NINJA AutoBarista



AE1000EU-serien | Brugervejledning

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

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

	**Læs hele instruktionshæftet, før du bruger din AutoBarista.**
	**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, må du **IKKE** bruge maskinen i en maskingarage eller under et vægskab.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug og før rengøring. Lad apparatet køle af, inden du tilføjer eller fjerner dele og før rengøring.
- Lad **ALDRIG** maskinen være uden opsyn, mens den er i brug.
- Maskinen er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Sæt **IKKE** maskinen oven på en anden maskine.

LÆS OG GEM DETTE INSTRUKTIONSHÆFTE

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

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

⚠ ADVARSEL

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

- Maskinen må ikke placeres i et skab, når den er i brug.
- Brug **IKKE** tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten, da dette kan resultere i personskade eller skade på maskinen.

Betjeningsvejledning

- For at afbryde, skift alle indstillinger til **OFF (SLUK)**-position, og tag derefter stikket ud af vægkontakten.
- 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 beholder, der er egnet til den valgte ophældningsmængde, under kaffetudene, når der brygges.
- Lad **IKKE** maskinen køre uden vand.
- Overfyld **IKKE** vandbeholderen. Påfyld kun vand op til maks.-linjen.
- Bevar låget på vandbeholderen under brygning.
- Sørg for, at bønnetragtens låg er på, når der males, for at forhindre adgang til bevægelige dele.
- Ræk **IKKE** ind efter eller berør dampskaftet 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.ninjakitchen.eu eller kontakte SharkNinja Operating LLC for eftersyn, reparation eller justering.
- Børn må ikke deltage i rengørings- og vedligeholdelsesaktiviteter.
- **SLUK**, træk stikket ud, og lad apparatet køle af før rengøring eller flytning.
- Undgå øjenkontakt og længere tids hudkontakt med silikonesmøremidlet til bryggeenheden.
- Vask hænderne grundigt efter håndtering af silikonesmøremidlet til bryggeenheden.
- Opbevar silikonesmøremidlet til bryggeenheden indendørs, væk fra varme, flammer og direkte sollys.
- Bortskaffelse af silikonesmøremidlet til bryggeenheden skal ske i henhold til lokale forskrifter.

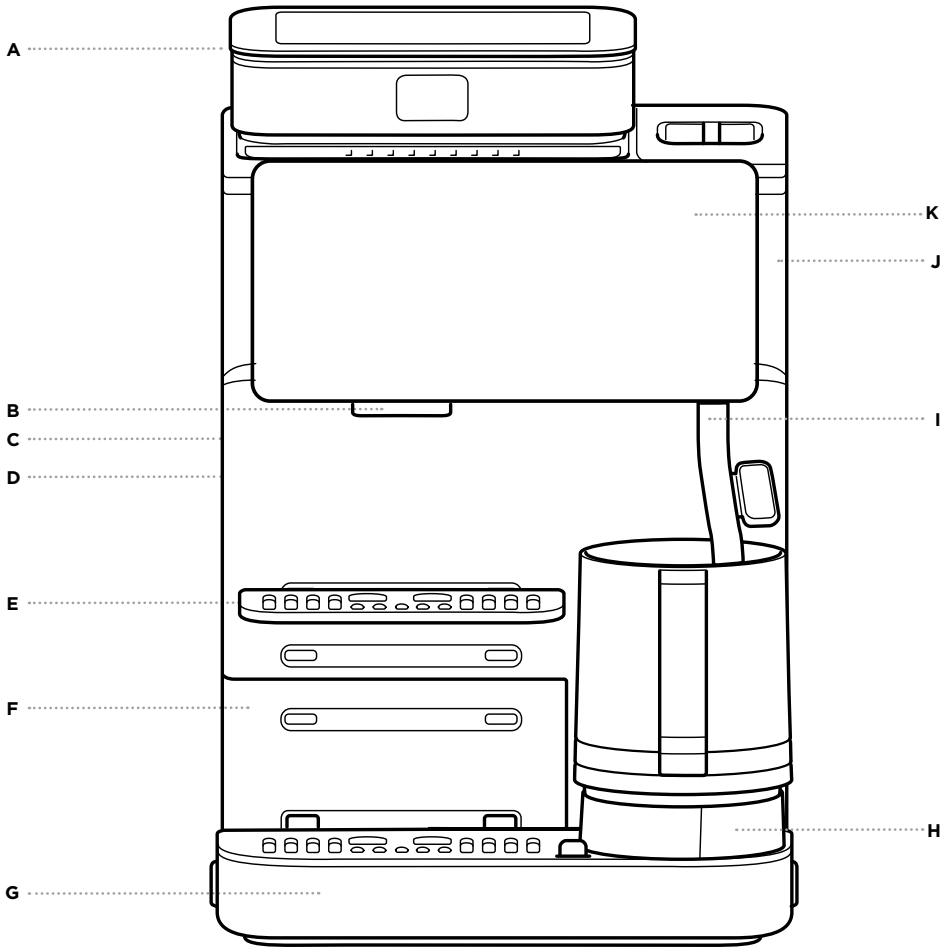
Erklæring om ledning

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

LÆS OG GEM DETTE INSTRUKTIONSHÆFTE

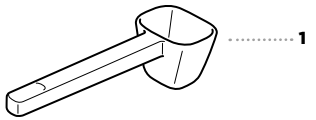
DELE

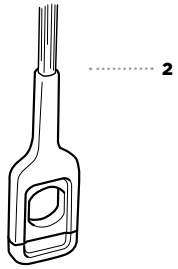
A	Bønnetragt	**E**	Justerbar kopbakke	**I**	Dampskaft
B	Kaffetude	**F**	Affaldskurv til kapsler	**J**	Vandbeholder
C	Vedligeholdelseslåge	**G**	Drypbakke	**K**	Skærm
D	Bryggeenhed og indvendigt hulrum (bag vedligeholdelseslågen)	**H**	Mælkekandeplatform		

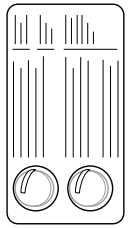


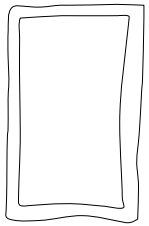
TILBEHØR

1 Ske
2 Rengøringsbørste
3 Rengøringstabletter
4 Afkalkningspulver
5 Silikonesmøremiddel til bryggeenhed
6 Vandfilterindsats*
7 Vandfilterkabinet*













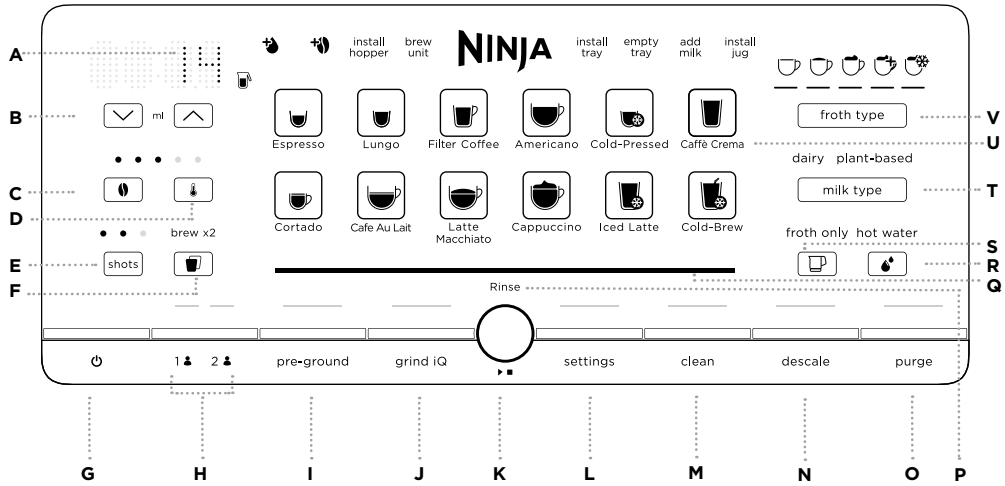


**Ikke tilgængelig på alle maskiner*

BRUG AF BETJENINGSPANELET*

A Aflæsning af BRYGNINGSMÆNGDE
B Pile til valg af STØRRELSE
C STYRKE-knap
D TEMPERATUR-knap
E Knap til valg af SHOTS (SHOTS)
F BREW X2 (BRYG TO)-knap
G Tænd/sluk-knap
H PROFIL-knap
I PRE-GROUND (FORHÅNDSMALET)-knap
J GRIND iQ (GRIND iQ)-knap
K START-knap
L SETTINGS (INDSTILLINGER)-knap
M CLEAN (RENGØR)-knap
N DESCALE (AFKALKNING)-knap
O PURGE (GENNEMSKYL)-knap
P Rinse (Skyl)-meddelelse
Q Statusbjælke
R HOT WATER (VARMT VAND)-knap
S FROTH ONLY (KUN SKUM)-knap
T MILK TYPE (MÆLKETYPE)-knap
U Muligheder i drikkemenu
V FROTH TYPE (SKUMTYPE)-knap

*Funktionerne kan variere efter model.



INTELLIGENTE MEDDELELSER

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

- ADD BEANS (TILFØJ BØNNER)
- ADD WATER (PÅFYLD VAND)
- INSTALL HOPPER (INSTALLER BØNNETRAGT)
- INSTALL JUG (INSTALLER KANDE)
- ADD MILK (TILFØJ MÆLK)
- EMPTY TRAY (TØM BAKKE)
- INSTALL TRAY (INSTALLER BAKKE)
- RINSE (SKYL)
- PURGE (GENNEMSKYL)
- DESCALE (AFKALKNING)
- BREW UNIT (BRYGGEENHED)

*CLEAN (RENGØRINGS)-, DESCALE (AFKALKNINGS)- og GRIND iQ (GRIND iQ)-knapperne lyser op, når der er behov for, at du gennemfører det relevante program.

KOM GODT I GANG: FØR DIN FØRSTE BRYGNING

FJERN TILBEHØR OG DELE FRA EMBALLAGEN

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

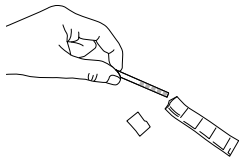
RENGØR TILBEHØRET FØR BRUG

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

TEST AF VANDETS HÅRDHED

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

1 Tag en teststrimmel ud af æsken.



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

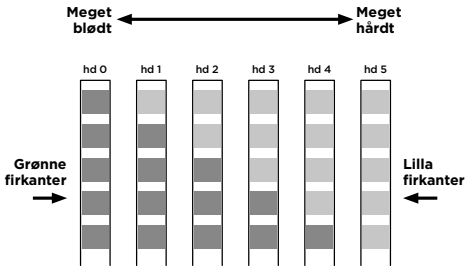


3 Tag strimlen op og ryst den let.



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

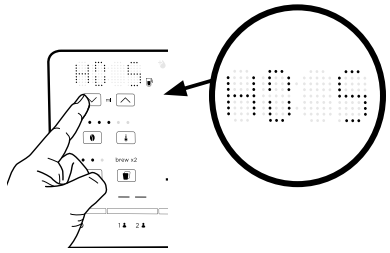
5 Efter 1 min. ser du mellem 0 til 5 lilla firkanter. Det indikerer dit vands hårdhedsgrad (0 lilla firkant = grad 0, 5 lilla firkanter = grad 5 osv.).



6 Når du har identificeret vandets hårdhed, skal du tilslutte maskinen.

7 Venstre side af betjeningspanelet viser HD 5 som standard.

8 Tryk på op- eller ned-pileknapperne 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).

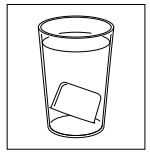


9 Tryk på **START** for at bekræfte indstillingen.

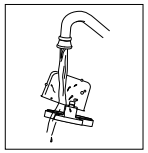
BEMÆRK: Hvis du skal ændre din hårdhedsgrad, så køb en anden teststrimmel på **ninjakitchen.eu**. For flere instruktioner om, hvordan du nulstiller vandhårdheden, se afsnittet "Yderligere indstillinger".

INSTALLATION AF VANDFILTER

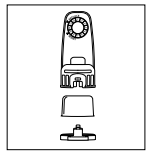
- Velsmagende kaffe starter med godt vand. Vandfiltre hjælper med at fjerne klor, lugte og andre urenheder, der kan være i dit vand, så du får en velsmagende kaffe.



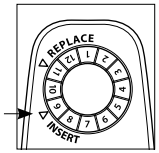
1 **Sæt vandfiltret i blød i 5 minutter.**



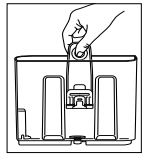
2 Skyl vandfiltret og netfiltret i **60 sekunder.**



3 Fjern endehætten fra filterhuset, og isæt filteret. Monter endehætten på filterhuset igen, så filteret sidder fast.



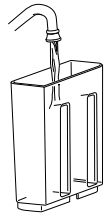
4 Sæt datoen for INSERT (ISÆTNING) til den nuværende måned



5 Sæt filterhuset i beholderen.

FYLD VANDBEHOLDEREN

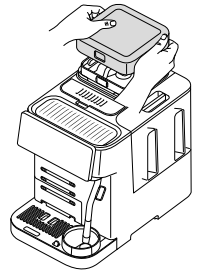
- Før du begynder, skal du sørge for, at vandbeholderen er fuld af vand, som er koldt eller har stuetemperatur. Sørg for at fylde op til linjen for maksimal påfyldning uden at overskride den.



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

FYLD BØNNETRAGTEN

1 Fjern tragtens låg.



2. Fyld tragten med hele bønner. Hæld **IKKE** formalede bønner i bønnetragten. Se afsnittet "Brug af formalet kaffe" for at få flere oplysninger om brug af formalet kaffe.

3. Sæt låget på igen.

BEMÆRK: Jævn bønnerne ud, og sørg for, at de ikke overstiger MAX-linjen i tragten.

BEMÆRK: Tilsæt aldrig bønner, mens maskinen er midt i en brygning. Se afsnittet "Udskiftning af bønner og tragte" for yderligere oplysninger.

UNDERVISNING I BØNNER

- 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. Det anbefales ikke at fylde nye bønner i en tragt, der allerede indeholder bønner. Se afsnittet "Udskiftning af bønner og tragte" for yderligere oplysninger.
- Brug **IKKE** grønne, karamelliserede eller aromatiserede kaffebønner, da de kan blokere kværnen. Tilføj smagsstoffer til din drik ved hjælp af sirupper og sukker. Se drikkevejledningen for opskrifter.

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

SKYL FØR FØRSTE BRUG

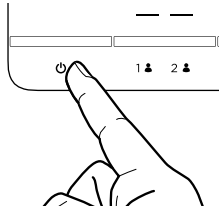
Før du laver din første drik, skal du skylle maskinen igennem.

Når maskinen tændes for første gang, vil RINSE (SKYL)-alarmen lyse orange, hvilket indikerer, at der kræves en skylning. Denne skylning påbegyndes af brugeren og kræver, at der trykkes på **START**.

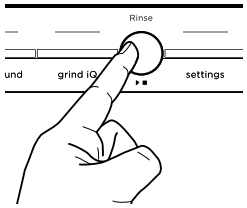
Maskinen vil automatisk udføre en skylning hver gang den startes og lukkes ned, hvilket angives af den hvide RINSE (SKYL)-alarm. Ingen brugerhandling er påkrævet.

Det er valgfrit at placere en kop under kaffetudene under en skylning. Maskinen er bygget til at holde skyllevandet i drypbakken.

1. Tilslut maskinen og tryk på **TÆND/SLUK**.



2. På betjeningspanelet lyser RINSE (SKYL)-alarmen orange for at angive, at der skal skylles for at fortsætte.
3. Tryk på **START** for at starte skylleprogrammet. Maskinen bipper for at signalere, at den er startet. Vandet fra skylningen flyder direkte ned i drypbakken.



4. Maskinen vil bippe for at indikere, når programmet er færdig.

GRIND iQ-program

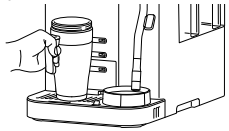
GRIND iQ bruger AutoBarista-iQ-teknologi til automatisk at bestemme den bedste kværnstørrelse for dine bønner, så din drik får den perfekte espressoudtrækning. GRIND iQ-lampen lyser gult, når maskinen anbefaler at køre et program.

- Ved første brug lyser knappen gult som tegn på, at et kalibreringsprogram anbefales. Dette er ikke nødvendigt, hvis du bruger formalet kaffe eller brygger filterkaffe, over is eller kold kaffe.
- Når du bruger nye bønner for første gang eller tilføjer flere, vil den gennemsnitlige kalibreringscyklus tage tre brygninger. Dette kan variere afhængigt af bønnerne i kværnen.
- For at få mere at vide om GRIND iQ, se afsnittet "GRIND iQ".

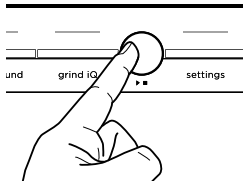
1. GRIND iQ-lampen lyser gult for at angive, at et program anbefales. Tryk på **GRIND iQ (GRIND iQ)**-knappen.



2. Anbring en kop på 415 ml eller mere under kaffetudene.



3. Tryk på **START**. Maskinen bipper for at signalere, at programmet er startet. Statuslinjen lyser op for at indikere status for programmet.



4. Når du er færdig, bipper maskinen igen, og GRIND iQ-lyset slukker. GRIND iQ-lyset forbliver slukket, så længe det er inden for det korrekte kværnstørrelsesområde for dine bønner.
5. Kassér den bryggede espresso.
6. Tøm drypbakken og beholderen med brugt kaffe, når programmet er færdig.

FARVEKODE FOR LED-LYS

GRIND iQ LED'en vil lyse under daglig brug for at vise status for GRIND iQ, og hvor tæt du er på den bedst smagende espresso.

SLUKKET: Kværnen er kalibreret.

GUL: GRIND iQ-programmet er påkrævet for at kalibrere kværnen.

BRYGNING AF ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* OG KOLDPRESSET

1. Tryk på det tilsvarende drikikon for at vælge din drik.
2. Brug knappen SHOTS (SHOTS) til at vælge det ønskede antal espressoshots.
3. Hvis det ønskes, kan du justere din kaffes styrke og temperatur. For flere oplysninger om, hvordan dette påvirker din kaffe, se "Justering af din kaffes styrke og temperatur".

Du kan gemme justeringerne af dine drikke. For at få flere oplysninger, se afsnittet "Profiler og lagring af justeringer".

4. Anbring en kop under kaffetudene, og tryk på **START**.
5. Maskinen vil bippe 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: Disse er forudindstillede espresso-mængder. Ændring af din espressostyrke vil påvirke din ophældningsmængde. Se afsnittet "Justering af din kaffes styrke og temperatur" for at justere dit resultat.

BEMÆRK: Hvis du bruger en mindre kop, skal du bruge den justerbare kopbakke til at løfte din kop tættere på kaffetudene for at reducere stænk. Hvis du bruger et højere krus eller rejsekrus, skal du fjerne kopbakken for at give plads.

KORREKT EKSTRAKTION

- Drikken vil strømme 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. Hvis du vipper din kop og stadig kun ser cremalaget, så har du trukket dit espressoshot korrekt.

**Ikke tilgængelig på alle maskiner*

BRYGNING AF ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* OG KOLDPRESSET (FORTSAT).

BRYG TO

Brew x2 (Bryg to)-funktionen på maskinen gør det muligt at lave to drikkevarer samtidigt ved siden af hinanden uden at skulle køre en ekstra brygning.

BEMÆRK: Brew x2 (Bryg to) er kun til espresso og espressobaserede drikke.

1. Vælg din drik i hovedmenuen.
2. Juster din drik ved hjælp af knapperne i venstre side af skærmen.
3. Tryk på **BREW X2 (BRYG TO)** på skærmen. Knappen lyser for at vise, at den er aktiv.
4. Anbring to kopper på kopbakken, og sørg for, at en kop er justeret til hver af kaffetudene. Tryk på **START**.
5. Hvis der vælges en mælkedrik, kører enheden kun ét skumningsprogram. Tilsæt mere mælk end normalt (men ikke over maksimumspåfyldningslinjen) for at skumme nok til to drikke.
6. Maskinen vil bippe for at vise, at brygningen er begyndt. Statuslinjen lyser op for at indikere status for brygningerne. Til drikke med dobbelte shots eller større mængder skal maskinen brygge flere shots. Statuslinjen lyser igen for hver brygning. Når den er færdig, vil maskinen bippe igen for at vise, at brygningen er færdig.

BEMÆRK: For at tilføje ekstra mælk til disse drikke kan du vælge **ADD MILK (TILFØJ MÆLKE)** eller **FROTH TYPE (SKUMTYPE)** for at tilføje et skumprogram til dit brygningsprogram. Se afsnittet "Tilsætning af skum til en drik uden mælk" for yderligere oplysninger.

**Ikke tilgængelig på alle maskiner*

BRYGNING AF FILTERKAFFE OG DRIKKE MED IS

Filterkaffe og varmt vand

1. Tryk på det tilsvarende drikikon for at vælge din drik.
2. Tryk på pilene for at vælge den ønskede styrke.
3. Anbring en kop under kaffetudene, og tryk på **START**.
4. Maskinen vil bippe 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: Kaffestørrelser over 355 ml brygges i flere runder. Du vil høre kværnen tænde igen afhængigt af, hvor mange gange den skal brygge.

TILFØJELSE AF VARMT VAND*

**Ikke tilgængelig på alle maskiner*

Din maskine har en funktion til varmt vand, der giver dig mulighed for at dosere varmt vand efter behov.

1. Tryk på knappen **HOT WATER (VARMT VAND)**.
2. Brug **TEMPERATUR**-knappen til venstre på skærmen til at justere varmtvandstemperaturen.

●○○ Lav temperatur
●●○ Middel temperatur (standard)
●●● Høj temperatur

3. Vælg mængden af varmt vand ved hjælp af pilene til venstre på skærmen.
4. Tryk på **START** for at begynde med at dosere varmt vand.

Tryk på **START** for at stoppe doseringen, når du har den ønskede mængde varmt vand, eller vent på, at programmet slutter.

Kolde drikke og drikke med is

1. Tryk på det tilsvarende drik-ikon for at vælge din drik.
2. Tryk på pilene for at vælge den ønskede styrke.
3. **Fyld en kop med is, og placer den under kaffetudene**. Tryk på **START**.
4. Maskinen vil bippe 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: Over is, kold kaffe og koldpresset er designet til at producere en koncentreret bryg i en kande fyldt med is. Det er normalt, at noget is i kanden smelter, mens kaffen brygges, og dette vil producere en kold drik med den ideelle styrke og smag.

BEMÆRK: Når du brygger en kold kaffe eller en koldpresset drik umiddelbart efter en varm drik, vil maskinen udføre en intern skylning for at afkøle bryggekammeret. Brygningen vil starte automatisk, når skylningen er færdig.

BEMÆRK: Kaffestørrelser over 355 ml brygges i flere runder.

BRYGNING AF ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* OG KOLDPRESSET (FORTSAT).

BRUG AF FORMALET KAFFE

VIGTIGT: Tilføj **KUN** formalet kaffe, når maskinen er tændt og har afsluttet opstartsprogrammet. Hvis du tilføjer formalet kaffe, mens maskinen er slukket, i standby, under en opstarts-/nedlukningsskylning, eller efter at en brygning allerede er startet, kan der være jordforbindelse i det indvendige hulrum, hvilket kan forårsage blokeringer og skader.

1. Tryk på det tilsvarende drikikon for at vælge din drik. Hvis du brygger espresso, skal du sørge for at vælge det korrekte antal shots baseret på mængden af skefulde, du vil putte i.
2. Tryk på **PRE-GROUND (FORMALET)** for at indstille maskinen til formalet kaffe.

> **BEMÆRK:** Fjern ikke tragten til formalet kaffe, når der hældes kaffebønner i. Fjern den kun ved rengøring.

3. Åbn tragten til formalet kaffe for at få adgang til skeen.
4. Hæld formalet kaffe i tragten til formalet kaffe. Se tabellen nedenfor for det korrekte antal skefulde til din brygning. Overskrid **ALDRIG** mere end seks skefulde for en brygning.
5. Anbring en kop under kaffetudene, og tryk på **START**.
6. Maskinen vil bippe 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:** Du kan ikke brygge mere end 355 ml filterkaffe, når du bruger formalet kaffe.

Ikke tilgængelig på alle maskiner

SKEFULDE		
STØR-RELSER	**Kaffe**	**Skefulde**
	175 ml	2-4
	235 ml	2-4
	300 ml	4-6
	355 ml	4-6
	Espresso	**Skefulde**
	Enkelt	2
	Dobbelt	4
	Tredobbelt	6

ADVARSEL: Kom **ALDRIG** mere end seks skefulde formalet kaffe i tragten til formalet kaffe. Det vil få bryggeenheden til at løbe over, og maskinen vil ikke kunne gennemføre brygningen. Hvis dette sker, skal du slukke for maskinen og se afsnittet "Rengøring: Dybere rengøring" for instruktioner om rengøring af bryggeenheden og det indvendige hulrum.

BEDSTE PRAKSIS TIL SKUMNING

■ **Mælketyper**

- Til normal komælk anbefaler vi sødmælk.
- 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.
- Mælk, der er UHT-behandlet (dvs. langtidsholdbar mælk), kan have varierende resultater.
- Kokosmælk kan varmes op, men giver ikke stabilt skum.
- For at få det bedste skum- og lattekunst skal du banke på og hvirvle mælkekanden for at fjerne store bobler, inden du hælder mælken i.

■ **Temperatur**

- Se "Yderligere indstillinger", hvis du ønsker at justere mælketemperaturen.
- Brug kold mælk for at få de bedste resultater.
- For de bedste resultater skal du sørge for, at mælkekanden er ved stuetemperatur, før der skummes.

■ **Rengøring**

- Sørg for, at både mælkekandens platform og bunden af mælkekanden er tørre og rene, før de sættes på mælkekandeplatformen.
- 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 gennemskylles.
- For at foretage en dybere rengøring af piskeriset og dampskaftet skal du fylde mælkekanden med vand til påfyldningslinjen, tilsætte en dråbe opvaskemiddel og køre TYNDT SKUM-programmet.

BRYGNING AF MÆLKEBASEREDE DRIKKE

OPSKRIFTER MED MÆLK

1. Tryk på det tilsvarende drikikon for at vælge din drik.
2. Brug knappen SHOTS (SHOTS) til at vælge det ønskede antal espressoshots.
3. Hvis det ønskes, kan du justere din kaffes styrke og temperatur. For flere oplysninger om, hvordan dette påvirker din kaffe, se afsnittet "Justering af din kaffes styrke og temperatur".
4. Anbring en kop, der er stor nok til din drik, under kaffetudene.
5. Vælg **DAIRY (MÆLKEPRODUKT)** eller **PLANT-BASED (PLANTEBASERET)** mælk med knappen **MILK TYPE (MÆLKETYPE)** afhængigt af den mælk, du bruger.
6. Når du vælger et mælkeopskriftsprogram, vil den anbefalede skumtype til din drik have en understregning. For at ændre den valgte skumtype skal du trykke på knappen **FROTH TYPE (SKUMTYPE)**.
7. Sørg for, at piskeriset er installeret i mælkekanden. Fyld kanden med din ønskede mængde mælk, men du må ikke overskride påfyldningslinjen.
8. Sørg for, at bunden af mælkekanden er tør. Placer mælkekanden på platformen med dampskaftet indsat i mælkekanden.
9. Tryk på **START** . Maskinen bipper for at signalere, at programmet er begyndt. Maskinen maler først bønnerne, kører derefter skumprogrammet og brygger espressoen til sidst. Dette er for at sikre den friskeste espresso til din drink. Statuslinjen lyser op for at indikere status for programmet. Når det er færdigt, vil maskinen bippe igen for at vise, at programmet er færdigt.

KUN SKUM

Tryk på knappen **FROTH ONLY (SKUM KUN)** for at indstille et program, der kun bruger skummeren til at skumme mælk, uden at der er maling eller brygning involveret. Froth only (Skum kun) kan bruges til varm chokolade, matcha eller blot til opvarmning af mælk.

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

TYPER AF SKUM

Dampet mælk
Damp forsigtigt mælken til en ideel drikketemperatur 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 cappucinoer.

Ekstra tykt skum*
Et ekstra tykt lag skum ideelt til tørre cappuccinoer og andre drikke med mindre mængder.

Koldt skum
Et klassisk lag af koldt skum til at toppe enhver iskaffe eller espressodrik.

**Ikke tilgængelig på alle modeller*

NÅR DU ER FÆRDIG MED AT SKUMME

1. Når du har fjernet mælkekanden, skal du øjeblikkeligt rengøre dampskaftet med en fugtig klud, før du skubber den ned i dens nedadvendte position igen.
2. Når dampskaftet trykkes ned i dens nedadvendte position igen, bliver den automatisk renset. Det er for at rengøre indersiden af dampskaftet. Maskinen bipper for at signalere, at brygningen er begyndt. Når den er færdig, bipper maskinen igen. Du kan til enhver tid rense ved at trykke på **PURGE (GENNEMSKYL)**-knappen, når dampskaftet er vendt nedad.
3. 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.

BEMÆRK: Når maskinen mangler vand, kan den ikke rense. Tryk på **PURGE (GENNEMSKYL)**, når du har tilføjet mere vand.

TILSÆTNING AF SKUM TIL EN DRIK UDEN MÆLK

Hvis en drik ikke allerede har mælk i sig, er det muligt at tilsætte mælk ved at trykke på **FROTH TYPE (SKUMTYPE)** eller **MILK TYPE (MÆLKETYPE)**.

1. Sørg for, at piskeriset er installeret i mælkekanden. Fyld mælkekanden med den ønskede mængde mælk, men du må ikke overskride påfyldningslinjen.
2. Når du har valgt den ønskede drik, skal du trykke på **FROTH TYPE (SKUMTYPE)** eller **MILK TYPE (MÆLKETYPE)** for at aktivere mælkeindstillingerne.
3. Sørg for, at bunden af mælkekanden er tør. Placer mælkekanden på platformen med dampskaftet indsat i mælkekanden.
4. Vælg **DAIRY (MÆLKEPRODUKT)** eller **PLANT-BASED (PLANTEBASERET)** med knappen **MILK TYPE (MÆLKETYPE)**.
5. Vælg det ønskede skum med knappen **FROTH TYPE (SKUMTYPE)**.
6. Tryk på **START**. Maskinen bipper for at signalere, at programmet er begyndt. Maskinen brygger først og skummer derefter. Statuslinjen lyser op for at indikere status for programmet.

BEMÆRK: For at forlade denne menu skal du trykke på en anden type drik.

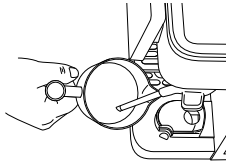
JUSTERING AF DIN KAFFES STYRKE OG TEMPERATUR

MANUEL SKUMNING

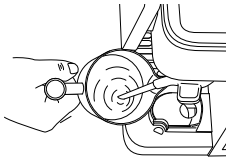
1. Fyld mælkekanden som ønsket mellem min.- og maks.-påfyldningslinjerne.
2. Tryk på **FROTH ONLY (KUN SKUM)**.
3. Sørg for, at du bruger indstillingen dampet mælk.



4. Vip mælkekanden lidt til venstre eller højre i en vinkel, så dampskaftet er cirka en fingers bredde væk fra mælkekandens side.



5. Hold **START** nede i tre sekunder. Maskinen bipper for at indikere, at skumningen er startet, og damp vil begynde at blive genereret fra skaftet.
6. Placer skaftet lige under overfladen af mælken for at blande luft i den. Der vil begynde at dannes en hvirvelstrøm.



7. Når du har den ønskede mængde skum, så løft kanden op, så dampskaftet er længere under overfladen. Dette er for at varme mælken op.
8. Hold mælkekanden i den position, indtil den er for varm til at holde om med hånden, tryk derefter på **START** for at slukke funktionen.

TEMPERATUR

Der er mange måder at opnå din foretrukne temperatur.

Justering af temperatur

●○○ Lav temperatur

●●○ Middel temperatur (standard)

●●● Høj temperatur

Temperaturindstillingen påvirker ekstraktionen af espresso og drikkens smag. Vi anbefaler en lav eller middel temperatur til mørkere ristninger og en middel eller høj temperatur til lysere ristninger for at opnå de bedste resultater og en korrekt ekstraktion. Hvis du er usikker på din bønnetype, skal du vælge Lav temperatur.

SÅDAN VÆLGER DU DEN RETTE KOP

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

STYRKE

Hvis du synes, at din kaffe ikke er kraftig nok, eller er for kraftig til din smag, kan du bruge knappen til justering af styrke.

Justering af styrke for espresso

●○○○○ Mild, mindre koncentreret: 6:1 vand i forhold til kaffepulver

●●○○○ Standard: 3.5:1 vand i forhold til kaffepulver

●●●○○ Fyldig: 3:1 vand i forhold til kaffepulver

●●●●○ Stærk: 2,5:1 vand i forhold til kaffepulver

●●●●● Kraftig, mere koncentreret: 2:1 vand i forhold til kaffepulver

BEMÆRK: Justering af styrken af din espresso vil påvirke den bryggede mængde.

Justering af styrke for kaffe

●○○○○ Mild: Færre bønner vil blive malet

●●○○○ Standard

●●●○○ Fyldig

●●●●○ Stærk

●●●●● Intens: Flere bønner vil blive malet

PROFILER OG LAGRING AF JUSTERINGER

Brugerprofiler til at gemme dine justeringer og hurtigt få adgang til dine yndlingsdrikke.

Hver drikkeprofil kan gemme dine justeringer for hver enkelt drik.

Hvis du har foretaget justeringer af en drik, som du gerne vil gemme, skal du holde den aktive profilknap nede i 2 sekunder, indtil der lyder et bekræftelsesbip.

Maskinen vil som standard være Profil 1 ved første brug. Tryk på **PROFIL**-knappen for at vælge den anden profil. For at forlade profiler (fabrikstilstand), tryk på **PROFIL**-knappen igen.

Hver gang du gemmer en justering for den samme drik, overskrives den, der allerede er gemt i den profil.

Eventuelle justeringer, der er foretaget og ikke gemt på en profil, vil ikke blive husket, hvis der navigeres væk fra den pågældende drik, eller maskinen slukkes.

FJERNING AF DEN UDSKIFTELIGE TRAGT

1. Fjern låget.
2. Lås bønnetragten op, og fjern den fra toppen af maskinen ved at løfte den lige op (hvis der anvendes en aftagelig tragt*).
3. Inden genopfyldning skal indersiden af bønnetragten tørres af med en mikrofiberklud for at fjerne eventuelle resterende olier. Brug ikke vand.
4. Ved genopfyldning fyldes bønnetragten med hele bønner.
5. Sæt den valgte tragt tilbage på maskinen, og lås for at fastgøre. Sæt derefter låget på igen.

BEMÆRK: Det anbefales ikke at fylde dine bønner op (nye bønner oven på eksisterende bønner), da dette kan påvirke GRIND iQ. Brug i stedet alle de bønner, der er i tragten, og fyld op, når den er tom, eller skift til en anden tragt.*

BEMÆRK: Du vil måske bemærke, når du monterer din tragt, at den føles ustabil eller nemt vakler.

Tragten sidder på armen af en vægt, som skal være i fri bevægelse, så at maskinen nøjagtigt kan måle, hvor meget kaffe der males.

Denne vaklen er normal, men lad være med at presse for hårdt ned for at undgå at beskadige den sarte vægt under armen.

BEMÆRK: Hæld **IKKE** formalet kaffe i bønnetragten. Se afsnittet "Brug af formalet kaffe" for at få flere oplysninger om brug af formalet kaffe.

BEMÆRK: Pas på ikke at overfylde beholderen med bønner. Fyld kun op til MAX-linjen.

**Ikke tilgængelig på alle maskiner*

SKIFT AF BØNNER OG TRAGT

VALG AF TRAGT

Disse instruktioner gælder kun for en maskine med en aftagelig tragt. En anden tragt er ikke inkluderet med alle modeller. Kan købes på ***ninjakitchen.eu****.*

Når du skifter til en anden tragt, skal du opbevare den første tragt med låget på i enten opbevaringsrummet (tilgængelig for køb på **ninjakitchen.eu**) eller et køligt, tørt sted.

Når en tragt er låst på maskinen, bliver du bedt om at bekræfte, hvilken tragt det er. Tragtens navn står på forsiden af tragten.

1. Når en tragt er placeret på maskinen, viser betjeningspanelet den sidst installerede tragt.
2. Tryk om nødvendigt på pilene for at skifte bønnetragten mellem HOP1 og HOP2.
3. Tryk på **START** -knappen for at bekræfte. Maskinen bipper for at bekræfte valget.

Kør et GRIND iQ-program, når en tragt fyldes med nye bønner. Se afsnittet "GRIND iQ" for at få mere at vide.

MÆRKNING AF UDTAGELIG TRAGT

Disse instruktioner gælder kun for maskiner med udtagelige tragte.

Din maskine leveres med 2 vendbare mærkater med 1 og 2 på hver side.

Yderligere tal er tilgængelige, hvis du køber ekstra tragte.

Disse mærkater glider ind foran på den aftagelige tragt.

GRIND iQ

Kør et GRIND iQ-program når:

- bønnerne i maskinen ikke kan males inden for maskinens optimale formalingsgrad
- der hældes nye bønner i en tom tragt
- der er blevet skiftet tragt

GRIND iQ LED'en vil lyse under daglig brug for at vise status for GRIND iQ, og hvor tæt du er på den bedst smagende espresso.

SLUKKET: Kværnen er kalibreret.

GUL: GRIND iQ-programmet er påkrævet for at kalibrere kværnen.

Når du bruger nye bønner for første gang eller tilføjer flere, vil den gennemsnitlige kalibreringscyklus tage tre brygninger. Dette kan variere afhængigt af bønnerne i kværnen.

1. Anbring en kop på 415 ml under kaffetudene.
2. Tryk på **GRIND iQ**-knappen, og tryk derefter på **START**-knappen for at starte et program; LED'en vil lyse gult.
3. Maskinen vil bippe for at vise, at programmet er begyndt. Statuslinjen lyser op for at indikere status for kalibreringen. Når den er færdig, vil maskinen bippe igen for at indikere, at programmet er fuldendt. Fjern koppen, og kassér espressoen.
4. GRIND iQ (GRIND iQ) LED'en slukker for at angive, at den er kalibreret korrekt.

JUSTERING AF KVÆRNSTØRRELSE

GRIND iQ vil konstant overvåge og justere kværnstørrelsen for at sikre den bedst smagende brygning. Men hvis du ikke er tilfreds med smagen af din kaffe, kan du udligne kværnstørrelsen for at forbedre den. Denne forskydning gemmes i maskinens hukommelse, og GRIND iQ fortsætter med at overvåge og justere som normalt med denne forskydning. Forskydningen gemmes kun for den type drik, der aktuelt er valgt på skærmen. For at ændre for flere drikkestilarter skal processen gentages med hver enkelt.

Smagen er for bitter: Mindsk kværnstørrelsen

Smagen er for sur: Øg kværnstørrelsen.

1. Tryk på knappen **SETTINGS (INDSTILLINGER)**.
2. Brug pile til at navigere til 11: Kværnstørrelse og tryk på **START**.
3. Brug piletasterne til at vælge den ønskede forskydning. +/-2 kværnstørrelser er mulighederne.
4. Tryk på **START**-knappen for at bekræfte dit valg.

BEMÆRK: Det manuelle justeringsområde kan være begrænset for at beskytte mod overdreven motorbelastning forårsaget af at indstille malingen for fint.

DAGLIG VEDLIGEHOLDELSE

PROGRAM	HVORNÅR DU SKAL RENGØRE	SÅDAN KØRER DU
Gennemskylning	Efter hver mælkebaseret brygning, brug af dampskaft (automatisk start) eller efter behov (manuel start)	Efter en mælkebrygning skubbes dampstaven tilbage og ned på plads for at starte den automatiske rensning. Tryk på **PURGE (GENNEMSKYL)**-knappen for at starte en manuel gennemskylning.
Rengøring	Månedligt, eller når det rene lys lyser	Anbring en rengøringstablet i tragten til formalet kaffe, og kør et rengøringsprogram ved at trykke på knappen **CLEAN (RENGØR)**.
Afkalkning	Når afkalkningslampen lyser	Opløs en pakke afkalkningsopløsning i henhold til instruktionerne på emballagen. Kør derefter et afkalkningsprogram ved at trykke på **DESCALE (AFKALKNING)**-knappen.

RENGØRING STRAKS EFTER BRYGNING

- Tøm drypbakken og beholderen med brugt kaffe, når den orange indikator for tømning stiger nok til at blive synlig, eller når maskinen beder om det på betjeningspanelet.
- Når du har skummet, skal du tørre skaftet af med en fugtig klud, før du skubber det tilbage i nedadgående position for at starte en automatisk gennemskylning.
- Vask eller opvask jævnligt drypbakken, og lad beholderen tørre grundigt.
- Rengør jævnligt maskinens yderside med en fugtig klud.

RENGØRING AF TILBEHØRET

Dele, der kan vaskes i opvaskemaskinens øverste skuffe: Mælkekande, piskeris, kopbakke og vandbeholder.

Må kun vaskes i hånden: Alle komponenter til drypbakken, karaflen.

Bryggeenhed: SKYL KUN. Må **IKKE** vaskes med sæbe.

Aftør for at rengøre: bønnetragt, indvendigt hulrum, udvendige overflader.

BEMÆRK: Nedsænk **IKKE** dele/tilbehør, der ikke tåler maskinvask, i vand.

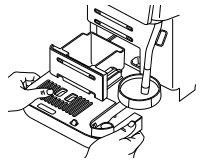
TØMNING AF DRYPBAKKEN OG BEHOLDEREN MED BRUGT KAFFE

Efterhånden som du brygger, vil drypbakken fyldes op. Når den orange indikator for tømningstiger nok til, at du kan se den, er det tid til at tømme drypbakken beholderen med brugt kaffe. Tøm og rengør altid både drypbakken og beholderen med brugt kaffe samtidigt for at bevare optimal ydeevne og renlighed.

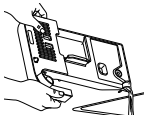
Tøm både drypbakken og beholderen med brugt kaffe efter dagens sidste bryg.

Maskinen går i standby 30 minutter efter den sidste brygning og udfører en nedlukningsskylning. Tøm altid drypbakken efter sidste brygning, hvis flyderen er synlig, eller betjeningspanelet angiver, at den er tom. Alternativt kan der placeres en kande under kaffetudene for at fange nedlukningsskylningen.

1. Fjern drypbakken og spanden fra maskinen ved at trække bakken mod dig.
2. Fjern beholderen til brugt kaffe fra drypbakken; tøm og rengør beholderen til brugt kaffe. Vask beholderen til brugt kaffe i hånden efter hver tømning for at modvirke mugvækst.



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



4. Sæt beholderen til brugt kaffe tilbage på drypbakken, og indsæt drypbakken og samlingen med beholderen til brugt kaffe tilbage i maskinen.



BEMÆRK: Når du tømmer drypbakken, skal du vente mindst fem sekunder, før du indsætter den igen for at fjerne advarslen.

BEMÆRK: Indikatoren for tømning kan fjernes for rengøring.

BEMÆRK: Fjern **ALDRIG** drypbakken, når en brygning er i gang. Dette vil annullere brygningen og kan resultere i oversvømmelser.

RENGØRING: REGELMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE

DEL	HVORNÅR DU SKAL RENGØRE	RENGØRING
Mælkekande	Hver gang efter brug	Vask i hånden med varmt sæbevand. Fjern piskeriset, og skyl det.*
Drypbakke	Hver 3. dag, eller når maskinen beder om det	Fjern drypbakken ved at trække den mod dig, og vip den derefter for at hælde den fra den bageste tud ned i vasken.
Beholder med brugt kaffe	Hver 3. dag, eller når maskinen beder om det	Fjern fra beholderen til brugt kaffe, og tøm den brugte kaffe. Vask i hånden med varmt sæbevand.
Aftagelig bryggeenhed	Månedligt eller når der gives besked af bryggeenhedens LED-advarsel	Skyl bryggeenheden under rindende vand for at løsne eventuelle rester efter kaffebønner. Brug rengøringsbørsten til svært tilgængelige områder. Kør et rengøringsprogram efter skylning. Se afsnittet "Afkalknings- og rengøringsprogram" for instruktioner.
	Hver 2. måned	Smør bryggeenheden med madsikkert fedt efter rengøring. Se afsnittet "Smøring af bryggeenheden" for yderligere instruktioner.
Indvendigt hulrum	Månedligt	Tør maskinens inderside af med en tør klud, når du fjerner bryggeenheden for at rengøre den.
Tragt til formalet kaffe	Tjek ugentligt, hvis den har været brugt	Tjek tragten for ophobning og rengør med rengøringsbørsten.
Bønnetragt	Før du lægger en ny pose bønner i	Aftør indersiden af bønnetragten med en klud for at fjerne olie fra bønnerne. **UNDGÅ** vand, og sørg for, at den er helt tør, før du fylder og sætter den i maskinen.
Vandbeholder	En eller to gange om måneden eller efter behov	Skyl med rindende vand.*

*Disse dele tåler også opvaskemaskine i den øverste skuffe.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF BRYGGEENHEDEN

Skyl bryggeenheden en gang om måneden for at bevare renligheden og undgå ophobning af kaffebønner, der kan føre til blokeringer.

Bryggeenhedens advarsel lyser hvidt, når en rengøring anbefales.

Rengøring af bryggeenheden

BEMÆRK: Sluk for maskinen, og vent på at nedlukningsskylningen er færdig.

1. Åbn vedligeholdelseslågen på venstre side af maskinen for at få adgang til bryggeenheden.
2. Placér fingrene i de røde, skitserede grebspunkter. Tryk på den orange fane for at frigøre bryggeenheden, og træk den derefter mod dig selv. Fortsæt med at holde bryggeenheden i de definerede greb for at få det bedste håndgreb under rengøringen.
3. Skyl bryggeenheden med vand for at fjerne eventuelle rester af kaffebønner. Brug **IKKE** sæbe, da dette vil påvirke smøringen.

BEMÆRK: Det er sikkert at skylle hele bryggeheden med vand. **UNDGÅ** at bruge sæbe.

