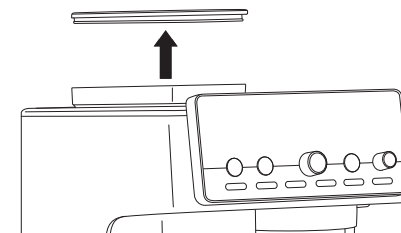


Se in qualsiasi momento prima dell'erogazione, nel serbatoio non vi è il quantitativo di acqua necessario per preparare la bevanda selezionata, l'apparecchio indicherà ADD WATER (AGGIUNGI ACQUA). Se durante l'erogazione viene visualizzato il messaggio ADD WATER (AGGIUNGI ACQUA), aggiungere acqua nel serbatoio e premere il pulsante **START BREW (AVVIO EROGAZIONE)**.

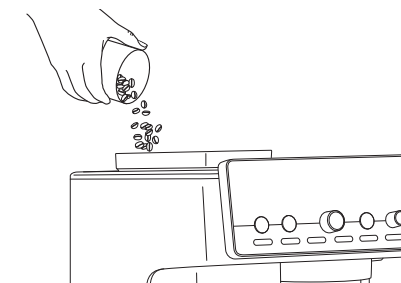
RIEMPIRE IL CONTENITORE PER I CHICCHI DI CAFFÈ

Quando si aggiungono i chicchi nel contenitore, assicurarsi che la macchina sia scollegata dalla presa di corrente.

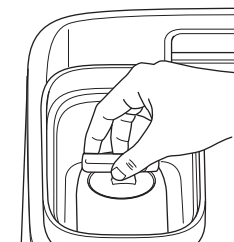
- 1 Rimuovere il coperchio del contenitore.



- 2 Riempire il contenitore con 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 sulla macchina, si trovi sulla posizione di blocco, quindi riposizionare saldamente il coperchio sul contenitore.



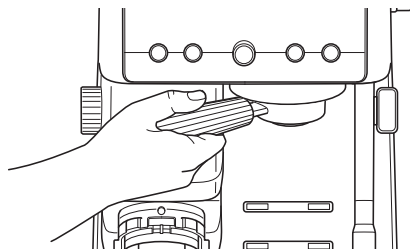
NOTA: NON riempire il macinacaffè di acqua. Se l'acqua dovesse entrare nel macinacaffè, contattaci immediatamente all'indirizzo support.ninjakitchen.eu.

INTRODUZIONE: PRIMA DI PREPARARE IL PRIMO CAFFÈ (CONT.)

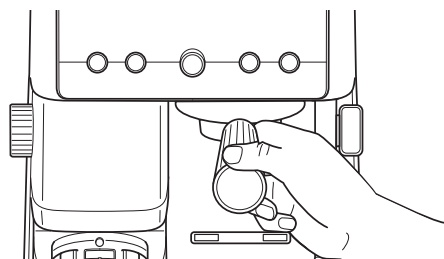
LAVAGGIO CON ACQUA

Prima di preparare la prima bevanda, è necessario lavare la macchina. Questo passaggio serve a preparare la macchina alla prima erogazione.

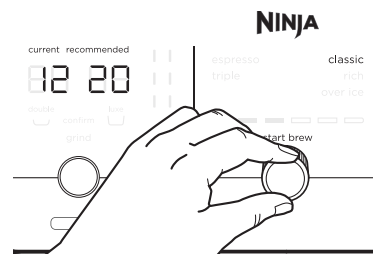
- 1 Dopo aver montato il filtro a cestello doppio, posizionare il portafiltro nel gruppo testa allineando il punto arancione che si trova sul portafiltro con il punto arancione del gruppo testa.



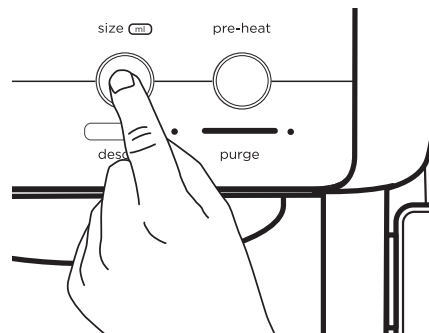
- 2 Agganciare il portafiltro nel gruppo testa finché il punto arancione sul portafiltro non risulterà allineato con la freccia di blocco sul gruppo testa.



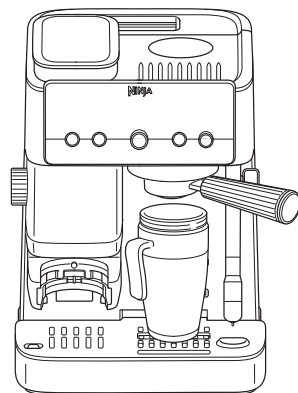
- 3 Ruotare la manopola centrale e selezionare CLASSIC (CLASSICO).



- 4 Premere il pulsante **SIZE (DIMENSIONE)** 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 FREDE

FILTRI A CESTELLO PER ESPRESSO/CAFFÈ

- 1 Lo Starter Kit contiene i filtri a cestello. Ci sono due cestelli (singolo e doppio).



Singolo

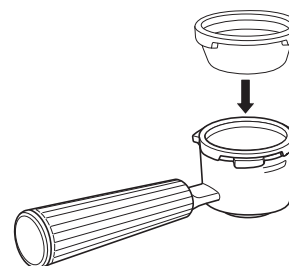
Serve a preparare l'espresso



Doppio

Espresso e bevande a base di caffè

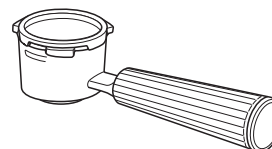
- 2 Quando si installa il filtro a cestello doppio, assicurarsi che la linguetta grande sul cestello sia allineata alla linguetta grande sul portafiltro, quindi premere con decisione.



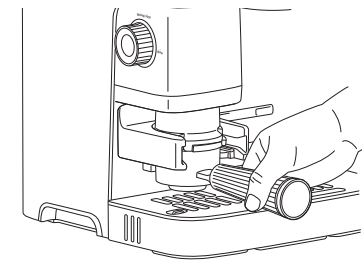
NOTA: il filtro a cestello doppio è già installato nel portafiltro.

INSTALLAZIONE DEL PORTAFILTRO

- 1 Posizionare l'imbuto sul portafiltro e allineare le tacche dell'imbuto a 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, inserire quest'ultimo 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 Una volta installato correttamente il portafiltro, premere **CONFIRM (CONFERMA)** per confermare il filtro a cestello.
- 4 La macchina visualizzerà un'animazione. Quest'ultima indica che la macchina sta tarando il portafiltro affinché eroghi la quantità giusta 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.

- 5 Ruotare la manopola centrale sulla bevanda desiderata.

PREPARARE ESPRESSO, CAFFÈ FILTRATO E BEVANDE FREDE (CONT.)

QUANTITÀ APPROSSIMATIVE DI EROGAZIONE

QUANTITÀ PER CAFFÈ		
DIMENSIONI	Classico Ricco	Caffè estratto a freddo con ghiaccio (riempire con ghiaccio prima dell'erogazione)
	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 singolo	9 g	22,5 ml
Espresso doppio	18 g	45 ml
Caffè crema	18 g	150 ml

Le quantità erogate possono variare di +/- 10%

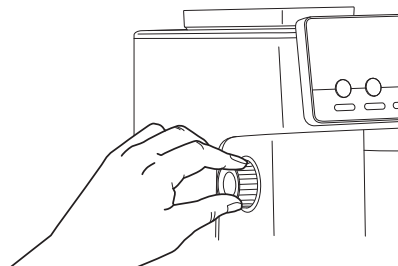
NOTA: queste sono le quantità preimpostate per l'espresso. Per regolare la quantità di caffè desiderata, consultare la sezione "Impostazioni aggiuntive".

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. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Regolare la temperatura di erogazione e l'intensità".

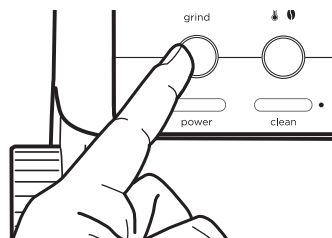
*Le opzioni delle bevande possono variare in base al modello

USO DEL MACINACAFFÈ

- 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)**.



- 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 sulle dimensioni selezionate per la stessa. Per modificare tipo e dimensione, estrarre dal portafiltro i chicchi macinati, spegnere e accendere la macchina e selezionare la bevanda desiderata.

COMPRENDERE LE OPZIONI DI MACINATURA

Cosa significano 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 utilizzati garantendo un'estrazione ottimale.

REGOLAZIONE DEL MACINACAFFÈ PER UNA CORRETTA ESTRAZIONE

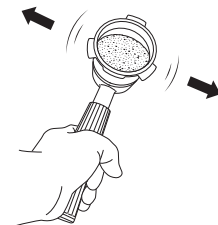
Solo per l'erogazione di caffè espresso

È possibile notare 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 vedrai che 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.

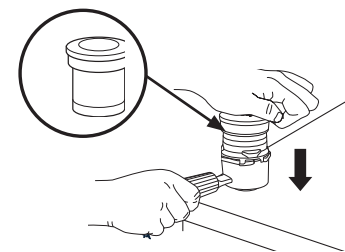
NOTA: passando da una macinazione grossolana a una finissima (o viceversa), il macinacaffè potrebbe accendersi. Questo meccanismo evita l'inceppamento del macinacaffè. Ciò è possibile solo quando nella base di macinatura è montato il portafiltro.

PRESSATURA

Assicurarsi di pressare il caffè per tutte le bevande per evitare che il caffè macinato fuoriesca dal bordo del portafiltro.

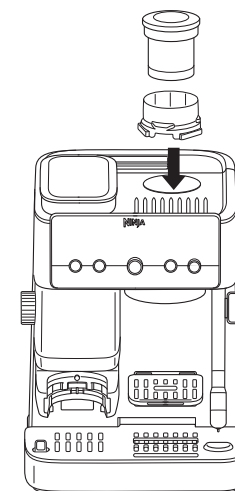


- Al termine della macinatura, rimuovere il portafiltro dalla base di macinatura. Lasciare l'imbuto montato sul portafiltro.
- Posizionare il portafiltro su una superficie piana e solida, quindi inserire il pressino assistito nell'imbuto. Assicurarsi che ci sia protezione tra il portafiltro e la superficie. 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.

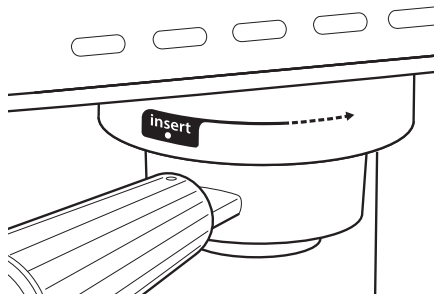
- Ora che la pressatura è completa, rimuovere sia il pressino che l'imbuto dal portafiltro e riporli insieme nella parte superiore dell'unità.



PREPARARE ESPRESSO, CAFFÈ FILTRATO E BEVANDE FREDDHE (CONT.)

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 risulterà allineato con la freccia di blocco sul gruppo testa.



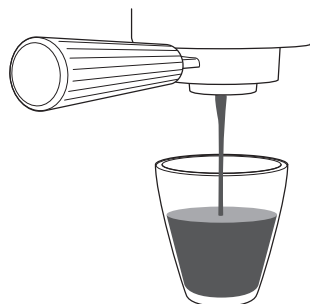
NOTA: NON erogare senza il vassoio antigoccia installato.

- 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 utilizza una tazza più piccola, utilizzare il vassoio regolabile per sollevare la tazza più vicino al gruppo testa e ridurre gli schizzi.

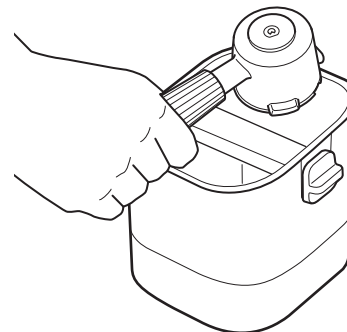
ESTRAZIONE CORRETTA

- L'espresso verrà erogato lentamente e costantemente.
- La macchina erogherà un liquido color caramello. Si tratta della crema.
- Sulla superficie della bevanda si formerà uno strato di crema. 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.



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).



AGGIUNGERE L'ACQUA CALDA

Alcuni modelli hanno una funzione di erogazione dell'acqua calda che consente di erogare acqua calda su richiesta.

- 1 Ruotare la valvola manuale su Hot Water (Acqua calda).
- 2 Premere il pulsante TEMPERATURA per regolare la temperatura dell'acqua calda.



NOTA: assicurarsi che la tazza sia posizionata al centro del vassoio porta tazza

- 3 Premere **START BREW (AVVIO EROGAZIONE)** per iniziare a erogare acqua calda.
- 4 Premere **START BREW (AVVIO EROGAZIONE)** per interrompere l'erogazione quando si è raggiunta la quantità desiderata di acqua calda o attendere il completamento del programma.
- 5 Una volta terminato, riportare la valvola manuale su Brew (Erogazione) per tornare alla selezione principale.

Il programma erogherà 200 ml di acqua calda se non è stato interrotto.

ATTENZIONE: i liquidi bollenti possono causare scottature e ustioni.

ESTRAZIONE DELL'ESPRESSO

	SOTTO-ESTRAZIONE	ESTRAZIONE OTTIMALE	SOVRA-ESTRAZIONE
Macinatura	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 chiaro Crema: marrone chiaro	Caffè: caramello intenso Crema: caramello dorato	Caffè: marrone scuro Crema: marrone scuro
Gusto	Acido, aspro, annacquato	Ricco, dolce, intenso	Amaro, asciutto, bruciato. Ridurre la temperatura di erogazione
Quantità	Quantità elevata, annacquato	Espresso doppio: 45 ml Singolo: 22,5 ml	Quantità ridotta o bassa

REGOLARE LA TEMPERATURA DI EROGAZIONE E L'INTENSITÀ

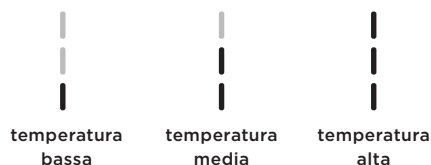
REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DI EROGAZIONE

La temperatura desiderata può essere ottenuta in più modi.

Pulsante **TEMP/STRENGTH (TEMPERATURA/INTENSITÀ)**

Prima dell'erogazione, è possibile regolare la temperatura con il pulsante **TEMP/STRENGTH (INTENSITÀ/TEMPERATURA)**. Se la spia **TEMPERATURA** non è già illuminata, tenere premuto il pulsante **TEMP/STRENGTH (TEMPERATURA/INTENSITÀ)** per 3 secondi.

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, usare una tazza di dimensioni appropriate. Lo spessore del materiale della tazza influisce sulla temperatura della bevanda. Per una bevanda più calda, usare una tazza realizzata 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.

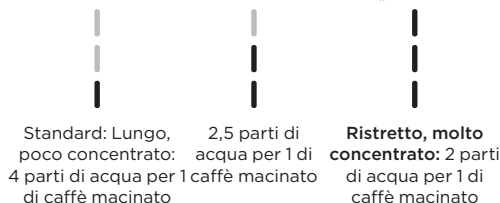
REGOLAZIONE DELL'INTENSITÀ

Se l'erogazione risulta troppo debole o troppo forte, si può usare il pulsante di regolazione dell'intensità.

Regolazione dell'intensità

Per regolare l'intensità, usare il pulsante **TEMP/STRENGTH (TEMPERATURA/INTENSITÀ)**. Se la spia **STRENGTH (INTENSITÀ)** non è già illuminata, tenere premuto il pulsante **TEMP/STRENGTH (TEMPERATURA/INTENSITÀ)** per 3 secondi. La regolazione dell'intensità funzionerà in modi diversi in base all'erogazione di espresso o caffè.

Opzioni per l'intensità dell'espresso:



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.**

Opzioni per l'intensità del caffè:



Regolazione del sapore del caffè

Barista Assist consiglia un grado di macinatura in base allo stile e la dimensione 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

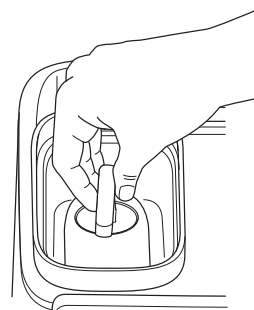
Meno acido: aumentare il grado di macinatura

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.

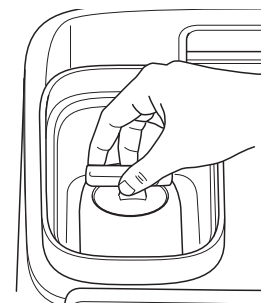
SOSTITUZIONE DEI CHICCHI DI CAFFÈ

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.



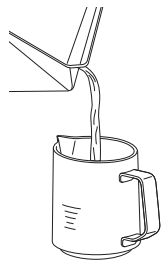
- 5 Con l'imbuto posizionato sopra il portafiltro, inserire quest'ultimo nella base di macinatura.
- 6 Tenere premuto il pulsante **GRIND (MACINATURA)** per eliminare eventuali chicchi residui.
- 7 Inserire nuovi chicchi nel contenitore per i chicchi di caffè.

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.

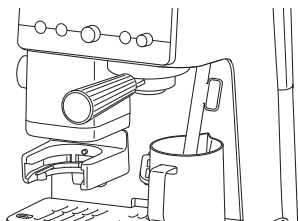
PREPARAZIONE DELLA SCHIUMA

PREPARAZIONE DELLA SCHIUMA

- 1 Riempire il montalatte con la quantità di latte desiderata, ma non superare la linea di riempimento massimo.



- 2 Assicurarsi che il fondo del montalatte sia asciutto. Riposizionare il montalatte sul vassoio antigoccia e inserirvi la lancia a vapore.



- 3 Sul pannello di controllo, usare la manopola di selezione della schiuma per impostare il tipo di schiuma desiderato.



TIPI DI SCHIUMA

Steamed Milk (Latte montato)

Scaldare delicatamente il latte con il vapore fino a raggiungere la temperatura ideale senza agitarlo. Ottimo da aggiungere al caffè.

Thin Froth (Schiuma sottile)

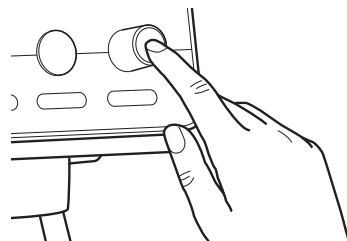
Un sottile strato di schiuma ideale per il latte macchiato.

Thick Froth (Schiuma densa)

Un classico strato di soffice schiuma per ricoprire qualsiasi bevanda. Ottima per i cappuccini.

NOTA: ogni programma di schiumatura produce una quantità prestabilita di schiuma, ma il rapporto tra schiuma e latte montato varierà in base alla quantità di latte che viene montata. Per ulteriori informazioni, vedere la sezione "Consigli per la preparazione della schiuma".

- 4 Selezionare DAIRY (LATTE VACCINO) o PLANT-BASED (VEGETALE) con il pulsante MILK TYPE (TIPO DI LATTE) in base al tipo di latte contenuto nel montalatte. Premere **FROTH (SCHIUMA)**. All'inizio della preparazione della schiuma la macchina emette un segnale acustico. La barra di avanzamento si illumina a indicare lo stato della preparazione della schiuma. Al termine della preparazione, la macchina emetterà di nuovo un segnale acustico.



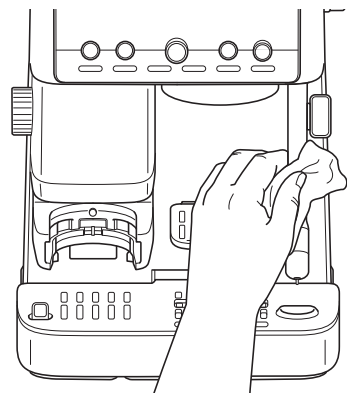
NOTA: NON montare il latte direttamente nell'espresso o nel caffè; effettuare questo passaggio sempre nell'apposito montalatte e poi versare la schiuma sul caffè.

NOTA: NON preparare la schiuma senza il vassoio antigoccia installato.

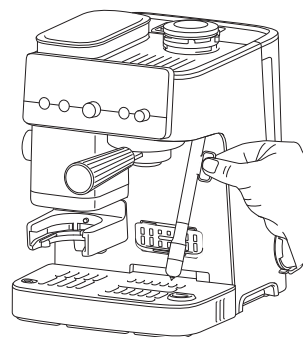
NOTA: se si desidera modificare la temperatura della schiuma, consultare la sezione Ulteriori Impostazioni.

DOPO AVER PREPARATO LA SCHIUMA

- 5 Una volta rimosso il montalatte, pulire la lancia a vapore con un panno umido prima di abbassarla per reinserirla in posizione.



- 6 Quando la lancia a vapore viene reinserita in posizione si pulisce automaticamente. In questo modo si effettuerà la pulizia interna della lancia a vapore. All'inizio dello spurgo la macchina emette un segnale acustico. Al termine, la macchina emetterà un nuovo segnale acustico. Si può risciacquare in qualsiasi momento premendo il pulsante **PURGE (RISCIACQUARE UGELLO)** quando la lancia a vapore è abbassata.



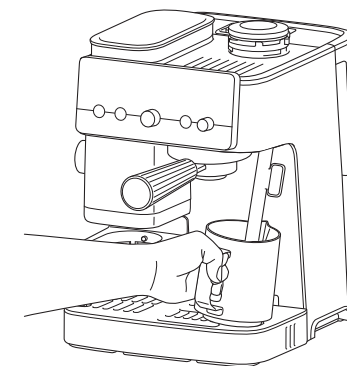
NOTA: in mancanza di acqua, la macchina non potrà effettuare l'operazione di spurgo. Assicurarsi di premere il pulsante **PURGE (RISCIACQUARE UGELLO)** quando si aggiunge acqua per completare la pulizia.

- 7 Prima di versare il latte, sbattere la lattiera su una superficie piana e mescolare il contenuto con movimenti rotatori per eliminare eventuali bollicine. Unire il latte montato all'espresso o caffè ed è pronto per essere gustato.

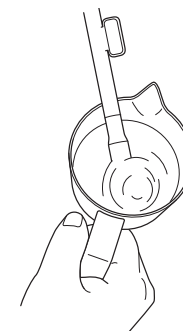


PREPARAZIONE MANUALE DELLA SCHIUMA

- 1 Riempire il montalatte come si desidera scegliendo tra il livello min. e quello max.
- 2 Estrarre la lancia a vapore. Collocare la lancia a vapore nel montalatte in modo che sia appoggiata sul beccuccio del montalatte.
- 3 Inclinare leggermente il montalatte verso sinistra o destra in modo che la lancia a vapore sia a un dito di distanza dalla parete del montalatte.



- 4 Assicurarsi di essere sull'impostazione MANUAL (MANUALE), quindi premere **FROTH (SCHIUMA)**. La macchina emette un segnale acustico a indicare che è stata avviata la preparazione della schiuma e la lancia comincerà a emettere vapore.
- 5 Immergere la lancia appena sotto la superficie del latte per cominciare a incorporare aria e montare il latte. In questo modo, si creerà un vortice nel latte.



- 6 Quando il latte ha raggiunto il volume desiderato, spostare la lattiera in modo che la lancia a vapore si immerga più in profondità. In questo modo, la bevanda verrà riscaldata.
- 7 Tenere il montalatte in quella posizione finché non sarà troppo caldo per tenerlo in mano, quindi premere **FROTH (SCHIUMA)** per spegnere il programma.

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.
- Ricollocare la lancia a vapore nella posizione originaria per avviare l'autopulizia.
- 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 far asciugare accuratamente all'aria.
- Pulire periodicamente la base della macchina con un panno umido.

PULIZIA DEGLI ACCESSORI

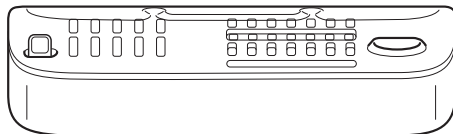
Parti lavabili in lavastoviglie:

imbuto, disco di pulizia e tutti i componenti del vassoio antigoccia.

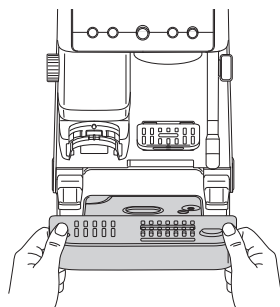
NOTA: NON immergere in acqua parti o accessori non lavabili in lavastoviglie.

SVUOTAMENTO DEL VASSOIO ANTIGOCCIA

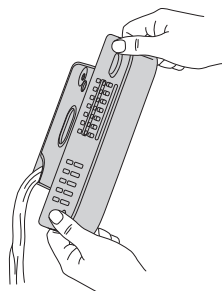
Durante l'utilizzo della macchina il vassoio antigoccia si riempie. Quando l'indicatore di svuotamento arancione è fuoriuscito al punto tale da essere visibile, svuotare il vassoio antigoccia.



- 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: l'indicatore di svuotamento è rimovibile.

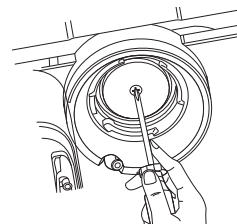
RIMOZIONE DEL SOFFIONE E SOSTITUZIONE DELLA GUARNIZIONE IN GOMMA

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.

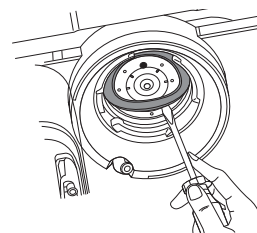
Assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata dalla presa elettrica prima di procedere.

- 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 sostituirla con una nuova se necessario (disponibile per l'acquisto su ninjakitchen.eu).



- 4 Inserire nuovamente il soffione nel gruppo testa e fissarlo in posizione il giravite.

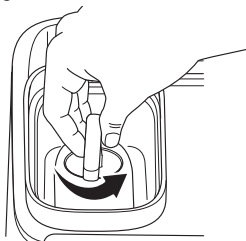
MANUTENZIONE PERIODICA (CONT.)

PULIZIA DEL MACINACAFFÈ CON LAME CONICHE

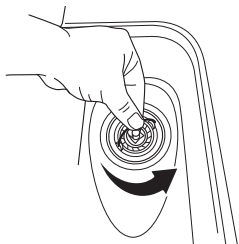
Per evitare ostruzioni e garantire una resa migliore per l'uso quotidiano, si consiglia di pulire il macinacaffè con lame coniche almeno una volta alla settimana. Per tostature scure, caffè decaffeinato e altri tipi di chicchi oleosi, si consiglia di pulire il macinacaffè più spesso. In caso di uso sporadico, 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.

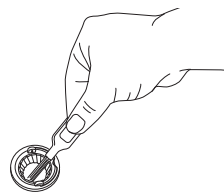
- 1 Rimuovere tutti i chicchi dal contenitore. Per maggiori informazioni su questo passaggio consultare la sezione "Sostituzione dei chicchi di caffè".
- 2 Assicurarsi che il contenitore per i chicchi di caffè sia installato e bloccato. Eliminare eventuali chicchi rimasti sopra il macinacaffè eseguendo un "risciacquo" secondo le presenti istruzioni. Per prima cosa, impostare il grado di macinatura su 60 e inserire il portafiltro nella base di macinatura. Premere **CONFIRM (CONFERMA)**, quindi 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 ed eseguire un altro risciacquo, se necessario.
- 3 Spegner e scollegare la macchina. Rimuovere il contenitore per i chicchi di caffè sollevando il manico e girandolo in senso antiorario.



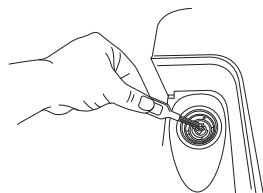
- 4 Rimuovere la lama superiore ruotandola in senso antiorario, allineando la freccia arancione sul macinacaffè con la freccia arancione contrassegnata con **ALIGN (ALLINEA)** sulla macchina. Una volta allineata, sollevare le lame coniche.



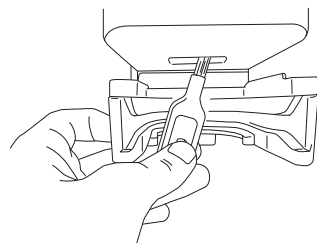
- 5 Pulire il macinacaffè con la spazzola.



- 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.



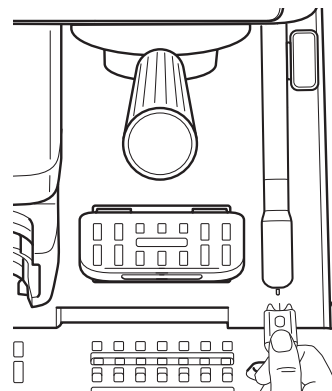
NOTA: NON lasciare che le lame entrino in contatto con l'acqua.

NOTA: per la pulizia del macinacaffè, utilizzare solo l'apposita spazzola per la pulizia.

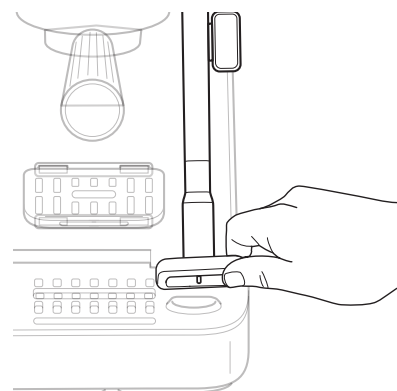
PULIZIA DELLA LANCIA A VAPORE

Con il tempo, all'interno della lancia a vapore possono accumularsi residui.

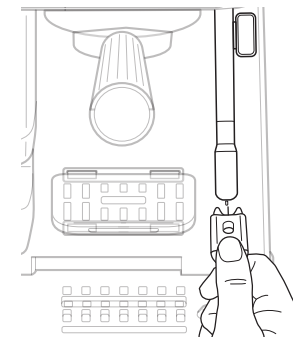
- 1 Rimuovere il tappo alla base della spazzola per la pulizia per esporre l'ago.
- 2 Aiutandosi con l'ago, rimuovere eventuali residui dalla punta della lancia a vapore.



- 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

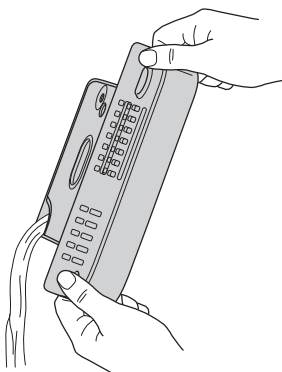
DECALCIFICAZIONE

Tempo di completamento: circa 90 minuti in totale

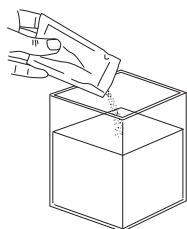
Quando la spia DESCALE (DECALCIFICAZIONE) si accende, è necessario eseguire subito un ciclo di decalcificazione. Ritardare questo passaggio potrebbe contribuire ad abbassare la qualità della bevanda e creare intasamenti interni alla macchina, che cesserà di funzionare.

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" (Decalcalcificazione).

- 3 Inserire il filtro a cestello doppio nel portafiltro.
- 4 Agganciare il portafiltro al gruppo testa.

- 5 Posizionare una **ciotola da 1 litro** o un contenitore simile sotto il gruppo testa e la lancia a vapore.

Specifico per ES352. Per tutti gli altri modelli, passare al punto 10.

- 6 Ruotare la valvola manuale in posizione **HOT WATER (ACQUA CALDA)** , 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 l'erogatore dell'acqua calda per **circa 10 minuti**. Al termine di questa fase, l'apparecchio emetterà un segnale acustico.
- 9 Una volta completata la prima parte del ciclo, ruotare la valvola manuale in posizione **BREW (EROGAZIONE)** .

- 10 Premere la **MANOPOLA CENTRALE** per avviare/continuare la decalcificazione. La macchina farà scorrere la soluzione attraverso il portafiltro per **circa 80 minuti**. È possibile visualizzare il tempo rimanente al termine del ciclo di decalcificazione sul pannello di controllo.

- 11 La macchina emetterà un segnale acustico che indica il completamento del ciclo di decalcificazione.

- 12 Al termine del ciclo, rimuovere attentamente il portafiltro e il vassoio antigoccia poiché potrebbero contenere del liquido residuo.

- 13 Gettare l'eventuale liquido residuo di ciascuno e lavare a mano con acqua calda e sapone per evitare possibili alterazioni di sapore del caffè.

- 14 Riempire il serbatoio di acqua senza superare la linea di riempimento massimo.

- 15 Rimontare il vassoio antigoccia sulla macchina e installare il portafiltro nel gruppo testa, non installare il montalatte.

- 16 Sciacquare il gruppo testa eseguendo il programma per la preparazione di un caffè classico da 350 ml.

- 17 Quindi, sempre con il montalatte disinstallato, pulire la lancia a vapore premendo il pulsante **PURGE (RISCIACQUARE UGELLO)**.

NOTA: dopo aver eseguito la decalcificazione, pulire immediatamente eventuali schizzi per evitare macchie sulle superfici.

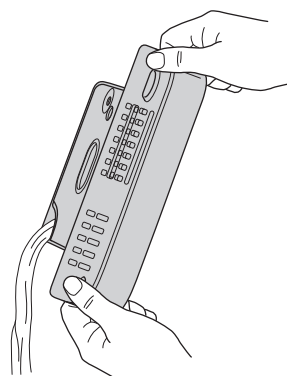
ESEGUIRE UN CICLO DI PULIZIA

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 CLEAN (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.**

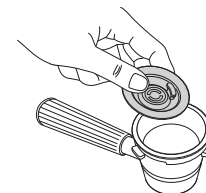


- 2 Riempire il serbatoio dell'acqua senza superare la linea di riempimento massimo.

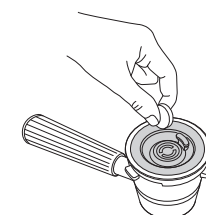
- 3 Inserire il filtro a cestello doppio nel portafiltro.

NOTA: l'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 Sostituzione 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.
- Utilizzare 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. Posizionare la tazza sul vassoio porta tazza riscaldato per riscaldarla.

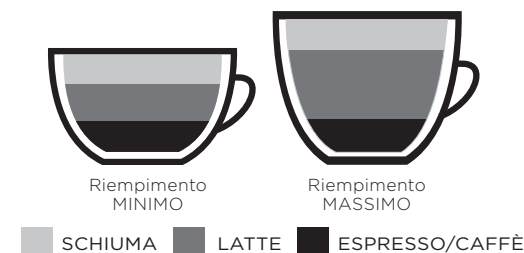
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DELLA SCHIUMA

- Per ottenere risultati ottimali con le bevande di origine vegetale, utilizzare la versione barista o quella integrale.
- Per preparare un'ottima schiuma con bevande di origine vegetale, usare l'impostazione PLANT-BASED (VEGETALE).
- 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.
- Se si desidera regolare la temperatura del latte, consultare la sezione "Impostazioni aggiuntive".
- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare 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, ricollocare la lancia a vapore nella posizione originaria per consentirne la pulizia.
- Per una schiuma migliore e per creare latte art, roteare il montalatte con colpetti leggeri prima di versarvi il latte.
- Prima di spegnere la macchina, ricollocare la lancia a vapore nella posizione originaria per consentirne la pulizia.

CONSIGLI SULLA QUANTITÀ DI SCHIUMA

Ogni programma di schiumatura produce una quantità prestabilita di schiuma, ma il rapporto tra schiuma e latte montato varierà in base alla quantità di latte che viene montata.

Potrebbe essere necessario aumentare o diminuire l'impostazione della schiuma selezionata per ottenere il risultato desiderato in base alla quantità di latte usata.



ULTERIORI IMPOSTAZIONI

Il menu con le opzioni aggiuntive offre ulteriori opzioni per personalizzare la macchina e può essere selezionato premendo il pulsante **MENU (MENU)**.

Numero voce	ARGOMENTO	OPZIONI
_h01	Segnali acustici: attiva o disattiva tutti i segnali acustici.	ON (ACCESO): lascia i segnali acustici accesi (predefinito) OFF (SPENTO): lascia i segnali acustici spenti
_h02	Modalità Eco: risparmia energia spegnendo il bollitore dopo l'erogazione.	ON (ACCESO): attiva la modalità Eco OFF (SPENTO): lascia la modalità Eco disattivata (predefinito)
_h03	Grado di macinatura consigliato: attiva o disattiva la visualizzazione del grado di macinatura consigliato.	ON (ACCESO): lascia il display acceso (predefinito) OFF (SPENTO): spegne il display
_h04	Reimpostazione della Tecnologia Barista Assist™: ripristina il grado di macinatura all'impostazione predefinita.	NO (NO): mantiene le impostazioni correnti (predefinito) YES (SÌ): ripristina le impostazioni dell'utente
_h05	Reimpostazione dei valori di fabbrica: ripristina le impostazioni predefinite della macchina.	NO (NO): mantiene le impostazioni correnti YES (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 (durezza 0): il test presenta 0 caselle viola hd 1 (durezza 1): il test presenta 1 casella viola hd 2 (durezza 2): il test presenta 2 caselle viola hd 3 (durezza 3): il test presenta 3 caselle viola hd 4 (durezza 4): il test presenta 4 caselle viola hd 5 (durezza 5): il test presenta 5 caselle viola
_h08	+ Quantità di schiuma: aumenta la densità della schiuma in tutti e 3 i programmi di schiumatura.	ON (ACCESO): accende + "Quantità di schiuma" accesa OFF (SPENTO): lascia + "Quantità di schiuma" spenta (predefinito)

- 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 selezionare quella desiderata.
- 3 Dopo aver impostato una delle opzioni disponibili, si udirà un segnale acustico e il display visualizzerà nuovamente la schermata del menu. Si prega di notare che la macchina non emetterà un segnale acustico se lo stesso è disattivato.
- 4 È possibile uscire dal menu premendo nuovamente il pulsante **MENU (MENU)**.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Perché dal portafiltro non esce acqua?

Diversi fattori potrebbero influenzare la quantità di acqua erogata dal portafiltro:

- Nel serbatoio non c'è una quantità di acqua sufficiente: assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia riempito fino al livello adeguato. Quando si usa il filtro a cestello doppio, riempire fino alla linea di riempimento 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.
- 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 della 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 della 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: vedere la sezione "Regolazione della temperatura di erogazione".
- La macchina deve essere decalcificata: seguire le istruzioni della sezione Pulizia e manutenzione.

La mia bevanda è troppo amara/acida.

- Impostazione di 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 "Impostazioni aggiuntive".
- Modifica della temperatura di erogazione: per i tostati scuri, consigliamo di selezionare l'impostazione di temperatura bassa o media. Per tostati medi o chiari, consigliamo di selezionare l'impostazione di 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 è a contatto con 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 a cestello 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 indirizza 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 ed esso 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 indirizza 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 della 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 accende.

- 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 iniziare la macinatura.
- Se il contenitore per i chicchi di caffè è pieno ma viene visualizzata la notifica ADD BEANS (AGGIUNGI CHICCHI), scollegare la macchina 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. Utilizzare 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 è a contatto con 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.
- Il menu "Impostazioni aggiuntive" offre opzioni per personalizzare la temperatura della schiuma ed è accessibile premendo il pulsante **MENU (MENU)**.
 - Selezionare l'opzione _h06 Froth Temperature (Temperatura della schiuma): in questo modo è possibile regolare la temperatura dello schiumatore scegliendo tra bassa (L), media (M) o alta (H). Usare la manopola centrale per effettuare la selezione, premere il pulsante **MENU (MENU)** per uscire.

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 dimensione desiderata con il pulsante **SIZE (DIMENSIONE)**.
- È possibile che vi sia un'ostruzione nel filtro a cestello o nei fori: pulire i filtri a cestello con frequenza. Assicurarsi che i fori dei filtri a cestello non siano ostruiti con caffè macinato.
- La macchina deve essere decalcificata: seguire le istruzioni della 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 Start grind (Iniziare a macinare). 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. Spegnerla la macchina e lasciarla raffreddare completamente per 10 minuti prima di tentare di avviare un'altra macinatura.

NOTA: evitare di usare 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, AGGIUNGI 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 (AGGIUNGI CHICCHI).

- 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 (AGGIUNGI CHICCHI), scollegare la macchina e spingere con delicatezza i chicchi verso il basso in direzione delle lame.

Notifica INSTALL PORTAFILTER (INSTALLA 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 (INSTALLA 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 (INSTALLA CONTENITORE PER I CHICCHI DI CAFFÈ).

- 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 DESCALC (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

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/register-guarantee 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 Ninja®. È possibile trovare una gamma completa di pezzi di ricambio Ninja®, 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 Ninja® potrebbero non essere coperti dalla garanzia.

BEDANKT

voor uw aankoop van de Ninja Luxe™ Café Mini



REGISTREER UW AANKOOP



ninjakitchen.eu/register



Scan de QR-code met een mobiel apparaat

NOTEER DEZE INFORMATIE

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar het aankoopbewijs)

Winkel van aankoop: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 220-240 V, 50 - 60 Hz

Vermogen: 1650 W

Inhoud van
het waterreservoir: 1,5 liter

Het energieverbruik in stand-by 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 Mini. Als u vragen heeft, neem dan contact op met een toegewijde Ninja Luxe Café-specialist op support.ninjakitchen.eu.

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

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

ES351EU_ES352EU_IB_MP_Mv1

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



NINJA LUXE CAFÉ

mini

ES350EU Serie | Gebruikershandleiding



NEDERLANDS

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

AANDACHTIG LEZEN VÓÓR GEBRUIK • UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK 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 de machine 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 gaspits of elektrische kookpits 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, want het apparaat staat onder druk. Verwijderen tijdens het brouwen kan leiden tot brandwonden of letsel.
- Raak het stoompijpje of de schuimkan **NIET** aan tijdens gebruik. Hete stoom en hete vloeistoffen kunnen brandwonden en verbrandingen veroorzaken.

Reiniging en onderhoud

- Om ziekte door bacteriegroei in de machine te voorkomen, dient u alle reinigingsinstructies in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud van deze gebruikershandleiding op te volgen.
- Houd het apparaat altijd schoon voor optimale resultaten.
- Als het product niet naar behoren werkt, ga dan naar support.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. Dit is niet bedoeld om het gewicht van het product te dragen.

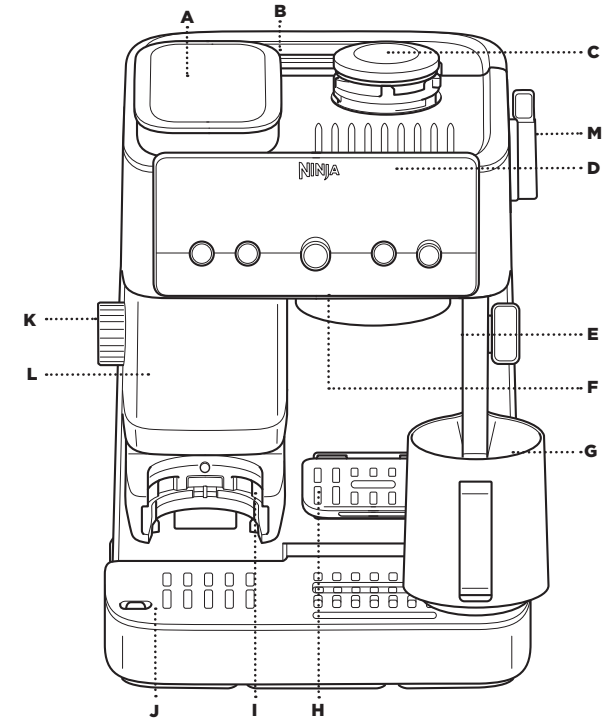
Opmerking over stroom snoer

- Er wordt een kort netsnoer meegeleverd om het risico te verminderen dat men verstrikt raakt in of struikelt over een langer snoer.
- Gebruik **GEEN** verlengsnoeren bij dit product.

LEES EN BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

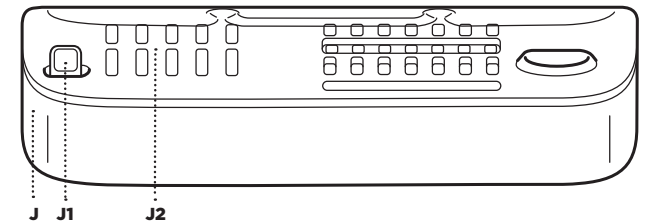
ONDERDELEN

- A Bonenreservoir
- B Waterreservoir
- C Ondersteunde stamper en trechteropslag
- D Bedieningspaneel
- E Stoompijpje
- F Groepskop
- G Melkkan
- H Verstelbare bekerhouder
- I Maalhouder
- J Lekbak
- K Maalknop
- L Geïntegreerde conische maler
- M Handmatig ventiel
(Niet op alle modellen.)



ONDERDELEN VAN DE LEKBAK

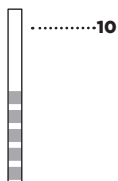
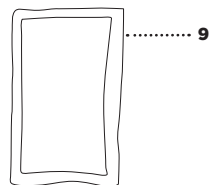
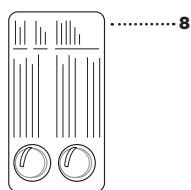
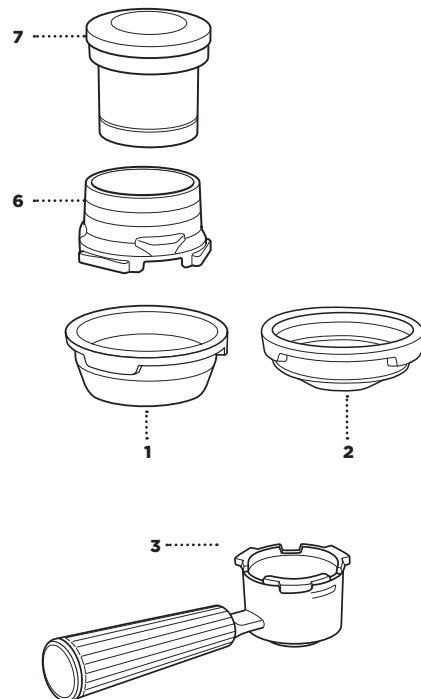
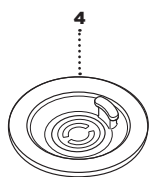
- J Lekbak
- J1 Legen-indicator
- J2 Hoofdrooster



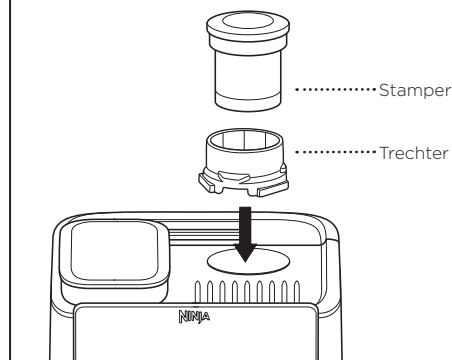
Niet van toepassing op alle modellen.