4. Brug børsten til at løsne eventuelle rester efter kaffebønner, der stadig er på bruseskærmen eller skinnerne. Skyl igen, hvis det er nødvendigt.
5. Lad bryggeenheden lufttørre helt, før den sættes i igen. Lad bryggeheden tørre natten over for bedste resultat. Tør **IKKE** med en klud for at forhindre fibre i at samle sig inden i bryggeenheden.
6. Sæt bryggeenheden tilbage i maskinen, og sæt lågen på plads igen.

BEMÆRK: Bryggeenheden og vedligeholdelseslågen SKAL være installeret for at betjene maskinen.

For at foretage en dybere rensning af bryggeenheden skal du en gang om måneden køre et rengøringsprogram efter genindsættelse. Se afsnittet "Rengøringsprogram" i "Afkalknings- og rengøringsprogram" for flere oplysninger.

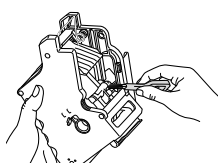
RENGØRING AF DET INDVENDIGE HULRUM

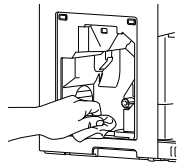
Rengør maskinens indvendige hulrum, hver gang du fjerner bryggeenheden til rengøring.

BEMÆRK: Sørg altid for, at maskinen er slukket, og at den har afsluttet en nedlukningsskylning, før du åbner vedligeholdelseslågen til maskinens indre dele.

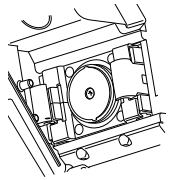
BEMÆRK: Brug **IKKE** vand eller rengøringsvæsker til at rengøre indersiden af bryggerummet, da dette kan beskadige maskinen. Brug kun en tør klud.

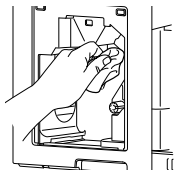
1. Fjern vedligeholdelseslågen og bryggeenheden.
2. Brug en tør klud eller rengøringsbørsten til at fjerne eventuelle rester. Sørg for at kontrollere vægge og den øverste del af hulrummet for kaffegrums.





3. Brug en tør klud til at rengøre eventuelle rester efter kaffebønner fra forsiden af presseren. Dette er den perforerede skærm på oversiden mod forsiden af enheden.





4. Sæt bryggeenheden og vedligeholdelseslågen på plads igen.

RENGØRING AF DEN KONISKE KAFFEKVÆRN:

Disse instruktioner gælder kun for en maskine med en aftagelig tragt.

For at forhindre tilstopning og sikre den højeste kvalitet til daglig brug anbefales det at rengøre din koniske kaffekværn.

Vi anbefaler, at du som minimum rengør din koniske kaffekværn ugentligt. Til mørke ristninger 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 bønner.

1. Fjern låget til den beskyttende bønnetragt.
2. Lås bønnetragten op ved at dreje låsen mod uret og fjerne bønnetragten fra maskinen.
3. Tag fat i begge ender af buen på kværnholderen. Drej derefter holderen mod uret og løft den ud.

BEMÆRK: Vær forsigtig, når du håndterer kværnholderen. Kværnen er skarp.

4. Rengør den koniske kværn inde i maskinen med børsten for at fjerne alle rester efter kaffebønner.

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

BEMÆRK: Skruerne skal kun lige akkurat være skruet fast. Pas på **IKKE** at overspænde.

5. Sæt kværnholderen på plads i maskinen ved at indsætte og dreje den med uret.
6. Sæt bønnetragten på igen, og lås ved at dreje låsehåndtaget med uret. Sæt det beskyttende tragtlåg på igen.
7. Tænd for enheden, og lad den køre et skylleprogram. Dette vil sikre, at eventuelle løsnede rester efter kaffebønner fjernes fra bryggekammeret.

RENGØRING: REGELMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE (FORTSAT)

RENGØRING AF TRAGTEN TIL FORMALET KAFFE

Tjek tragten til formalet kaffe ugentligt for ophobning, der kan komme ind i bryggekammeret og påvirke din brygnings kvalitet.

1. Sluk for maskinen, og vent på at nedlukningsskylningen er færdig.
2. Åbn låget på tragten til formalet kaffe, og fjern skeen.
3. Der er også et aftageligt hylster, der kan tages ud for at hjælpe med rengøringen.
4. Fjern eventuelle rester efter kaffebønner fra skeen, hylsteret og området med tragten med en tør klud eller rengøringsbørsten.
5. Sæt hylsteret og skeen i igen, og luk låget.
6. Tænd for maskinen, og lad den køre et skylleprogram. Dette vil sikre, at eventuelle løsnede rester efter kaffebønner fjernes fra bryggekammeret.

RENGØRING AF DAMPSKAFTET

Over tid kan der ophobes materiale i dampskaftet. Dette kan gøre skumning langsommere og forårsage en reduktion i kvaliteten.

1. Fjern hætten på bunden af rensebørsten for at få adgang til nålen.
2. Brug nålen til at fjerne alt materiale fra de fire huller i dampstavens spids.
3. For en dybere rengøring, skru spidsen af dampskaftet af. Den kan lægges i blød i vand for at hjælpe med at løsne eventuelle rester.
4. Brug nålen til at fjerne alt materiale fra indersiden af dampskaftet og dampskaftets spids.
5. Efter rengøring skal man køre en rensning for at fjerne eventuelt materiale.

   Alternativt kan skaftet og piskeriset rengøres ved at fylde mælkekanden med vand og en dråbe opvaskemiddel og derefter køre programmet kun for skum i programmet THIN (TYNDT) skum. Sørg for at aftørre og skylle alle komponenter efter rengøring for at fjerne eventuelle sæberester.

SMØRING AF BRYGGEENHEDEN

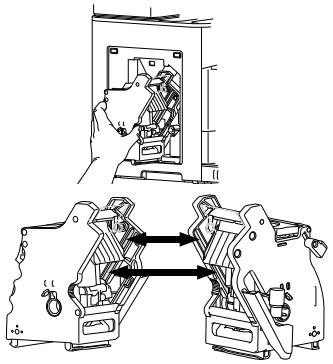
Smøring af bryggeenhed

Hver 2. måned skal bryggeenheden smøres. Dette er for at sikre korrekt funktion, lave god kaffe og forhindre blokeringer eller andre problemer med maskinen.

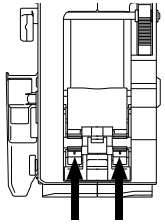
Efter skylning af bryggeenheden og løsrivelse af rester efter kaffebønner med børsten, skal bryggeenheden lufttørre helt, før den smøres.

Smør kun bryggeenheden med det medfølgende smørefedt ved at påføre 3-5 små prikker på de fremhævede overflader i hvert af de 4 områder, der er vist nedenfor. (Erstatningstuber er tilgængelige på **ninjakitchen.eu**.)

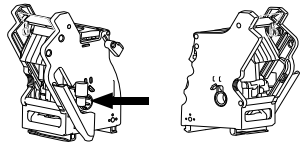
1. **Venstre og højre sideskinner**
   Disse findes på indersiden, når man ser på forsiden af bryggeenheden.



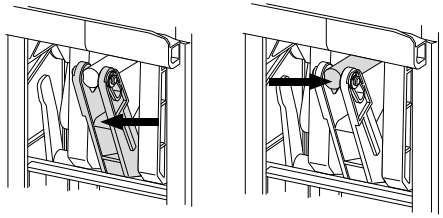
2. **Bagerste clips**
   Disse findes på bagsiden af bryggeenheden.



3. **Stikdåse** (venstre og højre side)
   Disse er de små huller på siderne af bryggeenheden.



4. **Stempel og skaft**
   Dette findes i bunden af bryggeenheden



RENGØRING AF TRAGTEN

Vi anbefaler at rengøre tragten, når der fyldes nye bønner op, for at sikre friskhed og bevare smagskvaliteten.

Fast tragt

Disse instruktioner gælder kun for en maskine med en fast tragt.

1. Sluk for maskinen, og vent på at nedlukningsskylningen er færdig.
2. Fjern låget til bønnetragten.
3. Brug en tør klud eller rengøringsbørsten til at fjerne eventuelle rester fra bønnetragten.
4. Sæt bønnetragtens låg på igen.

Aftagelig tragt

Disse instruktioner gælder kun for en maskine med en aftagelig tragt.

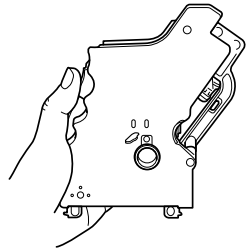
1. Sluk for maskinen, og vent på at nedlukningsskylningen er færdig.
2. Fjern låget til den beskyttende bønnetragt.
3. Lås bønnetragten op ved at dreje låsen mod uret og fjerne bønnetragten fra maskinen.
4. Brug en tør klud eller rengøringsbørsten til at fjerne eventuelle rester fra bønnetragten.
5. Brug en tør klud eller rengøringsbørsten til at fjerne eventuelle rester fra bønnetragtens hulrum.
6. Sæt bønnetragten på igen, og lås ved at dreje låsehåndtaget med uret. Sæt det beskyttende tragtlåg på igen.

BEMÆRK: Brug **IKKE** vand eller rengøringsvæsker til at rengøre bønnetragten, da dette kan beskadige maskinen. Brug kun en tør klud.

BRYGGEENHEDENS HJEMPOSITION

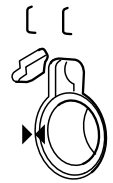
Bryggeenheden kan kun passe ind i maskinen i én position. Hvis du opdager, at bryggeenheden ikke kan sidde korrekt, skal du først kontrollere, at den er i "hjem"-positionen.

For at kontrollere, at bryggeenheden er i hjempositionen, skal du bruge justeringspilene på venstre side af bryggeenheden:





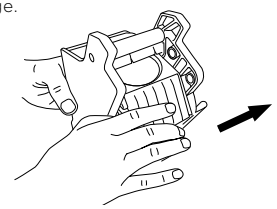
Pilene flugter ikke IKKE I HJEMPOSITION



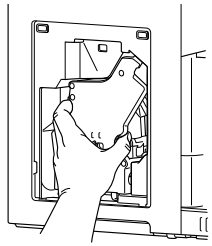
Pilene flugter I HJEMPOSITION

Hvis du finder, at bryggeenheden ikke er i startpositionen, skal du følge disse trin for at nulstille den.

1. Skub forsigtigt den forreste del af bryggekammeret i den viste retning for at flytte det tilbage.



2. Hvis bruseskærmen er øverst i kammeret, skal du muligvis trykke mere fast for at få pilene til at flugte.
3. Sæt bryggeenheden på plads i maskinen igen og sørg for, at du hører klikket, når det låses på plads.



AFKALKNINGS- OG RENGØRINGSPROGRAM

RENGØRING: GRUNDIG RENGØRING

Afkalkning

Gennemførelsestid: cirka 90 minutter

BEMÆRK: Fjern vandfilteret fra vandbeholderen, før afkalkningen påbegyndes. Vandfilterhus og indsatser sælges separat på **ninjakitchen.eu**.

Når lampen for DESCALE (AFKALKNING) tændes, skal du straks køre et afkalkningsprogram. Hvis der ikke foretages en afkalkning, efter at lampen er tændt, vil drikkekvaliteten 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 den primære drypbakke er helt tømt, da noget af det vand, der brygges under afkalkningsprogrammet, vil løbe ned i drypbakken. Hvis hoveddrypbakken ikke tømmes, kan det medføre oversvømmelse.
2. Opløs det medfølgende Ninja afkalkningspulver i en separat beholder med 1,1 liter vand. Hæld opløsningsblandingen i vandbeholderen. **ELLER** fyld vandbeholderen med 475 ml hvid eddike, og fyld derefter beholderen op til linjen "Afkalkning" med vand.
3. Sørg for, at mælkekanden er placeret på mælkekandeplatformen med dampskaftet indeni.
4. Anbring en tom kop (mindst 535 ml) under kaffetudene. Du kan være nødt til at fjerne den midterste drypbakke.
5. Tryk på **DESCALE (AFKALKNING)**-knappen, tryk derefter på **START**-knappen for at starte afkalkningsprogrammet.
6. Maskinen skyller opløsningen gennem dampskaftet og kaffetudene i ca. 90 minutter. Maskinen vil tælle den resterende tid af programmet ned på betjeningspanelet.
7. Maskinen vil bippe for at indikere, når afkalkningsprogrammet er færdig.
8. Fjern drypbakken og mælkekanden forsigtigt, da der vil være vand i dem begge.
9. Tøm væsken, og vask dem i hånden med varmt sæbevand for at fjerne enhver opløsning, der kan påvirke smagen af din kaffe.
10. Fyld vandbeholderen med nyt vand, men overskrid ikke linjen for maksimal påfyldning.
11. Sæt drypbakken tilbage på maskinen. Sæt ikke mælkekanden ind.
12. Skyl kaffetudene ved at køre en brygning af formalet 355 ml FILTERKAFFE. Put **IKKE** kværnet kaffe i maskinen. Dette vil skylle systemet med rent varmt vand. Kassér indholdet.
13. Når mælkekanden er afmonteret, skylles dampskaftet ved at trykke på knappen **PURGE (GENNEMSKYLNING)**.

Rengøringsprogram

Gennemførelsestid: cirka tre minutter

Et rengøringsprogram skyller rester af olie eller grums ud, som er ophobet i og omkring gruppehovedet. CLEAN (RENGØR)-lampen lyser automatisk for at indikere, når et rengøringsprogram er nødvendigt. Du kan også køre et rengøringsprogram, hvis du bemærker en ændring i bryggekvaliteten. Rengøringsprogrammet kræver en rengøringstablet (medfølger også og kan købes på **ninjakitchen.eu**).

Følg disse trin for at køre et rengøringsprogram:

1. Sørg for, at den primære drypbakke er helt tømt, da det vand, der brygges under afkalkningsprogrammet, vil løbe ned i den primære drypbakke. Hvis hoveddrypbakken ikke tømmes, kan det medføre oversvømmelse.
2. Fyld vandbeholderen, men overskrid ikke linjen for maksimal påfyldning.
3. Tryk på **CLEAN (RENGØR)** på betjenings-panelet. Der kan være noget støj, når bryggeenheden bevæger sig på plads.
4. Åbn tragten til formalet kaffe, og anbring en rengøringstablet i, så den falder ned i bryggekammeret.
5. Luk låget på tragten til formalet kaffe.
6. Tryk på **START**-knappen for at starte rengøringsprogrammet.
7. Maskinen starter processen med at opløse tabletten for at rengøre bryggeenheden og deponere vandet og sedimentet fra rengøringsprogrammet i drypbakken.
8. Rengøringsprogrammet vil tage cirka tre minutter at gennemføre. Maskinen vil bippe, når rengøringsprogrammet er færdig.
9. Fjern drypbakken forsigtigt og tøm. Vask i hånden med varmt sæbevand.
10. Sluk for maskinen, og lad den udføre en nedlukningsskylning. Fjern derefter bryggeenheden, og skyl med rent vand. Lad lufttørre helt, før du sætter den tilbage i enheden.

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 de tidligere bønner helt, før du fortsætter. Se afsnittet "Udskiftning af bønner og tragte" for yderligere oplysninger.
- 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.
- Kør et GRIND iQ-program, når du skifter bønner ud.
- Opbevar maskinen på en stabil overflade.
- Tøm drypbakken jævnligt.
- Når du har kværnet, og inden du begynder at brygge, begynder maskinen at varme op. Placer dit krus på den opvarmede krusbakke for at varme det op.

YDERLIGERE INDSTILLINGER

Den ekstra indstillingsmenu giver yderligere rengøringsprogrammer og muligheder for at tilpasse din maskine.

Den ekstra indstillingsmenu findes ved at trykke på knappen **SETTINGS (INDSTILLINGER)**. Navigation og valg er med piletasterne, og bekræftelse er med **START**-knappen.

INDSTILLINGER	FUNKTION	UNDERMENU
1. BEEPS (BIPPER)	Tænder eller slukker for lyden	ON / OFF (TÆND/SLUK)
2. ECO (ØKO)	Hvis dette slås til holdes maskinen ikke længere varm efter brygning	ON / OFF (TÆND/SLUK)
3. RESET UNIT (NULSTIL ENHED)	Gendanner alle variabler til fabriksnulstilling	YES / NO (JA/NEJ)
4. FROTH TEMP (SKUMTEMPERATUR)	Juster damptemperaturen under skum	LOW / MID / HIGH (LAV/MIDDEL/HØJ)
5. CLEAR PROFILE 1 (SLET PROFIL 1)	Sletter alle gemte drikke og nulstiller til standardvariabler	YES / NO (JA/NEJ)
6. CLEAR PROFILE 2 (SLET PROFIL 2)	Sletter alle gemte drikke og nulstiller til standardvariabler	YES / NO (JA/NEJ)
7. MANUAL RINSE (MANUEL SKYLNING)	Tvinger et skylleprogram til at køre	YES / NO (JA/NEJ)
8. RESET GRIND iQ (NULSTIL GRIND iQ)	Nulstiller GRIND iQ	YES / NO (JA/NEJ)
9. HARD WATER (HÅRDT VAND)	Ændrer indstillingen for vandets hårdhed	HD 0-5
10. GRINDER PURGE (KVÆRNGENNEMSKYLNING)	Kværner alle bønner tilbage i tragten	YES / NO (JA/NEJ)
11. GRIND SIZE (KVÆRNSTØRRELSE)	Justerer kværnstørrelse +/– 2 fra dens nuværende størrelse baseret på GRIND iQ	+/- KVÆRN-STØRRELSE
12. HOPPER SELECT (VALG AF BØNNETRAGT)	Aktiverer valg af bønnetragt	ON / OFF (TÆND/SLUK)

ADVARSLER OG FEJLKODER

ADVARSLER

Advarsel	Farve	Betydning	Handlinger
 **ADD WATER (PÅFYLD VAND)**	Orange	Maskinen har registreret, at der ikke er nok vand i beholderen	• Sørg for, at der er vand i beholderen. Hvis beholderen er tom, skal du hælde frisk vand i den og derefter trykke på **START** for at fortsætte brygningen. • Hvis beholderen er fyldt med vand, skal du fjerne og genindsætte den og derefter trykke på **START** for at genoptage brygningen.
 **ADD BEANS (TILFØJ BØNNER)**	Orange	Maskinen har registreret, at der ikke er nok bønner i bønnetragten	• Tjek, om der er nok bønner i bønnetragten til at lave din drik. • Hvis der er bønner i bønnetragten, og du får meddelelsen ADD BEANS (TILFØJ BØNNER), skal du tage stikket ud af maskinen og forsigtigt skubbe bønnerne ned mod skærene.
BREW UNIT (BRYG-GEENHED)	Orange	Fejl i bryggeenhed	**Trin 1:** Kontrollér, at vedligeholdelseslågen er helt lukket. Hvis lukket, fortsæt til trin 2. **Trin 2:** Fjern og geninstaller bryggeenheden og sørg for, at den er helt låst på plads.
INSTALL TRAY (INSTALLER BAKKE)	Orange	Maskinen registrerer ikke drypbakken	• Sørg for, at drypbakken er skubbet korrekt og helt på plads.
EMPTY TRAY (TØM BAKKE)	Orange	Drypbakken og beholderen til brugt kaffe kræver tømning	• Fjern og tøm drypbakken og beholderen til brugt kaffe.
INSTALL HOPPER (INSTALLER BØNNE-TRAGTEN)	Orange	Maskinen registrerer ikke bønnetragten	• Lås bønnetragten på plads ved at dreje håndtaget med uret. • Hvis problemet fortsætter, skal bønnetragten låses op ved at dreje håndtaget mod uret. Løft bønnetragten af basen, og sæt den fast på foden igen. Du har muligvis brug for fjerne bønner fra toppen af kværnen, så du kan sætte bønnetragten korrekt på plads. Lås bønnetragten på plads ved at dreje håndtaget med uret.
ADD MILK (TILSÆT MÆLK)	Orange	Maskinen har registreret, at der ikke er mælk i kanden	• Sørg for, at der er mælk i kanden op til minimumspåfyldningslinjen.
INSTALL JUG (INSTALLER KANDE)	Orange	Maskinen registrerer ikke mælkekanden	• Sørg for, at mælkekanden er på platformen, når der opskummes. • Sørg for, at både bunden af kanden og mælkekandens platform er tørre og rene.
RINSE (SKYL)	Hvid	Maskinen udfører en opstarts- eller nedluknings-skylning	Ingen handling påkrævet, dette er et automatisk program.

ADVARSLER (FORTSAT)

Advarsel	Farve	Betydning	Handlinger
GRIND iQ (GRIND iQ)	Gul	Kværnen skal kalibreres	• Kør et GRIND iQ-program. Se afsnittet "Grind iQ".
CLEAN (RENGØR)	Orange	Maskinen kræver et rengørings-program	• Det er tid til at køre et rengøringsprogram. Se "Rensningsprogram" i afsnittet "Afkalknings- og rengøringsprogram".
DESCALE (AFKALKNING)	Orange	Maskinen kræver afkalkning	• Det er tid til at afkalke maskinen. Se "Afkalkning" i afsnittet "Afkalknings- og rengøringsprogram".
PURGE (GENNEM-SKYL)	Hvid	Rensning af dampstav er nødvendig eller i gang	• Et konstant hvidt lys angiver, at der er behov for en gennemskylning. Tryk på **PURGE (GENNEMSKYL)** for at starte. • Et pulserende lys angiver, at en gennemskylning er i gang.

ANDRE ADVARSLER

FEJLNUMMER	FUNKTION	INDIKATION	POTENTIEL LØSNING
Er (Fejl): 33	Kværning	Bip for at advare brugeren, men intet advarselsikon	Tjek for andre advarsler. Hvis ingen vises, og kværnen ikke starter, og du ikke hører støj fra maskinen, skal du slukke for maskinen og lade kværnens motor køle af i fem minutter, før du prøver at kværne igen.
Er (Fejl): 38	Kværning	Bip for at advare brugeren, men intet advarselsikon	Hvis du rører ved bønnetragten under kværning, bipper maskinen og sætter processen på pause. Maskinen starter automatisk igen, når den registrerer, at den ikke længere berøres. Hvis fejlen ikke forsvinder, kan kværnen være tilstoppet eller blokeret, og så skal den rengøres. Se "Rengøring af den koniske kaffekværn" for instruktioner.
Er (Fejl): 54	Skumning	Bip for at advare brugeren, men intet advarselsikon	Hvis dampstaven flyttes under skumning, vil maskinen holde pause. Sørg for, at dampstaven er i ned-position. Når maskinen registrerer dette, genoptager den processen.

FEJLKODER

FEJLNUMMER	ADVARSEL	PROBLEM	BESKRIVELSE	POTENTIEL LØSNING
DOOR (DØR)	Ikon for brygge-enhed	Dør	Vedlige-holdelseslågen er fjernet	Kontrollér, at bryggeenhedens låge på venstre side af maskinen er korrekt monteret.
HOP JAM (STOPPET TRAGT)	Installation af tragtikon	Stoppet tragt	Doserings-mekanismen sidder fast	Fjern og tøm bønnetragten. Sørg for, at doseringsringen (det segmenterede hjul er bunden af bønnetragten) kan rotere frit.
BURR JAM (STOPPET KVÆRN)	Ikon for Tilføj bønner	Stoppet kværn	Kværnen sidder fast	Fjern tragten, og forsøg at fjerne blokeringen af skærene – se afsnittet "Rengøring af den koniske kaffekværn".

For andre fejlkoder skal du slukke for maskinen og kontakte kundeservice på +44 (0)800 862 0453

FEJLFINDINGSGUIDE

Hvorfor kommer der ikke vand ud af tuden?
Flere faktorer kan påvirke mængden af vanddosering fra tudene:
- Maskinen tilbereder skummet, inden kaffen doseres.
- Maskinen varmer op/når driftstemperaturen: Lad maskinen varme op i et kort stykke tid, før den doserer.
- Kværnstørrelsen er for fin: Kør et GRIND iQ-program for at sikre, at maskinen er kalibreret korrekt.
- Renlighed i bryggekammeret: Fjern og rengør bryggeenheden for at fjerne eventuelle rester efter kaffebønner, der kan hæmme flowet.
- Kontrollér skærmen for at se, om der er en advarsel om påfyldning af vand/afkalkning/rengøring.
- Kontrollér, om der er vand i beholderen.
- Maskinen bør afkalkes: Se "Afkalkning" i afsnittet "Afkalknings- og rengøringsprogram".

Hvorfor er mængden af espresso for lille/for langsom?

Dette kan skyldes flere ting.
- Kværnstørrelsen er for fin: Kør et GRIND iQ-program for at sikre, at maskinen er kalibreret korrekt.
- Renlighed i bryggekammeret: Fjern og rengør bryggeenheden for at fjerne eventuelle rester efter kaffebønner, der kan hæmme flowet.
- Maskinen bør afkalkes: Se "Afkalkning" i afsnittet "Afkalknings- og rengøringsprogram".

Hvorfor løber espressoen meget hurtigt igennem?
- Kværnstørrelsen er for grov: Kør et GRIND iQ-program for at sikre, at maskinen er kalibreret korrekt.

Skumning begynder ikke.
- Maskinen har ikke nået driftstemperatur: Lad maskinen varme op i et kort stykke tid, før skumning begynder.
- Kontrollér for eventuelle advarsler på skærmen. Disse kan indikere følgende:
  - 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 på siden af maskinen.
  - Skaft er i korrekt position: Sørg for, at dampskaftet er sat ned i mælkekanden, og at mælkekanden er korrekt placeret på platformen.
  - Der er ikke nok mælk i mælkekanden: Sørg for, at mælk er fyldt i kanden til minimumspåfyldningslinjen.

Lidt til ingen ophældning.
- Brug en børste til at rengøre kværnens udgang over bryggeenheden, rengør tragten til den formalede kaffe, og rengør kværnene, hvis de har en aftagelig tragt. Se afsnittet "Rengøring af den koniske kaffekværn" for reference.

Min kværn er blokeret.
- Kværnen sidder fast, når maskinen ikke kan slibe på grund af en forhindring.
- Se afsnittet "Rengøring af den koniske kaffekværn" for instruktioner om, hvordan man rengør skærene.

Min kværn er tilstoppet.
- Kværnen kan have ophobninger af rester eller kaffegrums.
- Se afsnittet "Rengøring af den koniske kaffekværn" for instruktioner om, hvordan man rengør skærene.

Hvorfor får jeg ikke crema?
- Kværnstørrelsen er for grov: Kør et GRIND iQ-program for at sikre korrekt kalibrering.
- 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. Brug kaffebønner inden for 20 dage efter "Ristet den"-datoen.
- Bryggeenheden kan være tilstoppet/hullerne er blokerede: Fjern og rengør bryggeenheden.
- Kør et rengøringsprogram for at skylle systemet ud. Se "Rensningsprogram" i afsnittet "Afkalknings- og rengøringsprogram".

Hvorfor fyldes drypbakken så hurtigt op?
- For at sikre, at enheden opretholder det ideelle tryk til espresso, vil der løbe noget vand ned i hoveddrypbakken under brygningen. Dette er normalt.
- Enheden vil automatisk skylle vand igennem dampskaftet ind i hoveddrypbakken efter hver skumning. Det er for at rengøre indersiden af dampskaftet.
- Ved opstart og nedlukning vil maskinen udføre en kort skylning for at rense og forberede systemet.

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 dampskaftet ind i hoveddrypbakken efter hver skumning. Det er for at rengøre indersiden af dampskaftet.
- Maskinen kører automatisk en kort opstarts- og nedlukningsskylning.
- Drypbakken er fuld: Kontroller tom-indikatoren for at se, om du skal tømme hoveddrypbakken. Følg instruktionerne i afsnittet "Advarsler og fejlkoder".
- Drypbakken er ikke installeret korrekt: Sørg for, at den er helt indsat.
- Vandbeholderen sidder ikke fast: Kontrollér, at vandbeholderen sidder godt fast på sin plads bag på maskinen.
- Kontrollér, om der er fejl på skærmen.
- O-ringspakninger skal udskiftes: Kontakt kundeservice på +44 (0)800 862 0453.

Maskinen har ikke strøm.
- Sørg for, at maskinen er tilsluttet en stikkontakt, der virker.
- Når du har tilsluttet maskinen, skal du trykke på **TÆND/SLUK**-knappen.
- For at spare strøm vil maskinen automatisk slukke efter 30 minutter.

Der kommer ingen kaffe fra tudene – kun vand.
- Tjek, om du har bønner i bønnetragten.
- Hvis der er bønner i bønnetragten, og du får meddelelsen ADD BEANS (TILFØJ BØNNER), skal du tage stikket ud af maskinen og forsigtigt skubbe bønnerne ned mod skærene.
- Sørg for, at bønnetragten er sikkert og korrekt indsat.
- Kværnen er tilstoppet eller blokeret og skal rengøres – se afsnittet "Rengøring af den koniske kaffekværn".
- Fjern og rengør bryggeenheden for at fjerne eventuelle forhindringer.

Kværnen laver en høj / usædvanlig støj.
- 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.
- Forskellige stegetyper og forskellige bønner vil skabe forskellige slibelyde.

Mælkeskummet er ikke varmt nok.
- Mælkeskumstemperaturen afhænger af den valgte skumstil. COLD FOAM (KOLDT SKUM), angivet med et snefnug ved siden af mælkekanden, bliver ikke varmt.
- Dampskaftet er tilstoppet.
  - Fjern skaftets spids med skruenøglen på børsten.
  - Brug nålen på bunden af rengøringsbørsten til at rengøre indersiden af skaftet.
- Menuen "Ekstra indstillinger" giver mulighed for at tilpasse skumtemperaturen og er tilgængelig via menu 4: SKUMTEMPERATUR Se afsnittet "Yderligere indstillinger" for yderligere oplysninger.

Mælkeskummet er for tyndt eller tykt.
- Kontrollér, at piskeriset er monteret i bunden af kanden.
- Skift skumindstillingen ved hjælp af skumvælgeren. Se afsnittet "Brygning af mælkebaserede drikke" for mere information om skumindstillinger.
- Mælketype: Forskellige former for mælk har individuelle fedtindhold. Højere fedtindhold i mælk giver tykkere skum.
- Komælk vs. plantebaseret: For at forbedre skummets overordnede kvalitet skal du vælge MILK (MÆLK) (komælk) eller PLANT-BASED (PLANTEBASERET) mælk med MILK TYPE (MÆLKETYPE)-knappen baseret på den mælketype, du bruger.
- For yderligere oplysninger om skum, se afsnittet "Bedste praksis til skumning".

FEJLFINDINGSVEJLEDNING (FORTSAT)

Min drik er mindre/større end forventet.
- Hvis du brygger en espressodrik, kan du ændre forholdet mellem grund og vand ved hjælp af styrkeindstillingerne. Se afsnittet "Styrke".
- Hvis du brygger en filterkaffedrik, skal du vælge den ønskede størrelse ved hjælp af STØRRELSE-knappen før kværning.
- Bryggeenheden kan være tilstoppet. Sørg for, at du fjerner og rengør din bryggeenhed månedligt for at forhindre blokeringer.
- Maskinen bør afkalkes: Se "Afkalkning" i afsnittet "Afkalknings- og rengøringsprogram".

Min drik er for bitter.
- Reducer forskydningen af kværnstørrelsen. Se afsnittet Justering af kværnstørrelse.
- Sænk bryggetemperaturen: Brug TEMPERATUR-knappen på skærmen til at sænke temperaturindstillingen på din kaffe.
- Prøv at eksperimentere med forskellige ristninger og bønnetyper for at finde en, der passer til din smag.

Min drik er for sur.
- Øg forskydningen af kværnstørrelsen. Se afsnittet Justering af kværnstørrelse.
- Øg bryggetemperaturen: Brug TEMPERATUR-knappen på skærmen til at øge temperaturindstillingen på din kaffe.
- Prøv at eksperimentere med forskellige ristninger og bønnetyper for at finde en, der passer til din smag.

Kaffen er ikke varm nok.
- Forvarm maskinen: Kør en formalet kaffebrygning uden at lægge formalet kaffe i. Dette vil løbe varmt vand gennem systemet.
- Forvarm koppen: Skyl koppen under varmt vand før brygning for at hæve bryggens temperatur.
- Juster temperaturen: Øg bryggetemperaturen ved at bruge TEMPERATUR-knappen på betjeningspanelet.
- Brug opvarmet skumindstillinger: Alle skumindstillinger er varme undtagen koldt skum, som er angivet med et snefnug.
- Maskinen bør afkalkes: Se "Afkalkning" i afsnittet "Afkalknings- og rengøringsprogram".

Bryggeenheden kan ikke installeres i maskinen.
- Sørg for, at bryggeenheden er i "hjem"-position. Se afsnittet "Bryggeenhedens hjemposition".
- Presseren er i forkert position. Brug ikke maskinen, og kontakt kundeservice.

Er (Fejl)
- Hvis betjeningspanelet viser "Er" (Fejl) og derefter et nummer (f.eks. "Er 03"), skal du kontakte kundeservice på +44 (0)800 862 0453.

RESERVEDELE

For at bestille nye reservedele og tilbehør bedes du gå ind på **ninjakitchen.eu** eller ringe til kundeservice på **+44 (0)800 862 0453**.

PRODUCENTENS GARANTI

Ninja-garantien

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 fra 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-produkter 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-produkt 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 scanne QR-koden i dit instruktionshæfte.
- Notér den dato, hvor du købte Ninka-produktet.

VIGTIGT:
- **Behold din kvittering**, hvis du har købt dit Ninja-produkt alle andre steder end **ninjakitchen.eu**. Du skal bruge den til at indgive krav i henhold til din garanti.
- Den gratis Ninja-garanti gælder kun i det land, hvor produktet blev købt.

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-produkt, og høre de seneste nyheder om ny Ninja-teknologi og lanceringer.

Hvad dækker denne gratis Ninja-garanti?

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

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

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

Kontakt vores kundeservice på **+44 (0)800 862 0453**. Du kan se åbningstider på vores hjemmeside under 'Kontakt os'. Det er gratis at ringe, og du bliver omstillet direkte til en Ninja-repræsentant. Du kan også finde support på **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-produkt. Du finder et komplet udvalg af Ninja-dele, reservedele og tilbehør til alle Ninja-produkter på **www.ninjakitchen.eu**. Husk, at skader forårsaget af brug af uoriginale Ninja-dele muligvis ikke er dækket af din garanti.

TAK,
fordi du købte en Ninja AutoBarista

REGISTRER DIT KØB

http://www.ninjakitchen.eu/register

+44 (0)800 862 0453

Scan QR-koden med en mobilenhed

GEM DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Behold din kvittering)

Forretning, hvor apparatet er købt: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Strøm:	1650 W
Vandbeholder kapacitet:	2,07 liter

Energiforbrugetved standby er 0,4 W.
Apparatet går automatisk i standbytilstand efter 30 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 AutoBarista.
Hvis du har eventuelle spørgsmål, er du velkommen til at ringe til vores kundeservice på +44 (0)800 862 0453.

Ninja er et registreret varemærke tilhørende SharkNinja Operating LLC i Storbritannien.

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 Europe Limited, Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main, Tyskland

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC

AE1000EUSeries_IB_MP_Mv15

@ninjakitchen

DEUTSCH

NINJA AutoBarista



AE1000EU Serie | Bedienungsanleitung

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

VOR DEM GEBRAUCH BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN • NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

	Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie Ihre AutoBarista 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 AutoBarista 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 vom Strom. Schalten Sie sie aus und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen bzw. das Gerät reinigen.
- Lassen Sie die Maschine während des Betriebs **NIEMALS** unbeaufsichtigt.

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.

- 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.

Betriebshinweis

- Schalten Sie zum Trennen alle Bedienelemente auf **OFF (AUS)** und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Die Verwendung nicht vom Hersteller empfohlener Zubehörteile 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 Tasse oder ein Gefäß, das für die Auswahl der Ausgabemenge geeignet ist, unter die Kaffeeausläufe.
- Lassen Sie das Gerät **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.
- Berühren oder fassen Sie **NICHT** an oder in die Dampfdüse oder das Aufschäumgefäß, während das Gerät in Betrieb ist. Heißer Dampf und heiße Flüssigkeiten führen zu Verbrennungen und Verbrühungen.

Pflege und Wartung

- Um Erkrankungen durch Bakterienwachstum in der Maschine zu vermeiden, befolgen Sie alle Reinigungsanweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ in dieser Bedienungsanleitung.
- Für optimale Ergebnisse sollte das Gerät sauber sein.
- Wenn das Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert, besuchen Sie ninjakitchen.de oder wenden Sie sich an SharkNinja Germany GmbH zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung.
- Kinder dürfen nicht bei der Reinigung oder Wartung mithelfen.
- Schalten Sie das Gerät auf **OFF (AUS)**, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder bewegen.
- Vermeiden Sie Augenkontakt und längeren Hautkontakt mit dem Silikonschmiermittel für die Brüheinheit.
- Waschen Sie Ihre Hände gründlich, nachdem Sie das Silikonschmiermittel für die Brüheinheit gehandhabt haben.
- Bewahren Sie das Silikonschmiermittel für die Brüheinheit in Innenräumen auf, fern von Hitze, Flammen und direktem Sonnenlicht.
- Entsorgen Sie das Silikonschmiermittel für die Brüheinheit gemäß den örtlichen Vorschriften.

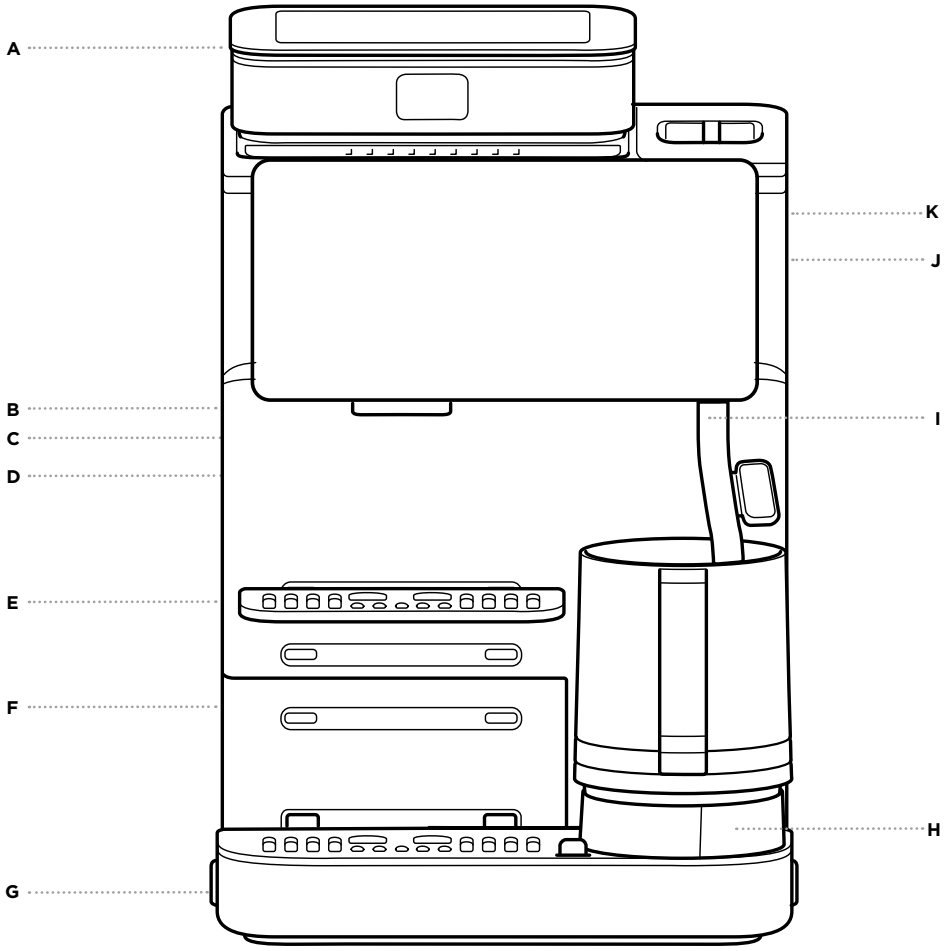
Erklärung zum Kabel

- 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

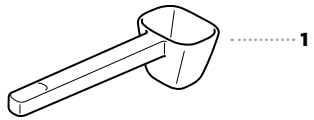
TEILE

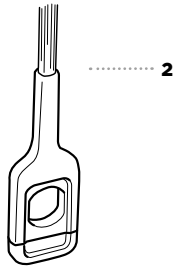
A Bohnenbehälter
B Kaffeeausläufe
C Serviceklappe
D Brüheinheit und Innenraum (hinter der Serviceklappe)
E Höhenverstellbare Tassenablage
F Knock Box
G Tropfschale
H Milchkännchen-Plattform
I Dampfdüse
J Wasserbehälter
K Anzeige

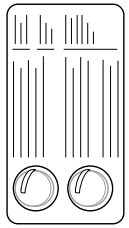


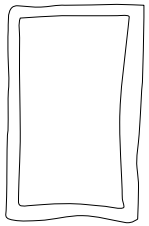
ZUBEHÖR

1 Messlöffel
2 Reinigungsbürste
3 Reinigungstabletten
4 Entkalkerpulver
5 Silikonschmiermittel für die Brüheinheit
6 Wasserfiltereinsatz*
7 Wasserfiltergehäuse*













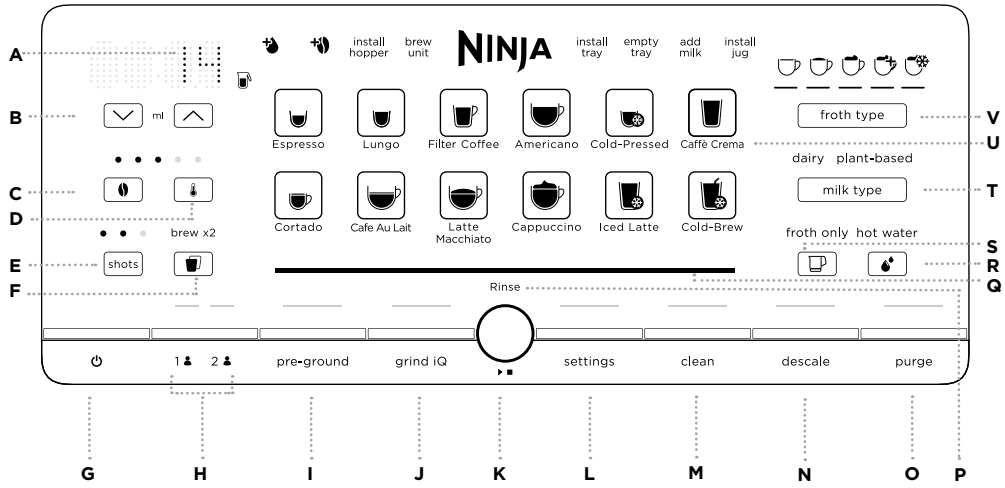


** Nicht bei allen Maschinen verfügbar.*

DAS BEDIENFELD*

A Anzeige der BRÜHGRÖSSE
B Auswahlpfeile für die GRÖSSE
C Taste STÄRKE
D Taste TEMPERATUR
E Auswahltaste SHOTS (SHOTS)
F Taste BREW X2 (ZWEI TASSEN)
G EIN-/AUSSCHALTTASTE
H Taste PROFIL
I Taste PRE-GROUND (GEMAHLEN)
J Taste GRIND iQ (GRIND iQ)
K Taste START
L Taste SETTINGS (EINSTELLUNGEN)
M Taste CLEAN (REINIGEN)
N Taste DESCALE (ENTKALKEN)
O Taste PURGE (DÜSE SPÜLEN)
P Meldung Rinse (Durchspülen)
Q Fortschrittsbalken
R Taste HOT WATER (HEISSES WASSER)
S Taste FROTH ONLY (NUR MILCHSCHAUM)
T Taste MILK TYPE (MILCHTYP)
U Getränkeauswahl
V Taste FROTH TYPE (SCHAUMTYP)

* Die Funktionen können je nach Modell variieren.



INTELLIGENTE MELDUNGEN

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

- ADD BEANS (BOHNEN HINZUFÜGEN)
- ADD WATER (WASSER HINZUFÜGEN)
- INSTALL HOPPER (BEHÄLTER EINSETZEN)
- INSTALL JUG (MILCHKÄNNCHEN EINSETZEN)
- ADD MILK (MILCH HINZUFÜGEN)
- EMPTY TRAY (SCHALE LEEREN)
- INSTALL TRAY (SCHALE EINSETZEN)
- RINSE (DURCHSPÜLEN)
- PURGE (DÜSE SPÜLEN)
- DESCALE (ENTKALKEN)
- BREW UNIT (BRÜHEINHEIT)

* Die Tasten CLEAN (REINIGEN), DESCALE (ENTKALKEN) und GRIND iQ (GRIND iQ) 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 ENTNEHMEN

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

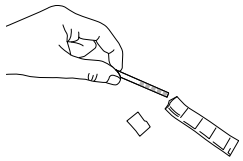
ZUBEHÖR VOR DER NUTZUNG REINIGEN

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

WASSERHÄRTE TESTEN

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

1 Entnehmen Sie den Teststreifen aus der Verpackung.



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

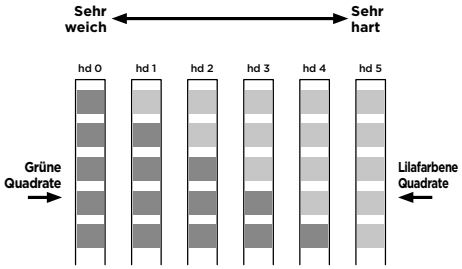


3 Ziehen Sie den Teststreifen heraus und schütteln Sie ihn leicht.



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

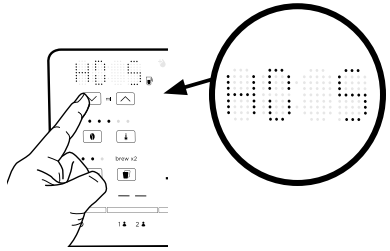
5 Nach einer Minute erscheinen 0–5 lilafarbene Quadrate. Dies zeigt den Wasserhärtegrad des Wassers an (0 lilafarbene Quadrate = Stufe 0, 5 lilafarbene Quadrate = Stufe 5 usw.).