ACCESSOIRES

- 1 Dubbele mand
- 2 Enkele mand
- 3 Portafilter
- 4 Reinigingsschijf
- 5 Reinigingsborstel
- 6 Trechter
- 7 Ondersteunde stamper
- 8 Reinigingstabletten
- 9 Ontkalkingspoeder
- 10 Waterhardheidsteststrip

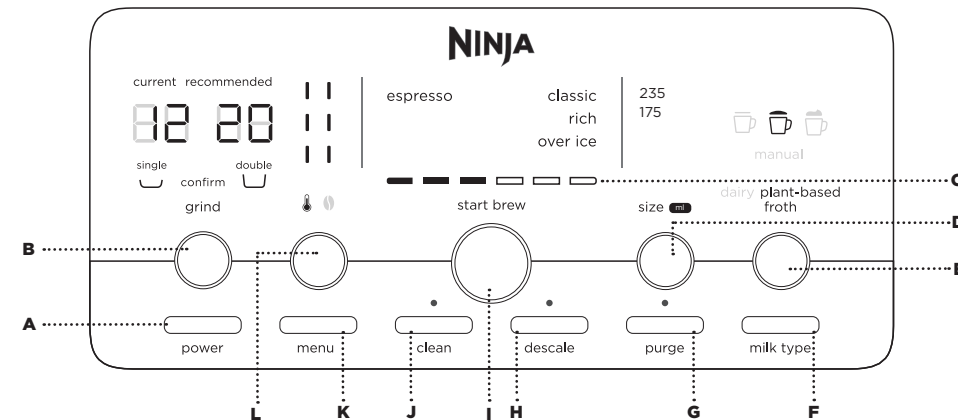


ACCESSOIRES KUNNEN IN ELKAAR WORDEN GEPLAATS VOOR EENVOUDIGE OPSLAG



HET BEDIENINGSPANEEL GEBRUIKEN*

- | | |
|--|---|
| A POWER (AAN)-uitknop | G PURGE (DOORSPOELEN)-knop |
| B GRIND/CONFIRM (MALEN/BEVESTIGEN)-knop | H DESCALE (ONTKALKEN)-knop |
| C Voortgangsbalk | I Middelste knop/START BREW (BROUWEN STARTEN)-knop |
| D Selectieknop SIZE (FORMAAT) | J CLEAN (REINIGEN)-knop |
| E FROTH (SCHUIMEN)-knop | K MENU (MENU)-knop |
| F MILK TYPE (MELKSOORT)-knop | L STRENGTH/BREW (STERKTE/BROUWEN)-knop |



*Functies kunnen per model verschillen.

INTELLIGENTE MELDINGEN

Het apparaat geeft een intelligente melding weer indien er actie nodig 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

VERWIJDER ACCESSOIRES EN ONDERDELEN UIT DE VERPAKKING

- Om te beginnen moet u alle accessoires en onderdelen uit de verpakking verwijderen. Zorg ervoor 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.

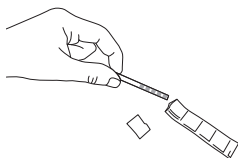
REINIG DE ACCESSOIRES VOOR GEBRUIK

- Na het uitpakken van de accessoires en onderdelen is het aanbevolen om alle onderdelen grondig met de hand te reinigen en af te drogen.

WATERHARDHEIDSTEST

Water bevat mineralen die na verloop van tijd aanslag in de machine kunnen veroorzaken. 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.

- Verwijder de teststrip van het pakket.



- Dompel de waterteststrip 5-10 seconden volledig onder in het water dat u wilt gaan gebruiken met het apparaat.

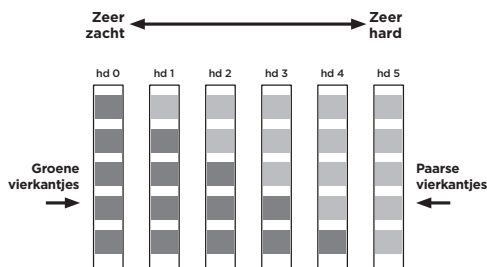


- Haal de teststrip omhoog en beweeg zachtjes heen en weer.



- Plaats de teststrip op een droog, vlak oppervlak en wacht 1 minuut tot de testresultaten zichtbaar worden op het scherm.

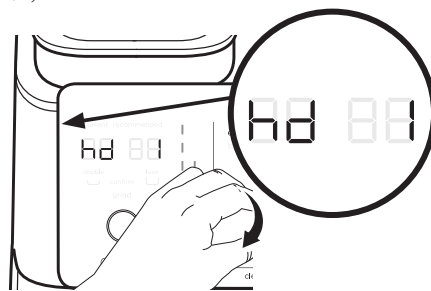
- Na 1 minuut verschijnen er 0-5 paarse vierkantjes. Deze geven het hardheidsniveau van uw water aan (0 paarse vierkantjes = niveau 0, 5 paarse vierkantjes = niveau 5, etc.).



- Na het vaststellen van het waterhardheidsniveau, sluit u het apparaat aan.

- Kijk aan de linkerkant van het bedieningspaneel. Er wordt "hd 5" weergegeven.

- Draai de centrale knop om het waterhardheidsniveau te programmeren door het aantal paarse vierkantjes op de teststrip overeen te laten komen met het weergegeven getal (bijvoorbeeld, als het resultaat niveau 1 is, verander de instelling naar hd 1).

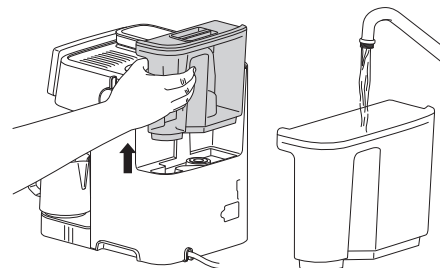


- Draai aan de middelste knop om uw instelling te bevestigen.

OPMERKING: Als u het hardheidsniveau wilt wijzigen, koop dan een andere teststrip via support.ninjakitchen.eu. Voor meer informatie over hoe u de waterhardheid instelt, gaat u naar Extra instellingen.

VUL HET WATERRESERVOIR

- Voordat u begint, dient u ervoor te zorgen dat het waterreservoir gevuld is met water op kamertemperatuur of koud water. Zorg dat u het reservoir vult, maar dat u de maximale vulmarkering niet overschrijdt.

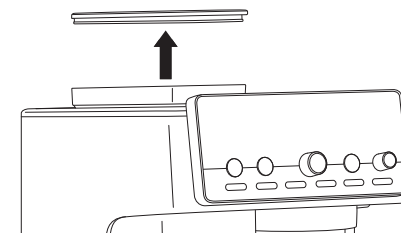


Als er niet genoeg water in het reservoir zit om uw geselecteerde drankje te maken, dan zal uw apparaat ADD WATER (WATER TOEVOEGEN) aangeven. Als er een melding ADD WATER (WATER TOEVOEGEN) wordt weergegeven terwijl u koffie maakt, voeg dan water toe aan het reservoir en druk op **START BREW (BROUWEN STARTEN)** om verder te gaan.

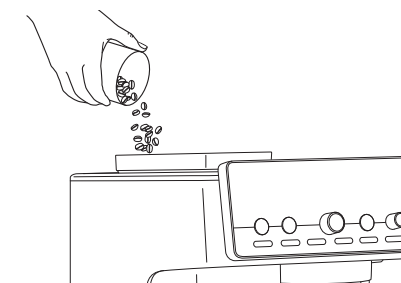
VUL HET BONENRESERVOIR

Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is getrokken wanneer u bonen in de trechter doet.

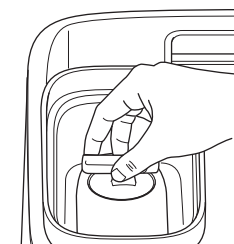
- Verwijder het deksel van het bonenreservoir.



- Vul het reservoir met hele bonen. **GEEN** vooraf gemalen bonen toevoegen aan het bonenreservoir.



- Zorg ervoor dat het handvat in de machine in de vergrendelde positie zit, als het in het reservoir is geplaatst, en plaats het deksel veilig terug op het reservoir.



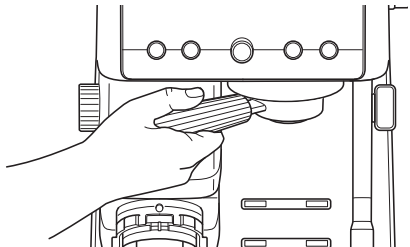
OPMERKING: Doe **GEEN** water in de molen. Als er water in de molen komt, neem dan onmiddellijk contact met ons op via support.ninjakitchen.eu.

AAN DE SLAG: VOOR DE EERSTE KEER KOFFIEZETTEN - VERVOLG

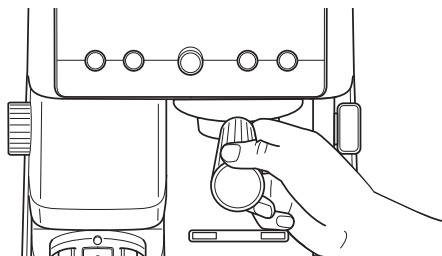
DOORSPOELEN MET WATER

Voordat u uw eerste drankje maakt, dient u de machine door te spoelen. Deze actie is bedoeld om het apparaat voor te bereiden op het maken van koffie.

- 1 Plaats, met het dubbele mandje geïnstalleerd, het portafilter in de groepskop door de oranje stip op het portafilter uit te lijnen met de oranje stip op de groepskop.



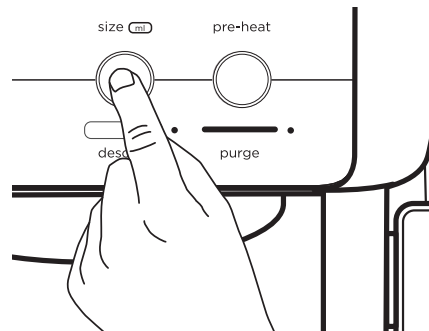
- 2 Draai het portafilter in de groepskop totdat de oranje stip op het portafilter is uitgelijnd met de vergrendelingspijl op de groepskop.



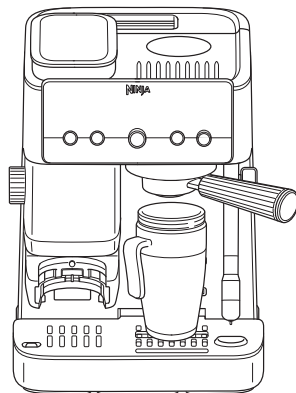
- 3 Draai de middelste knop en selecteer CLASSIC (KLASSIEK).



- 4 Druk op de knop **SIZE (FORMAAT)** om het formaat van het drankje aan te passen naar het grootst beschikbare grootte. Zorg ervoor dat er minstens 400 ml water in het reservoir zit.



- 5 Plaats een kopje van minimaal 400 ml onder het portafilter.



- 6 Druk op de **START BREW (BROUWEN STARTEN)**-knop. 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 Starterskit bevat mandjes. Er zijn twee mandjes (enkel en dubbel).

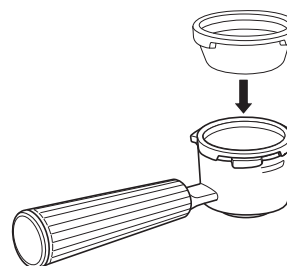


Single (enkele)
Gebruikt om Espresso te zetten



Double (dubbele)
Espresso en op koffie gebaseerde dranken

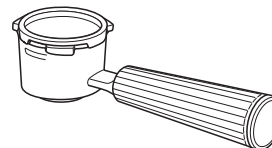
- 2 Zorg er bij het installeren van de dubbele mand voor dat de grote lip op de mand uitgelijnd is met de grote lip op het portafilter, en druk deze dan stevig op zijn plaats.



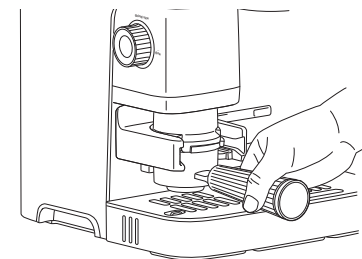
OPMERKING: De dubbele mand is standaard vooraf geïnstalleerd in het portafilter.

INSTALLEREN VAN HET PORTAFILTER

- 1 Plaats de trechter op het portafilter en zorg ervoor dat de inkepingen op de trechter uitgelijnd zijn met de inkepingen op het portafilter. Druk naar beneden totdat de trechter op zijn plaats klikt in het portafilter. De trechter voorkomt dat gemalen koffie tijdens het malen overloopt en zorgt voor een schoner aanstampproces.



- 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 Zodra het portafilter correct is geïnstalleerd, drukt u op **CONFIRM (BEVESTIGEN)** om het mandje te bevestigen.

- 4 De machine zal een animatie weergeven. Dit geeft aan dat de machine het portafilter tarteert om ervoor te zorgen dat de juiste hoeveelheid gemalen koffie wordt afgegeven. Dan zult u op het bedieningspaneel de selecteerbare brouwopties zien oplichten op basis van het mandje dat is geïnstalleerd.

grind size



OPMERKING: Indien u deze animatie niet ziet, verwijder dan het portafilter uit de maalhouder, schakel de machine uit en weer in, en plaats het portafilter opnieuw in de maalhouder. Zorg ervoor dat deze waterpas staat en volledig is ingeschoven.

- 5 Draai aan de middelste knop om de gewenste zetstand te selecteren.

ESPRESSO, FILTERKOFFIE EN KOUDE DRANKEN BEREIDEN, VERVOLG.

GEMIDDELDE KOFFIEHOEVEELHEID

KOFFIEVOLUMES		
MATEN	Klassiek Rich	Over Ice (Over-ijs) (moet gevuld zijn met ijs vóór het koffiezetten)
	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml

Uitvoer kan +/- 10% variëren.

ESPRESSO VOLUMES		
	Dosis gemalen koffie	Output volume
Enkele espresso	9 g	22,5 ml
Dubbele espresso	18 g	45 ml
Café Crema	18 g	150 ml

Uitvoer kan +/- 10% variëren.

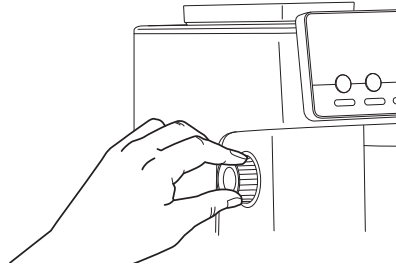
OPMERKING: Dit zijn de vooraf ingestelde espressoprodukties. Om de productie aan te passen, gaat u naar het gedeelte Extra instellingen.

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 standaardinstelling.** Voor meer informatie, zie het gedeelte Brouwtemp en sterkte aanpassen.

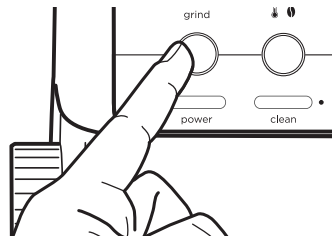
*De opties voor drankjes kunnen per model verschillen

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 aanbevelen maalgraad wilt volgen, gebruik dan de draaiknop aan de zijkant van het apparaat om uw **HUIDIGE** maalgraad te veranderen in de **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 vermahlen 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 maling 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 zetmethode.

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

Het is mogelijk dat u merkt dat de aanbevolen maalstand verandert. Dit is Barista Assist-technologie die de aanbevolen maalinstelling aanpast zodat u de juiste espresso-extractie krijgt. Als u nieuwe bonen voor het eerst gebruikt of meer bonen toevoegt, kan het 2 tot 3 keer zetten duren voordat de optimale maalstand is 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 overeenkomt met wat wordt aanbevolen voor een goede espresso-extractie.

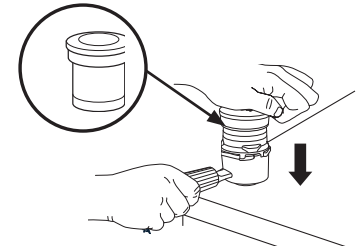
OPMERKING: Als u van heel grof naar heel fijn gaat (of andersom), dan kunt u de molen horen inschakelen. Dit is om vastlopen in de molen te voorkomen. Dit gebeurt alleen als het portafilter is geplaatst in de maalhouder.

STAMPEN

Zorg ervoor dat u alle drankjes aanstamp; zo weet u dat er geen koffie wordt verspild over de rand van het portafilter.

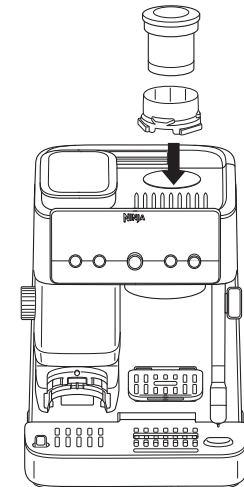


- 1 Als het malen is voltooid, verwijder het portafilter dan uit de maalhouder. Zorg ervoor dat de trechter aan het portafilter blijft zitten.
- 2 Plaats het portafilter op een vlak gelijkmatig oppervlak, en plaats de ondersteunde stamper vervolgens in de trechter. Zorg dat er een beschermende laag is 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 stamp, leg er dan een handdoek onder voor bescherming.

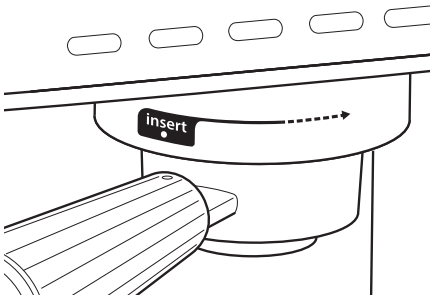
- 3 Na het stampen verwijdert u zowel de stamper als de trechter uit het portafilter en berg ze samen genest op de bovenkant van het apparaat op.



ESPRESSO, FILTERKOFFIE EN KOUDE DRANKEN BEREIDEN, VERVOLG.

BROUWEN

- 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.



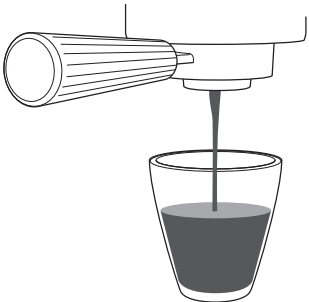
OPMERKING: NIET koffiezetten zonder dat de lekbak is geïnstalleerd

- 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)**.
- 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.

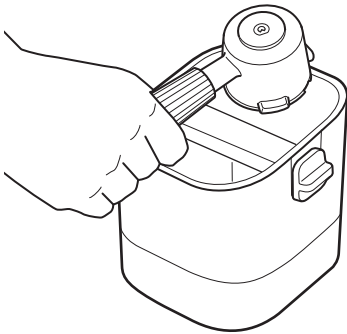
DE JUISTE EXTRACTIE

- Het drankje wordt langzaam en consistent uitgeschonken.
- U ziet er een karamelkleurige vloeistof uitlopen. Dit is uw crème.
- Er zit een laag crème bovenop uw drankje. Voel u vrij om de kop te kantelen om te zien of de laag crème nog volledig zichtbaar is. Als u nog steeds alleen die karamelkleur ziet, dan heeft u een goed geëxtraheerde espresso.



NA HET BROUWEN

Als het brouwen 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).



HEET WATER TOEVOEGEN

Sommige modellen hebben een warmwaterfunctie waarmee u op aanvraag heet water kunt doseren.

- Draai het handmatige ventiel naar Hot Water (Heet water).
- Druk op de **TEMPERATUUR**-knop om de temperatuur van het hete water aan te passen.



OPMERKING: Zorg dat uw kopje in het midden op het plaatje staat

- Druk op **START BREW (BROUWEN STARTEN)** om heet water toe te voegen.
- Druk op **START BREW (BROUWEN STARTEN)** om de watertoer te stoppen als u de gewenste hoeveelheid heet water heeft of wacht tot het einde van het programma.
- Draai na het voltooiën het handmatige ventiel terug naar Brew (Koffiezetten) om terug te keren naar het hoofdkeuzemenu.

Het programma voegt 200 ml heet water toe als het niet wordt gestopt.

LET OP: Hete vloeistoffen kunnen brandwonden en verbrandingen veroorzaken.

ESPRESSO-EXTRACTIE			
	ONDER-EXTRACTIE	OPTIMALE EXTRACTIE	BOVEN-EXTRACTIE
Maling	Te grof	Optimaal	Te fijn
Tamp (Stampen)	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 Enkele: 22,5 ml	Weinig tot laag volume

DE KOFFIETEMPERATUUR EN -STERKTE AANPASSEN

KOFFIETEMPERATUUR AANPASSEN

Er zijn meerdere methodes en praktijken om u te helpen bij het verkrijgen van uw ideale temperatuur.

TEMP/STRENGTH (TEMP/STERKTE)-knop

Vóór het koffiezetten kunt u de temperatuur instellen met behulp van de **TEMP/STRENGTH (TEMP/STERKTE)**-knop. Als **TEMPERATUUR** niet al brandt, drukt u de **TEMP/STRENGTH (TEMP/STERKTE)**-knop 3 seconden in.

Temperatuur aanpassen: 



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.

Het juiste kopje 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 voordat u koffie zet

Door heet water door de groepskop en het portafilter te laten lopen, worden deze voorverwarmd, evenals de machine voor toekomstige koffiebereidingen. 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 Doorspoelen met water voor instructies.

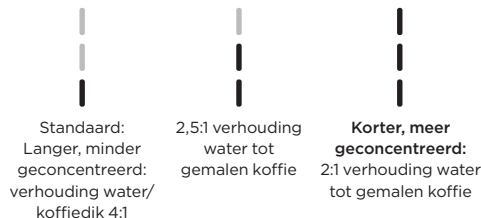
KOFFIESTERKTE AANPASSEN

Als u vindt dat een zetmethode te slap of te sterk smaakt, dan kunt u de knop Strength (Sterkte) aanpassen gebruiken.

Koffiebereidingssterkte aanpassen

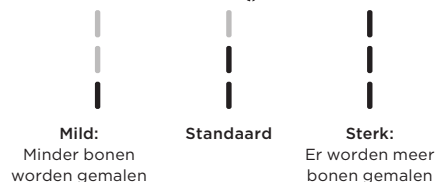
Om de koffiesterkte aan te passen, drukt u op de **TEMP STRENGTH (TEMP STERKTE)**-knop. Als **STRENGTH (STERKTE)** niet al brandt, drukt u de **TEMP/STRENGTH (TEMP/STERKTE)**-knop 3 seconden in. Het aanpassen van de sterkte werkt verschillend afhankelijk van of u espresso of koffie maakt.

Mogelijke sterktes Espresso: 



OPMERKING: Het aanpassen van uw espresso brouwersterkte 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.**

Mogelijke sterktes koffie: 



Aanpassingen van koffiesmaak

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 malmolen het smaakprofiel aanpassen.

Minder bitter: Verklein de maalgraad

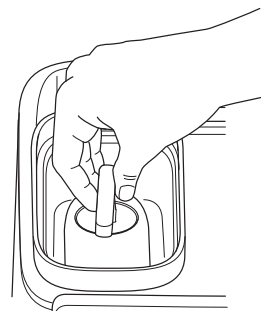
Minder zuur: Vergroot de maalgraad.

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 "Reinigen van de conische molen" van het gedeelte Periodiek onderhoud.

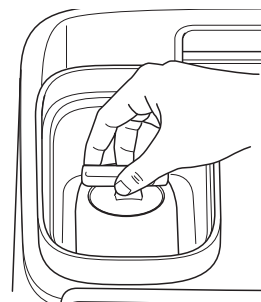
BONEN VERWISSELEN

BONEN VERWISSELEN

- 1 Ontgrendel het bonenreservoir door het handvat tegen de klok in te draaien



- 2 Verwijder het bonenreservoir en verwijder eventuele achtergebleven bonen.
- 3 Plaats het reservoir terug op het apparaat.
- 4 Vergrendel het bonenreservoir weer door het handvat rechtsom te draaien.

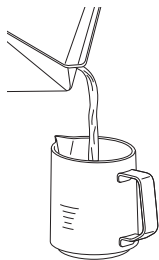


- 5 Plaats het portafilter met de bevestigde trechter in de maalhouder.
- 6 Druk op de **GRIND (MALEN)**-knop en houd deze ingedrukt om eventuele achtergebleven bonen te verwijderen.
- 7 Voeg nieuwe bonen toe aan het bonenreservoir.

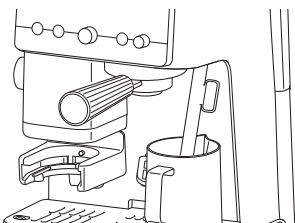
OPMERKING: Voor een optimale werking raden wij aan om, indien u van bonen of brandtype verandert, de Barista Assist-technologie opnieuw in te stellen volgens de instructies in het menu "Extra instellingen", voordat u de nieuwe bonen invoert.

OPSCHUIMEN

- 1 Vul uw melkkan met de gewenste hoeveelheid melk, maar overschrijd de maximale vulstreep niet.



- 2 Zorg ervoor dat de onderkant van de melkkan droog is. Plaats de melkkan terug op de lekbak met het stoompijpje in de melkkan.



- 3 Gebruik de keuzeknop voor schuim op het bedieningspaneel om de gewenste schuimstijl aan te geven.



SCHUIMSTIJLEN

Gestoomde melk

Stoom de melk zachtjes tot een ideale drinktemperatuur zonder opkloppen. Geweldig voor koffie.

Dun schuim

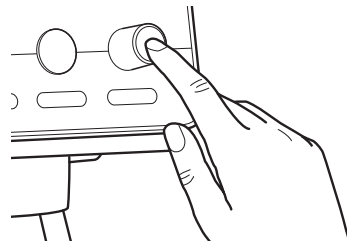
Een dun laagje schuim voor een latte.

Dik schuim

Een klassiek laagje zacht schuim voor op elk drankje. Geweldig voor een cappuccino.

OPMERKING: Elk schuimprogramma zal een bepaalde hoeveelheid schuim genereren, maar de verhouding van schuim tot gestoomd melkschuim zal veranderen, afhankelijk van de hoeveelheid melk die wordt opgeschuimd. Zie De beste opschuimpraktijken voor meer informatie.

- 4 Selecteer daarna DAIRY (zuivel) of PLANT-BASED (plantaardig)-melk met de MILK TYPE (MELKSOORT)-knop op basis van de melk in de melkkan. Druk op **FROTH (OPSCHUIMEN)**. Het apparaat piept om aan te geven dat het opschuimen is gestart. De voortgangsbalk zal oplichten om de status van het opschuimen aan te geven. Het apparaat piept opnieuw om aan te geven dat het opschuimen is voltooid.



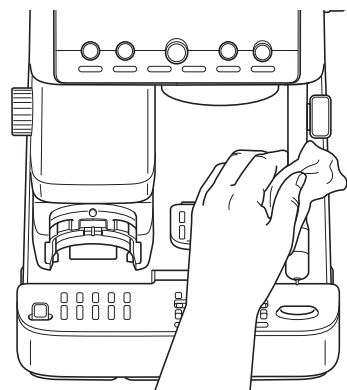
OPMERKING: Schuim melk **NIE**t direct in de espresso of koffie; maak schuim altijd in de melkkan en schenk het daarna op de espresso of koffie.

OPMERKING: **NIE**t opschuimen zonder dat de hoofdlekbak is geïnstalleerd

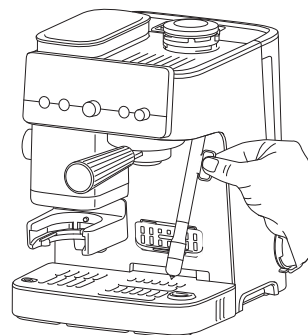
OPMERKING: Als u de temperatuur voor uw schuim wilt wijzigen, ga dan naar Extra instellingen.

NADAT U KLAAR BENT MET SCHUIM MAKEN

- 5 Als u de melkkan verwijderd, reinigt u erna het stoompijpje met een vochtige doek voordat u het terugplaatst in de omlaag-positie.



- 6 Als het stoompijpje teruggeplaatst is, zal het automatisch worden doorgespoeld. Hiermee wordt de binnenkant van het stoompijpje gereinigd. Het apparaat zal een piepgeluid maken als de doorspoeling is begonnen. Als het is voltooid, dan zal het apparaat opnieuw een piepgeluid geven. U kunt op elk moment doorspoelen door op de **PURGE (DOORSPOELEN)**-knop te drukken als het stoompijpje in de omlaag-positie staat.



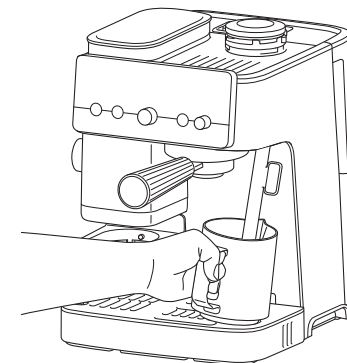
OPMERKING: Als het water op is, dan zal het apparaat niet doorspoelen. Zorg dat u op de **PURGE (DOORSPOELEN)**-knop drukt als u meer water toevoegt om volledig door te spoelen.

- 7 Voordat u melk inschenkt, tikt u de kan op een vlak oppervlak en draait u deze rond om grote luchtbelletjes te verwijderen. Giet opgeschuimde melk over espresso en geniet ervan.

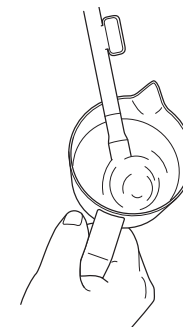


HANDMATIG OPSCHUIMEN

- 1 Vul de melkkan naar wens tussen de minimale en maximale vulstreepjes.
- 2 Haal het stoompijpje eruit. Plaats het stoompijpje in de melkkan zodat het pijpje in de schenktuit van de melkkan hangt.
- 3 Houd de melkkan lichtjes gekanteld naar links of naar rechts zodat het stoompijpje een vingerbreedte verwijderd is van de wand van de melkkan.



- 4 Zorg ervoor dat u de instelling MANUAL (HANDMATIG) gebruikt en druk op **FROTH (OPSCHUIMEN)**. Het apparaat zal gaan piepen om aan te geven dat het opschuimen is gestart en dat er stoom gegenereerd wordt uit het stoompijpje.
- 5 Plaats het pijpje onder het oppervlak van de melk om lucht te integreren om het melkvolume te vergroten. Hierdoor ontstaat er een draaikolk in de melk.



- 6 Zodra u vertrouwd bent met de hoeveelheid melk, brengt u de kan omhoog zodat de stoompijp zich verder onder het oppervlak bevindt. Dit is bedoeld om uw drankje op te warmen.
- 7 Houd de melkkan in die positie totdat hij te heet is om met uw hand vast te houden, druk dan op **FROTH (OPSCHUIMEN)** om de functie uit te schakelen.

DIRECT NA BROUWEN REINIGEN

- Als het brouwen 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 het beste resultaat moet u het portafilter en het filterkorfje na elk gebruik reinigen.
- 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 positie omlaag om auto purge (automatisch doorspoelen) te starten.
- 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

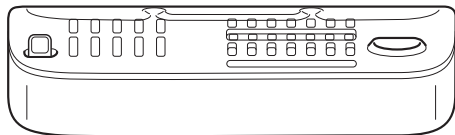
Vaatwasserbestendige onderdelen:

Trechter, reinigingsschijf en alle componenten van de lekbak.

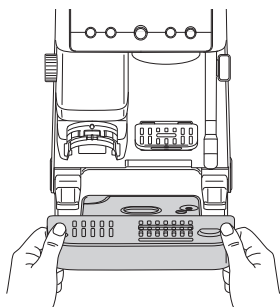
OPMERKING: Onderdelen/accessoires die niet geschikt zijn voor de vaatwasser **NIET** onderdompelen in water.

DE LEKBAK LEGEN

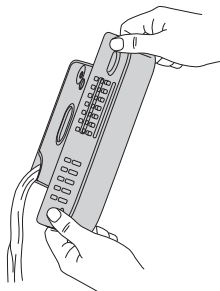
Terwijl u koffie maakt, vult de lekbak zich. Als de oranje legen-indicator voldoende omhoog komt zodat u deze ziet, dan is het tijd om de lekbak te legen.



- 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 verwijderbaar.

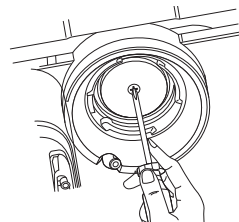
HET SCHERM VERWIJDEREN EN DE RUBBEREN PAKKING VERVANGEN

Als u merkt dat de brouwkwaliteit afneemt, verwijder dan het scherm en reinig het grondig.

Indien u tijdens het koffiezetten lekkage rond het portafilter constateert terwijl de hendel volledig is vastgedraaid, kan het nodig zijn om de pakking te vervangen.

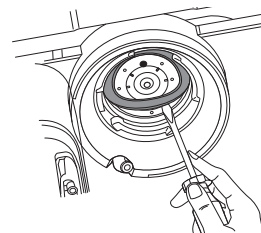
Zorg ervoor dat uw apparaat is uitgeschakeld en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u begint.

- 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).



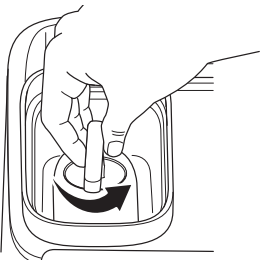
- 4 Plaats het scherm terug in de groepskop en zet het vast met de schroef.

REINIGEN VAN DE CONISCHE MALER

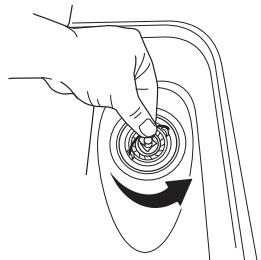
Om verstopping te voorkomen en de hoogste kwaliteit uitvoer te garanderen, wordt aanbevolen om uw conische maler minimaal wekelijks te reinigen voor dagelijks gebruik. Voor donkere roast, decaf en andere olieachtige bonensoorten wordt aanbevolen om de molen vaker te reinigen. Voor minder dan dagelijks 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.

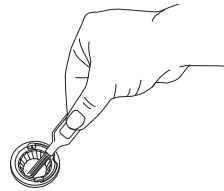
- 1 Verwijder alle bonen uit het bonenreservoir. Bekijk "Bonen verwisselen" ter referentie.
- 2 Zorg ervoor dat het bonenreservoir is geïnstalleerd en vastgezet. Verwijder eventuele achtergebleven bonen bovenop de molen door het door te spoelen, via deze instructies. Stel eerst de maalgraad in op 60 en plaats het portafilter in de maalhouder. Druk op **CONFIRM (BEVESTIGEN)**, houd vervolgens **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.



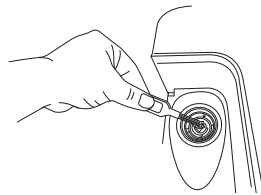
- 4 Verwijder de bovenste maler door naar links te draaien, en lijn de oranje pijl op de maler uit met de oranje pijl waar ALIGN (UITLIJNEN) opstaat op het apparaat. Als ze zijn uitgelijnd, tilt u de bovenste maler op.



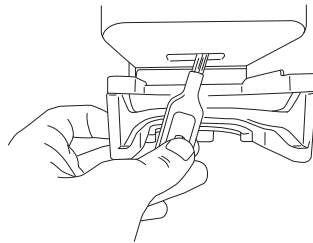
- 5 Reinig de uitgenomen maler met een borstel.



- 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.



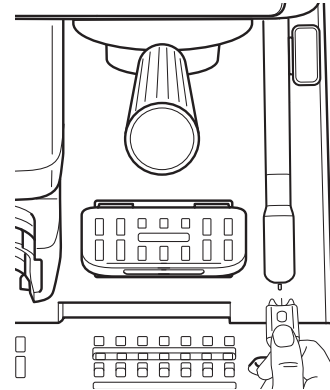
OPMERKING: Laat **GEEN** van de malers in contact komen met water.

OPMERKING: Gebruik bij het reinigen van de koffiemolen die aan de machine is bevestigd uitsluitend de reinigingsborstel.

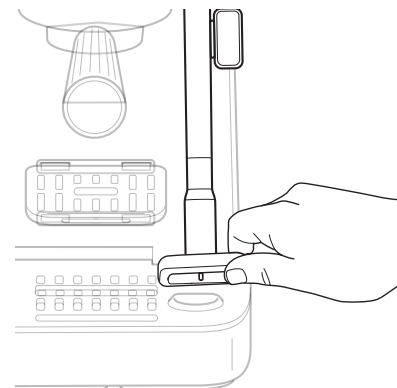
HET STOOMPIJPJE REINIGEN

Materiaal kan zich in de loop van de tijd opbouwen in het stoompijpje.

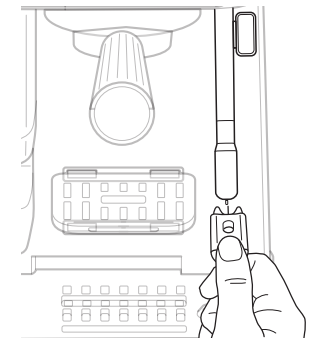
- 1 Verwijder de dop aan de onderkant van de reinigingsborstel om de naald te bereiken.
- 2 Gebruik de naald om materiaal uit het uiteinde van het stoompijpje te verwijderen.



- 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

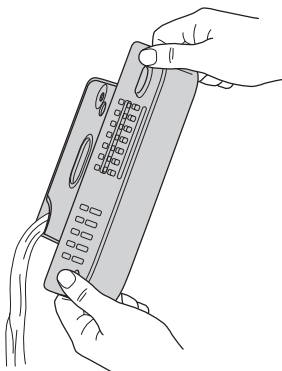
ONTKALKEN

Tijd om te voltooien: ongeveer 90 minuten

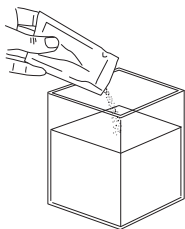
Als het lampje DESCALE (ONTKALKEN) aangaat, moet u een ontkalkingscyclus uitvoeren. Als er geen ontkalking wordt geactiveerd nadat het lampje aangaat, dan zal de kwaliteit van het drankje achteruit gaan, en raakt uw apparaat mogelijk verstopt.

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 een **kom van 1 liter** of een vergelijkbare bak onder zowel de groepskop als het stoompijpje.

Specifiek voor ES352. Voor alle andere modellen, ga naar stap 10.

- 6 Draai het handmatige ventiel naar de positie **HOT WATER (HEET WATER)** , druk vervolgens op de **DESCALE (ONTKALKEN)**-knop.
- 7 Druk op de centre (midden)-knop om de ontkalkingscyclus te starten.
- 8 Het eerste deel van de ontkalkingscyclus zal gedurende **ongeveer 10 minuten** oplossing door het stoompijpje spoelen. De machine zal piepen wanneer dit is voltooid.
- 9 Zodra het eerste deel van de cyclus is voltooid, draai het handmatige ventiel naar de positie **BREW (KOFFIEZETTEN)** .

- 10 Druk op de **MIDDELSTE KNOP** om de ontkalkingscyclus te starten/voort te zetten. Het apparaat spoelt de oplossing gedurende **ongeveer 80 minuten door het portafilter**. Op het bedieningspaneel ziet u de tijd die resteert in de cyclus.
- 11 Het apparaat zal gaan piepen, wat aangeeft dat de ontkalkingscyclus is voltooid.
- 12 Nadat de cyclus is voltooid, dient u de portafilter en de lekbak voorzichtig te verwijderen, aangezien er water in beide zit.
- 13 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.
- 14 Vul het waterreservoir tot aan de maximale vulstreep.
- 15 Installeer de lekbak op het apparaat en installeer het portafilter in de groepskop. Plaats de melkkan niet.
- 16 Spoel de groepskop door een klassieke koffie van 350 ml te gebruiken.
- 17 Spoel daarna het stoompijpje door, terwijl de melkkan nog niet is geplaatst, door op de **PURGE (DOORSPOELEN)**-knop te drukken.

OPMERKING: Veeg na het uitvoeren van een ontkalkingsproces onmiddellijk alle spetters af om vlekken op het oppervlak te voorkomen.

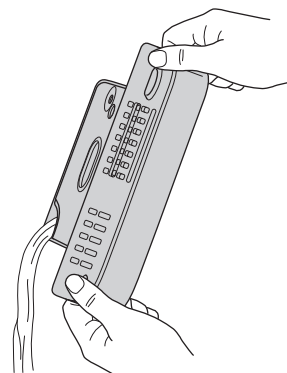
EEN REINIGINGSCYCLUS DRAAIEN

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:

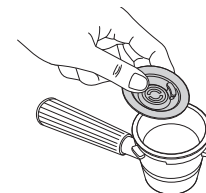
- 1 Zorg ervoor dat de lekbak volledig leeg is, want het water uit de reinigingscyclus komt in de lekbak terecht. **Als u de lekbak niet leegt, dan kan de bak overvol raken.**



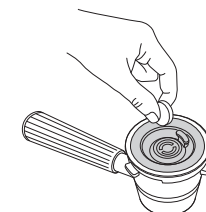
- 2 Vul het waterreservoir tot aan, maar niet voorbij de maximale vulstreep.
- 3 Plaats het dubbele mandje in het portafilter.

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 bezinsel 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 warm 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 huidige maalinstelling overeenkomt met 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.

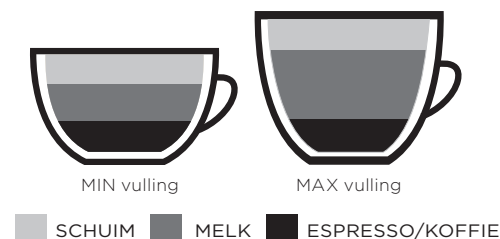
BESTE METHODES OM SCHUIM TE MAKEN

- Voor het beste resultaat met plantaardige melk raden wij aan om de barista- of volle variant te gebruiken.
- Voor het beste plantaardige schuim gebruikt u de PLANT-BASED (PLANTAARDIG)-instelling.
- Voor zuivelmelk raden wij aan volle melk te gebruiken.
- Melk die UHT-behandeld (Ultra High Temperature) is, kan variërende resultaten opleveren.
- Kokosmelk kan verwarmd worden, maar er zal geen stabiel schuim ontstaan.
- Als u de temperatuur wilt aanpassen, bekijk dan het gedeelte Extra instellingen.
- 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 zodat het doorgespoeld kan worden.
- Voor de beste schuim- en lattekunst, tik en draai de melkkan voordat u de melk uitschenkt.
- Duw voordat u het apparaat uitzet het stoompijpje terug in de omlaag-positie zodat het doorgespoeld kan worden.

TIPS EN TRUCS VOOR HET SCHUIMVOLUME

Elk schuimprogramma produceert een vaste hoeveelheid schuim, maar de verhouding tussen schuim en gestoomde melk is afhankelijk van de hoeveelheid melk die u opschuimt.

Het kan nodig zijn om de schuimselectie te verhogen of te verlagen om het gewenste resultaat te verkrijgen voor de hoeveelheid melk die u gebruikt.



EXTRA INSTELLINGEN

Het Extra instellingen-menu biedt extra opties om uw apparaat te personaliseren en is toegankelijk door de **MENU (MENU)**-knop in te drukken.

Itemnummer	Onderwerp	Opties
_h01	Piepgeluiden: schakelt alle piepgeluiden aan of uit.	ON (AAN): piepgeluiden aan (Standaard) OFF (UIT): schakelt piepgeluiden uit
_h02	Eco-modus: Bespaart energie door de boiler uit te schakelen na het koffiezetten.	ON (AAN): zet Eco-modus aan OFF (UIT): laat de Eco-modus uit (standaard)
_h03	Aanbevolen maalgraad: schakelt aanbevolen maalinstantellingenscherin in of uit	ON (AAN): laat het scherm aan (standaard) OFF (UIT): schakelt het scherm uit
_h04	Barista Assist Technology™ opnieuw instellen: stelt de aanbevolen maalinstantelling in op de standaardinstelling.	NO (NEE): behoudt uw huidige instellingen (standaard) YES (JA): stelt uw instellingen opnieuw in
_h05	Terugzetten naar fabrieksinstellingen: zet alle variabelen op het apparaat terug naar standaardinstellingen.	NO (NEE): behoudt uw huidige instellingen YES (JA): stelt uw instellingen opnieuw in
_h06	Schuimtemperatuur: past de temperatuur van het 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
_h08	+ Schuimvolume: verhoogt de schuimdikte in alle 3 schuimprogramma's.	ON (AAN): zet + schuimvolume aan OFF (UIT): laat + schuimvolume uit (standaard)

- Bekijk de verschillende onderwerpen door te draaien aan de knop in het midden. Druk op **START BREW (BROUWEN STARTEN)** om het gewenste onderwerp te selecteren.
- 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.
- 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.
- U kunt het menu verlaten door opnieuw op de **MENU (MENU)**-knop 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 juist gevuld is. Wanneer u de dubbele mand gebruikt, vul deze dan tot de minimumlijn.
- 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 maalinstantelling 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/traag?

Hier kunnen diverse redenen voor zijn.

- De maalgraad is te fijn: laat de zettijd verstrijken en volg de aanbevolen maalinstantelling 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.

Waarom stroomt de espresso heel snel?

- De maalgraad is te grof: laat de zettijd verstrijken en volg de aanbevolen maalinstantelling de volgende keer dat u koffiezet.
- De koffie is te zacht aangestamp: 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.

- Verwarm het portafilter voor: spoel het portafilter af onder heet water voordat het malen begint. Zorg ervoor dat het mandje volledig droog is voordat u gaat malen.
- Verwarm de kop voor: spoel het kopje af onder heet water voordat u koffie gaat zetten om de temperatuur van de koffie te verhogen.
- Pas de watertemperatuur aan: 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.

- Maalinstantelling afstemmen: gebruik de maalknop aan de zijkant van het apparaat om de Huidige maalinstantelling af te stemmen op de Aanbevolen maalinstantelling 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 aangestamp: 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 zijn geblokkeerd: 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 de machine tijdens het zetten de ideale druk voor espresso behoudt, zal een deel van het water in de lekbak terechtkomen. 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 geluid in de waterpomp 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 afdichting van de groepskop moet worden vervangen: 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 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 malers.
- Zorg ervoor dat het bonenreservoir goed en correct is geplaatst.
- Zorg ervoor dat het portafilter met de gemonteerde trechter correct in de maalhouder is geplaatst. Verwijder het onderdeel en plaats het opnieuw om te controleren of het correct is geïnstalleerd.
- Gebruik de reinigingsborstel en verwijder al het materiaal dat in de maalhouder zit.

De molen maakt een hard geluid.

- Als de molen een hard geluid maakt, kan dit worden veroorzaakt door ongewenst vuil. 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 aangestamp: 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 maalstand aangepast, maar het resultaat was niet bevredigend.

- 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.
- Het menu Extra instellingen biedt opties om de schuimtemperatuur aan te passen en is toegankelijk via de **MENU (MENU)**-knop.
 - Selecteer optie _h06 schuimtemperatuur: dit maakt het mogelijk om de schuimtemperatuur aan te passen naar laag (L), medium (M) of hoog (H). Gebruik de middelste draaiknop om uw selectie te maken, druk op de **MENU (MENU)**-knop om af te sluiten.

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 De beste schuimpraktijken.

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 Uw brouwtemp 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 zijn geblokkeerd: 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. Plaats het bonenreservoir terug, vergrendel het en stel de maalgraad in op 60. Houd Start malen ingedrukt met het portafilter in de maalhouder. Dit zou alle restanten in de molen 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 roasts. 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: Vermijd het gebruik van 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 koffiezetten.
- Als het reservoir al is gevuld, 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 malers.

Melding INSTALL PORTAFILTER (PORTAFILTER PLAATSEN)

- Controleer of het portafilter plat op de maalhouder zit.
- Controleer of het portafilter helemaal naar achter in de 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 DESCAL (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

Bezoek registryourninja.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

De Ninja*-garantie van 2 jaar

Als een klant een product in het 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 Ninja*-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. Het kan elke geschikte doos zijn, het hoeft niet de originele verpakking te zijn.

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 att du kjøpte Ninja Luxe™ Café Mini



REGISTRER KJØPET



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 apparatet: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220–240 V – 50–60 Hz

Effekt: 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 REFERANSE.

Disse instruksjonene er designet for å hjelpe deg med å få en fullstendig forståelse av din nye Ninja Luxe Café Mini. Kontakt en dedikert Ninja Luxe Café-spesialist på support.ninjakitchen.eu hvis du har spørsmål.

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

Illustrasjoner kan variere fra faktisk produkt. Vi jobber kontinuerlig med å forbedre produktene våre, og derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet endres uten varsel.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES351EU_ES352EU_IB_MP_Mv1



@ninjakitchen

NINJA LUXE CAFÉ

mini

ES350EU-serien | Brukerhåndbok



NORSK

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 stikkkontakten. 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 stikkkontakten 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.

Driftsmerknad

- 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.
- Bruk **ALLTID** 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 linjen for maks. fylling.
- 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.

Pleie 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 support.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.

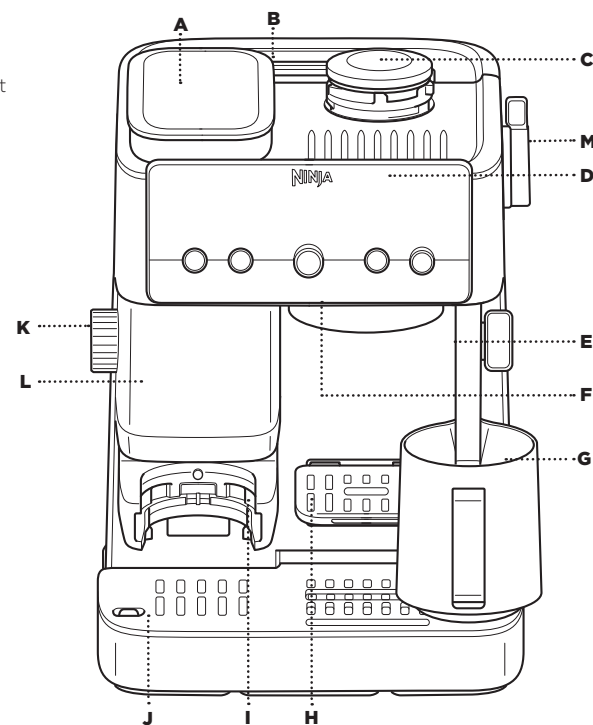
Erklæring om ledning

- En kort strømledning medfølger for å hindre at den vikles inn i noe eller at man snubler over en lengre ledning.
- **IKKE** bruk skjeteledninger med dette produktet.

LES OG TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

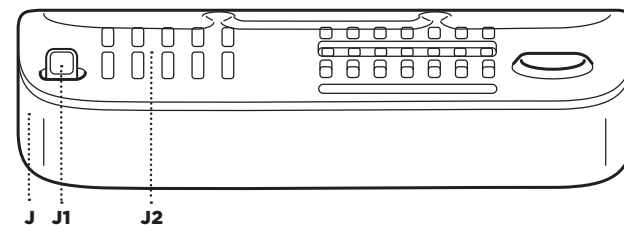
DELER

- A Bønnebeholder
- B Vannbeholder
- C Lagring av assistert tamper og trakt
- D Kontrollpanel
- E Dampstang
- F Hovedutløp
- G Melkekanne
- H Justerbart koppbrett
- I Kvernholder
- J Dryppbrett
- K Kverne-innstillingshjul
- L Integrert konisk kvern
- M Manuell ventil (Gjelder ikke for alle modeller.)



DRYPPBRETTKOMPONENTER

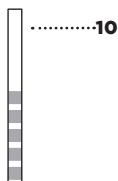
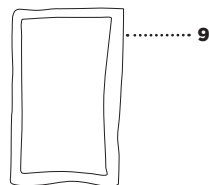
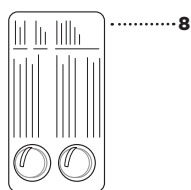
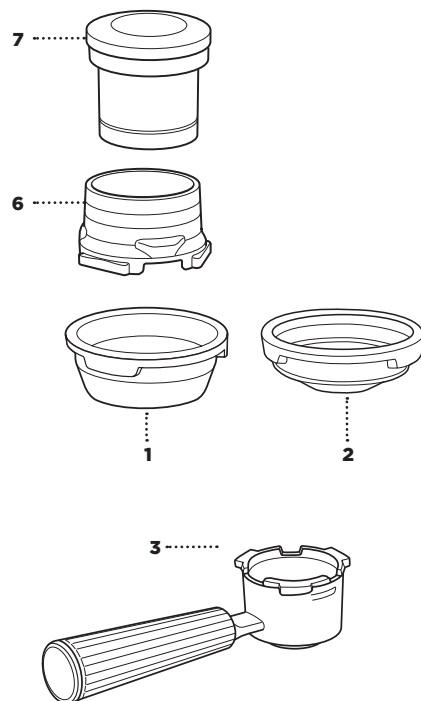
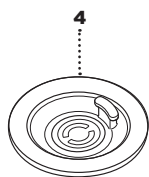
- J Dryppbrett
- J1 Tøm-indikator
- J2 Hovedrist



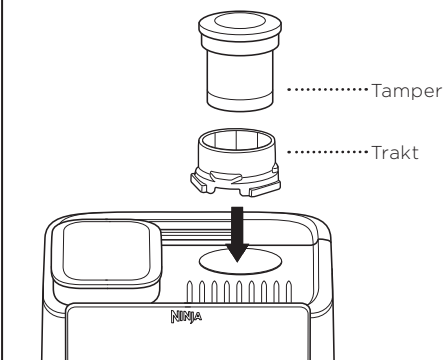
Gjelder ikke for alle modeller.

TILBEHØR

- 1 Dobbelt kurv
- 2 Enkel kurv
- 3 Portafilter
- 4 Rengjøringsdisk
- 5 Rengjøringsbørste
- 6 Trakt
- 7 Assistert tamper
- 8 Rengjøringstablett
- 9 Avkalkningspulver
- 10 Teststrimmel for vannhardhet

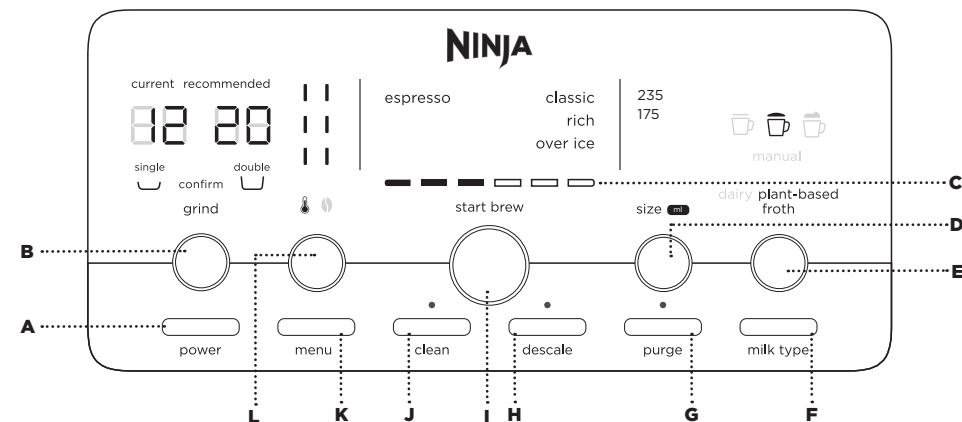


TILBEHØR STABLES FOR ENKEL LAGRING



BRUK AV KONTROLLPANELET*

- | | |
|--|--|
| A POWER (AV/PÅ)-knapp | G PURGE (TØMME)-knapp |
| B GRIND/CONFIRM (KVERN/BEKREFT)-knapp | H DESCALE (AVKALKING)-knapp |
| C Fremdriftslinje | I Midtre innstillingshjul / START BREW (START BRYGGING)-knapp |
| D STØRRELSE-valgknapp | J CLEAN (RENGJØR)-knapp |
| E SKUM-innstillingshjul | K MENU (MENY)-knapp |
| F MILK TYPE (MELKETYPE)-knapp | L STRENGTH/BREW (STYRKE/BRYGGE)-knapp |



*Funksjonene kan variere etter modell.

INTELLIGENTE VARSLER

Maskinen vil vise et intelligent varsel hvis en handling er påkrevd:

- 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)*

*Knappene CLEAN (RENGJØR)- og DESCALE (AVKALKE) 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

- For å starte, fjern alt tilbehør og deler fra emballasjen. 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.

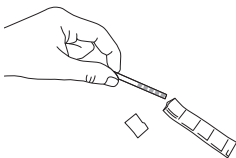
RENGJØR TILBEHØR FØR BRUK

- Rengjør grundig alt tilbehør og alle deler for hånd og tørk grundig etter at de er tatt ut av emballasjen.

VANNHARDHETSTEST

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.



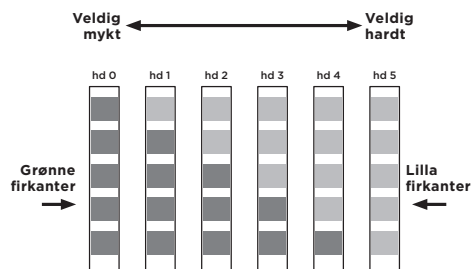
- 2 Senk teststripen helt ned i vannet som du planlegger å bruke i maskinen i 5-10 sekunder.



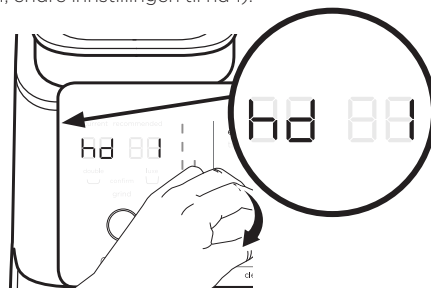
- 3 Ta teststripen ut og rist den forsiktig.



- 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).

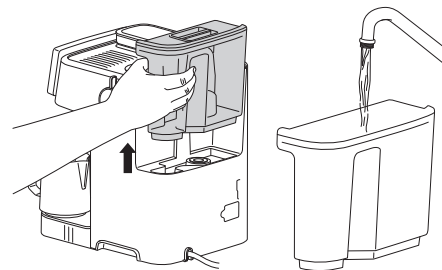


- 9 Trykk på det midtre innstillingshjulet for å bekrefte innstillingen din.

MERK: Kjøp en ny teststripe fra support. 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, maksimal fylling-linjen.

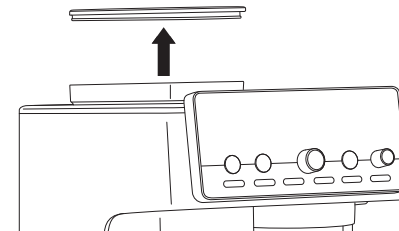


Hvis det på noe tidspunkt før en brygging ikke er nok vann i beholderen til å brygge den valgte drikken, vil enheten indikere ADD WATER (TILSETT VANN). Hvis varselet ADD WATER (TILSETT VANN) dukker opp mens du brygger, må du tilsette vann i beholderen og trykke på **START BREW (START BRYGGING)** for å fortsette.

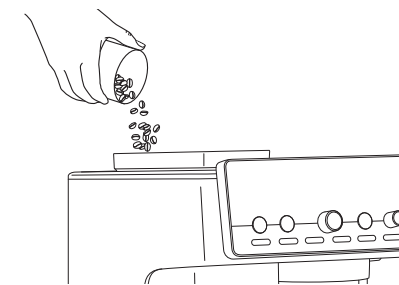
FYLL BØNNEBEHOLDEREN

Sørg for at maskinen er koblet fra når du legger bønner i beholderen.

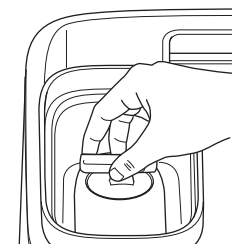
- 1 Fjern lokket på beholderen.



- 2 Fyll beholderen med hele bønner. **IKKE** ha forhåndskvurnede bønner i bønnebeholderen.



- 3 Sørg for at håndtaket i beholderen er i låst posisjon når det er installert på maskinen, og sett deretter lokket godt tilbake på beholderen.



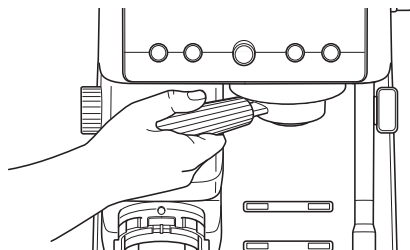
MERK: IKKE ha vann i kvernen. Kontakt oss på support.ninjakitchen.eu umiddelbart hvis det kommer vann i kvernen.

KOMME I GANG: FØR DIN FØRSTE BRYGGING, FORTS.

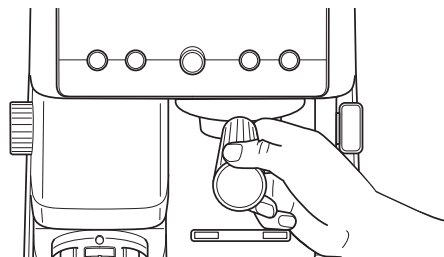
VANNSKYLLING

Før du lager din første drikk, må du skylle maskinen. Dette er for å klargjøre maskinen for brygging.

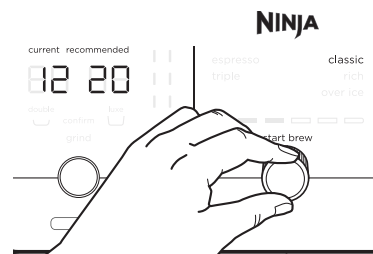
- 1 Med den doble kurven installert, fest portafilteret i hovedutløpet ved å innrette den oransje prikken på portafilteret med den oransje prikken på hovedutløpet.



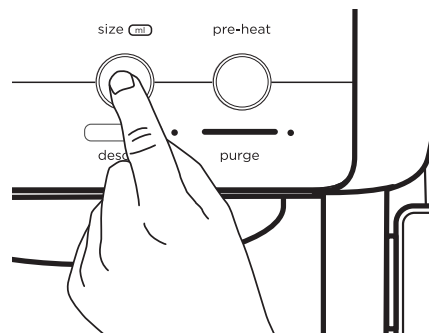
- 2 Fest portafilteret i hovedutløpet til den oransje prikken på portafilteret er på linje med låsepilen på hovedutløpet.



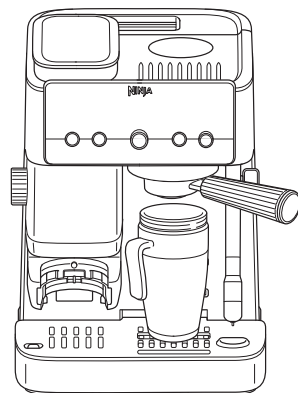
- 3 Drei på det midtre innstillingshjulet for å velge CLASSIC (KLASSISK).



- 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, FILTERKAFFE OG KALDE DRIKKER

ESPRESSO/KAFFEKURVER

- 1 Startpakken inneholder kurvene. Det er to kurver (enkel og dobbel).

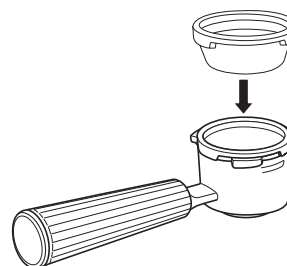


Enkel
Brukes til å brygge espresso



Dobbel
Espresso- og kaffe-baserte drikker

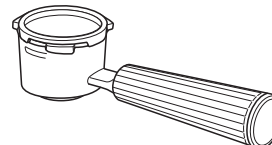
- 2 Når du setter i den doble kurven, må du sørge for at den store fanen på kurven er på linje med den store fanen på portafilteret, og deretter presse den fast på plass.



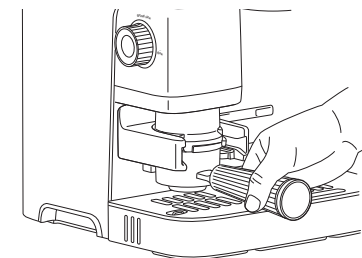
MERK: Dobbel kury kommer forhåndsinstallert i portafilteret.

SETTE I 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, setter du den 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 Når portafilteret er riktig installert, trykker du på **CONFIRM (BEKREFT)** for å bekrefte kurven.

- 4 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 satt inn.

grind size



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 skjovet helt inn.

- 5 Vri det midtre innstillingshjulet til ønsket brygg.

BRYGGE ESPRESSO, FILTERKAFFE OG KALDE DRIKKER FORTS.

OMTRENTLIGE BRYGGEVOLUMER

KAFFEMENGDER		
STØRRELSE	Classic (Klassisk) Rich (Fyldig)	Over Ice (Over is) (må fylles med is før brygging)
	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml

Resultater kan variere med +/- 10 %

ESPRESSOMENGDER		
	Mengde kvernet kaffe	Utgangsvolum
Enkel espresso	9 g	22,5 ml
Dobbel espresso	18 g	45 ml
Cafe Crema	18 g	150 ml

Resultater kan variere med +/- 10 %

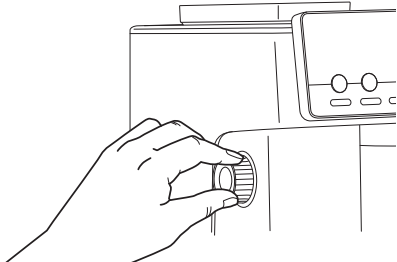
MERK: Dette er de forhåndsinnstilte espressobryggene. Se avsnittet Ytterligere innstillinger for å justere resultater.

MERK: Justering av espressobryggstyrken vil påvirke bryggevolumet. **Styrke 1 gir mer kaffe enn standardinnstillingen.** Se Justering av bryggetemperatur og -styrke for mer informasjon.

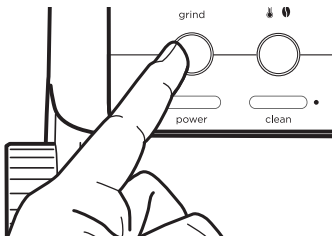
*Drikkealternativer kan variere etter modell

BRUKE KVERNEN

1 Når et brygg er uthevet, vil Barista Assist-teknologien anbefale en kvernestørrelse basert på bønner og tidligere bryggeresultater. Hvis du ønsker å følge den anbefalte størrelsen, bruker du kverne-innstillingshjulet på siden av maskinen for å endre **NÅVÆRENDE** kvernestørrelse til **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, heller du kaffen ut av portafilteret, slå maskinen av og på og velg ønsket brygg.

FORSTÅ 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. Maskinen vil justere seg basert på hvilke bønner du bruker for å sørge for at du ikke over- eller underekstraherer.

JUSTERING AV KVERNEN FOR RIKTIG EKSTRAKSJON

Kun for espresso-brygg

Du vil kanskje 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 espresso. 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.

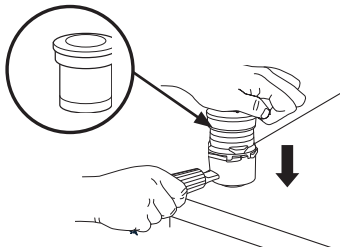
MERK: Når du bytter fra veldig grov til veldig fin (eller motsatt), kan du høre at kvernen slås på. Dette er for å forhindre at kvernen kjører seg fast. Dette vil kun skje når portafilteret er installert i kvernholderen.

TAMPING

Sørg for å tampe på alle drikker. Dette er for å sikre at kaffegrut ikke renner over kanten av portafilteret.

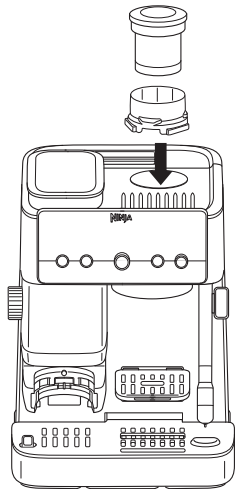


- Fjern portafilteret fra kvernholderen når kverningen er fullført. Hold trakten festet til portafilteret.
- Plasser portafilteret på en solid og jevn overflate, og plasser deretter den assisterte tamperen inne i trakten. Sørg for at det er beskyttelse mellom portafilteret og overflaten. Trykk tamperen 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.

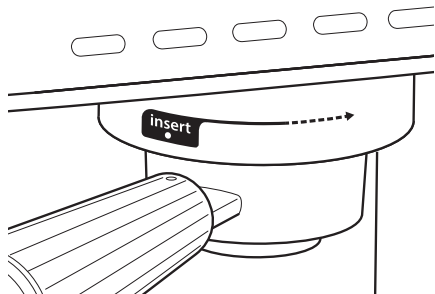
- Nå som tampingen er fullført, fjerner du både tamperen og trakten fra portafilteret og oppbevarer dem samlet på toppen av enheten.



BRYGGE ESPRESSO, FILTERKAFFE OG KALDE DRIKKER FORTS.

BRYGGE

- 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.



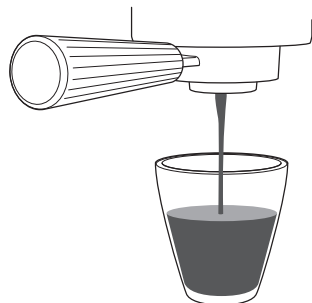
MERK: IKKE brygg uten at dryppbrettet er installert.

- 3 Bryggestilen og -størrelsen som ble kvernet 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.

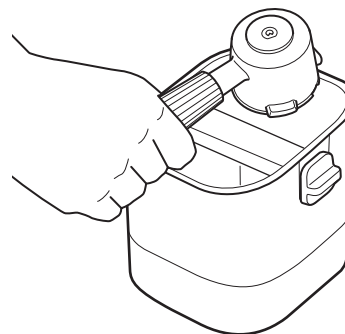
RIKTIG EKSTRAKSJON

- Drikken vil renne ut med en langsam, 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. 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 espressoshot.



ETTER BRYGGINGEN

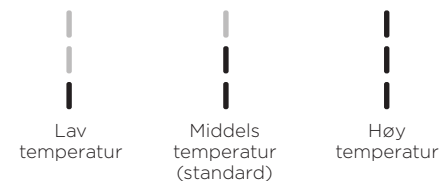
Fjern portafilteret forsiktig fra hovedutløpet når bryggingen er fullført. Kast grut ved å banke overflaten av kurven over en beholder eller en bankeboks (solgt separat).



TILSETTE VARMT VANN

Noen modeller har en varmtvannsfunksjon som lar deg dispensere varmt vann etter behov.

- 1 Vri den manuelle ventilen til Hot Water (Varmt vann).
- 2 Trykk på TEMPERATUR-knappen for å justere temperaturen på varmt vann.



MERK: Sørg for at koppen din er posisjonert sentralt på koppeholderen

- 3 Trykk på START BREWING (START BRYGGING) for å begynne å dispensere varmt vann.
- 4 Trykk på START BREWING (START BRYGGING) for å stoppe dispensing når du har fått ønsket mengde varmt vann eller vent på at programmet skal fullføres.
- 5 Når det er fullført, returnerer du den manuelle ventilen til Brew (Brygg) for å gå tilbake til hovedvalget.

Programmet vil dispensere 200 ml varmt vann hvis det ikke stoppes.

FORSIKTIG: Varm væske vil forårsake forbrenning og skålding.

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	Rik, søt, livlig	Bitter, tørr, brent. Reduser bryggetemperatur
Volum	Høyt volum, utvannet	Dobbel espresso: 45 ml Enkel: 22,5 ml	Lite til lavt volum

JUSTERE BRYGGETEMPERATUR OG -STYRKE

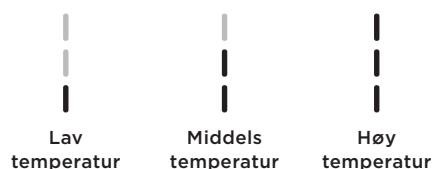
JUSTERE BRYGGETEMPERATUR

Det finnes flere metoder og fremgangsmåter for å oppnå ønsket temperatur.

TEMP/STRENGTH (TEMPERATUR/STYRKE)-knapp

Før brygging kan du justere temperaturen ved å bruke **TEMP/STRENGTH (TEMPERATUR/STYRKE)**-knappen. Hvis **TEMPERATUR** ikke allerede er opplyst, trykker og holder du **TEMP/STRENGTH (TEMPERATUR/STYRKE)**-knappen inne i 3 sekunder.

Temperaturjusteringer:



Temperaturen på drikken vil påvirke ekstraksjonen av espresso og smaken på drikken din. 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 du brygger

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 BRYGGESTYRKE

Hvis du synes brygget ditt smaker for svakt eller for sterkt, kan du bruke knappen for justering av styrken.

Justere bryggestykke

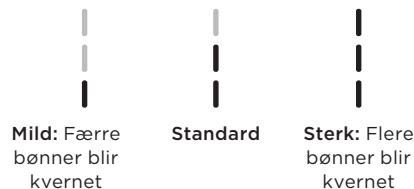
For å justere bryggestyken bruker du **TEMP/STRENGTH (TEMPERATUR/STYRKE)**-knappen. Hvis **STRENGTH (STYRKE)** ikke allerede er opplyst, trykk på og hold **TEMP/STRENGTH (TEMPERATUR/STYRKE)**-knappen inne i 3 sekunder. Styrkejusteringen vil fungere forskjellig avhengig av om du brygger espresso eller kaffe.

Alternativer for espressostyrke:



MERK: Justering av espressostyrken vil påvirke bryggevolumet. Styrke 1 gir mer kaffe enn standardinnstillingen. **Bruk en større kopp enn normalt.**

Alternativer for kaffestyrke:



Justeringer av kaffesmaken

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 kverneinnstillingshjulet.

Mindre bitter: Reduser kvernestørrelsen

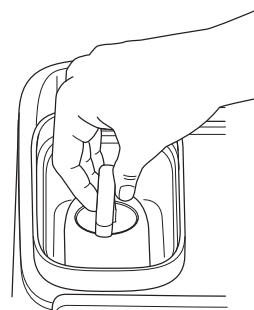
Mindre sur: Øk kvernestørrelse

Det anbefales å rengjøre kvernen før du bytter bønner. Se instruksjoner om hvordan du rengjør kvernen på siden «Rengjøring av den koniske gradkvernen» i avsnittet Periodisk vedlikehold.

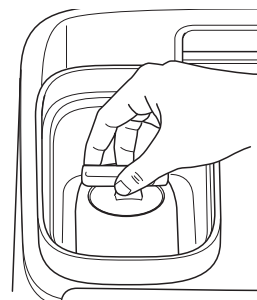
BYTTE UT BØNNER

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.

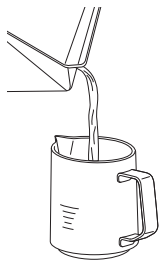


- 5 Sett portafilteret med trekten festet i kvernholderen.
- 6 Trykk på og hold **GRIND (KVERNE)**-knappen inne for å fjerne eventuelle rester av bønner.
- 7 Legg nye bønner i bønnebeholderen.

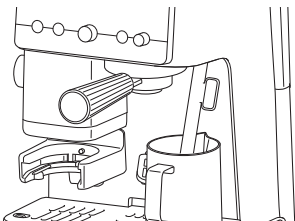
MERK: For best mulig resultat, hvis du bytter bønne- eller ristetype, må du tilbake stille Barista Assist-teknologi ved å følge instruksjonene i menyen Tilleggsinnstillinger før du velger de nye bønnene.

SKUMMING

- 1 Fyll kannen med ønsket mengde melk, men ikke overskrid linjen for maks. fylling.



- 2 Sørg for at bunnen av melkekannen er tørr. Plasser melkekannen på dryppbrettet med dampstangen installert i melkekannen.



- 3 På kontrollpanelet bruker du skum-innstillingshjulet til å markere ønsket skumstil.



SKUMSTILER

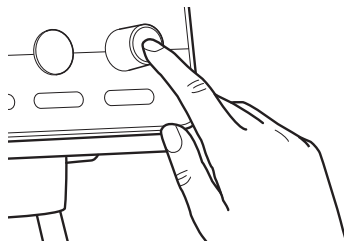
Dampet melk Damp forsiktig melk til en ideell drikketemperatur uten å vispe. Flott til kaffe.

Tynt skum Et tynt lag skum for latter.

Tykt skum Et klassisk lag med luftig skum, perfekt for å toppe av enhver drink. Flott for cappuccinoer.

MERK: Hvert skumprogram vil gi en bestemt mengde skum, men forholdet mellom skum og dampet melk vil endre seg avhengig av hvor mye melk som skummes. Se Beste skumpraksis for mer informasjon.

- 4 Neste, velg DAIRY (MEIERIPRODUKT)- eller PLANT-BASED (PLANTEBASERT) melk med MILK TYPE (MELKETYPE)-knappen basert på melken som er i melkekannen. Trykk på **FROTH (SKUM)**. Maskinen vil pipe for å signalisere at skummingen har startet. Fremdriftslinjen vil lyse for å indikere statusen for skummingen. Maskinen piper igjen for å indikere at skummingen er fullført.



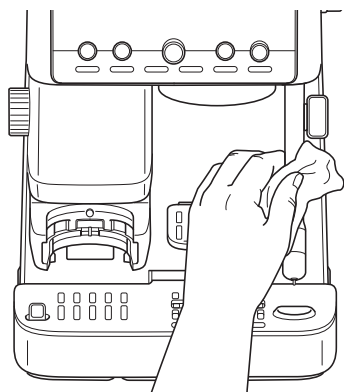
MERK: IKKE skum melk direkte inn i espressoen eller kaffen. Skum alltid i melkekannen og hell skummet i espressoen eller kaffen i etterkant.

MERK: IKKE skum uten at hoveddryppbrettet er installert.

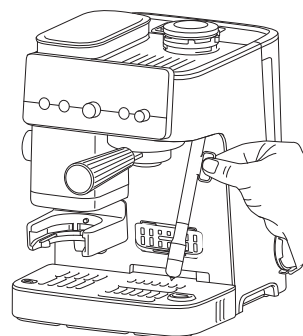
MERK: Se Ytterligere innstillinger hvis du vil endre temperaturen på skummet.

ETTER AT DU HAR SKUMMET

- 5 Når du fjerner melkekannen, tørker du umiddelbart av dampstangen med en fuktig klut før du skyver den ned igjen i ned-posisjonen.



- 6 Når dampstangen skyves tilbake i ned-posisjonen, vil automatisk tømning skje. Dette er for å rengjøre innsiden av dampstangen. Maskinen vil pipe for å signalisere at tømningen har startet. Når den er ferdig, piper maskinen igjen. Du kan tømme når som helst ved å trykke på **PURGE (TØM)**-knappen når dampstangen er i ned-posisjon.



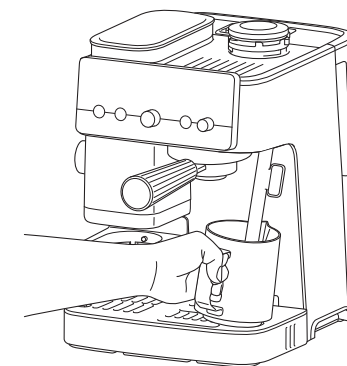
MERK: Når den er tom for vann, vil ikke maskinen tømmes. Sørg for å trykke på **PURGE (TØM)**-knappen når du tilsetter mer vann for å fullføre tømningen.

- 7 Før du heller i melken, banker du muggenkannen på et flatt underlag og virvler den rundt for å fjerne store bobler. Hell skummet melk over espresso eller kaffe og nyt.

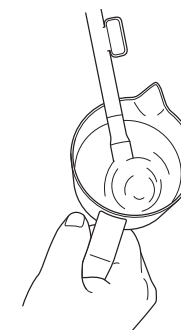


MANUELL SKUMMING

- 1 Fyll melkekannen etter ønske mellom linjen for minimum og maks. fylling.
- 2 Trekk ut dampstangen. Plasser dampstangen inne i melkekannen slik at stangen hviler innenfor melkekannens helleut.
- 3 Vinkle kannen litt til venstre eller høyre slik at dampstangen er omtrent en fingerbredde unna melkekannens kant.



- 4 Sørg for at du er på MANUAL (MANUELL)-innstillingen, og trykk deretter på **FROTH (SKUM)**. Maskinen piper for å indikere at skumdannelsen har startet, og det begynner å komme damp fra stangen.
- 5 Plasser stangen rett under overflaten av melken for å begynne å inkorporere luft for å strekke melkevolumet. Dette skal begynne å lage en strømvirvel med melken.



- 6 Når du føler deg komfortabel med volumet av melk, flytter du kannen opp slik at dampstangen er lenger under overflaten. Dette er for å varme opp drikken din.
- 7 Bli i denne posisjonen til kannen er for varm til å holde i hånden, og trykk deretter på **FROTH (SKUM)** for å slå av funksjonen.

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, tørker du av røret med en fuktig klut før du skyver det tilbake i ned-posisjon.
- Skyv dampstangen inn i ned-posisjonen for å starte automatisk tømning.
- 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 TILBEHØRET

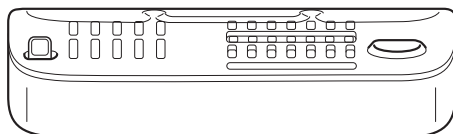
Oppvaskmaskin-sikre deler:

Trakt, rengjøringsskive og alle komponenter til dryppebrettet.

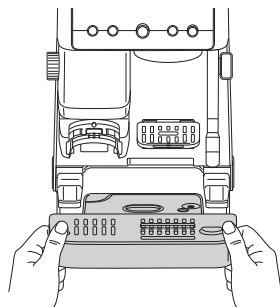
MERK: IKKE senk deler/tilbehør som ikke kan vaskes i oppvaskmaskin i vann.

TØMME DRYPPBRETTET

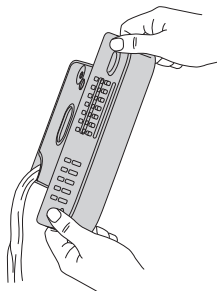
Etter hvert som du brygger, vil dryppbrettet fylles opp. Når den oransje tøm-indikatoren stiger så mye at den er synlig, er det på tide å tømme dryppbrettet.



- 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.

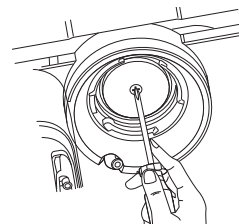
FJERN DUSJSKJERMEN OG ERSTATTE GUMMIPAKNINGEN

Hvis du merker at brygge kvaliteten forringes over tid, fjerner du 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.

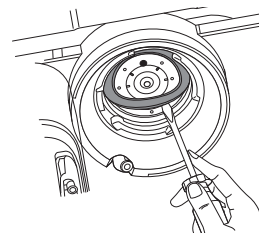
Sørg for at maskinen er slått av og koblet fra før du fortsetter.

- 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 en 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.

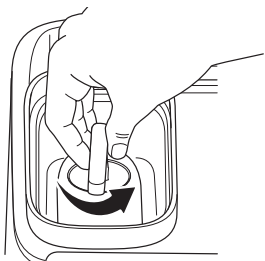
PERIODISK VEDLIKEHOLD FORTS.

RENGJØRING AV DEN KONISKE KVERNEN

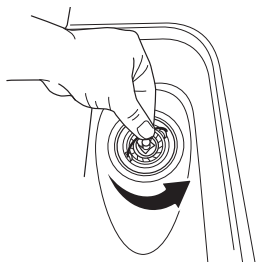
For å forhindre tilstopping og sikre den høyeste kvaliteten for daglig bruk, anbefales det å rengjøre den koniske kvernen ukentlig som et minimum. For mørkbrent, koffeinfri og andre fete bønnetyper anbefales det å rengjøre kvernen oftere. Ved mindre enn daglig bruk bør du rengjøre kvernen minst én gang i måneden, eller hver gang du bytter ut eller fyller på bønner.

Sørg for 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 på **CONFIRM (BEKREFT)**, deretter 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.



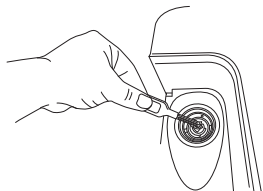
- 4 Fjern det øvre kvernbladet ved å rotere mot klokken, og innrett den oransje pilen på kvernen med den oransje pilen merket ALIGN (JUSTER) på maskinen. Når justert, løft det øvre kvernbladet ut.



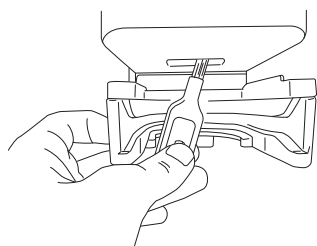
- 5 Rengjør den fjernede koniske kvernen med en børste.



- 6 Rengjør deretter den koniske kvernen som er festet til maskinen med en rengjøringsbørste.



- 7 Sørg for å også rengjøre innsiden av kvernholderen.



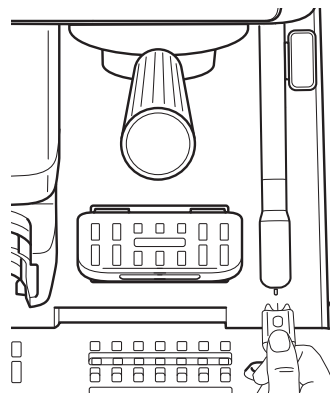
MERK: IKKE la kvernbladene komme i kontakt med vann.

MERK: Bruk kun rengjøringsbørsten når du rengjør kverndelene som er festet til maskinen.

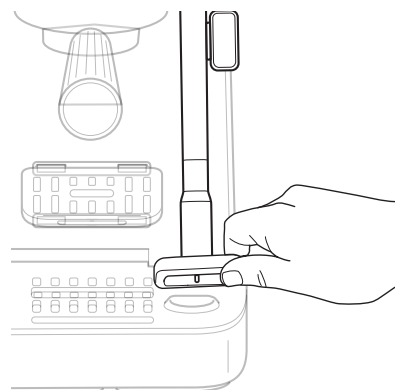
RENGJØRE DAMPSTANGEN

Over tid kan det bygge seg opp materiale i dampstangen.

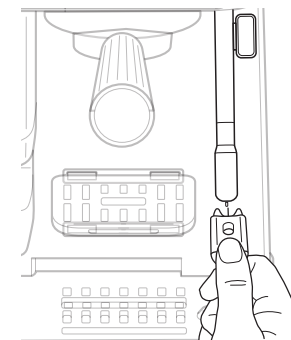
- 1 Fjern hetten på bunnen av rengjøringsbørsten for å få tilgang til nålen.
- 2 Bruk nålen til å fjerne alt materiale fra tuppen på dampstangen.



- 3 For en dypere rengjøring bruker du skrunøkkel 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

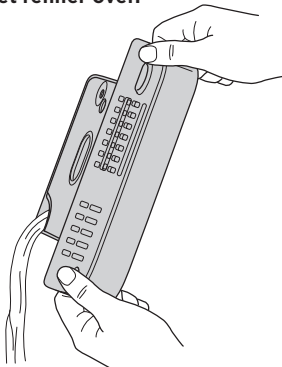
AVKALKING

Tid for å fullføre: omtrent 90 minutter totalt

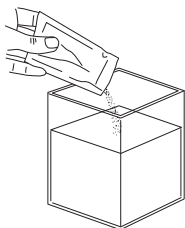
Når DESCALE (AVKALKE)-lyset tennes, må du kjøre en avkalkingssyklus. Hvis du ikke avkalker maskinen etter at lyset tennes, vil drikke kvaliteten bli dårligere, og maskinen kan tette seg og slutte å fungere.

Avkalkning bryter ned og fjerner kalk og mineraler som hopper seg opp i maskinen. Dette vil bidra til å opprettholde topp ytelse hvis det utføres rutinemessig med en avkalkingsløsning hver gang DESCALE (AVKALKE)-lyset tennes.

- 1 Sørg for at dryppbrettet er helt tomt, siden noe av bryggevatnet 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 liter 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 en **1 liters bolle** eller lignende beholder under både hovedutløpet og dampstangen.

Spesifikt for ES352. For alle andre modeller, hopp til trinn 10.

- 6 Vri den manuelle ventilen til **HOT WATER (VARMT VANN)** -posisjonen, 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 varmtvannstuten i **omtrent 10 minutter**. Maskinen vil pipe når denne delen er fullført.

- 9 Når den første delen av syklusen er fullført, vrir du den manuelle ventilen til **BREW (BRYGGE)** -posisjonen.

- 10 Trykk på det **MIDTRE INNSTILLINGSHJULET** for å starte/fortsette avkalking. Maskinen skyller oppløsningen gjennom portafilteret i **omtrent 80 minutter**. Maskinen teller ned den gjenværende tiden på kontrollpanelet.

- 11 Maskinen piper for å indikere når avkalkingssyklusen er fullført.

- 12 Fjern portafilteret og dryppbrettet forsiktig etter at syklusen er fullført, da det vil være vann i hver av dem.

- 13 Tøm innholdet i hver av dem, og vask dem for hånd med varmt såpevann for å fjerne eventuelle oppløsninger som kan påvirke smaken på kaffen din.

- 14 Fyll beholderen med ferskt vann opp til, men ikke over linjen for maks. fylling.

- 15 Sett dryppbrettet tilbake på maskinen, og sett portafilteret i hovedutløpet. Ikke sett inn melkekannen.

- 16 Skyll hovedutløpet ved å kjøre et 350 ml klassisk brygg.

- 17 Deretter, med melkekannen tatt ut, skyller du dampstangen ved å trykke på **PURGE (TØM)**-knappen.

MERK: Tørk umiddelbart bort sprut for å forhindre overflateskader etter at du har kjørt en avkalking.

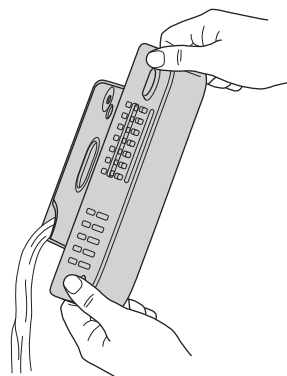
KJØRE EN RENGJØRINGSSYKLUS

Tid til fullføring: omtrent 6 minutter

En rengjøringsyklus skyller ut oljerester eller grums som har samlet seg opp i og rundt hovedutløpet. CLEAN (RENGJØR)-lyset vil automatisk lyse for å indikere når en rengjøringsyklus er nødvendig. Du kan også kjøre en rengjøringsyklus hvis du merker en endring i brygge kvaliteten. Rengjøringsyklusen krever rengjøringskiven (inkludert med maskinen og kan oppbevares i tilbehørsoppbevaringen) og en rengjøringsplate (også inkludert og tilgjengelig for kjøp på ninjakitchen.eu).