6 Nachdem Sie die Wasserhärte ermittelt haben, schließen Sie die Maschine an das Stromnetz an.

7 Auf der linken Seite des Bedienfelds wird standardmäßig HD 5 angezeigt.

8 Drücken Sie die Pfeile nach oben oder unten, um den Wasserhärtegrad zu speichern. Gleichen Sie dazu die Anzahl der lilafarbenen Quadrate auf dem Teststreifen mit der angezeigten Zahl ab (z. B. wenn das Ergebnis Stufe 1 ist, ändern Sie die Einstellung auf HD 1).

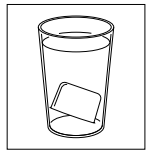


9 Drücken Sie auf **START**, um die Einstellung zu bestätigen.

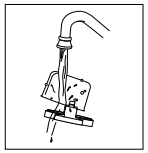
HINWEIS: Wenn Sie den Härtegrad ändern müssen, kaufen Sie einen weiteren Teststreifen auf **ninjakitchen.eu**. Weitere Anweisungen zum Zurücksetzen der Wasserhärte finden Sie im Abschnitt „Zusätzliche Einstellungen“.

EINSETZEN DES WASSERFILTERS

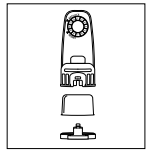
- Großartiger Kaffee beginnt mit gutem Wasser. Wasserfilter helfen, Chlor, Gerüche und andere Verunreinigungen aus dem Wasser zu entfernen, damit Sie einen wohlschmeckenden Kaffee genießen können.



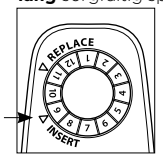
1 **Den Wasserfilter 5 Minuten in Wasser einweichen lassen.**



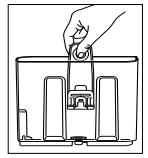
2 Den Wasserfilter und das Gitter **60 Sekunden lang** sorgfältig spülen.



3 Die Endkappe vom Filtergehäuse entfernen und den Filter einsetzen. Anschließend die Endkappe wieder auf das Filtergehäuse aufstecken, um den Filter zu fixieren.



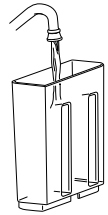
4 Das INSERT-(EINSETZ)-Datum auf den aktuellen Monat einstellen.



5 Das Filtergehäuse in den Behälter einsetzen.

DEN WASSERBEHÄLTER FÜLLEN

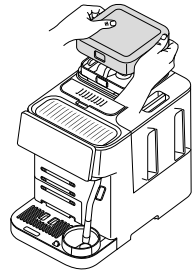
- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter mit Wasser auf Raumtemperatur oder kaltem Wasser gefüllt ist, bevor Sie beginnen. Füllen Sie den Behälter nur bis zur maximalen Fülllinie auf.



Wenn während der Zubereitung der Wasserbehälter nicht ausreichend gefüllt ist, um das gewählte Getränk zuzubereiten, zeigt das Gerät an, dass Sie WASSER HINZUFÜGEN müssen. Wenn während der Zubereitung die Meldung WASSER HINZUFÜGEN angezeigt wird, füllen Sie Wasser in den Behälter und drücken Sie auf **START**, um den Vorgang fortzusetzen.

DEN BOHNENBEHÄLTER BEFÜLLEN

1. Entfernen Sie den Deckel des Behälters.



2. Den Bohnenbehälter mit ganzen Kaffeebohnen befüllen. **KEINEN** gemahlenen Kaffee in den Bohnenbehälter geben. Weitere Informationen zur Verwendung von gemahlenem Kaffee finden Sie im Abschnitt „Gemahlenen Kaffee verwenden“.

3. Den Deckel wieder aufsetzen.

HINWEIS: Die Bohnen gleichmäßig verteilen und darauf achten, dass sie die Linie MAX (MAX) im Behälter nicht überschreiten.

HINWEIS: Füllen Sie während des Brühvorgangs keine Bohnen nach. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Bohnen und Bohnenbehälter austauschen“.

KAFFEEBOHNEN-RATGEBER

- Für beste Ergebnisse verwenden Sie frisch geröstete Kaffeebohnen.
- Für den Kauf von Kaffeebohnen empfehlen wir Packungen mit Angaben zum Röstdatum statt eines Mindesthaltbarkeitsdatums, damit nur frische, hochwertige Produkte verwendet werden.
- Wir empfehlen, Kaffeebohnen innerhalb von 20 Tagen nach dem Röstdatum zu verwenden.
- Wenn Sie zu einer anderen Bohnensorte wechseln, entnehmen Sie erst die vorherigen Bohnen vollständig, bevor Sie fortfahren. Es wird nicht empfohlen, den Behälter mit einer neuen Bohnensorte aufzufüllen. Weitere Informationen finden Sie unter „Bohnen und Bohnenbehälter austauschen“.
- Verwenden Sie **KEINE** grünen, karamellisierten oder aromatisierten Kaffeebohnen, da diese das Mahlwerk verstopfen können. Verfeinern Sie Ihr Getränk mit Sirup und Zucker. Rezepte finden Sie im Getränke-Guide.

ERSTE SCHRITTE: VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH, FORTS.

SPÜLUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

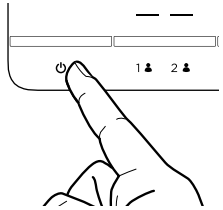
Bevor Sie Ihr erstes Getränk zubereiten, müssen Sie die Maschine spülen.

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, leuchtet die Anzeige RINSE (DURCHSPÜLEN) orange und zeigt damit an, dass eine Spülung erforderlich ist. Diese Spülung wird manuell vom Benutzer gestartet, indem die Taste **START** gedrückt wird.

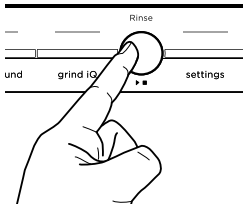
Bei jedem Ein- und Ausschalten führt die Maschine automatisch eine Spülung durch, was durch die weiße Anzeige RINSE (DURCHSPÜLEN) signalisiert wird. Es ist keine Maßnahmen durch den Benutzer erforderlich.

Sie können bei den Spülvorgängen optional eine Tasse unter die Kaffeeausläufe stellen. Die Maschine hält das Spülwasser in der Tropfschale.

1. Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie die **EIN-/AUSSCHALTTASTE**.



2. Die Anzeige RINSE (DURCHSPÜLEN) auf dem Bedienfeld leuchtet orange, um anzuzeigen, dass zum Fortfahren eine Spülung erforderlich ist.



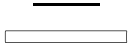
3. Die Taste **START** drücken, um den Spülzyklus zu starten. Zu Beginn gibt die Maschine ein Tonsignal. Das Wasser wird direkt in die Tropfschale gespült.
4. Nach Abschluss des Zyklus ertönt erneut ein Signalton, der anzeigt, dass der Zyklus beendet ist.

GRIND iQ-ZYKLUS

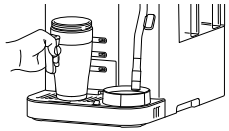
GRIND iQ verwendet die AutoBarista-iQ-Technologie, um automatisch den besten Mahlgrad für die Bohnen zu ermitteln und die perfekte Espresso-Extraktion für Ihr Getränk zu erzielen. Die GRIND iQ (GRIND iQ)-Taste leuchtet orange, wenn das Gerät die Durchführung eines Zyklus empfiehlt.

- Bei der ersten Verwendung leuchtet die Taste gelb, um anzuzeigen, dass ein Kalibrierungszyklus empfohlen wird. Dies ist nicht erforderlich, wenn Sie gemahlenen Kaffee verwenden oder einen Filterkaffee, Cold Brew oder Kaffee auf Eis zubereiten möchten.
- Wenn Sie zum ersten Mal neue Bohnen verwenden oder mehr Bohnen hinzufügen, dauert der durchschnittliche Kalibrierungszyklus drei Brühvorgänge. Dies kann je nach Bohnensorte im Mahlwerk variieren.
- Weitere Informationen zu GRIND iQ finden Sie im Abschnitt GRIND iQ.

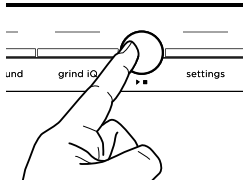
1. Die Anzeige GRIND iQ (GRIND iQ) leuchtet gelb, um anzuzeigen, dass ein Zyklus empfohlen wird. Drücken Sie die Taste **GRIND iQ (GRIND iQ)**.



2. Stellen Sie eine Tasse mit einem Fassungsvermögen von 415 ml oder mehr unter die Kaffeeausläufe.



3. Drücken Sie auf **START**. Zu Beginn des Zyklus gibt die Maschine ein Tonsignal. Der Fortschrittsbalken leuchtet auf und zeigt den Status des Zyklus an.
4. Nach Abschluss des Vorgangs ertönt erneut ein Signalton und die Anzeige GRIND iQ (GRIND iQ) erlischt. Die Anzeige GRIND iQ (GRIND iQ) bleibt ausgeschaltet, solange Sie sich im richtigen Mahlgradbereich befinden.



5. Schütten Sie die Espressozubereitung weg.
6. Leeren Sie die Tropfschale und die Knock Box, sobald der Zyklus abgeschlossen ist.

LED-FARBCODES

Die GRIND iQ (GRIND iQ)-LED leuchtet während des täglichen Gebrauchs auf und zeigt Ihnen den Status von GRIND iQ und wie nah Sie Ihrem perfekten Espresso sind.

AUS: Das Mahlwerk ist kalibriert.

GELB: GRIND iQ-Zyklus ist erforderlich, um das Mahlwerk zu kalibrieren.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* UND COLD PRESSED

1. Durch Tippen auf das entsprechende Getränkesymbol können Sie Ihr Getränk auswählen.
2. Verwenden Sie die Taste SHOTS (SHOTS), um die Anzahl der gewünschten Espresso-Shots auszuwählen.
3. Passen Sie die Stärke und Temperatur des Espressos nach Belieben an. Wenn Sie wissen möchten, wie dies Ihr Brühergebnis beeinflusst, sehen Sie sich den Abschnitt „Brühstärke und -temperatur einstellen“ an.

Sie können Änderungen für Ihre Getränke speichern. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Profile und individuelle Kaffeekreationen speichern“.

4. Stellen Sie eine Tasse unter die Kaffeeausläufe und drücken Sie auf **START**.
5. Das Gerät 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: Dies sind die voreingestellten Espressomengen. Wenn Sie die Espressostärke ändern, beeinflusst das die Ausgabemenge. Um die Leistung anzupassen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Brühstärke und -temperatur einstellen“.

HINWEIS: Wenn Sie eine kleinere Tasse verwenden, nutzen Sie die höhenverstellbare Tassenablage, um Ihre Tasse näher an die Kaffeeausläufe zu bringen und Spritzer zu reduzieren. Wenn Sie eine größere Tasse oder einen Reisebecher verwenden, entfernen Sie die Tassenablage, um Platz zu schaffen.

OPTIMALE EXTRAKTION

- Das Getränk wird langsam und gleichmäßig ausgeschenkt.
- Die Flüssigkeit ist karamellfarben. Das ist die Crema.
- Auf Ihrem Getränk bildet sich eine Crema-Schicht. Wenn Sie Ihre Tasse neigen und nur die Crema-Schicht sehen, haben Sie einen korrekt zubereiteten Espresso.

** Nicht bei allen Maschinen verfügbar.*

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFFE CREMA* UND COLD PRESSED, FORTS.

ZWEI TASSEN

Mit der Brew X2 (zwei Tassen)-Funktion können zwei Tassen gleichzeitig nebeneinander zubereitet werden, ohne dass ein zusätzlicher Brühvorgang erforderlich ist.

HINWEIS: Brew x2 (zwei Tassen) ist nur für Espresso- und Espresso-basierte Getränke verfügbar.

1. Wählen Sie Ihr Getränk aus dem Hauptmenü aus.
2. Passen Sie Ihr Getränk mit den Tasten auf der linken Seite der Anzeige an.
3. Drücken Sie **BREW X2 (ZWEI TASSEN)** auf der Anzeige. Die Taste leuchtet auf, um anzuzeigen, dass sie aktiv ist.
4. Stellen Sie zwei Tassen auf die Tassenablage und achten Sie darauf, dass jeweils eine Tasse unter jedem Kaffeeauslauf positioniert ist. Drücken Sie auf **START**.
5. Wenn ein Milchgetränk ausgewählt wird, führt das Gerät nur einen Aufschäumzyklus durch. Geben Sie für Milchschaum für zwei Getränke mehr Milch als gewöhnlich hinzu (jedoch nicht über die Linie Max Fill (Maximale Fülllinie) hinaus).
6. Das Gerät gibt einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Brühvorgang begonnen hat. Der Fortschrittsbalken leuchtet auf und zeigt den Status des Brühvorgangs an. Für Getränke mit doppeltem Espresso und mehr benötigt die Maschine mehrere Brühvorgänge. Der Fortschrittsbalken leuchtet für jeden Brühvorgang erneut auf. Nach Abschluss des Vorgangs ertönt erneut ein Signalton, der anzeigt, dass die Brühvorgänge abgeschlossen sind.

HINWEIS: Wenn Sie einem Getränk zusätzlich Milch hinzufügen möchten, wählen Sie bitte **ADD MILK (MILCH HINZUFÜGEN)** oder **FROTH TYPE (SCHAUMART)**, um dem Brühzyklus einen Aufschäumvorgang hinzuzufügen. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Milchschaum zu einem Getränk ohne Milch hinzufügen“.

** Nicht bei allen Maschinen verfügbar.*

FILTERKAFFEE UND EISGETRÄNKE ZUBEREITEN

Filterkaffee und heißes Wasser

1. Durch Tippen auf das entsprechende Getränkesymbol können Sie Ihr Getränk auswählen.
2. Tippen Sie auf die Pfeile, um die gewünschte Menge auszuwählen.
3. Stellen Sie eine Tasse unter die Kaffeeausläufe und drücken Sie auf **START**.
4. Das Gerät 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: Kaffeegrößen über 355 ml werden in mehreren Brühvorgängen zubereitet. Das Mahlwerk schaltet sich je nach benötigter Brühmenge erneut ein.

HEISSES WASSER HINZUFÜGEN*

** Nicht bei allen Maschinen verfügbar.*

Ihre Maschine verfügt über eine Heißwasserfunktion, mit der Sie bei Bedarf heißes Wasser abgeben können.

1. Drücken Sie die Taste **HOT WATER (HEISSES WASSER)**.
2. Mit der Taste **TEMPERATUR** links in der Anzeige kann die Temperatur des heißen Wassers eingestellt werden.

●○○ Niedrige Temperatur
●●○ Mittlere Temperatur (Standard)
●●● Hohe Temperatur

3. Wählen Sie die Heißwassermenge mithilfe der Pfeile links an der Anzeige aus.
4. Drücken Sie auf **START**, um heißes Wasser auszugeben.

Drücken Sie auf **START**, wenn Sie die gewünschte Menge an heißem Wasser erhalten haben oder warten Sie, bis das Programm automatisch stoppt.

Kalte und Eisgetränke

1. Durch Tippen auf das entsprechende Getränkesymbol können Sie Ihr Getränk auswählen.
2. Tippen Sie auf die Pfeile, um die gewünschte Menge auszuwählen.
3. **Füllen Sie eine Tasse mit Eis und stellen Sie sie unter die Kaffeeausläufe**. Drücken Sie auf **START.**
4. Das Gerät 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: Die Programme Over Ice (Auf Eis), Cold Brew (Kalt gebrüht) und Cold Pressed (Kaltgepresst) sind darauf ausgelegt, konzentrierten Kaffee direkt in ein mit Eis gefülltes Gefäß zu brühen. Es ist normal, dass ein Teil des Eises im Gefäß während des Brühvorgangs schmilzt – so entsteht ein kaltes Getränk mit optimaler Stärke und vollem Aroma.

HINWEIS: Wenn unmittelbar nach einem Heißgetränk ein Cold Brew oder Cold Pressed Getränk zubereitet wird, führt die Maschine eine interne Spülung zur Kühlung der Brühkammer durch. Der Brühvorgang beginnt automatisch, sobald die Spülung abgeschlossen ist.

HINWEIS: Kaffeegrößen über 355 ml werden in mehreren Brühvorgängen zubereitet.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* UND COLD PRESSED, FORTS.

GEMAHLENEN KAFFEE VERWENDEN

WICHTIG: Gemahlenen Kaffee **NUR** hinzufügen, wenn die Maschine eingeschaltet ist und den Startzyklus abgeschlossen hat. Wird der Kaffee im ausgeschalteten oder Standby-Zustand, während einer Start-/Abschaltspülung oder nach Beginn des Brühvorgangs hinzugefügt, gelangen Kaffeereste ins Innere und es kann zu Verstopfungen und Schäden kommen.

1. Durch Tippen auf das entsprechende Getränkesymbol können Sie Ihr Getränk auswählen. Wenn Sie Espresso zubereiten, achten Sie darauf, die richtige Anzahl an Shots entsprechend der Anzahl der verwendeten Messlöffel auszuwählen.
2. Drücken Sie die Taste **PRE-GROUND (GEMAHLEN)**, um die Maschine in den Modus für gemahlenen Kaffee zu versetzen.

HINWEIS: Wenn Sie Kaffeepulver einfüllen, bitte den Einfüllschacht für gemahlenen Kaffee nicht entfernen. Entfernen Sie ihn nur zur Reinigung.

3. Öffnen Sie den Einfüllschacht für gemahlenen Kaffee und entnehmen Sie den Messlöffel.
4. Füllen Sie den gemahlenen Kaffee mit dem Messlöffel in den Einfüllschacht für gemahlenen Kaffee. Die richtige Anzahl an Messlöffeln für Ihren Kaffee finden Sie in der nachstehenden Tabelle.Verwenden Sie **NIEMALS** mehr als sechs Messlöffel pro Brühvorgang.
5. Stellen Sie eine Tasse unter die Kaffeeausläufe und drücken Sie auf **START**.
6. Das Gerät 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 gemahlenen Kaffee verwenden, können Sie maximal 355 ml Filterkaffee zubereiten.

MESSLÖFFEL		
GRÖSSEN	**Kaffee**	**Messlöffel**
	175 ml	2–4
	235 ml	2–4
	300 ml	4–6
	355 ml	4–6
	Espresso	**Messlöffel**
	Einfach	2
	Doppelt	4
	Dreifach	6

WARNUNG: Füllen Sie **NIEMALS** mehr als sechs Messlöffel gemahlenen Kaffee in den Einfüllschacht. Dies führt zu einem Überlaufen der Brüheinheit und der Brühvorgang kann nicht ausgeführt werden. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus und folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt „Reinigung: Gründliche Reinigung“ zur Reinigung der Brüheinheit und des Innenraums.

** Nicht bei allen Maschinen verfügbar.*

TIPPS ZUM AUFSCHÄUMEN

■ **Milchtypen**
- Für Kuhmilch empfehlen wir die Verwendung von Vollmilch.
- Die besten Ergebnisse mit pflanzlichen Milchalternativen erzielen Sie, wenn Sie die Barista- oder Vollfettvariante verwenden.
- Für beste Ergebnisse mit pflanzlichen Milchalternativen, verwenden Sie die Einstellung PLANT-BASED (PFLANZLICHE MILCHALTERNATIVE).
- Mit ultrahocherhitzter Milch (d. h. haltbarer Milch) können die Ergebnisse variieren.
- Kokosmilch kann zwar erhitzt werden, bildet aber keinen stabilen Schaum.
- Für optimalen Schaum und Latte Art klopfen und schwenken Sie das Milchkännchen vor dem Einfüllen der Milch, um größere Luftblasen zu entfernen.

■ **Temperatur**
- Wenn Sie die 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.

■ **Reinigung**
- Stellen Sie sicher, dass sowohl die Plattform des Milchkännchens als auch der Boden des Milchkännchens trocken und sauber sind, bevor Sie es auf die Plattform stellen.
- Wischen Sie die Dampfdüse sofort nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab, damit die Milch nicht kleben bleibt.
- Schieben Sie vor dem Ausschalten der Maschine die Dampfdüse zurück in die untere Position, damit die automatische Spülung durchgeführt werden kann.
- Für eine gründlichere Reinigung des Schneebesens und der Dampfdüse füllen Sie das Milchkännchen bis zur maximalen Fülllinie mit Wasser und einem Tropfen Spülmittel und lassen Sie das Aufschäumprogramm DÜNNER SCHAUM laufen.

ZUBEREITUNG VON MILCHGETRÄNKEN

MILCHREZEPTE

1. Durch Tippen auf das entsprechende Getränkesymbol können Sie Ihr Getränk auswählen.
2. Verwenden Sie die Taste SHOTS (SHOTS), um die Anzahl der gewünschten Espresso-Shots auszuwählen.
3. Passen Sie die Stärke und Temperatur des Espressos nach Belieben an. Wenn Sie wissen möchten, wie dies Ihr Brühergebnis beeinflusst, sehen Sie sich den Abschnitt „Brühstärke und -temperatur einstellen“ an.
4. Stellen Sie eine Tasse unter die Kaffeeausläufe, die groß genug für Ihr Getränk ist.
5. Wählen Sie nun über die Taste **MILK TYPE (MILCHTYP)** zwischen **DAIRY (KUHMILCH)** oder **PLANT-BASED (PFLANZLICHE MILCHALTERNATIVE)**, je nachdem, welche Milch sich im Milchkännchen befindet.
6. Beim Auswählen eines Milchrezept-Programms wird der empfohlene Schaumtyp für Ihr Getränk unterstrichen. Zum Ändern des ausgewählten Schaumtyps drücken Sie die Taste **FROTH TYPE (SCHAUMTYP)**.
7. Vergewissern Sie sich, dass der Schneebesen in das Milchkännchen eingesetzt ist. Füllen Sie das Gefäß mit der gewünschten Milchmenge, jedoch nicht über die Linie Max Fill (Maximale Fülllinie) hinaus.
8. Achten Sie darauf, dass der Boden des Milchkännchens trocken ist. Stellen Sie das Milchkännchen mit der Dampfdüse darin auf die Milchkännchen-Plattform.
9. Drücken Sie auf **START**. Ein Tonsignal signalisiert, dass das Programm gestartet wurde. Zuerst werden die Bohnen gemahlen, anschließend wird das Aufschäumprogramm gestartet und zum Schluss der Espresso gebrüht. So erhalten Sie immer den frischesten Espresso für Ihr Getränk. Der Fortschrittsbalken leuchtet auf und zeigt den Status des Programms an. Ein erneutes Tonsignal signalisiert, dass das Programm abgeschlossen ist.

NUR MILCHSCHAUM

Drücken Sie die Taste **FROTH ONLY (NUR MILCHSCHAUM)**, um einen Zyklus zu starten, bei dem nur der Milchaufschäumer verwendet wird – ohne Mahlen oder Brühen. Froth Only (nur Milchschaum) kann für heiße Schokolade, Matcha oder einfach zum Erhitzen von Milch verwendet werden.

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.

SCHAUMARTEN

Aufgeschäumte Milch
Milch wird schonend auf die ideale Trinktemperatur gebracht, ohne zu quirlen. Ideal für Kaffee.

Dünner Schaum
Eine dünne Schaumschicht für Latte.

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

Extra-dicker Schaum*
Eine dicke Schaumschicht, ideal für Cappuccino und andere Getränke mit weniger Volumen.

Kalter Schaum
Eine klassische Schicht kalten Schaums als Krönung jedes Eiskaffees oder Espressogetränks.

** Nicht bei allen Modellen verfügbar.*

NACH DEM AUFSCHÄUMEN

1. Wenn Sie das Milchkännchen entfernt haben, wischen Sie die Dampfdüse sofort mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie sie wieder in ihre untere Position schieben.
2. Wenn die Dampfdüse wieder nach unten in Position geschoben 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 das Gerät 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.
3. 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 den Espresso und lassen Sie es sich schmecken!

HINWEIS: Wenn kein Wasser vorhanden ist, spült die Maschine nicht. Drücken Sie **PURGE (DÜSE SPÜLEN)**, nachdem Sie mehr Wasser eingefüllt haben.

MILCHSCHAUM ZU EINEM GETRÄNK OHNE MILCH HINZUFÜGEN

Wenn ein Getränk keine Milch enthält, können Sie über **FROTH TYPE (SCHAUMART)** oder **MILK TYPE (MILCHTYP)** Milch hinzufügen.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Schneebesen in das Milchkännchen eingesetzt ist. Füllen Sie das Milchkännchen mit der gewünschten Milchmenge, jedoch nicht über die Linie Max Fill (Maximale Fülllinie) hinaus.
2. Nachdem Sie das gewünschte Getränk ausgewählt haben, drücken Sie **FROTH (MILCHSCHAUM)** oder **MILK TYPE (MILCHTYP)**, um die Milcheinstellungen zu aktivieren.
3. Achten Sie darauf, dass der Boden des Milchkännchens trocken ist. Stellen Sie das Milchkännchen mit der Dampfdüse darin auf die Milchkännchen-Plattform.
4. Wählen Sie **DAIRY (KUHMILCH)** oder **PLANT-BASED (PFLANZLICHE MILCHALTERNATIVE)** mit der Taste **MILK TYPE (MILCHTYP)**.
5. Wählen Sie den gewünschten Schaum mit der Taste **FROTH TYPE (SCHAUMTYP)** aus.
6. Drücken Sie auf **START**. Ein Tonsignal signalisiert, dass das Programm gestartet wurde. Die Maschine brüht zuerst und schäumt dann die Milch auf. Der Fortschrittsbalken leuchtet auf und zeigt den Status des Programms an.

HINWEIS: Um dieses Menü zu verlassen, wählen Sie eine andere Getränkeart.

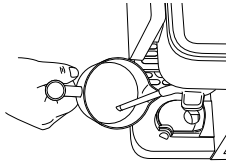
BRÜHSTÄRKE UND -TEMPERATUR EINSTELLEN

MANUELLES AUFSCHÄUMEN

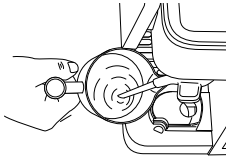
1. Füllen Sie das Milchkännchen wie gewünscht zwischen der minimalen und maximalen Fülllinie.
2. Drücken Sie **FROTH ONLY (NUR MILCHSCHAUM)**.
3. Achten Sie darauf, dass Sie die Einstellung für aufgeschäumte Milch gewählt haben.



4. Neigen Sie das Milchkännchen leicht nach links oder rechts, sodass die Dampfdüse etwa einen Fingerbreit von der Wand des Milchkännchens entfernt ist.



5. Halten Sie **START** 3 Sekunden lang gedrückt. Die Maschine zeigt durch einem Signalton an, dass das Aufschäumen begonnen hat und Dampf aus der Dampfdüse austritt.



6. Positionieren Sie die Dampfdüse knapp unter der Milchoberfläche, um Luft in die Milch zu bringen. Es entsteht ein Strudel in der Milch.
7. Sobald die gewünschte Schaummenge erreicht ist, heben Sie das Gefäß leicht an, so dass sich die Dampfdüse weiter unterhalb der Oberfläche befindet. Dieser Schritt dient dem Erhitzen der Milch.
8. Halten Sie das Milchkännchen in dieser Position, bis es zu heiß ist, um es zu halten, und drücken Sie dann auf **START**, um die Funktion auszuschalten.

TEMPERATUR

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

Temperatureinstellungen

●○○ Niedrige Temperatur

●●○ Mittlere Temperatur (Standard)

●●● Hohe Temperatur

Die Temperatur des Getränks wirkt sich auf die Extraktion des Espressos und den Geschmack des Getränks aus. Für optimale Ergebnisse und Extraktion empfehlen wir eine niedrige bis mittlere Temperatur bei dunklen Röstungen und eine mittlere bis hohe Temperatur für hellere Röstungen. Wenn Sie sich bei der Bohnensorte unsicher sind, wählen Sie besser eine niedrige Temperatur.

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.

STÄRKE

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

Espressostärke anpassen

●○○○○ Mild, weniger konzentriert: Verhältnis Wasser zu Kaffeepulver 6:1

●●○○○ Standard: Verhältnis Wasser zu Kaffeepulver 3,5:1

●●●○○ Vollmundig: Verhältnis Wasser zu Kaffeepulver 3:1

●●●●○ Stark: Verhältnis Wasser zu Kaffeepulver 2,5:1

●●●●● Sehr stark, stärker konzentriert: Verhältnis Wasser zu Kaffeepulver 2:1

HINWEIS: Die Einstellung der Espresso-Brühstärke wirkt sich auf die Brühmenge aus.

Kaffeestärke anpassen

●○○○○ Mild: Es werden weniger Bohnen gemahlen

●●○○○ Standard

●●●○○ Vollmundig

●●●●○ Stark

●●●●● Kräftig: Es werden mehr Bohnen gemahlen

PROFILE UND INDIVIDUELLE KAFFEEKREATIONEN SPEICHERN

Mit Profilen können Sie Ihre Anpassungen speichern und Ihre Lieblingsgetränke sofort auswählen.

Jedes Getränkeprofil kann Ihre Anpassungen für jedes einzelne Getränk speichern.

Wenn Sie Änderungen an Ihrem Getränk vorgenommen haben, die Sie speichern möchten, halten Sie die aktive Profiltaste 2 Sekunden lang gedrückt, bis ein Bestätigungston hörbar ist.

Beim erstmaligen Gebrauch ist die Maschine standardmäßig auf Profil 1 eingestellt. Um das zweite Profil auszuwählen, drücken Sie die Taste **PROFIL**. Um die Profile (Werkseinstellungen) zu verlassen, drücken Sie erneut die Taste **PROFIL**.

Immer dann, wenn Sie eine Anpassung für dasselbe Getränk speichern, wird überschrieben, was bereits in diesem Profil gespeichert ist.

Alle Änderungen, die vorgenommen und nicht in einem Profil gespeichert wurden, gehen verloren, wenn Sie zu einem anderen Getränk wechseln oder die Maschine ausgeschaltet wird.

ENTNAHME DES AUSWECHSELBAREN BOHNENBEHÄLTERS

1. Nehmen Sie den Deckel ab.
2. Entriegeln Sie den Bohnenbehälter und entfernen Sie ihn von der Oberseite der Maschine, indem Sie ihn gerade nach oben heben (wenn Sie einen herausnehmbaren Behälter* verwenden).
3. Wischen Sie vor dem Nachfüllen das Innere des Bohnenbehälters mit einem Mikrofasertuch aus, um eventuelle Ölreste zu entfernen. Verwenden Sie dabei kein Wasser.
4. Befüllen Sie beim Nachfüllen den Bohnenbehälter mit ganzen Bohnen.
5. Setzen Sie den ausgewählten Bohnenbehälter wieder auf die Maschine, verriegeln Sie ihn und setzen Sie den Deckel wieder auf.

HINWEIS: Es wird nicht empfohlen, Bohnen nachzufüllen (also frische Bohnen auf bereits eingefüllte zu geben), da dies die GRIND iQ-Funktion beeinträchtigen kann. Verbrauchen Sie stattdessen alle Bohnen im Behälter. Füllen Sie erst nach, wenn der Behälter leer ist oder wechseln Sie auf einen zweiten Bohnenbehälter.*

HINWEIS: Beim Einsetzen des Bohnenbehälters kann es sein, dass er sich instabil anfühlt oder leicht wackelt.

Der Behälter sitzt auf dem Arm einer Waage, die sich frei bewegen muss, damit die Maschine genau messen kann, wie viel Kaffee gemahlen wird.

Dieses Wackeln ist völlig normal. Es sollte jedoch kein zu starker Druck ausgeübt werden, um eine Beschädigung der empfindlichen Waage unterhalb des Arms zu vermeiden.

HINWEIS: KEINEN gemahlenen Kaffee in den Bohnenbehälter geben. Weitere Informationen zur Verwendung von gemahlenem Kaffee finden Sie im Abschnitt „Gemahlenen Kaffee verwenden“.

HINWEIS: Achten Sie darauf, den Bohnenbehälter nicht mit Bohnen zu überfüllen. Füllen Sie ihn nur bis zur MAX (MAX)-Linie.

** Nicht bei allen Maschinen verfügbar.*

BOHNEN UND BOHNENBEHÄLTER AUSTAUSCHEN

AUSWAHL DES BOHNENBEHÄLTERS

Diese Anweisungen gelten nur für Maschinen mit herausnehmbaren Bohnenbehältern. Der zweite Bohnenbehälter ist nicht bei allen Modellen enthalten. Er kann auf ***ninjakitchen.eu*** *käuflich erworben werden.*

Wenn Sie auf einen zweiten Behälter umsteigen, verwahren Sie den ersten Behälter mit aufgesetztem Deckel entweder in der Aufbewahrungsstation (erhältlich unter **ninjakitchen.eu**) oder an einem kühlen, trockenen Ort.

Sobald ein Bohnenbehälter auf der Maschine einrastet, fordert das System Sie auf, den eingesetzten Behälter zu bestätigen. Der Behältername steht auf der Vorderseite des Behälters.

1. Wird ein Bohnenbehälter auf die Maschine gesetzt, zeigt das Bedienfeld den zuletzt eingesetzten Behälter an.
2. Drücken Sie bei Bedarf die Pfeile, um zwischen HOP1 (BEHÄLTER 1) und HOP2 (BEHÄLTER 2) zu wechseln.
3. Zur Bestätigung die Taste **START** drücken. Die Maschine gibt einen Signalton ab, um die Auswahl zu bestätigen.

Nach dem Befüllen eines Bohnenbehälters mit neuen Bohnen wird die Durchführung eines Grind iQ-Zyklus empfohlen. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „GRIND iQ“.

BESCHRIFTUNG DES HERAUSNEHMBAREN BOHNENBEHÄLTERS

Diese Anweisungen gelten nur für Maschinen mit herausnehmbaren Behältern.

Im Lieferumfang enthalten sind zwei wendbare Etiketten mit den Nummern 1 und 2 auf Vorder- und Rückseite.

Weitere Nummern sind verfügbar, wenn Sie zusätzliche Behälter kaufen.

Die Etiketten werden an der Vorderseite des Behälters eingeschoben.

GRIND iQ

Führen Sie einen GRIND iQ-Zyklus durch, wenn:

- Die Bohnen aktuell außerhalb des optimalen Mahlgrads liegen
- Neue Bohnen in einen leeren Bohnenbehälter gefüllt werden
- Bohnenbehälter ausgetauscht wurden

Die GRIND iQ (GRIND iQ)-LED leuchtet während des täglichen Gebrauchs auf und zeigt Ihnen den Status von GRIND iQ und wie nah Sie Ihrem perfekten Espresso sind.

AUS: Das Mahlwerk ist kalibriert.
GELB: GRIND iQ-Zyklus ist erforderlich, um das Mahlwerk zu kalibrieren.

Wenn Sie zum ersten Mal neue Bohnen verwenden oder mehr Bohnen hinzufügen, dauert der durchschnittliche Kalibrierungszyklus drei Brühvorgänge. Dies kann je nach Bohnensorte im Mahlwerk variieren.

1. Stellen Sie eine Tasse mit 415 ml Fassungsvermögen unter die Kaffeeausläufe.
2. Drücken Sie die Taste **GRIND iQ (GRIND iQ)** und anschließend auf **START**, um einen Zyklus zu starten. Die LED leuchtet gelb.
3. Das Gerät gibt einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Zyklus begonnen hat. Der Fortschrittsbalken leuchtet auf und zeigt den Status der Kalibrierung an. Nach Abschluss des Vorgangs ertönt erneut ein Signalton, der anzeigt, dass der Zyklus abgeschlossen ist. Entfernen Sie die Tasse und entsorgen Sie den Espresso.
4. Die GRIND iQ (GRIND iQ)-LED erlischt und zeigt damit an, dass die Kalibrierung erfolgreich abgeschlossen wurde.

DEN MAHLGRAD EINSTELLEN

GRIND iQ überwacht kontinuierlich den Mahlgrad und passt ihn an, um den besten Kaffeegeschmack zu gewährleisten. Sollten Sie dennoch mit dem Geschmack Ihres Kaffees nicht zufrieden sein, können Sie den Mahlgrad zusätzlich manuell verändern. Diese individuelle Anpassung wird in der Maschine gespeichert und GRIND iQ überwacht und optimiert weiterhin wie gewohnt mit dieser Anpassung. Die individuelle Anpassung wird nur für die Getränkeart gespeichert, die derzeit auf der Anzeige ausgewählt ist. Möchten Sie die Anpassung für mehrere Getränkearten vornehmen, wiederholen Sie den Vorgang jeweils für jedes einzelne Getränk.

Geschmack ist zu bitter: Mahlgrad verringern.

Geschmack ist zu sauer: Mahlgrad erhöhen.

1. Drücken Sie die Taste **SETTINGS (EINSTELLUNGEN)**.
2. Navigieren Sie mit den Pfeiltasten zu 11: Mahlgrad und drücken Sie auf **START**.
3. Wählen Sie mit den Pfeiltasten die gewünschte Anpassung aus. Der Mahlgrad kann um bis zu zwei Stufen feiner oder gröber eingestellt werden.
4. Drücken Sie zur Bestätigung Ihrer Auswahl die Taste **START**.

HINWEIS: Der manuelle Einstellbereich kann eingeschränkt sein, um den Motor vor übermäßiger Belastung zu schützen, die durch eine zu feine Mahlgradeinstellung verursacht wird.

TÄGLICHE PFLEGE

ZYKLUS	WANN MUSS GEREINIGT WERDEN	DURCHFÜHRUNG
Düse spülen	Nach jeder Zubereitung von milchhaltigen Getränken oder Verwendung der Dampfdüse (automatischer Start) oder bei Bedarf (manueller Start)	Nach dem Aufschäumen von Milch die Dampfdüse wieder nach unten in die Halterung schieben, um die automatische Spülung zu starten. Die Taste **PURGE (DÜSE SPÜLEN)** drücken, um eine manuelle Spülung zu starten.
Reinigen	Monatlich oder bei Aufleuchten der Anzeige	Eine Reinigungstablette in den Einfüllschacht für gemahlenen Kaffee geben und mit der Taste **CLEAN (REINIGEN)** einen Reinigungszyklus starten.
Entkalken	Wenn die Entkalkungsleuchte aufleuchtet	Eine Packung Entkalkungslösung gemäß Packungsanleitung auflösen. Dann den Entkalkungszyklus durch Drücken der Taste **DESCALE (ENTKALKEN)** starten.

DIREKT NACH DER REINIGUNG

- Leeren Sie die Tropfschale und die Knock Box, wenn die orangefarbene Leeranzeige so weit ansteigt, dass sie sichtbar wird, oder wenn die Maschine auf dem Bedienfeld dazu auffordert.
- Wischen Sie nach dem Aufschäumen die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie sie zurück in ihre untere Position schieben, um die automatische Spülung zu starten.
- Tropfschale und Knock Box regelmäßig von Hand oder in der Spülmaschine spülen und vollständig an der Luft trocknen lassen.
- Reinigen Sie die Außenseite der Maschine regelmäßig mit einem feuchten Tuch.

REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

Spülmaschinengeeignete Teile: Milchkännchen, Schneebesen, Tassenablage und Wasserbehälter.

Nur von Hand reinigen: Alle Komponenten der Tropfschale, Karaffe.

Brüheinheit: NUR DURCHSPÜLEN. NICHT mit Seife waschen.

Mit einem Tuch reinigen: Bohnenbehälter, Innenraum, Außenflächen.

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

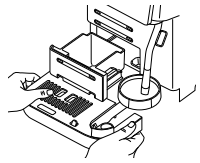
DIE TROPFSCHALE UND DIE KNOCK BOX LEEREN

Während des Brühvorgangs füllt sich die Tropfschale. Wenn der orangefarbene Indikator so weit ansteigt, dass er sichtbar wird, oder die Maschine EMPTY TRAY (TROPFSCHALE LEEREN) anzeigt, müssen die Tropfschale und die Knock Box geleert werden. Leeren Sie die Tropfschale und die Knock Box immer gleichzeitig, um eine optimale Funktion und Sauberkeit sicherzustellen.

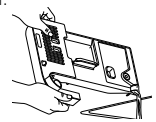
Leeren Sie sowohl die Tropfschale als auch die Knock Box nach dem letzten Brühvorgang des Tages.

Die Maschine wechselt 30 Minuten nach dem letzten Brühvorgang in den Standby-Modus und führt eine Abschaltspülung durch. Leeren Sie die Tropfschale nach dem letzten Brühvorgang immer, wenn der Schwimmer sichtbar ist oder das Bedienfeld anzeigt, dass sie geleert werden muss. Optional können Sie ein Gefäß unter die Kaffeeausläufe stellen, um das Spülwasser beim Abschalten aufzufangen.

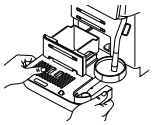
1. Die Tropfschale samt Knock Box durch Herausziehen aus der Maschine entfernen.
2. Die Knock Box aus der Tropfschale herausnehmen, ausleeren und reinigen. Die Knock Box nach jeder Leerung per Hand spülen, um die Gefahr von Schimmelbildung zu verhindern.



3. Die Tropfschale vorsichtig in die Spüle heben und das Wasser durch den Ausguss ausgießen.



4. Die Knock Box zurück in die Tropfschale stellen und zusammen wieder in die Maschine einsetzen.



HINWEIS: Wenn Sie die Tropfschale entleeren, warten Sie mindestens 5 Sekunden, bevor Sie sie wieder einsetzen, um die Warnmeldung zurückzusetzen.

HINWEIS: Die Anzeige zum Leeren lässt sich zur Reinigung entfernen.

HINWEIS: Entfernen Sie **NIEMALS** die Tropfschale, wenn ein Brühvorgang läuft. Dadurch wird der Brühvorgang abgebrochen und es kann zum Überlaufen kommen.

REINIGUNG: REGELMÄSSIGE REINIGUNG

TEIL	WANN MUSS GEREINIGT WERDEN	SO WIRD DAS GERÄT GEREINIGT
Milchkännchen	Nach jedem Gebrauch	Von Hand mit warmem Seifenwasser spülen. Den Schneebesen entfernen und abspülen.*
Tropfschale	Alle 3 Tage oder nach Aufforderung durch die Maschine	Die Tropfschale durch Ziehen nach vorn herausnehmen und dann kippen, um den Inhalt über den hinteren Ausguss in die Spüle zu gießen.
Knock Box	Alle 3 Tage oder nach Aufforderung durch die Maschine	Die Knock Box herausnehmen und den Kaffeesatz ausleeren. Von Hand mit warmem Seifenwasser spülen.
Herausnehmbare Brüheinheit	Monatlich oder nach Aufforderung durch die LED-Anzeige der Brüheinheit	Die Brüheinheit unter fließendem Wasser abspülen, um Rückstände von Kaffeesatz zu entfernen. Für schwer zugängliche Stellen die Reinigungsbürste verwenden. Nach dem Spülen einen Reinigungszyklus durchführen. Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Entkalkungs- und Reinigungszyklus“.
	Alle 2 Monate	Die Brüheinheit nach der Reinigung mit lebensmittelgeeignetem Fett schmieren. Weitere Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Schmieren der Brüheinheit“.
Innenraum	Monatlich	Wenn die Brüheinheit zur Reinigung herausgenommen wurde, sollte das Innere des Geräts mit einem trockenen Tuch abgewischt werden.
Einfüllschacht für gemahlenen Kaffee	Bei Verwendung wöchentlich kontrollieren	Überprüfen Sie den Einfüllschacht auf Ablagerungen und reinigen Sie ihn mit der Reinigungsbürste.
Bohnenbehälter	Vor der Verwendung neuer Bohnen	Den Innenraum des Bohnenbehälters mit einem Tuch reinigen, um Ölrückstände der Bohnen zu entfernen. Dabei **KEIN** Wasser verwenden. Der Behälter muss vollständig trocken sein, bevor er wieder befüllt und in das Gerät eingesetzt wird.
Wasserbehälter	Ein- bis zweimal pro Monat oder nach Bedarf	Unter fließendem Wasser abspülen.*

* Diese Teile sind auch spülmaschinengeeignet (im oberen Korb).

REINIGUNG UND PFLEGE DER BRÜHEINHEIT

Spülen Sie die Brüheinheit einmal im Monat durch, um sie sauber zu halten und Ablagerungen von Kaffeerückständen zu vermeiden, die zu Verstopfungen führen können.

Das Symbol der Brüheinheit leuchtet weiß, wenn eine Reinigung empfohlen wird.

Reinigung der Brüheinheit

HINWEIS: Schalten Sie die Maschine aus und warten Sie, bis der Spülvorgang nach dem Ausschalten abgeschlossen ist.

1. Öffnen Sie die Wartungsklappe auf der linken Seite der Maschine, um an die Brüheinheit zu gelangen.
2. Richten Sie Ihre Finger an den rot umrandeten Griffpunkten aus. Drücken Sie auf die orangefarbene Lasche, um die Brüheinheit zu lösen, und ziehen Sie sie dann zu sich heraus. Halten Sie die Brüheinheit während der Reinigung weiterhin an den dafür vorgesehenen Griffen für den besten Halt.
3. Spülen Sie die Brüheinheit mit Wasser, um abgelagerten Kaffeesatz zu entfernen. Verwenden Sie **KEINE** Seife, da diese die Schmierung beeinträchtigt.

HINWEIS: Die gesamte Brüheinheit kann bedenkenlos mit Wasser ausgespült werden. Verwenden Sie **KEINE** Seife.

4. Verwenden Sie die Bürste, um Kaffeesatz-Ablagerungen zu entfernen, die sich auf dem Pucksieb oder den Schienen angesammelt haben. Wenn nötig, noch einmal mit Wasser spülen.
5. Lassen Sie die Brüheinheit vollständig an der Luft trocknen, bevor Sie sie wieder einsetzen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Brüheinheit über Nacht trocknen lassen. Trocknen Sie sie **NICHT** mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fasern im Inneren der Brüheinheit zurückbleiben.
6. Setzen Sie die Brüheinheit wieder in die Maschine ein und schließen Sie die Zugangsklappe.

HINWEIS: Die Brüheinheit und die Wartungsklappe MUSS für den Betrieb der Maschine eingesetzt sein.

Um die Brüheinheit gründlicher zu reinigen, führen Sie einmal im Monat nach dem Wiedereinsetzen einen Reinigungszyklus durch. Weitere Informationen finden Sie unter „Reinigungszyklus“ im Abschnitt „Entkalken und Reinigungszyklus“.

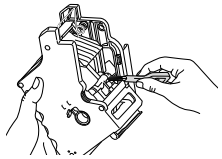
REINIGUNG DES INNENRAUMS

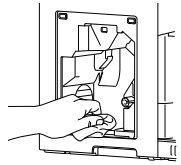
Reinigen Sie den Innenraum der Maschine jedes Mal, wenn Sie die Brüheinheit zur Reinigung entfernen.

HINWEIS: Stellen Sie stets sicher, dass die Maschine ausgeschaltet und die Abschaltspülung abgeschlossen ist, bevor Sie die Wartungsklappe öffnen und in die Maschine greifen.

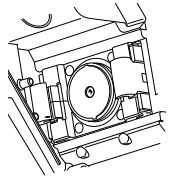
HINWEIS: Verwenden Sie **KEINESFALLS** Wasser oder Reinigungsflüssigkeiten, um die Innenseite der Brühkammer zu reinigen, da dies die Maschine beschädigen kann. Verwenden Sie nur ein trockenes Tuch.

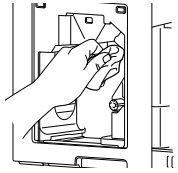
1. Entfernen Sie die Wartungsklappe und die Brüheinheit.
2. Verwenden Sie ein trockenes Tuch oder die Reinigungsbürste, um Rückstände zu entfernen. Kontrollieren Sie die Seitenwände und die Oberseite des Innenraums auf angesammeltes Mahlgut.





3. Verwenden Sie ein trockenes Tuch, um Kaffeereste von der Tamperfläche zu entfernen. Dabei handelt es sich um das perforierte Sieb auf der Vorderseite der Geräteoberseite.





4. Brüheinheit und Wartungsklappe austauschen.

REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS:

Diese Anweisungen gelten nur für Maschinen mit herausnehmbaren Bohnenbehältern.

Um Verstopfungen vorzubeugen und die beste Qualität für den täglichen Gebrauch zu gewährleisten, empfiehlt es sich, das Kegelmahlwerk zu reinigen.

Wir empfehlen, Ihr Kegelmahlwerk mindestens einmal pro Woche zu reinigen. Reinigen Sie das Mahlwerk bei dunklen Röstungen, koffeinfreiem Kaffee und anderen ölhaltigen Bohnensorten häufiger. Wenn Sie Ihr Mahlwerk nicht täglich benutzen, sollten Sie es mindestens einmal im Monat oder vor jedem Bohnenwechsel reinigen.

1. Nehmen Sie den Schutzdeckel vom Bohnenbehälter ab.
2. Entriegeln Sie den Bohnenbehälter, indem Sie die Verriegelung gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Bohnenbehälter aus der Maschine nehmen.
3. Greifen Sie beide Enden des Bogens am Mahlkegelträger. Drehen Sie dann den Träger gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn heraus.

HINWEIS: Seien Sie beim Umgang mit dem Mahlkegelträger vorsichtig. Das Mahlwerk ist scharf.

4. Reinigen Sie den Mahlkegel im Inneren der Maschine mit der Reinigungsbürste, um alle Kaffeereste zu entfernen.

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

HINWEIS: Die Schrauben müssen nur fest angezogen sein. Achten Sie darauf, sie **NICHT** zu fest anzuziehen.

5. Setzen Sie den Mahlkegelträger wieder in die Maschine ein, indem Sie ihn einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen.
6. Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder ein und verriegeln Sie ihn, indem Sie den Verriegelungsgriff im Uhrzeigersinn drehen. Setzen Sie den Schutzdeckel des Bohnenbehälters wieder auf.
7. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es einen Spülzyklus durchlaufen, damit alle gelösten Kaffeereste aus der Brühkammer entfernt werden.

REINIGUNG: REGELMÄSSIGE REINIGUNG FORTS.

REINIGUNG DES EINFÜLLSCHACHTS FÜR GEMAHLENEN KAFFEE

Überprüfen Sie den Einfüllschacht für gemahlenen Kaffee wöchentlich auf Ablagerungen, die in die Brühkammer gelangen und die Brühqualität beeinträchtigen könnten.

1. Schalten Sie die Maschine aus und warten Sie, bis der Spülvorgang nach dem Ausschalten abgeschlossen ist.
2. Öffnen Sie den Deckel des Einfüllschachts für gemahlenen Kaffee und nehmen Sie den Messlöffel heraus.
3. Es gibt auch einen herausnehmbaren Einsatz, der zur leichteren Reinigung entfernt werden kann.
4. Entfernen Sie Kaffeerückstände vom Messlöffel, dem Einsatz und dem Schachtbereich mit einem trockenen Tuch oder der Reinigungsbürste.
5. Setzen Sie den Einsatz und den Messlöffel wieder ein und schließen Sie den Deckel.
6. Schalten Sie die Maschine ein und lassen Sie sie einen Spülzyklus durchlaufen, damit alle gelösten Kaffeereste aus der Brühkammer entfernt werden.

REINIGEN DER DAMPFDÜSE

Mit der Zeit kann sich Material in der Dampfdüse ansammeln. Dies kann das Aufschäumen verlangsamen und die Qualität des Milchschaums beeinträchtigen.

1. Entfernen Sie die Kappe an der Unterseite der Reinigungsbürste, um an die Nadel zu gelangen.
2. Verwenden Sie die Nadel, um Rückstände aus den vier Löchern der Dampfdüsenspitze zu entfernen.
3. Für eine gründliche Reinigung schrauben Sie die Spitze der Dampfdüse ab. Sie kann in Wasser eingeweicht werden, um Rückstände zu lösen.
4. Verwenden Sie die Nadel, um Material aus dem Inneren der Dampfdüse und der Dampfdüsenspitze zu entfernen.
5. Führen Sie nach der Reinigung eine Spülung durch, um etwaige Reste zu beseitigen.

   Alternativ können die Dampfdüse und der Schneebesen gereinigt werden, indem Sie das Milchkännchen mit Wasser und einem Tropfen Spülmittel füllen und dann das Programm Froth only (Nur Milchschaum) mit der Einstellung DÜNNER SCHAUM starten. Danach alle Teile gut abwischen und abspülen, um Seifenreste zu entfernen.

SCHMIEREN DER BRÜHEINHEIT

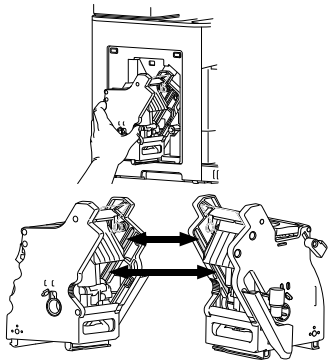
Schmierung der Brüheinheit

Die Brüheinheit alle 2 Monate schmieren. Dies gewährleistet eine einwandfreie Funktion, liefert besten Kaffee und verhindert Verstopfungen oder andere Probleme mit der Maschine.

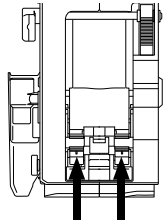
Nach dem Durchspülen der Brüheinheit und dem Entfernen von Rückständen mit der Bürste die Brüheinheit vor dem Schmieren vollständig an der Luft trocknen lassen.

Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Schmierfett und tragen Sie 3–5 kleine Punkte auf die hervorgehobenen Flächen in den vier unten abgebildeten Bereichen auf. (Tuben können auf **ninjakitchen.eu** nachgekauft werden.)

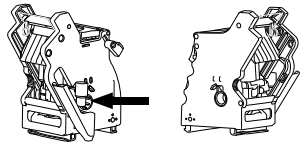
1. **Seitenschienen links und rechts**
   Diese befinden sich auf den inneren Seitenflächen, wenn Sie von vorn auf die Brüheinheit schauen.



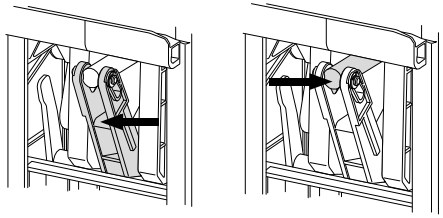
2. **Clips hinten**
   Diese befinden sich auf der Rückseite der Brüheinheit.



3. **Steckköffnungen** (links und rechts)
   Dies sind die kleinen Löcher auf der linken und rechten Seite der Brüheinheit.



4. **Kolben und Welle**
   Befinden sich an der Unterseite der Brüheinheit.



REINIGUNG DES BOHNENBEHÄLTERS

Wir empfehlen, den Bohnenbehälter bei jedem Nachfüllen mit neuen Bohnen zu reinigen, um die Frische zu gewährleisten und die Geschmacksqualität zu erhalten.

Fest installierter Bohnenbehälter

Diese Anweisungen gelten nur für Maschinen mit fest installiertem Bohnenbehälter.

1. Schalten Sie die Maschine aus und warten Sie, bis der Spülvorgang nach dem Ausschalten abgeschlossen ist.
2. Entfernen Sie den Deckel des Bohnenbehälters.
3. Verwenden Sie ein trockenes Tuch oder die Reinigungsbürste, um Rückstände aus dem Inneren des Behälters zu entfernen.
4. Setzen Sie den Deckel des Bohnenbehälters wieder auf.

Herausnehmbarer Bohnenbehälter

Diese Anweisungen gelten nur für Maschinen mit herausnehmbaren Bohnenbehältern.

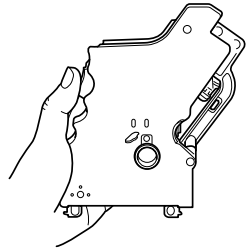
1. Schalten Sie die Maschine aus und warten Sie, bis der Spülvorgang nach dem Ausschalten abgeschlossen ist.
2. Nehmen Sie den Schutzdeckel vom Bohnenbehälter ab.
3. Entriegeln Sie den Bohnenbehälter, indem Sie die Verriegelung gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Bohnenbehälter aus der Maschine nehmen.
4. Verwenden Sie ein trockenes Tuch oder die Reinigungsbürste, um Rückstände aus dem Inneren des Behälters zu entfernen.
5. Verwenden Sie ein trockenes Tuch oder die Reinigungsbürste, um Rückstände aus dem Inneren des Behälters zu entfernen.
6. Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder ein und verriegeln Sie ihn, indem Sie den Verriegelungsgriff im Uhrzeigersinn drehen. Setzen Sie den Schutzdeckel des Bohnenbehälters wieder auf.

HINWEIS: Verwenden Sie zur Reinigung des Bohnenbehälters **KEINESFALLS** Wasser oder Reinigungsflüssigkeiten, da dies die Maschine beschädigen kann. Verwenden Sie nur ein trockenes Tuch.

STARTPOSITION DER BRÜHEINHEIT

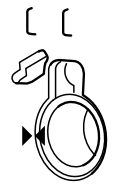
Die Brüheinheit passt nur in einer Position in die Maschine. Wenn Sie feststellen, dass die Brüheinheit nicht richtig sitzt, überprüfen Sie zuerst, ob sie sich in der Startposition befindet.

Um sicherzustellen, dass sich die Brüheinheit in der Startposition befindet, überprüfen Sie die Ausrichtungspfeile auf der linken Seite der Brüheinheit:





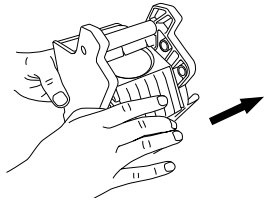
Pfeile nicht ausgerichtet NICHT IN DER STARTPOSITION



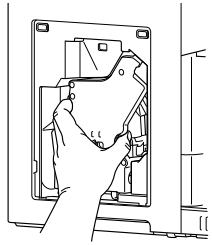
Pfeile ausgerichtet IN STARTPOSITION

Wenn Sie feststellen, dass sich die Brüheinheit nicht in der Startposition befindet, gehen Sie wie folgt vor, um sie erneut einzusetzen.

1. Drücken Sie den vorderen Teil der Brühkammer vorsichtig in die gezeigte Richtung, um ihn zurück zu bewegen.



2. Wenn sich das Pucksieb oben in der Kammer befindet, müssen Sie möglicherweise fester drücken, um die Pfeile auszurichten.
3. Setzen Sie die Brüheinheit wieder in die Maschine ein und stellen Sie sicher, dass Sie das Klicken hören, während sie einrastet.



ENTKALKUNGS- UND REINIGUNGSZYKLUS

REINIGUNG: GRÜNDLICHE REINIGUNG
Entkalken
Dauer: ca. 90 Minuten

HINWEIS: Wenn Sie einen Filter in Ihrem Wasserbehälter verwenden, entfernen Sie ihn bitte, bevor Sie den Entkalkungszyklus starten. Wasserfiltergehäuse und Einsätze sind separat unter **ninjakitchen.eu** erhältlich.

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. Wenn die Tropfschale nicht geleert wird, kann sie überlaufen.
2. Lösen Sie das mitgelieferte Ninja Entkalkerpulver in einem separaten Behälter mit 1,1 Liter Wasser auf. Gießen Sie die Lösungsmischung in den Wasserbehälter. **ODER** füllen Sie den Wasserbehälter mit 475 ml Essig. Füllen Sie dann Wasser bis zur Linie Descale (Entkalken) auf.
3. Achten Sie darauf, dass das Milchkännchen auf der Plattform steht und sich die Dampfdüse darin befindet.
4. Stellen Sie eine leere Tasse (mindestens 535 ml) unter die Kaffeeausläufe. Möglicherweise müssen Sie die Tassenablage entfernen.
5. Drücken Sie die Taste **DESCALE (ENTKALKEN)** und dann **START**, um den Entkalkungszyklus zu starten.
6. Die Maschine spült die Lösung etwa 90 Minuten lang durch die Dampfdüse und die Kaffeeausläufe. Die Maschine zeigt die verbleibende Zeit des Programms auf dem Bedienfeld an.
7. Das Gerät gibt einen Signalton ab, wenn der Entkalkungszyklus abgeschlossen ist.
8. Entnehmen Sie die Tropfschale und das Milchkännchen vorsichtig, da sich darin noch Wasser befindet.
9. Leeren Sie die beiden Behälter und waschen Sie sie von Hand mit warmem Seifenwasser aus, um alle Lösungen zu entfernen, die den Geschmack Ihres Kaffees beeinträchtigen könnten.
10. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Linie Max Fill (Maximale Fülllinie) mit frischem Wasser.
11. Setzen Sie die Tropfschale wieder in die Maschine ein. Das Milchkännchen darf nicht eingesetzt werden.
12. Spülen Sie die Kaffeeausläufe, indem Sie einen Brühvorgang mit gemahlenem Kaffee im Modus FILTER COFFEE (FILTERKAFFEE) mit 355 ml starten. Geben Sie **KEIN** Kaffeepulver in die Maschine. Dadurch wird das System mit sauberem heißem Wasser gespült. Schütten Sie den Inhalt anschließend weg.
13. Spülen Sie dann ohne Milchkännchen die Dampfdüse durch Drücken der Taste **PURGE (DÜSE SPÜLEN)** durch.

Reinigungszyklus
Dauer: ca. 3 Minuten

Ein Reinigungszyklus spült Rückstände von Ölen und Kaffeepulver aus, die sich in und um die Kaffeeausläufe und die Brüheinheit 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 ist eine Reinigungstablette erforderlich (auch im Lieferumfang 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. Wenn die Tropfschale nicht geleert wird, kann sie überlaufen.
2. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Linie Max Fill (Maximale Fülllinie), aber nicht darüber hinaus.
3. Drücken Sie **CLEAN (REINIGEN)** auf dem Bedienfeld. Während sich die Brüheinheit zur Position bewegt, kann es zu Geräuschen kommen.
4. Öffnen Sie den Einfüllschacht für gemahlenen Kaffee und legen Sie eine Reinigungstablette hinein, sodass sie in die Brühkammer fällt.
5. Schließen Sie den Deckel des Einfüllschachts.
6. Drücken Sie die Taste **START**, um den Reinigungszyklus zu starten.
7. Die Maschine beginnt damit, die Tablette aufzulösen, reinigt die Brüheinheit und führt das Wasser sowie die Ablagerungen aus dem Reinigungszyklus in die Tropfschale ab.
8. Der Reinigungszyklus dauert insgesamt ungefähr 3 Minuten. Die Maschine zeigt per Signalton an, wenn der Reinigungszyklus beendet ist.
9. Nehmen Sie die Tropfschale vorsichtig heraus und leeren Sie sie. Von Hand mit warmem Seifenwasser spülen.
10. Schalten Sie die Maschine aus und warten Sie, bis der Spülvorgang nach dem Ausschalten abgeschlossen ist. Nehmen Sie dann die Brüheinheit heraus und spülen Sie sie mit sauberem Wasser ab. Vor dem Wiedereinsetzen in das Gerät vollständig an der Luft trocknen lassen.

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

- Für optimale Ergebnisse sollten Sie frisch geröstete Kaffeebohnen verwenden.
- Für den Kauf von Kaffeebohnen empfehlen wir Packungen mit Angaben zum Röstdatum statt eines Mindesthaltbarkeitsdatums, damit nur frische, hochwertige Produkte verwendet werden.
- Wir empfehlen, Kaffeebohnen innerhalb von 20 Tagen nach dem Röstdatum zu verwenden.
- Wenn Sie zu einer anderen Bohnensorte wechseln, entfernen Sie erst die vorherigen Bohnen vollständig, bevor Sie fortfahren. Weitere Informationen finden Sie unter „Bohnen und Bohnenbehälter austauschen".
- Um die Brühtemperatur zu erhöhen, sollten Sie vor der Zubereitung Ihres Getränks einen Vorlauf durchführen.
- Halten Sie Ihre Maschine sauber, indem Sie mit der Bürste alle Verunreinigungen von der Maschine entfernen.
- Verwenden Sie gefiltertes Wasser.
- Führen Sie einen GRIND iQ-Zyklus aus, wenn Sie 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.

ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN

Das Menü „Zusätzliche Einstellungen" bietet zusätzliche Reinigungszyklen und Optionen zur Anpassung Ihrer Maschine.

Das Menü für zusätzliche Einstellungen wird durch Drücken der Taste **SETTINGS (EINSTELLUNGEN)** aufgerufen. Die Navigation und Auswahl erfolgt mit den Pfeiltasten und die Bestätigung mit der Taste **START**.

EINSTELLUNGEN	FUNKTION	UNTERMENÜ
1. BEEPS (SIGNALTON)	Schaltet den Ton ein oder aus	ON/OFF (EIN/AUS)
2. ECO (ECO)	Wenn Sie diese Funktion einschalten, wird die Maschine nach dem Brühen nicht warmgehalten	ON/OFF (EIN/AUS)
3. RESET UNIT (GERÄT ZURÜCKSETZEN)	Stellt alle Variablen auf Werkseinstellung zurück	YES/NO (JA/NEIN)
4. FROTH TEMP (SCHAUMTEMPERATUR)	Dampftemperatur während des Aufschäumens einstellen	LOW/MID/HIGH (NIEDRIG/MITTEL/HOCH)
5. CLEAR PROFILE 1 (PROFIL 1 ZURÜCKSETZEN)	Löscht alle gespeicherten Getränke und setzt das Profil auf die Standardeinstellungen zurück	YES/NO (JA/NEIN)
6. CLEAR PROFILE 2 (PROFIL 2 ZURÜCKSETZEN)	Löscht alle gespeicherten Getränke und setzt das Profil auf die Standardeinstellungen zurück	YES/NO (JA/NEIN)
7. MANUAL RINSE (MANUELLES DURCHSPÜLEN)	Führt einen Spülzyklus durch	YES/NO (JA/NEIN)
8. RESET GRIND iQ (GRIND iQ ZURÜCKSETZEN)	Setzt GRIND iQ zurück	YES/NO (JA/NEIN)
9. HARD WATER (KALKHALTIGES WASSER)	Ändert die Einstellung der Wasserhärte	HD 0–5
10. GRINDER PURGE (MAHLWERK LEERMAHLEN)	Alle im Behälter verbliebenen Bohnen werden gemahlen	YES/NO (JA/NEIN)
11. GRIND SIZE (MAHLGRAD)	Der Mahlgrad wird entsprechend der GRIND iQ-Erkennung um zwei Stufen höher oder niedriger eingestellt.	+/- MAHLGRAD
12. HOPPER SELECT (BOHNENBEHÄLTER AUSWÄHLEN)	Ermöglicht die Auswahl eines Bohnenbehälters	ON/OFF (EIN/AUS)

WARNUNGEN UND FEHLERCODES

WARNUNGEN

Warnung	Farbe	Bedeutung	Maßnahmen
 **ADD WATER (WASSER HINZUFÜGEN)**	Orange	Die Maschine hat festgestellt, dass sich nicht genügend Wasser im Wasserbehälter befindet.	• 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 auf **START**, um den Brühvorgang fortzusetzen. • Wenn der Behälter mit Wasser gefüllt ist, nehmen Sie den Behälter heraus, setzen Sie ihn wieder ein und drücken Sie auf **START**, um den Brühvorgang fortzusetzen.
 **ADD BEANS (BOHNEN HINZUFÜGEN)**	Orange	Die Maschine hat festgestellt, dass sich nicht genügend Bohnen im Bohnenbehälter befinden.	• 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.
BREW UNIT (BRÜHEINHEIT)	Orange	Brüheinheit-Fehler	**Schritt 1:** Prüfen Sie, dass die Wartungsklappe vollständig geschlossen ist. Wenn geschlossen, weiter mit Schritt 2. **Schritt 2**: Brüheinheit entfernen und erneut einsetzen. Achten Sie darauf, dass sie vollständig verriegelt ist.
INSTALL TRAY (TROPFSCHALE EINSETZEN)	Orange	Maschine erkennt Tropfschale nicht.	• Stellen Sie sicher, dass die Tropfschale korrekt eingesetzt und vollständig eingeschoben ist.
EMPTY TRAY (TROPFSCHALE LEEREN)	Orange	Die Tropfschale und die Knock Box müssen geleert werden.	• Tropfschale und Knock Box entfernen und leeren.
INSTALL HOPPER (BEHÄLTER EINSETZEN)	Orange	Die Maschine erkennt den Bohnenbehälter nicht.	• Den Bohnenbehälter durch Drehen des Griffs im Uhrzeigersinn verriegeln. • 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.
ADD MILK (MILCH HINZUFÜGEN)	Orange	Die Maschine hat festgestellt, dass sich keine Milch im Milchkännchen befindet.	• Stellen Sie sicher, dass das Gefäß mindestens bis zur Mindestfülllinie Milch enthält.
INSTALL JUG (MILCHKÄNNCHEN EINSETZEN)	Orange	Die Maschine erkennt das Milchkännchen nicht.	• Achten Sie darauf, dass das Milchkännchen beim Aufschäumen auf der Plattform steht. • Achten Sie darauf, dass sowohl der Boden der Kanne als auch die Plattform der Milchkanne trocken und sauber sind.
RINSE (DURCHSPÜLEN)	Weiß	Die Maschine führt eine Start- oder Abschaltspülung durch.	Keine Maßnahmen erforderlich, dies ist ein automatisches Programm.

WARNUNGEN FORTS.

Warnung	Farbe	Bedeutung	Maßnahmen
GRIND iQ (GRIND iQ)	Gelb	Das Mahlwerk muss kalibriert werden.	• GRIND iQ-Zyklus durchführen. Siehe Abschnitt „Grind iQ“.
CLEAN (REINIGEN)	Orange	Maschine erfordert einen Reinigungszyklus.	• Es ist an der Zeit, einen Reinigungszyklus durchzuführen. Hinweise zum Reinigungszyklus finden Sie im Abschnitt „Entkalkungs- und Reinigungszyklus“.
DESCALE (ENTKALKEN)	Orange	Maschine muss entkalkt werden.	• Es ist an der Zeit, die Maschine zu entkalken. Hinweise zur Entkalkung finden Sie im Abschnitt „Entkalkungs- und Reinigungszyklus“.
PURGE (DÜSE SPÜLEN)	Weiß	Spülung der Dampfdüse ist erforderlich oder läuft.	• Eine durchgehend weiße Leuchte zeigt an, dass eine Spülung erforderlich ist. Drücken Sie **PURGE (DÜSE SPÜLEN)**, um den Vorgang zu starten. • Eine pulsierende Leuchte zeigt an, dass eine Spülung durchgeführt wird.

WEITERE WARNUNGEN

FEHLERNR.	FUNKTION	SIGNALISIERUNG	MÖGLICHE BEHEBUNG
Er (Fehler): 33	Mahlen	Signalton zur Warnung des Benutzers, aber kein Warnsymbol	Prüfen Sie auf weitere Warnungen. Wenn kein Symbol angezeigt wird, das Mahlwerk nicht anläuft und Sie keine Geräusche aus der Maschine hören, schalten Sie das Gerät aus und warten Sie 5 Minuten, bis der Motor des Mahlwerks abgekühlt ist, bevor Sie versuchen, einen weiteren Mahlvorgang zu starten.
Er (Fehler): 38	Mahlen	Signalton zur Warnung des Benutzers, aber kein Warnsymbol	Wenn der Bohnenbehälter während des Mahlvorgangs berührt wird, gibt die Maschine einen Signalton ab und unterbricht den Vorgang. Sobald keine Berührung mehr erkannt wird, startet die Maschine automatisch neu. Wenn die Fehlermeldung nicht verschwindet, ist der Mahlmechanismus möglicherweise verstopft oder blockiert und muss gereinigt werden. Hinweise zur Reinigung finden Sie im Abschnitt „Reinigung des Kegelmahlwerks“.
Er (Fehler): 54	Aufschäumen	Signalton zur Warnung des Benutzers, aber kein Warnsymbol	Wird die Dampfdüse während des Aufschäumens bewegt, pausiert die Maschine. Stellen Sie sicher, dass sich die Dampfdüse in der unteren Position befindet. Sobald die Maschine dies erkennt, nimmt sie den Vorgang wieder auf.

FEHLERCODES

FEHLERNR.	WARNUNG	PROBLEM	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE BEHEBUNG
DOOR (ABDECKUNG)	Symbol Brew Unit (Brüheinheit)	Abdeckung	Die Wartungsklappe wurde entfernt	Überprüfen Sie, ob die Zugangsklappe der Brüheinheit auf der linken Seite der Maschine korrekt angebracht ist.
HOP JAM (STAU IM BOHNENBEHÄLTER)	Symbol Install Hopper (Bohnenbehälter einsetzen)	Bohnenbehälterstau	Der Dosiermechanismus klemmt	Nehmen Sie den Bohnenbehälter heraus und leeren Sie ihn vollständig. Achten Sie darauf, dass sich der Dosierring (das segmentierte Rad unten im Behälter) frei drehen kann.
BURR JAM (BLOCKIERUNG IM MAHLWERK)	Bohnen hinzufügen Symbol	Blockierung im Mahlwerk	Das Mahlwerk klemmt	Entfernen Sie den Bohnenbehälter und versuchen Sie, die Blockierung der Mahlkegel zu lösen – siehe Abschnitt „Reinigung des Kegelmahlwerks“.

Bei anderen Fehlercodes schalten Sie die Maschine aus und wenden Sie sich an den Kundendienst unter +49 800 000 9063

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

Warum kommt kein Wasser aus den Ausläufen?
Die Wassermenge aus den Ausläufen kann durch mehrere Faktoren beeinflusst werden:
- Die Maschine bereitet den Schaum vor, bevor sie den Kaffee ausgibt.
- 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: Führen Sie einen GRIND iQ-Zyklus durch, um die Maschine korrekt zu kalibrieren.
- Sauberkeit der Brühkammer: Entnehmen und reinigen Sie die Brüheinheit, um Rückstände zu entfernen, die den Durchfluss beeinträchtigen könnten.
- Überprüfen Sie die Anzeige, um zu sehen, ob eine Warnung zum Nachfüllen von Wasser / Entkalken / Reinigen angezeigt wird.
- Prüfen Sie, ob sich Wasser im Wasserbehälter befindet.
- Die Maschine muss entkalkt werden: Hinweise zur Entkalkung finden Sie im Abschnitt „Entkalkungs- und Reinigungszyklus“.

Warum fließt der Espresso nur langsam/in kleinen Mengen?
Dafür kann es mehrere Gründe geben.
- Der Mahlgrad ist zu fein: Führen Sie einen GRIND iQ-Zyklus durch, um die Maschine korrekt zu kalibrieren.
- Sauberkeit der Brühkammer: Entnehmen und reinigen Sie die Brüheinheit, um Rückstände zu entfernen, die den Durchfluss beeinträchtigen könnten.
- Die Maschine muss entkalkt werden: Hinweise zur Entkalkung finden Sie im Abschnitt „Entkalkungs- und Reinigungszyklus“.

Warum fließt der Espresso sehr schnell?
- Der Mahlgrad ist zu grob: Führen Sie einen GRIND iQ-Zyklus durch, um die Maschine korrekt zu kalibrieren.

Das Aufschäumen startet nicht.
- Die Maschine hat die Betriebstemperatur nicht erreicht: Bitte warten Sie eine kurze Zeit, bis die Maschine aufgewärmt ist, bevor das Aufschäumen beginnt.
- Überprüfen Sie, ob auf der Anzeige Warnungen angezeigt werden. Diese könnten auf Folgendes hinweisen:
  - Es ist nicht genug Wasser im Behälter: Achten Sie darauf, dass der Wasserbehälter bis zur Mindestfülllinie gefüllt ist.
  - Der Wasserbehälter sitzt nicht fest: Überprüfen Sie, ob der Wasserbehälter fest an seinem Platz auf der Seite der Maschine sitzt.
  - Die Dampfdüse ist in der richtigen Position: Achten Sie darauf, dass die Dampfdüse in das Milchkännchen eingesetzt ist und das Milchkännchen richtig auf der Plattform steht.
  - Es ist nicht genug Milch im Milchkännchen: Achten Sie darauf, dass bis zur Mindestfülllinie Milch eingefüllt wurde.

Geringe oder keine Ausgabe.
- Verwenden Sie die Reinigungsbürste, um den Mahlwerkauslass oberhalb der Brüheinheit, den Einfüllschacht für gemahlenen Kaffee und die Mahlkegel zu reinigen, sofern ein abnehmbarer Bohnenbehälter vorhanden ist. Hinweise zur Reinigung finden Sie im Abschnitt „Reinigung des Kegelmahlwerks“.

Das Mahlwerk klemmt.
- Das Mahlwerk klemmt, wenn die Maschine durch ein Hindernis nicht mahlen kann.
- Im Abschnitt „Reinigung des Kegelmahlwerks“ erfahren Sie, wie Sie das Mahlwerk reinigen.

Das Mahlwerk ist verstopft.
- Es können sich Rückstände oder Kaffeepulver im Mahlwerk angesammelt haben.
- Im Abschnitt „Reinigung des Kegelmahlwerks“ erfahren Sie, wie Sie das Mahlwerk reinigen.

Warum erhalte ich keine Crema?
- Der Mahlgrad ist zu grob: Führen Sie einen GRIND iQ-Zyklus durch, um eine korrekte Kalibrierung sicherzustellen.
- Die Kaffeebohnen sind nicht frisch: Die Frische der Bohnen wirkt sich auf die Qualität der Crema aus. Für den Kauf von Kaffeebohnen empfehlen wir Packungen mit Angaben zum Röstdatum statt eines Mindesthaltbarkeitsdatums, damit nur frische, hochwertige Produkte verwendet werden. Verwenden Sie Kaffeebohnen innerhalb von 20 Tagen ab dem Röstdatum.
- Die Brüheinheit kann verstopft sein/die Löcher sind blockiert: Entfernen und reinigen Sie die Brüheinheit.
- Führen Sie einen Reinigungszyklus durch, um das System durchzuspülen. Hinweise zum Reinigungszyklus finden Sie im Abschnitt „Entkalkungs- und Reinigungszyklus“.

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.
- Das Gerät führt beim Starten und Abschalten eine kurze Spülung durch, um das System zu reinigen und vorzubereiten.

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 fest: 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 Maschine führt automatisch eine kurze Start- und Abschaltspülung durch.
- Die Tropfschale ist voll: Prüfen Sie anhand der Anzeige zum Entleeren, ob Sie die Tropfschale leeren müssen. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Warnungen und Fehlercodes“.
- Die Tropfschale ist nicht richtig installiert: Stellen Sie sicher, dass sie vollständig eingesetzt ist.
- Der Wasserbehälter sitzt nicht fest: Überprüfen Sie, ob der Wasserbehälter fest an seinem Platz auf der Rückseite der Maschine sitzt.
- Prüfen Sie die Anzeige auf Fehlermeldungen.
- O-Ring-Dichtungen müssen ausgetauscht werden: Kontaktieren Sie den Kundenservice unter +49 800 000 9063.

Die Maschine hat keinen Strom.
- Achten Sie darauf, dass die Maschine an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist.
- Nachdem Sie die Maschine eingesteckt haben, drücken Sie die **EIN-/AUSSCHALTTASTE**.
- Um Strom zu sparen, schaltet sich die Maschine nach 30 Minuten automatisch ab.

Aus den Ausläufen kommt kein Kaffee – nur Wasser.
- Prüfen Sie, ob sich Bohnen im Bohnenbehälter befinden.
- Wenn sich Bohnen im Bohnenbehälter befinden und die Meldung 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.
- Das Mahlwerk ist verstopft oder blockiert und muss gereinigt werden – siehe Abschnitt „Reinigung des Kegelmahlwerks“.
- Entfernen und reinigen Sie die Brüheinheit, um Blockierungen zu beseitigen.

Das Mahlwerk macht ein lautes/ungewöhnliches Geräusch.
- Wenn das Mahlwerk ein lautes Geräusch von sich gibt, könnte dies auf unbeabsichtigte Verschmutzungen zurückzuführen sein. Verwenden Sie nur ganze Bohnen in der Mühle und geben Sie keine kalten oder gefrorenen Bohnen hinein.
- Verschiedene Röstarten und Bohnen erzeugen unterschiedliche Mahlgeräusche.

Der Milchschaum ist nicht heiß genug.
- Die Milchschaumtemperatur ist abhängig von der gewählten Milchschaumart. KALTER SCHAUM, gekennzeichnet durch eine Schneeflocke neben dem Milchkännchen, wird nicht heiß.
- 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 und ist über Menü 4 zugänglich. FROTH TEMP (SCHAUMTEMPERATUR). Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Zusätzliche Einstellungen“.

Der Milchschaum ist zu dünn oder zu dick.
- Prüfen Sie, ob der Schneebesen am Boden des Kännchens eingesetzt ist.
- Ändern Sie die Einstellung für den Schaum mit dem Schaumregler. Hinweise zu Schaumeinstellungen finden Sie im Abschnitt „Zubereitung von Milchgetränken“.
- Milchtyp: Verschiedene Milchsorten haben einen unterschiedlichen Fettgehalt. Je höher der Fettgehalt der Milch ist, desto dicker wird der Schaum.
- Kuhmilch vs. pflanzliche Milchalternative: Um die Gesamtqualität des Schaums zu verbessern, wählen Sie je nach Milchtyp, den Sie verwenden möchten, mit der Taste MILK TYPE (MILCHTYP) die Option DAIRY (KUHMILCH) oder PLANT-BASED (PFLANZLICHE MILCHALTERNATIVE) aus.
- Weitere Informationen zum Aufschäumen finden Sie im Abschnitt „Tipps zum Aufschäumen“.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG, FORTS.

Mein Getränk ist kleiner/größer als erwartet.
- Wenn Sie ein Espressogetränk zubereiten, können Sie das Verhältnis zwischen Mahlgut und Wasser mithilfe der Stärke-Einstellungen ändern. Weitere Hinweise finden Sie im Abschnitt „Stärke“.
- Wenn Sie ein Filterkaffeegetränk zubereiten möchten, wählen Sie vor dem Mahlen die gewünschte Größe mit der Taste GRÖSSE.
- Die Brüheinheit kann verstopft sein. Stellen Sie sicher, dass Sie Ihre Brüheinheit monatlich entnehmen und reinigen, um Verstopfungen zu vermeiden.
- Die Maschine muss entkalkt werden: Hinweise zur Entkalkung finden Sie im Abschnitt „Entkalkungs- und Reinigungszyklus“.

Mein Getränk ist zu bitter.
- Verringern Sie den Mahlgrad. Siehe Abschnitt „Den Mahlgrad einstellen“.
- Verringern Sie die Brühtemperatur: Verwenden Sie die Taste TEMPERATUR auf der Anzeige, um die Temperatureinstellung Ihres Brühvorgangs zu verringern.
- Experimentieren Sie mit unterschiedlichen Röstgraden und Bohnentypen, um Ihren persönlichen Favoriten zu entdecken.

Mein Getränk ist zu sauer.
- Erhöhen Sie den Mahlgrad. Siehe Abschnitt „Den Mahlgrad einstellen“.
- Erhöhen Sie die Brühtemperatur: Verwenden Sie die Taste TEMPERATUR auf der Anzeige, um die Temperatureinstellung Ihres Brühvorgangs zu erhöhen.
- Experimentieren Sie mit unterschiedlichen Röstgraden und Bohnentypen, um Ihren persönlichen Favoriten zu entdecken.

Der Kaffee ist nicht heiß genug.
- Maschine vorheizen: Starten Sie einen Brühvorgang für gemahlenen Kaffee, ohne Kaffee in den Einfüllschacht zu geben. Dadurch wird heißes Wasser durch das System geleitet.
- Tasse vorheizen: Die Tasse vor dem Brühen unter heißem Wasser ausspülen, um die Temperatur des Wassers zu erhöhen.
- Temperatur einstellen: Erhöhen Sie die Brühtemperatur mit der Taste TEMPERATUR des Bedienfelds.
- Verwenden Sie die Einstellungen für heißen Milchschaum: Alle Schaumeinstellungen sind heiß, außer kalter Schaum, der mit einer Schneeflocke gekennzeichnet ist.
- Die Maschine muss entkalkt werden: Hinweise zur Entkalkung finden Sie im Abschnitt „Entkalkungs- und Reinigungszyklus“.

Die Brüheinheit lässt sich nicht in die Maschine einsetzen.
- Stellen Sie sicher, dass sich die Brüheinheit in der „Startposition“ befindet. Siehe Abschnitt „Startposition der Brüheinheit“.
- Der Tamper befindet sich in der falschen Position. Verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Er (Fehler)
- Wenn das Bedienfeld „Er“ (Fehler) und eine Zahl anzeigt (z. B. „Er 03“), wenden Sie sich an den Kundenservice unter +49 800 000 9063.

ERSATZTEILE

Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie **ninjakitchen.eu** oder wenden Sie sich an den Kundendienst unter **+49 800 000 9063**.

HERSTELLERGARANTIE

Die 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 Produkt bei ninjakitchen.eu gekauft haben. Allerdings haben wir von Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte, dass wir dem Produkteigentümer eine zusätzliche Herstellergarantie für kostenlose Teile und Arbeitszeit von bis zu zwei Jahren geben.

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

Ihre gesetzlichen Rechte als Käufer bleiben von der Herstellergarantie unberührt.

Wie lang ist die Garantiezeit für neue Ninja Produkte?

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 Produkt direkt auf **ninjakitchen.de** 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 in Ihrer Bedienungsanleitung.
- Notieren Sie sich das Datum, an dem Sie das Ninja-Produkt gekauft haben.

WICHTIG:
- **Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf,** wenn Sie Ihr Ninja Produkt woanders als auf **ninjakitchen.de** gekauft haben. Sie benötigen diese Information, wenn Sie Ansprüche aus Ihrer Garantie geltend machen.
- Die kostenlose Ninja Garantie gilt nur in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.

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 Produkt herausholen, sowie aktuelle Infos zu neuen Technologien und Produkten von Ninja.

Was wird durch die kostenlose Ninja Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Ninja Produkts (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 Produkts, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja zu Ihrem Produkt erfolgt.
- Schäden durch den Gebrauch des Ninja Produkts 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-Hotline unter **0800 123 0049** in Deutschland oder **0800 002105** in Österreich. 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 auf **https://support.ninjakitchen.de/**. 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 Ninja Produkt entwickelt haben. Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja Produkte finden Sie unter **www.ninjakitchen.de**. Bitte beachten Sie, dass Ihre Garantie möglicherweise keine Schäden abdeckt, die durch Ersatzteile verursacht wurden, die keine Originalkomponenten von Ninja sind.

VIELEN DANK
für den Kauf der Ninja AutoBarista

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

http://www.ninjakitchen.eu/register

+49 800 000 9063

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Kaufbeleg bitte aufbewahren)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220–240 V~, 50–60 Hz
Leistung: 1650 W
Fassungsvermögen
Wasserbehälter: 2,07 l

Der Standby-Stromverbrauch beträgt 0,4 W.
Das Gerät wechselt nach 30 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 AutoBarista vertraut zu machen. Falls Sie Fragen haben, kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst unter der Rufnummer +49 800 000 9063.

Ninja ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operation LLC im Vereinigten Königreich.

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

SharkNinja Europe Limited, 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

AE1000EUSeries_IB_MP_Mv15

@ninjakitchen

ENGLISH

NINJA AutoBarista



AE1000EU Series | Owner's Guide

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

	Read all instructions before using your AutoBarista.
⚠	**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 a machine garage or under a wall cabinet.
- Unplug the appliance from the power outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- **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.

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.

- **DO NOT** place on top of any other machine.
- The machine should 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.

Operating Notice

- To disconnect, switch all controls to the **OFF** position, then remove the plug 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 coffee spouts 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** reach in or touch steam wand or frother jug when in operation. Hot steam and hot liquids will cause burns and scalds.

Care & Maintenance

- To prevent illness from bacterial growth in the machine, follow all cleaning instructions in the Cleaning & Maintenance section of this Owner's Guide.
- For best results, ensure you are using a clean machine.
- If the product is not operating properly, visit ninjakitchen.co.uk or contact SharkNinja Operating LLC for examination, repair, or adjustment.
- Children should not engage with cleaning and maintenance activities.
- Turn **OFF**, unplug, and allow to cool before cleaning or moving.
- Avoid eye contact and prolonged skin contact with the Brew Unit Silicone Lubricant.
- Wash hands thoroughly after handling Brew Unit Silicone Lubricant.
- Store Brew Unit Silicone Lubricant indoors, away from heat, flames, and direct sunlight.
- Dispose of Brew Unit Silicone Lubricant according to local regulations.

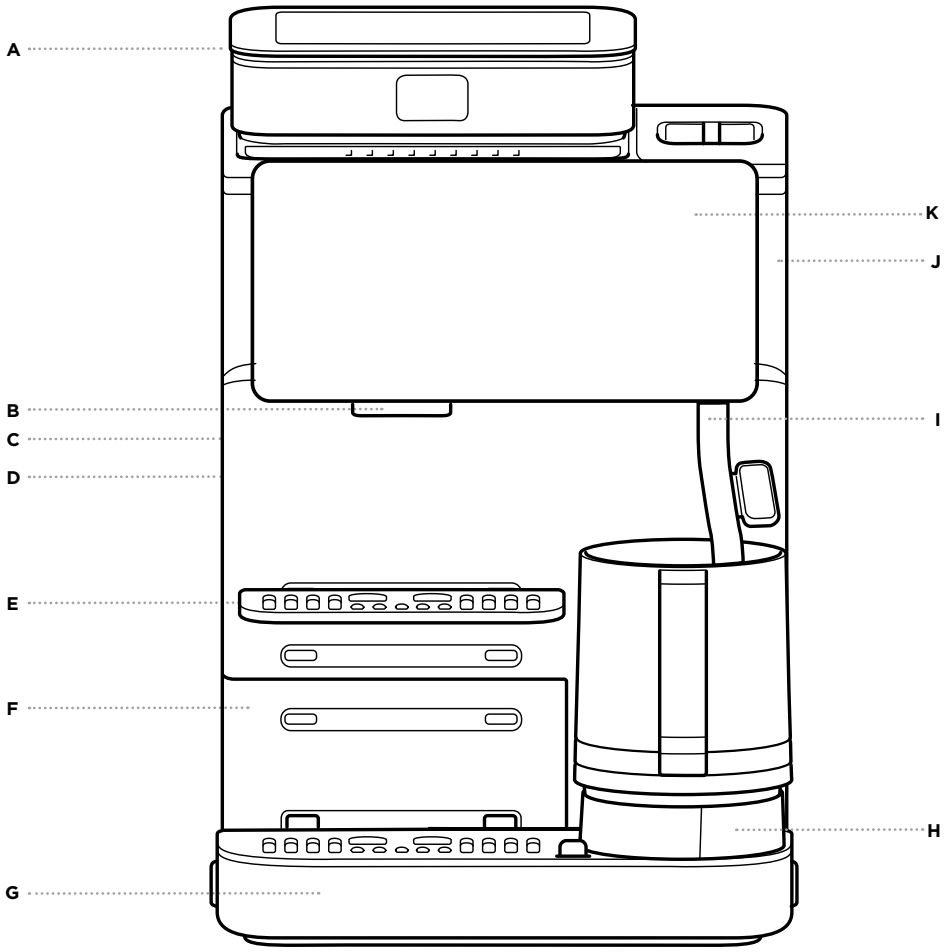
Cord Statement

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

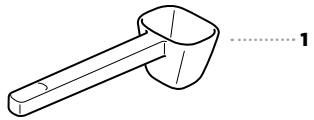
PARTS

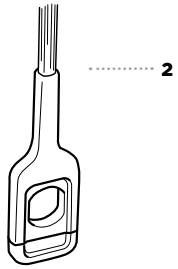
A Bean Hopper
B Coffee Spouts
C Maintenance Door
D Brew Unit and Internal Cavity (behind Maintenance Door)
E Adjustable Cup Tray
F Puck Bin
G Drip Tray
H Milk Jug Platform
I Steam Wand
J Water Reservoir
K Display

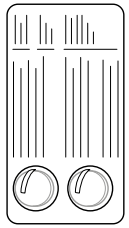


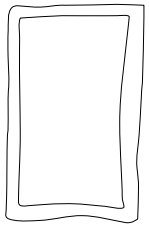
ACCESSORIES

1. Scoop
2. Cleaning Brush
3. Cleaning Tablets
4. Descale Powder
5. Brew Unit Silicone Lubricant
6. Water Filter Insert*
7. Water Filter Housing*













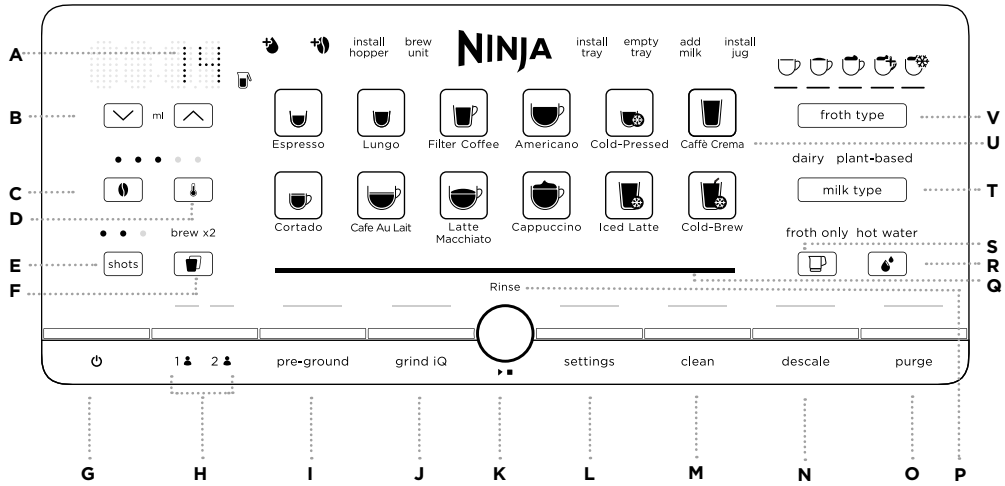


*Not available on all machines

USING THE CONTROL PANEL*

A BREW SIZE readout
B SIZE selection arrows
C STRENGTH button
D TEMP button
E SHOTS selection button
F BREW X2 button
G POWER button
H PROFILE button
I PRE-GROUND button
J GRIND iQ button
K START button
L SETTINGS button
M CLEAN button
N DESCALE button
O PURGE button
P Rinse notification
Q Progress Bar
R HOT WATER button
S FROTH ONLY button
T MILK TYPE button
U Drink Menu Options
V FROTH TYPE button

*Functions may vary by model.