Følg disse trinnene for å kjøre en rengjøringsyklus:

- 1 Sørg for at dryppbrettet er helt tomt, da vannet som brygges fra rengjøringsyklusen, vil bli skylt ned i dryppbrettet. **Hvis du ikke tømmer dryppbrettet, kan det føre til at det renner over.**

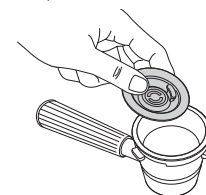


- 2 Fyll vannbeholderen opp til, men ikke over linjen for maks. fylling.

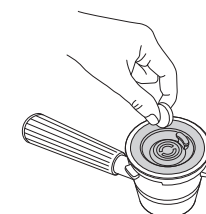
- 3 Sett den doble kurven inn i portafilteret.

MERK: Tøm-indikatoren kan fjernes.

- 4 Sett rengjøringskiven på toppen av den doble kurven, med håndtaket vendt opp.



- 5 Sett 1 rengjøringsplate i midten av rengjøringskiven.



- 6 Fest portafilteret i hovedutløpet.

- 7 Trykk på **CLEAN (RENGJØR)**-knappen, og deretter på det midtre innstillingshjulet for å starte rengjøringsyklusen.

- 8 Maskinen starter prosessen med å spyle dusjskjermen og munnstykket, og vannet og sedimentet fra rengjøringsyklusen ledes ned i dryppbrettet.

- 9 Det tar ca. 6 minutter å fullføre rengjøringsyklusen. Maskinen piper når rengjøringsyklusen er fullført.

- 10 Fjern forsiktig både portafilteret og dryppbrettet etter at rengjøringsyklusen 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 ferskhets.
- 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.
- Kontroller alltid om den gjeldende kverneinnstillingen stemmer overens med den anbefalte innstillingen.
- 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.
- Bruk innstillingen PLANT-BASED (PLANTEBASERT) for best plantebasert skum.
- 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.
- Se Ytterligere innstillinger hvis du ønsker å justere temperaturen på melken.
- 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 tømmes før du slår av maskinen.
- Bank og virvle rundt melkekannen før du heller melken for best skum og lattekunst.
- Skyv dampstangen tilbake til ned-posisjon for å la den tømmes før du slår av maskinen.

TIPS OG TRIKS FOR SKUMVOLUM

Hvert skumprogram vil gi en bestemt mengde skum, men forholdet mellom skum og dampet melk vil endre seg avhengig av hvor mye melk som skummes.

Du må kanskje øke eller redusere skumvalget for å få ønsket resultat for volumet av melk du bruker.



YTTERLIGERE INNSTILLINGER

Ytterligere innstillinger-menyen tilbyr flere alternativer for å tilpasse maskinen din og er tilgjengelig ved å trykke og holde inne **MENU (MENY)**-knappen.

Varenummer	Emne	Alternativer
_h01	Pipelyder: Slår alle pipelyder på eller av.	ON (PÅ): Lar pipelyder være på (Standard) OFF (AV): Slår av pipelyder
_h02	Eco-modus: Sparer strøm ved å slå av kokeren etter brygging.	ON (PÅ): Slår på Eco-modus OFF (AV): Lar Eco-modus være avslått (Standard)
_h03	Anbefalt kvernestørrelse: Slår anbefalt kverneinnstilling på eller av	ON (PÅ): Lar display være på (Standard) OFF (AV): Slår av displayet
_h04	Tilbakestilling av Barista Assist Technology™: Tilbakestiller anbefalt kverneinnstilling til standardinnstillingen.	NO (NEI): Beholder de nåværende innstillingene dine (Standard) YES (JA): Tilbakestiller innstillingene dine
_h05	Tilbakestilling av fabrikkinnstillinger: Tilbakestiller alle variabler på maskinen til standardinnstillinger.	NO (NEI): Beholder de nåværende innstillingene dine YES (JA): Tilbakestiller innstillingene dine
_h06	Skumtemperatur: Justerer damptemperaturen mens du skummer.	LO: Lav M: Medium HI: High
_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 boks 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
_h08	+ Skummevolum: Øker skummetykkelsen på tvers av alle 3 skumprogrammer.	ON (PÅ): Slår på + Skummevolum OFF (AV): Lar + Skummens volum være avslått (standard)

- 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 **MENU (MENY)**-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 tilstrekkelig fylt. Når du bruker den doble kurven, fyll opp til linjen for min. fylling.
- 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.
- Kurvens renhet: Før du kverner, må du sørge for at kurven er fri for rester som kan hindre strømmen.
- 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 kurvanten: 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.

Hvorfor får jeg ingen crema?

- Kaffen er ikke tampet nok: Sørg for å plassere portafilteret på en jevn overflate når du tamber. 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 tøm-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 har ikke strøm.

- Sørg for at maskinen er koblet til en fungerende stikkontakt.
- Etter å ha koblet til maskinen, trykker du på **AV/PA**-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 installert.
- 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.

Portafilter vil 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 låsepielen på hovedutløpet.
- Kaffen er ikke tampet nok: Plasser portafilteret på en jevn overflate når du tamber. 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 tømme 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.
- Meny Ytterligere innstillinger har alternativer for å tilpasse skumtemperaturen og er tilgjengelig ved å trykke på **MENU (MENY)**-knappen.
 - Velg alternativet_h06 Skumtemperatur: Dette lar deg justere skumtemperaturen til lav (L), middels (M) eller høy (H). Bruk det midtre innstillingshjulet for å velge, trykk på **MENU (MENY)**-knappen for å avslutte.

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 avkalles: 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 teksturerede bønner, som for eksempel lysbrente.
- For å fjerne en fastkjøring må du først fjerne og tømme bønnebeholderen. Sett i bønnebeholderen på nytt, lås den og sett kvernstørrelsen til 60. Trykk og hold start kverning 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 grut, kan dette være tegn på en tilstopping. 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 bekrefte 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 satt inn på nytt og maskinen er plugget inn igjen. Hvis ikke, kontakt kundeservice. Sørg for at kvernen er satt til anbefalt kvernestørrelse 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 maskinen 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.
- Når du setter portafilteret inn i kvernholderen, må du sørge for at trakten er festet til portafilteret.
- Koble fra maskinen og koble den til igjen.

INSTALL HOPPER (INSTALLER 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 registryourninja.eu for å registrere det nye Ninja-produktet ditt innen tjueto (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. Ved å registrere deg, anerkjenner du at du har lest og forstått bruksanvisningen og advarslene angitt i de medfølgende instruksjonene.

RESERVEDELER

For å bestille flere deler og tilbehør går du til [ninjakitchen.eu](https://www.ninjakitchen.eu).

PRODUSENTGARANTI

Ninja*s 2-års garanti

Når en forbruker kjøper et produkt i Norge, nyter vedkommende godt av juridiske rettigheter knyttet til produktets kvalitet («juridiske rettigheter»). Du kan håndheve de juridiske rettighetene dine mot forhandleren din, 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 de juridiske rettighetene dine.

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 min?

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 www.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 min?

Når du registrerer garantien din, får du ytterligere ett års dekning. Da har vi også opplysningene dine 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 Ninja*s eget skjønn) av Ninja*-maskinen din, 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 deres 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/>. Ninja*-representanten 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 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.

WSKAZÓWK: Numer modelu i numer seryjny znajdziesz na etykiecie z kodem QR z tyłu urządzenia przy przewodzie zasilającym.

NALEŻY PRZECZYTAĆ UWAŻNIE NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ I ZACHOWAĆ JĄ DO WGLĄDU.

Ta instrukcja obsługi pozwoli Ci w pełni zapoznać się z działaniem nowego ekspresu do kawy Ninja Luxe Café Mini. Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się technikiem Ninja Luxe Cafe pod adresem support.ninjakitchen.eu.

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

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

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego wyglądu produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES351EU_ES352EU_IB_MP_Mv1



@ninjakitchen

NINJA LUXE CAFÉ

mini

Seria ES350EU | Instrukcja obsługi



POLSKI

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAJ UWAŻNIE PRZED UŻYCIEM • 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 TĘ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI DO WGLĄDU

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAJ UWAGAŃNIE PRZED UŻYCIEM • 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 elektrycznego.
- Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować przełanie 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** przepelniać zbiornika na wodę. Napełniaj wodą tylko do linii maksymalnego napełnienia.
- Podczas parzenia pokrywa zbiornika na wodę ma być zamknięta.
- Podczas mielenia pokrywa pojemnika na ziarna powinna być zamknięta, aby uniemożliwić dostęp do ruchomych części.
- **NIE** wyjmuj kolby podczas parzenia, ponieważ urządzenie pracuje pod ciśnieniem. Wyjęcie kolby w trakcie parzenia może skutkować oparzeniem lub odniesieniem obrażeń.
- **NIE WOLNO** sięgać ręką do dyszy parowej ani dzbanka do spieniania ani dotykać ich podczas pracy urządzenia. Gorąca para i gorące płyny powodują oparzenia.

Pielęgnacja 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, urządzenie należy utrzymywać w czystości.
- Jeśli produkt nie działa prawidłowo, należy odwiedzić stronę support.ninjakitchen.eu lub skontaktować się z firmą SharkNinja Operating LLC w celu zlecenia przeglądu, naprawy lub regulacji.
- Dzieci nie powinny uczestniczyć w czynnościach związanych ze czyszczeniem i konserwacją urządzenia.
- Jeśli korzystasz z kolby, upewnij się, że jest mocno dokręcona w głowicy zaparzającej, aby zapobiec rozlaniu gorącego płynu.
- **NIE** należy podnosić urządzenia, chwytając je za uchwyt do mielenia. Ten element nie jest przeznaczony do przenoszenia urządzenia.

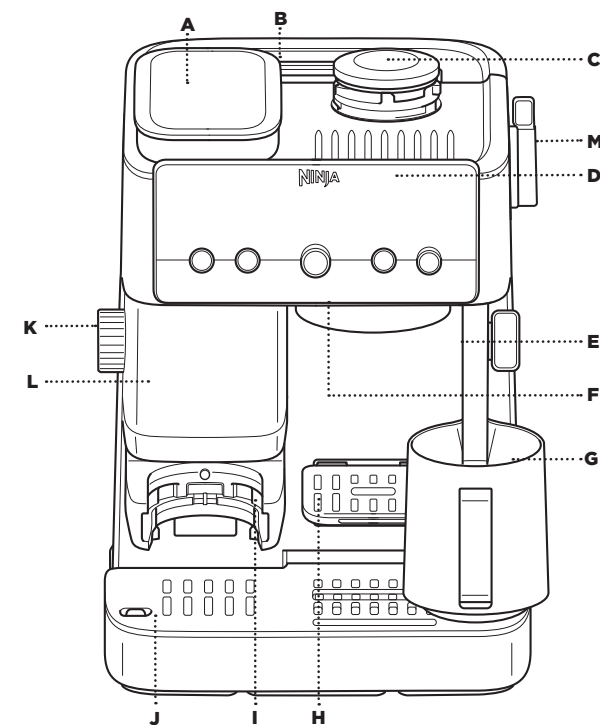
Informacja o przewodzie zasilającym

- Urządzenie wyposażone jest w krótki przewód zasilający, aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się dłuższego przewodu lub potknięcia o niego.
- **NIE WOLNO** podłączać tego urządzenia za pomocą przedłużacza.

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI DO WGLĄDU

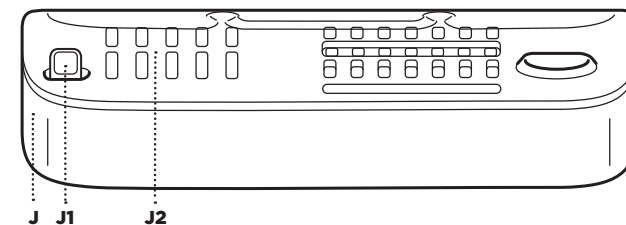
CZĘŚCI

- A Pojemnik na ziarna
- B Zbiornik na wodę
- C Tamper ze wspomaganiem i schowek na lejek
- D Panel sterowania
- E Kończówka parowa
- F Głowica
- G Dzbanek na mleko
- H Regulowana tacka na filiżanki
- I Uchwyt do mielenia
- J Tacka ociekowa
- K Pokrętko grubości mielenia
- L Zintegrowany stożkowy młynek żarnowy
- M Zawór ręczny (Tylko w niektórych modelach)



ELEMENTY TACKI OCIEKOWEJ

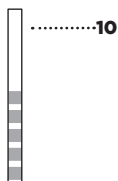
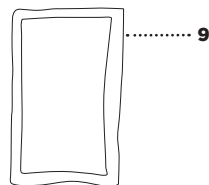
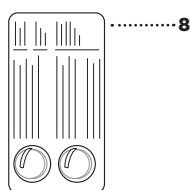
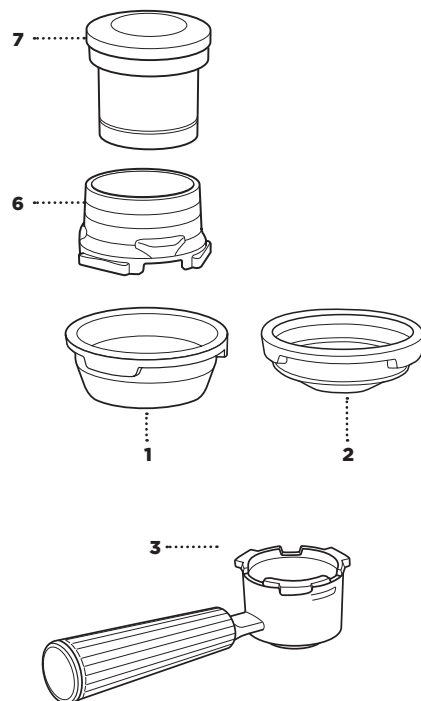
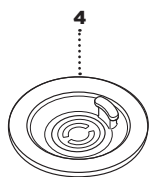
- J Tacka ociekowa
- J1 Wskaźnik zapełnienia
- J2 Główna kratka



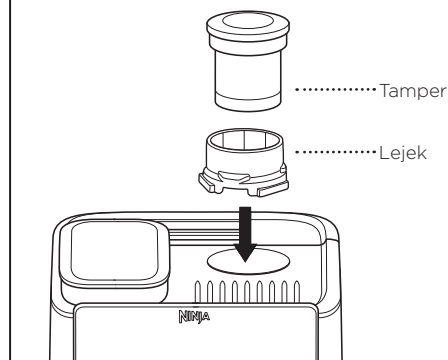
Tylko w niektórych modelach.

AKCESORIA

- 1 Podwójne sitko
- 2 Pojedyncze sitko
- 3 Kolba
- 4 Krążek do czyszczenia
- 5 Szczotka do czyszczenia
- 6 Lejek
- 7 Tamper ze wspomaganiem
- 8 Tabletki czyszczące
- 9 Odkamieniacz w proszku
- 10 Pasek testowy twardości wody

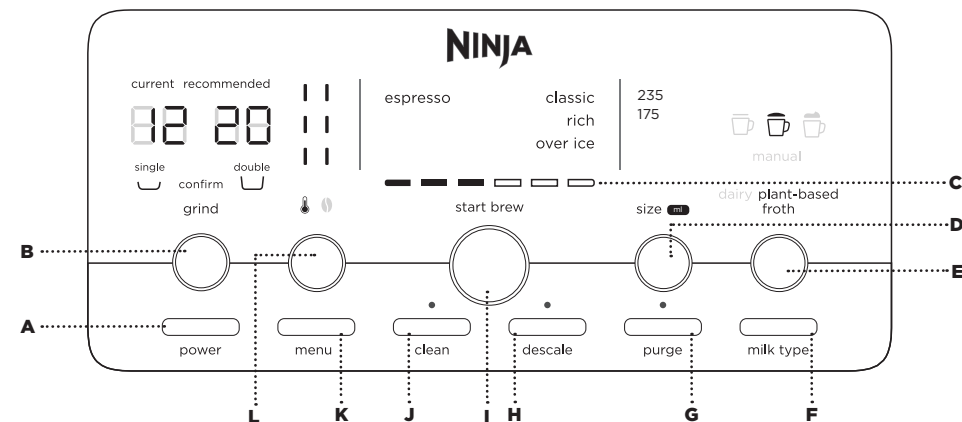


GNIAZDO UŁATWIAJĄCE PRZECHOWYWANIE AKCESORIÓW



UŻYWANIE PANELU STEROWANIA*

- | | |
|--|--|
| A POWER (PRZYCISK) zasilania | G Przycisk PURGE (OCZYSZCZANIE) |
| B Przycisk GRIND/CONFIRM (MIELENIE/POTWIERDŹ) | H Przycisk DESCALE (ODKAMNIENIANIE) |
| C Pasek postępu | I Środkowe pokrętło / przycisk START BREW (ROZPOCZNIJ PARZENIE) |
| D Przycisk wyboru ROZMIARU | J Przycisk CLEAN (CZYSZCZENIE) |
| E Pokrętło SPIENIANIA | K Przycisk MENU (MENU) |
| F Przycisk MILK TYPE (RODZAJ MLEKA) | L Przycisk STRENGTH/BREW (MOC/PARZENIE) |



* Funkcje mogą się różnić w zależności od modelu.

INTELIгентNE POWIADOMIENIA

Urządzenie wyświetli inteligentne powiadomienie, jeśli potrzebne jest jakieś działanie:

- ADD BEANS (UZUPEŁNIJ ZIARNA)
- INSTALL PORTAFILTER (ZAŁÓŻ PORTAFILTR)
- INSTALL FUNNEL (ZAŁÓŻ LEJEK)
- INSTALL HOPPER (ZAŁÓŻ KOSZ)
- ADD WATER (DOLEJ WODĘ)
- PURGE (OPRÓŻNIANIE)
- DESCALE (WYKONAJ ODKAMNIENIANIE)*
- CLEAN (CZYSZCZENIE)*

* Przyciski CLEAN (CZYSZCZENIE) i DESCALE (ODKAMNIENIANIE) zaświecą się, informując o konieczności uruchomienia odpowiedniego cyklu.

PIERWSZE KROKI: PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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.

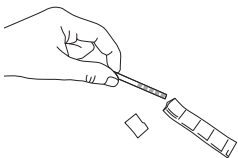
WYCZYŚĆ AKCESORIA PRZED UŻYCIEM

- 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. Poziom ich zawartości jest określany 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.

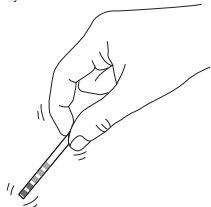
- Wyjmij pasek testowy z opakowania.



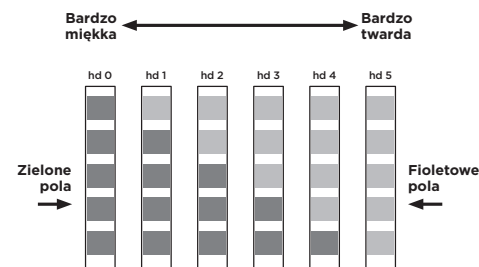
- Całkowicie zanurz pasek testowy w wodzie, której zamierzasz używać w ekspresie, na 5-10 sekund.



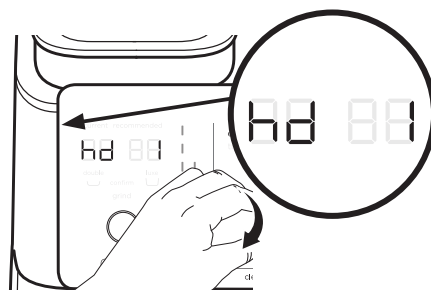
- Wyjmij pasek testowy i delikatnie nim potrząśnij.



- Umieść pasek testowy na suchej, płaskiej powierzchni i zaczekaj 1 minutę, aby zobaczyć wyniki.
- 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).



- Po określeniu poziomu twardości wody podłącz urządzenie do zasilania.
- Spójrz na lewą stronę panelu sterowania. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat hd.
- Obróć środkowe pokrętkę, aby ustawić poziom twardości wody zgodnie z wynikiem testu (np. jeśli wynik testu to poziom 1, ustaw HD 1).

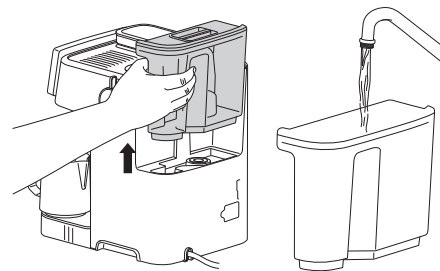


- Naciśnij środkowe pokrętkę, aby potwierdzić ustawienie.

UWAGA: Jeśli chcesz zmienić poziom twardości wody, kup kolejny pasek testowy na stronie support.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.

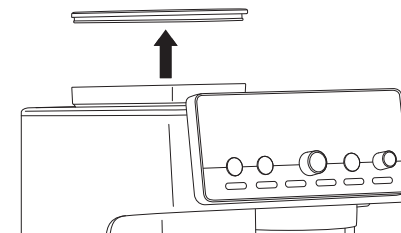


Jeśli w jakimś momencie przed zaparzeniem w zbiorniku jest zbyt mało wody, aby zaparzyć wybrany napój, na urządzeniu pojawi się komunikat ADD WATER (DOLEJ WODĘ). Jeśli podczas parzenia wyświetli się powiadomienie ADD WATER (DOLEJ WODĘ), dolej wody do zbiornika i naciśnij **START BREW (ROZPOCZNIJ PARZENIE)**, aby wznowić parzenie.

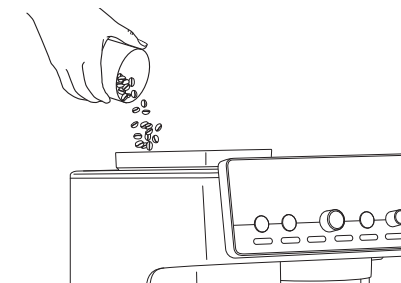
NAPEŁNIJ POJEMNIK NA ZIARNA

Podczas wsypywania ziaren do pojemnika upewnij się, że urządzenie jest odłączone od prądu.

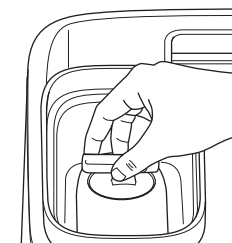
- Zdejmij pokrywę pojemnika na ziarna.



- Napełnij pojemnik ziarnami kawy. **NIE WOLNO** wsypywać zmielonej kawy do pojemnika na ziarna.



- Upewnij się, że uchwyt w pojemniku na ziarna znajduje się w pozycji zablokowanej po zamontowaniu na urządzeniu, a następnie załóż na niego pokrywę i mocno ją dociśnij.



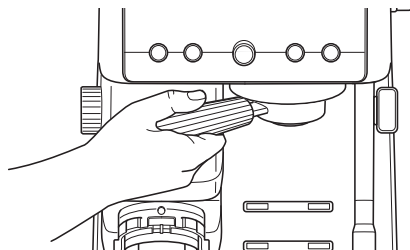
UWAGA: **NIE WOLNO** wlewać wody do młynka. Jeśli do młynka dostanie się woda, niezwłocznie skontaktuj się z producentem pod adresem support.ninjakitchen.eu.

PIERWSZE KROKI: PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM, CD.

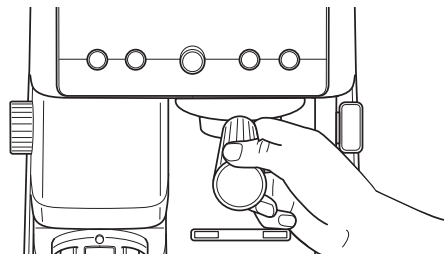
PŁUKANIE WODĄ

Przed przygotowaniem pierwszego napoju należy przepłukać urządzenie. Ma to na celu przygotowanie urządzenia do parzenia.

- 1 Po zamontowaniu podwójnego sitka umieść kolbę w głowicy zaparządzającej, wyrównując pomarańczową kropkę na kolbie z pomarańczową kropką na głowicy.



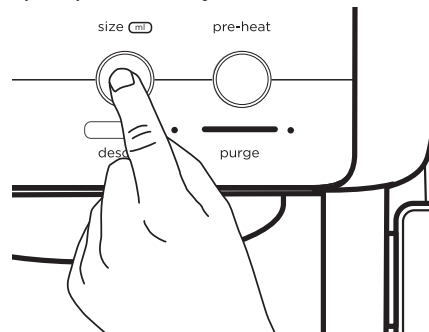
- 2 Dokładnie dokręć kolbę w głowicy zaparządzającej, aż pomarańczowa kropka na kolbie ustawi się przy strzałce blokady na głowicy.



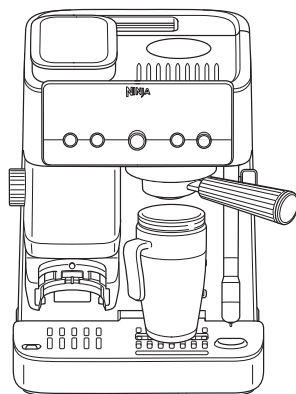
- 3 Obróć środkowe pokrętko, aby wybrać opcję CLASSIC (KLASYCZNA).



- 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. Podświetli się pasek postępu, pokazując status parzenia. Po zakończeniu urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy.

- 7 Wylej zużytą wodę i umyj kubek.

PARZENIE ESPRESSO, KAWY FILTROWANEJ I ZIMNYCH NAPOJÓW

SITKA DO ESPRESSO/KAWY

- 1 Zestaw startowy zawiera sitka. W zestawie dostarczono dwa sitka (pojedyncze i podwójne).



Pojedyncze

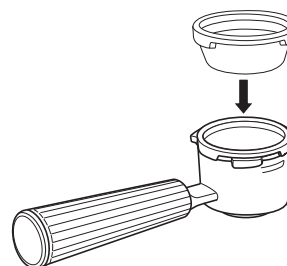
Używane do parzenia Espresso



Podwójne

Espresso i napoje kawowe

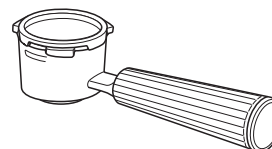
- 2 Podczas montażu podwójnego sitka upewnij się, że duży zaczep na sitku jest wyrównany z dużym zaczepem w kolbie, a następnie mocno dociśnij sitko na swoim miejscu.



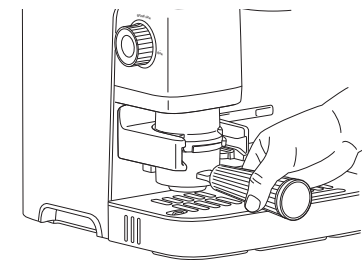
UWAGA: Podwójne sitko jest fabrycznie zamontowane w kolbie.

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.

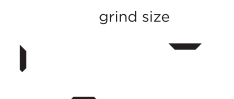


- 2 Załóż lejek na górę kolby, a następnie włóż kolbę do uchwytu do mielenia. Upewnij się, że jest ustawiona równo i stabilnie. Po umieszczeniu kolby w uchwycie do mielenia zostanie ona zważona. Aby zapewnić dokładny pomiar, puść kolbę.



- 3 Gdy kolba zostanie prawidłowo zamontowana, naciśnij przycisk **CONFIRM (POTWIERDŹ)**, aby potwierdzić wybór sitka.

- 4 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 animacja się nie wyświetla, wyjmij kolbę z uchwytu do mielenia, wyłącz urządzenie, włóż je ponownie i ponownie umieść kolbę w uchwycie, upewniając się, że jest ustawiona równo i wsunięta do końca.

- 5 Obróć pokrętko środkowe, aby wybrać żądany napój.

PARZENIE ESPRESSO, KAWY FILTROWANEJ I ZIMNYCH NAPOJÓW, CD.

PRZYBLIŻONE OBJĘTOŚCI NAPOJÓW

ROZMIARY	OBJĘTOŚCI KAWY	
	Klasyczna Intensywna	Over Ice (Z lodem) (należy napełnić filiżankę lodem przed parzeniem)
	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml

Wyniki mogą się różnić o $\pm 10\%$

OBJĘTOŚCI ESPRESSO		
	Porcja zmielonej kawy	Objętość
Pojedyncze Espresso	9 g	22,5 ml
Podwójne Espresso	18 g	45 ml
Cafe Crema	18 g	150 ml

Wyniki mogą się różnić o $\pm 10\%$

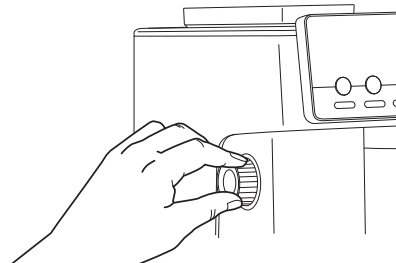
UWAGA: Są to wstępnie ustawione objętości espresso. Aby dostosować ilość kawy, zapoznaj się z rozdziałem „Ustawienia dodatkowe”.

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”.

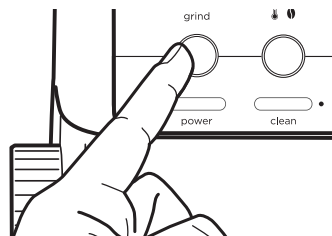
* Dostępne opcje napojów mogą różnić się w zależności od modelu urządzenia

KORZYSTANIE Z MŁYNKA

- Po podświetleniu trybu parzenia technologia Barista Assist zaleci stopień zmielenia na podstawie użytych ziaren i poprzedniego parzenia. Jeśli chcesz zastosować zalecane ustawienie, użyj pokrętki mielenia z boku urządzenia, aby zmienić **AKTUALNY (CURRENT)** stopień zmielenia na **POLECANY (RECOMMENDED)**.



- Po wybraniużądanego stopnia zmielenia naciśnij opcję **GRIND (MIELENIE)**, aby rozpocząć mielenie. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy informujący o rozpoczęciu mielenia. Po zakończeniu urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie mielenia.



UWAGA: Po zakończeniu mielenia urządzenie zostanie ustawione na typ i wielkość napoju wybrane dla tego ustawienia. Aby zmienić typ 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 sprawdzają 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 DO ODPOWIEDNIEJ EKSTRAKCYJ

Tylko do parzenia espresso

Możesz zauważyć, że zalecane ustawienie mielenia się zmienia. Tak działa technologia 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.

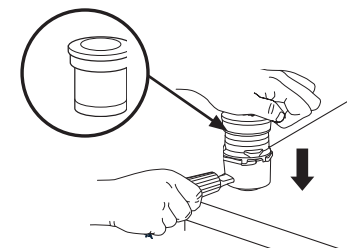
UWAGA: Podczas zmiany ustawienia z bardzo grubego na bardzo drobne (lub odwrotnie) możesz usłyszeć, że młynek się uruchamia. Ma to na celu zapobieganie zablokowaniu młynka. Dzieje się to wyłącznie wtedy, gdy kolba jest umieszczona w uchwycie do mielenia.

UBIJANIE

Pamiętaj, aby ubijać kawę przy wszystkich napojach. Dzięki temu zmielona kawa nie będzie wysypywać się poza krawędź kolby.

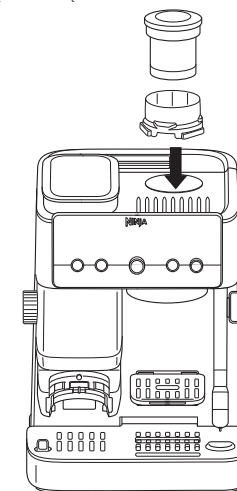


- Po zakończeniu mielenia usuń kolbę z oprawy do mielenia. Pozostaw lejek zamocowany na kolbie.
- Postaw kolbę na stabilnej, równej powierzchni, a następnie umieść tamper ze wspomaganiami wewnątrz lejka. Upewnij się, że między kolbą a powierzchnią znajduje się zabezpieczenie. Dociśnij tamper do samego dołu, aż oprze się o lejek.



UWAGA: Jeśli ubijasz kawę na blacie drewnianym lub wykonanym z delikatnego materiału, połóż ręcznik w celu ochrony powierzchni.

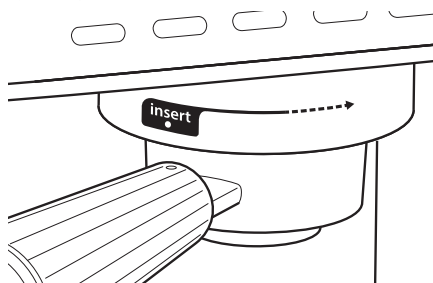
- Po zakończeniu ubijania wyjmij tamper i lejek z kolby, a następnie odłóż je do przechowania złożone razem w górnej części urządzenia.



PARZENIE ESPRESSO, KAWY FILTROWANEJ I ZIMNYCH NAPOJÓW, CD.

PARZENIE

- 1 Umieść kolbę w głowicy zaparzącej, wyrównując pomarańczową kropkę na kolbie z pomarańczową kropką na głowicy.
- 2 Dokładnie dokręć kolbę w głowicy zaparzącej, aż pomarańczowa kropka na kolbie ustawi się przy strzałce blokady na głowicy.



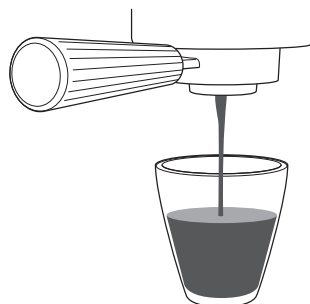
UWAGA: NIE WOLNO zaparzać napoju bez włożonej tacki ociekowej.

- 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 oznaczający rozpoczęcie parzenia. Podświetli się pasek postępu, 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.

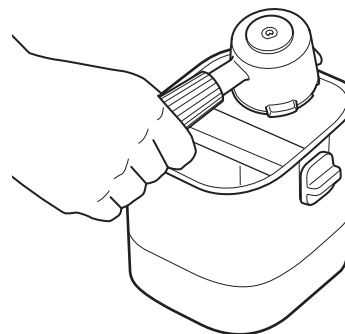
PRAWIDŁOWE PARZENIE

- Napój wylewa 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.



PO ZAPARZENIU

Po zakończeniu parzenia ostrożnie wyjmij kolbę z głowicy. Usuń fusy, uderzając powierzchnią sitka o pojemnik lub odbijak (sprzedawany oddzielnie).



DOLEWANIE GORĄCEJ WODY

Niektóre modele mają funkcję gorącej wody, która umożliwia nalewanie gorącej wody na żądanie.

- 1 Przetaw zawór ręczny na opcję Hot Water (Gorąca woda).
- 2 Naciśnij przycisk **TEMPERATURA**, aby dostosować temperaturę gorącej wody.



UWAGA: Umieść filiżankę na środku uchwytu

- 3 Naciśnij **START BREW (ROZPOCZĘCIE PARZENIA)**, aby rozpocząć nalewanie gorącej wody.
- 4 Naciśnij przycisk **START BREW (ROZPOCZĘCIE PARZENIA)**, aby zatrzymać nalewanie po osiągnięciu odpowiedniej objętości, lub zaczekaj na zakończenie programu.
- 5 Po zakończeniu przestaw ponownie zawór ręczny na pozycję Brew (Parzenie), aby przywrócić główną funkcję.

Urządzenie nalewa 200 ml gorącej wody, jeśli program nie zostanie zatrzymany.

UWAGA: Gorący płyn powoduje oparzenia.

EKSTRAKCYJA ESPRESSO

	NIEDOSTATECZNA EKSTRAKCYJA	OPTYMALNA EKSTRAKCYJA	NADMIERNA EKSTRAKCYJA
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 s	28–38 s	Ponad 38 s
Kolor	Kawa: jasnobrązowa Crema: jasnobrązowa	Kawa: intensywny 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 Pojedyncze: 22,5 ml	Mała objętość

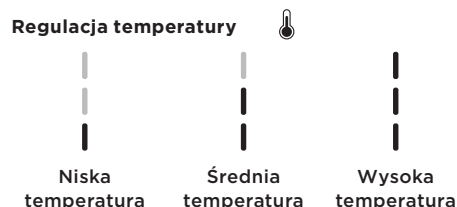
REGULOWANIE TEMPERATURY PARZENIA

Istnieje kilka metod i sposobów, które pomogą Ci uzyskać preferowaną temperaturę.

Przycisk TEMP/STRENGTH (TEMPERATURA/MOC)

Przed parzeniem możesz dostosować temperaturę za pomocą przycisku **TEMP/STRENGTH (TEMPERATURA/MOC)**.

Jeśli przycisk **TEMPERATURA** nie jest jeszcze podświetlony, naciśnij i przytrzymaj przycisk **TEMP/STRENGTH (TEMPERATURA/MOC)** przez 3 sekundy.



Ustawiona temperatura wpływa na parzenie espresso i smak napoju. Aby uzyskać najlepsze rezultaty i prawidłowe parzenie, zalecamy niską lub średnią temperaturę dla mocno palonych ziaren oraz średnią lub wysoką temperaturę dla lekko 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 zaparzącą 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. Odpowiednie instrukcje znajdziesz w rozdziale „Płukanie wodą”.

REGULOWANIE MOCY NAPOJU

Jeśli uznasz, że napój jest zbyt słaby lub zbyt mocny, możesz użyć przycisku dostosowania mocy.

Regulowanie mocy parzenia

Aby dostosować moc parzenia, użyj przycisku **TEMP/STRENGTH (TEMPERATURA/MOC)**. Jeśli przycisk **STRENGTH (MOC)** nie jest jeszcze podświetlony, naciśnij i przytrzymaj przycisk **TEMP/STRENGTH (TEMPERATURA/MOC)** przez 3 sekundy. Regulacja mocy działa inaczej w zależności od tego, czy parzysz espresso czy kawę.



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**



Dostosowanie 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, pokrętko mielenia daje możliwość dostosowania ich profilu smakowego.

Mniej gorzka: Zmniejsz grubość mielenia

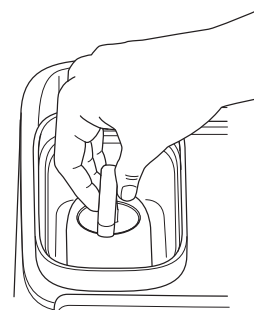
Mniej kwaśna: Zwiększ stopień zmielenia.

Zaleca się czyszczenie młynka przed zmianą ziaren. Zapoznaj się z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia młynka na stronie „Czyszczenie młynka stożkowego” w rozdziale „Okresowa konserwacja”.

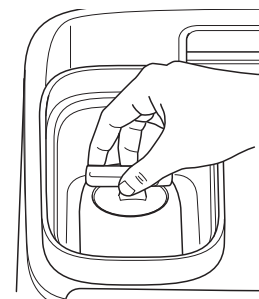
WYMIANA ZIAREN

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.

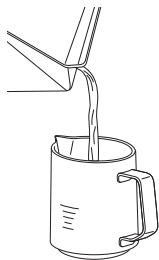


- 5 Umieść kolbę z założonym lejkiem w uchwycie do mielenia.
- 6 Naciśnij i przytrzymaj przycisk **GRIND (MIELENIE)**, aby usunąć pozostałe ziarna z młynka.
- 7 Wsyp nowe ziarna do pojemnika.

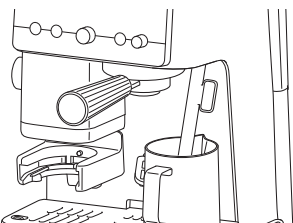
UWAGA: Aby kawa smakowała najlepiej, przy zmianie ziaren lub stopnia palenia zresetuj technologię Barista Assist w menu „Additional Settings” (Ustawienia dodatkowe) przed dostosowaniem ekspresu nowych ziaren.

SPIENIANIE

- 1 Napełnij dzbanek pożądaną ilością mleka, ale nie przekraczaj linii maksymalnego napełnienia.



- 2 Upewnij się, że spód dzbanka z mlekiem jest suchy. Umieść dzbanek z mlekiem na podstawie i włóż do niego dyszę parową.



- 3 Wybierz styl spieniania za pomocą pokrętki na panelu sterowania.



SPOSOBY SPIENIANIA

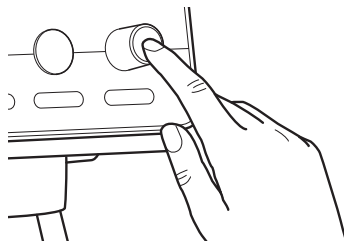
Steamed Milk (Mleko spienione) Delikatne spienianie mleka w idealnej temperaturze do picia bez ubijania. Świetna opcja do kawy.

Thin Froth (Cienka pianka) Cienka warstwa pianki do latte.

Thick Froth (Gruba pianka) Klasyczna warstwa puszystej pianki, która stanowi doskonałe uzupełnienie każdego napoju. Doskonała opcja do cappuccino.

UWAGA: Każdy program spieniania tworzy określoną ilość pianki, ale proporcje pianki do mleka spienionego różnią się w zależności od ilości mleka, które jest spieniane. Aby uzyskać więcej informacji, zobacz Najlepsze praktyki spieniania.

- 4 Wybierz mleko ZWYKŁE lub ROŚLINNE za pomocą przycisku MILK TYPE (RODZAJ MLEKA) stosownie do rodzaju mleka znajdującego się w dzbanku na mleko. Naciśnij przycisk **FROTH (SPIENIANIE)**. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, oznaczający rozpoczęcie spieniania. Podświetli się pasek postępu, wskazując status spieniania. Urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy, aby potwierdzić zakończenie spieniania.



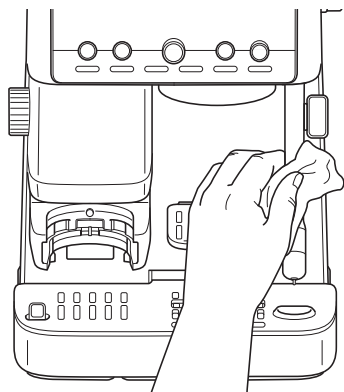
UWAGA: NIE WOLNO spienić mleka bezpośrednio do espresso lub kawy; zawsze spieniaj je w dzbanku na mleko i potem wylewaj spienione mleko do espresso lub kawy.

UWAGA: NIE WOLNO spienić mleka bez zamontowanej głównej tacki ociekowej

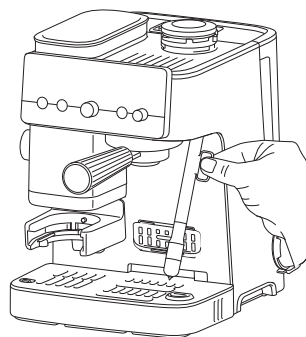
UWAGA: Jeśli chcesz zmienić temperaturę pianki, zapoznaj się z rozdziałem „Ustawienia dodatkowe”.

PO ZAKOŃCZENIU SPIENIANIA

- 5 Po wyjęciu dzbanka na mleko należy natychmiast przetrzeć dyszę parową wilgotną szmatką przed przesunięciem jej z powrotem w dolne położenie.



- 6 Po przesunięciu dyszy parowej z powrotem w położenie dolne nastąpi jej automatyczne oczyszczanie. Ma to na celu oczyszczenie wnętrza dyszy parowej. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, aby zasygnalizować rozpoczęcie oczyszczania. Po zakończeniu urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy. Oczyszczanie można przeprowadzić w dowolnym momencie, naciskając przycisk **PURGE (OCZYSZCZANIE)**, gdy dysza parowa znajduje się w pozycji dolnej.



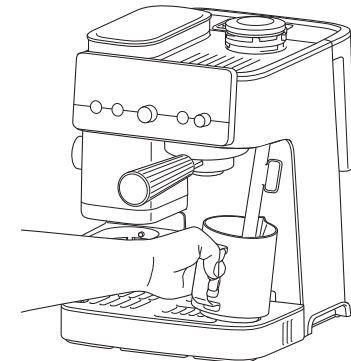
UWAGA: Urządzenie nie przeprowadzi oczyszczania, gdy zabraknie wody w zbiorniku. Pamiętaj, aby nacisnąć przycisk **PURGE (OCZYSZCZANIE)** po dodaniu wody.

- 7 Przed nalaniem mleka stuknij dzbankiem o płaską powierzchnię i zakręć nim, aby usunąć duże pęcherzyki. Wlej spienione mleko do espresso lub kawy. Gotowe!

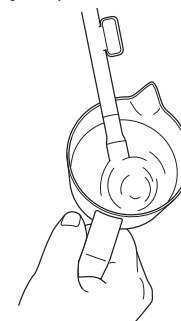


RĘCZNE SPIENIANIE MLEKA

- 1 Napełnij dzbanek mleka do poziomu między min (min.) a max (maks.).
- 2 Wyciągnij końcówkę do spieniania. Umieść końcówkę do spieniania w dzbanku na mleko tak, aby opierała się na wylewce dzbanka.
- 3 Przechyl dzbanek lekko w lewo lub prawo, tak by dysza parowa znajdowała się w odległości około szerokości palca od ścianki dzbanka na mleko.



- 4 Upewnij się, że ustawiony jest tryb MANUAL (RĘCZNY), a następnie naciśnij przycisk **FROTH (SPIENIANIE)**. Ekspres wyda sygnał dźwiękowy, co oznacza rozpoczęcie spieniania, a para zacznie wydostawać się z dyszy.
- 5 Umieść dyszę tuż poniżej powierzchni mleka, aby rozpocząć wprowadzanie powietrza i zwiększyć objętość mleka. W mleku powinien stworzyć się wir.



- 6 Gdy ilość mleka na to pozwala, unieś dzbanek, aby końcówka do spieniania znalazła się głębiej. Ma to na celu podgrzanie napoju.
- 7 Trzymaj dzbanek z mlekiem w tej pozycji, aż stanie się zbyt gorący, aby trzymać go w dłoni, a następnie naciśnij przycisk **FROTH (SPIENIANIE)**, aby wyłączyć funkcję.

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.
- Naciśnij dyszę parową w dolne położenie, aby zainicjować automatyczne opróżnianie.
- Opróżnij tackę ociekową, gdy pomarańczowy wskaźnik opróżnienia uniesie się na tyle, że stanie się widoczny.
- Regularnie myj ręcznie tackę ociekową i pozostaw do dokładnego wysuszenia.
- Podstawę urządzenia należy od czasu do czasu czyścić wilgotną ściereczką.

CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

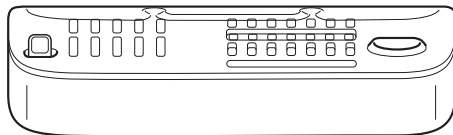
Części nadające się do mycia w zmywarce:

Lejek, krążek do czyszczenia oraz wszystkie elementy tacki ociekowej.

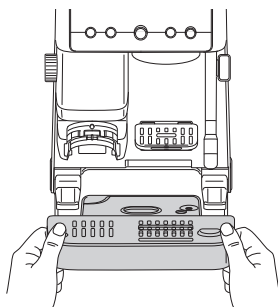
UWAGA: NIE WOLNO zanurzać w wodzie części lub akcesoriów nienadających się do mycia w zmywarce.

OPRÓŻNIENIE TACKI OCIEKOWEJ

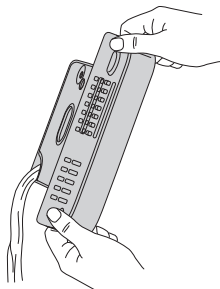
Podczas parzenia tacka ociekowa wypełnia się wodą. Gdy pomarańczowy wskaźnik opróżnienia uniesie się na tyle, że będzie widoczny, należy opróżnić tackę ociekową.



- 1 Wyjmij tackę ociekową z urządzenia, ciągnąc ją do siebie.



- 2 Ostrożnie przenieś tackę ociekową do zlewu i wylej wodę przez wylewkę.



- 3 Włóż tackę ociekową z powrotem do urządzenia.

UWAGA: Wskaźnik zapelnienia można wyjąć.

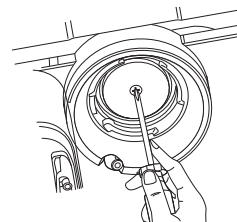
WYJMOWANIE SITKA Z GŁOWICY ZAPARZAJĄCEJ I WYMIANA GUMOWEJ USZCZELKI

Jeśli zauważysz, że jakość parzenia z czasem się pogarsza, wyjmij sitko z głowicy i dokładnie je wyczyść.

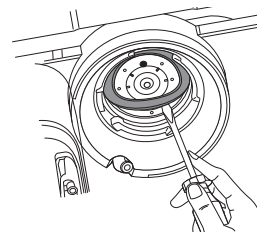
Jeśli podczas parzenia zauważysz wycieki wokół kolby, mimo że uchwyt jest mocno dokręcony, może być konieczna wymiana uszczelki.

Przed rozpoczęciem upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, a przewód zasilający – odłączony od gniazdka.

- 1 Za pomocą śrubokrętu krzyżakowego odkręć środkową śrubę blokującą sitko w głowicy zaparzaczej, 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).



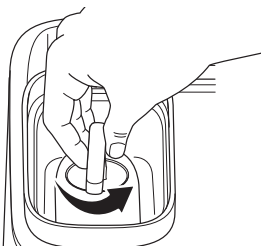
- 4 Włóż sitko z powrotem do głowicy i zakręć śrubę blokującą.

CZYSZCZENIE MŁYNKA Z ŻARNAMI STOŻKOWYMI

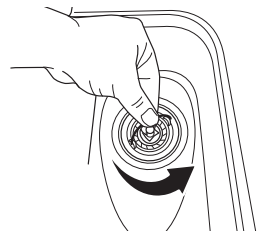
Aby zapobiec zapychaniu się młynka i zapewnić najwyższą jakość mielenia, w przypadku codziennego użytkowania urządzenia zaleca się czyszczenie młynka stożkowego co najmniej raz w tygodniu. W przypadku ziaren mocno palonych, bezkofeinowych i innych rodzajów oleistych ziaren zaleca się częstsze czyszczenie młynka. W przypadku użytkowania rzadziej niż codziennie należy czyścić młynek co miesiąc albo po każdej zmianie lub uzupełnieniu ziaren.

Przed rozpoczęciem upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, a przewód zasilający – odłączony od gniazdka.

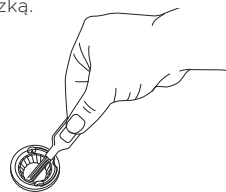
- 1 Usuń wszystkie ziarna z pojemnika na ziarna. Zobacz rozdział „Wymiana ziaren”.
- 2 Upewnij się, że pojemnik na ziarna jest zamontowany i zablokowany. Usuń pozostałe ziarna z górnej części młynka, wykonując „oczyszczanie”, zgodnie z poniższą instrukcją. Najpierw ustaw stopień zmielenia na 60 i włóż kolbę do uchwytu do mielenia. Naciśnij **CONFIRM (POTWIERDŹ)**, a następnie 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, a w razie potrzeby wykonaj powtórzyć czyszczenie.
- 3 Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania. Wyjmij pojemnik na ziarna, unosząc uchwyt i obracając go w lewo.



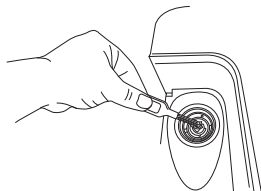
- 4 Wyjmij górne żarna, obracając je w lewo i wyrównując pomarańczową strzałkę na żarnach z pomarańczową strzałką ALIGN (WYRÓWNANIE) na urządzeniu. Po wyrównaniu podnieś górne żarna i wyjmij je.



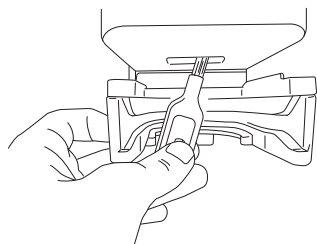
- 5 Wyczyść wyjęty młynek żarnowy szczoteczką.



- 6 Następnie wyczyść szczotką do czyszczenia młynek żarnowy zamontowany w urządzeniu.



- 7 Pamiętaj również o wyczyszczeniu wnętrza uchwytu do mielenia.



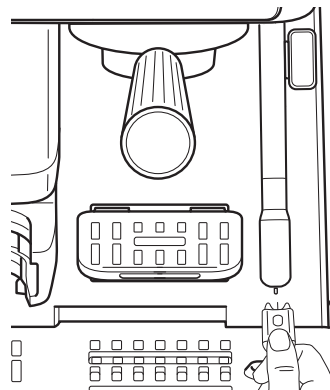
UWAGA: NIE WOLNO dopuścić do zetknięcia żaren z wodą.

UWAGA: Do czyszczenia młynka żarnowego zamontowanego w urządzeniu używaj wyłącznie dołączonej szczoteczki do czyszczenia.

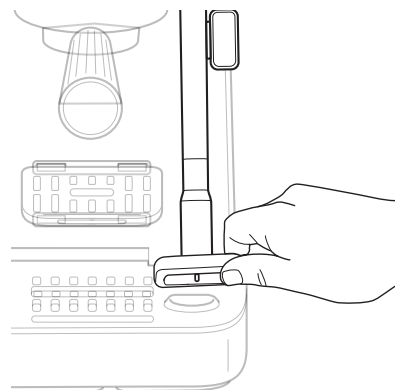
CZYSZCZENIE KOŃCÓWKI DO SPIENIANIA

Z biegiem czasu w dyszy parowej może zbierać się osad.

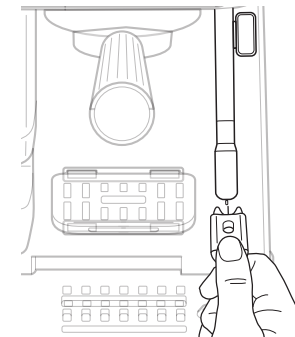
- 1 Zdejmij nasadkę z dolnej części szczotki do czyszczenia, aby uzyskać dostęp do igły.
- 2 Przy użyciu igły usuń wszelkie osady w końcówce dyszy parowej.



- 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 ekspresu, aby usunąć wszelkie pozostałości.

CYKL ODKAMNIENIANIA I CZYSZCZENIA

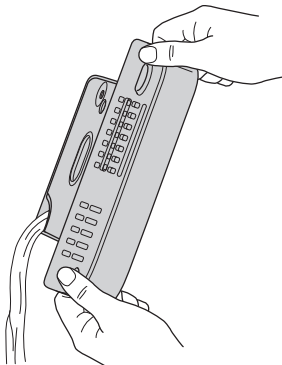
ODKAMNIENIANIE

Czas zakończenia: łącznie około 90 minut

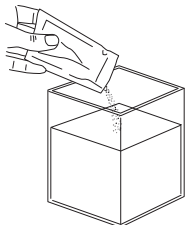
Gdy zaświeci się lampka DESCALE (ODKAMNIENIANIE), uruchom cykl odkamieniania. Jeśli odkamienianie nie zostanie przeprowadzone po zapaleniu się lampki, jakość napojów ulegnie pogorszeniu, a urządzenie może się zatkać i przestać działać.

Odkamienianie rozpuszcza i usuwa osady wapienne oraz minerały nagromadzone wewnątrz urządzenia. Regularne wykonywanie tej czynności przy użyciu środka do odkamieniania za każdym razem, gdy zapali się kontrolka DESCALE (ODKAMNIENIANIE) pomaga utrzymać pełną sprawność urządzenia.

- 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 zaparządzającej.

- 5 Umieść **miszkę o pojemności 1 litra** lub inny pojemnik pod głowicą i końcówką spieniającą.

*Procedura specyficzna dla modelu ES352.
W przypadku wszystkich innych modeli przejdź do kroku 10.*

- 6 Obróć zawór ręczny do pozycji **HOT WATER (GORĄCA WODA)**, a następnie naciśnij przycisk **DESCALE (ODKAMNIENIANIE)**.
- 7 Naciśnij środkowe pokrętko, aby rozpocząć cykl odkamieniania.
- 8 Pierwsza część cyklu odkamieniania będzie przepuszczać roztwór przez dyszę parową przez **około 10 minut**. Po zakończeniu tego etapu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- 9 Po zakończeniu pierwszej części cyklu należy przestawić ręczny zawór na pozycję **BREW (PARZENIE)**.

- 10 Naciśnij **ŚRODKOWE POKRĘTKO**, aby rozpocząć lub kontynuować cykl odkamieniania. Urządzenie będzie przepłukiwać roztwór przez kolbę przez **około 80 minut**. Urządzenie będzie wyświetlać pozostały czas w panelu sterowania.

- 11 Po zakończeniu cyklu odkamieniania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- 12 Po zakończeniu cyklu ostrożnie wyjmij kolbę i tackę ociekową, ponieważ w obu elementach będzie znajdować się woda.
- 13 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.
- 14 Napełnij zbiornik świeżą wodą do poziomu Max Fill (Maksymalne napełnienie), nie przekraczając go.
- 15 Zamontuj tackę ociekową z powrotem w urządzeniu i umieść kolbę w głowicy zaparządzającej, nie zakładaj dzbanka na mleko.
- 16 Przepłucz głowicę, zaparządzając 350 ml klasycznej kawy.
- 17 Następnie, po zdjęciu dzbanka na mleko, przepłucz dyszę parową, naciskając przycisk **PURGE (OCZYSZCZANIE)**.

UWAGA: Po zakończeniu natychmiast wytrzyj pozostałości środka odkamieniającego, który może pozostawić trwałe plamy na blacie.

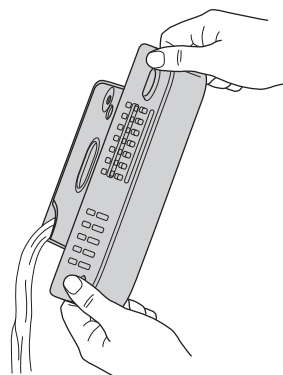
URUCHAMIANIE CYKLU CZYSZCZENIA

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. Cykl czyszczenia można również uruchomić w razie spadku jakości parzenia kawy. 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:

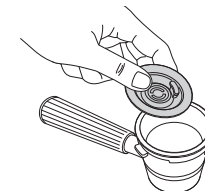
- 1 Upewnij się, że tacka ociekowa jest całkowicie pusta, ponieważ będzie się w niej zbierać woda z cyklu czyszczenia. **Jeśli tacka ociekowa nie zostanie opróżniona, może nastąpić jej przepełnienie.**



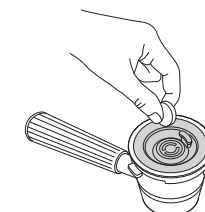
- 2 Napełnij zbiornik na wodę do poziomu Max Fill (Maksymalne napełnienie), nie przekraczając go.
- 3 Włóż podwójne sitko do kolby.

UWAGA: Wskaźnik zapełnienia można wyjąć.

- 4 Umieść krążek do czyszczenia na podwójnym sitku; uchwyt powinien być skierowany do góry.



- 5 Umieść 1 tabletkę do czyszczenia na środku krążka do czyszczenia.



- 6 Zamocuj kolbę w głowicy zaparządzającej.
- 7 Naciśnij przycisk **CLEAN (CZYSZCZENIE)**, a następnie naciśnij pokrętko środkowe, aby rozpocząć cykl czyszczenia.
- 8 Urządzenie rozpocznie proces przepłukiwania 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 uzyskać 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”.
- Zawsze dopasowuj aktualne ustawienie mielenia do zalecanego.
- 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 MLEKA

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku mleka roślinnego, użyj produktów przeznaczonych dla baristów lub pełnotłustych.
- Aby uzyskać najlepszą pianę z mleka roślinnego, użyj ustawienia PLANT-BASED (ROŚLINNE).
- W przypadku mleka krowiego zalecamy stosowanie mleka pełnotłustego.
- W przypadku mleka UHT (poddawanego obróbce ultra wysoką temperaturą) rezultaty mogą się różnić.
- Mleko kokosowe można podgrzewać, ale nie stworzy ono stabilnej pianki.
- Jeśli chcesz dostosować temperaturę mleka, zobacz rozdział „Ustawienia dodatkowe”.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać mleka zimnego lub wyjętego z lodówki.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed spienianiem upewnij się, że dzbanek ma temperaturę pokojową.
- Natychmiast po użyciu przetrzyj dyszę parową wilgotną ściereczką, aby zapobiec przywieraniu mleka.
- Przed wyłączeniem urządzenia należy z powrotem ustawić dyszę parową w pozycji dolnej, aby umożliwić jej automatyczne oczyszczanie.
- Aby uzyskać idealną piankę oraz doskonały efekt latte art, przed nalaniem mleka stuknij dzbankiem i zakręć nim.
- Przed wyłączeniem urządzenia należy z powrotem ustawić dyszę parową w pozycji dolnej, aby umożliwić jej automatyczne oczyszczanie.

PORADY I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBJĘTOŚCI SPIENIANEGO MLEKA

Każdy program spieniania tworzy określoną ilość pianki, ale proporcje pianki do mleka spienionego różnią się w zależności od ilości mleka, które jest spieniane.

Aby uzyskać pożądany efekt dla używanej objętości mleka, konieczne może być zwiększenie lub zmniejszenie poziomu spieniania.



USTAWIENIA DODATKOWE

Menu „Additional Settings” (Ustawienia dodatkowe) oferuje dodatkowe opcje personalizacji urządzenia i jest dostępne po naciśnięciu przycisku **MENU (MENU)**.

Numer pozycji	TEMAT	OPCJE
_h01	Sygnały dźwiękowe włącza lub wyłącza wszystkie sygnały dźwiękowe.	ON (WŁ.): pozostawia sygnały dźwiękowe włączone (domyślnie) OFF (WYŁ.): wyłącza sygnały dźwiękowe
_h02	Tryb Eko: oszczędza energię, wyłączając grzałkę po zakończeniu parzenia.	ON (WŁ.): włącza tryb Eco OFF (WYŁ.): pozostawia tryb EKO wyłączony (domyślnie)
_h03	Zalecany stopień zmielenia: włącza lub wyłącza wyświetlanie zalecanego stopnia zmielenia.	ON (WŁ.): pozostawia wyświetlanie włączone (domyślnie) OFF (WYŁ.): wyłącza wyświetlanie
_h04	Resetowanie technologii Barista Assist™: resetuje zalecane ustawienie mielenia do ustawienia domyślnego.	NO (NIE): zachowuje aktualne ustawienia (domyślnie) YES (TAK): resetuje ustawienia
_h05	Reset ustawień fabrycznych: resetuje wszystkie parametry urządzenia do ustawień domyślnych.	NO (NIE): zachowuje aktualne ustawienia YES (TAK): resetuje ustawienia
_h06	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: na pasku jest 0 fioletowych pól hd 1: na pasku jest 1 fioletowe pole hd 2: na pasku są 2 fioletowe pola hd 3: na pasku są 3 fioletowe pola hd 4: na pasku są 4 fioletowe pola hd 5: na pasku jest 5 fioletowych pól
_h08	+ Froth Volume (Zwiększ objętość pianki): zwiększa grubość pianki we wszystkich 3 programach spieniania.	ON (WŁ.): włącza zwiększanie objętości pianki OFF (WYŁ.): pozostawia tryb zwiększenia objętości pianki wyłączony (domyślnie)

- Środkowe pokrętko umożliwia poruszanie się między tymi ustawieniami. Naciśnij przycisk **START BREW (ROZPOCZNIJ PARZENIE)**, aby wybrać żądane ustawienie.
- Po wybraniu ustawienia obróć środkowe pokrętko, aby przejść do żądanej opcji, i naciśnij **START BREW (ROZPOCZNIJ PARZENIE)**, aby dokonać wyboru.
- Po dokonaniu wyboru usłyszysz sygnał dźwiękowy i ponownie pojawi się ekran menu. Pamiętaj, że urządzenie nie wyda sygnału dźwiękowego, jeśli ta opcja została wyłączona.
- Aby wyjść z menu, naciśnij ponownie przycisk **MENU (MENU)**.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Dlaczego z kolby nie wypływa woda?**
- Na objętość wody wypływającej z kolby wpływ może mieć kilka czynników:
- Zbyt mało wody w zbiorniku: Upewnij się, że zbiornik na wodę jest odpowiednio napełniony. Jeśli korzystasz z podwójnego sitka, napełnij pojemnik do znaku min.
 - 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: Zaczekaj, aż parzenie zakończy 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: Zaczekaj, aż parzenie zakończy 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: Zaczekaj, aż parzenie zakończy 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 leжку i dociśnij go, aż poczujesz kontakt tampera z lejkiem.
- Dlaczego espresso wypływa po krawędzi kolby?**
- Kolba nie jest prawidłowo zamontowana w głowicy zaparzącej: Umieść kolbę w głowicy zaparzącej, wyrównując pomarańczową kropkę na kolbie z pomarańczową kropką na głowicy. Dokładnie dokręć kolbę w głowicy zaparzącej, aż pomarańczowa kropka na kolbie ustawi się przy strzałce blokady na głowicy.
 - Na krawędzi sitka znajdują się resztki kawy: Usuń nadmiar fusów z krawędzi sitka i kolby, aby kolba mogła być prawidłowo zamocowana w głowicy zaparzącej.
 - Uszczelka głowicy zaparzącej wymaga wymiany: Skontaktuj się z serwisem 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. Przed mieleniem upewnij się, że sitko jest całkowicie suche.
 - Wstępne nagrzewanie filiżanki: Przed zaparzeniem opłucz filiżankę gorącą wodą, aby zwiększyć temperaturę napoju.
 - Dostosowanie temperatury 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 dostosować grubość mielenia zgodnie z zalecanym stopniem zmielenia na panelu sterowania.
 - Zmień proporcje: Aby zwiększyć lub zmniejszyć proporcje kawy i wody, zapoznaj się z rozdziałem „Ustawienia dodatkowe”.
 - Zmień temperaturę parzenia: W przypadku ziaren mocno palonych zalecamy ustawienie niskiej lub średniej temperatury. W przypadku ziaren średnio lub lekko palonych zalecamy ustawienie średniej lub wysokiej temperatury.

Dlaczego nie ma pianki?

- Kawa jest zbyt lekko ubita: podczas ubijania upewnij się, że kolba stoi na równej powierzchni. Umieść tamper ze wspomaganiami w leжку i dociśnij go, aż poczujesz kontakt tampera z lejkiem.
- Ziarne jest zmielone zbyt grubo: Zaczekaj, aż parzenie zakończy 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 zużycie ziaren kawy w ciągu 20 dni od daty palenia („Roasted On”).
- Sitko może być zatkane / otwory są zablokowane: Sitka należy czyścić regularnie. 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 tacki ociekowej. Jest to normalne.
- Po każdym spienianiu 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 spienianiu urządzenie automatycznie spuszcza wodę z dyszy parowej do tacki ociekowej. Ma to na celu oczyszczenie wnętrza dyszy parowej.
- Tacka ociekowa jest pełna: Sprawdź, czy wskaźnik zapełnienia nie wskazuje konieczności opróżnienia tacki ociekowej. 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 serwisem klienta na stronie support.ninjakitchen.eu.

Urządzenie nie ma zasilania.

- Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do sprawnego gniazdka.
- Po podłączeniu urządzenia naciśnij POWER (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 mimo to pojawia się komunikat ADD BEANS (UZUPEŁNIJ 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 wydobywa się głośny dźwięk, może to wynikać z obecności niepożądanych zanieczyszczeń. W młynku należy mieć wyłącznie całe ziarna kawy. Nie należy umieszczać w młynku 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 wspomaganiami w leжку 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 do odpowiedniej ekstrakcji”.

Nie można zamontować pojemnika na ziarna.

- 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.

- Zatkana dysza parowa.
 - Zdejmij końcówkę dyszy przy użyciu klucza na szczotce.
 - Użyj igły na spodzie szczotki do czyszczenia, aby oczyścić wnętrze dyszy.
- Menu dodatkowych ustawień zawiera opcje do regulacji temperatury spieniania. Można je otworzyć, naciskając przycisk **MENU (MENU)**.
 - Wybierz opcję_h06 Temperaturę spieniania, aby wybrać jeden z trzech poziomów temperatury spieniania: niski (L), średni (M) lub wysoki (H). Wybierz opcję za pomocą środkowego pokrętki i naciśnij przycisk **MENU (MENU)**, aby wyjść.

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”.

Napój jest mniej/więcej niż oczekiwano.

- Jeśli przygotowujesz espresso, możesz zmienić proporcje zmielonej kawy i wody. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Regulowanie temperatury i intensywności napoju”.
- Używanie drobniej zmielonych ziaren do espresso może skutkować mniejszą ilością kawy, jeśli nie jest stosowana technologia Barista Assist.
- Jeśli przygotowujesz napój kawowy, przed zmieleniem kawy wybierz żadaną grubość za pomocą przycisku **SIZE (WIELKOŚĆ)**.
- Sitko może być zatkane / otwory są zablokowane: Sitka należy czyścić regularnie. 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 zaczyna się z powodu zbyt drobnego stopnia mielenia ziaren o twardej teksturze, np. kawy lekko palonej.
- Aby odblokować młynek, najpierw wyjmij i opróżnij pojemnik na ziarna. Ponownie zamontuj pojemnik na ziarna, zablokuj go i ustaw stopień zmielenia na 60. Trzymając kolbę w uchwycie do mielenia, naciśnij i przytrzymaj przycisk rozpoczynania mielenia. 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, przyczyną może być zatkanie. Zatkanie ma miejsce, gdy w młynku nagromadziły się resztki kawy lub zmielone ziarna. Może dzieć się tak w przypadku częstego stosowania oleistych lub bardziej miękkich ziaren, np. mocno palonej kawy. Może o tym świadczyć zbyt mała ilość mielonej kawy oraz wyświetlany komunikat „uzupełnij ziarna”, mimo że w pojemniku nadal znajdują się ziarna. Jeśli wskaźnik uzupełnij ziarna jest podświetlony, mimo że ziarna znajdują się w pojemniku, aby sprawdzić, czy młynek jest zablokowany, zdejmij pojemnik na ziarna i zobacz, 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 włosa lub tylnej strony szczotki, aby poluzować fragmenty ziaren. Pozostałości zmielonej kawy nie powinny już stanowić problemu, a młynek powinien 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 blokowaniu się młynka, upewnij się, że ustawiona jest zalecana grubość mielenia.

UWAGA: Jeśli po naciśnięciu przycisku **GRIND (MIELENIE)** młynek nie uruchamia się i nie słychać żadnego dźwięku: Wyłącz urządzenie i zczekaj, aż całkowicie ostygnie (ok. 10 minut), a następnie spróbuj ponownie rozpocząć mielenie.

UWAGA: Unikaj kaw 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 (DOLEJ WODĘ, UZUPEŁNIJ ZIARNA ITP.)

KOMUNIKAT „ADD WATER” (Dolej wodę).

- Sprawdź, czy w zbiorniku jest woda. Jeśli jest pusty, naley 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” (Uzupełnij ziarna).

- Sprawdź, czy w pojemniku na ziarna jest wystarczająco dużo ziaren do przygotowania napoju.
- Jeśli w pojemniku na ziarna znajdują się ziarna, a mimo to pojawia się komunikat ADD BEANS (UZUPEŁNIJ ZIARNA), odłącz urządzenie od zasilania i delikatnie popchnij ziarna w kierunku żaren.

KOMUNIKAT „INSTALL PORTAFILTER” (Założ kolbę).

- 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 usunąć fusy z uchwytu do mielenia.
- Odłącz urządzenie od zasilania i podłącz je ponownie.

KOMUNIKAT „INSTALL FUNNEL” (Założ 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” (Założ 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) oraz liczba (np. „Er 03”), skontaktuj się z działem obsługi klienta na stronie support.ninjakitchen.eu.

REJESTRACJA PRODUKTU

Odwiedź stronę registryourninja.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 użytkownika oraz ostrzeżeń zawartych w załączonych instrukcjach.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Dodatkowe części i akcesoria można zamawiać na stronie [ninjakitchen.eu](https://www.ninjakitchen.eu)

GWARANCJA PRODUCENTA

Dwuletnia gwarancja Ninja®

Gdy konsument kupuje produkt w Polsce, przysługują mu prawa związane z zapewnieniem 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 na okres 2 lat.

Gwarancja na produkt jest ważnym elementem 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®?

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 niniejszej instrukcji.
- 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 Ninja® 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 firmy inne niż Ninja® lub jej przedstawicieli.

Jak skorzystać z bezpłatnej gwarancji Ninja®?

Skontaktuj się z naszą infolinią działu obsługi klienta pod numerem 0800 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®. Pomoc techniczną znajdziesz także online na stronie <https://support.ninjakitchen.eu/>. Przedstawiciel Ninja® przeprowadzi z Tobą procedurę rozwiązywania problemów. Jeśli uznamy, że produkt uległ awarii, wyślemy Ci część zamienną lub etykietę zwrotną umożliwiającą bezpłatne odesłanie wadliwego produktu. Po dostarczeniu nam wadliwego produktu wyślemy produkt zastępczy.

Należy pamiętać, że zwracany element musi być zapakowany w pudełko. Może to być dowolne pasujące pudełko, nie musi to być oryginalne opakowanie.

Gdzie kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja®?

Części zamienne i akcesoria Ninja® opracowują ci sami inżynierowie, którzy stworzyli Twoje urządzenie kuchenne Ninja®. Pełną ofertę oryginalnych części zamiennych i akcesoriów 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 ESTA INFORMAÇÃO

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 Mini. Se tiver alguma dúvida, contacte um especialista dedicado do Ninja Luxe Café em support.ninjakitchen.eu.

**SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way, Leeds, Reino Unido, LS15 8ZB
Telephone: +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

ES351EU_ES352EU_IB_MP_Mv1



NINJA LUXE CAFÉ

mini

Série ES350EU | Manual do Utilizador



PORTUGUÊS

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 evitar doenças causadas pela proliferação de bactérias na máquina, siga todas as instruções de limpeza 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 support.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.

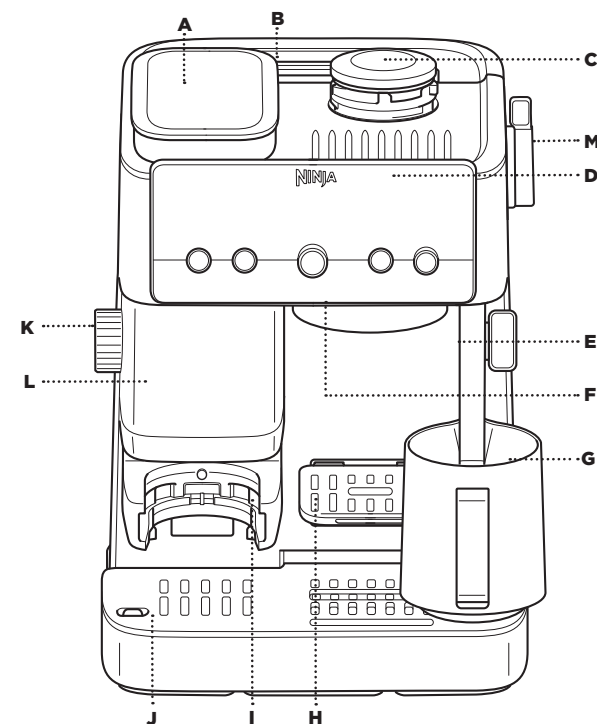
Declaração do cabo

- 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

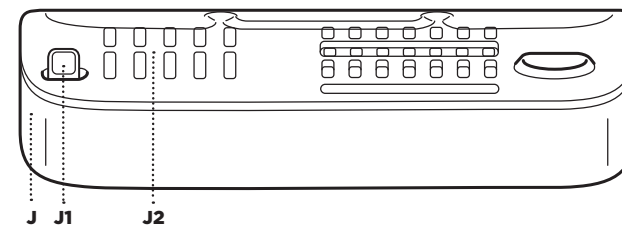
PEÇAS

- A Funil de grãos
- B Reservatório de água
- C Compactador assistido e Armazenamento do funil
- D Painel de controlo
- E Tubo de vapor
- F Encaixe do conjunto
- G Jarro de leite
- H Bandeja ajustável para chávenas
- I Suporte de moagem
- J Bandeja de gotejamento
- K Seletor de moagem
- L Moinho de lâmina cónica integrado
- M Válvula manual (Não aplicável a todos os modelos.)



COMPONENTES DA BANDEJA DE GOTEJAMENTO

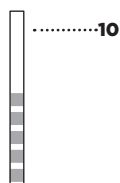
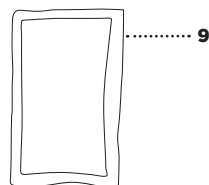
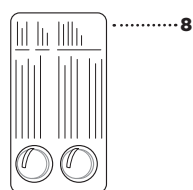
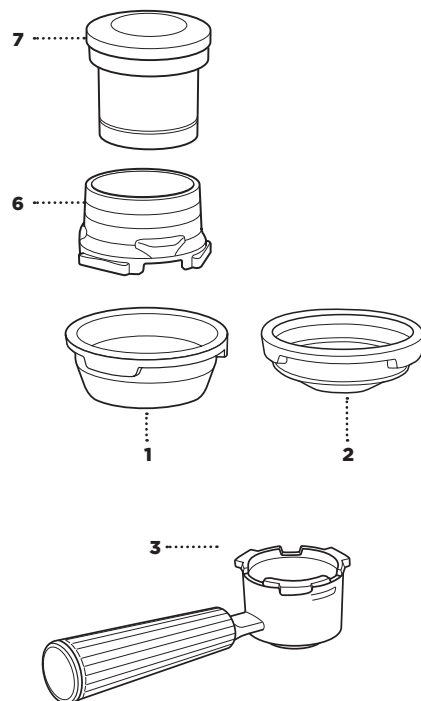
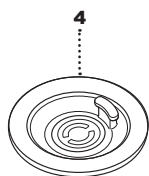
- J Bandeja de gotejamento
- J1 Indicador de vazio
- J2 Grelha principal



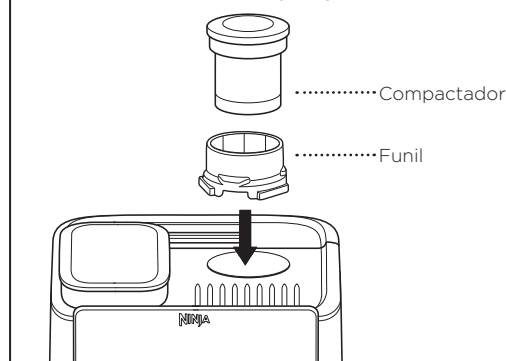
Não aplicável a todos os modelos.

ACESSÓRIOS

- 1 Cesto duplo
- 2 Cesto simples
- 3 Porta-filtro
- 4 Disco de limpeza
- 5 Escova de limpeza
- 6 Funil
- 7 Compactador assistido
- 8 Pastilhas de limpeza
- 9 Pó descalcificante
- 10 Tira de teste de dureza da água

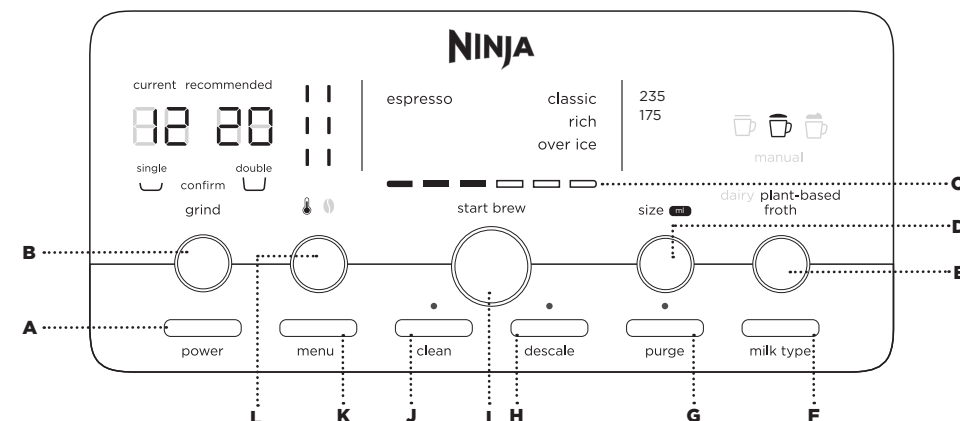


OS ACESSÓRIOS ENCAIXAM PARA ARMAZENAMENTO FÁCIL



UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO*

- | | |
|---|--|
| A Botão POWER (LIGAR/DESLIGAR) | G Botão PURGE (PURGAR) |
| B Botão GRIND/CONFIRM (MOER/CONFIRMAR) | H Botão DESCALE (DESCALCIFICAR) |
| C Barra de progresso | I Botão central/START BREW (INICIAR A PREPARAÇÃO) |
| D Botão de seleção de SIZE (TAMANHO) | J Botão CLEAN (LIMPAR) |
| E Botão FROTH (ESPUMA) | K Botão MENU (MENU) |
| F Botão MILK TYPE (TIPO DE LEITE) | L Botão STRENGTH/BREW (INTENSIDADE/PREPARAÇÃO) |



* 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 de 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.

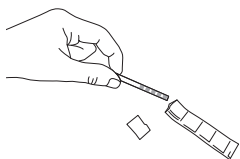
LIMPAR OS ACESSÓRIOS ANTES DE OS UTILIZAR

- 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.

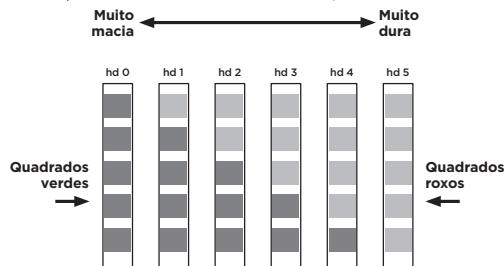


- 3 Retire a tira de teste e agite-a ligeiramente.



- 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.

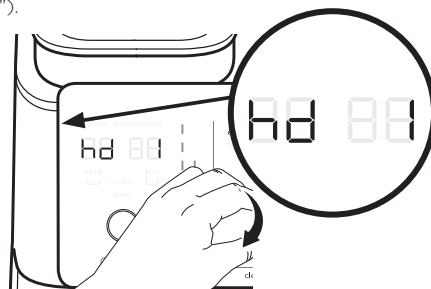
- 5 Após 1 minuto, verá surgir entre 0 e 5 quadrados roxos. Isto indicará o nível de dureza da água (0 quadrados roxos = nível 0, 5 quadrados roxos = nível 5, etc.).



- 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".

- 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").

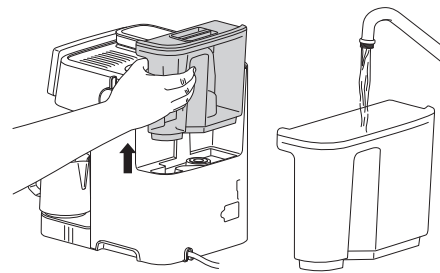


- 9 Prima o botão central para confirmar a sua definição.

NOTA: Se precisar de alterar o nível de dureza da água, adquira outra tira de teste em support.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.

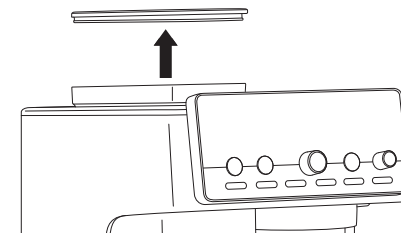


Se, em qualquer momento antes de uma preparação, não houver água suficiente no reservatório para preparar a bebida selecionada, a máquina apresentará a indicação ADD WATER (ADICIONAR ÁGUA). Se receber uma notificação ADD WATER (ADICIONAR ÁGUA) durante uma preparação, adicione água ao reservatório e prima o botão **START BREW (INICIAR A PREPARAÇÃO)** para retomar.

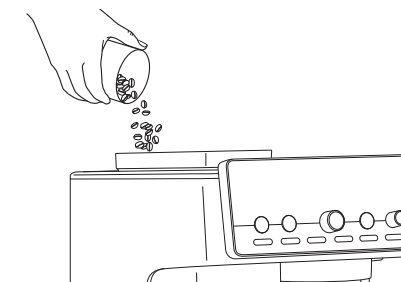
ENCHER O FUNIL DE GRÃOS

Ao adicionar grãos ao recipiente, certifique-se de que a máquina está desligada da corrente elétrica.

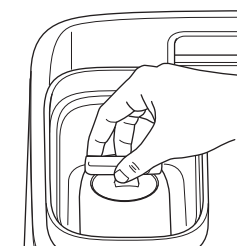
- 1 Retire a tampa do funil.



- 2 Encha o funil de grãos com grãos inteiros. **NÃO** adicione grãos pré-moldados ao funil de grãos.



- 3 Certifique-se de que a pega do funil de grãos está na posição bloqueada quando instalado na máquina e, em seguida, coloque a tampa firmemente de novo no funil de grãos.



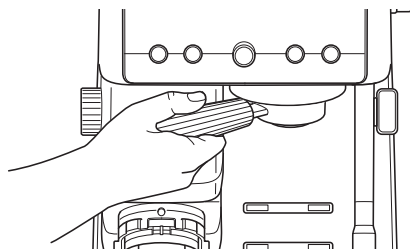
NOTA: NÃO coloque nenhuma água no moinho. Se entrar água no moinho, contacte-nos imediatamente através de support.ninjakitchen.eu.

OS PRIMEIROS PASSOS: ANTES DA PRIMEIRA PREPARAÇÃO (CONT.)

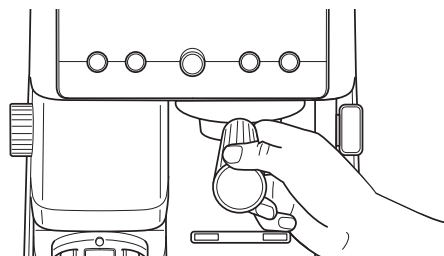
ENXAGUAMENTO PRÉVIO

Antes de preparar a sua primeira bebida, deve efetuar uma lavagem da 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.



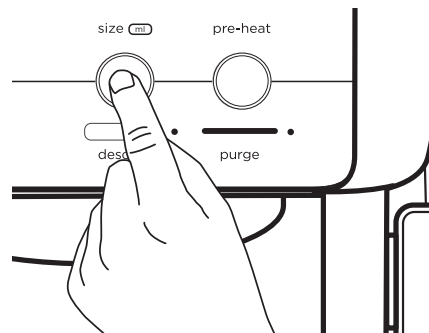
- 2 Aperte o porta-filtro no encaixe do conjunto até o ponto cor de laranja no porta-filtro ficar alinhado com a seta de bloqueio no encaixe do conjunto.



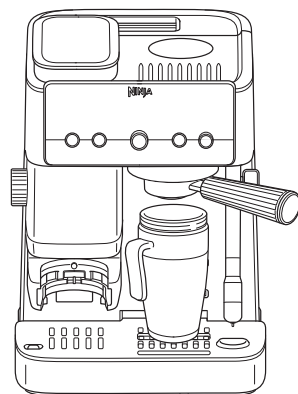
- 3 Rode o botão central para selecionar CLASSIC (CLÁSSICO).



- 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 Kit de iniciação contém os cestos. Existem dois cestos (simples e duplo).



Simples

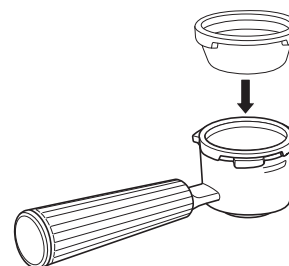
Usado para preparar expresso



Duplo

Expresso e bebidas à base de café

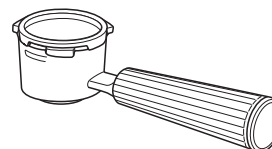
- 2 Quando instalar o cesto duplo, certifique-se de que a patilha grande do cesto está alinhada com a patilha grande do porta-filtro e, em seguida, pressione firmemente no lugar.



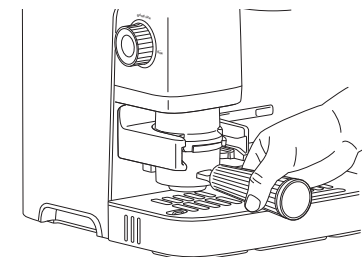
NOTA: O cesto duplo vem pré-instalado no porta-filtro.

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 o funil encaixar 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 Quando o porta-filtro estiver corretamente instalado, prima **CONFIRM (CONFIRMAR)** para confirmar o cesto.
- 4 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.

grind size



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.

- 5 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	Clássico 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 normal	9 g	22,5 ml
Expresso duplo	18 g	45 ml
Café Crema	18 g	150 ml

Os resultados podem variar em +/- 10%

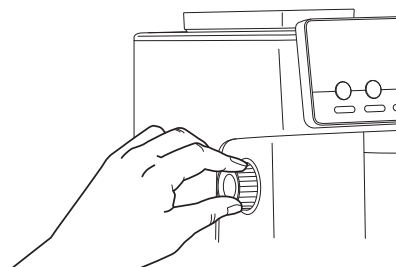
NOTA: Estes são os volumes de expresso predefinidos. Para ajustar o resultado, consulte a secção "Definições adicionais".

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".

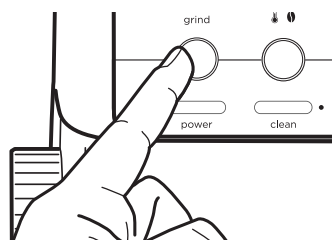
*As opções de bebida podem variar consoante o modelo

UTILIZAR O MOINHO

- Assim que uma preparação estiver realçada, a Tecnologia Barista Assist recomendará um tamanho de moagem em função dos seus grãos e do resultado de preparações anteriores. Se desejar seguir o tamanho recomendado, utilize o seletor de moagem na parte lateral da máquina para alterar o tamanho de moagem **ATUAL** para corresponder ao tamanho de moagem **RECOMENDADO**.



- 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 a alteração da definição de moagem recomendada. 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.

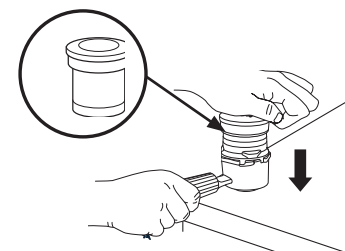
NOTA: Quando muda de muito grosseiro para muito fino (ou vice-versa), pode ouvir o moinho a ligar-se. Isto serve para evitar a obstrução do moinho. Isto só acontece quando o porta-filtro está instalado no suporte de moagem.

COMPACTAÇÃO

Certifique-se de compactar em todas as bebidas; isto é para garantir que não há derrame de café moído no rebordo do porta-filtro.

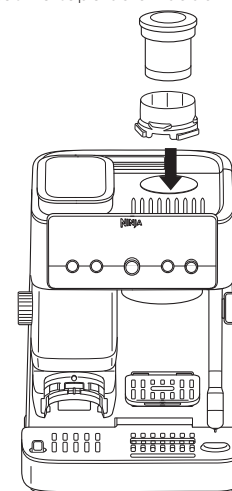


- Quando a moagem estiver concluída, retire o porta-filtro do suporte de moagem. Mantenha o funil fixado no porta-filtro.
- Coloque o porta-filtro numa superfície sólida e plana e, em seguida, coloque o compactador assistido no interior do funil. Certifique-se de que existe uma proteção entre o porta-filtro 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.

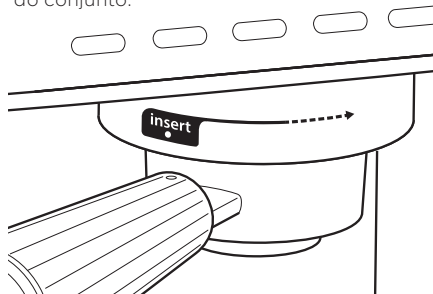
- Agora que a compactação está completa, remova tanto o compactador quanto o funil do porta-filtro e armazene-os empilhados juntos no topo da unidade.



PREPARAÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO, CAFÉ DE FILTRO E BEBIDAS FRIAS (CONT.)