INTELLIGENT NOTIFICATIONS

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

- ADD BEANS
- ADD WATER
- INSTALL HOPPER
- INSTALL JUG
- ADD MILK
- EMPTY TRAY
- INSTALL TRAY
- RINSE
- PURGE
- DESCALE
- BREW UNIT

*The CLEAN, DESCALE, and GRIND iQ 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 it.
- When removing the machine from packaging, be sure to remove all tape from machine. Tape will be on all sides of the machine.

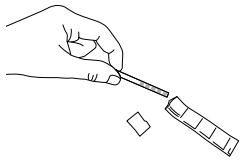
CLEAN ACCESSORIES BEFORE USE

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

WATER HARDNESS TEST

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

1 Remove test strip from pack.



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

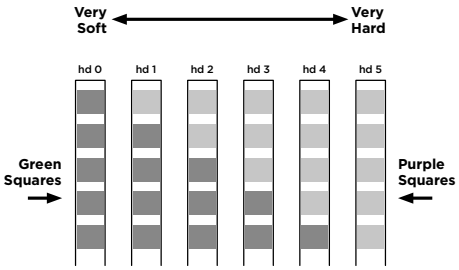


3 Pull test strip out and lightly shake it.



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

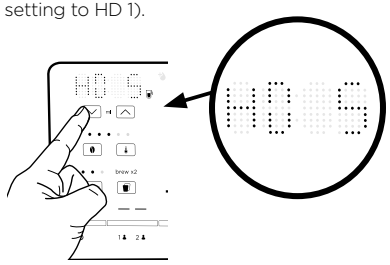
5 After 1 minute, you will see 0–5 purple squares appear. This will indicate the water hardness level of the water (0 purple squares = level 0, 5 purple squares = level 5, etc.).



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

7 The left side of the control panel will display HD 5 by default.

8 Press the up or down arrows to program the water hardness level by matching the number of purple squares on the test strip to the number displayed (e.g., if the result is level 1, change the setting to HD 1).

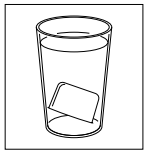


9 Press **START** to confirm the setting.

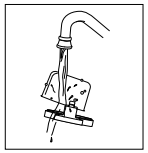
NOTE: If you need to change the hardness level, purchase another test strip at **ninjakitchen.co.uk/ninja-parts-accessories**. For more instructions on how to reset the water hardness, refer to the Additional Settings section.

WATER FILTER INSTALLATION

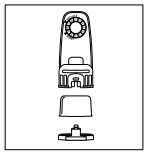
- Great-tasting coffee starts with great water. Water filters help remove chlorine, odors, and other impurities that may be in your water to give you great tasting coffee.



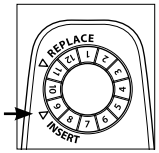
1 Soak water filter for 5 minutes.



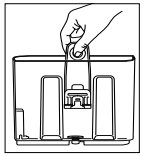
2 Rinse water filter and mesh for **60 seconds.**



3 Remove end cap from filter housing and insert filter. Clip end cap back onto filter housing to secure filter in place.



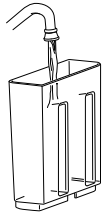
4 Set INSERT date to current month.



5 Install filter housing into reservoir.

FILL THE WATER RESERVOIR

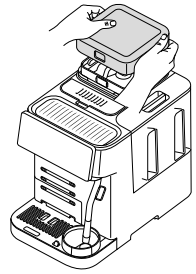
- Before you begin, make sure the water reservoir is full of room-temperature or cold water. Be sure to fill up to, but not exceeding, the maximum fill line.



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** to resume.

FILL BEAN HOPPER

1 Remove the lid of the hopper.



2. Fill hopper with whole beans. **DO NOT** add pre-ground beans to bean hopper. For more info on using pre-ground coffee, refer to the Using Pre-Ground Coffee section.

3. Replace the lid.

NOTE: Level out the beans and ensure they do not exceed the MAX line in the hopper.

NOTE: Never add beans while the machine is in the middle of a brew. For more information, refer to the Switching Out Beans & Hoppers section.

BEAN EDUCATION

- 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. It is not recommended to top up a hopper with new beans. See the Switching Out Beans & Hoppers section for more information.
- **DO NOT** use green, caramelized, or flavoured coffee beans because they can jam the grinder. Add flavouring to your beverage using syrups and sugars. Reference the Drink Guide for recipes.

GETTING STARTED: BEFORE YOUR FIRST BREW, CONT.

FIRST-USE RINSE

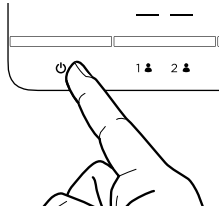
Before you make your first drink, you must flush the machine.

When the machine is powered on for the first time, the RINSE alert will illuminate orange, indicating that a rinse is required. This rinse is user initiated and requires pressing **START**.

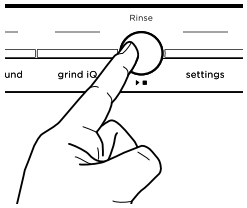
The machine will automatically run a rinse each time upon start up and shut down, indicated by the white RINSE alert. No user action is required.

It's optional to place a cup under the coffee spouts for any of the rinses. The machine is built to hold the rinse water in the drip tray.

1. Plug in the machine and press **POWER**.



2. The control panel will illuminate the RINSE alert orange to indicate that a rinse is needed to proceed.
3. Press **START** to begin the rinse cycle. The machine will beep to signal it has started. The water will rinse directly into the drip tray.



4. When finished, the machine will beep again indicating the cycle is complete.

GRIND iQ CYCLE

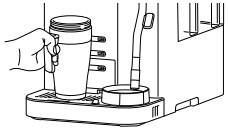
GRIND iQ uses AutoBarista-iQ technology to automatically determine the best grind size for your beans to get the perfect espresso extraction for your drink. The GRIND iQ light will illuminate yellow whenever the machine recommends running a cycle.

- On first use the button will be illuminated yellow to indicate that a calibration cycle is recommended. This is not necessary if you would like to use pre-ground coffee or brew a filter coffee, over ice, or cold-brew.
- When using new beans for the first time or adding more beans, the average calibration cycle will take 3 brews. This can vary depending on the beans in the grinder.
- To learn more about GRIND iQ, refer to the GRIND iQ section.

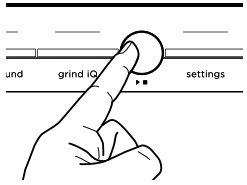
1. The GRIND iQ light will illuminate yellow to indicate a cycle is recommended. Press the **GRIND iQ** button.



2. Place a 415 ml or greater cup under the coffee spouts.



3. Press **START**. The machine will beep to signal the cycle has started. The progress bar will illuminate to indicate the status of the cycle.



4. When finished, the machine will beep again and the GRIND iQ light will turn off. The GRIND iQ light will remain off as long as it is within the correct grind size range for your beans.
5. Discard the brewed espresso.
6. Empty the drip tray and puck bin once the cycle is complete.

LED COLOUR KEY

The GRIND iQ LED will illuminate during daily use to show the status of GRIND iQ and how close you are to the best tasting espresso.

OFF: The grinder is calibrated.

YELLOW: GRIND iQ cycle is required to calibrate the grinder.

BREWING ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* & COLD-PRESSED

1. Tap the corresponding drink icon to select your drink.
2. Use the SHOTS button to select the number of espresso shots desired.
3. If desired, adjust the strength and temperature of your brew. For more information on how this impacts your brew, refer to Adjusting Brew Strength & Temperature.

You can save customizations made to your drinks. For more information, refer to the Profiles & Saving Customizations section.

4. Place a cup under the coffee spouts and press **START**.
5. 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: These are the preset espresso outputs. Changing your espresso strength will impact your output volume. To adjust output, please refer to Adjusting Brew Strength & Temperature section.

NOTE: If you are using a smaller cup, use the adjustable cup tray to lift your cup closer to the coffee spouts to reduce splatter. If you are using a taller mug or travel mug, remove the cup tray to create space.

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. If you tilt your cup and still just see the crema layer, you have a properly extracted espresso shot.

**Not available on all machines*

BREWING ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* & COLD-PRESSED, CONT.

BREW X2

The Brew x2 function on the machine allows for 2 drinks to be made simultaneously side by side without having to run an additional brew.

NOTE: Brew x2 is only available for espresso and espresso-based drinks.

1. Select your drink on the main menu.
2. Adjust your drink using the buttons on the left side of the display.
3. Press **BREW X2** on the display; the button will illuminate to show it is active.
4. Place 2 cups on the cup tray, ensuring that one cup is aligned to each of the coffee spouts. Press **START**.
5. If a milk drink is selected, the unit will only run 1 frothing cycle; add more milk than usual (not exceeding the max fill line) to froth enough for two drinks.
6. The machine will beep to indicate that the brew has started. The progress bar will illuminate indicating the status of the brews. For double shot drinks and larger, the machine will need to brew multiple shots. The progress bar will illuminate again for each brew. When finished, the machine will beep again signifying the brews are complete.

NOTE: For adding additional milk to these drinks, you can select **ADD MILK TYPE** or **FROTH TYPE** to add a frothing cycle to your brew cycle. See the Adding Froth to a Non-Milk Drink section for more information.

**Not available on all machines*

BREWING FILTER COFFEE & ICED DRINKS

Filter Coffee & Hot Water

1. Tap the corresponding drink icon to select your drink.
2. Tap the arrows to select your desired volume.
3. Place a cup under the coffee spouts and press **START**.
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: Coffee sizes over 355 ml will brew in multiple rounds. You will hear the grinder turn on again depending on how many rounds it needs to brew.

ADDING HOT WATER*

**Not available on all machines*

Your machine has a hot water feature that allows you to dispense hot water on demand.

1. Press **HOT WATER** button.
2. Use the **TEMP** button on the left of the display to adjust the hot water temperature.

●○○ Low Temperature

●●○ Medium Temperature (default)

●●● High Temperature

3. Select the amount of hot water using the arrows on the left of the display.
4. Press **START** to begin dispensing hot water.

Press **START** again to stop dispensing when you have the desired amount of hot water or wait for the program to finish.

Cold and Iced Drinks

1. Tap the corresponding drink icon to select your drink.
2. Tap the arrows to select your desired volume.
3. **Fill a cup up with ice and place under the coffee spouts**. Press **START**.
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: Over Ice, Cold-Brew, and Cold-Pressed are designed to produce a concentrated brew into a vessel filled with ice. It is normal for some ice in the vessel to melt as the coffee is brewed, and this will produce a cold beverage with the ideal strength and flavour.

NOTE: When brewing a cold-brew or cold-pressed drink immediately after a hot drink, the machine will perform an internal rinse to cool the brew chamber. The brew will start automatically once the rinse is complete.

NOTE: Coffee sizes over 355 ml will brew in multiple rounds.

BREWING ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* & COLD-PRESSED, CONT.

USING PRE-GROUND COFFEE

IMPORTANT: ONLY add pre-ground coffee when the machine is turned on and has completed the start up cycle. Adding pre-ground coffee while the machine is turned off, in standby, during a start up/shut down rinse, or after a brew has already started allows grounds into the internal cavity and can cause jams and damage.

1. Tap the corresponding drink icon to select your drink. If brewing espresso, ensure you select the correct number of shots based on the amount of scoops you will put in.
2. Press the **PRE-GROUND** button to put the machine into pre-ground coffee mode.

NOTE: Do not remove the pre-ground chute funnel when pouring in grounds. Only remove for cleaning.

3. Open the pre-ground chute to access the scoop.
4. Scoop pre-ground coffee into the pre-ground chute. Refer to the table below for the correct number of scoops for your brew. **NEVER** exceed more than 6 scoops for one brew.
5. Place a cup under the coffee spouts and press **START**.
6. 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: You cannot brew more than 355 ml of filter coffee when using pre-ground coffee.

Not available on all machines

	SCOOPS	
	Coffee	**Scoops**
SIZES	175 ml	2–4
	235 ml	2–4
	300 ml	4–6
	355 ml	4–6
	Espresso	**Scoops**
	Single	2
	Double	4
	Triple	6

WARNING: NEVER put more than 6 scoops of pre-ground coffee into the pre-ground chute. This will overflow the brew unit and the machine will be unable to complete the brew. If this happens, turn off the machine and refer to the Cleaning: Deeper Cleaning section for instructions on cleaning the brew unit and the internal cavity.

FROTHING BEST PRACTICES

- **Milk Types**
  - For dairy milk, we recommend using whole milk.
  - For best results with plant-based milk, use the barista or full-fat version.
  - For best plant-based froth, use the PLANT-BASED setting.
  - Milks that are UHT-treated (i.e., shelf stable milks) may have varying results.
  - Coconut milk can be heated up but will not make stable froth.
  - For best foams and latte art, tap and swirl the milk jug to remove large bubbles prior to pouring milk.
- **Temperature**
  - If you would like to adjust froth 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.
- **Cleaning**
  - Ensure both the milk jug platform and the bottom of the milk jug are dry and clean before placing on the milk jug platform.
  - 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 auto-purge.
  - For a deeper clean of the whisk and steam wand, fill milk jug to the max line with water and a drop of dish soap and run the THIN FROTH program.

BREWING MILK-BASED DRINKS

MILK RECIPES

1. Tap the corresponding drink icon to select your drink.
2. Use the SHOTS button to select the number of espresso shots desired.
3. If desired, adjust the strength and temperature of your brew. For more information on how this impacts your brew, refer to Adjusting Brew Strength & Temperature section.
4. Place a cup large enough for your drink under the coffee spouts.
5. Select **DAIRY** or **PLANT-BASED** milk with the **MILK TYPE** button based on the milk that you're using.
6. When selecting a milk recipe program, the recommended froth type for your drink will be underlined. To change the froth type selected, press the **FROTH TYPE** button.
7. Ensure that the whisk is installed in the milk jug. Fill the jug with your desired amount of milk, but do not exceed the max fill line.
8. Ensure that the bottom of the milk jug is dry. Place the milk jug on the milk jug platform with the steam wand inserted into the milk jug.
9. Press **START**. The machine will beep to signal that the program has started. The machine will first grind the beans, then run the froth program and brew the espresso last. This is to ensure the freshest espresso for your drink. The progress bar will illuminate to indicate the status of the program. The machine will beep again to signify the program is complete.

FROTH ONLY

Press the **FROTH ONLY** button to set up a cycle that will only use the frother to froth milk, with no grinding or brewing involved. Froth Only can be used for hot chocolate, matcha, or simply heating up milk.

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.

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.

Extra-Thick Froth*
A large layer of froth, ideal for dry cappuccinos and other drinks with less volume.

Cold Foam
A classic layer of cold froth to top any iced coffee or espresso drink.

**Not available on all models*

AFTER YOU FINISH FROTHING

1. Once you remove the milk jug, immediately wipe the steam wand with a damp cloth before pushing it back into its down position.
2. 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 the steam wand is in the down position.
3. Before pouring milk, tap the jug on a flat surface and swirl around to remove large bubbles. Pour frothed milk over espresso and enjoy.

NOTE: When out of water, the machine will not purge. Press **PURGE** once you've added more water.

ADDING FROTH TO A NON-MILK DRINK

If a drink does not already have milk in it, it is possible to add milk by pressing **FROTH TYPE** or **MILK TYPE**.

1. Ensure that the whisk is installed in the milk jug. Fill the milk jug with the desired amount of milk, but do not exceed the max fill line.
2. After selecting your desired drink, press **FROTH TYPE** or **MILK TYPE** to activate the milk settings.
3. Ensure that the bottom of the milk jug is dry. Place the milk jug on the milk jug platform with the steam wand inserted into the milk jug.
4. Select **DAIRY** or **PLANT-BASED** milk with the **MILK TYPE** button.
5. Select the desired froth with the **FROTH TYPE** button.
6. Press **START**. The machine will beep to signal that the program has started. The machine will first brew, then froth. The progress bar will illuminate to indicate the status of the program.

NOTE: To exit this menu, press another drink style.

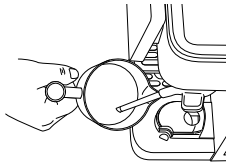
ADJUSTING BREW STRENGTH & TEMPERATURE

MANUAL FROTHING

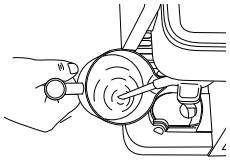
1. Fill the milk jug as desired in between the min. and max fill lines.
2. Press **FROTH ONLY**.
3. Make sure you are on the steamed milk setting.



4. Angle the milk jug slightly to the left or right so that the steam wand is about a finger width away from the wall of the milk jug.



5. Hold **START** for 3 seconds. The machine will beep to indicate that frothing has started and steam will start to generate from the wand.
6. Place wand just below the surface of the milk to incorporate air into it. A whirlpool will start to form.



7. Once you have the volume of froth you want, move the jug up so the steam wand is further below the surface. This is to heat the milk.
8. Keep the milk jug in that position until it is too hot to hold with your hand, then press **START** to turn the function off.

TEMPERATURE

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

Temperature Adjustments

●○○ Low Temperature

●●○ Medium Temperature (default)

●●● High Temperature

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 recommend a low or medium temperature for darker roasts, and a medium or high temperature for lighter roasts. If unsure of your bean type, select Low Temperature.

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.

STRENGTH

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

Espresso Strength Adjustments

●○○○○ Mild, less concentrated: 6:1 water to grounds ratio

●●○○○ Default: 3.5:1 water to grounds ratio

●●●○○ Full-Bodied: 3:1 water to grounds ratio

●●●●○ Strong: 2.5:1 water to grounds ratio

●●●●● Bold, more concentrated: 2:1 water to grounds ratio

NOTE: Adjusting your espresso brew strength will affect your brew volume output.

Coffee Strength Adjustments

●○○○○ Mild: Fewer beans will be ground

●●○○○ Default

●●●○○ Full Bodied

●●●●○ Strong

●●●●● Bold: More beans will be ground

PROFILES & SAVING CUSTOMIZATIONS

User profiles to save your customizations and quickly get to your favourite drinks.

Each drink profile can save your customizations for each individual drink.

If you have made customizations to a drink that you would like to save, hold down the active profile button for 2 seconds until a confirmation beep sounds.

The machine will default to Profile 1 on first use. To select the second profile, press the **PROFILE** button. To exit profiles (factory default settings), press the **PROFILE** button again.

Any time you save a customization for the same drink, it will overwrite what is already saved in that profile.

Any customizations that have been made and not saved to a profile will not be remembered if that drink is navigated away from or the machine is switched off.

REMOVING THE SWAPPABLE HOPPER

1. Remove the lid.
2. Unlock the hopper and remove from the top of the machine by lifting straight up (if using a removable hopper*).
3. Before refilling, wipe down the inside of the hopper with a microfiber cloth to remove any residual oils. Do not use water.
4. If refilling, fill the hopper with whole beans.
5. Place the selected hopper back on the machine and lock to secure, then replace the lid.

NOTE: It's not recommended to top up your beans (adding fresh beans on top of current beans), as this can impact GRIND iQ. Instead, use all the beans currently in the hopper and refill when empty, or switch to a second hopper.*

NOTE: You may notice when fitting your hopper that it feels unsteady, or wobbles easily.

The hopper sits on the arm of a scale, which has to be free moving so the machine can accurately measure how much coffee is being ground.

This wobbling is normal, however refrain from pushing down too hard to avoid damaging the delicate scale below the arm.

NOTE: DO NOT add pre-ground coffee to bean hopper. For more info on using pre-ground coffee, refer to the Using Pre-Ground Coffee section.

NOTE: Take care to not overfill the hopper with beans. Fill only to MAX line.

Not available on all machines

SWITCHING OUT BEANS & HOPPERS

HOPPER SELECTION

*These instructions only apply to a machine with a removable hopper. Second hopper not included with all models. Available for purchase on **ninjakitchen.co.uk**.*

When swapping to a second hopper, store the first hopper with the lid on in either the storage base (available for purchase at **ninjakitchen.co.uk**) or in a cool, dry place.

Whenever a hopper is locked on the machine, you'll be prompted to confirm which hopper is present. The hopper name is labeled on the front of the hopper.

1. When a hopper is placed on the machine, the control panel will display the last installed hopper.
2. If needed, press the arrows to change the hopper between HOP1 and HOP2.
3. Press the **START** button to confirm. The machine will beep to confirm the selection.

Run a GRIND iQ cycle whenever filling a hopper with new beans. Refer to the GRIND iQ section to learn more.

REMOVABLE HOPPER LABELLING

These instructions are only applicable to machines with removable hoppers.

Your machine will come with 2 reversible labels, with 1 & 2 on each side.

Further numbers are available if you buy additional hoppers.

These labels slide into the front of the removable hopper.

GRIND iQ

Run a GRIND iQ cycle whenever:

- Current beans are outside the optimal grind size range
- New beans are added to an empty hopper
- Hoppers have been swapped

The GRIND iQ LED will illuminate during daily use to show the status of GRIND iQ and how close you are to the best-tasting espresso.

OFF: The grinder is calibrated.

YELLOW: GRIND iQ cycle is required to calibrate the grinder.

When using new beans for the first time or adding more beans, the average calibration cycle will take 3 brews. This can vary depending on the beans in the grinder.

1. Place a 415 ml cup underneath the coffee spouts.
2. Press the **GRIND iQ** button, then press the **START** button to begin a cycle; the LED will illuminate yellow.
3. The machine will beep to indicate that the cycle has started. The progress bar will illuminate indicating the status of the calibration. When finished, the machine will beep again to indicate the cycle is complete; remove the cup and dispose of the espresso.
4. The GRIND iQ LED will turn off to indicate it has successfully calibrated.

ADJUSTING THE GRIND SIZE

GRIND iQ will constantly monitor and adjust the grind size to ensure the best-tasting brew. However, if you are not happy with the taste of your brew, you can offset the grind size to improve it. This offset will be stored in the machine memory and GRIND iQ will continue to monitor and adjust as normal with this offset. The offset is only saved for the drink style that is currently selected on the display. To change for multiple drink styles, the process needs to be repeated with each one.

Taste is too bitter: Decrease grind size.

Taste is too sour: Increase grind size.

1. Press **SETTINGS** button.
2. Use arrows to navigate to 11: Grind Size and press **START**.
3. Use the arrow keys to select the desired offset; +/-2 grind sizes are the options.
4. Press the **START** button to confirm the selection.

NOTE: The manual adjustment range may be limited to safeguard against excessive motor load caused by setting the grind too fine.

DAY-TO-DAY MAINTENANCE

CYCLE	WHEN TO CLEAN	HOW TO RUN
Purge	After every milk-based brew or steam wand use (automatic start), or as needed (manual start)	After a milk brew, push steam wand back down into place to start the auto-purge. Press the **PURGE** button to initiate a manual purge.
Clean	Monthly or whenever the clean light illuminates	Place a cleaning tablet in the pre-ground chute and run a clean cycle by pressing the **CLEAN** button.
Descale	When the descale light illuminates	Dissolve a packet of descale solution according to the packaging instructions. Then run a descale cycle by pressing the **DESCALE** button.

IMMEDIATELY AFTER BREW CLEANING

- Empty the drip tray and puck bin when the orange empty indicator rises enough to become visible, or whenever the machine prompts on the control panel.
- After you froth, wipe the wand with a damp cloth before pushing it back into its down position to initiate an auto-purge.
- Periodically hand-wash or dishwash the drip tray and puck bin and air-dry thoroughly.
- Periodically clean the outside of the machine with a damp cloth.

CLEANING THE ACCESSORIES

Top-Rack Dishwasher-Safe Parts: Milk jug, whisk, cup tray, and water reservoir.

Hand Wash Only: All drip tray components, carafe.

Brew unit: RINSE ONLY. DO NOT wash with soap.

Wipe to clean: Bean hopper, internal cavity, external surfaces.

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

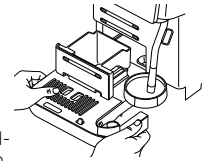
EMPTYING THE DRIP TRAY & PUCK BIN

As you brew, the drip tray will fill up. When the orange empty indicator rises enough to be visible, or the machine alerts to EMPTY TRAY, it is time to empty the drip tray and puck bin. Always empty and clean both the drip tray and puck bin at the same time for optimal performance and cleanliness.

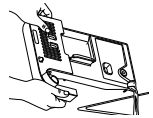
Empty both the drip tray and the puck bin after your last brew of the day.

The machine will enter standby 30 minutes after the last brew and will perform a shutdown rinse. Always empty drip tray after last brew if the float is visible or the control panel indicates to empty. Optionally, a vessel may be placed underneath the coffee spouts to capture the shutdown rinse.

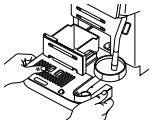
1. Remove the drip tray and puck bin assembly from the machine by pulling tray toward you.



2. Remove the puck bin from the drip tray; empty and clean out the puck bin. Hand-wash the puck bin after each empty to discourage any chance of mold growth.
3. Carefully move the drip tray to the sink and pour water out through the pour spout.



4. Place the puck bin back on the drip tray and insert drip tray and puck bin assembly back into the machine.



NOTE: When emptying the drip tray, wait at least 5 seconds before re-inserting to clear the alert.

NOTE: Empty indicator is removable for cleaning.

NOTE: NEVER remove the drip tray when a brew is in progress. This will cancel the brew and may result in flooding.

CLEANING: PERIODIC MAINTENANCE

PART	WHEN TO CLEAN	HOW TO CLEAN
Milk Jug	After each use	Hand-wash with warm, soapy water. Remove the whisk and rinse.*
Drip Tray	Every 3 days or when prompted by the machine	Remove the drip tray by pulling it toward you, then tilt to pour from the rear spout into the sink.
Puck Bin	Every 3 days or when prompted by the machine	Remove from the puck bin and empty out the grounds. Hand-wash with warm, soapy water.
Removable Brew Unit	Monthly or when prompted by the brew unit LED alert	Rinse the brew unit under running water to dislodge any residual grounds. Use the cleaning brush for any hard to reach areas. After rinsing, run a clean cycle. See Descaling & Clean Cycle section for instructions.
	Every 2 months	Lubricate brew unit with food-safe grease after cleaning. See Lubricating the Brew Unit section for more instructions.
Internal Cavity	Monthly	Wipe down the inside of the machine with a dry cloth whenever removing the brew unit to clean.
Pre-Ground Chute	Check weekly if used	Check the chute for any buildup and clean with the cleaning brush.
Bean Hopper	Before putting in a new bag of beans	Wipe inside of the hopper with a cloth to remove oils from beans. **DO NOT** use water, and ensure fully dry before refilling and inserting on the machine.
Water Reservoir	Once or twice per month, or as needed	Rinse with running water.*

*These parts are also top-rack dishwasher safe.

CLEANING & MAINTAINING THE BREW UNIT

Rinse the brew unit once a month to maintain cleanliness and avoid grounds buildup that could lead to jams.

The brew unit alert will illuminate white whenever a cleaning is recommended.

Cleaning the Brew Unit

NOTE: Turn off the machine and wait for the shutdown rinse to complete.

1. Open the maintenance door on the left side of the machine to access the brew unit.
2. Align your fingers with the red outlined grip points. Press the orange tab to release the brew unit, then pull toward you. Continue holding the brew unit by the defined grips for the best handhold while cleaning.
3. Rinse the brew unit with water to clean away any built-up grounds. **DO NOT** use soap, as this will affect the lubrication.

NOTE: It is safe to rinse the entirety of the brew unit with water. **DO NOT** use soap.

4. Use the brush to dislodge any built-up grounds still on the shower screen or the rails. Rinse again if needed.
5. Allow the brew unit to fully air-dry before replacing. For best results, let the brew unit dry overnight. **DO NOT** dry with a cloth to prevent fibers from collecting inside the brew unit.
6. Replace the brew unit back into the machine and replace the door.

NOTE: Brew unit and maintenance door MUST be installed to operate the machine.

To get a deeper clean of the brew unit, once a month run a clean cycle after reinserting. For more information, see the Clean Cycle section in Descaling & Clean Cycle.

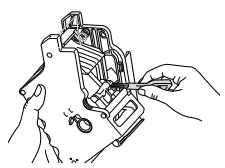
CLEANING THE INTERNAL CAVITY

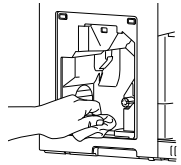
Clean the internal cavity of the machine every time you remove the brew unit for cleaning.

NOTE: Always ensure the machine has been switched off and it has completed a shutdown rinse before opening the maintenance door and going inside the machine.

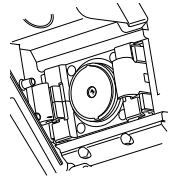
NOTE: DO NOT use water or cleaning liquids to clean the inside of the brew cavity as this may damage the machine; use a dry cloth only.

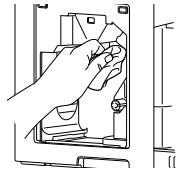
1. Remove the maintenance door and brew unit.
2. Use a dry cloth or the cleaning brush to remove any residual grounds. Be sure to check the side walls and top face of the cavity for accumulated grounds.





3. Use a dry cloth to clean any grounds from the tamper face; this is the perforated screen located on the roof toward the front of the unit.





4. Replace brew unit and maintenance door.

CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER:

These instructions only apply to a machine with a removable hopper.

To prevent clogging and ensure the highest quality output for daily use, it is recommended to clean your conical burr grinder.

We recommend cleaning your conical burr grinder weekly at a minimum. For dark roast, decaf, and other oily bean types, clean the grinder more often. For less than daily use, clean your grinder monthly at minimum or anytime you change your beans.

1. Remove the protective hopper lid.
2. Unlock the hopper by turning the lock handle counterclockwise and removing the hopper from the machine.
3. Grip both ends of the arch on the burr carrier. Then, turn the carrier counterclockwise and lift out.

NOTE: Be careful when handling the burr carrier. The burr grinder is sharp.

4. Clean the conical burr inside the machine with the brush to remove any residual grounds.

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

NOTE: The screws only need to be snug; **DO NOT** overtighten.

5. Refit the burr carrier into the machine by inserting and turning clockwise.
6. Refit the hopper and lock by turning the lock handle clockwise. Refit the protective hopper lid.
7. Switch on the unit and allow it to run a rinse cycle; this will ensure any dislodged grounds are cleared out of the brew chamber.

CLEANING: PERIODIC MAINTENANCE, CONT.

CLEANING THE PRE-GROUND CHUTE

Check the pre-ground chute weekly for any buildup that could enter the brew chamber and affect brew quality.

1. Turn off the machine and wait for the shutdown rinse to complete.
2. Open the pre-ground chute lid and remove the scoop.
3. There is also a removable sleeve that can be taken out to aid with cleaning.
4. Remove any residual grounds from the scoop, sleeve, and chute area with a dry cloth or the cleaning brush.
5. Replace the sleeve and scoop and shut the lid.
6. Turn the machine on and allow it to run a rinse cycle; this will ensure any dislodged grounds are cleared from the brew chamber.

CLEANING THE STEAM WAND

Over time, material can build up in the steam wand. This can slow down frothing and cause a reduction in quality.

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 4 holes in the steam wand tip.
3. For a deeper clean, unscrew the steam wand tip. It can be soaked in water to help dislodge any residue.
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.

   Alternately, the wand and whisk can be cleaned by filling the milk jug with water, adding a drop of dish soap, and then running a froth-only program on the THIN froth setting. Be sure to wipe and rinse all components after cleaning to remove any soap residue.

LUBRICATING THE BREW UNIT

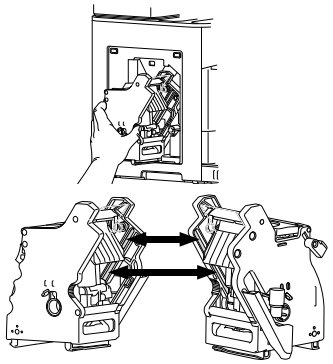
Brew unit lubrication

Every 2 months lubricate the brew unit. This is to ensure proper function, delivering great coffee and preventing any jamming or other issues with the machine.

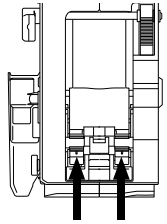
After rinsing the brew unit and dislodging any grounds with the brush, allow the brew unit to air-dry fully before lubricating.

Lubricate the brew unit using only the provided grease by applying 3–5 small dots across the highlighted surfaces in each of the 4 areas shown below. (Replacement tubes are available at **http://www.ninjakitchen.co.uk/ninja-parts-accessories**.)

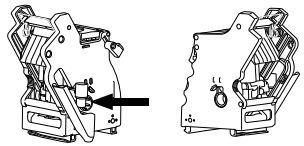
1. **Left and Right Side Rails**
   Located on the inside faces when looking at the front of the brew unit.



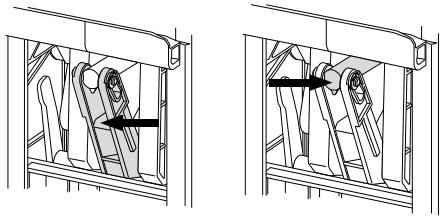
2. **Rear Clips**
   Located on the rear of the brew unit.



3. **Socket** (Left and Right Side)
   These are the small holes on the left and right sides of the brew unit.



4. **Piston and Shaft**
   Located on the bottom of the brew unit.



CLEANING THE HOPPER

We recommend cleaning the hopper whenever refilling with new beans to help ensure freshness and maintain flavour quality.

Fixed Hopper

These instructions only apply to a machine with a fixed hopper.

1. Turn off the machine and wait for the shutdown rinse to complete.
2. Remove the hopper lid.
3. Use a dry cloth or the cleaning brush to remove any residual grounds from inside the hopper.
4. Replace hopper lid.

Removable Hopper

These instructions only apply to a machine with a removable hopper.

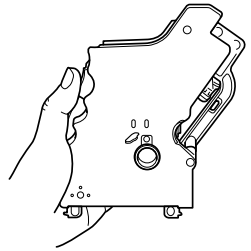
1. Turn off the machine and wait for the shutdown rinse to complete.
2. Remove the protective hopper lid.
3. Unlock the hopper by turning the lock handle counterclockwise and removing the hopper from the machine.
4. Use a dry cloth or the cleaning brush to remove any residual grounds from inside the hopper.
5. Use a dry cloth or the cleaning brush to remove any residual grounds from inside the hopper cavity.
6. Refit the hopper and lock by turning the lock handle clockwise. Refit the protective hopper lid.

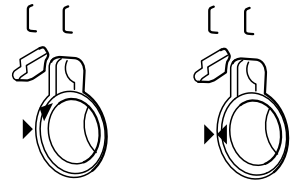
NOTE: DO NOT use water or cleaning liquids to clean the hopper as this may damage the machine; use a dry cloth only.

BREW UNIT HOME POSITION

The brew unit fits into the machine in only one position. If you find that the brew unit won't seat properly, check first that it is in the "home" position.

To confirm the brew unit is in the home position, use the alignment arrows on the left side of the brew unit:



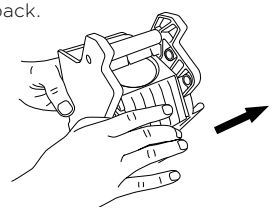


Arrows Not Aligned NOT IN HOME POSITION

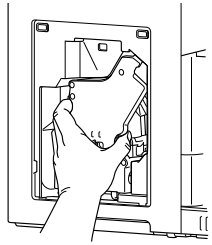
Arrows Aligned IN HOME POSITION

If you find the brew unit is not in the home position, follow these steps to reset it.

1. Gently push the front part of the brew chamber in the direction shown to move it back.



2. If the shower screen is at the top of the chamber, you may have to push more firmly to get the arrows to align.
3. Refit the brew unit into the machine, ensuring you hear a click as it latches into place.



DESCALING & CLEAN CYCLE

CLEANING: DEEPER CLEANING

Descaling

Time to complete: approximately 90 minutes

NOTE: If using a filter in your water reservoir, please remove it before starting the descale cycle. Water filter housing and inserts sold separately at **http://www.ninjakitchen.co.uk/ninja-parts-accessoriesaccessories**.

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 L of water. Pour solution mixture into water reservoir. **OR** Fill the water reservoir with 475 ml of white vinegar, then fill the reservoir to the descale line with water.
3. Ensure milk jug is placed on the milk jug platform with the steam wand inside.
4. Place an empty cup (at least 535 ml) under the coffee spouts. You may have to remove the cup tray.
5. Press the **DESCALE** button, then press the **START** button to start the descale cycle.
6. The machine will flush solution through the steam wand and coffee spouts for approximately 90 minutes. The machine will count down the remaining time on the control panel.
7. The machine will beep indicating when the descale cycle is complete.
8. Handle the drip tray and milk jug with caution, as there will be water in each.
9. Empty the contents of each and hand-wash with warm, soapy water to remove any solution that could affect the flavour of your coffee.
10. Fill the reservoir with fresh water up to, but not exceeding, the max fill line.
11. Reinsert the drip tray back on the machine. Do not install the milk jug.
12. Flush the coffee spouts by running a pre-ground 355 ml FILTER COFFEE brew. **DO NOT** put any grounds in the machine. This will flush the system with clean hot water. Discard the contents.
13. Then, with the milk jug uninstalled, flush the steam wand by pressing the **PURGE** button.

Clean Cycle

Time to complete: approximately 3 minutes

A clean cycle flushes out residual oils or grounds that are built up in and around the coffee spouts and brew unit. 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 a cleaning tablet (also included and available for purchase on **http://www.ninjakitchen.co.uk/ninja-parts-accessories**).

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 main 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. Press **CLEAN** on the control panel. There may be some noise as the brew unit moves into position.
4. Open the pre-ground chute and place one cleaning tablet in, ensuring that it falls down into the brew chamber.
5. Close the pre-ground chute lid.
6. Press the **START** button to begin the clean cycle.
7. The machine will start the process of dissolving the tablet to clean the brew unit and depositing the water and sediment from the clean cycle into the drip tray.
8. The clean cycle will take approximately 3 minutes to complete. The machine will beep when the clean cycle is complete.
9. Remove the drip tray with caution and empty. Hand-wash with warm, soapy water.
10. Switch off the machine and allow it to perform a shutdown rinse. Then remove the brew unit and rinse with clean water. Allow to air-dry fully before reinserting in unit.

BREWING BEST 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 & Hoppers section for more information.
- 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.
- Run a GRIND iQ cycle 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.

ADDITIONAL SETTINGS

The additional settings menu offers additional cleaning cycles and options to customize your machine.

The additional settings menu is found by pressing the **SETTINGS** button. Navigation and selection is with the arrow keys, and confirmation is with the **START** button.

SETTINGS	FUNCTION	SUB MENU
1. BEEPS	Turns sound on or off	ON / OFF
2. ECO	Turning this on stops the machine from keeping warm after a brew	ON / OFF
3. RESET UNIT	Restores all variables to factory reset	YES / NO
4. FROTH TEMP	Adjust steam temperature during froth	LOW / MID / HIGH
5. CLEAR PROFILE 1	Clears all saved drinks and resets to default variables	YES / NO
6. CLEAR PROFILE 2	Clears all saved drinks and resets to default variables	YES / NO
7. MANUAL RINSE	Forces a rinse cycle to run	YES / NO
8. RESET GRIND iQ	Resets GRIND iQ	YES / NO
9. HARD WATER	Changes the water hardness setting	HD 0–5
10. GRINDER PURGE	Grind all the beans left in the hopper	YES / NO
11. GRIND SIZE	Adjusts grind size +/– 2 from the current size based off GRIND iQ	+/- GRIND SIZE
12. HOPPER SELECT	Enables hopper select	ON / OFF

ALERTS & ERROR CODES

ALERTS

Alert	Colour	Meaning	Actions
 **ADD WATER**	Orange	Machine has detected there is not enough water in the reservoir	• Ensure there is water in the reservoir. If the reservoir is empty, add fresh water to the reservoir and then press **START** to resume the brew. • If the reservoir is filled with water, remove and reseat the reservoir and then press **START** to resume the brew.
 **ADD BEANS**	Orange	Machine has detected there are not enough beans in the bean hopper	• 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.
BREW UNIT	Orange	Brew unit error	**Step 1:** Check that maintenance door is completely shut. If shut continue to step 2. **Step 2:** Remove and reinstall brew unit, ensuring that it is fully locked in place.
INSTALL TRAY	Orange	Machine not detecting the drip tray	• Ensure that the drip tray is correctly pushed all the way into place.
EMPTY TRAY	Orange	The drip tray and puck bin require emptying	• Remove and empty the drip tray and puck bin.
INSTALL HOPPER	Orange	The machine is not detecting the bean hopper	• Lock bean hopper in by rotating handle clockwise. • If issue continues, unlock the hopper by turning the handle counterclockwise. Lift the bean hopper off the base and reseat it firmly onto the base. You may need to clear beans from the top of the grinder to seat the hopper properly. Lock the bean hopper by turning the handle clockwise.
ADD MILK	Orange	Machine has detected that there is no milk in the jug	• Ensure that the jug has milk in it up to at least the min. line.
INSTALL JUG	Orange	The machine is not detecting the milk jug	• Ensure milk jug is on platform when frothing. • Make sure both the bottom of the jug and milk jug platform are dry and clean.
RINSE	White	Machine is performing a startup or shutdown rinse	No action required, this is an automatic program.

ALERTS CONT.

Alert	Colour	Meaning	Actions
GRIND iQ	Yellow	Grinder needs to be calibrated	• Run a GRIND iQ cycle. Refer to Grind iQ section.
CLEAN	Orange	Machine requires a clean cycle	• It is time to run a clean cycle. Refer to Clean Cycle in the Descaling & Clean Cycle section.
DESCALE	Orange	Machine requires descaling	• It is time to descale the machine. Refer to Descaling in the Descaling & Clean Cycle section.
PURGE	White	Steam wand purge is needed or in progress	• A solid white light indicates a purge is needed; press **PURGE** to start. • A pulsing light indicates a purge is in progress.

OTHER ALERTS

ERROR #	FUNCTION	INDICATION	POTENTIAL FIX
Er: 33	Grinding	Beep to warn user but no alert icon	Check for any other alerts. If none are shown and the grinder does not start, and you do not hear any noise from the machine, turn off your machine and allow the grinder motor to cool for 5 minutes before attempting to initiate another grind.
Er: 38	Grinding	Beep to warn user but no alert icon	If you touch the bean hopper during grinding, the machine will beep and pause the process. The machine will auto-start again when it detects it is no longer being touched. If the error will not clear, the grinder may be clogged or blocked and requires cleaning. Refer to Cleaning the Conical Burr Grinder for instructions.
Er: 54	Frothing	Beep to warn user but no alert icon	If the steam wand is moved during frothing, the machine will pause. Ensure the steam wand is in the down position. Once the machine detects this, it will resume the process.

ERROR CODES

ERROR #	ALERT	ISSUE	DESCRIPTION	POTENTIAL FIX
DOOR	Brew unit icon	Door	The maintenance door is removed	Check to see that the brew unit door on the left-hand side of the machine is correctly fitted.
HOP JAM	Install Hopper Icon	Hopper Jam	The dosing mechanism is jammed	Remove the hopper and empty out all the beans. Ensure that the dosing ring (the segmented wheel at the bottom of the hopper) is free to rotate.
BURR JAM	Add Beans Icon	Burr Jam	The grinder is jammed	Remove the hopper and attempt to unblock the burrs—refer to the Cleaning the Conical Burr Grinder section.

For any other Er codes, switch off the machine and contact Customer Service at 0800 862 0453

TROUBLESHOOTING GUIDE

Why is there no water coming out of the spouts?

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

- The machine prepares the froth before dispensing the brew.
- 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: run a GRIND iQ cycle to ensure the machine is properly calibrated.
- Brew chamber cleanliness: remove and clean the brew unit to remove any residual grounds that could impede the flow.
- Check the display to see if there is an alert for fill water / descale / clean.
- Check to see if there is water in the reservoir.
- The machine needs to be descaled: Refer to Descaling in the Descaling & Clean Cycle section.

Why is the espresso stream small/flowing slowly?

There could be several reasons behind this.

- The grind size is too fine: run a GRIND iQ cycle to ensure the machine is properly calibrated.
- Brew chamber cleanliness: remove and clean the brew unit to remove any residual grounds that could impede the flow.
- The machine needs to be descaled: Refer to Descaling in the Descaling & Clean Cycle section.

Why is the espresso stream flowing very fast?

- The grind size is too coarse: run a GRIND iQ cycle to ensure the machine is properly calibrated.

Frothing does not start.

- Machine has not reached operating temperature: Please allow a short time for the machine to warm up before frothing begins.
- Check for any alerts on the display; these could indicate the following:
  - 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 side of the machine.
  - Wand is in correct position: Ensure the steam wand is inserted into the milk jug, with the milk jug properly seated on the platform.
  - Not enough milk in the milk jug: Ensure milk is filled up to the min. line.

Little to no output.

- Use brush to clean the grinder outlet above brew unit, clean pre ground chute, and clean burrs if they have a removable hopper. See Cleaning the Conical Burr Grinder section for reference.

My grinder is jammed.

- The grinder becomes jammed when the machine is unable to grind due to an obstruction.
- See the Cleaning the Conical Burr Grinder section on how to clean the burrs.

My grinder is clogged.

- The grinder may have a build up of residue or grounds.
- See the Cleaning the Conical Burr Grinder section on how to clean the burrs.

Why am I not getting any crema?

- The grind size is too coarse: Run a GRIND iQ cycle to ensure correct calibration.
- 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. Use coffee beans within 20 days of the "Roasted On" date.
- Brew unit may be clogged/holes are blocked: Remove and clean the brew unit.
- Run a clean cycle to flush out the system. Refer to Clean Cycle in the Descaling & Clean Cycle section.

Why does the drip tray fill quickly?

- To ensure the unit maintains the ideal pressure for espresso, some water will bypass into the main drip tray during a brew. This is normal.
- The unit will automatically purge water from the steam wand into the main drip tray after each froth. This is to clean the inside of the steam wand.
- On startup and shutdown, the machine will perform a short rinse to clean and prime the system.

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 main drip tray after each froth. This is to clean the inside of the steam wand.
- The machine will automatically run a short startup and shutdown rinse.
- Drip tray is full: Check the empty indicator to see if you need to empty the main drip tray. Follow the instructions in the Alerts & Error Codes section.
- The drip tray is not installed correctly: Ensure it is fully inserted.
- The water reservoir is not seated firmly: Check that the water reservoir is firmly seated in its place on the back of the machine.
- Check for any errors on the display.
- O-ring seals need to be replaced: Call Customer Service at 0800 862 0453.

Machine has no power.

- Ensure the machine is plugged into a working socket.
- After plugging the machine in, press the **POWER** button.
- To save power, the machine will automatically shut off after 30 minutes.

There is no coffee coming from the spouts, only water.

- Check if you have beans in the bean hopper.
- 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.
- The grinder is clogged or blocked and requires cleaning—refer to the Cleaning the Conical Burr Grinder section.
- Remove and clean the brew unit to clear any obstruction.

Grinder is making a loud / unusual 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.
- Different roast types and different beans will create different grinding noises.

Milk froth is not hot enough.

- The milk froth temperature is dependent on the froth style selected. COLD FOAM, denoted by a snowflake next to the milk jug, will not get hot.
- 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 customize the froth temperature and is accessible through menu 4: FROTH TEMP. See the Additional Settings section for more information.

Milk froth is too thin or thick.

- Check that the whisk is fitted in the bottom of the jug.
- Change the froth setting using the froth dial. Refer to the Brewing Milk-Based Drinks section for more information on froth settings.
- Milk type: Different milks have different fat contents. The higher the fat content of the milk, the thicker the froth will be.
- Dairy vs. Plant-Based: To improve the overall quality of the froth, select MILK (dairy) or PLANT-BASED with the MILK TYPE button to match the milk type you're using.
- For additional froth information, refer to the Frothing Best Practices section.

TROUBLESHOOTING GUIDE, CONT.

My drink is smaller/larger than expected.
- If you're brewing an espresso drink, you can change the grounds-to-water ratio by using the strength settings. Please refer to the Strength section.
- If you're brewing a filter coffee drink, select the desired size using the SIZE button before grinding.
- Brew unit may be clogged. Ensure you are removing and cleaning your brew unit on a monthly basis to prevent blockages.
- The machine needs to be descaled: Refer to Descaling in the Descaling & Clean Cycle section.

My drink is too bitter.
- Decrease the grind size offset. See the Adjusting the Grind Size section.
- Decrease the brew temperature: Use the TEMP button on the display to decrease the temperature setting of your brew.
- Try experimenting with different roasts and bean types to suit your taste.

My drink is too acidic.
- Increase the grind size offset. See the Adjusting the Grind Size section.
- Increase the brew temperature: Use the TEMP button on the display to increase the temperature setting of your brew.
- Try experimenting with different roasts and bean types to suit your taste.

Coffee is not hot enough.
- Preheat the machine: Run a pre-ground coffee brew without putting any pre-ground coffee in. This will run hot water through the system.
- Preheat the cup: Rinse the cup under hot water before brewing to increase the temperature of the brew.
- Adjust temperature: Increase the temperature of the brew by using the TEMP button on the control panel.
- Use heated froth settings: All froth settings are heated except cold foam, which is denoted by a snowflake.
- The machine needs to be descaled: Refer to Descaling in the Descaling & Clean Cycle section.

Brew unit won't install into machine.
- Ensure the brew unit is in the "home" position. See the Brew Unit Home Position section.
- The tamper is in the incorrect position. Do not use the machine, and contact Customer Service.

Er
- If the control panel displays "Er" and then a number (ex. "Er 03"), contact Customer Service at 0800 862 0453.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit **ninjakitchen.co.uk/ninja-parts-accessories** or contact Customer Service at **0800 862 0453**.

MANUFACTURER'S GUARANTEE

The Ninja Guarantee

When a consumer buys a product in the UK and ROI, 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 product 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 products 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 product directly from **ninjakitchen.co.uk** your guarantee is registered automatically. If you bought it from anywhere else in the UK or ROI, 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 in your instruction booklet.
- Keep a note of the date you purchased the Ninja product.

IMPORTANT:
- **Keep your receipt** if you bought your Ninja product from anywhere except **ninjakitchen.co.uk**. You will need it to claim under your guarantee.
- The free Ninja guarantee is only valid in the country where the product was purchased.

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 product 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 product, 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 product which is not in accordance with the Ninja Operating Manual supplied with your product.
- Damage caused by use of the Ninja product 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 **0808 109 1166** in the UK or **1-800 849 055** in the ROI. 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 art 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 roduct. You'll find a full range of Ninja spares, replacement parts and accessories for all Ninja roducts at **www.ninjakitchen.co.uk**. Please remember that damage caused by the use of non- Ninja spares may not be covered under your guarantee.

THANK YOU
for purchasing the Ninja AutoBarista

REGISTER YOUR PURCHASE

http://www.ninjakitchen.co.uk/register

0800 862 0453

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:	2.07 L

The standby power consumption is 0.4W.
The appliance enters Standby mode automatically after 30 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 AutoBarista. If you have any questions, please call our Customer Service line at 0800 862 0453.

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

SharkNinja Europe Limited, 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

AE1000EUSeries_IB_MP_Mv15

@ninjakitchen

ESPAÑOL

NINJA AutoBarista



Gama AE1000EU | Guía del usuario

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

	Lee todas las instrucciones antes de usar tu AutoBarista.
⚠	**Indica que existen riesgos que pueden causar lesiones personales, 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 aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deja que se enfríe antes de poner o quitar piezas, y siempre antes de limpiarlo.
- **NUNCA** dejes el producto desatendido mientras esté en uso.

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.

- El producto no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- **NO** lo coloques encima de ningún otro producto.
- 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.

Avisos sobre el funcionamiento

- Para desconectar, coloca todos los controles en la posición de **APAGADO** y luego retira el enchufe de la toma de la 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 de los picos de café **SIEMPRE** una taza o recipiente adecuado para el volumen de café que hayas seleccionado.
- **NO** pongas en funcionamiento el producto sin agua.
- **NO** llenes demasiado el depósito de agua. Llénalo de agua solo hasta la línea de llenado máximo.
- Mantén el depósito de agua con la tapa puesta durante el proceso de preparación.
- Al moler el café, mantén el depósito de café en grano tapado para evitar que entren restos de café en las piezas móviles.
- **NO** toques ni pongas la mano en el tubo de vapor ni en la espumadora cuando estén en funcionamiento. El vapor y los líquidos calientes pueden causar quemaduras.

Cuidado y mantenimiento

- Para evitar enfermedades derivadas del crecimiento de bacterias en el producto, sigue todas las instrucciones de limpieza de la sección Limpieza y mantenimiento de esta Guía del usuario.
- Para obtener los mejores resultados, asegúrate de que el producto esté limpio antes de utilizarlo.
- Si el producto no funciona correctamente, visita ninjakitchen.eu o ponte en contacto con SharkNinja Europe Limited para su revisión, reparación o ajuste.
- Las tareas de limpieza o mantenimiento de la cafetera no deben dejarse en manos de niños.
- Apaga, desenchufa y deja que se enfríe antes de limpiarlo o moverlo.
- Evita el contacto con los ojos y el contacto prolongado de la piel con el lubricante de silicona de la unidad de preparación.
- Lávate bien las manos después de manipular el lubricante de silicona de la unidad de preparación.
- Guarda el lubricante de silicona de la unidad de preparación en interiores, lejos del calor, las llamas y la luz solar directa.
- Desecha el lubricante de silicona de la unidad de preparación de acuerdo con las regulaciones locales.

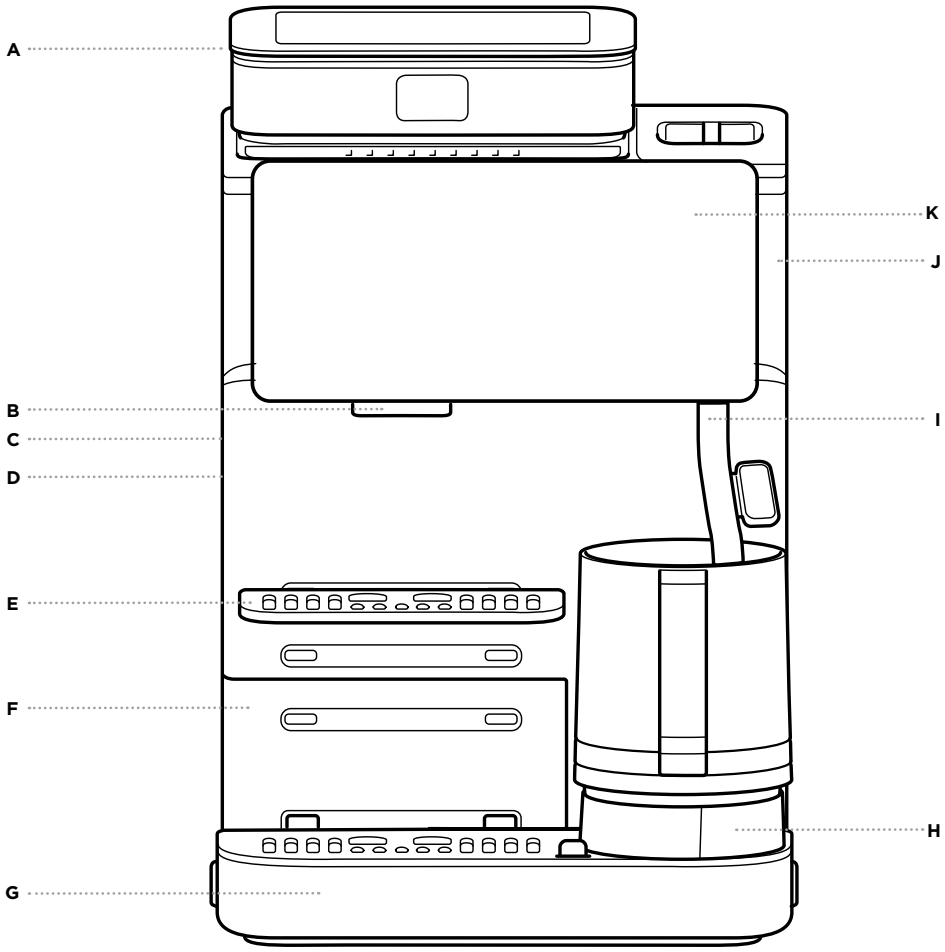
Información sobre el cable

- 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

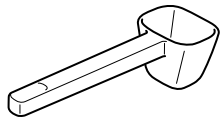
PIEZAS

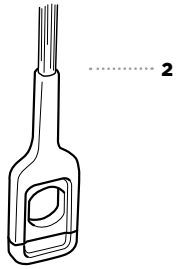
A Depósito de café en grano
B Boquillas de café
C Puerta de mantenimiento
D Unidad de preparación y cavidad interna (detrás de la puerta de mantenimiento)
E Soporte para tazas ajustable
F Recipiente para los discos de café usado
G Bandeja de goteo
H Plataforma para jarra de leche
I Tubo de vapor
J Depósito de agua
K Pantalla

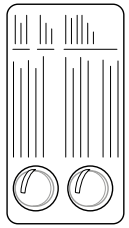


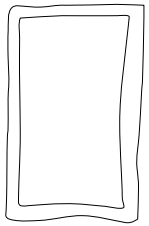
ACCESORIOS

1 Cuchara
2 Cepillo de limpieza
3 Pastillas de limpieza
4 Polvo descalcificador
5 Lubricante de silicona para la unidad de preparación
6 Cartucho de filtro de agua*
7 Carcasa del filtro de agua*













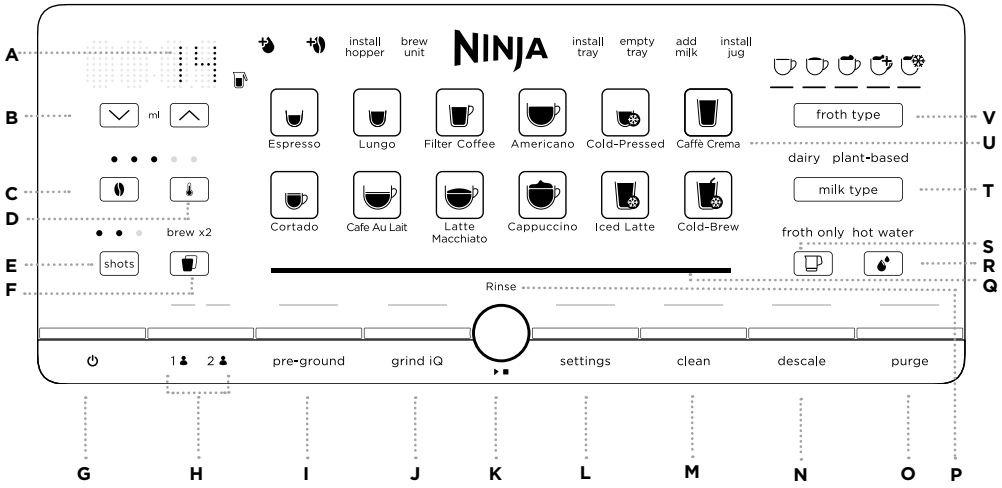


** No disponible en todos los productos.*

USO DEL PANEL DE CONTROL*

A Lectura del TAMAÑO DE LA PREPARACIÓN
B Flechas de selección de TAMAÑO
C Botón de INTENSIDAD
D Botón de TEMPERATURA
E Botón de selección de SHOTS (DOSIS)
F Botón BREW x2 (PREPARACIÓN x2)
G Botón de ENCENDIDO/ APAGADO
H Botón de PERFIL
I Botón PRE-GROUND (CAFÉ PREMOLIDO)
J Botón GRIND iQ (GRIND iQ)
K Botón de INICIAR
L Botón SETTINGS (AJUSTES)
M Botón CLEAN (LIMPIAR)
N Botón DESCALE (DESCALCIFICAR)
O Botón PURGE (ENJUAGAR TUBO DE VAPOR)
P Aviso Rinse (Enjuagar)
Q Barra de progreso
R Botón HOT WATER (AGUA CALIENTE)
S Botón FROTH ONLY (SOLO ESPUMA)
T Botón MILK TYPE (TIPO DE LECHE)
U Opciones del menú de bebidas
V Botón FROTH TYPE (TIPO DE ESPUMA)

* Las funciones pueden variar según el modelo.



AVISOS INTELIGENTES

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

- ADD BEANS (AÑADIR GRANOS DE CAFÉ)
- ADD WATER (AÑADIR AGUA)
- INSTALL HOPPER (INSTALAR EL DEPÓSITO DE CAFÉ)
- INSTALL JUG (INSTALAR LA JARRA)
- ADD MILK (AÑADIR LECHE)
- EMPTY TRAY (VACIAR BANDEJA)
- INSTALL TRAY (INSTALAR BANDEJA)
- RINSE (ENJUAGAR)
- PURGE (ENJUAGAR TUBO DE VAPOR)
- DESCALE (DESCALCIFICAR)
- BREW UNIT (UNIDAD DE PREPARACIÓN)

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

INTRODUCCIÓN: ANTES DEL PRIMER USO

SACA LOS ACCESORIOS Y LAS PIEZAS DEL EMBALAJE

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

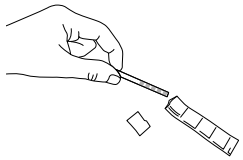
LIMPIA LOS ACCESORIOS ANTES DE UTILIZARLOS

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

MEDICIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

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

1 Saca la tira reactiva del paquete.



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

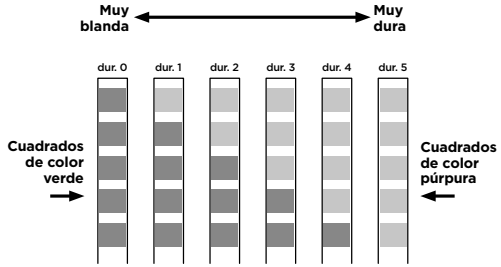


3 Saca la tira del agua y agítala ligeramente.



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

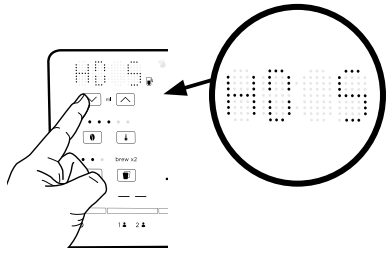
5 Al cabo de un minuto, verás aparecer de 0 a 5 cuadrados de color púrpura. Esto indica el nivel de dureza del agua (0 cuadrados de color morado = nivel 0. 5 cuadrados de color morado = nivel 5, etc.).



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

7 El lado izquierdo del panel de control mostrará HD 5 de forma predeterminada.

8 Presiona las flechas hacia arriba o hacia abajo 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).

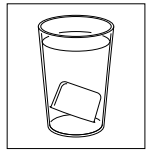


9 Pulsa el botón de **INICIAR** para confirmar la configuración.

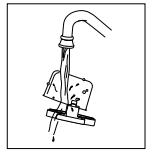
NOTA: Si necesitas cambiar el nivel de dureza, compra otra tira de prueba en **ninjakitchen.eu**. Para obtener más instrucciones sobre cómo restablecer la dureza del agua, consulta la sección Ajustes adicionales.

MONTAJE DEL FILTRO DE AGUA

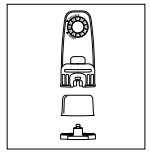
- Un café de gran sabor empieza con agua de buena calidad. Los filtros de agua ayudan a eliminar cloro, olores y otras impurezas que puede haber en el agua para que tu café tenga un gran sabor.



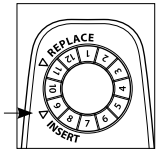
1 Pon el filtro de agua en remojo durante 5 minutos.



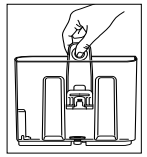
2 Aclara el filtro de agua y la malla durante **60 segundos.**



3 Quita la tapa del extremo de la carcasa del filtro e introduce el filtro. Vuelve a acoplar la tapa del extremo en la carcasa del filtro para fijar este en su sitio.



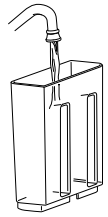
4 Marca la fecha INSERT (INSERTAR) en el mes actual.



5 Instala la carcasa del filtro en el depósito.

LLENA EL DEPÓSITO DE AGUA

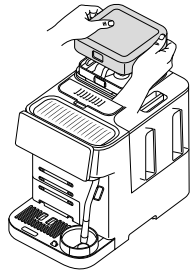
- Antes de empezar, llena el depósito de agua con agua a temperatura ambiente o fría. Asegúrate de que el agua no rebase la línea de llenado máximo.



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

LLENA EL DEPÓSITO DE CAFÉ EN GRANO

1 Retira la tapa del depósito.



2. Llena el depósito de café en grano. **NO** agregues al depósito granos premolidos. Para obtener más información sobre el uso del café premolido, consulta la sección Uso de café premolido.

3. Vuelve a colocar la tapa.

NOTA: Nivela los granos y asegúrate de que no excedan la línea MAX (MÁXIMO) en el depósito.

NOTA: No agregues nunca granos mientras el producto esté en medio de una preparación. Para obtener más información, consulta la sección Cambio de granos de café y depósito de granos.

INFORMACIÓN SOBRE GRANOS DE CAFÉ

- Para obtener los mejores resultados, utiliza café en grano recién tostado.
- Cuando compres café en grano, es preferible comprar un paquete en el que se indique la "fecha de tueste", no 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.
- Cuando cambies de café, vacía primero todos los granos que haya en el depósito. No se recomienda rellenar el depósito con granos nuevos. Consulta la sección Cambio de granos de café y depósito de granos para ver más información.
- **NO** uses granos de café verdes, caramelizados o con sabor porque pueden atascar el molinillo. Si quieres añadir sabor, añade siropes o azúcares a la bebida final. Consulta la Guía de bebidas para obtener recetas.

INTRODUCCIÓN: ANTES DEL PRIMER USO (CONT.)

ENJUAGUE DEL PRIMER USO

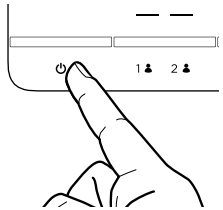
Antes del primer uso, debes enjuagar el producto.

Cuando se enciende la máquina por primera vez, la alerta RINSE (ENJUAGAR) se iluminará en naranja, lo que indica que es necesario realizar un enjuague. Este enjuague lo inicia el usuario y requiere pulsar el botón de **INICIAR**.

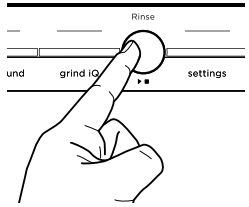
El producto ejecutará automáticamente un enjuague cada vez que se inicie y apague, lo que se indica mediante la alerta RINSE (ENJUAGAR) en blanco. No se requiere ninguna acción del usuario en este caso.

Es opcional colocar una taza debajo de las boquillas de café en cualquiera de los enjuagues. El producto está diseñado para contener el agua de enjuague en la bandeja de goteo.

1. Conecta la máquina y presiona el botón de **ENCENDIDO/APAGADO**.



2. El panel de control iluminará la alerta de RINSE (ENJUAGAR) en naranja para indicar que es necesario enjuagar antes de continuar.
3. Pulsa el botón de **INICIAR** para iniciar el ciclo de enjuague. El producto emitirá un pitido para indicar que la preparación ha comenzado. El agua del enjuague irá directamente a la bandeja de goteo.



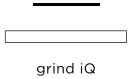
4. Cuando acabe, el producto emitirá otro pitido para indicar que el ciclo ha terminado.

CICLO GRIND iQ

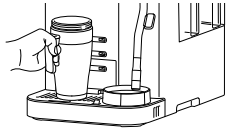
GRIND iQ utiliza la tecnología AutoBarista-iQ para determinar automáticamente el mejor tamaño de molienda para tus granos con el fin de obtener la extracción de café espresso perfecta para tu bebida. La luz GRIND iQ (GRIND iQ) se iluminará en amarillo siempre que la máquina recomiende realizar un ciclo.

- En el primer uso, el botón se iluminará en amarillo para indicar que se recomienda efectuar un ciclo de calibración. Esto no es necesario si deseas utilizar café molido previamente o preparar café de filtro, con hielo o en frío.
- Cuando utilices granos de café nuevos por primera vez o añadas más granos, el ciclo de calibración medio será de 3 preparaciones. Esto puede variar en función del tipo de granos del molinillo.
- Para obtener más información sobre GRIND iQ, consulta la sección GRIND iQ.

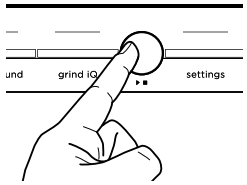
1. La luz GRIND iQ (GRIND iQ) se iluminará en amarillo para indicar que se recomienda un ciclo. Presiona el botón **GRIND iQ (GRIND iQ)**.



2. Coloca una taza de 415 ml o más debajo de las boquillas de café.



3. Pulsa el botón de **INICIAR**. El producto emitirá un pitido para indicar que el ciclo ha comenzado. La barra de progreso se iluminará para indicar lo que falta para finalizar el ciclo.



4. Cuando termine, la cafetera emitirá un pitido de nuevo y la luz GRIND iQ (GRIND iQ) se apagará. La luz GRIND iQ (GRIND iQ) permanecerá apagada siempre que esté dentro del rango correcto para tus granos de café.
5. Desecha el café espresso preparado.
6. Vacía la bandeja de goteo y el recipiente para los discos de café usado una vez completado el ciclo.

CLAVE DE COLORES DEL LED

El LED GRIND iQ (GRIND iQ) se iluminará durante el uso diario para mostrar el estado de GRIND iQ y si está cerca del espresso con mejor sabor.

APAGADO: El molinillo está calibrado.

AMARILLO: Se requiere el ciclo GRIND iQ para calibrar el molinillo.

PREPARACIÓN DE ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* Y PRENSADO EN FRÍO

1. Pulsa el icono de bebida correspondiente para seleccionar tu bebida.
2. Utiliza el botón SHOTS (DOSIS) para seleccionar el número de dosis de café espresso que deseas.
3. Si quieres, ajusta la intensidad y la temperatura de la preparación. Para obtener más información sobre cómo esto afecta al café, consulta “Ajuste de la intensidad y la temperatura de la preparación”.

Puedes guardar las personalizaciones hechas a tus bebidas. Para obtener más información, consulta la sección Perfiles y guardar personalizaciones.

4. Coloca una taza debajo de las boquillas de café y pulsa el botón de **INICIAR**.
5. El producto 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, el producto volverá a emitir un pitido, lo que significa que la preparación está lista.

NOTA: Estas son las cantidades predefinidas que se obtienen al preparar café con el modo Espresso. Cambiar la intensidad del espresso afectará al volumen de bebida obtenida. Para ajustar la cantidad, consulta la sección Ajuste de la intensidad y la temperatura de la preparación.

NOTA: Si usas una taza más pequeña, usa la bandeja ajustable para levantar la taza más cerca de las boquillas de café y reducir las salpicaduras. Si utilizas una taza más alta o un termo, retira la bandeja de la taza para crear más espacio.

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".
- Quedará una capa fina de crema de café sobre la bebida. Si inclinas tu taza y aun así solo ves la capa de crema, tendrás un espresso bien extraído.

** No disponible en todos los productos.*

PREPARACIÓN DE ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* Y PRENSADO EN FRÍO (CONT.)

PREPARACIÓN x2

La función Brew x2 de la cafetera permite preparar 2 bebidas simultáneamente una al lado de la otra sin tener que hacer una preparación adicional.

NOTA: Brew x2 solo está disponible para café espresso y bebidas a base de café espresso.

1. Selecciona tu bebida en el menú principal.
2. Ajusta tu bebida utilizando los botones del lado izquierdo de la pantalla.
3. Pulsa **BREW x2 (PREPARACIÓN x2)** en la pantalla; el botón se iluminará para mostrar que está activo.
4. Coloca 2 tazas en la bandeja para tazas, asegurándote de que cada taza esté alineada con cada una de las boquillas de café. Pulsa el botón de **INICIAR**.
5. Si seleccionas una bebida con leche, la unidad solo ejecutará un ciclo de espuma; añade más leche de lo habitual (sin exceder la línea de llenado máximo) si estás espumando dos bebidas.
6. El producto emitirá un pitido para indicar que ha empezado la preparación. La barra de progreso se iluminará para indicar el estado de la preparación. Para bebidas de doble dosis y más grandes, el producto tendrá que preparar varias dosis.
   La barra de progreso se iluminará de nuevo en cada preparación. Cuando haya terminado, el producto volverá a emitir un pitido, lo que significa que la preparación está lista.

NOTA: Para agregar leche adicional a estas bebidas, puedes seleccionar **ADD MILK (AÑADIR LECHE)** o **FROTH TYPE (TIPO DE ESPUMA)** para agregar un ciclo de espuma a tu ciclo de preparación. Consulta la sección Añadir espuma a una bebida sin leche para obtener más información

** No disponible en todos los productos.*

BEBIDAS DE CAFÉ DE FILTRO Y HELADAS

Café de filtro y agua caliente

1. Pulsa el icono de bebida correspondiente para seleccionar tu bebida.
2. Toca las flechas para seleccionar el volumen deseado.
3. Coloca una taza debajo de las boquillas de café y pulsa el botón de **INICIAR**.
4. El producto 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, el producto volverá a emitir un pitido, lo que significa que la preparación está lista.

NOTA: Los cafés con tamaño superior a 355 ml se prepararán en varias tandas. Escucharás que el molinillo se enciende nuevamente dependiendo de cuántas rondas de café necesites preparar.

AÑADIR AGUA CALIENTE*

** No disponible en todos los productos*

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

1. Pulsa el botón **HOT WATER (AGUA CALIENTE)**.
2. Utiliza el botón de **TEMPERATURA** situado a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura del agua caliente.

● ○ ○ Temperatura baja
● ● ○ Temperatura media (opción por defecto)
● ● ● Temperatura alta

3. Selecciona la cantidad de agua caliente utilizando las flechas que ves a la izquierda de la pantalla.
4. Pulsa el botón de **INICIAR** para empezar a verter agua caliente.

Pulsa el botón de **INICIAR** para dejar de verter cuando ya tengas la cantidad deseada de agua caliente, o espera a que el programa termine.

Bebidas frías y heladas

1. Pulsa el icono de bebida correspondiente para seleccionar tu bebida.
2. Toca las flechas para seleccionar el volumen deseado.
3. **Llena una taza con hielo y colócala debajo de las boquillas de café**. Pulsa el botón de **INICIAR**.
4. El producto 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, el producto volverá a emitir un pitido, lo que significa que la preparación está lista.

NOTA: Over Ice (Con hielo), Cold-Brew (En frío) y Cold-pressed (Prensado en frio) están diseñados para producir una bebida concentrada en un recipiente lleno de hielo. Es normal que algo de hielo en el recipiente se derrita mientras se prepara el café, lo que producirá una bebida fría con la intensidad y el sabor ideales.

NOTA: Al preparar una bebida fría o prensada en frío inmediatamente después de una bebida caliente, la máquina realizará un enjuague interno para enfriar la cámara de preparación. La preparación comenzará automáticamente una vez que se complete el enjuague.

NOTA: Los cafés con tamaño superior a 355 ml se prepararán en varias tandas.

PREPARACIÓN DE ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* Y PRENSADO EN FRÍO (CONT.)

USO DE CAFÉ PREMOLIDO

IMPORTANTE: Añade **ÚNICAMENTE** café premolido cuando el producto esté encendido y haya completado el ciclo de arranque. Añadir café ya molido mientras el producto está apagado, en espera, durante un enjuague de arranque/apagado o después de que ya se haya iniciado una preparación, puede hacer que los granos entren en la cavidad interna y causen atascos y daños.

1. Pulsa el icono de bebida correspondiente para seleccionar tu bebida. Si estás preparando café espresso, asegúrate de seleccionar el número correcto de dosis en función de la cantidad de cucharadas que pongas.
2. Pulsa el botón de café **PRE-GROUND (PREMOLIDO)** para poner el producto en modo de café premolido.

NOTA: No retires el embudo del conducto de café premolido al verter el café molido. Retíralo únicamente para limpiarlo.

3. Abre el conducto de café premolido para acceder a la cuchara.
4. Vierte el café premolido en el conducto de café premolido. Consulta la siguiente tabla para conocer el número correcto de cucharadas para preparar tu bebida. **NUNCA** eches más de 6 cucharadas para una preparación.
5. Coloca una taza debajo de las boquillas de café y pulsa el botón de **INICIAR**.
6. El producto 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, el producto volverá a emitir un pitido, lo que significa que la preparación está lista.

NOTA: No puedes preparar más de 355 ml de café de filtro cuando usas café premolido.

CUCHARADAS		
TAMAÑOS	**Café**	**Cucharadas**
	175 ml	2–4
	235 ml	2–4
	300 ml	4–6
	355 ml	4–6
	Espresso	**Cucharadas**
	Sencillo	2
	Doble	4
	Triple	6

ADVERTENCIA: NUNCA eches más de 6 cucharadas de café premolido en el conducto de café premolido. Esto desbordará la unidad de preparación y el producto no podrá completar la preparación. Si esto sucede, apaga el producto y consulta la sección Limpieza: Limpieza más profunda para obtener instrucciones sobre cómo limpiar la unidad de preparación y la cavidad interna.

MEJORES PRÁCTICAS PARA LA ESPUMA

- **Tipos de leche**
  - Si utilizas leche de origen animal, te recomendamos utilizar leche entera.
  - Para obtener los mejores resultados con leches de origen vegetal, utiliza las versiones tipo barista o entera.
  - Para conseguir un buen resultado al preparar espuma con leches vegetales, escoge la opción PLANT-BASED (VEGETAL) al seleccionar el tipo de leche.
  - Las leches tratadas con UHT (es decir, leches estables durante su almacenamiento) pueden tener resultados variables.
  - Puedes utilizar leche de coco para calentarla, pero no obtendrás una espuma consistente.
  - Para obtener la mejor espuma y la más artística, golpea en la mesa y gira la jarra de leche para eliminar las burbujas grandes antes de verter la leche.
- **Temperatura**
  - 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.
- **Limpieza**
  - Asegúrate de que la plataforma y la parte de abajo de la jarra de leche estén secas y limpias antes de poner la jarra sobre la plataforma.
  - Limpia el tubo de vapor con un paño húmedo inmediatamente después de usarlo para evitar que la leche se pegue.
  - Antes de apagar el producto, baja el tubo de vapor para que enjuague automáticamente.
  - Si deseas hacer una limpieza más profunda del batidor y el tubo de vapor, llena la jarra de leche con agua y una gota de jabón para platos hasta la línea de llenado máximo y ejecuta el programa ESPUMA FINA.

** No disponible en todos los productos.*

ELABORACIÓN DE BEBIDAS CON LECHE

RECETAS CON LECHE

1. Pulsa el icono de bebida correspondiente para seleccionar tu bebida.
2. Utiliza el botón SHOTS (DOSIS) para seleccionar el número de dosis de café espresso que deseas.
3. Si quieres, ajusta la intensidad y la temperatura de la preparación. Para obtener más información sobre cómo esto afecta al café, consulta la sección Ajuste de la intensidad y la temperatura de la preparación.
4. Coloca una taza lo suficientemente grande para tu bebida debajo de las boquillas de café.
5. Selecciona leche **DAIRY (LÁCTEOS)** o **PLANT-BASED (VEGETAL)** con el botón **MILK TYPE (TIPO DE LECHE)** en función del tipo de leche que estés utilizando.
6. Al seleccionar un programa de recetas con leche, el tipo de espuma recomendado para tu bebida tendrá un subrayado. Para cambiar el tipo de espuma seleccionado, pulsa el botón **FROTH TYPE (TIPO DE ESPUMA)**.
7. Asegúrate de que el agitador esté instalado en la jarra de leche. Llena la jarra con la cantidad de leche deseada, pero no excedas la línea de llenado máximo.
8. Asegúrate de que el fondo de la jarra de leche esté seco. Coloca la jarra de leche sobre la plataforma correspondiente e introduce en ella el tubo de vapor.
9. Pulsa el botón de **INICIAR**. El producto emitirá un pitido para indicar que el programa ha comenzado. Primero, el producto molerá los granos, luego ejecutará el programa para hacer espuma y preparará el café espresso en último lugar. Esto es para garantizar el espresso más fresco para tu bebida. La barra de progreso se iluminará para indicar el estado de la preparación. El producto emitirá un pitido de nuevo para indicar que el programa se ha completado.

SOLO ESPUMA

Presiona el botón **FROTH ONLY (SOLO ESPUMA)** para configurar un ciclo que solo utilizará el espumador para espumar la leche, sin necesidad de moler ni preparar café. Froth Only (Solo espuma) se puede utilizar para preparar chocolate caliente, matcha o simplemente para calentar leche.

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

ESTILOS DE ESPUMA

Leche caliente
Calienta ligeramente la leche sin batirla hasta alcanzar una temperatura adecuada para el consumo. Ideal para cafés.

Espuma fina
Una espuma fina para cafés con leche.

Espuma gruesa
Una capa de clásica espuma esponjosa para coronar cualquier bebida. Ideal para capuchinos.

Espuma extradensa*
Una capa de espuma extradensa, ideal para capuchinos secos y otras bebidas de menos volumen.

Espuma fría
Una clásica capa de espuma fría para coronar cualquier café con hielo o espresso prensado en frío.

** No disponible en todos los modelos*

DESPUÉS DE PREPARAR LA ESPUMA

1. Una vez que hayas retirado la jarra de leche, limpia inmediatamente el tubo de vapor con un paño húmedo antes de volver a bajarlo para devolverlo a su sitio.
2. Cuando vuelvas a bajar el tubo de vapor para devolverlo a su sitio, se enjuagará automáticamente. De esta manera, se limpia el interior del tubo de vapor. El producto emitirá un pitido para indicar que el enjuague ha comenzado. Cuando termine, el producto volverá a emitir un pitido. Puedes enjuagarlo manualmente en cualquier momento pulsando el botón **PURGE (ENJUAGAR TUBO DE VAPOR)** con el tubo de vapor bajado.
3. 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.

NOTA: El producto no puede enjuagar si se le acaba el agua. Pulsa **PURGE (ENJUAGAR TUBO DE VAPOR)** una vez que hayas añadido más agua.

AÑADIR ESPUMA A UNA BEBIDA SIN LECHE

Si una bebida no contiene leche, es posible añadir leche pulsando **FROTH TYPE (TIPO DE ESPUMA)** o **MILK TYPE (TIPO DE LECHE)**.

1. Asegúrate de que el batidor esté instalado en la jarra de leche. Llena la jarra con la cantidad de leche deseada, pero no excedas la línea de llenado máximo.
2. Después de seleccionar la bebida deseada, pulsa **FROTH TYPE (TIPO DE ESPUMA)** o **MILK TYPE (TIPO DE LECHE)** para activar esta configuración.
3. Asegúrate de que el fondo de la jarra de leche esté seco. Coloca la jarra de leche sobre la plataforma correspondiente e introduce en ella el tubo de vapor.
4. Selecciona **DAIRY (LÁCTEOS)** o **PLANT-BASED (VEGETAL)** con el botón **MILK TYPE (TIPO DE LECHE).**
5. Selecciona la espuma deseada con el botón **FROTH TYPE (TIPO DE ESPUMA).**
6. Pulsa el botón de **INICIAR**. El producto emitirá un pitido para indicar que el programa ha comenzado. El producto preparará la bebida y luego la espuma. La barra de progreso se iluminará para indicar el estado de la preparación.

NOTA: Para salir de este menú, presiona otro estilo de bebida.

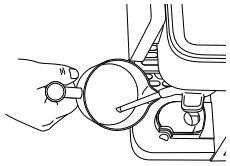
AJUSTE DE LA INTENSIDAD Y LA TEMPERATURA DEL CAFÉ

PREPARACIÓN DE ESPUMA MANUAL

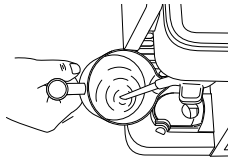
1. Llena la jarra de leche según tu gusto entre las líneas de llenado mínimo y máximo.
2. Pulsa **FROTH ONLY (SOLO ESPUMA)**.
3. Asegúrate de estar en el ajuste de leche caliente.



4. 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.



5. Mantén pulsado el botón de **INICIAR** durante 3 segundos. La cafetera emitirá un pitido para indicar que se ha iniciado la preparación de espuma y el vapor empezará a salir del tubo.



6. Coloca el tubo justo debajo de la superficie de la leche para incorporar aire a la misma. Comenzará a formarse un remolino.
7. Una vez que tengas el volumen de espuma que deseas, mueve la jarra hacia arriba para que el tubo de vapor quede más abajo de la superficie. Esto es para calentar la leche.
8. Mantén la jarra de leche en esa posición hasta que esté demasiado caliente para sostenerla con la mano, luego presiona el botón de **INICIAR** para apagar la función.

TEMPERATURA

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

Ajustes de temperatura

●○○ Temperatura baja

●●○ Temperatura media (opción por defecto)

●●● Temperatura alta

La temperatura de la bebida afectará a la extracción del café espresso y al sabor de tu bebida. Para obtener los mejores resultados y garantizar una extracción correcta, te aconsejamos utilizar la temperatura baja o media para el café de tueste oscuro y la temperatura media o alta para el café de tueste ligero. Si no sabes con seguridad qué tipo de granos de café estás usando, selecciona Temperatura baja.

ELECCIÓN DE LA TAZA ADECUADA

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

INTENSIDAD

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

Ajustes de la intensidad para un café espresso

●○○○○ Suave, menos concentrado: 6 partes de agua por 1 de café

●●○○○ Predeterminado: 3,5 partes de agua por 1 de café

●●●○○ Con cuerpo: 3 partes de agua por 1 de café

●●●●○ Fuerte: 2,5 partes de agua por 1 de café

●●●●● Intenso, más concentrado: 2 partes de agua por 1 de café

NOTA: Ajustar la intensidad del café espresso influirá en la cantidad de café que salga.

Ajustes de la intensidad del café

●○○○○ Flojo: se muelen menos granos de café

●●○○○ Predeterminado

●●●○○ Con cuerpo

●●●●○ Fuerte

●●●●● Más fuerte: se muelen más granos de café

PERFILES Y GUARDAR PERSONALIZACIONES

Perfiles de usuario para guardar tus personalizaciones y acceder rápidamente a tus bebidas favoritas.

Cada perfil de bebida puede guardar tus personalizaciones para cada bebida individual.

Si has realizado personalizaciones en una bebida que deseas guardar, mantén presionado el botón del perfil activo durante 2 segundos hasta que suene un pitido de confirmación.

El producto pasará de forma predeterminada al Perfil 1 en el primer uso. Para seleccionar el segundo perfil, pulsa el botón de **PERFIL**. Para salir de los perfiles (configuración predeterminada de fábrica), presiona nuevamente el botón de **PERFIL**.

Cada vez que guardes una personalización para la misma bebida, se sobrescribirá la que estaba guardada en ese perfil.

Las personalizaciones que se hayan realizado y no se hayan guardado en un perfil no se recordarán si se cambia de bebida o se apaga el producto.

EXTRACCIÓN DEL DEPÓSITO INTERCAMBIABLE

1. Retira la tapa.
2. Desbloquea el depósito y retíralo de la parte superior del producto levantándolo en línea recta (si tienes un depósito extraíble*).
3. Antes de rellenar, limpia el interior del depósito con un paño de microfibra para eliminar restos de aceite. No utilices agua.
4. Si lo vas a rellenar, llena el depósito con granos enteros.
5. Vuelve a colocar el depósito seleccionado en el producto, bloquéalo para asegurarlo y luego vuelve a colocar la tapa.

NOTA: No se recomienda rellenar el depósito de granos (añadiendo granos frescos encima de los granos que quedaban en el depósito), ya que esto puede afectar a GRIND iQ. Es preferible usar todos los granos del depósito y llenar el depósito solo cuando este esté vacío; también puedes usar un segundo depósito.*

NOTA: Es posible que al colocar el depósito notes que está inestable o que baila fácilmente.

El depósito se asienta en el brazo de una báscula, que debe moverse libremente para que el producto pueda medir con precisión cuánto café se está moliendo.

Este movimiento es normal; no empujes el depósito demasiado fuerte, pues la delicada báscula que hay debajo del brazo se podría dañar.

NOTA: NO agregues al depósito de café granos premolidos. Para obtener más información sobre el uso del café premolido, consulta la sección Uso de café premolido.

NOTA: Ten cuidado de no llenar demasiado el depósito con granos. Llena solo hasta la línea MAX.

** No disponible en todos los productos.*

CAMBIO DE GRANOS DE CAFÉ Y DEPÓSITO DE GRANOS

SELECCIÓN DEL DEPÓSITO

Estas instrucciones solo son pertinentes para productos que tienen depósito extraíble de granos de café. No todos los modelos incluyen un segundo depósito de granos de café. Disponible para la compra en ***ninjakitchen.eu****.*

Cuando cambies a un segundo depósito, guarda el primer depósito con la tapa puesta en la base de almacenamiento (disponible para comprar en **ninjakitchen.eu**) o en un lugar fresco y seco.

Siempre que un depósito esté bloqueado en la máquina, se te solicitará que confirmes qué depósito está presente. El nombre del depósito de granos está etiquetado en la parte delantera del mismo.

1. Cuando se coloca un depósito de granos en el producto, el panel de control mostrará el nombre del último depósito instalado.
2. Si es necesario, presiona las flechas para cambiar el depósito entre HOP1 y HOP2.
3. Pulsa el botón el botón de **INICIAR** para confirmar. El producto emitirá un pitido para confirmar la selección.

Ejecuta un ciclo GRIND iQ cada vez que llenes un depósito con granos nuevos. Consulta la sección GRIND iQ para obtener más información.

ETIQUETADO DEL DEPÓSITO EXTRAÍBLE

Estas instrucciones solo son pertinentes para productos con depósitos extraíbles.

El producto viene con 2 etiquetas reversibles, con un 1 y un 2 a cada lado.

Hay más números disponibles si compras depósitos adicionales.

Puedes deslizar estas etiquetas en la parte delantera del depósito extraíble.

GRIND iQ

Ejecuta un ciclo GRIND iQ siempre que:

- Los granos que se están usando no tienen el tamaño de molienda adecuado
- Se hayan añadido nuevos granos a un depósito vacío
- Se hayan intercambiado los depósitos

El LED GRIND iQ (GRIND iQ) se iluminará durante el uso diario para mostrar el estado de GRIND iQ y si está cerca del espresso con mejor sabor.