PREPARAÇÃO

- 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 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.



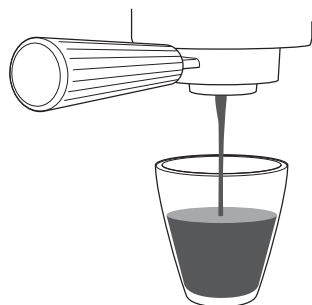
NOTA: NÃO prepare a bebida sem a bandeja de gotejamento instalada.

- 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 ajustável para chávenas para levantar a chávena mais perto do encaixe do conjunto para reduzir os salpicos.

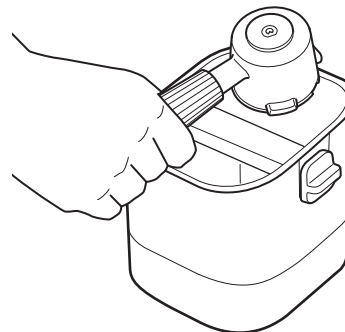
EXTRAÇÃO ADEQUADA

- 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.



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).



ADICIONAR ÁGUA QUENTE

Alguns modelos têm uma função de água quente que lhe permite distribuir água quente a pedido.

- 1 Rode a válvula manual para Água quente. ☯
- 2 Pressione o botão **TEMPERATURA** para ajustar a temperatura da água quente.



NOTA: Certifique-se de que a sua chávena está posicionada no centro do suporte para chávenas

- 3 Pressione **START BREW (INICIAR A PREPARAÇÃO)** para começar a dispensar água quente.
- 4 Pressione **START BREW (INICIAR A PREPARAÇÃO)** para parar a dispensa quando tiver a quantidade desejada de água quente ou espere o programa terminar.
- 5 Quando terminar, volte a colocar a válvula manual em Brew ☯ para regressar à seleção principal.

O programa dispensa 200 ml de água quente se não for interrompido.

CUIDADO: O líquido quente pode provocar queimaduras e escaldões.

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 Simples: 22,5 ml	Pouco a baixo volume

AJUSTAR A TEMPERATURA E A INTENSIDADE DA SUA BEBIDA

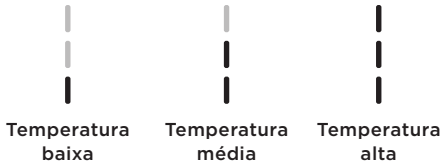
AJUSTAR A TEMPERATURA DA BEBIDA

Existem vários métodos e práticas para ajudar a obter a sua temperatura preferida.

Botão TEMP/STRENGTH (TEMPERATURA/INTENSIDADE)

Antes de preparar o café, pode ajustar a temperatura utilizando o botão **TEMP/STRENGTH (TEMPERATURA/INTENSIDADE)**. Se o botão **TEMPERATURA** ainda não estiver iluminado, prima sem soltar o botão **TEMP/STRENGTH (INTENSIDADE DA TEMPERATURA)** durante 3 segundos.

Ajustes de temperatura: 



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 prévio.

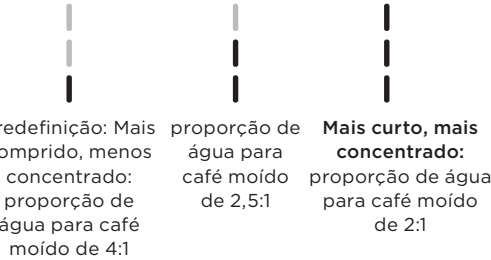
AJUSTAR A INTENSIDADE DA BEBIDA

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.

Ajustar a intensidade da bebida

Para ajustar a intensidade da bebida, utilize o botão **TEMP/STRENGTH (TEMPERATURA/INTENSIDADE)**. Se **STRENGTH (INTENSIDADE)** ainda não estiver iluminado, prima sem soltar o botão **TEMP/STRENGTH (TEMPERATURA/INTENSIDADE)** durante 3 segundos. A regulação da intensidade da bebida funciona de forma diferente consoante esteja a preparar café expresso ou café normal.

Opções de intensidade do expresso: 



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.**

Opções de intensidade do café: 



Ajustes ao sabor do café

A Barista Assist recomendará um tamanho de moagem dependendo 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

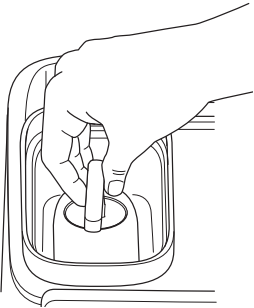
Menos ácido: Aumente o tamanho da moagem

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 cônica" na secção de Manutenção periódica.

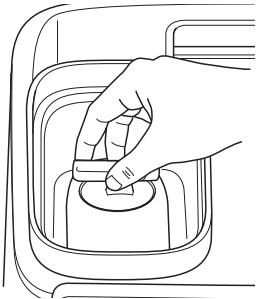
TROCAR DE GRÃOS

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 rodando a pega no sentido horário.



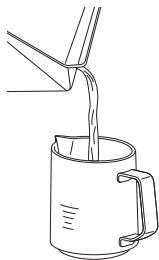
- 5 Coloque o porta-filtro com o funil colocado no suporte de moagem.
- 6 Prima sem soltar o botão **GRIND (MOER)** para eliminar os grãos restantes.
- 7 Adicione novos grãos ao funil de grãos.

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.

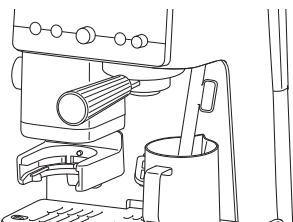
PREPARAÇÃO DE ESPUMA

PREPARAÇÃO DA ESPUMA

- 1 Encha o jarro de leite com a quantidade de leite desejada, mas não ultrapasse a linha de enchimento máximo.



- 2 Certifique-se de que a base do jarro de leite está seca. Coloque o jarro de leite sobre a base para o jarro de leite com o tubo de vapor inserido no jarro de leite.



- 3 No painel de controlo, utilize o botão de espuma para escolher o estilo de espuma que pretende.



ESTILOS DE ESPUMA

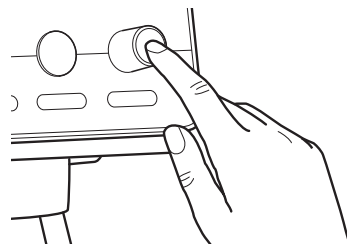
Leite vaporizado Vaporize suavemente o leite até à temperatura ideal para beber, sem bater. Fica ótimo no café.

Espuma fina Uma fina camada de espuma para café com leite.

Espuma espessa Uma camada clássica de espuma fofa para complementar qualquer bebida. Ótima para cappuccinos.

NOTA: Cada programa de espuma produzirá uma quantidade definida de espuma, mas a relação entre a espuma e o leite vaporizado varia consoante a quantidade de leite que está a ser transformada em espuma. Para mais informações, consulte Melhores Práticas de Preparação de Espuma.

- 4 Em seguida, selecione LEITE ou bebida de ORIGEM VEGETAL com o botão MILK TYPE (TIPO DE LEITE) em função do leite que se encontra no jarro de leite. Pressione **FROTH (ESPUMA)**. A máquina emitirá um sinal sonoro para indicar que a preparação da espuma foi iniciada. A barra de progresso acende-se para indicar o estado de preparação da espuma. A máquina emitirá novamente um sinal sonoro para indicar que o programa está concluído.



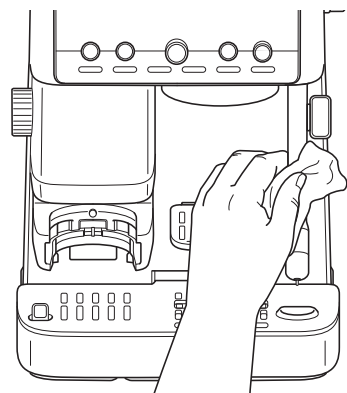
NOTA: NÃO prepare a espuma de leite diretamente no expresso ou no café; prepare-a sempre no jarro de leite e verta depois a espuma no expresso ou na bebida de café

NOTA: NÃO faça espuma sem a bandeja de gotejamento instalada.

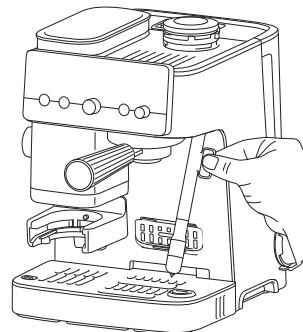
NOTA: Se pretender alterar a temperatura da espuma, consulte Definições adicionais.

DEPOIS DE TERMINAR A PREPARAÇÃO DA ESPUMA

- 5 Depois de retirar o jarro de leite, limpe imediatamente o tubo de vapor com um pano húmido antes de o empurrar novamente para baixo.



- 6 Quando o tubo de vapor é empurrado de volta para a sua posição inferior, ocorre a purga automática. Este processo serve para limpar o interior do tubo de vapor. A máquina emitirá um sinal sonoro para indicar que a purga foi iniciada. Quando terminar, a máquina emitirá novamente um sinal sonoro. Pode efetuar a purga em qualquer altura, premindo o botão **PURGE (PURGAR)** quando o tubo de vapor estiver na posição inferior.



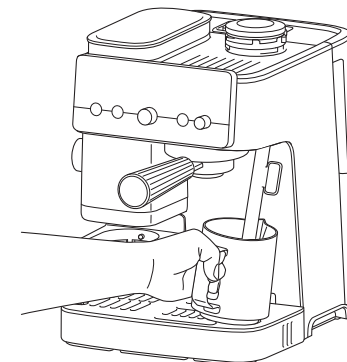
NOTA: Se não tiver água, a máquina não efetuará a purga. Não se esqueça de premir o botão **PURGE (PURGAR)** quando adicionar mais água para completar a purga.

- 7 Antes de deitar o leite, bata com o jarro numa superfície plana e rode-o para eliminar as bolhas grandes. Verta o leite com espuma sobre o expresso e desfrute.

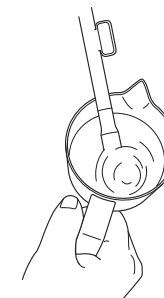


ESPUMA MANUAL

- 1 Encha o jarro de leite como desejar, entre as linhas de enchimento mínimo e máximo.
- 2 Puxe o tubo de vapor para fora. Coloque o tubo de vapor no interior do jarro de leite, de modo a que o tubo fique apoiado no bocal do mesmo.
- 3 Incline o jarro de leite ligeiramente para a esquerda ou para a direita, de modo a que o tubo de vapor fique inserido a cerca de um dedo de distância da parede do jarro.



- 4 Certifique-se de que você está na configuração **MANUAL**, em seguida, pressione **FROTH (ESPUMA)**. A máquina emitirá um sinal sonoro para indicar que o processo de preparação de espuma foi iniciado e começará a sair vapor do tubo.
- 5 Coloque o tubo um pouco abaixo da superfície do leite, para começar a incorporar ar para aumentar o volume do leite. Isto deve começar a criar um remoinho no leite.



- 6 Quando se sentir confortável com o volume de leite, mova o jarro para cima para que o tubo de vapor fique mais abaixo da superfície. Isto serve para aquecer a sua bebida.
- 7 Mantenha o jarro de leite nessa posição até ficar demasiado quente para permitir segurá-lo com a mão e, em seguida, prima o botão **FROTH (ESPUMA)** para desligar a função.

LIMPEZA IMEDIATAMENTE APÓS A INFUSÃO

- Quando a infusão estiver concluída, remova 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 a posição inferior para iniciar uma purga automática.
- 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 do aparelho com um pano húmido.

LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

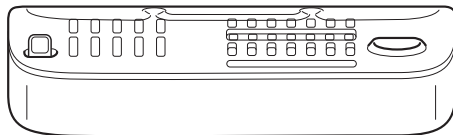
Peças laváveis na máquina de lavar loiça:

Funil, disco de limpeza e todos os componentes da bandeja de gotejamento.

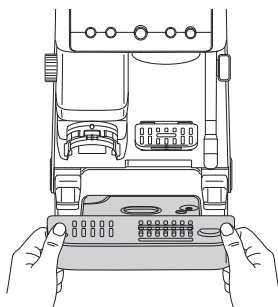
NOTA: NÃO mergulhe em água peças ou acessórios que não possam ser lavados na máquina de lavar loiça.

ESVAZIAR A BANDEJA DE GOTEJAMENTO

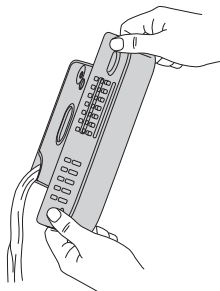
À medida que faz as suas infusões, a bandeja de gotejamento enche-se. Quando o indicador laranja de esvaziamento subir o suficiente para ser visível, está na altura de esvaziar a bandeja de gotejamento.



- 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.



- 3 Insira a bandeja de gotejamento novamente na máquina.

NOTA: O indicador de vazio é amovível.

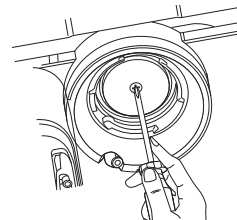
REMOVER O FILTRO DE DISPERSÃO E SUBSTITUIR A JUNTA DE BORRACHA

Se notar que a qualidade da infusão 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.

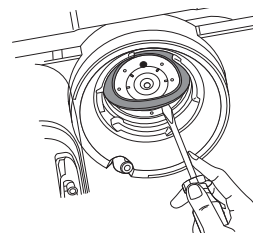
Certifique-se de que a máquina está desligada e com a ficha retirada da tomada antes de continuar.

- 1 Com uma chave de fendas Phillips, retire o parafuso central do filtro de dispersão e, em seguida, retire-o.



- 2 Uma vez retirada, 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. Inspeccione a junta quanto a eventual desgaste ou rasgão e substitua por uma nova junta se necessário (disponível para compra em ninjakitchen.eu).



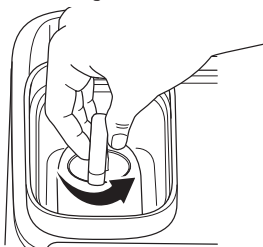
- 4 Insira novamente o filtro de dispersão no encaixe do conjunto e fixe-o na sua posição com o parafuso.

LIMPEZA DO MOINHO DE LÂMINA CÔNICA

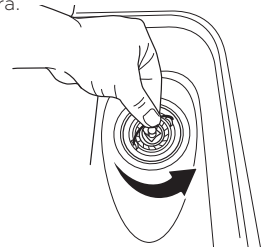
Para evitar obstruções e garantir a mais elevada qualidade da moagem para utilização diária, recomenda-se que limpe o seu moinho de lâmina cônica semanalmente, no mínimo. Para grãos torrados escuros, descafeinados e outros tipos de grãos oleosos, recomenda-se limpar o moinho com mais frequência. Para 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.

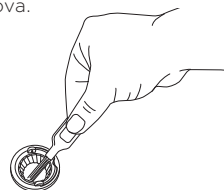
- 1 Remova todos os grãos do funil de grãos. Consulte a secção "Trocar de grãos" para obter informações.
- 2 Certifique-se de que o funil de grãos está instalado e bloqueado. Limpe quaisquer grãos restantes em cima do moinho realizando uma "purga", seguindo estas instruções. Primeiro, defina o tamanho da moagem para 60 e insira o porta-filtro no suporte de moagem. Prima **CONFIRM (CONFIRMAR)**, em seguida, 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 contrário ao dos ponteiros do relógio.



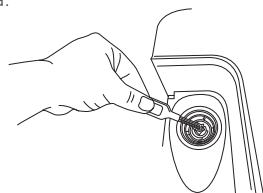
- 4 Retire a lâmina superior rodando-a no sentido anti-horário, alinhando a seta cor de laranja no moinho de lâminas com a seta cor de laranja com a indicação **ALINHAR** na máquina. Uma vez alinhada, levante a lâmina superior para fora.



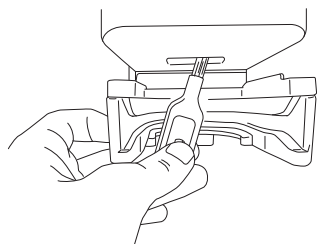
- 5 Limpe a lâmina removida do moinho com uma escova.



- 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.



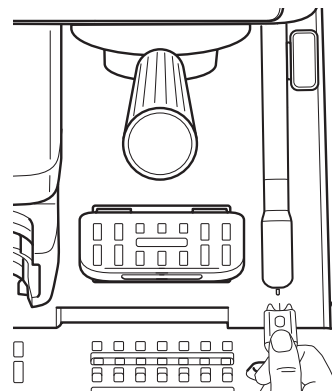
NOTA: NÃO permita que as lâminas entrem em contacto com a água.

NOTA: Para limpar o moinho de lâminas ligado ao aparelho, utilize apenas a escova de limpeza.

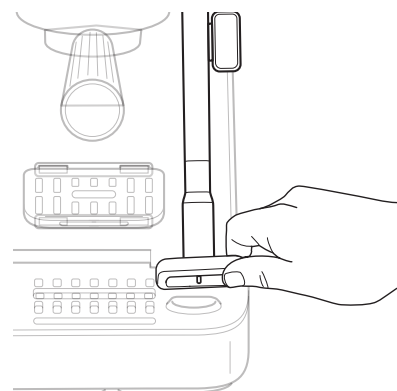
LIMPEZA DO TUBO DE VAPOR

Com o tempo, pode acumular-se material no tubo de vapor.

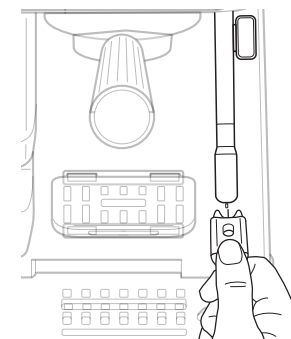
- 1 Retire a tampa na parte inferior da escova de limpeza para aceder à agulha.
- 2 Utilize a agulha para remover qualquer material da ponta do tubo de vapor.



- 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

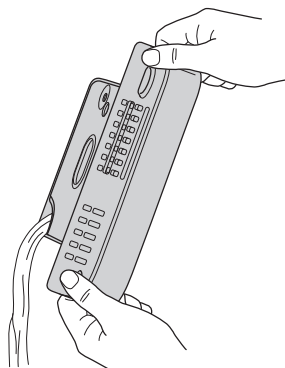
DESCALCIFICAÇÃO

Tempo de conclusão: aproximadamente 90 minutos no total

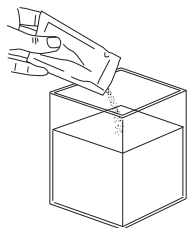
Quando a luz DESCALE (DESCALCIFICAR) se acende, tem de executar um ciclo de descalcificação. Se não efetuar uma descalcificação depois de a luz se acender, a qualidade da bebida diminuirá e a máquina poderá entupir e deixar de funcionar.

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 uma **tigela de 1 litro** ou recipiente semelhante sob o encaixe do conjunto e o tubo de vapor.

Específico para ES352. Para todos os outros modelos, passe ao passo 10.

- 6 Gire a válvula manual para a posição **HOT WATER (ÁGUA QUENTE)**, 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 10 minutos**. A máquina emite um sinal sonoro quando esta parte estiver concluída.
- 9 Quando a primeira parte do ciclo estiver concluída, rode a válvula manual para a posição **BREW**.

- 10 Prima o **BOTÃO CENTRAL** para iniciar/continuar o ciclo de descalcificação. A máquina descarrega a solução através do porta-filtro durante **cerca de 80 minutos**. A máquina indicará a contagem decrescente do tempo restante no painel de controlo.
- 11 A máquina emite um sinal sonoro que indica que o ciclo de descalcificação está concluído.
- 12 No final do ciclo, retire o porta-filtro e a bandeja de gotejamento com cuidado, pois cada um contém água.
- 13 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.
- 14 Encha o reservatório com água fresca até, mas não excedendo, a linha de enchimento máximo.
- 15 Volte a colocar a bandeja de gotejamento na máquina e instale o porta-filtro no encaixe do conjunto. Não coloque o jarro de leite.
- 16 Enxagúe o encaixe do conjunto com uma infusão clássica de 350 ml.
- 17 Em seguida, sem colocar o jarro de leite, lave o tubo de vapor premindo o botão **PURGE (PURGAR)**.

NOTA: Depois de efetuar uma descalcificação, limpe imediatamente quaisquer salpicos para evitar manchas na superfície.

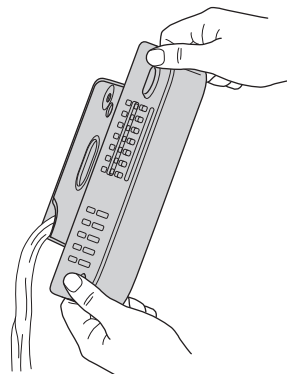
EXECUTAR UM CICLO DE LIMPEZA

Tempo de conclusão: aproximadamente 6 minutos

Um ciclo de enxaguamento remove óleos residuais ou borras que se tenham acumulado 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.**



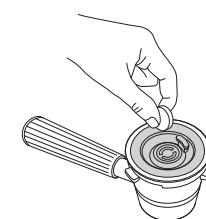
- 2 Encha o reservatório de água até à linha de enchimento máximo, mas sem a ultrapassar.
- 3 Introduza o cesto duplo no porta-filtro.

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, 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.

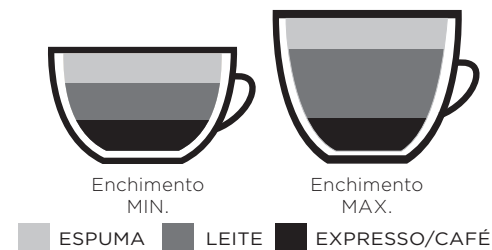
MELHORES PRÁTICAS DE PREPARAÇÃO DE ESPUMA

- Para obter melhores resultados com leite de origem vegetal, utilize a versão barista ou gorda.
- Para obter a melhor espuma de origem vegetal, utilize a definição PLANT-BASED (ORIGEM VEGETAL).
- 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.
- Se pretender ajustar a temperatura do leite, consulte a secção Definições adicionais.
- 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 para permitir a purga.
- Para obter as melhores espumas e apresentações artísticas com “latte”, bata e agite o jarro de leite antes de verter.
- Antes de desligar a máquina, empurre o tubo de vapor para a posição inferior para permitir a purga.

DICAS E TRUQUES SOBRE O VOLUME DA ESPUMA

Cada programa de espuma produzirá uma quantidade definida de espuma, mas a relação entre a espuma e o leite vaporizado varia consoante a quantidade de leite que está a ser transformada em espuma.

Poderá ter de aumentar ou diminuir a seleção de espuma para obter o resultado pretendido para o volume de leite que utiliza.



DEFINIÇÕES ADICIONAIS

O menu de definições adicionais oferece opções adicionais para personalizar a sua máquina e pode ser acedido premindo o botão **MENU**.

Número do item	Tópico	Opções
_h01	Sinais sonoros: Liga ou desliga todos os sinais sonoros.	ON (LIGADO): Deixa os sinais sonoros ligados (predefinição) OFF (DESLIGADO): Desliga os sinais sonoros
_h02	Modo Eco: Poupa energia desligando a caldeira após a preparação.	ON (LIGADO): Liga o Modo Eco OFF (DESLIGADO): Desliga o Modo Eco (predefinição)
_h03	Tamanho de moagem recomendado: Liga ou desliga a apresentação da definição de moagem recomendada.	ON (LIGADO): Deixa o ecrã ligado (predefinição) OFF (DESLIGADO): Desliga o visor
_h04	Reposição da Barista Assist Technology™: Repõe a definição de moagem recomendada para a definição predefinida.	NO (NÃO): Mantém as suas definições atuais (predefinição) YES (SIM): Repõe as suas definições
_h05	Reposição das definições de fábrica: Repõe todas as variáveis na máquina para as definições predefinidas.	NO (NÃO): Mantém as suas definições atuais YES (SIM): Repõe as suas definições
_h06	Temperatura da espuma: Ajusta a temperatura do vapor enquanto produz espuma	LO: Baixa M: Média HI: Alta
_h07	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
_h08	+ Volume de espuma: Aumenta a espessura da espuma em todos os 3 programas de espuma.	ON (LIGADO): Liga + Froth Volume (+ volume de espuma) OFF (DESLIGADO): Deixa + Froth Volume (+ volume de espuma) desligado (predefinição)

- 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 **MENU**.

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 suficientemente cheio. Ao usar o cesto duplo, encha 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.
- A máquina está a aquecer/alcançar a temperatura de funcionamento: aguarde um pouco para que a máquina aqueça antes de dispensar a infusão.
- O tamanho da moagem é demasiado fino: 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:

- O tamanho da moagem é demasiado fino: 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 sair muito rápido?

- 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 escorre 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 ele 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 **LIGAR/DESLIGAR**.
- Para poupar energia, a máquina desliga-se automaticamente após 20 minutos.

Não sai café moído 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 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 ele 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 funil de grãos, pode ter de os retirar antes de voltar a colocar o funil de grãos 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.
- O menu Definições adicionais oferece opções para personalizar a temperatura da espuma e pode ser acedido premindo o botão **MENU**.
 - Seleccione a opção **_h06** para a Temperatura de preparação de espuma: esta opção permite-lhe ajustar a temperatura do bocal para baixa (L), média (M) ou alta (H). Utilize o botão central para fazer a sua seleção, prima o botão **MENU** para sair.

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 preparação de espuma.

A minha bebida é mais pequena/menor 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 o botão para iniciar a moagem. 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 os grãos suficientes, isso 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 funil de grãos. Com a escova de limpeza, escoe 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 registryourninja.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 Ninja® de 2 anos

Quando um consumidor compra um produto no Reino Unido, obtém o benefício dos 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 seus direitos legais.

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 posso registar 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 www.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 é que a garantia Ninja® gratuita abrange?

Reparação ou substituição do seu aparelho Ninja® (segundo critério da Ninja®), incluindo todas as peças e mão de obra.

O que é que a garantia Ninja® gratuita não abrange?

- 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 encaminhado 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 devolvido 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.



REKISTERÖI OSTOKSESI

-  ninjakitchen.eu/register
-  Skannaa QR-koodi mobiililaitteellasi

SÄILYTÄ NÄMÄ TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivä: _____ (Säilytä kuitti)

Ostopaikka: _____

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 Luxe Café Mini -kahvikoneestasi. Jos sinulla on kysyttävää, ota yhteyttä Ninja Luxe Café -asiantuntijaan osoitteessa support.ninjakitchen.eu.

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

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA LUXE CAFÉ

mini

ES350EU-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 välttääksesi 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 tarkoitusta 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 -yhtiön huoltoon varten.
- Vain kotitalouskäyttöön työtasolla. **ÄLÄ** anna virtajohdon roikkua reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja, kuten liettä.
- ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtasoa alla olevaa pistorasiaa.
- Tulipalon, sähköiskun tai laitteen vaurioitumisen välttämiseksi **ÄLÄ** käytä laitetta laitelokerossa tai keittiökaapin alla.
- Irrota kone aina pistorasiasta, kun sitä ei 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 tarkoitusta 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, sähköiskun tai henkilövamman.
- 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 enimmäistäytörajaan asti.
- Pidä vesisäiliössä aina kantha 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 support.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.

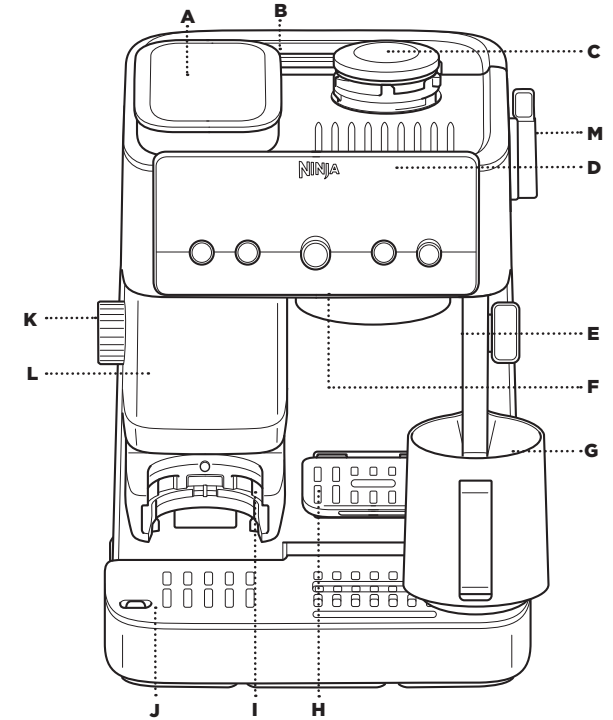
Tietoa johdosta

- Laitteen mukana toimitetaan lyhyt virtajohto pitemmän johdon aiheuttamien sotkeutumisen ja kaatumisriskien vähentämiseksi.
- **ÄLÄ** käytä tämän laitteen kanssa jatkojohtoja.

LUE JA SÄILYTÄ TÄMÄ OHJEKIRJA

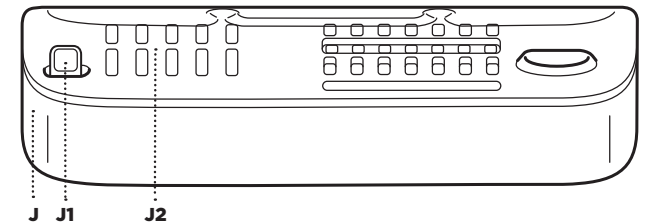
OSAT

- A Papusuppilo
- B Vesisäiliö
- C Avustettu tamperi ja suppilon säilytystila
- D Ohjauspaneeli
- E Höyrysauva
- F Ryhmäpää
- G Maitokannu
- H Säädetty kuppialusta
- I Jauhatusteline
- J Tippa-alusta
- K Jauhatussäädin
- L Integroitu kartionmuotoinen mylly
- M Manuaaliventtiili (ei ole kaikissa malleissa)



TIPPA-ALUSTAN OSAT

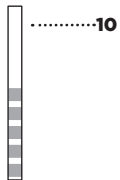
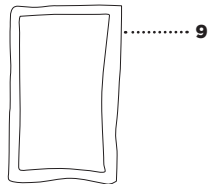
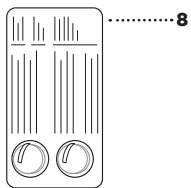
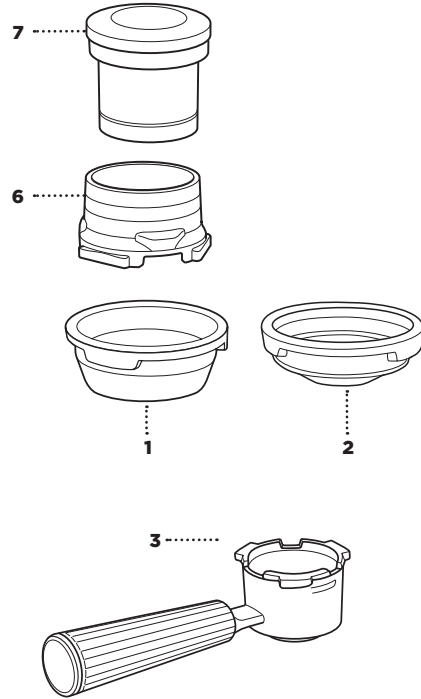
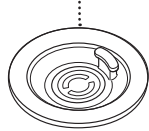
- J Tippa-alusta
- J1 Tyhjennysmerkki
- J2 Pääritilä



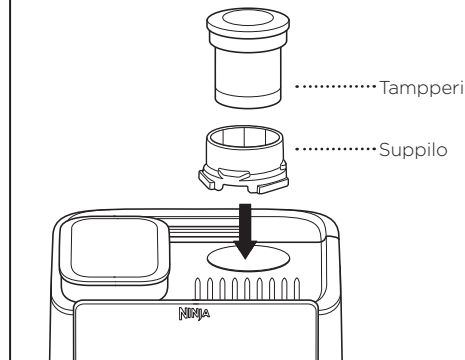
Ei sisälly kaikkiin malleihin.

LISÄVARUSTEET

- 1 Kahden kupin kori
- 2 Yhden kupin kori
- 3 Suodatinkahva
- 4 Puhdistuslevy
- 5 Puhdistusharja
- 6 Suppilo
- 7 Avustettu tamperi
- 8 Puhdistustabletit
- 9 Kalkinpoistojauhe
- 10 Veden kovuustestiliuska

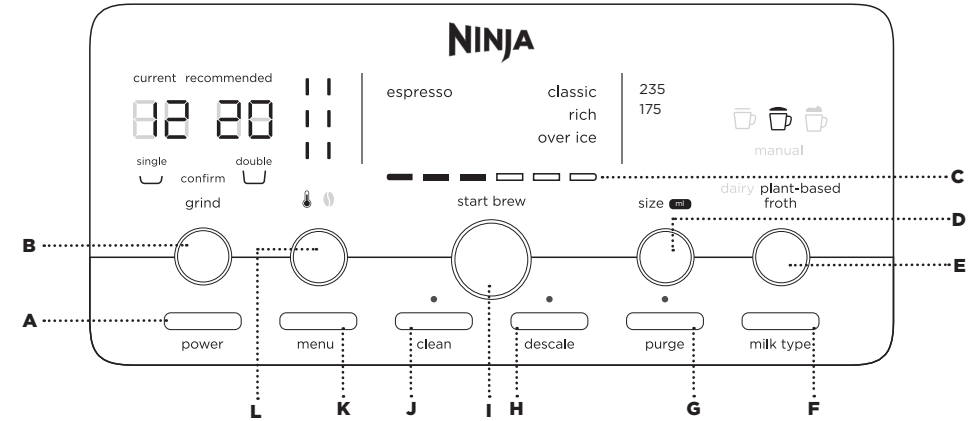


LISÄVARUSTEIDEN HELPPO SÄILYTYS



OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ*

- | | |
|---|--|
| A POWER (VIRTA) -painike | G PURGE (TYHJENNYS) -painike |
| B GRIND/CONFIRM (JAUHATUS/VAHVISTA) -painike | H DESCALE (KALKINPOISTO) -painike |
| C Edistymispalkki | I Keskisäädin / START BREW (KÄYNNISTÄ UUTTO) -painike |
| D SIZE (KOKO) -valintapainike | J CLEAN (PUHDISTUS) -painike |
| E FROTH (VAAHDOTUS) -säädin | K MENU (VALIKKO) -painike |
| F MILK TYPE (MAIDON TYYPPI) -painike | L STRENGTH/BREW (VOIMAKKUUS/UUTTO) -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 pakkauksesta. Varmista, että kaikki varusteet ja osat on otettu pois pakkauksesta ennen pakkausmateriaalin hävittämistä.
- Kun otat koneen pakkauksesta, poistathan koneesta kaikki teipit. Teippiä on koneen kaikilla sivuilla.

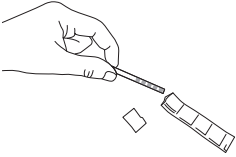
PUHDISTA VARUSTEET ENNEN KÄYTTÖÄ

- 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.



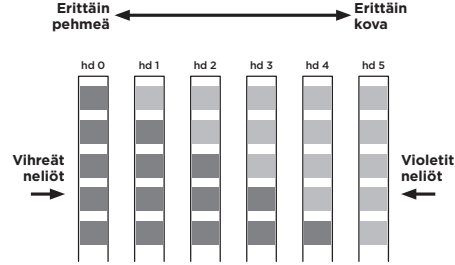
- 2 Upota testiliuska 5–10 sekunnin ajaksi kokonaan veteen, jota aiot lisätä koneeseen.



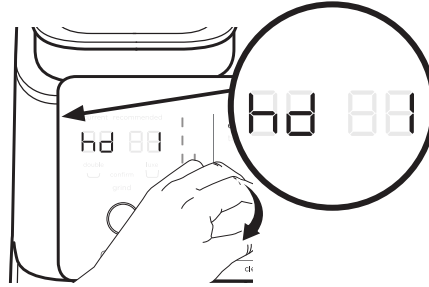
- 3 Ota testiliuska vedestä ja ravista sitä kevyesti.



- 4 Aseta testiliuska kuivalle ja tasaiselle pinnalle ja odota 1 minuutin ajan, jotta tulokset näkyvät liuskassa.
- 5 Odotettuasi yhden minuutin näet liuskassa 0–5 violettiä neliötä. Neliöt ilmaisevat vedenkovuuden (0 violettiä neliötä = taso 0, 5 violettiä 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 määrä vastaa näytettyä numeroa (esim. jos tulos on taso 1, muuta asetukseksi hd 1).

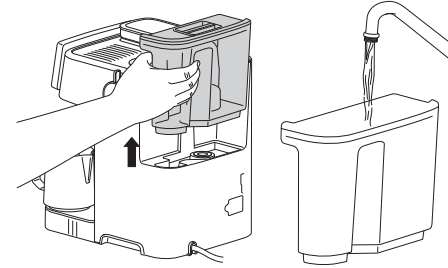


- 9 Vahvista asetus painamalla keskisäädintä.

HUOMAUTUS: Jos sinun tulee muuttaa veden kovuutta, osta uusi testiliuska osoitteesta support.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.

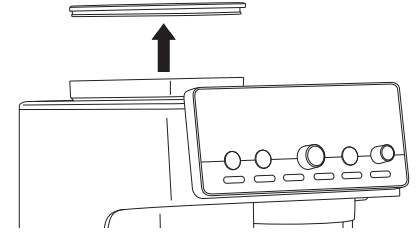


Jos missä tahansa vaiheessa uuttua säiliössä ei ole riittävästi vettä valitsemasi juoman uuttamiseen, kone ilmoittaa, että sinun tulee lisätä vettä: ADD WATER (LISÄÄ VETTÄ). Jos saat ADD WATER (LISÄÄ VETTÄ) -ilmoituksen uuttamisen aikana, jatka lisäämällä vettä säiliöön ja paina sitten **START BREW (KÄYNNISTÄ UUTTO)**.

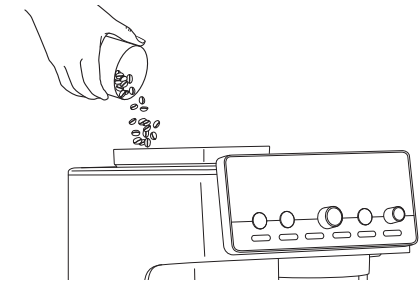
TÄYTÄ PAPUSUPPILO

Kun lisäät papuja papusuppiloon, varmista että laite on irrotettu pistorasiasta.

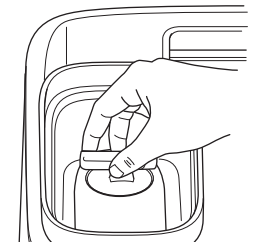
- 1 Irrota papusuppilon kansi.



- 2 Täytä papusuppilo kokonaisilla pavuilla. **ÄLÄ** lisää papusuppiloon jauhettuja papuja.



- 3 Varmista, että kahva on lukitussa asennossa, kun se on asetettuna koneen päälle, ja laita sitten kansi takaisin suppilon päälle.



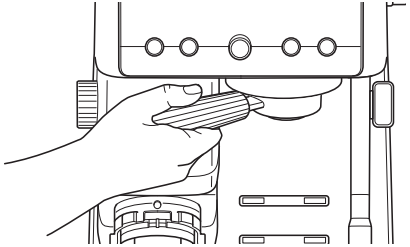
HUOMAA: ÄLÄ laita myllyyn vettä. Jos myllyyn pääsee vettä, ota heti yhteyttä tukeemme osoitteessa support.ninjakitchen.eu.

KÄYTÖN ALOITTAMINEN: ENNEN ENSIMMÄISTÄ UUTTOA JATKUU

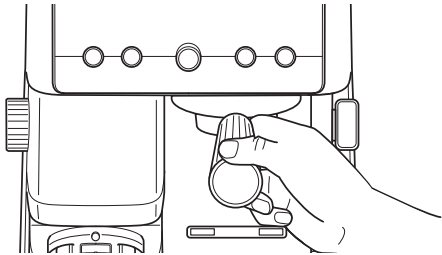
HUUHELTELUEDELLÄ

Kone tulee huuhdella ennen ensimmäisen juoman valmistusta. Näin kone valmistautuu uuttoon.

- 1 Kahden kupin kori asennettuna paikalleen aseta suodatinkahva ryhmäpäähän kohdistamalla suodatinkahvassa oleva oranssi piste ryhmäpäässä olevaan oranssiin pisteeseen.



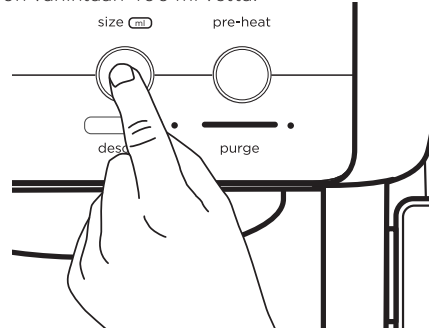
- 2 Kiinnitä suodatinkahva ryhmäpäähän siten, että suodatinkahvassa oleva oranssi piste on kohdistettuna ryhmäpään lukitusnuolen kohdalle.



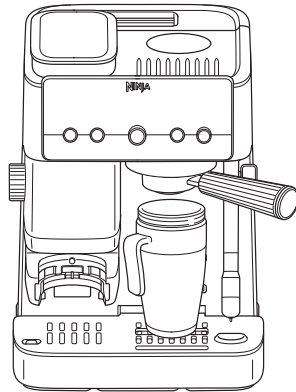
- 3 Valitse CLASSIC (KLASSINEN) kääntämällä keskisäädintä.



- 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 Aloituspakkaus sisältää korit. Koreja on kaksi (yhden kupin ja kahden kupin kori).

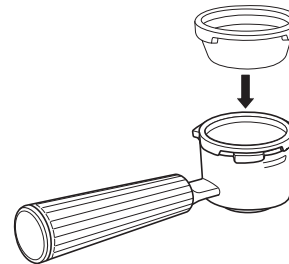


Yksinkertainen
Käytetään espresson uuttamiseen



Kaksinkertainen
Espresso- ja kahvipohjaiset juomat

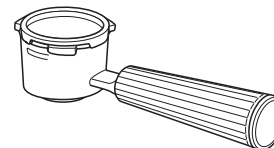
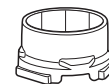
- 2 Kun asennat kahden kupin koria, varmista, että korin suuri kieleke on linjassa suodatinkahvan suuren kielekkeen kanssa, ja paina se sitten tiukasti paikalleen.



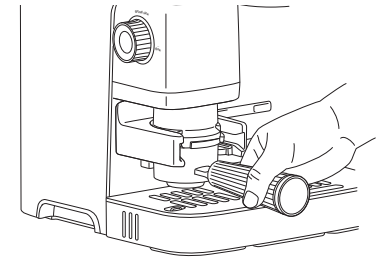
HUOMAUTUS: Kahden kupin kori on esiasennettu suodatinkahvaan.

SUODATINKAHVAN ASETTAMINEN

- 1 Laita suppilo suodatinkahvaan kohdistaan 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 Kun suodatinkahva on oikein asennettu, vahvista kori painamalla **CONFIRM (VAHVISTA)**.
- 4 Kone näyttää animaation. Tämä tarkoittaa sitä, että kone on taaranut suodatinkahvan varmistaakseen, että kahvijauhetta annostellaan oikea määrä. Sen jälkeen ohjauspaneelissa näkyvät asettamasi korin perusteella valittavissa olevat uuttovaihtoehdot.

grind size



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.

- 5 Valitse haluamasi uutto kääntämällä keskisäädintä.

ESPRESSON, SUODATINKAHVIN JA KYLMIEN JUOMIEN UUTTAMINEN - JATKUU

KAHVIN ARVIOIDUT MÄÄRÄT

KOOT	KAHVIN MÄÄRÄT	
	Classic (Klassinen) Rich (Täyteläinen)	Over Ice (On täytettävä jäällä ennen uuttua)
	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml

Tulokset voivat vaihdella +/- 10 %

ESPRESSOMÄÄRÄT		
	Jauheen annostus	Lopputuloksen määrä
Yksinkertainen espresso	9 g	22,5 ml
Tupla-espresso	18 g	45 ml
Cafe Crema	18 g	150 ml

Tulokset voivat vaihdella +/- 10 %

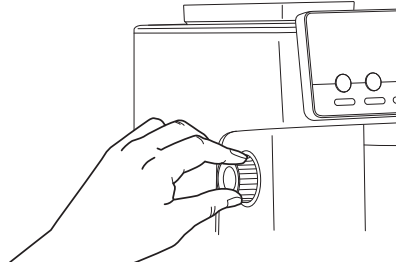
HUOMAUTUS: Nämä ovat esiasetettuja espressotuloksia. Jos haluat säätää tulosta, katso lisätietoja kohdasta Lisäasetukset.

HUOMAUTUS: Espressouuton voimakkuuden säätäminen vaikuttaa uuton määrään. **Määrä on suurempi, jos käytät voimakkuusasetusta 1 oletuksen sijaan.** Lisätietoja saat kohdasta Uuton lämpötilan ja vahvuuden säätäminen.

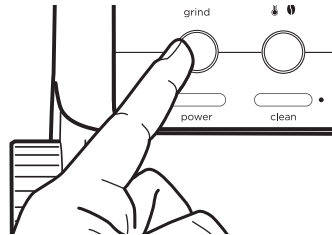
*Juumavaihtoehdot voivat vaihdella mallin mukaan

MYLLYN KÄYTTÖ

- 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 **CURRENT (NYKYISEN)** jauhatuskoon vastaamaan **RECOMMENDED (SUOSITELTUA)** jauhatuskokoa.