APAGADO: El molinillo está calibrado.

AMARILLO: Se requiere el ciclo GRIND iQ para calibrar el molinillo.

Cuando utilices granos de café nuevos por primera vez o añadas más granos, el ciclo de calibración medio será de 3 preparaciones. Esto puede variar en función del tipo de granos del molinillo.

1. Coloca una taza de 415 ml debajo de las boquillas de café.
2. Presione el botón **GRIND iQ (GRIND iQ)**, luego presiona el botón el botón de **INICIAR** para iniciar un ciclo; el LED se iluminará en amarillo.
3. El producto emitirá un pitido para indicar que ha empezado el ciclo. La barra de progreso se iluminará para indicar el estado de la calibración. Cuando termine, la máquina emitirá otro pitido para indicar que el ciclo ha finalizado; retira la taza y desecha el espresso.
4. El LED de GRIND iQ (GRIND iQ) se apagará para indicar que se ha calibrado correctamente.

AJUSTE DE LA MOLIENDA

GRIND iQ monitorizará y ajustará constantemente el tamaño de la molienda para garantizar la mejor preparación. Sin embargo, si no te convence el sabor de tu bebida, puedes ajustar el tamaño de la molienda para intentar mejorarlo. Este ajuste se guardará en la memoria del producto y GRIND iQ continuará monitorizando y ajustando como de costumbre a partir de él. El ajuste solo se guarda para el estilo de bebida que se haya seleccionado en ese momento en la pantalla. Para cambiar el ajuste para varios estilos de bebidas, el proceso debe repetirse con cada uno.

El sabor es demasiado amargo: Reduce el tamaño de la molienda.

El sabor es demasiado ácido: Aumenta el tamaño de la molienda

1. Pulsa el botón **SETTINGS (AJUSTES)**.
2. Utiliza las flechas para navegar hasta el 11: Tamaño de molienda y pulsa el botón de **INICIAR**.
3. Utiliza las teclas de flecha para seleccionar el desplazamiento deseado; las opciones son +/-2 tamaños de molienda.
4. Pulsa el botón el botón de **INICIAR** para confirmar la selección.

NOTA: El rango de ajuste manual puede estar limitado para proteger contra una carga excesiva del motor causada por un molido demasiado fino.

MANTENIMIENTO DIARIO

CICLO	CUÁNDO LIMPIAR	CÓMO EJECUTAR
Enjuagar el tubo de vapor	Después de cada preparación de leche o uso del tubo de vapor (inicio automático) o según sea necesario (inicio manual)	Después de preparar la leche, vuelve a colocar el tubo de vapor en su lugar para iniciar el enjuague automático. Pulsa el botón **PURGUE (ENJUAGAR EL TUBO DE VAPOR)** para iniciar un enjuague manual.
Limpiar	Mensualmente o siempre que se encienda la luz Clean (Limpiar)	Coloca una tableta de limpieza en el conducto de café premolido y ejecuta un ciclo de limpieza pulsando el botón **CLEAN (LIMPIAR)**.
Descalcificar	Cuando se enciende la luz Descale (Descalcificar)	Disuelve un paquete de solución de descalcificación de acuerdo con las instrucciones de embalaje. A continuación, ejecuta un ciclo de descalcificación pulsando el botón **DESCALE (DESCALCIFICAR)**.

LIMPIEZA DESPUÉS DE CADA USO

- Vacía la bandeja de goteo y el recipiente para discos de café usado cuando el indicador naranja de vaciado se eleve lo suficiente como para ser visible, o cuando el producto lo indique en el panel de control.
- Después de hacer espuma, limpia el tubo de vapor con un paño húmedo antes de volver a empujarlo hacia abajo, lo que iniciará un enjuague automático.
- Lava periódicamente a mano o a máquina la bandeja de goteo y el recipiente para discos de café usado y déjalos secar al aire hasta que estén completamente secos.
- Limpia periódicamente el exterior del producto con un paño húmedo.

LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS

Piezas aptas para lavavajillas en rejilla superior: Jarra de leche, agitador, soporte para tazas y depósito de agua.

Lavar siempre a mano: Todos los componentes de la bandeja de goteo, jarra.

Unidad de preparación: SOLO ENJUAGAR. NO lavar con jabón.

Limpiar con un paño: Depósito de café en grano, cavidad interna, superficies externas.

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

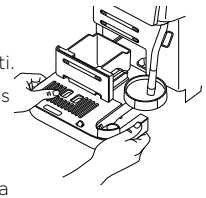
VACIADO DE LA BANDEJA DE GOTEO Y EL RECIPIENTE PARA LOS DISCOS DE CAFÉ USADO

A medida que prepares cafés, la bandeja de goteo se irá llenando. Si el indicador de vaciado naranja sube lo suficiente como para estar visible o si aparece la alerta EMPTY TRAY (VACIAR BANDEJA), esto quiere decir que es el momento de vaciar la bandeja de goteo principal y el recipiente para discos de café usado. Vaciar y limpiar siempre la bandeja de goteo y el recipiente para discos de café usado al mismo tiempo con el fin de conseguir un rendimiento y limpieza óptimos.

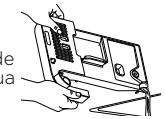
Vaciar tanto la bandeja de goteo como el recipiente para discos de café usado después de la última preparación del día.

El producto entrará en espera 30 minutos después de la última infusión y realizará un enjuague de apagado. Vacía siempre la bandeja de goteo después de la última preparación si el flotador es visible o si el panel de control indica que hay que vaciarla. Si quieres, puedes colocar un recipiente debajo de las boquillas de café para recoger el agua del enjuague de apagado.

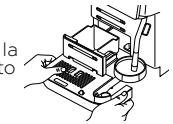
1. Retira la bandeja de goteo y el recipiente para discos de café usado del producto tirando de la bandeja hacia ti.



2. Retira el recipiente para discos de café usado de la bandeja de goteo, vacíalo y límpialo. Lava a mano el recipiente para discos de café usado después de cada vaciado para evitar cualquier posibilidad de proliferación de moho.



3. Lleva con cuidado la bandeja de goteo al fregadero y vierte agua a través del pico de vertido.



4. Vuelve a colocar el recipiente para discos de café usado en la bandeja de goteo e inserta la bandeja de goteo y el conjunto del recipiente para discos de café usado en el producto.

NOTA: Al vaciar la bandeja de goteo, espera al menos 5 segundos antes de volver a insertarla para borrar la alerta.

NOTA: El indicador de vaciado se puede extraer para su limpieza.

NOTA: NUNCA retires la bandeja de goteo cuando haya una preparación de café en curso. Esto cancelaría la preparación y el agua podría desbordarse.

LIMPIEZA: MANTENIMIENTO PERIÓDICO

PIEZA	CUÁNDO LIMPIAR	CÓMO LIMPIAR
Jarra de leche	Tras cada uso	Lavar a mano con agua tibia y jabón. Retirar el agitador y enjuagar.*
Bandeja de goteo	Cada 3 días o cuando lo indique el producto	Retira la bandeja de goteo tirando de ella hacia ti y, a continuación, inclínala para verter el agua desde el pico trasero hasta el fregadero.
Recipiente para discos de café usado	Cada 3 días o cuando lo indique el producto	Retirar del recipiente para discos de café usado y vaciar el café usado. Lavar a mano con agua tibia y jabón.
Unidad de preparación extraíble	Mensualmente o cuando lo solicite la alerta LED de la unidad de preparación	Enjuagar la unidad de preparación debajo del grifo para quitar cualquier resto de café. Utilizar el cepillo de limpieza para las zonas de difícil acceso. Después de enjuagar, ejecutar un ciclo de limpieza. Consulta la sección Ciclo de descalcificación y limpieza para obtener instrucciones.
	Cada 2 meses	Lubricar la unidad de preparación con grasa apta para alimentos después de la limpieza. Consulta la sección Lubricación de la unidad de preparación para obtener más instrucciones.
Cavidad interna	Cada mes	Limpiar el interior del producto con un paño seco siempre que se retire la unidad de preparación para limpiar.
Conducto de café premolido	Revisar semanalmente si se utiliza	Inspecciona el conducto para detectar cualquier acumulación y límpialo con el cepillo de limpieza.
Depósito de café en grano	Antes de poner una bolsa nueva de granos	Limpiar el interior del depósito con un paño para eliminar los aceites de los granos. **NO** uses agua**.** Es necesario asegurarse de que esté completamente seca antes de echar los granos e insertarla en el producto.
Depósito de agua	Una o dos veces al mes, o según sea necesario	Enjuagar con agua corriente.*

*Estas piezas también son aptas para lavavajillas en la rejilla superior.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD DE PREPARACIÓN

Enjuagar la unidad de preparación una vez al mes para mantener la limpieza y evitar la acumulación de café que podría provocar atascos.

La alerta de la unidad de preparación se iluminará en blanco siempre que se recomiende una limpieza.

Limpieza de la unidad de preparación

NOTA: Apaga la máquina y espera a que se complete el enjuague de apagado.

1. Abre la puerta de mantenimiento en el lado izquierdo de la máquina para acceder a la unidad de preparación.
2. Alinea tus dedos con los puntos de agarre marcados en rojo. Presiona la lengüeta naranja para liberar la unidad de preparación y luego tira hacia ti. Continúa sujetando la unidad de preparación por los agarres definidos para sujetarla mejor mientras la limpias.
3. Aclara la unidad de preparación con agua para limpiar cualquier resto de café. **NO** utilices jabón, ya que esto afectaría a la lubricación.

NOTA: Es seguro enjuagar toda la unidad de preparación con agua. **NO** utilices jabón.

4. Utiliza el cepillo para desalojar cualquier resto de café acumulado que aún quede en el filtro o en los rieles. Aclara de nuevo si es necesario.
5. Deja que la unidad de preparación se seque completamente al aire antes de volver a instalarla. Para obtener mejores resultados, deja que la unidad de preparación se seque durante la noche. **NO** la seques con un paño, ya que esto podría dejar fibras del paño dentro de la unidad de preparación.
6. Vuelve a colocar la unidad de preparación en el producto y vuelve a colocar la puerta.

NOTA: La unidad de preparación y la puerta de mantenimiento DEBEN estar instaladas para operar el producto.

Para obtener una limpieza más profunda de la unidad de preparación, una vez al mes ejecuta un ciclo de limpieza Clean (Limpiar) después de volver a insertarla. Para obtener más información, consulta la sección Ciclo de limpieza en la sección Ciclo de descalcificación y limpieza.

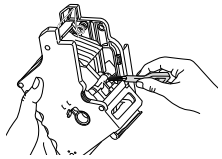
LIMPIEZA DE LA CAVIDAD INTERNA

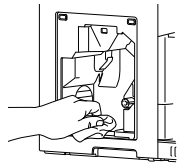
Limpiar la cavidad interna del producto cada vez que retires la unidad de preparación para limpiarla.

NOTA: Asegúrate siempre de que el producto esté apagado y haya completado un enjuague de apagado antes de abrir la puerta de mantenimiento y entrar en la maquinaria.

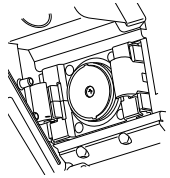
NOTA: NO utilices agua ni líquidos de limpieza para limpiar el interior de la cavidad de la preparación, ya que esto podría dañar el producto; utiliza solo un paño seco.

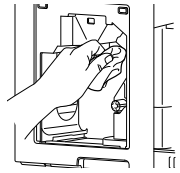
1. Retira la puerta de mantenimiento y la unidad de preparación.
2. Utiliza un paño seco o el cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de café. Asegúrate de comprobar las paredes laterales y la cara superior de la cavidad para ver si hay café molido acumulado.





3. Utiliza un paño seco para limpiar restos de la superficie del prensador; se trata de la pantalla perforada situada en el panel superior, hacia la parte delantera de la unidad.





4. Reemplaza la unidad de preparación y la puerta de mantenimiento.

LIMPIEZA DEL MOLINILLO CON MUELAS CÓNICAS

Estas instrucciones solo son pertinentes para productos que tienen depósito extraíble de granos de café.

Para evitar atascos y garantizar la máxima calidad en el uso diario, se recomienda limpiar el molinillo con muelas cónicas.

Recomendamos limpiar el molinillo con muelas cónicas una vez a la semana por lo menos. Para cafés tostados oscuros, descafeinados y otros tipos de granos, limpiar el molinillo con más frecuencia. Si se utiliza menos de una vez al día, se recomienda limpiar el molinillo mensualmente como mínimo o cada vez que se cambie el café en grano.

1. Retira la tapa protectora del depósito de granos de café.
2. Desbloquea el depósito de granos de café girando el mango en el sentido contrario a las agujas del reloj y retira el depósito de granos de café del producto.
3. Sujeta ambos extremos del arco en el portador de muelas. Luego, gira el transportador en el sentido contrario a las agujas del reloj y levántalo.

NOTA: Ten cuidado al manipular el portador de muelas. El portador está afilado.

4. Limpia la muela cónica del interior del producto con el cepillo de limpieza para retirar cualquier residuo de café.

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

NOTA: Los tornillos solo tienen que estar ajustados, ten cuidado de **NO** apretarlos demasiado.

5. Vuelve a colocar el portador de muelas en el producto insertándolo y girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
6. Vuelve a colocar el depósito de granos de café y bloquéalo girando el mango de bloqueo en el sentido de las agujas del reloj. Vuelve a colocar la tapa protectora del depósito de granos de café.
7. Enciende la unidad y deja que ejecute un ciclo de enjuague, lo que garantizará que cualquier resto de café desprendido se elimine de la cámara de preparación.

LIMPIEZA: MANTENIMIENTO PERIÓDICO (CONT.)

LIMPIEZA DEL CONDUCTO DE CAFÉ PREMOLIDO

Revisa semanalmente el conducto de café molido para detectar cualquier acumulación que pueda ingresar a la cámara de preparación y afectar a la calidad de la preparación.

1. Apaga la máquina y espera a que se complete el enjuague de apagado.
2. Abre la tapa del conducto de café premolido y retira la cuchara.
3. También hay una funda extraíble que se puede sacar para facilitar la limpieza.
4. Elimina cualquier residuo de café de la zona de la cuchara, la funda y el conducto con un paño seco o el cepillo de limpieza.
5. Vuelve a colocar el manguito y la cuchara y cierra la tapa.
6. Enciende el producto y deja que ejecute un ciclo de enjuague, lo que garantizará que cualquier resto de café desprendido se elimine de la cámara de preparación.

LIMPIEZA DEL TUBO DE VAPOR

Con el tiempo, se pueden acumular residuos en el tubo de vapor. Esto puede ralentizar la formación de espuma y hacer que baje la calidad de la espuma.

1. Retira el tapón de la parte inferior del cepillo de limpieza para acceder a la aguja.
2. Utiliza la aguja para retirar cualquier resto de los 4 orificios de la punta del tubo de vapor.
3. Para una limpieza más profunda, desenrosca la punta del tubo de vapor. Se puede remojar en agua para ayudar a eliminar cualquier residuo.
4. Utiliza la aguja para eliminar cualquier residuo del interior del tubo de vapor y de su punta.
5. Después de limpiar el tubo de vapor, enjuágalo para retirar cualquier residuo que haya podido quedar.

   Como alternativa, el agitador y el tubo de vapor se pueden limpiar llenando la jarra de leche con agua y una gota de jabón para platos y, a continuación, ejecutando un programa de solo espuma en la configuración de THIN froth (espuma FINA). Asegúrate de limpiar y enjuagar todos los componentes después de la limpieza para eliminar cualquier residuo de jabón.

LUBRICACIÓN DE LA UNIDAD DE PREPARACIÓN

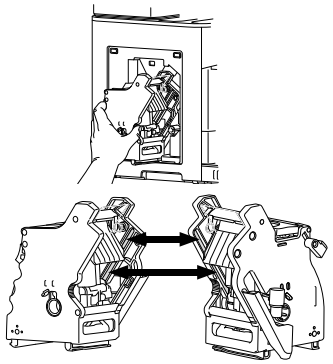
Lubricación de la unidad de preparación

Lubrica la unidad de preparación cada 2 meses. Esto es necesario para garantizar un funcionamiento adecuado para ofrecer un café excelente y evitar cualquier atasco u otros problemas con el producto.

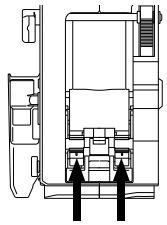
Después de aclarar la unidad de preparación y desalojar cualquier resto con el cepillo, deja que la unidad de preparación se seque al aire completamente antes de lubricarla.

Lubrica la unidad de preparación usando solamente la grasa suministrada, aplicando 3-5 puntos pequeños a través de las superficies resaltadas en cada una de las 4 áreas que se muestran a continuación. (Los tubos de repuesto están disponibles en **ninjakitchen.eu**.)

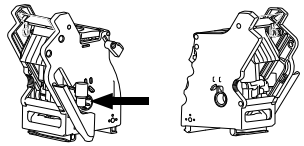
1. **Rieles laterales izquierdo y derecho**
   Se encuentran en las caras interiores cuando se mira la parte delantera de la unidad de preparación.



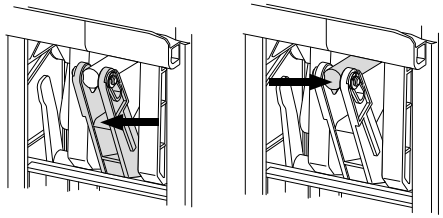
2. **Clips traseros**
   Ubicados en la parte trasera de la unidad de preparación.



3. **Tomas** (lado izquierdo y derecho)
   Son los pequeños orificios en los lados izquierdo y derecho de la unidad de preparación.



4. **Pistón y eje**
   Se encuentran en la parte inferior de la unidad de preparación.



LIMPIEZA DEL DEPÓSITO

Recomendamos limpiar el depósito siempre que lo rellenes con granos nuevos para ayudar a garantizar la frescura y mantener la calidad del sabor.

Depósito fijo

Estas instrucciones solo son pertinentes para productos con depósito fijo de granos de café.

1. Apaga la máquina y espera a que se complete el enjuague de apagado.
2. Retira la tapa del depósito de café.
3. Utiliza un paño seco o el cepillo de limpieza para eliminar los restos de café del interior del depósito.
4. Vuelve a colocar la tapa del depósito de granos de café.

Depósito extraíble

Estas instrucciones solo son pertinentes para productos que tienen depósito extraíble de granos de café.

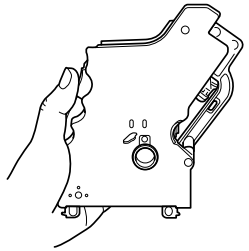
1. Apaga la máquina y espera a que se complete el enjuague de apagado.
2. Retira la tapa protectora del depósito de granos de café.
3. Desbloquea el depósito de granos de café girando el mango en el sentido contrario a las agujas del reloj y retira el depósito de granos de café del producto.
4. Utiliza un paño seco o el cepillo de limpieza para eliminar los restos de café del interior del depósito.
5. Utiliza un paño seco o el cepillo de limpieza para eliminar los restos de café del interior de la cavidad del depósito.
6. Vuelve a colocar el depósito de granos de café y bloquéalo girando el mango de bloqueo en el sentido de las agujas del reloj. Vuelve a colocar la tapa protectora del depósito.

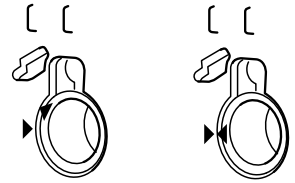
NOTA: NO utilices agua ni líquidos de limpieza para limpiar el depósito de granos de café, ya que esto podría dañar el producto; utiliza solo un paño seco

POSICIÓN DE INSTALACIÓN DE LA UNIDAD DE PREPARACIÓN

La unidad de preparación solo cabe en el producto en una posición. Si ves que la unidad de preparación no se asienta correctamente, comprueba primero que está en la posición de instalación.

Para confirmar que la unidad de preparación está en la posición de instalación, utiliza las flechas de alineación del lado izquierdo de la unidad de preparación:



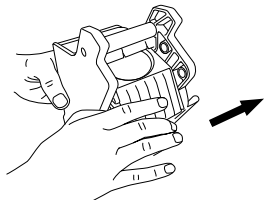


Flechas no alineadas NO EN POSICIÓN DE INSTALACIÓN

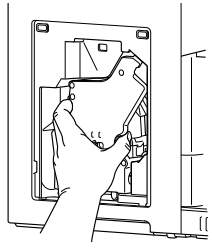
Flechas alineadas EN LA POSICIÓN DE INSTALACIÓN

Si ves que la unidad de preparación no está en la posición de instalación, sigue estos pasos para restablecerla.

1. Empuja suavemente la parte frontal de la cámara de preparación en la dirección que se muestra para moverla hacia atrás.



2. Si el filtro está en la parte superior de la cámara, es posible que tengas que empujar más firmemente para que las flechas se alineen.
3. Vuelve a colocar la unidad de preparación en el producto, asegurándote de que oyes un clic cuando se engancha en su lugar.



CICLO DE DESCALCIFICACIÓN Y LIMPIEZA

LIMPIEZA: LIMPIEZA MÁS PROFUNDA
Descalcificación
Tiempo del procedimiento: aproximadamente 90 minutos.

> **NOTA:** Si utilizas un filtro de agua en tu depósito de agua, retíralo antes de comenzar el ciclo de descalcificación. La carcasa del filtro de agua y los cartuchos se venden por separado en **ninjakitchen.eu**.

Cuando se encienda el indicador luminoso DESCALE (DESCALCIFICAR), debes ejecutar un ciclo de descalcificación. De lo contrario, la calidad de las bebidas disminuirá y el producto podría obstruirse y dejar de funcionar. Este proceso de limpieza sirve para descomponer y eliminar la acumulación de cal y minerales del interior del producto. 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 de goteo, ya que parte del agua del ciclo de descalcificación se depositará en dicha bandeja. De lo contrario, el agua podría derramarse.
2. Disuelve el polvo de descalcificación Ninja suministrado en un recipiente separado con 1,1 l de agua. Vierte la mezcla en el depósito de agua. **O** vierte 475 ml de vinagre blanco en el depósito de agua y, a continuación, llénalo de agua hasta la línea con la indicación Descale (Descalcificar).
3. Asegúrate de que la jarra de leche se encuentre sobre la correspondiente plataforma con el tubo de vapor en su interior.
4. Coloca una taza vacía (de al menos 535 ml) debajo de las boquillas de café. Es posible que tengas que retirar el soporte para tazas.
5. Pulsa el botón de **DESCALE (DESCALCIFICAR)** y, a continuación, pulsa el botón el botón de **INICIAR** para iniciar el ciclo de descalcificación.
6. Durante aproximadamente 90 minutos, el producto aclarará el tubo de vapor y las boquillas de café con la solución de limpieza. En el panel de control, podrás ver un temporizador con el tiempo restante.
7. El producto emitirá un pitido indicando que el ciclo de descalcificación ha terminado.
8. Retira la bandeja de goteo y la jarra de leche con cuidado, ya que tendrán agua.
9. Vacía el contenido de todos ellos 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.
10. Llena el depósito con agua limpia hasta la línea de Max Fill (Llenado máximo), pero sin rebasarla.
11. Vuelve a colocar la bandeja de goteo en el producto. No coloques la jarra de leche.
12. Aclara las boquillas de café con una preparación de 355 ml de FILTER COFFEE (CAFÉ DE FILTRO) premolido. **NO** pongas granos en el producto. Esto lavará el sistema con agua caliente limpia. Desecha el resultado.
13. A continuación, sin colocar la jarra de leche, aclara el tubo de vapor pulsando el botón **PURGE (ENJUAGAR TUBO DE VAPOR)**.

Ciclo de limpieza
Tiempo del procedimiento: aproximadamente 3 minutos.

El ciclo de limpieza elimina los residuos de aceites o de posos de café que se acumulan en las boquillas de café y la unidad de preparación. El indicador luminoso de CLEAN (LIMPIAR) se encenderá cuando sea necesario ejecutar un ciclo de limpieza. También puedes ejecutar un ciclo de limpieza si percibes algún cambio en la calidad de las bebidas. El ciclo de limpieza requiere una tableta de limpieza (también incluida y disponible para comprar en **ninjakitchen.eu**).

Sigue estos pasos para ejecutar un ciclo de limpieza:

1. Asegúrate de que la bandeja de goteo 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. Pulsa **CLEAN (LIMPIAR)** en el panel de control. Puede que se escuchen ruidos mientras la unidad de preparación se mueve a su posición.
4. Abre el conducto de café premolido y coloca una tableta de limpieza, asegurándote de que caiga en la cámara de preparación.
5. Cierra la tapa del conducto de café premolido.
6. Pulsa el botón el botón de **INICIAR** para iniciar el ciclo de limpieza.
7. El producto iniciará el proceso de disolución del comprimido para limpiar la unidad de preparación y depositar el agua y sedimentos del ciclo de limpieza en la bandeja de goteo.
8. El ciclo de limpieza dura unos 3 minutos aproximadamente. Cuando termine, el producto emitirá un pitido.
9. Retira la bandeja de goteo con cuidado y vacíala. Lavar a mano con agua tibia y jabón.
10. Apaga el producto y deja que realice un enjuague de apagado. A continuación, retira la unidad de preparación y enjuágala con agua limpia. Deja secar al aire completamente antes de volver a insertarlo en la unidad.

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, idealmente 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.
- Para aumentar la temperatura de la preparación, ejecuta primero un ciclo de enjuague de la cafetera con agua antes de preparar la bebida.
- Mantén el producto limpio utilizando el cepillo para eliminar cualquier resto de suciedad.
- Utiliza agua filtrada.
- Ejecuta un ciclo GRIND iQ siempre que cambies los granos.
- Mantén el producto sobre una superficie estable.
- Vacía con frecuencia la bandeja de goteo.
- Después de moler el café y antes de iniciar la preparación de la bebida, el producto empezará a calentarse. Pon la taza en el soporte para tazas para calentarla.

AJUSTES ADICIONALES

El menú de ajustes adicionales ofrece ciclos de limpieza adicionales y opciones para personalizar tu producto.

El menú de ajustes adicionales se encuentra pulsando el botón **SETTINGS (AJUSTES)**. La navegación y la selección se realizan con las teclas de flecha y la confirmación se realiza con el botón el botón de **INICIAR**.

AJUSTES	FUNCIÓN	SUBMENÚ
1. BEEPS (PITIDOS)	Activa o desactiva el sonido	ON / OFF (ENCENDIDO/APAGADO)
2. ECO (ECO)	Al activar esta opción, se evita que la máquina se mantenga caliente después de preparar el café.	ON / OFF (ENCENDIDO/APAGADO)
3. RESET UNIT (RESTABLECER UNIDAD)	Restaura todas las variables al estado en el que salen de la fábrica	YES/NO (SÍ/NO)
4. FROTH TEMP (TEMPERATURA DE LA ESPUMA)	Ajusta la temperatura del vapor durante la espuma	LOW / MID / HIGH (BAJA/MEDIA/ALTA)
5. CLEAR PROFILE 1 (BORRAR PERFIL 1)	Borra todas las bebidas guardadas y restablece las variables predeterminadas	YES/NO (SÍ/NO)
6. CLEAR PROFILE 2 (BORRAR PERFIL 2)	Borra todas las bebidas guardadas y restablece las variables predeterminadas	YES/NO (SÍ/NO)
7. MANUAL RINSE (ENJUAGUE MANUAL)	Fuerza la ejecución de un ciclo de enjuague	YES/NO (SÍ/NO)
8. RESET GRIND iQ (RESTABLECER GRIND iQ)	Restablece GRIND iQ	YES/NO (SÍ/NO)
9. HARD WATER (AGUA DURA)	Cambia la configuración de dureza del agua.	HD 0–5
10. GRINDER PURGE (ENJUAGUE DEL MOLINILLO)	Muele todos los granos que quedan en el depósito.	YES/NO (SÍ/NO)
11. GRIND SIZE (TAMAÑO DE MOLIENDA)	Ajusta el tamaño de molienda +/– 2 respecto del tamaño actual según GRIND iQ	+/- GRIND SIZE (+/- TAMAÑO DE MOLIENDA)
12. HOPPER SELECT (SELECCIÓN DE DEPÓSITO)	Habilita la selección del depósito	ON / OFF (ENCENDIDO/APAGADO)

ALERTAS Y CÓDIGOS DE ERROR

ALERTAS

Alerta	Color	Significado	Acciones
 **ADD WATER (AÑADIR AGUA)**	Naranja	El producto ha detectado que no hay suficiente agua en el depósito	• Comprueba que el depósito tenga agua. Si está vacío, añade agua limpia y luego pulsa el botón de **INICIAR** para reanudar la preparación del café. • Si el depósito de agua está lleno, retíralo, vuelve a colocarlo en su sitio y pulsa el botón de **INICIAR** para reanudar la preparación del café.
 **ADD BEANS (AÑADIR GRANOS DE CAFÉ)**	Naranja	El producto ha detectado que no hay suficientes granos de café en el depósito de granos	• 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 el producto y empuja suavemente los granos hacia las muelas.
BREW UNIT (UNIDAD DE PREPARACIÓN)	Naranja	Error de unidad de preparación	**Paso 1:** Comprueba que la puerta de mantenimiento esté completamente cerrada. Si está cerrada, continúa con el Paso 2. **Paso 2:** Retira y vuelve a instalar la unidad de preparación, asegurándote de que esté completamente fijada en su lugar.
INSTALL TRAY (INSTALAR BANDEJA)	Naranja	El producto no detecta la bandeja de goteo	• Asegúrate de que la bandeja de goteo esté colocada y completamente en su sitio.
EMPTY TRAY (VACIAR BANDEJA)	Naranja	Es necesario vaciar la bandeja de goteo y el recipiente para discos de café usado	• Retira y vacía la bandeja de goteo y el recipiente para discos de café usado.
INSTALL HOPPER (INSTALAR DEPÓSITO DE GRANOS)	Naranja	El producto no detecta el depósito de granos 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 mango en el sentido contrario a las agujas del reloj. Saca el depósito de la base y vuelve a fijarlo firmemente en la base. Es posible que sea necesario quitar los granos de la parte superior del molinillo para colocar el depósito correctamente. Bloquea el depósito girando el asa en el sentido de las agujas del reloj.
ADD MILK (AÑADIR LECHE)	Naranja	La unidad ha detectado que no hay leche en la jarra	• Asegúrate de que la jarra tenga leche hasta por lo menos la línea de mínimo.
INSTALL JUG (INSTALAR JARRA)	Naranja	El producto no detecta la jarra de leche	• Comprueba que la jarra de leche esté en la plataforma al preparar espuma. • Asegúrate de que la parte inferior de la jarra y la plataforma estén secas y limpias.
RINSE (ENJUAGAR)	Blanco	El producto está realizando un enjuague de arranque o apagado	No se requiere ninguna acción, este es un programa automático.

ALERTAS (CONTINUACIÓN)

Alerta	Color	Significado	Acciones
GRIND iQ (GRIND iQ)	Amarillo	El molinillo necesita calibración	• Ejecuta un ciclo GRIND iQ. Consulta la sección Grind iQ.
CLEAN (LIMPIAR)	Naranja	El producto requiere un ciclo de limpieza	• Es hora de ejecutar un ciclo de limpieza. Consulta Ciclo de limpieza en la sección Ciclo de descalcificación y limpieza.
DESCALE (DESCALCIFICAR)	Naranja	El producto requiere descalcificación	• Es hora de limpiar la cal del producto. Consulta Descalcificación en la sección Ciclo de descalcificación y limpieza.
PURGE (ENJUAGAR TUBO DE VAPOR)	Blanco	El enjuague del tubo de vapor es necesario o está en curso	• Una luz blanca continua indica que se necesita un enjuague; pulsa **PURGE (ENJUAGAR TUBO DE VAPOR)** para iniciar. • Una luz intermitente indica que hay un enjuague en curso.

OTRAS ALERTAS

N.º DE ERROR	FUNCIÓN	INDICACIÓN	POSIBLE ARREGLO
Er: 33	Molienda	Pitido para advertir al usuario, pero sin icono de alerta	Comprueba si hay otras alertas. Si no se muestra ninguna y el molinillo no se pone en marcha y no se oye ningún ruido de la máquina, apágala y deja que el motor del molinillo se enfríe durante 5 minutos antes de intentar moler de nuevo.
Er: 38	Molienda	Pitido para advertir al usuario, pero sin icono de alerta	Si tocas el depósito de granos durante la molienda, el producto emitirá un pitido y pausará el proceso. El producto volverá a arrancar automáticamente cuando detecte que ya no lo estás tocando. Si el error no desaparece, es posible que el molinillo esté obstruido o bloqueado y requiera limpieza. Consulta "Limpieza del molinillo con muelas cónicas" para obtener instrucciones.
Er: 54	Preparación de espuma	Pitido para advertir al usuario, pero sin icono de alerta	Si mueves el tubo de vapor durante la formación de espuma, el producto se detendrá. Asegúrate de que el tubo de vapor esté en la posición hacia abajo. Una vez que el producto detecte esto, reanudará el proceso.

CÓDIGOS DE ERROR

ERROR	ALERTA	PROBLEMA	DESCRIPCIÓN	POSIBLE ARREGLO
DOOR (PUERTA)	Icono Unidad de preparación	Puerta	Se quita la puerta de mantenimiento	Comprueba que la puerta de la unidad de preparación de café del lado izquierdo del producto esté correctamente colocada.
HOP JAM (ATASCO EN EL DEPÓSITO)	Icono Install Hopper (Instalar depósito)	Atasco del depósito	El mecanismo de dosificación está atascado	Retira y vacía el depósito de granos de café. Asegúrate de que el anillo dosificador (la rueda segmentada es la parte inferior del depósito) pueda girar libremente.
BURR JAM (ATASCO EN LAS MUELAS)	Icono Add Beans (Añadir granos de café)	Atasco en las muelas	El molinillo está atascado	Retira el depósito e intenta desbloquear las muelas; consulta la sección Limpieza del molinillo con muelas cónicas.

Para cualquier otro código de error (Er), apaga el producto y ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente en el 900 839 453.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

¿Por qué no sale agua de las boquillas?
Varios factores podrían afectar el volumen de suministro de agua de las boquillas:
- El producto prepara la espuma antes de dispensar la preparación de café.
- El producto se está calentando/está alcanzando la temperatura de funcionamiento: espera un momento para que el producto se caliente antes de que empiece a salir la preparación.
- El tamaño de la molienda es demasiado fino: ejecuta un ciclo GRIND iQ (GRIND iQ) para asegurarte de que el producto esté correctamente calibrado.
- Limpieza de la cámara de preparación: retira y limpia la unidad de preparación para eliminar cualquier resto de café que pudiera impedir el flujo.
- Comprueba la pantalla para ver si hay una alerta de agua de llenado, descalcificación o limpieza.
- Comprueba si hay agua en el depósito.
- Se tiene que limpiar la cal del producto: Consulta Descalcificación en la sección Ciclo de descalcificación y limpieza.

¿Por qué el flujo de espresso es pequeño/fluye lentamente?
Puede haber varios motivos para esto.
- El tamaño de la molienda es demasiado fino: ejecuta un ciclo GRIND iQ para asegurarte de que el producto esté correctamente calibrado.
- Limpieza de la cámara de preparación: retira y limpia la unidad de preparación para eliminar cualquier resto de café que pudiera impedir el flujo.
- Se tiene que limpiar la cal del producto: Consulta Descalcificación en la sección Ciclo de descalcificación y limpieza.

¿Por qué el flujo del espresso fluye muy rápido?
- El tamaño de la molienda es demasiado grueso: ejecuta un ciclo GRIND iQ para asegurarte de que el producto esté calibrado correctamente.

No se inicia la preparación de espuma.
- El producto no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento: espera un momento para que el producto se caliente antes de que empiece a preparar espuma.
- Comprueba si hay alertas en la pantalla, que podrían indicar lo siguiente:
  - 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 lateral del producto.
  - El tubo está en la posición correcta: asegúrate de que el tubo de vapor esté insertado en la jarra de leche, y que esta esté asentada correctamente en la plataforma.
  - No hay suficiente leche en la jarra: asegúrate de haber llenado la jarra de leche hasta la línea de llenado mínimo.

Poca o ninguna salida.
- Usa un cepillo para limpiar la salida del molinillo sobre la unidad de preparación, limpia el conducto de café premolido y limpia las muelas si tienen un depósito extraíble. Consulta la sección Limpieza del molinillo con muelas cónicas como referencia.

El molinillo está atascado.
- El molinillo se atasca cuando no puede moler los granos de café debido a una obstrucción.
- Consulta la sección Limpieza del molinillo con muelas cónicas para saber cómo limpiar las muelas.

El molinillo está obstruido.
- Es posible que el molinillo tenga una acumulación de residuos o posos.
- Consulta la sección Limpieza del molinillo con muelas cónicas para saber cómo limpiar las muelas.

¿Por qué no se produce crema?
- El tamaño de molienda es demasiado grueso: Ejecuta un ciclo GRIND iQ para garantizar una calibración correcta.
- 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. Utilizar café cuyos granos hayan sido tostados (fecha de "tueste") recientemente, idealmente dentro de los últimos 20 días.
- La unidad de preparación puede estar obstruida/los orificios están bloqueados: Retira y limpia la unidad de preparación.
- Ejecuta un ciclo de limpieza para enjuagar el sistema. Consulta Descalcificación en la sección Ciclo de descalcificación y limpieza.

¿Por qué la bandeja de goteo se llena tan rápidamente?
- Para garantizar que la unidad mantenga la presión ideal para el espresso, durante una preparación, algo de agua se escapará a la bandeja de goteo principal. Esto es normal.
- Después de preparar espuma, la unidad enjuagará automáticamente con agua el tubo de vapor y la expulsará en la bandeja de goteo principal. De esta manera, se limpia el interior del tubo de vapor.
- Al arrancar y apagar el producto, se realiza un breve enjuague para limpiar y cebar el sistema.

¿Por qué el producto hace un sonido palpitante/intenso al efectuar una preparación?
- No hay suficiente agua en el depósito: asegúrate de que el depósito de agua esté lleno hasta la línea de llenado mínimo.
- El depósito de agua no está bien colocado: comprueba que el depósito de agua esté bien instalado en su sitio en la parte posterior del producto.
- Si el depósito tiene agua por encima de la línea de llenado mínimo y está bien colocado, un poco de ruido de bombeo de agua se considera normal.
- También es posible que oigas este ruido al preparar espuma. Esto es normal.

El producto gotea.
- Después de preparar espuma, el producto enjuagará automáticamente con agua el tubo de vapor y la expulsará en la bandeja de goteo principal. De esta manera, se limpia el interior del tubo de vapor.
- El producto ejecutará automáticamente un breve enjuague de arranque y apagado.
- La bandeja de goteo está llena: comprueba el indicador de vacío para ver si tienes que vaciar la bandeja de goteo principal. Sigue las instrucciones en la sección Alertas y códigos de error.
- La bandeja de goteo no está instalada correctamente: Asegúrate de que esté completamente insertada.
- El depósito de agua no está bien colocado: comprueba que el depósito de agua esté bien instalado en su sitio en la parte posterior del producto.
- Comprueba si hay errores en la pantalla.
- Es necesario sustituir las juntas tóricas: llama al Servicio de Atención al Cliente en el 900 839 453.

El producto no tiene corriente.
- Asegúrate de que el producto esté enchufado a una toma de corriente que funcione.
- Después de enchufar el producto, pulsa el botón de **ENCENDIDO/APAGADO**.
- Para ahorrar energía, el producto se apagará automáticamente después de 30 minutos.

No sale café de las boquillas, solo agua.
- Comprueba si hay granos en el depósito.
- Si hay granos en el depósito y, sin embargo, aparece el mensaje ADD BEANS (AÑADIR GRANOS DE CAFÉ), desenchufa el producto y empuja suavemente los granos hacia las muelas.
- Comprueba que el depósito de café en grano esté insertado de forma segura y correcta.
- El molinillo está obstruido o bloqueado y requiere limpieza; consulta la sección Limpieza del molinillo con muelas cónicas.
- Retira y limpia la unidad de preparación para eliminar cualquier obstrucción.

El molinillo hace un ruido raro/atípico.
- 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.
- Los diferentes tipos de tueste y los diferentes tipos de granos crearán diferentes ruidos de molienda.

La espuma de leche no está suficientemente caliente.
- La temperatura de la espuma de leche depende del estilo de espuma seleccionado. La ESPUMA FRÍA –indicada por un copo de nieve junto a la jarra de leche– no se calentará.
- El tubo de vapor está obstruido.
  - Retira la punta del tubo de vapor con la herramienta del cepillo.
  - Utiliza la aguja de la parte inferior del cepillo de limpieza para limpiar dentro del tubo.
- El menú Ajustes adicionales ofrece opciones para personalizar la temperatura de la espuma y es accesible a través del menú 4: FROTH TEMP. (TEMPERATURA DE LA ESPUMA). Consulta la sección Ajustes adicionales para obtener más información.

La espuma de leche es demasiado fina (o demasiado densa).
- Comprueba que el batidor esté colocado en la parte inferior de la jarra.
- Cambia el ajuste de espuma con el correspondiente selector. Consulta la sección Preparación de bebidas a base de leche para obtener más información sobre la configuración de la espuma.
- 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.
- Leche frente a bebidas vegetales: para mejorar la calidad general de la espuma, selecciona DAIRY (LÁCTEOS) o PLANT-BASED (VEGETAL) con el botón MILK TYPE (TIPO DE LECHE) según el tipo de leche que estés usando.
- Para obtener más información sobre la espuma, consulta la sección Prácticas recomendadas para la preparación de espuma.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES (CONT.)

Mi bebida es más pequeña (o más grade) de lo esperado.
- Si estás preparando una bebida espresso, puedes cambiar la relación entre granos y agua utilizando los ajustes de intensidad. Consulta la sección Intensidad.
- Si preparas una bebida de café de filtro, selecciona el tamaño deseado con las flechas de selección de TAMAÑO antes de moler.
- La unidad de preparación puede estar obstruida. Para evitar obstrucciones, asegúrate de retirar y limpiar la unidad de preparación cada mes.
- Se tiene que limpiar la cal del producto: Consulta Descalcificación en la sección Ciclo de descalcificación y limpieza.

Mi bebida está demasiado amarga.
- Disminuye el ajuste del tamaño de la molienda. Consulta la sección Ajuste del tamaño de molienda.
- Disminuye la temperatura de preparación: Utiliza el botón de TEMPERATURA de la pantalla para disminuir el ajuste de temperatura de la preparación.
- Prueba y experimenta con diferentes tipos de tueste y de granos que se adapten a tu gusto.

Mi bebida está demasiado ácida.
- Aumenta el ajuste del tamaño de la molienda. Consulta la sección Ajuste del tamaño de molienda.
- Aumenta la temperatura de preparación: Utiliza el botón de TEMPERATURA de la pantalla para aumentar el ajuste de temperatura de la preparación.
- Prueba y experimenta con diferentes tipos de tueste y de granos que se adapten a tu gusto.

El café no está suficientemente caliente.
- Precalienta la máquina: Ejecuta un programa de café premolido sin poner ningún café premolido. Esto hará circular agua caliente a través del sistema.
- Precalienta el vaso: enjuaga el vaso con agua caliente antes de preparar la bebida para aumentar la temperatura de la bebida.
- Ajusta la temperatura: Aumenta la temperatura de la preparación con el botón de TEMPERATURA del panel de control.
- Usa los ajustes de espuma caliente: todos los ajustes de espuma son calientes excepto la espuma fría, que se indica con un icono de copo de nieve.
- Se tiene que limpiar la cal del producto: Consulta Descalcificación en la sección Ciclo de descalcificación y limpieza.

La unidad de preparación no encaja en el producto.
- Asegúrate de que la unidad de preparación esté en la posición de instalación. Consulta la sección Posición inicial de la unidad de preparación.
- El prensador está en la posición incorrecta. No utilices la máquina y ponte en contacto con el servicio de atención al cliente.

Er
- Si la pantalla muestra Er (Error) y, a continuación, un número (por ejemplo, "Er 03"), contacta con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 900 839 453.

PIEZAS DE RECAMBIO

Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita la sección de accesorios en **ninjakitchen.eu** o ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al **900 839 453**.

GARANTÍA DEL FABRICANTE

Garantía de Ninja

Cuando una persona adquiere un producto en España, está amparada por derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus "derechos legales"). Puedes hacer valer tus derechos legales frente a tu proveedor, incluido Ninja, si compraste tu producto 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.

¿De cuánto tiempo es la garantía 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 producto Ninja directamente en **ninjakitchen.eu**, tu garantía ampliada 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 online, visita **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** o escanea el código QR que aparece en el manual de instrucciones.
- Anota la fecha en la que adquiriste el producto Ninja.

IMPORTANTE:
- **Conserva el recibo de compra** si compraste tu producto Ninja en cualquier lugar que no fuese en **ninjakitchen.eu**. Lo necesitarás para hacer valer la garantía.
- La garantía Ninja gratuita solo es válida en el país donde se compró el producto.

¿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 producto 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 producto Ninja sin respetar las instrucciones de uso de Ninja que vienen con el producto.
- Daños causados por el uso del producto 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 nuestra línea de Atención al Cliente en el **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.es/**. 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 están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan tu producto Ninja. Puedes consultar el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todos los productos 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.

GRACIAS
por comprar el Ninja AutoBarista

REGISTRA TU COMPRA

http://www.ninjakitchen.eu/register

900 839 453

Escanea el código QR con un dispositivo móvil

ANOTA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de gama: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el comprobante)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia:	1650 W
Capacidad del depósito de agua:	2,07 l

El consumo de energía en modo espera es de 0,4 W.
El producto activará el modo espera automáticamente tras 30 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 AutoBarista. Si tienes alguna duda, ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 900 839 453.

Ninja es una marca comercial de SharkNinja Operating LLC registrada en el Reino Unido.