- Kun olet valinnut haluamasi jauhatusasetuksen, aloita jauhatus painamalla **GRIND (JAUHATUS)**. 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 kahviuomien kanssa ja hienommat asetukset toimivat paremmin espressojuomien kanssa.
- Suosittelun asetuksen noudattaminen: näin saat parhaat maut 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 uuttua. Ajan myötä saatat huomata, että suositeltu jauhatusasetus muuttuu papujen ikääntymisen huomioimiseksi. Tämä on normaalia. Varmista, että nykyinen jauhatuskoko vastaa oikeanlaisen espressouuton suositeltua jauhatuskokoa.

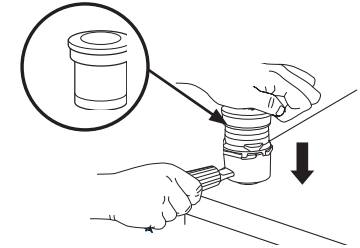
HUOMAUTUS: Kun vaihdat erittäin karkeasta erittäin hienoon (tai päinvastoin), saatat kuulla myllyn kytkeytyvän päälle. Tämä ehkäisee tukoksia myllyssä. Tämä tapahtuu ainoastaan, kun suodatinkahva on asennettuna jauhatustelineeseen.

TAMPPAUS

Muistathan käyttää tampperia kaikkien juomien valmistuksen yhteydessä; tämä ehkäisee kahvijauheen läikkymisen suodatinkahvasta.

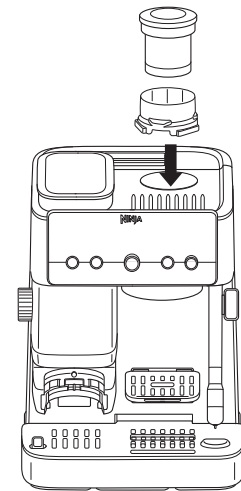


- Kun jauhatus on valmis, irrota suodatinkahva jauhatustelineestä. Pidä suppilo kiinnitettynä suodatinkahvaan.
- Aseta suodatinkahva tukevalle, tasaiselle pinnalle ja aseta sitten avustettu tampperi suppilon sisään. Varmista, että suodatinkahvan ja pinnan välillä on suoja. Paina tampperi kokonaan alas, kunnes se osuu suppiloon.



HUOMAUTUS: Jos tamppaat puisella tai muulla herkästä materiaalista valmistetulla työkalulla, suoja työtasoa pyyhkeellä.

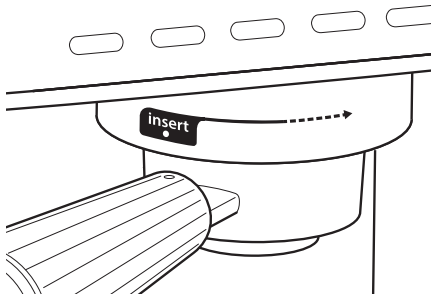
- Kun tamppaus on valmis, poista tampperi ja suppilo suodatinkahvasta ja säilytä niitä sisäkkäin laitteen päällä.



ESPRESSON, SUODATINKAHVIN JA KYLMIEN JUOMIEN UUTTAMINEN - JATKUU

UUTTAMINEN

- 1 Aseta suodatinkahva ryhmäpään kohdistamalla suodatinkahvassa oleva oranssi piste ryhmäpäässä olevaan oranssiin pisteeseen.
- 2 Kiinnitä suodatinkahva ryhmäpään siten, että suodatinkahvassa oleva oranssi piste on kohdistettuna ryhmäpään lukitusnuolen kohdalle.



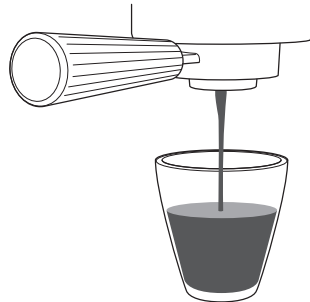
HUOMAUTUS: ÄLÄ uuta ilman, että tippa-alusta on asennettuna.

- 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 ryhmäpäästä roiskeiden välttämiseksi.

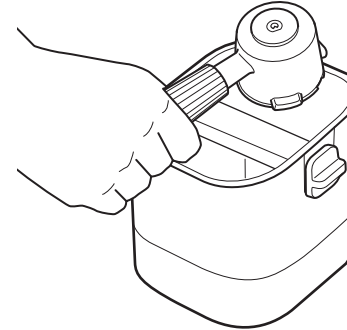
OIKEANLAINEN UUTTO

- 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.



UUTON JÄLKEEN

Kun uutto on valmis, irrota suodatinkahva varovasti ryhmäpäästä. Hävitä kahvijauhe napauttamalla koria roska-astian tai kahvipurulaatikon yllä (kahvipurulaatikko myydään erikseen).



KUUMAN VEDEN LISÄÄMINEN

Joissakin malleissa on kuumavesitoiminto, jonka avulla voit annostella kuumaa vettä tarpeen mukaan.

- 1 Käännä manuaaliventtiili kohtaan Hot Water (Kuumavesi).
- 2 Säädä kuuman veden lämpötilaa painamalla LÄMPÖTILA -painiketta.



HUOMAUTUS: Varmista, että kuppi on asetettu keskelle kupin pidikettä

- 3 Aloita kuuman veden annostelu painamalla START BREW (KÄYNNISTÄ UUTTO).
- 4 Paina START BREW (KÄYNNISTÄ UUTTO) -painiketta lopettaaksesi annostelun, kun olet saanut halutun määrän kuumaa vettä, tai odota, että ohjelma päättyy.
- 5 Kun on valmista, palauta manuaaliventtiili kohtaan Brew (Uutto) palataksesi päävalintaan.

Ohjelma annostelee 200 ml kuumaa vettä, mikäli sitä ei keskeytetä.

HUOMIO: Kuumat nesteet aiheuttavat palovammoja.

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 Yksinkertainen: 22,5 ml	Vähän tai alhainen määrä

UUTON LÄMPÖTILAN JA VOIMAKKUUDEN SÄÄTÄMINEN

UUTON LÄMPÖTILAN SÄÄTÄMINEN

On useita tapoja, joilla voit saavuttaa haluamasi lämpötilan.

TEMP/STRENGTH (LÄMPÖTILA/VOIMAKKUUS) -painike

Ennen uuttota voit säätää lämpötilaa **TEMP/STRENGTH (LÄMPÖTILA/VOIMAKKUUS)** -painikkeesta. Jos LÄMPÖTILA ei vielä pala, paina **TEMP/STRENGTH (LÄMPÖTILA/VOIMAKKUUS)** -painiketta 3 sekunnin ajan.

Lämpötilan säätäminen:



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 ohuemmassa materiaalista valmistettua kuppia.

Esilämmitys ennen uuttota

Kuuman 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.

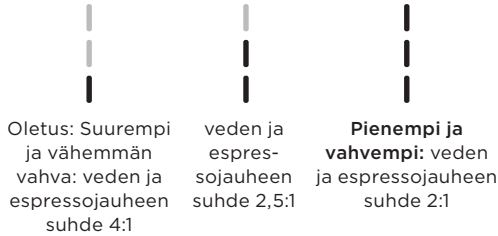
UUTON VOIMAKKUUDEN SÄÄTÄMINEN

Jos uuttosi tuntuu liian laihalta tai liian vahvalta makuusi, voit käyttää voimakkuuden säätöpainiketta.

Uuton voimakkuuden säätäminen

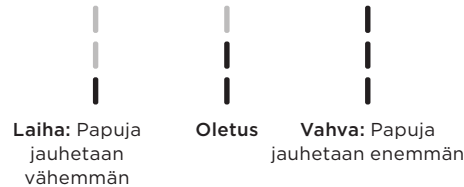
Säädä uuton voimakkuutta **TEMP/STRENGTH (LÄMPÖTILA/VOIMAKKUUS)** -painikkeesta. Jos STRENGTH (VOIMAKKUUS) ei vielä pala, paina **TEMP/STRENGTH (LÄMPÖTILA/VOIMAKKUUS)** -painiketta 3 sekunnin ajan. Voimakkuuden säätö toimii eri tavalla riippuen siitä, uutatko espressoa vai kahvia.

Espresson voimakkuudet:



HUOMAUTUS: Espressouuton voimakkuuden säätäminen vaikuttaa uuton lopputuloksen määrään. Määrä on suurempi, jos käytät voimakkuusasetusta 1 oletusasetuksen sijaan. Käytä tavallista suurempaa kuppia.

Kahvin voimakkuudet:



Kahvin maun säätäminen

Barista Assist suosittelee jauhatuskokoa uuttotyylin ja -koon mukaan. Koska kaikki pavut eivät ole paahdettu samalla tavalla, jauhatussäätimellä voit säätää makuprofiilia.

Vähemmän kitkerä: Pienennä jauhatuskokoa

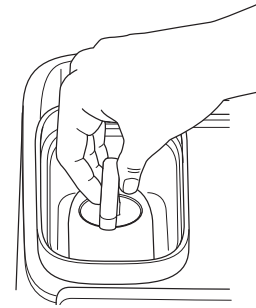
Vähemmän hapan: Suurennä jauhatuskokoa

On suositeltavaa puhdistaa mylly ennen papujen vaihtamista. Katso myllyn puhdistusohjeet Säännöllinen huolto -osion kohdasta "Kartionmuotoisen myllyn puhdistaminen".

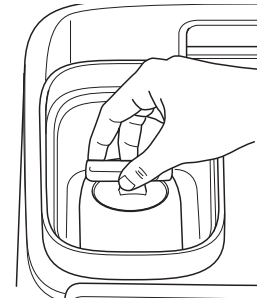
PAPUJEN VAIHTAMINEN

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.

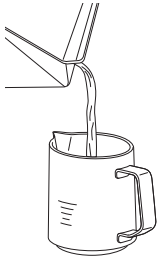


- 5 Laita suodatinkahva (suppilo kiinnitettynä) jauhatustelineeseen.
- 6 Paina pitkään **GRIND (JAUHATUS)** -painiketta mahdollisten jäljelle jääneiden papujen puhdistamiseksi.
- 7 Lisää uudet pavut papusuppiloon.

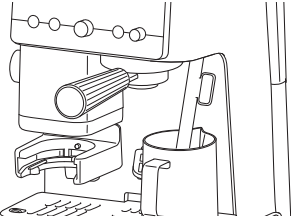
HUOMAUTUS: Parhaan tuloksen saavuttamiseksi, jos vaihdat papuja tai paahtotyyppejä, nollaa Barista Assist -teknologia noudattamalla "Lisäasetukset"-valikossa olevia ohjeita ennen uusien papujen valitsemista.

VAAHDOTUS

- 1 Täytä maitokannu haluamallasi määrällä maitoa, mutta enimmäistäytörajaa ei saa ylittää.



- 2 Varmista, että maitokannun pohja on kuiva. Aseta maitokannu tippa-alustalle höyrysauva asetettuna maitokannuun.



- 3 Käytä ohjauspaneelissa vaahdotussäädintä korostaaksesi, millaista vaahtoa haluat.



VAAHDOTUSTYYLIT

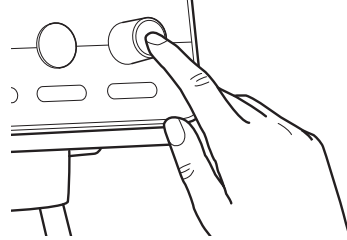
Höyrytetty maito Höyryttää maidon hellävaraisesti ihanteelliseen lämpötilaan ilman vatkamista. Sopii erinomaisesti kahviin.

Kevyt vaahto Ohut vaahtokerros erilaisia latteja varten.

Paksu vaahto Klassinen kerros pehmeää vaahtoa minkä tahansa juoman päälle. Sopii erinomaisesti cappuccinoihin.

HUOMAUTUS: Jokainen vaahdotusohjelma tuottaa tietyn määrän vaahtoa, mutta vaahdon ja höyrytetyn maidon suhde muuttuu sen mukaan, kuinka paljon maitoa vaahdotetaan. Lisätietoja saat kohdasta Vaahdotuksen parhaat käytännöt.

- 4 Valitse DAIRY (MAITO) tai PLANT-BASED (KASVIPOHJAINEN) maito MILK TYPE (MAIDON TYYPPI) -painikkeella sen mukaan, millaista maitoa maitokannussa on. Paina **FROTH (VAAHDOTUS)**. Koneesta kuuluu äänimerkki vaahdotuksen käynnistymisen merkiksi. Edistymispalkkiin syttyy valo ilmaisemaan vaahdotuksen tilaa. Koneesta kuuluu uusi äänimerkki vaahdotuksen päättymisen merkiksi.



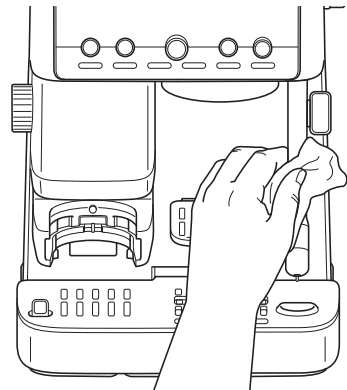
HUOMAUTUS: ÄLÄ vaahdota maitoa suoraan espressoon tai kahviin, vaan vaahdota aina maitokannua käyttäen ja kaada vaahto kannusta espressoon tai kahviin vaahdotuksen jälkeen.

HUOMAUTUS: ÄLÄ vaahdota ilman, että tippa-alusta on asennettu.

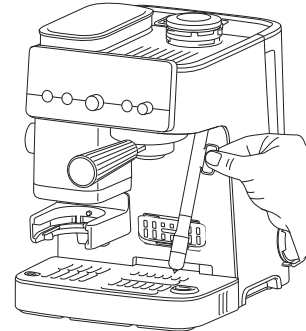
HUOMAUTUS: Jos haluat muuttaa vaahdon lämpötilaa, katso kohta Lisäasetukset.

VAAHDOTUKSEN JÄLKEEN

- 5 Kun olet poistanut maitokannun, pyyhi höyrysauva välittömästi kostealla liinalla ennen kuin työnät sen takaisin omalle paikalleen.

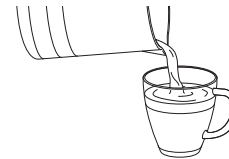


- 6 Kun höyrysauva työnnetään takaisin alas paikalleen, kone käynnistää automaattisen tyhjennyksen. Näin se puhdistaa höyrysauvan sisäpuolelta. Koneesta kuuluu äänimerkki tyhjennyksen käynnistymisen merkiksi. Kun tyhjennys on valmis, koneesta kuuluu jälleen äänimerkki. Voit tyhjentää milloin tahansa painamalla **PURGE (TYHJENNYS)** -painiketta, kun höyrysauva on alas lasketussa asennossa.



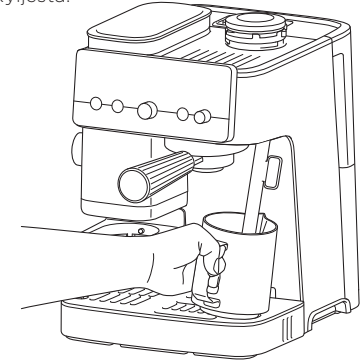
HUOMAUTUS: Jos vesi on loppu, kone ei tyhjenä. Muista painaa **PURGE (TYHJENNYS)** -painiketta, kun lisäät vettä ja suoritat täydellisen tyhjennyksen.

- 7 Ennen maidon kaatamista napauta kannua tasaisella pinnalla ja pyöräytä maitoa kannun sisällä suurien kuplien poistamiseksi. Kaada vaahdotettua maitoa espresson päälle ja nauti.

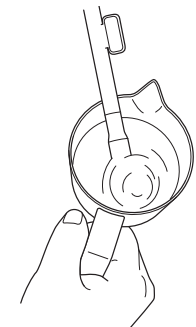


MANUAALINEN VAAHDOTUS

- 1 Täytä maitokannuun maitoa tarvittava määrä vähimmäis- ja enimmäistäytörajojen väliin.
- 2 Vedä höyrysauva ulos. Aseta höyrysauva maitokannun sisään siten, että sauva lepää maitokannun nokan sisällä.
- 3 Kallista maitokannua hiukan vasemmalle tai oikealle, jotta höyrysauva on noin sormenleveyden verran irti maitokannun kyljestä.



- 4 Varmista, että asetus on MANUAL (KÄSIN) ja paina sitten **FROTH (VAAHDOTUS)**. Koneesta kuuluu äänimerkki osoituksena, että vaahdotus on alkanut, ja höyrysauvasta alkaa muodostua höyryä.
- 5 Aseta sauva aivan maidon pinnan alapuolelle, jotta maidon määrä näyttää lisääntyvän maitoon syötettävän ilman ansiosta. Tämän pitäisi luoda maitoon pyörteen.



- 6 Kun maidon määrä on mielestäsi sopiva, siirrä kannua ylöspäin niin, että höyrysauva on syvemmillä pinnan alla. Näin juomasi lämmitetään.
- 7 Pidä maitokannua tässä asennossa, kunnes kannu on liian kuuma pidettäväksi kädessäsi. Paina sitten **FROTH (VAAHDOTUS)** -kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

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 työnät sauvan takaisin alas.
- Paina höyrysauva takaisin alas automaattisen tyhjennyksen käynnistämiseksi.
- 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

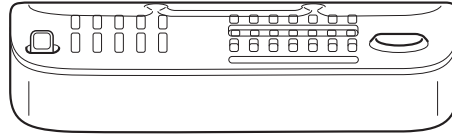
Astianpesukoneen kestävät osat:

Suppilo, puhdistuslevy ja kaikki tippa-alustan osat.

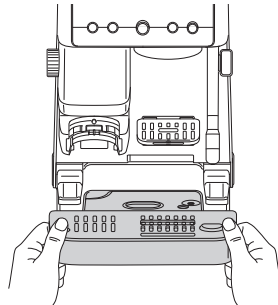
HUOMAUTUS: ÄLÄ upota veteen lisävarusteita äläkä osia, jotka eivät kestä pesua astianpesukoneessa.

TIPPA-ALUSTAN TYHJENTÄMINEN

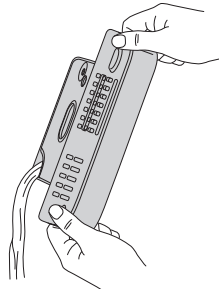
Uuton yhteydessä tippa-alusta voi täytyä. Kun oranssi tyhjennysmerkki nousee näkyviin, on aika tyhjentää tippa-alusta.



- 1 Poista tippa-alusta koneesta vetämällä alustaa pois päin.



- 2 Siirrä tippa-alusta varovasti pesualtaaseen ja kaada vesi pois kaatonokasta.



- 3 Aseta tippa-alusta takaisin koneeseen.

HUOMAUTUS: Tyhjennysmerkki on irrotettava.

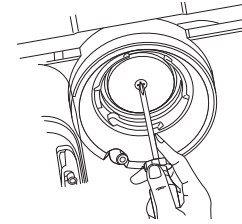
SUUTTIMEN IRROTTAMINEN JA KUMITIIVISTEEN VAIHTAMINEN

Jos huomaat uuton laadun heikkenevän ajan myötä, irrota suutin ja puhdista se huolellisesti.

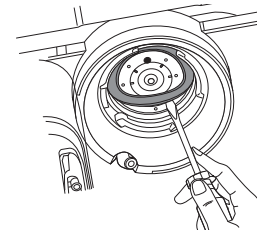
Jos huomaat suodatinkahvan läikkyvän uuton aikana, vaikka kahva on tiukasti kiinni, tiiviste saattaa tarvita vaihtoa.

Ennen kuin jatkat, varmista, että koneen virta on pois päältä ja virtajohto on irrotettu pistorasiasta.

- 1 Irrota suuttimen keskimäinen 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 repeämisen varalta, ja vaihda se uuteen tiivisteeseen tarvittaessa (myydään osoitteessa ninjakitchen.eu).



- 4 Asenna suutin takaisin ryhmäpähän ja kiinnitä se paikalleen ruuvilla.

KARTIONMUOTOISEN MYLLYN PUHDISTAMINEN

Tukosten välttämiseksi ja korkealuokkaisen kahvin varmistamiseksi, suosittelemme puhdistamaan kartionmuotoisen myllyn päivittäisessä käytössä vähintään joka viikko.

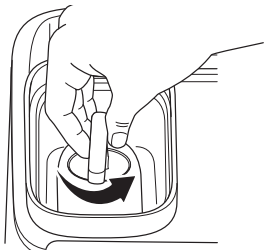
Jos käytät tummapaahoitoisia, kofeiinittomia tai muita öljyisiä paputyyppejä, suosittelemme puhdistamaan myllyn useammin. Jos käytät myllyä harvemmin kuin päivittäin, puhdista se vähintään kuukauden välein tai aina, kun vaihdat tai täytät papuja.

Ennen kuin jatkat, varmista, että koneen virta on pois päältä ja virtajohto on irrotettu pistorasiasta.

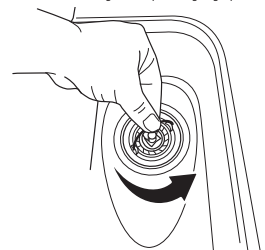
1 Poista papusuppilosta kaikki pavut. Katso ohjeet kohdasta Papujen vaihtaminen.

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 **CONFIRM (VAHVISTA)**, sitten paina sitten 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.

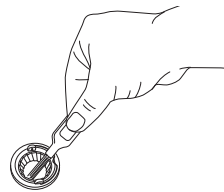
3 Kytke kone pois päältä ja irrota pistorasiasta. Irrota papusuppilo nostamalla kahvaa ja kääntämällä vastapäivään.



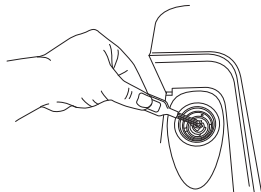
4 Irrota ylempi mylly kiertämällä sitä vastapäivään kohdistaen myllyn oranssin nuolen koneen oranssin nuolen kanssa, jossa on merkintä ALIGN (KOHDISTA). Kun ne ovat kohdakkain, nosta ylempi mylly pois.



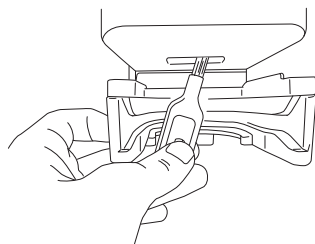
5 Puhdista irrotettu mylly harjalla.



6 Puhdista sitten koneeseen kiinnitetty mylly puhdistusharjalla.



7 Puhdista huolellisesti myös jauhatustelineen sisältä.



HUOMAUTUS: ÄLÄ anna myllyn terien joutua kosketuksiin veden kanssa.

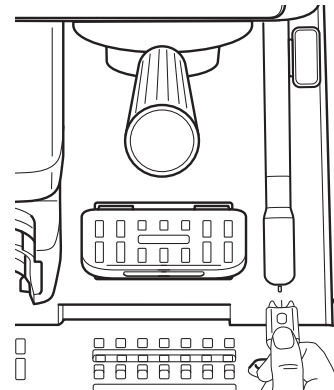
HUOMAUTUS: Kun puhdistat koneeseen kiinnitettyä myllyä, käytä puhdistamiseen vain puhdistusharjaa.

HÖYRYSAUVAN PUHDISTAMINEN

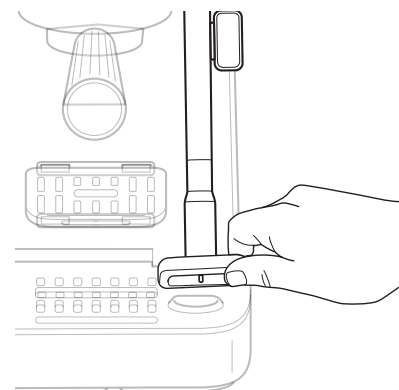
Ajan myötä höyrysauvaan voi kertyä likaa.

1 Irrota puhdistusharjan pohjassa oleva korkki päästäksesi käsiksi neulaan.

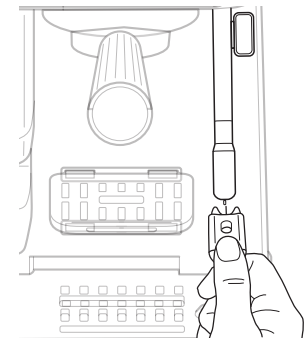
2 Käytä neulaa mahdollisten jäämien poistamiseen höyrysauvan kärjen sisältä.



3 Kun haluat perusteellisemmän puhdistuksen, käytä puhdistusharjan keskellä olevaa jokoavainta 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

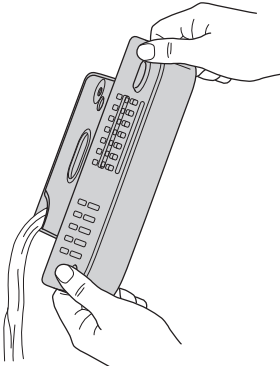
KALKINPOISTO

Kesto: kokonaisuudessaan noin 90 minuuttia

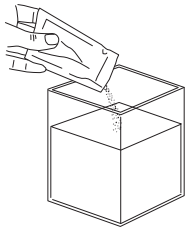
Kun DESCALE (KALKINPOISTO) -valo syttyy, kalkinpoisto-ohjelma on suoritettava. Jos kalkinpoistoa ei suoriteta valon syttyttyä, juoman laatu heikkenee ja kone voi mennä tukkoon ja lakata toimimasta.

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 **1 litran kulho** tai vastaava astia sekä ryhmäpään että höyrysauvan alle.

Koskee erityisesti mallia ES352. Kaikkien muiden mallien osalta siirry vaiheeseen 10.

- 6 Käännä manuaaliventtiili **HOT WATER (KUUMAVESI)** -asentoon ja paina sitten **DESCALE (KALKINPOISTO)** -painiketta.

- 7 Paina keskisäädintä kalkinpoiston käynnistämiseksi.

- 8 Kalkinpoisto-ohjelman ensimmäinen osa huuhtelee liuosta kuumavesisuuttimen kautta **noin 10 minuutin ajan**. Koneesta kuuluu äänimerkki, kun tämä osa on valmis.

- 9 Kun ohjelman ensimmäinen osa on valmis, käännä manuaaliventtiili asentoon **BREW (UUTTO)**.

- 10 Paina **KESKISÄÄDINTÄ** kalkinpoiston käynnistämiseksi/jatkamiseksi. Kone huuhtelee liuosta suodatinkahvan läpi **noin 80 minuutin ajan**. Kone näyttää jäljellä olevan ajan ohjauspaneelissa.

- 11 Koneesta kuuluu äänimerkki, kun kalkinpoisto-ohjelma on valmis.

- 12 Kun ohjelma on päättynyt, poista suodatinkahva ja tippa-alusta varoen, sillä niissä on vettä.

- 13 Tyhjennä niiden sisältö ja pese ne käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella mahdollisen kalkinpoistoaineen puhdistamiseksi, jotta se ei vaikuta kahviin makuun.

- 14 Täytä vesisäiliö puhtaalla vedellä, mutta älä ylitä enimmäistäyttörajaa.

- 15 Aseta tippa-alusta takaisin koneeseen ja suodatinkahva ryhmäpäähän. Älä asenna maitokannua.

- 16 Huuhtelee ryhmäpäättä suorittamalla 350 ml:n klassinen uutto.

- 17 Älä edelleenkään asenna maitokannua, vaan huuhtelee höyrysauva painamalla **PURGE (TYHJENNYS)** -painiketta.

HUOMAUTUS: Kun olet suorittanut kalkinpoiston, pyyhi välittömästi kaikki roiskeet pois, jotta pinnalle ei jää tahroja.

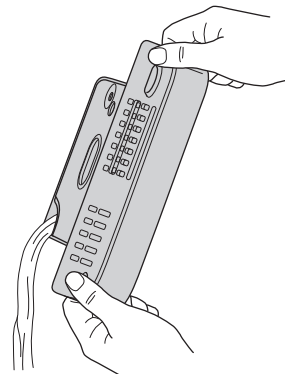
PUHDISTUSTOIMINNON SUORITTAMINEN

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 puhdistustablettiä (toimitetaan koneen mukana ja myös myydään erikseen: ninakitchen.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.**

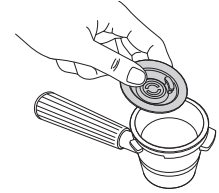


- 2 Täytä vesisäiliö, mutta älä ylitä enimmäistäyttörajaa.

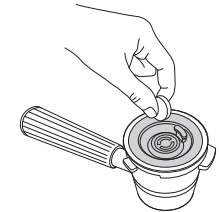
- 3 Aseta kahden kupin kori suodatinkahvaan.

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 huuhtella suutinta ja ryhmäpäättä 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.
- Parhaan kasvipohjaisen vaahdon saat käyttämällä PLANT-BASED (KASVIPOHJAINEN) -asetusta.
- Jos käytät lehmänmaitoa, suosittelemme käyttämään täysmaitoa.
- UHT-maitoja käytettäessä tulokset voivat vaihdella.
- Kookosmaitoa voi lämmittää, mutta siitä ei synny tasaista vaahtoa.
- Jos haluat säätää maidon lämpötilaa, katso lisätietoja kohdasta Lisäasetukset.
- 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, jotta se voi tyhjentyä.
- Parhaan vaahdon esimerkiksi latte art -taidetta varten saat napauttamalla ja pyöräyttämällä kannua ennen maidon kaatamista.
- Ennen kuin sammutat koneen virran työnnä höyrysauva takaisin alas, jotta se voi tyhjentyä.

VAAHDON MÄÄRÄÄ KOSKEVIA VINKKEJÄ

Jokainen vaahdotusohjelma tuottaa tietyn määrän vaahtoa, mutta vaahdon ja höyrytetyn maidon suhde muuttuu sen mukaan, kuinka paljon maitoa vaahdotat.

Saatat joutua lisäämään tai vähentämään vaahdon määrää, jotta saat halutun tuloksen käyttämällesi maitomäärälle.



LISÄASETUKSET

Lisäasetusten valikossa on lisätoimintoja, joilla voit mukauttaa konettasi. Pääset valikkoon painamalla **MENU (VALIKKO)** -painiketta.

Koodi	Aihe	Toiminnot
_h01	Äänimerkit: kytkee kaikki äänimerkit päälle tai pois päältä	ON (PÄÄLLÄ): pitää äänimerkit päällä (oletus) OFF (POIS PÄÄLTÄ): kytkee äänimerkit pois päältä
_h02	Eco-tila: säästää energiaa kytkemällä boilerin pois päältä uuton jälkeen	ON (PÄÄLLÄ): kytkee Eco Mode (Eco-tilan) päälle OFF (POIS PÄÄLTÄ): pitää Eco Mode (Eco-tilan) kytkettynä pois päältä (oletus)
_h03	Suosittelun jauhatuskoko: kytkee suositellun jauhatuskoon asetusnäytön päälle tai pois päältä	ON (PÄÄLLÄ): pitää näytön päällä (oletus) OFF (POIS PÄÄLTÄ): kytkee näytön pois päältä
_h04	Barista Assist™-teknologian nollaus: nollaa suositellun jauhatusasetuksen oletusarvoon	NO (EI): säilyttää nykyiset asetukset (oletus) YES (KYLLÄ): nollaa asetukset
_h05	Tehdasasetusten palautus: nollaa koneen kaikki mukautettavat asetukset oletusarvoon	NO (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 violettiä ruutua hd 3: liuskassa on 3 violettiä ruutua hd 4: liuskassa on 4 violettiä ruutua hd 5: liuskassa on 5 violettiä ruutua
_h08	Lisää vaahdon määrää: Lisää vaahdon paksuutta kaikissa kolmessa vaahdotusohjelmassa.	ON (PÄÄLLÄ): Kytkee Lisää vaahdon määrää -toiminnon päälle OFF (POIS PÄÄLTÄ): Kytkee Lisää vaahdon määrää -toiminnon pois päältä (oletus)

- 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 **MENU (VALIKKO)** -painiketta.

VIANMÄÄRITYSOPAS

- Miksi suodatinkahvasta ei tule vettä?**
Useat tekijät voivat vaikuttaa veden annosteluun suodatinkahvasta:
 - Vesisäiliössä ei ole riittävästi vettä: Varmista, että vesisäiliöön on täytetty riittävästi vettä. Kun käytät kahden kupin koria, täytä vähintään minimirajaan asti.
 - Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan: Tarkista, että vesisäiliö on kunnolla paikallaan koneen takaosassa.
 - Kone lämpiää / saavuttaa käyttölämpötilan: Anna koneen lämmitä 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 espresso virtaus on erittäin nopeaa?**
 - Jauhatuskoko on liian karkea: Anna uuton aikakatkaista ja noudata seuraavan uuton yhteydessä suositeltua jauhatuskokoa.
 - Kahvi on tampattu liian kevyesti: Kun tampaat, muista asettaa suodatinkahva tasaiselle pinnalle. Aseta avustettu tamperi suppilon sisään ja paina tamperia alaspäin, kunnes tunnet, että se osuu suppilon.**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 lämmitä 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: Huuhtelee suodatinkahva kuuman veden alla ennen jauhatusta. Varmista, että kori on täysin kuiva ennen jauhatusta.
 - Esilämmitä kuppi: Huuhtelee kuppi kuumassa vedessä ennen uuttoja 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 tummapaahoisia papuja, suosittelemme käyttämään matalaa tai keskitason lämpötila-asetusta. Jos käytät keski- tai vaaleapaahoisia papuja, suosittelemme käyttämään keskitason tai korkeaa lämpötila-asetusta.

VIANMÄÄRITYSOPAS – JATKU

Miksi en saa aikaiseksi cremaa?

- Kahvi on tampattu liian kevyesti: Kun tamppaat, muista asettaa suodatinkahva tasaiselle pinnalle. Aseta avustettu tamperi suppilon sisään ja paina tampperia alaspäin, kunnes tunnet, että se osuu suppilon.
- Jauhatuskoko on liian karkea: Anna uuton aikakatkaista ja noudata seuraavan uuton yhteydessä suositeltua jauhatuskoko.
- 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 höyrysaavasta 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 vähimmäisrajan 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 höyrysaavasta 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 jauhatusta 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 jauhustelineeseen. Irrota ja aseta se uudelleen varmistaaksesi, että se on asennettu oikein.
- Puhdista puhdistusharjalla mahdolliset jauhustelineeseen 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 tamperi suppilon sisään ja paina tampperia alaspäin, kunnes tunnet, että se osuu suppilon.

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 Jauhatuskuten 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.

Maitovahto ei ole tarpeeksi kuumaa.

- Höyrysauva on tukossa.
 - Irrota höyrysauvan kärki harjassa olevalla avaimella.
 - Käytä puhdistusharjan pohjassa olevaa neulaa avuksi sauvan sisäosien puhdistamisessa.
- Lisäasetukset-valikossa on vaihtoehtoja vaahdon lämpötilan mukauttamiseen, ja siihen pääsee **MENU (VALIKKO)** -painikkeesta.
 - Valitse option _h06 Vaahdon lämpötila: tällä toiminnolla voit säätää vaahdottimen lämpötilaksi matalan (L), keskitason (M) tai korkean (H). Valitse keskiääntimellä, ja poistu painamalla **MENU (VALIKKO)** -painiketta.

Maitovahto 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 espressujuomaa, 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 kahvi juomaa, 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 jauhaamaan, 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 jauhustelineeseen ja paina pitkään start grind (käynnistä jauhatusta). Tämän pitäisi jauhata 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 merkinä 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 eikä kuule koneesta mitään ääntä. Kytke kone pois päältä ja anna sen jäähtyä täysin 10 minuutin ajan ennen kuin yrität jauhata uudelleen.

HUOMAUTUS: Vältä maustettujen papujen

käyttöä. Maustettuihin papuihin lisätty 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 jauhatuselineessä.
- Varmista, että suodatinkahva on työnnetty kokonaan jauhatuselineeseen.
- Käytä puhdistusharjaa avuksi varmistamaan, että jauhatuselineessä 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 kohdistuen suppilon urat suodatinkahvan uriin.
- Kun asetat suodatinkahvaa jauhatuselineeseen, 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 myötöpäivään.
- 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 myötöpäivään.

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 registryourninja.eu rekisteröidäksesi uuden Ninja-tuotteesi kahdenkymmenen kahdeksan (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](https://support.ninjakitchen.eu).

VALMISTAJAN TAKUU

Kahden vuoden Ninja®-takuu

Kun asiakas ostaa tuotteen Yhdistyneen kuningaskunnan alueella, 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 Ninja® 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 [www.ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://support.ninjakitchen.eu/register-guarantee) tai skannaa takakannesta löytyvä QR-koodi.
- Merkitse muistiin laitteen ostopäivä.

TÄRKEÄÄ:

- Säilytä kuitti, jos Ninja®-keittiölaite 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?

- Normaali kuluminen.
- Vahinkojen aiheuttamat vauriot tai viat, Ninja®-keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönti, 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 vianmäärittämisohjeita, 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 **tuote 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®-keittiölaitteetkin. Löydät kaikkien Ninja®-laitteiden Ninja®-varaosien ja -lisävarusteiden koko valikoiman osoitteesta [www.ninjakitchen.eu](https://support.ninjakitchen.eu). Muista, 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 mobil enhet

SPARA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____ (Spara kvittot)

Inköpsbutik: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220–240 V, 50–60 Hz

Effekt: 1650 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 INSTRUKTIONSHÄFTET NOGGRANT OCH BEHÅLL DET FÖR FRAMTIDA BRUK.

Instruktionshäftet är utformat för att hjälpa dig att få en fullständig förståelse för din nya Ninja Luxe Café Mini. Om du har några frågor ber vi dig kontakta en kunnig Ninja Luxe Café-specialist på support. ninjakitchen.eu.

**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 faktiska produkten. Vi strävar konstant efter att förbättra våra produkter, därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES351EU_ES352EU_IB_MP_Mv1



NINJA LUXE CAFÉ mini

ES350EU-Serien | Bruksanvisning



SVENSKA

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

LÄS NOGGRANT FÖRE ANVÄNDNING • ENBART 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 saksador, 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 oövervakad 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 NOGGRANT FÖRE ANVÄNDNING • ENBART FÖR HUSHÅLLSBRUK

⚠ VARNING

För att minska risken för personskador, brand, elstötar eller saksador, måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive nedan numererade varningstexter och efterföljande anvisningar. Använd inte den här apparaten till någonting annat än det avsedda ändamålet.

Driftmeddelande

- Stäng av maskinen och koppla ur den från vägguttaget.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka överfyllnad och skällningsrisk, 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** att vidröra 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** att använda 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 portafiltret vid bryggning eftersom enheten är under tryck. Avlägsnande under bryggning kan leda till skällning eller skada.
- Stick **INTE** in handen i eller röra vid ångstaven eller skumningskannen under användning. Het ånga och varma vätskor kan orsaka brännskador och skällning.

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.

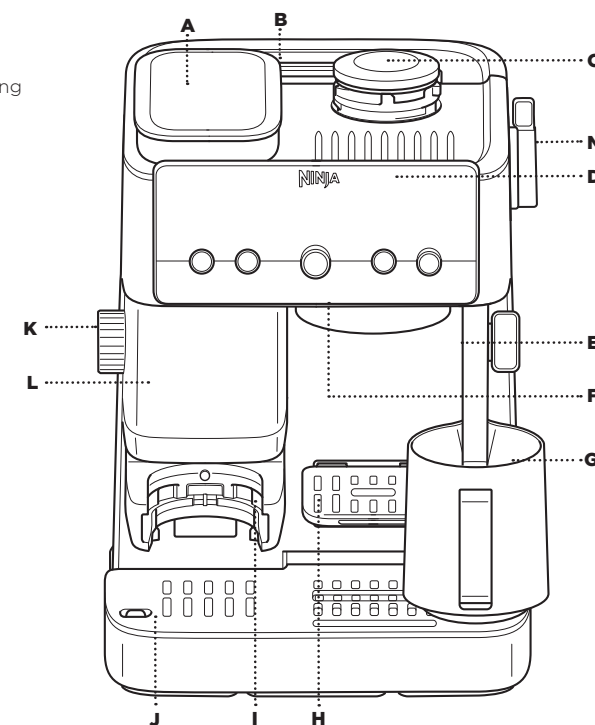
Meddelande om strömkabel

- 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

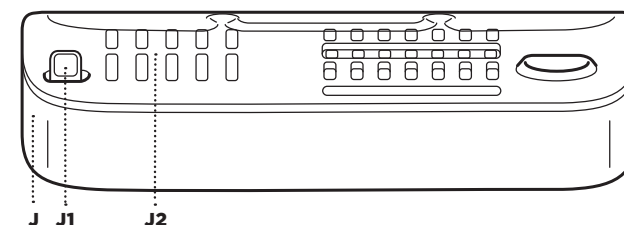
DELAR

- A Bönbehållare
- B Vattenbehållare
- C Assisterad tamper och trattförvaring
- D Kontrollpanel
- E Ångstav
- F Grupphuvud
- G Mjölkkanna
- H Justerbar koppbricka
- I Malningshållare
- J Droppbricka
- K Malningsvred
- L Integrerad konformad kvarn
- M Manuell ventil
(Gäller inte alla modeller.)



DROPPBRICKANS KOMPONENTER

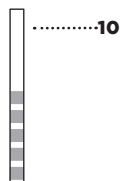
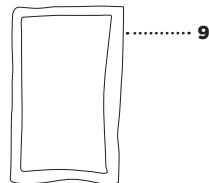
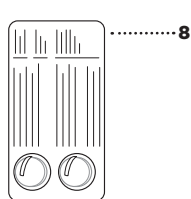
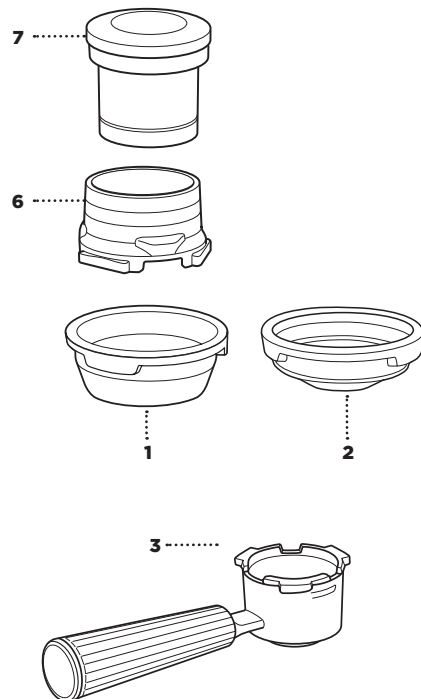
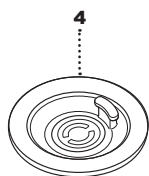
- J Droppbricka
- J1 Tömningsindikator
- J2 Huvudgaller



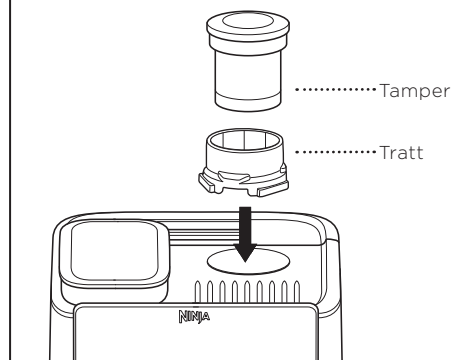
Ej tillämpligt för alla modeller.

TILLBEHÖR

- 1 Dubbel filterkorg
- 2 Enkel filterkorg
- 3 Portafilter
- 4 Rengöringsskiva
- 5 Rengöringsborste
- 6 Tratt
- 7 Assisterad tamper
- 8 Rengöringstabletter
- 9 Avkalkningspulver
- 10 Testremsa för vattenhårdhet

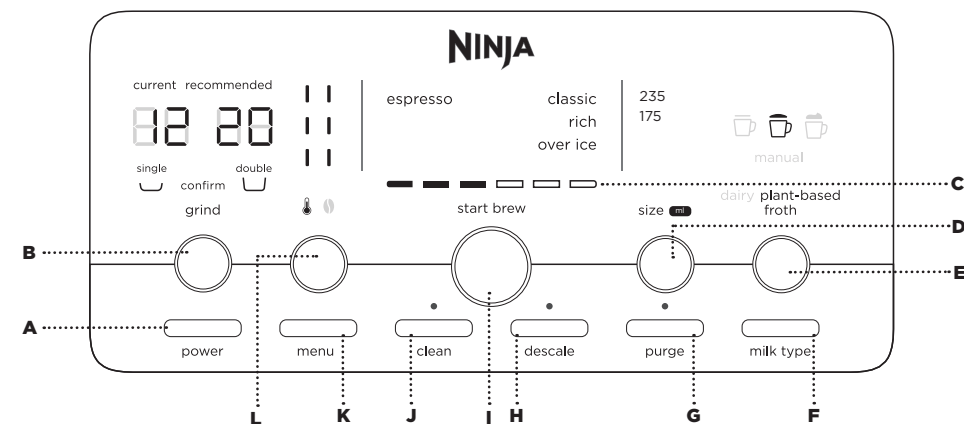


TILLBEHÖR GÅR ATT STAPLA FÖR ENKEL FÖRVARING



ANVÄNDA KONTROLLPANELEN*

- | | |
|--|---|
| A STRÖM-knapp | G PURGE-knapp (RENSA) |
| B GRIND/CONFIRM-knapp (MALA/BEKRÄFTA) | H DESCALE-knapp (AVKALK) |
| C Förloppsindikator | I mittvred/START BREW-knapp (STARTA BRYGGNING) |
| D Valknapp för SIZE (STORLEK) | J CLEAN-knapp (RENGÖRA) |
| E FROTH-vred (SKUM) | K MENU-knapp (MENY) |
| F MILK TYPE-knapp (MJÖLKTYP) | L STRENGTH/BREW-knapp (STYRKA/BRYGGNING) |



*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 (INSTALLERA PORTAFILTER)
- INSTALL FUNNEL (INSTALLERA TRATT)
- INSTALL HOPPER (INSTALLERA BÖNBEHÅLLARE)
- ADD WATER (TILLSÄTT VATTEN)
- PURGE (RENSA)
- DESCALE (AVKALK)*
- CLEAN (RENGÖR)*

*Knapparna CLEAN (RENGÖRA) och DESCALE (AVKALK) tänds så att du vet när respektive program ska köras.

KOMMA IGÅNG: FÖRE DIN FÖRSTA BRYGGNING

TA BORT TILLBEHÖR OCH DELAR FRÅN FÖRPACKNINGEN

- Ta bort alla tillbehör och delar från förpackningen för att börja. 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.

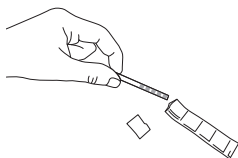
RENGÖR TILLBEHÖR FÖRE ANVÄNDNING

- Efter att alla tillbehör och delar tagits ur förpackningen ska alla delar rengöras noggrant för hand och torkas ordentligt.

VATTENHÄRDHETSTEST

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.



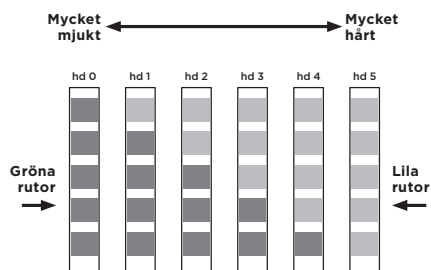
- 2 Sänk ner testremsan för vatten helt i det vatten du tänker använda med maskinen i 5-10 sekunder.



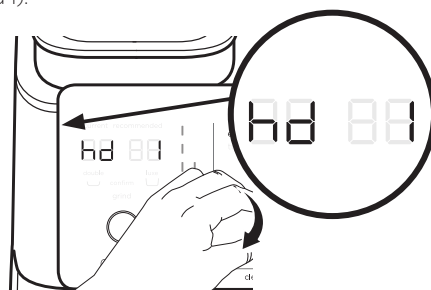
- 3 Dra ut testremsan och skaka den lätt.



- 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 vattenhårdhetsnivå ska du koppla in maskinen.
- 7 Titta på vänster sida av kontrollpanelen. Den kommer att visa hd 5.
- 8 Vrid mittvredet för att programmera vattenhårdhetsnivån genom att matcha antalet lila rutor på testremsan med det visade numret (t.ex. om resultatet är nivå 1, ändra inställningen till hd 1).

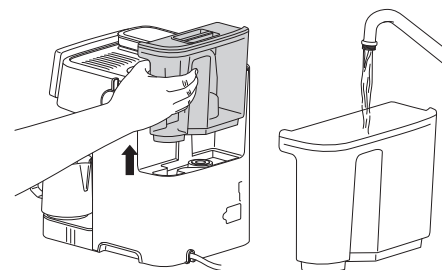


- 9 Tryck på mittvredet för att bekräfta inställningen.

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 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.

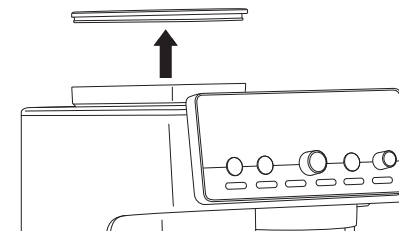


Om det någon gång före en bryggning inte finns tillräckligt med vatten i behållaren för att brygga din valda dryck, kommer din maskin att visa ADD WATER (TILLSÄTT VATTEN) för att indikera att du måste tillsätta vatten. Om du får meddelandet ADD WATER (TILLSÄTT VATTEN) medan du brygger, fyll på vatten i behållaren och tryck på **START BREW (STARTA BRYGGNING)** för att återuppta.

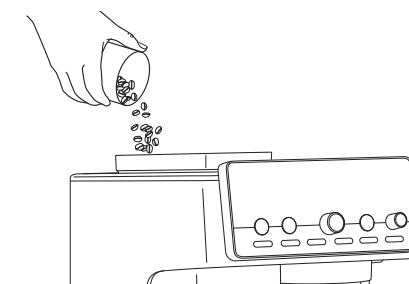
FYLLA BÖNBEHÅLLAREN

När du tillsätter bönor till behållaren, se till att apparaten är urkopplad.

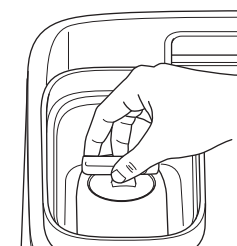
- 1 Ta bort bönbehållarens lock.



- 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 maskinen. Sätt sedan tillbaka locket ordentligt på bönbehållaren igen.



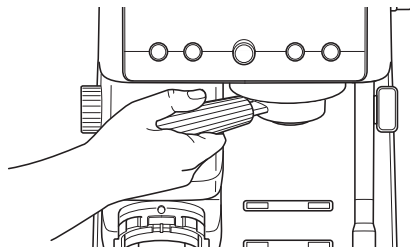
OBS! Håll **INTE** något vatten i kvarnen. Om vatten kommer in i kvarnen, kontakta oss omedelbart på support.ninjakitchen.eu.

KOMMA IGÅNG: FÖRE DIN FÖRSTA BRYGGNING, FORTS.

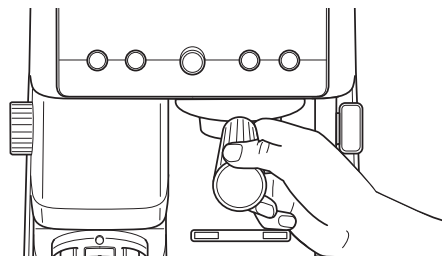
WATER FLUSH (VATTENSKÖLJNING)

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.

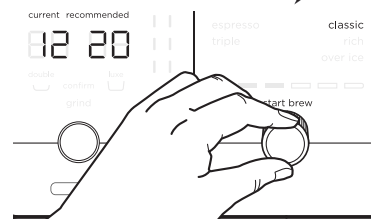


- 2 Fäst portafiltret i grupphuvudet tills den orangea pricken på portafiltret är i linje med låspilen på grupphuvudet.

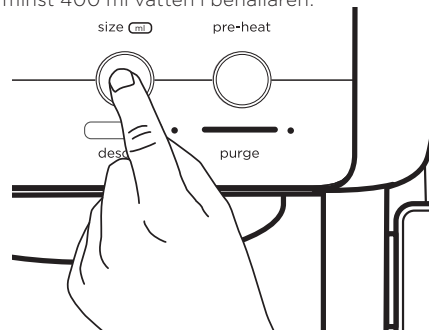


- 3 Vrid mittvredet för att välja CLASSIC (KLASSISK).

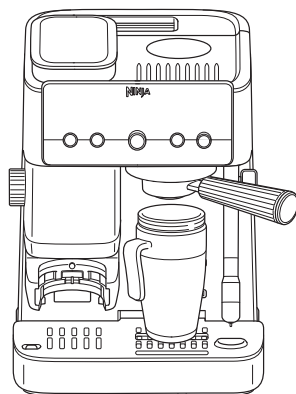
NINJA



- 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 Håll ut vattnet du bryggde och diska koppen.

BRYGGA ESPRESSO, BRYGGKAFFE OCH KALLA DRICKER

ESPRESSO-/KAFFEFILTERKORGAR

- 1 Startpaketet innehåller filterkorgarna. Det finns två filterkorgar (enkel och dubbel).



Enkel

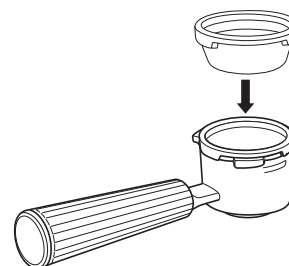
Används för att brygga espresso



Dubbel

Espresso- och kaffebaserade drycker

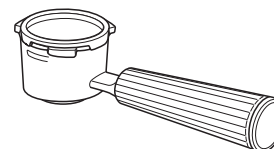
- 2 När du installerar den dubbla filterkorgen, se till att den stora fliken på korgen är i linje med den stora fliken på portafiltret, och tryck sedan fast den ordentligt.



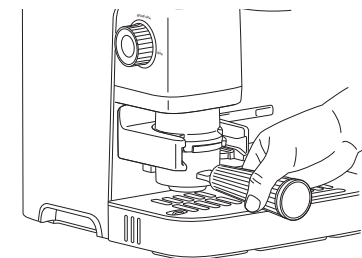
OBS! Den dubbla filterkorgen är isatt i portafiltret på förhand.

MONTERING 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 När portafiltret är korrekt monterat, tryck **CONFIRM (BEKRÄFTA)** för att bekräfta filterkorgen.
- 4 Maskinen kommer att visa en animation. Detta är för att indikera att enheten tarer portafiltret för att säkerställa att den fördelar rätt mängd malt kaffe. Kontrollpanelen kommer sedan att lysa upp de valbara bryggningsoptionerna baserat på vilken filterkorg som är insatt.

grind size



OBS! Om du inte ser denna animation ska du avlägsna portafiltret från malningshållaren, slå av och på maskinen samt sätta in portafiltret i malningshållaren igen. Se till att det är plant och att det har tryckts in helt.

- 5 Vrid mittvredet till önskad bryggning.

BRYGGA ESPRESSO, BRYGGKAFFE OCH KALLA DRICKER FORTS.

UPPSKATTA BRYGGNINGSMÄNGD

STORLEKAR	MÄNGD KAFFE	
	Classic (klassisk) Rich (fyllig)	Over Ice (Kallbrygning över is) (måste fyllas med is före brygning)
	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml

Mängden kan variera med +/- 10 %

MÄNGD ESPRESSO		
	Malningsdos	Utmatningsvolym
Enkel espresso	9 g	22,5 ml
Dubbel espresso	18 g	45 ml
Café Crema	18 g	150 ml

Mängden kan variera med +/- 10 %

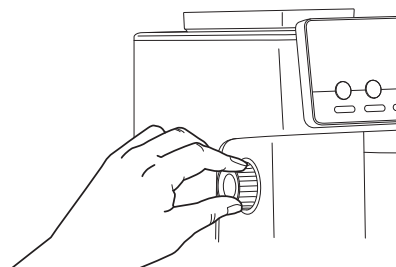
OBS! Detta är de förinställda espressoutmatningarna. För att justera utmatningen, se avsnittet Ytterligare inställningar.

OBS! Om du justerar espressons bryggstyrka påverkas bryggvolymen. **Styrka 1 kommer att ha en större utmatning än standarden.** För mer information, se Justering av bryggtemperatur och styrka.

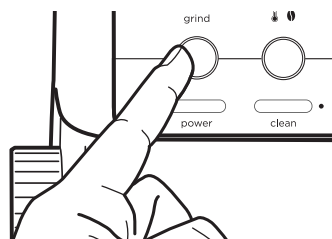
*Dryckesalternativ kan variera beroende på modell

ANVÄNDA KVARNEN

- När en brygning är markerad rekommenderar Barista Assist-teknik en malningsstorlek baserat på bönorna och tidigare bryggresultat. 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.



- När du har valt din önskade malningsinställning trycker du på **GRIND (MALA)** för att påbörja malningen. 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 hålla det malda kaffet ur portafiltret, slå av och på maskinen samt välja önskad brygning.

FÖRSTÅ MALINSTÄLLNINGARNA

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 EXTRAKTION

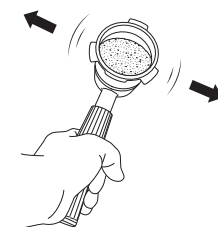
Endast för espressobrygningar

Du kan komma att märka att den rekommenderade malningsinställningen ändras. Detta är Barista Assist-teknik som justerar den rekommenderade malningsinställningen för att hjälpa dig att få korrekt extrahering av espresso. När du använder bönor för första gången eller tillsätter fler bönor, kan det ta 2-3 brygningar 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 aktuella malningsstorlek matchar den rekommenderade malningsstorleken för korrekt extrahering av espresso.

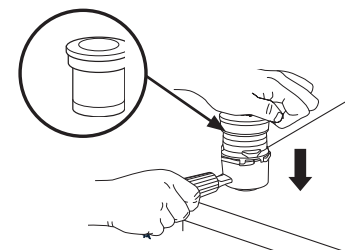
OBS! När du ändrar från mycket grov till mycket fin (eller vice versa) kan du höra att kvarnen slås på. Detta är för att förhindra att något fastnar i kvarnen. Detta inträffar endast när portafiltret sitter i malningshållaren.

PRESSNING

Se till att pressa alla drycker. Detta är för att säkerställa att inget malt kaffe spiller över kanten på portafiltret.

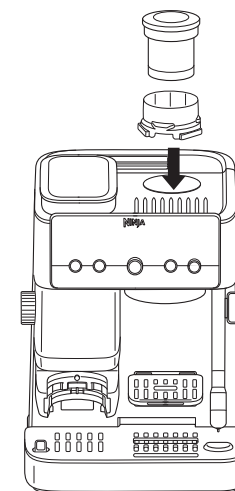


- När malningen är klar tar du bort portafiltret från malningshållaren. Låt tratten sitta kvar på portafiltret.
- Placera portafiltret på en fast, plan yta och placera sedan den assisterade tampen inuti tratten. Se till att det finns ett skydd mellan portafiltret och ytan. Tryck tampen hela vägen ned tills den når tratten.



OBS! Använd en kökshandduk som skydd om du använder tampen på en träbänk eller en bänkskiva av ömtåligt material.

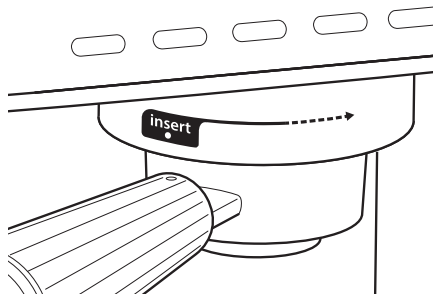
- Nu när pressningen är klar, ta bort både tamper och tratt från portafiltret och förvara dem staplade på varandra ovanpå enheten.



BRYGGA ESPRESSO, BRYGGKAFFE OCH KALLA DRUCKER 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.



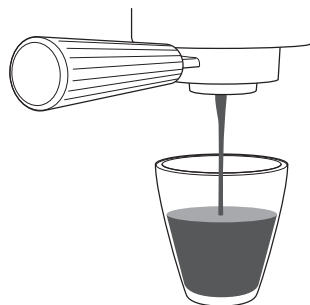
OBS! Brygg **INTE** utan att droppbrickan är installerad.

- 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.

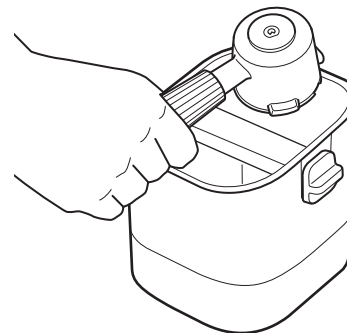
LÄMPLIG EXTRAKTION

- 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.



EFTER BRYGGNINGEN

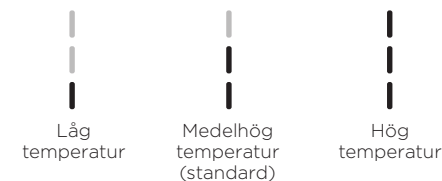
När bryggningen är klar, ta försiktigt bort portafiltret från grupphuvudet. Töm kaffepulvret genom att knacka ytan på filterkorgen över en behållare eller en knock box (säljs separat).



TILLSÄTTA VARMVATTEN

Vissa modeller har en varmvattenfunktion som gör att du kan få varmvatten på begäran.

- 1 Vrid den manuella ventilen till Hot Water (Varmvatten).
- 2 Tryck på TEMPERATUR-knappen för att justera temperaturen på varmvattnet.



OBS! Se till att koppen är placerad i mitten av kopphållaren

- 3 Tryck på START BREW (STARTA BRYGGNING) för att börja dosera varmvatten.
- 4 Tryck på START BREW (STARTA BRYGGNING) för att sluta dosera när du har den önskade mängden varmvatten eller vänta på att programmet ska avslutas.
- 5 När det är klart, återställ den manuella ventilen till Brew (Brygga) för att återgå till huvudvalet.

Programmet kommer att mata ut 200 ml varmvatten om det inte stoppas.

VARNING: Heta vätskor orsakar brännskador och skällning.

ESPRESSOEXTRAKTION

	UNDEREXTRAKTION	OPTIMAL EXTRAKTION	ÖVEREXTRAKTION
Mala	För grov	Optimal	För fin
Pressa	För lätt, använd fastare pressningskraft	10–15 kg: en lätt lutning med hjälp av 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	Rik, söt, smakrik	Bitter, torr, bränd. Minska bryggtemperaturen
Volym	Hög volym, utspädd	Dubbel espresso: 45 ml Enkel: 22,5 ml	Liten till låg volym

JUSTERA BRYGGNINGENS STYRKA OCH TEMPERATUR

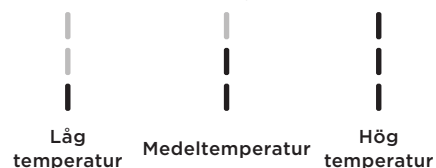
JUSTERA BRYGGNINGENS TEMPERATUR

Det finns flera metoder och sätt att hjälpa dig att få fram önskad temperatur.

TEMP/STRENGTH-knapp (TEMPERATUR/STYRKA)

Före bryggningen kan du justera temperaturen med knappen **TEMP/STRENGTH** (TEMPERATUR/STYRKA). Om **TEMPERATUR** inte redan lyser, tryck och håll in knappen **TEMP/STRENGTH (TEMPERATUR/STYRKA)** i tre sekunder.

Temperaturjusteringar:



Temperaturen på drycken 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. Håll ut vattnet och torka sedan koppen och portafiltret. Fortsätt sedan med bryggningen. Se Vattenspolning för instruktioner.

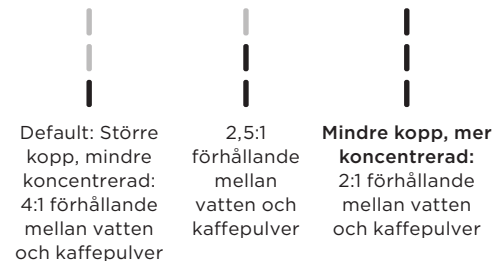
JUSTERA BRYGGNINGENS STYRKA

Om din bryggning smakar för svagt eller för starkt för din smak kan du ta hjälp av knappen för justering av styrka.

Justera bryggstyrka

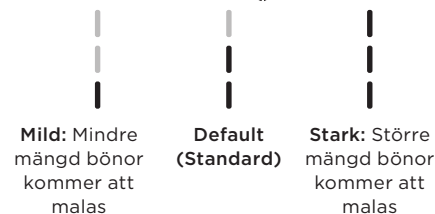
För att justera bryggstyrkan, använd **TEMP/STRENGTH**-knappen (**TEMPERATUR/STYRKA**). Om **STRENGTH (STYRKA)** inte redan lyser, tryck och håll in knappen **TEMP/STRENGTH (TEMPERATUR/STYRKA)** i 3 sekunder. Justering av styrka skiljer sig åt beroende på om du brygger espresso eller kaffe.

Alternativ för espressostyrka:



OBS! Om du justerar espressons bryggstyrka påverkas bryggvolymen. Styrka 1 kommer att ha en större utmatning än standardinställningen. Använd en större kopp än vanligt.

Alternativ för kaffestyrka:



Smakjusteringar av kaffe

Barista Assist kommer att rekommendera 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 malningsstorlek

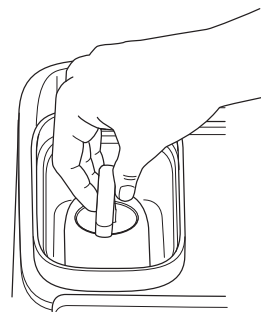
mindre sur: Öka malningsstorlek

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.

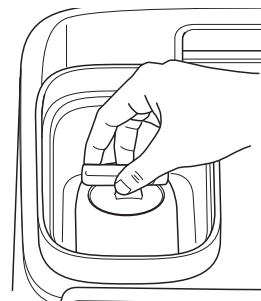
BYTE AV BÖNOR

BYTA UT BÖNOR

- 1 Lås upp bönbehållaren genom att rotera handtaget moturs.



- 2 Ta bort bönbehållaren och håll ut alla överblivna bönor.
- 3 Sätt tillbaka bönbehållaren i maskinen.
- 4 Lås tillbaka bönbehållaren genom att vrida på handtaget medurs.

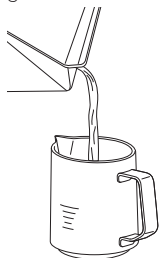


- 5 Placera portafiltret med isatt tratt i malningshållaren.
- 6 Tryck och håll knappen **GRIND (MALA)** intryckt för att avlägsna alla överblivna bönor.
- 7 Lägg i nya bönor i bönbehållaren.

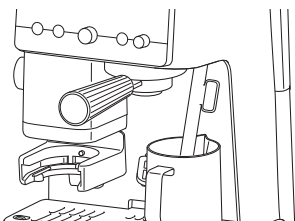
OBS! För bästa metod, om du ändrar bön- eller rosttyp, återställ Barista Assist-tekniken med hjälp av instruktionerna i menyn "Ytterligare inställningar", innan du ställer in de nya bönorna.

SKUMNING

- 1 Fyll på önskad mängd mjölk i mjölkkanan, men överskrid inte gränsen för maximal påfyllning.



- 2 Se till att mjölkkanans botten är torr. Ställ mjölkkanan på droppbrickan med ångstaven i mjölkkanan.



- 3 Använd skumvredet på kontrollpanelen för att markera önskad skumstil.



SKUMNINGSTILAR

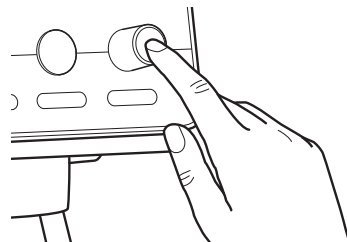
Ångad mjölk Ånga mjölken försiktigt till perfekt dryckestemperatur utan att vispa. Perfekt för kaffe.

Tunt skum Ett tunt lager skum för latte.

Tjockt skum Ett klassiskt lager fluffigt skum som toppar alla drycker. Perfekt för cappuccino.

OBS! Varje skumningsprogram kommer att ge en inställd mängd skum, men förhållandet mellan skum och ångad mjölk kommer att variera beroende på hur mycket mjölk som skummas. För mer information, se Bästa skumningsresultat.

- 4 Välj därefter DAIRY (MJÖLK) eller PLANT-BASED (VÄXTBASERAD) mjölk med knappen MILK TYPE (MJÖLKTYP) baserat på mjölken som finns i mjölkkanan. Tryck på **FROTH (SKUM)**. Maskinen piper för att signalera att skumningen har startat. Förloppsindikatorn tänds för att indikera skumningens status. När det är klart piper maskinen igen för att signalera att skumningen har slutförts.



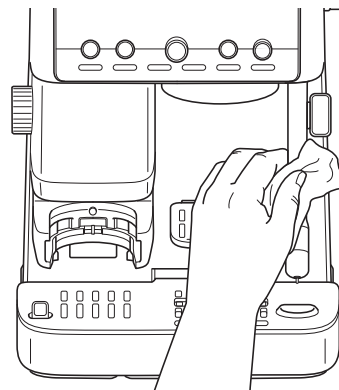
OBS! Skumma **INTE** mjölk direkt i espresson eller kaffet. Skumma alltid i mjölkkanan och håll sedan skummet i espresso- eller kaffebasen efteråt.

OBS! Skumma **INTE** utan att huvuddroppbrickan är installerad.

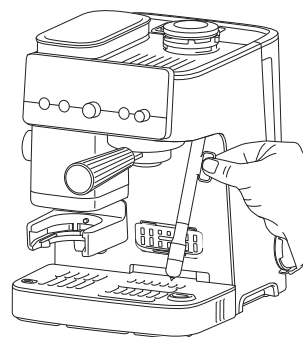
OBS! Se Ytterligare inställningar om du vill ändra temperaturen på din skumning.

NÄR DU ÄR KLAR MED SKUMNING

- 5 När du har tagit bort mjölkkanan torkar du omedelbart av ångstaven med en fuktig trasa innan du sätter tillbaka den i nedfäld position.



- 6 När ångstaven trycks ner igen i nedfäld position sker en automatisk rensning. Detta görs för att rengöra insidan av ångstaven. Maskinen piper för att signalera att rensningen har startat. Maskinen piper igen när den är klar. Du kan rensa när som helst genom att trycka på knappen **PURGE (RENSA)** när ångstaven är i en nedfäld position.



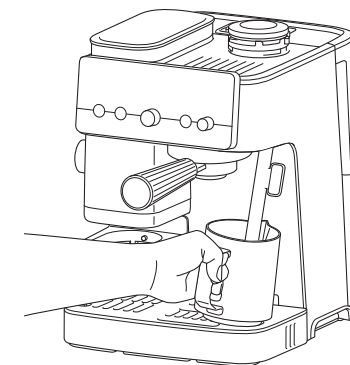
OBS! Enheten kommer inte att rensa när den saknar tillräckligt med vatten. Se till att trycka på knappen **PURGE (RENSA)** när du tillsätter mer vatten för att slutföra rensning.

- 7 Innan du håller i mjölken ska du knacka kannan på en plan yta och snurra den för att få bort stora bubblor. Håll skummad mjölk över espresso och avnjut.

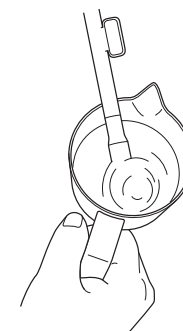


MANUELL SKUMNING

- 1 Fyll mjölkkanan efter tycke mellan gränserna för minimal och maximal påfyllning.
- 2 Dra ut ångstaven. Placera ångstaven inuti mjölkkanan, så att ångstaven vilar inom mjölkkanans hållpip.
- 3 Luta mjölkkanan något åt vänster eller höger så att ångstaven är ungefär en fingerbredd från väggen på mjölkkanan.



- 4 Se till att du är på MANUAL-inställning (MANUELL), tryck sedan på **FROTH (SKUM)**. Maskinen kommer att pipa för att indikera att skumningen har startat och staven kommer att börja avge ånga.
- 5 Placera staven precis under mjölkens yta för att få mjölken att börja ta upp luft så att mjölkens volym utvidgas. Detta bör skapa en strömvirvel av mjölken.



- 6 När du är nöjd med mjölkens volym kan du föra kannan uppåt så att ångstaven är längre ned under ytan. Detta gör att drycken värms upp.
- 7 Håll mjölkkanan i den positionen tills den är för varm att hålla i med handen, tryck sedan på **FROTH (SKUM)** för att stänga av funktionen.

REGELBUNDET UNDERHÅLL

OMEDELBART EFTER BRYGGRENGÖRING

- När bryggningen är klar, ta försiktigt bort portafiltret från grupphuvudet. Töm kaffepulvret 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.
- Skjut tillbaka ångstaven till sitt nedfällda läge för att starta en automatisk rensning.
- 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

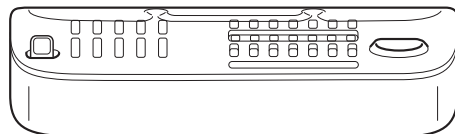
Delar som tål diskmaskin:

Tratt, rengöringsskiva och alla komponenter som tillhör droppbrickan.

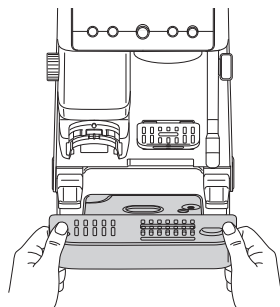
OBS! Sänk **INTE** ner delar/tillbehör som inte tål diskmaskin i vatten.

TÖMNING AV DROPPBRICKA

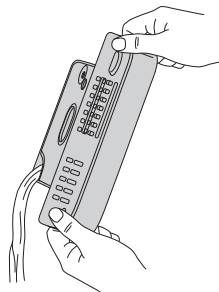
När du brygger, kommer droppbrickan att fyllas. När den orangea indikatorn för tom behållare har stigit så mycket att den syns, är det dags att tömma droppbrickan.



- 1 Ta bort droppbrickan från maskinen genom att dra bort den.



- 2 Flytta försiktigt droppbrickan till diskhon och håll ut vatten genom hållpipen.



- 3 Sätt tillbaka droppbrickan i maskinen.

OBS! Tömningsindikatorn är avtagbar.

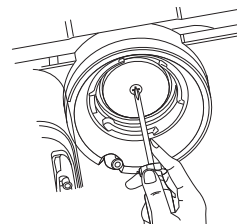
TA BORT FILTERSKÄRMEN OCH BYT UT GUMMITÄTNINGEN

Om du märker att bryggkvaliteten minskar över tid, ta bort filterskärmen och rengör den noggrant.

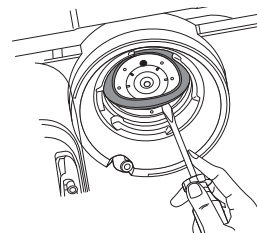
Om du upplever att det läcker runt portafiltret i samband med en bryggning när handtaget sitter åt hårt kan du behöva byta ut tätningen.

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 med avseende på slitage eller nötning, och byt ut den mot en ny tätning om det behövs (finns för köp på ninjakitchen.eu).



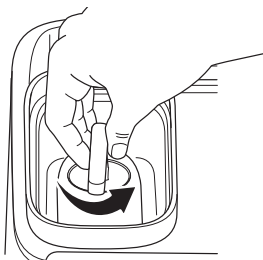
- 4 Sätt tillbaka filterskärmen i grupphuvudet och säkra den med skruven.

RENGÖRA DEN KONFORMADE KVARNEN

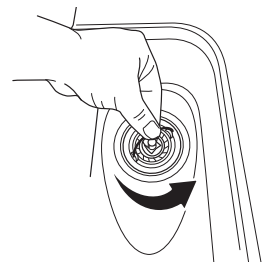
För att förhindra igentäppning och säkerställa högsta kvalitet för daglig användning rekommenderas att du rengör din konformade kvarn åtminstone varje vecka. Vid användning av mörkrostade, koffeinfria och andra oljiga typer av bönor rekommenderas att kvarnen rengörs oftare. För mindre än daglig användning 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 ut eventuella kvarvarande bönor ovanpå kvarnen genom att utföra en "purge" (rensning) efter dessa instruktioner. Ställ först in malningsstorleken på 60 och sätt i portafiltret i malningshållaren. Tryck på **CONFIRM. (BEKRÄFTA)** tryck och håll sedan **GRIND (MALA)** intryckt. När malningen börjar, fortsätt att hålla knappen intryckt i cirka 10 sekunder eller tills hör en märkbar förändring i ljudet. Detta kommer att mala bort och ta bort allt material som är kvar i kvarnen. Om det fortfarande finns kvar rester på kvarnen, svep bort dem med den medföljande rengöringsborsten och utför en ny rensning om det behövs.
- 3 Stäng av och koppla ur maskinen. Ta bort bönbehållaren genom att lyfta handtaget och vrida moturs.



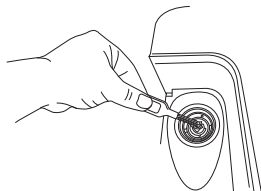
- 4 Ta bort det övre kvarnverket genom att vrida moturs, så att den orangea pilen på kvarnverket är i linje med den orangea pilen märkt ALIGN (JUSTERA) på maskinen. Lyft ur det övre kvarnverket när den har riktats rätt.



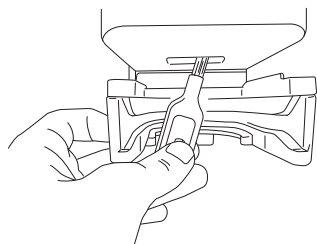
- 5 Rengör det borttagna kvarnverket med en borste.



- 6 Rengör sedan kvarnverket som är fäst vid maskinen med rengöringsborsten.



- 7 Var noga med att även rengöra insidan av malningshållaren.



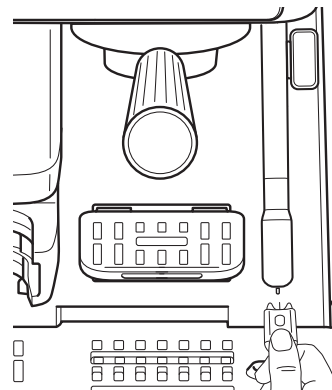
OBS! Låt **INTE** kvarnverket komma i kontakt med vatten.

OBS! Använd endast rengöringsborsten som är fäst på maskinen vid rengöring av kvarnverket.

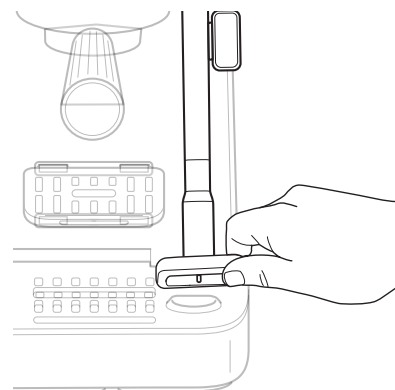
RENGÖRA ÅNGSTAVEN

Över tid kan material byggas upp i ångstaven.

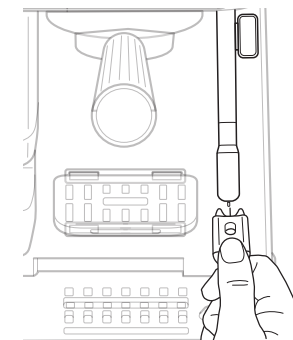
- 1 Ta bort locket på undersidan av rengöringsborsten för att komma åt nålen.
- 2 Använd nålen för att ta bort eventuellt material från ångstavens spets.



- 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 rensning efter rengöring för att rensa bort allt överflödigt material.

AVKALKNINGS- OCH RENGÖRINGSPROGRAM

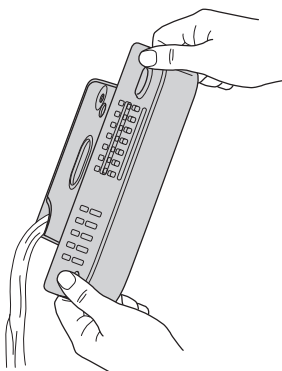
AVKALKNING

Tid för att slutföra: cirka 90 minuter totalt

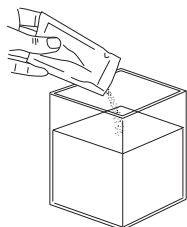
När lampan DESCALE (AVKALKA) tänds måste du köra ett avkalkningsprogram. Om en avkalkning inte utförs efter att lampan har tänts kommer dryckes kvaliteten att försämrats och maskinen kan bli igensatt och sluta fungera.

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. Håll 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 en **skål på 1 liter** eller liknande behållare under både grupphuvudet och ångstaven.

Specifikt för ES352. För alla andra modeller, gå till steg 10.

- 6 Vrid den manuella ventilen till läget **HOT WATER (VARMVATTEN)** , tryck sedan på **DESCALE**-knappen (**AVKALKA**).
- 7 Tryck på mittvredet för att starta avkalkningsprogrammet.
- 8 Den första delen av avkalkningscykeln kommer att spola lösningen genom varmvattenutloppet i **ungefär 10 minuter**. Maskinen kommer att pipa när denna del är färdig.
- 9 När den första delen av programmet är klart, vrid den manuella ventilen till läget **BREW (BRYGGA)** .

- 10 Tryck på **MITTVREDET** för att starta/fortsätta avkalkning. Maskinen kommer att spola igenom lösningen genom portafiltret under **ungefär 80 minuter**. Maskinen räknar ned den återstående tiden på kontrollpanelen.

- 11 Maskinen kommer att pipa för att indikera när avkalkningsprogrammet är klart.

- 12 När rengöringsprogrammet är klart ska du försiktigt ta bort portafiltret och droppbrickan eftersom det kan finnas vatten i var och en av dem.

- 13 Töm innehållet i var och en av dem och handdiska med varmt vatten och diskmedel för att avlägsna eventuell lösning som kan påverka kaffets smak.

- 14 Fyll behållaren med rent vatten upp till, men inte över, markeringen för Max Fill (Maximal fyllning).

- 15 Sätt tillbaka droppbrickan på maskinen och sätt i portafiltret i grupphuvudet. Installera inte mjölkkanan.

- 16 Spola grupphuvudet genom att köra en klassisk bryggning på 350 ml.

- 17 När mjölkkanan är borttagen spolar du ångstaven genom att trycka på knappen **PURGE (RENSA)**.

OBS! Efter att ha kört en avkalkning, torka omedelbart bort eventuella stänk för att förhindra ytfläckning.

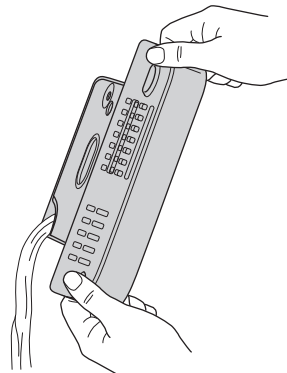
KÖR ETT RENGÖRINGSPROGRAM

Tid att slutföra: ungefär 6 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.**

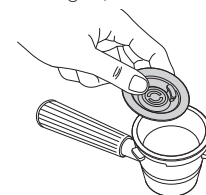


- 2 Fyll vattenbehållaren upp till men inte över markeringen Max Fill (Maximal fyllning).

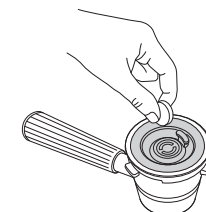
- 3 Sätt i den dubbla filterkorgen i portafiltret.

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 spola 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 BRYGGNINGSRISULTAT

- För bästa resultat, använd nyrostade kaffeböner.
- När du köper kaffeböner 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 kaffeböner inom 20 dagar efter "Rostad den"-datumet.
- När du byter kaffeböner ska du alltid avlägsna de tidigare bönerna innan du fortsätter. Se Byte av böner 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 böner.
- 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 SKUMNINGSRISULTAT

- För bästa resultat med växtbaserad mjölk, använd baristamjölk eller standardmjölk.
- För att få det bästa växtbaserade skummet, använd inställningen PLANT-BASED (VÄXTBASERAD).
- Om du använder mjölk 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.
- Om du vill justera mjölktemperaturen, se avsnittet Ytterligare inställningar.
- För bästa resultat, använd kall mjölk eller mjölk från kylskåpet.
- För bästa resultat, se till att mjölkkanan 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 så att den kan rensas.
- För att uppnå bästa möjliga skum och kaffekonst ska du knacka och snurra mjölkkanan innan du håller i mjölk.
- Innan du stänger av maskinen ska du skjuta tillbaka ångstaven till nedfällt läge så att den kan rensas.

SKUMVOLYM TIPS OCH TRICKS

Varje skumprogram ger en viss mängd skum, men förhållandet mellan skum och ångad mjölk kommer att variera beroende på hur mycket mjölk du skummar.

Du kan behöva öka eller minska skumvalet för att få det önskade resultatet i förhållande till volymen mjölk du använder.



YTTERLIGARE INSTÄLLNINGAR

Meny för ytterligare inställningar erbjuder ytterligare alternativ för att anpassa din maskin och är tillgänglig genom att trycka på **MENU**-knappen (**MENY**).

Artikelnummer	Ämne	Alternativ
_h01	Beeps (pip): Slår på eller av alla ljudsignaler.	ON (PÅ): Lämnar ljudsignal på (Standard) OFF (AV): Stänger av ljudsignaler
_h02	ECO-läge (Energibesparing): Sparar ström genom att stänga av pannan efter bryggning.	ON (PÅ): Slår på ECO-läge (Energibesparing) OFF (AV): Håller ECO-läget (Energibesparing) avstängt (standard)
_h03	Rekommenderad malningsstorlek: Visar eller stänger av displayen för rekommenderad malningsinställning.	ON (PÅ): Lämnar displayen på (standard) OFF (AV): Stänger av displayen
_h04	Barista Assist-teknik™, återställning: Återställer rekommenderad malningsinställning till standardinställningen.	NO (NEJ): Behåller dina nuvarande inställningar (standard) YES (JA): Återställer dina inställningar
_h05	Fabriksåterställning: Återställ alla värden på maskinen till standardinställningarna.	NO (NEJ): Behåller dina nuvarande inställningar YES (JA): Återställer dina inställningar
_h06	Skumtemperatur: Justera ångtemperaturen under mjölkskumning.	LO (LÅG): Low (Låg) M: Medium (Medelhög) HI (HÖG): High (Hög)
_h07	Hard Water (Hårt vatten): Öppnar menyn för test av vattnets hårdhet för att återställa vattenhården.	hd 0: Remsan har 0 lila rutor hd 1: Remsan har 1 lila ruta 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 fem lila rutor
_h08	+ Skumvolym: Ökar skumtjockleken över alla tre skumprogram.	ON (PÅ): Slår på + skumvolym OFF (AV): Lämnar + skumvolym av (standard)

- 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 **MENU**-knappen (**MENY**) 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 lämpligt sätt. När du använder den dubbla filterkorgen, fyll till min.-markeringen (markeringen för minsta fyllning).
- 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 dispensereringen startar.
- Malningsstorleken är för fin: Låt bryggtiden löpa ut och följ den rekommenderade malningsinställningen vid nästa bryggning.
- Maskinen behöver avkalkas: Följ anvisningarna i avsnittet Rengöring och underhåll.

Varför är espressoströmmen liten/flödar långsamt?

Detta kan ha olika orsaker:

- Malningsstorleken är för fin: Låt bryggtiden löpa ut och följ den rekommenderade malningsinställningen vid nästa bryggning.
- Filterkorgens renlighet: Före malning ska du se till att filterkorgen inte innehåller blockeringar eller skräp som kan förhindra flödet.
- Maskinen behöver avkalkas: Följ anvisningarna i avsnittet Rengöring och underhåll.

Varför flödar espressoströmmen väldigt snabbt?

- Malningsstorleken är för grov: Låt bryggtiden löpa ut och följ den rekommenderade malningsinställningen vid nästa bryggning.
- 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 den tills du känner att tampern vidrör tratten.

Varför rinner espresso runt kanten av portafiltret?

- Portafiltret har inte satts in i gruppshuvudet på rätt sätt: Placera portafiltret i gruppshuvudet genom att rikta den orangea pricken på portafiltret med den orangea pricken på gruppshuvudet. Fäst portafiltret i gruppshuvudet tills den orangea pricken på portafiltret är i linje med låspilen på gruppshuvudet.
- Det finns kaffesump runt filterkorgens kant: Tvätta bort oönskad sump från kanten av filterkorgen och portafiltret för att säkerställa att portafiltret sitter korrekt i gruppshuvudet.
- Gruppshuvudets 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/syrig.

- 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 (låg) eller medium (medel). För medium- eller ljusrostade bönor rekommenderar vi att man använder temperaturinställningen medium (medelhög) eller high (hög).

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 tampen i tratten och tryck nedåt på tampen tills du känner att den vidrör tratten.
- Malningsstorleken är för grov: Låt bryggtiden löpa ut och följ den rekommenderade malningsinställningen 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.
- Gruppshuvudets 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 (STRÖM)**-knappen.
- 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 gruppshuvudet.

- Portafiltret är inte inriktat på rätt sätt: Placera portafiltret i gruppshuvudet genom att rikta in den orange punkten på portafiltret mot den orange punkten på gruppshuvudet. Fäst portafiltret i gruppshuvudet tills den orangea prickerna på portafiltret är i linje med låspilen på gruppshuvudet.
- Kaffet är för löst pressat: Vid pressning, placera portafiltret på en plan yta. Placera den assisterade tampen i tratten och tryck nedåt på tampen tills du känner att den vidrör tratten.

Bönbehållaren kan inte låsas på plats.

- Detta kan orsakas av att kvarnen blockerar 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 Ställa 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 in korrekt. Om bönor blockerar bönbehållaren kan du behöva avlägsna dem innan du sätter tillbaka den i maskinen.

Mjölkskummet är inte tillräckligt varmt.

- Ångstaven är tilltäppt.
 - Avlägsna stavens spets med nyckeln på borsten.
 - Använd nålen på undersidan av rengöringsborsten för att rengöra stavens insida.
- Menyn Ytterligare inställningar erbjuder alternativ för att anpassa skumtemperaturen och är tillgänglig när du trycker på knappen **MENU (MENY)**.
 - Välj alternativet _h06 Froth Temperature (Skumtemperatur): Detta gör det möjligt att justera skumtemperaturen till low (låg, L), medium (medelhög, M) eller high (hög, H). Använd mittvredet för att göra ditt val, tryck på **MENU**-knappen (**MENY**) för att avsluta.

Mjölkskummet är för tunt eller för tjockt.

- Mjölktyp: Olika sorters mjölk har olika fetthalt. Ju högre fetthalt mjölken har, desto tjockare skum.
- Se avsnittet Tips för 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 malningsinställningar för espresso kan ge 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.
- Vid rensning av kvarnen 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 start grind (starta malning). 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 malet kaffe kan det 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 lossa 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 hör inget ljud från maskinen. Stäng av din maskin och låt maskinen svalna helt i 10 minuter innan du försöker initiera en annan 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 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 [registryour.ninja.eu](https://support.ninjakitchen.eu) för att registrera din nya Ninja-produkt inom tjuugoåtta (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](https://support.ninjakitchen.eu) för att beställa ytterligare delar och komponenter.

FABRIKSGARANTI

Ninja*s 2-åriga garanti

En kund som köper en produkt i EU har enligt lag vissa rättigheter vad gäller produktens kvalitet ("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 Ninja*-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.
- Ninja*s kostnadsfria garanti gäller endast i Storbritannien.

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 Ninja*s nya tekniska lösningar och lanseringar.

Vad täcks av den kostnadsfria Ninja*-garantin?

Reparation eller byte av din Ninja*-apparat (efter Ninja*s 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 återopar jag den kostnadsfria 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 Ninja*s originalreservdelar och tillbehör?

Ninja*s reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja*-produkt. 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.