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

SharkNinja Europe Limited, Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main, Alemania

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC

AE1000EUSeries_IB_MP_Mv15

@ninjakitchen

NINJA AutoBarista



Série AE1000EU | Notice d'utilisation

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LIRE ATTENTIVEMENT AVANT USAGE • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

	Lire l'intégralité de la notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil AutoBarista.
	Indique un risque de blessure grave ou fatale, ou de dommage matériel important en cas de non-respect de la mise en garde représentée par ce symbole.
	Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.
	Appareil réservé à un usage domestique et en intérieur.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Précautions générales

- Afin d'éliminer tout risque d'étouffement chez les enfants en bas âge, jeter immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser les enfants jouer avec l'appareil ou l'utiliser. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure, **NE PAS** immerger le câble, les prises de courant ou le boîtier de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- **NE JAMAIS** transporter l'appareil en le tenant par son cordon d'alimentation et ne pas tirer sur celui-ci pour le débrancher de la prise de courant. Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche.
- **NE PAS** utiliser un appareil dont le cordon ou la prise de courant est endommagé(e) ou après un dysfonctionnement de l'appareil, sa chute ou sa détérioration de quelque manière que ce soit. Contacter SharkNinja Operating LLC pour obtenir de l'aide.
- Réservé à un usage domestique et sur plan de travail uniquement. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et éviter tout contact avec des surfaces chaudes, p. ex. une cuisinière.
- **NE JAMAIS** utiliser de prise électrique sous le plan de travail.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels, **NE PAS** utiliser l'appareil dans un espace de rangement ou sous un placard mural.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces, ainsi qu'avant le nettoyage.
- **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.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT USAGE • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

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

- **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.

Avis d'utilisation

- Pour déconnecter l'appareil, **DÉSACTIVER** toutes les commandes, puis retirer la prise de courant du mur.
- 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 les buses café 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 grains lors du broyage pour empêcher l'accès aux pièces mobiles.
- **NE PAS** toucher à la buse à vapeur ni à la carafe quand l'appareil est en marche. La vapeur et les liquides chauds peuvent causer des brûlures.

Entretien et maintenance

- Pour prévenir les maladies dues à la prolifération de bactéries dans l'appareil, respecter toutes les consignes de nettoyage figurant dans la section « Nettoyage et Entretien » de la présente notice d'utilisation.
- Pour de meilleurs résultats, veiller à utiliser un appareil propre.
- Si le produit ne fonctionne pas correctement, consulter le site ninjakitchen.eu ou contacter SharkNinja Operating LLC pour réaliser un examen, une réparation ou un réglage.
- Les enfants ne doivent pas s'occuper du nettoyage ou de l'entretien de la machine.
- Mettre **HORS TENSION**, débrancher et laisser refroidir avant de nettoyer ou de déplacer.
- Éviter tout contact visuel et tout contact prolongé avec la peau avec le lubrifiant en silicone du bloc d'extraction.
- Se laver soigneusement les mains après avoir manipulé le lubrifiant en silicone du bloc d'extraction.
- Ranger le lubrifiant en silicone du bloc d'extraction à l'intérieur, à l'abri de la chaleur, des flammes et de la lumière directe du soleil.
- Jeter le lubrifiant en silicone du bloc d'extraction conformément aux réglementations locales.

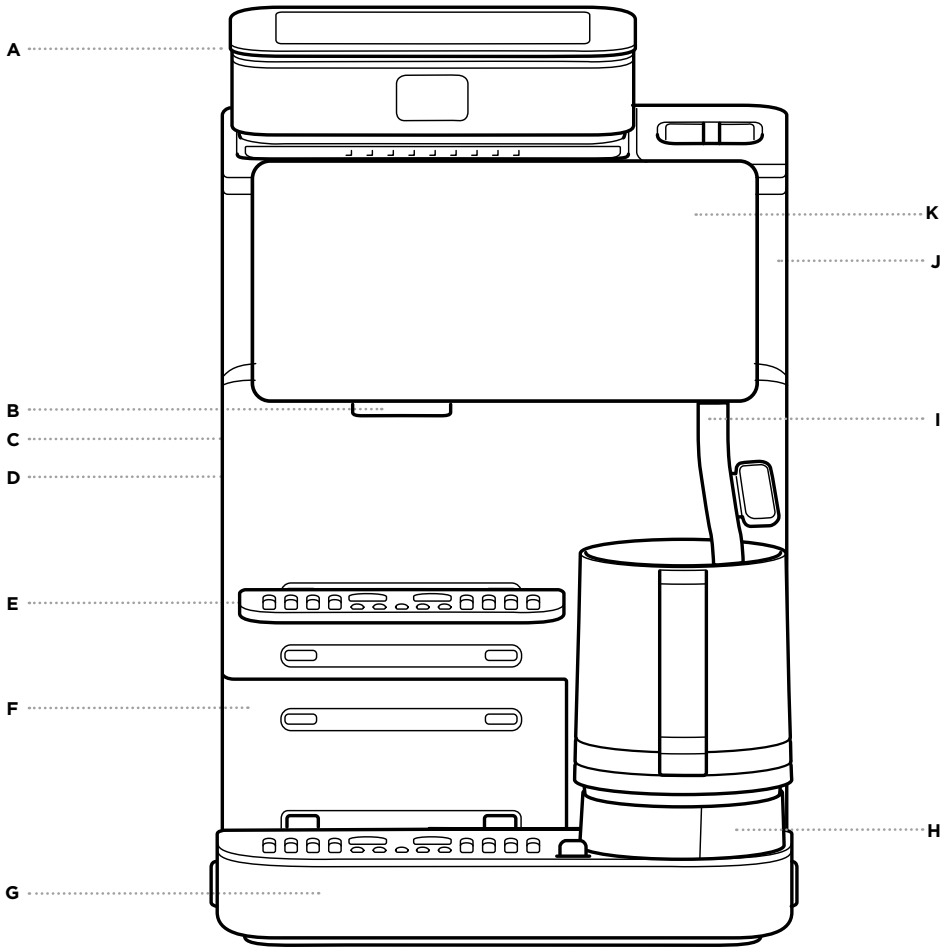
Déclaration relative au cordon d'alimentation

- Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'emmêlement ou de chute sur un cordon plus long.
- **NE PAS** utiliser de rallonge avec ce produit.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

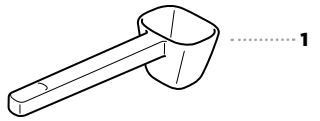
PIÈCES

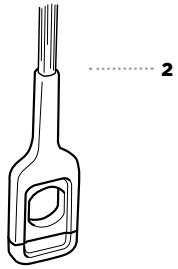
A Bac à grain
B Buses café
C Porte d'accès au bloc d'extraction
D Bloc d'extraction et cavité interne (derrière la porte d'accès au bloc d'extraction)
E Repose-tasse ajustable
F Bac de recueil du café usagé
G Bac d'égouttement
H Plateforme de la carafe à lait
I Buse à vapeur
J Réservoir à eau
K Écran

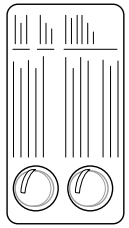


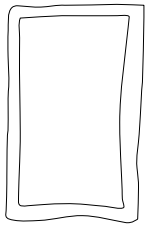
ACCESSOIRES

1. Cuillère doseuse
2. Brosse de nettoyage
3. Tablettes de nettoyage
4. Poudre de détartrage
5. Lubrifiant en silicone pour le bloc d'extraction
6. Insert du filtre à eau*
7. Boîtier du filtre à eau*













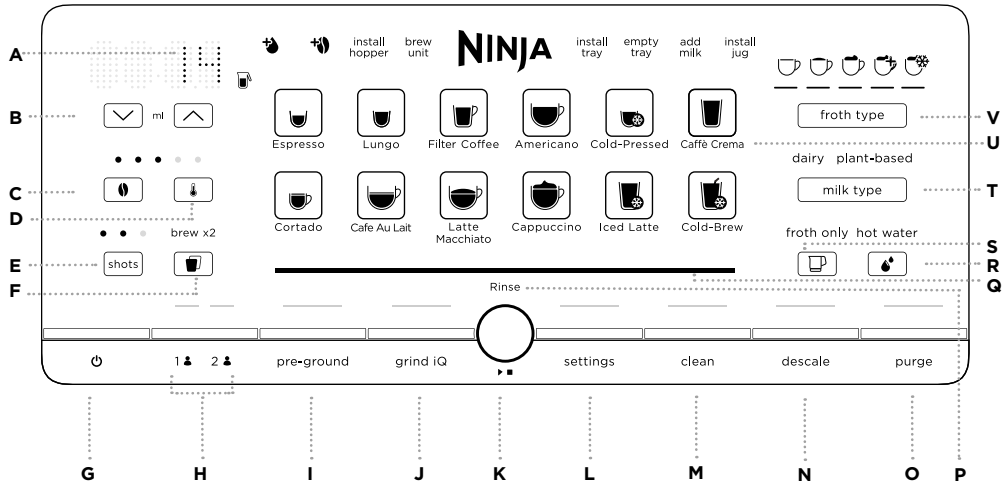


** Non disponible sur toutes les machines*

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE*

A Lecture de la TAILLE D'INFUSION
B Flèches de sélection de la TAILLE
C Bouton d'INTENSITÉ
D Bouton de TEMPÉRATURE
E Bouton de sélection SHOTS (DOSES)
F Bouton BREW X2 (2 INFUSIONS)
G Bouton d'ALIMENTATION
H Bouton de PROFIL
I Bouton PRE-GROUND (CAFÉ MOULU)
J Bouton GRIND iQ (GRIND iQ)
K Bouton DÉMARRER
L Bouton SETTINGS (RÉGLAGES)
M Bouton CLEAN (NETTOYER)
N Bouton DESCALE (DÉTARTRER)
O Bouton PURGE (PURGER)
P Notification Rinse (Rincer)
Q Barre de progression
R Bouton HOT WATER (EAU CHAUDE)
S Bouton FROTH ONLY (MOUSSE UNIQUEMENT)
T Bouton MILK TYPE (TYPE DE LAIT)
U Options du menu des boissons
V Bouton FROTH TYPE (TYPE DE MOUSSE DE LAIT)

* Les modes peuvent varier selon le modèle.



NOTIFICATIONS INTELLIGENTES

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

- ADD BEANS (AJOUTER DES GRAINS)
- ADD WATER (AJOUTER DE L'EAU)
- INSTALL HOPPER (INSTALLER LE BAC À GRAINS)
- INSTALL JUG (INSTALLER LA CARAFE)
- ADD MILK (AJOUTER DU LAIT)
- EMPTY TRAY (VIDER LE BAC D'ÉGOUTTEMENT)
- INSTALL TRAY (INSTALLER LE BAC D'ÉGOUTTEMENT)
- RINSE (RINCER)
- PURGE (PURGER)
- DESCALE (DÉTARTRER)
- BREW UNIT (BLOC D'EXTRACTION)

* Les boutons CLEAN (NETTOYER), DESCALE (DÉTARTRER) et GRIND iQ (GRIND iQ) s'allument pour indiquer que les cycles respectifs ont besoin d'être lancés.

PRISE EN MAIN : AVANT DE PRÉPARER VOTRE PREMIÈRE BOISSON

RETIRER TOUS LES ACCESSOIRES ET PIÈCES DE LEUR EMBALLAGE

- Pour commencer, retirez tous les accessoires et pièces de leur emballage. Vérifiez que tous les accessoires et toutes les pièces ont bien été retirés de l'emballage avant de le jeter.
- Lorsque vous retirez l'appareil de son emballage, veillez à enlever tout le ruban adhésif de l'appareil. Le ruban adhésif est apposé sur tous les côtés de la machine.

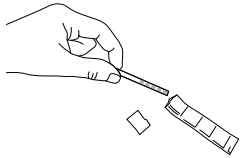
NETTOYER LES ACCESSOIRES AVANT USAGE

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

TEST DE DURETÉ DE L'EAU

L'eau contient des minéraux pouvant s'accumuler dans l'appareil au fil du temps. La dureté de l'eau indique la quantité de minéraux présente dans l'eau. Elle a un impact sur la fréquence à laquelle l'appareil aura besoin d'être détartré. Ce test permet à l'appareil de vous recommander un détartrage au bon moment.

1 Sortez la bandelette de test de son emballage.



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

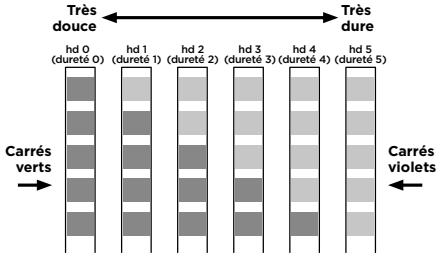


3 Retirez la bandelette de test de l'eau et égouttez-la légèrement.



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

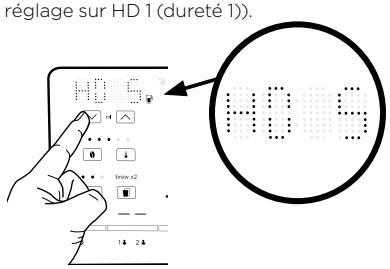
5 Au bout d'une minute, vous verrez apparaître de 0 à 5 carrés violets. Ils vous indiquent le niveau de dureté de l'eau (0 carré violet = niveau 0, 5 carrés violets = niveau 5, etc.).



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

7 Le côté gauche du panneau de commande affiche HD 5 par défaut.

8 Appuyez sur les flèches haut et bas pour régler le niveau de dureté de l'eau en fonction du nombre de carrés violets affichés sur votre bandelette de test (par ex. si la dureté de votre eau est de niveau 1, vous devrez mettre ce réglage sur HD 1 (dureté 1)).

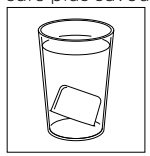


9 Appuyez sur **DÉMARRER** pour confirmer le réglage.

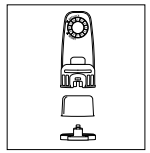
REMARQUE : Si vous pensez que le niveau de dureté de votre eau a changé, vous pouvez acheter une autre bandelette de test sur **ninjakitchen.eu**. Pour savoir comment reparamétrer la dureté de votre eau, consultez la section Réglages supplémentaires.

INSTALLER LE FILTRE À EAU

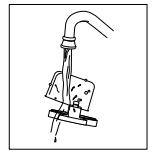
- Pour préparer un bon café, il faut de l'eau de qualité. Les filtres à eau permettent d'éliminer le chlore, les odeurs et autres impuretés pouvant être présentes dans l'eau, pour un café plus savoureux.

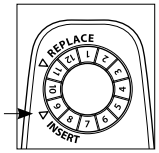


1 Faites tremper le filtre à eau pendant 5 minutes.



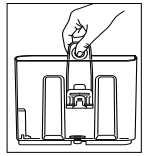
2 Rincez le filtre à eau et la maille pendant **60 secondes.**





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

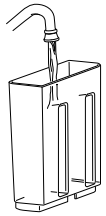
4 Réglez la date INSERT (INSERTION) sur le mois en cours.



5 Installez le boîtier du filtre dans le réservoir.

REMPLIR LE RÉSERVOIR À EAU

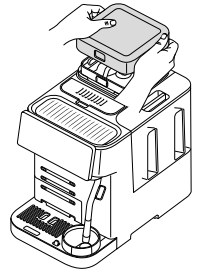
- Avant de commencer, assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau froide ou à température ambiante. Remplissez sans dépasser la ligne de remplissage maximal.



Si, avant l'infusion, il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir pour préparer la boisson choisie, votre machine 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 le bouton **DÉMARRER** pour reprendre le cycle.

REMPLIR LE BAC À GRAINS

1 Retirez le couvercle du bac.



2. Remplissez le bac à grains de café entiers. Ne remplissez **PAS** le bac à grains avec du café moulu. Pour plus d'informations sur le café moulu, consultez la section « Utiliser du café moulu ».

3. Remettez le couvercle en place.

REMARQUE : Égalisez la surface des grains et assurez-vous qu'ils ne dépassent pas la ligne de remplissage MAXIMAL dans le bac.

REMARQUE : N'ajoutez jamais de grains lorsqu'une boisson est en cours de préparation. Pour en savoir plus, consultez la section Changer de grains de café/de bac.

INFORMATIONS SUR LES GRAINS

- 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. Il n'est pas recommandé de compléter le niveau du bac avec de nouveaux grains. Consultez la section Changer de grains de café/de bac pour en savoir plus.
- **NE PAS** utiliser de grains de café verts, caramélisés ou aromatisés, car ils peuvent coincer le moulin. Ajoutez des arômes à vos boissons avec des sirops et des sucres. Consultez le Guide des boissons pour connaître les recettes.

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

RINÇAGE AVANT PREMIÈRE UTILISATION

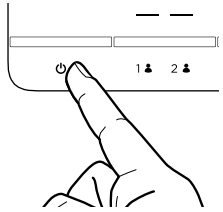
Avant de préparer votre première boisson, vous devez rincer la machine.

Lors de la première mise sous tension de l'appareil, l'alerte RINSE (RINCER) s'allume en orange, indiquant qu'un rinçage est nécessaire. Ce rinçage est déclenché par l'utilisateur qui devra appuyer sur le bouton **DÉMARRER**.

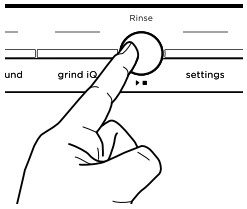
L'appareil effectue automatiquement un rinçage à chaque démarrage et à chaque arrêt, indiqué par le voyant blanc RINSE (RINCER). Aucune action de l'utilisateur n'est requise.

Il n'est pas nécessaire de placer une tasse sous les buses café pour les rinçages. La machine est conçue pour retenir l'eau de rinçage dans le bac d'égouttement.

1. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton d'**ALIMENTATION**.



2. Le voyant orange RINSE (RINCER) s'allume sur le panneau de commande pour indiquer qu'un rinçage est nécessaire avant de continuer.
3. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER** pour lancer le cycle de rinçage. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que le rinçage a commencé. L'eau s'écoule directement dans le plateau d'égouttage.



4. Une fois le cycle terminé, l'appareil émet un nouveau signal sonore.

CYCLE GRIND iQ

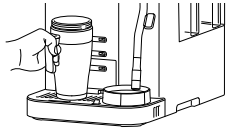
GRIND iQ utilise la technologie AutoBarista-iQ pour déterminer automatiquement la taille de mouture la mieux adaptée à vos grains, afin d'obtenir une extraction parfaite de votre expresso. Le voyant GRIND iQ s'illumine en jaune lorsque l'appareil recommande de lancer un cycle.

- Lors de la première utilisation, le bouton s'illumine en jaune pour indiquer qu'un cycle d'étalonnage est recommandé. Ce processus n'est pas nécessaire si vous souhaitez utiliser du café moulu ou préparer un café filtre. un café glacé ou un cold brew (infusion à froid).
- Lors de l'utilisation de nouveaux grains pour la première fois ou de l'ajout de grains supplémentaires, le cycle d'étalonnage moyen correspondra à 3 infusions. Cela peut varier en fonction des grains dans le broyeur.
- Pour en savoir plus sur GRIND iQ, consultez la section GRIND iQ.

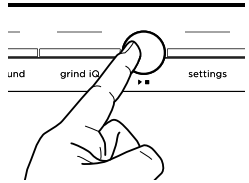
1. Le voyant GRIND iQ s'allume en jaune pour indiquer qu'un cycle est recommandé. Appuyez sur le bouton **GRIND iQ**.



2. Placez une tasse de 415 ml minimum sous les buses café.



3. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER**. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que le cycle a commencé. La barre de progression indique l'état d'avancement du cycle.



4. Une fois le cycle terminé, l'appareil émet de nouveau un signal sonore et le voyant GRIND iQ s'éteint. Le voyant GRIND iQ restera éteint tant que les grains correspondent à la taille de la mouture prévue.
5. Jetez l'expresso préparé.
6. Videz le bac d'égouttement et le bac de recueil du café usagé une fois le cycle terminé.

CODE COULEUR DU VOYANT LED

Le voyant LED GRIND iQ s'illumine pendant l'utilisation quotidienne pour indiquer l'état de GRIND iQ et à quel point vous êtes proche du goût optimal de l'expresso.

ÉTEINT : Le broyeur est calibré.

JAUNE : un cycle GRIND iQ est nécessaire pour calibrer le broyeur.

PRÉPARER EXPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFÉ CRÈME* ET EXTRACTION À FROID

1. Appuyez sur l'icône correspondant à la boisson souhaitée.
2. Utilisez le bouton SHOTS (DOSES) pour sélectionner le nombre de doses d'expresso désiré.
3. Si vous le souhaitez, ajustez l'intensité et la température de votre infusion. Pour plus d'informations concernant l'impact de ces personnalisations sur votre infusion, consultez la section Régler la température et l'intensité de votre boisson.

Vous pouvez enregistrer les personnalisations apportées à vos boissons. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section Profils et Enregistrement des personnalisations.

4. Placez une tasse sous les buses café et appuyez sur le bouton **DÉMARRER**.
5. La machine émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de l'infusion. Une fois l'infusion terminée, la machine émet un nouveau signal sonore.

REMARQUE : Ce sont les préréglages par défaut pour un expresso. Changer l'intensité de l'expresso aura un impact sur la quantité obtenue. Pour ajuster le volume, reportez-vous à la section Régler la température et l'intensité de votre boisson.

REMARQUE : Si vous avez une tasse plus petite, utilisez le repose-tasse ajustable pour rapprocher votre tasse des buses café et réduire les éclaboussures. Si vous utilisez un mug plus grand ou un mug à emporter, retirez le plateau à tasses pour faire de la place.

EXTRACTION RÉUSSIE

- La boisson s'écoule lentement et régulièrement.
- Vous verrez un liquide couleur caramel s'écouler. Il s'agit de la « crema ».
- La boisson sera recouverte d'une couche de crema. Si vous inclinez votre tasse et que vous voyez toujours la couche de crème, alors la dose d'expresso est correctement extraite.

** Non disponible sur toutes les machines*

PRÉPARER EXPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFÉ CRÈME* ET EXTRACTION À FROID (SUITE)

2 INFUSIONS

Le mode Brew x2 (2 infusions) de l'appareil permet de préparer deux boissons simultanément, l'une à côté de l'autre, sans avoir à lancer un cycle supplémentaire.

REMARQUE : Brew x2 (2 infusions) n'est disponible que pour les boissons à base d'expresso et les expressos.

1. Sélectionnez votre boisson dans le menu principal.
2. Réglez votre boisson à l'aide des boutons situés sur le côté gauche du panneau de commande.
3. Appuyez sur **BREW X2 (2 INFUSIONS)** sur le panneau de commande. Le bouton s'allume pour indiquer qu'il est actif.
4. Placez 2 tasses sur le repose-tasse, en vous assurant qu'elles sont alignées avec les buses café. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER**.
5. Si vous choisissez une boisson avec du lait, l'appareil réalisera un seul cycle de mousse. Pour préparer assez de mousse pour deux boissons, ajoutez un peu plus de lait que d'habitude (sans dépasser la ligne Max Fill [Remplissage maximal]).
6. La machine 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. Pour les boissons à double dose et les boissons plus grandes, la machine devra préparer plusieurs doses. La barre de progression s'allumera à nouveau pour chaque préparation. Une fois les infusions terminées, la machine émettra un nouveau signal sonore.

REMARQUE : Pour ajouter du lait à ces boissons, vous pouvez sélectionner **MILK TYPE (TYPE DE LAIT)** ou **FROTH TYPE (TYPE DE MOUSSE DE LAIT)** pour ajouter un cycle de moussage à votre cycle d'infusion. Pour plus d'informations, consultez la section Ajouter de la mousse à une boisson sans lait.

PRÉPARER UN CAFÉ FILTRE ET DES BOISSONS GLACÉES

Café filtre et eau chaude

1. Appuyez sur l'icône correspondant à la boisson souhaitée.
2. Appuyez sur les flèches pour sélectionner le volume souhaité.
3. Placez une tasse sous les buses café et appuyez sur le bouton **DÉMARRER**.
4. La machine émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de l'infusion. Une fois l'infusion terminée, la machine émet un nouveau signal sonore.

REMARQUE : Les cafés de plus de 355 ml seront préparés en plusieurs fois. Vous entendrez le broyeur se rallumer en fonction du nombre de cycles dont il a besoin pour infuser.

AJOUTER DE L'EAU CHAUDE*

** Non disponible sur toutes les machines*

Votre machine dispose d'une fonction d'eau chaude qui vous permet de distribuer de l'eau chaude à la demande.

1. Appuyez sur le bouton **HOT WATER (EAU CHAUDE)**.
2. Utilisez le bouton **TEMPÉRATURE** à gauche du panneau de commande pour régler la température de l'eau chaude.

●○○ Basse température

●●○ Température moyenne (par défaut)

●●● Température élevée

3. Sélectionnez la quantité d'eau chaude à l'aide des flèches situées à gauche du panneau de commande.
4. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER** pour commencer à faire couler l'eau chaude.

Appuyez de nouveau sur le bouton **DÉMARRER** lorsque vous avez obtenu la quantité d'eau chaude souhaitée ou attendez que le programme se termine.

Boissons froides et glacées

1. Appuyez sur l'icône correspondant à la boisson souhaitée.
2. Appuyez sur les flèches pour sélectionner le volume souhaité.
3. **Remplissez une tasse de glaçons et placez-la sous les buses café**. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER**.
4. La machine émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de l'infusion. Une fois l'infusion terminée, la machine émet un nouveau signal sonore.

REMARQUE : Les fonctions Over ice (Café glacé), Cold brew (Infusion à froid) et Cold press (extraction à froid) sont conçues pour produire une infusion concentrée dans un récipient rempli de glaçons. Il est normal que des glaçons fondent dans le récipient lorsque le café est infusé. Cela produira une boisson froide avec l'intensité et la saveur idéales.

REMARQUE : Lors de l'infusion ou de l'extraction à froid immédiatement après une boisson chaude, l'appareil effectue un rinçage interne pour refroidir la chambre d'infusion. L'infusion à froid démarre automatiquement une fois le rinçage terminé.

REMARQUE : Les cafés de plus de 355 ml seront préparés en plusieurs fois.

** Non disponible sur toutes les machines*

PRÉPARER EXPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFÉ CRÈME* ET EXTRACTION À FROID (SUITE)

UTILISER DU CAFÉ MOULU

IMPORTANT : Ajoutez le café moulu **SEULEMENT** quand la machine est allumée et a terminé son cycle de démarrage. L'ajout de café moulu lorsque l'appareil est éteint, en veille, pendant un rinçage de démarrage/d'arrêt ou après le début d'une infusion peut entraîner la pénétration de mouture dans la cavité interne et provoquer des obstructions ainsi que des dommages.

1. Appuyez sur l'icône correspondant à la boisson souhaitée. Si vous préparez un expresso, veillez à sélectionner le nombre de doses approprié en fonction du nombre de cuillères doseuses.
2. Appuyez sur le bouton **PRE-GROUND (CAFÉ MOULU)** pour mettre l'appareil en mode café moulu.

> **REMARQUE :** Ne retirez pas l'entonnoir de la trappe à café moulu lorsque vous versez la mouture. Retirez-le uniquement pour le nettoyage.

3. Ouvrez la trappe à café moulu pour accéder à la cuillère doseuse.
4. Versez le nombre souhaité de cuillères de café moulu dans la trappe. Reportez-vous au tableau ci-dessous afin de connaître le nombre approprié de cuillères pour votre préparation. Ne dépassez **JAMAIS** 6 cuillères par infusion.
5. Placez une tasse sous les buses café et appuyez sur le bouton **DÉMARRER**.
6. La machine émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de l'infusion. Une fois l'infusion terminée, la machine émet un nouveau signal sonore.

> **REMARQUE :** Vous ne pouvez pas préparer plus de 355 ml de café filtre lorsque vous utilisez du café pré-moulu.

CUILLÈRES DOSEUSES		
QUANTITÉS	**Café**	**Cuillères doseuses**
	175 ml*	2 à 4
	235 ml	2 à 4
	300 ml	4 à 6
	355 ml	4 à 6
	Expresso	**Cuillères doseuses**
	Simple	2
	Double	4
	Triple	6

AVERTISSEMENT : Ne mettez **JAMAIS** plus de 6 cuillères de café moulu dans la trappe dédiée. Cela provoquerait un débordement du bloc d'extraction et la machine ne pourrait pas terminer le cycle. Si cela se produit, éteignez la machine et reportez-vous à la section « Nettoyage : Nettoyage en profondeur » pour obtenir des consignes sur le nettoyage du bloc d'extraction et de la cavité interne.

** Non disponible sur toutes les machines*

CONSEILS POUR UN MOUSSAGE OPTIMAL

■ **Types de lait**

- Pour une préparation avec du lait d'origine animale, nous conseillons d'utiliser du lait entier.
- 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).
- Les laits UHT (c.-à-d. les laits longue conservation) peuvent avoir des résultats variables.
- Le lait de coco peut être chauffé, mais il ne permet pas de produire une mousse stable.
- Pour obtenir une mousse parfaite et réaliser de superbes dessins sur votre latte, tapotez et agitez la carafe à lait afin d'éliminer les grosses bulles avant de verser le lait.

■ **Température**

- 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.

■ **Nettoyage**

- Vérifiez que la plateforme et la base de la carafe à lait sont sèches et propres avant de placer la carafe sur la plateforme.
- Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide immédiatement après utilisation pour éviter que le lait ne colle.
- Avant d'éteindre l'appareil, remettez la buse à vapeur dans sa position basse initiale pour lancer la purge automatique.
- Pour un nettoyage en profondeur du fouet et de la buse à vapeur, remplissez la carafe à lait avec de l'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximal, puis versez-y une goutte de liquide vaisselle avant de lancer un programme « MOUSSE FINE ».

PRÉPARER DES BOISSONS À BASE DE LAIT

RECETTES À BASE DE LAIT

1. Appuyez sur l'icône correspondant à la boisson souhaitée.
2. Utilisez le bouton SHOTS (DOSES) pour sélectionner le nombre de doses d'expresso désiré.
3. Si vous le souhaitez, ajustez l'intensité et la température de votre infusion. Pour plus d'informations concernant l'impact de ces personnalisations sur votre infusion, consultez la section Régler la température et l'intensité de votre boisson.
4. Placez une tasse suffisamment grande pour contenir votre boisson sous les buses café.
5. Sélectionnez **DAIRY (LAIT D'ORIGINE ANIMALE)** ou **PLANT-BASED (LAIT VÉGÉTAL)** à l'aide du bouton **MILK TYPE (TYPE DE LAIT)** en fonction du lait utilisé.
6. Lorsque vous sélectionnez un programme de recette à base de lait, le type de mousse recommandé pour votre boisson est souligné. Pour modifier le type de mousse sélectionné, appuyez sur le bouton **FROTH TYPE (TYPE DE MOUSSE DE LAIT)**.
7. Assurez-vous que le fouet est installé dans la carafe à lait. Remplissez la carafe avec la quantité de lait souhaitée, sans dépasser la ligne Max Fill (Remplissage maximal).
8. Vérifiez que la base de la carafe à lait est sèche. Placez la carafe sur le plateau de la carafe à lait, avec la buse à vapeur insérée à l'intérieur.
9. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER**. La machine émettra un signal sonore pour indiquer le début du programme. La machine broie d'abord les grains, exécute le programme de moussage, puis prépare l'expresso. Cela permet de garantir la fraîcheur optimale de votre expresso. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement du programme. Une fois le programme terminé, la machine émettra un nouveau signal sonore.

FROTH ONLY (MOUSSE UNIQUEMENT)

Appuyez sur le bouton **FROTH ONLY (MOUSSE UNIQUEMENT)** pour configurer un cycle qui utilisera uniquement la buse pour faire mousser le lait, sans moudre ni infuser. Froth Only (Mousse uniquement) ne peut être utilisé que pour le chocolat chaud, le matcha ou simplement pour réchauffer du lait.

REMARQUE : Ne faites **PAS** 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.

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 lattes.



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



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



Mousse froide
Une couche classique de mousse froide pour couronner vos boissons glacées à base de café ou d'expresso.

** Non disponible sur certains modèles*

UNE FOIS LE MOUSSAGE TERMINÉ

1. Une fois la carafe à lait retirée de la plateforme, nettoyez immédiatement la buse à vapeur avec un chiffon humide avant de la remettre dans sa position initiale.
2. La vidange démarrera automatiquement une fois la buse à vapeur remise dans sa position de départ. Cela permet de nettoyer l'intérieur de la buse à 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 à vapeur est en position basse.
3. Avant de verser le lait, tapotez la carafe sur une surface plane et faites-la tourner pour enlever les grosses bulles. Versez la mousse de lait sur l'expresso et dégustez.

REMARQUE : Sans eau, la machine ne se purge pas. Appuyez sur **PURGE (PURGER)** après avoir ajouté plus d'eau.

AJOUTER DE LA MOUSSE À UNE BOISSON SANS LAIT

Si une boisson ne contient pas déjà de lait, il est possible d'en ajouter en appuyant sur le bouton **FROTH TYPE (TYPE DE MOUSSE DE LAIT)** ou **MILK TYPE (TYPE DE LAIT)**.

1. Assurez-vous que le fouet est installé dans la carafe à lait. Remplissez la carafe avec la quantité de lait souhaitée, sans dépasser la ligne de remplissage maximal.
2. Après avoir sélectionné la boisson souhaitée, appuyez sur **FROTH TYPE (TYPE DE MOUSSE DE LAIT)** ou **MILK TYPE (TYPE DE LAIT)** pour afficher les réglages du lait.
3. Vérifiez que la base de la carafe à lait est sèche. Placez la carafe sur le plateau de la carafe à lait, avec la buse à vapeur insérée à l'intérieur.
4. Sélectionnez **DAIRY (LAIT D'ORIGINE ANIMALE)** ou **PLANT-BASED (LAIT VÉGÉTAL)** à l'aide du bouton **MILK TYPE (TYPE DE LAIT)**.
5. Sélectionnez la mousse souhaitée à l'aide du bouton **FROTH TYPE (TYPE DE MOUSSE DE LAIT)**.
6. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER**. La machine émettra un signal sonore pour indiquer le début du programme. La machine préparera d'abord la boisson, puis la mousse. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement du programme.

REMARQUE : Pour quitter ce menu, appuyez sur un autre style de boisson.

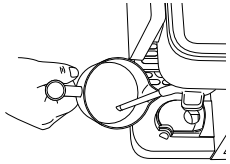
RÉGLER LA TEMPÉRATURE ET L'INTENSITÉ DE VOTRE BOISSON

MOUSSAGE MANUEL

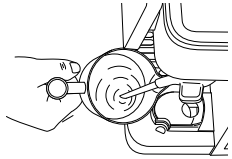
1. Remplissez la carafe à lait avec la quantité de lait souhaitée, entre les lignes de remplissage minimum et maximum.
2. Appuyez sur **FROTH ONLY (MOUSSE UNIQUEMENT)**.
3. Veillez à utiliser le réglage Lait vapeur.



4. 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 à vapeur et le bord de la carafe.



5. Maintenez le bouton **DÉMARRER** enfoncé pendant 3 secondes. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que le moussage démarre et la buse commence à produire de la vapeur.
6. Placez la buse juste en dessous de la surface du lait pour y incorporer de l'air. Un tourbillon commencera à se former.



7. Une fois que vous avez obtenu le volume de mousse souhaité, déplacez la carafe vers le haut de manière à ce que la buse à vapeur se trouve plus profondément sous la surface. Cela permet de chauffer le lait.
8. Gardez la carafe à lait dans cette position jusqu'à ce que la carafe soit trop chaude pour être tenue dans la main, puis appuyez sur le bouton **DÉMARRER** pour éteindre le programme.

TEMPÉRATURE

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

Réglages de la température

●○○ Basse température

●●○ Température moyenne (par défaut)

●●● Température élevée

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 la température basse ou moyenne pour les torréfactions plus foncées, et la température moyenne ou élevée pour les torréfactions plus légères. Si vous n'êtes pas sûr(e) du type de grains, sélectionnez le réglage de température basse.

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.

INTENSITÉ

Si vous trouvez que votre café est un peu trop léger ou trop corsé à votre goût, vous pouvez utiliser le bouton de réglage de l'intensité.

Réglages de l'intensité d'un expresso

●○○○○ Léger, moins concentré : quantité d'eau 6:1 par rapport à la mouture

●●○○○ Par défaut : quantité d'eau 3,5:1 par rapport à la mouture

●●●○○ Saveurs concentrées : quantité d'eau 3:1 par rapport à la mouture

●●●●○ Fort : quantité d'eau 2,5:1 par rapport à la mouture

●●●●● Intense, plus concentré : quantité d'eau 2:1 par rapport à la mouture

Réglages de l'intensité du café

REMARQUE : Le réglage de l'intensité de l'infusion d'expresso influence la quantité de café produite.

●○○○○ Doux : Moins de grains sont moulus

●●○○○ Par défaut

●●●○○ Saveurs concentrées

●●●●○ Fort

●●●●● Intense : Davantage de grains sont moulus

PERSONNALISATION ET ENREGISTREMENT DES PROFILS

Utilisez les profils pour sauvegarder vos personnalisations et accéder rapidement à vos boissons préférées.

Chaque profil de boisson peut enregistrer vos personnalisations pour chaque boisson individuelle.

Si vous avez personnalisé les réglages d'une boisson et si vous souhaitez les conserver, maintenez le bouton de profil actif pendant 2 secondes jusqu'au signal sonore de confirmation.

L'appareil démarrera par défaut sur le Profil 1 lors de la première utilisation. Pour sélectionner le second profil, appuyez sur le bouton de **PROFIL**. Pour quitter les profils (paramètres d'usine par défaut), appuyez à nouveau sur le bouton de **PROFIL.**

Chaque fois que vous sauvegardez une personnalisation pour la même boisson, celles-ci remplacent les informations déjà enregistrées dans ce profil.

Toute personnalisation effectuée et non sauvegardée dans un profil ne sera pas mémorisée si vous abandonnez la préparation de la boisson ou si vous éteignez l'appareil.

RETRAIT DU BAC À GRAINS AMOVIBLE

1. Retirez le couvercle.
2. Déverrouillez le bac et retirez-le de la machine en le soulevant vers le haut (si vous utilisez un bac amovible*).
3. Avant de le remplir à nouveau, essuyez l'intérieur du bac avec un chiffon en microfibre pour éliminer tout résidu gras. N'utilisez pas d'eau.
4. Si vous rechargez le bac, remplissez-le de grains entiers.
5. Remettez le bac sélectionné sur l'appareil et fixez-le, puis réinstallez le couvercle.

REMARQUE : Il n'est pas recommandé de rajouter des grains frais sur les grains déjà présents, car cela peut avoir un impact sur la technologie GRIND iQ. Utilisez plutôt tous les grains actuellement présents dans le bac et remplissez-le lorsqu'il est vide ou passez à un deuxième bac.*

REMARQUE : Vous noterez peut-être, lors de l'installation du bac, qu'il semble instable ou vacille facilement.

Le bac repose sur le bras d'une balance qui doit pouvoir bouger librement, afin que la machine puisse mesurer avec précision la quantité de café à moudre.

Ce vacillement est normal. Évitez cependant d'appuyer trop fort sur le bac pour ne pas endommager la balance délicate située sous le bras.

REMARQUE : Ne remplissez **PAS** le bac à grain avec du café moulu. Pour plus d'informations sur le café moulu, consultez la section « Utiliser du café moulu ».

REMARQUE : Veillez à ne pas trop remplir le bac de grains de café. Remplissez uniquement jusqu'à la ligne de remplissage MAXIMAL.

** Non disponible sur toutes les machines*

CHANGER DE GRAINS DE CAFÉ/DE BAC

CHOISIR LE BAC

Ces consignes ne s'appliquent qu'aux appareils équipés d'un bac amovible. Deuxième bac non inclus avec tous les modèles. Disponible à l'achat sur ***ninjakitchen.eu****.*

Lorsque vous passez à un deuxième bac, rangez le premier bac avec son couvercle soit dans la base de rangement (disponible à l'achat sur **ninjakitchen.eu**), soit dans un endroit frais et sec.

Chaque fois qu'un bac est fixé dans l'appareil, vous serez invité à confirmer sa présence. Le nom du bac est indiqué à l'avant de celui-ci.

1. Lorsqu'un bac est placé sur l'appareil, le panneau de commande affiche le dernier bac installé.
2. Si nécessaire, appuyez sur les flèches pour changer le bac entre HOP1 et HOP2.
3. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER** pour confirmer. La machine émettra un signal sonore pour confirmer la sélection.

Exécutez un cycle GRIND iQ lorsque vous remplissez un bac avec de nouveaux grains. Reportez-vous à la section GRIND iQ pour en savoir plus.

ÉTIQUETAGE DES BACS AMOVIBLES

Ces consignes ne s'appliquent qu'aux machines équipées de bacs amovibles.

Votre machine sera livrée avec 2 étiquettes réversibles, portant les chiffres 1 et 2 sur chaque face.

D'autres numéros sont disponibles si vous achetez des bacs supplémentaires.

Ces étiquettes se glissent à l'avant du bac amovible.

GRIND iQ

Exécutez un cycle GRIND iQ lorsque :

- Les grains actuels sont en dehors de la plage de taille de mouture optimale
- Vous ajoutez de nouveaux grains dans un bac vide
- Vous échangez les bacs

Le voyant LED GRIND iQ s'illumine pendant l'utilisation quotidienne pour indiquer l'état de GRIND iQ et à quel point vous êtes proche du goût optimal de l'expresso.

ÉTEINT : Le broyeur est calibré.

JAUNE : un cycle GRIND iQ est nécessaire pour calibrer le broyeur.

Lors de l'utilisation de nouveaux grains pour la première fois ou de l'ajout de grains supplémentaires, le cycle d'étalonnage moyen correspondra à 3 infusions. Cela peut varier en fonction des grains dans le broyeur.

1. Placez une tasse de 415 ml sous les buses café.
2. Appuyez sur le bouton **GRIND iQ (GRIND iQ)**, puis sur le bouton **DÉMARRER** pour lancer un cycle ; le voyant s'allume en jaune.
3. La machine émet un signal sonore pour indiquer que le cycle a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement du calibrage. Lorsque vous avez terminé, l'appareil émettra un nouveau signal sonore pour indiquer que le cycle est terminé. Retirez la tasse et jetez l'expresso.
4. Le voyant LED GRIND iQ (GRIND iQ) va s'éteindre pour indiquer que l'étalonnage a été réalisé avec succès.

AJUSTER LA TAILLE DE LA MOUTURE

GRIND iQ va constamment surveiller et ajuster la taille de la mouture afin de garantir le meilleur goût possible. Toutefois, si le goût de votre café ne vous convient pas, vous pouvez modifier la taille de la mouture afin de l'améliorer. Cette modification sera sauvegardée dans la mémoire de l'appareil et GRIND iQ continuera à surveiller ainsi qu'à ajuster la mouture normalement, en tenant compte de cette modification. Le réglage est uniquement sauvegardé pour le style de boisson actuellement sélectionné à l'écran. Pour modifier plusieurs styles de boissons, le processus doit être répété pour chacun d'entre eux.

Le goût est trop amer : Diminuez la taille de la mouture.

Le goût est trop aigre : augmentez la taille de la mouture.

1. Appuyez sur le bouton **SETTINGS (RÉGLAGES)**.
2. Utilisez les flèches pour naviguer jusqu'à la taille de mouture 11 : et appuyez sur le bouton **DÉMARRER**.
3. Utilisez les touches fléchées pour sélectionner le réglage souhaité (une taille de mouture de +/-2 est possible).
4. Appuyez sur le bouton de **DÉMARRER** pour confirmer la sélection.

REMARQUE : La plage de réglage manuel peut être limitée afin d'éviter une charge excessive du moteur causée par un réglage trop fin de la mouture.

ENTRETIEN AU QUOTIDIEN

CYCLE	QUAND NETTOYER	COMMENT FAIRE
Purger	Après chaque préparation à base de lait ou utilisation de la buse à vapeur (démarrage automatique) ou selon les besoins (démarrage manuel)	Après une infusion à base de lait, remettez la buse à vapeur en place pour démarrer la purge automatique. Appuyez sur le bouton **PURGE (PURGER)** pour lancer une purge manuelle.
Nettoyer	Tous les mois ou lorsque le voyant de nettoyage s'allume	Placez une tablette de nettoyage dans la trappe à café moulu et appuyez sur le bouton **CLEAN (NETTOYER)** afin de lancer un cycle de nettoyage.
Détartrer	Lorsque le voyant de détartrage s'allume	Dissolvez un sachet de solution de détartrage en suivant les consignes de l'emballage. Appuyez ensuite sur le bouton **DESCALE (DÉTARTRER)** pour lancer un cycle de détartrage.

IMMÉDIATEMENT APRÈS LE NETTOYAGE DE FIN D'INFUSION

- Lorsque le voyant de vidage orange est suffisamment haut pour être visible ou que le panneau de commande l'indique, videz le bac d'égouttement et le bac de recueil du café usagé.
- Après avoir préparé de la mousse, essuyez la buse avec un chiffon humide avant de la remettre en place vers le bas pour déclencher une purge automatique.
- Lavez régulièrement à la main ou au lave-vaisselle le bac d'égouttement et le bac de recueil du café usagé, puis laissez-les sécher complètement à l'air libre.
- Nettoyez régulièrement l'extérieur de la machine avec un chiffon humide.

NETTOYER LES ACCESSOIRES

Pièces lavables au lave-vaisselle : Carafe à lait, fouet, repose-tasse et réservoir à eau.

Lavage à la main uniquement : Tous les composants du bac d'égouttement, la carafe.

Bloc d'extraction : RINÇAGE UNIQUEMENT. Ne le lavez **PAS** avec du savon.

Essuyer pour nettoyer : Bac à grain, cavité interne, surfaces externes.

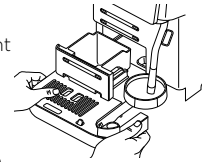
REMARQUE : N'immergez **PAS** dans l'eau les pièces/accessoires qui ne vont pas au lave-vaisselle.

VIDER LE BAC D'ÉGOUTTEMENT ET LE BAC DE RECUEIL DU CAFÉ USAGÉ

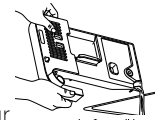
À mesure que vous préparez des boissons, le bac d'égouttement se remplit. Lorsque le voyant de vidage orange est suffisamment haut pour être visible ou que EMPTY TRAY (VIDER LE BAC D'ÉGOUTTEMENT) apparaît sur l'appareil, vous devez vider le bac d'égouttement et le bac de recueil du café usagé. Videz et nettoyez toujours le bac d'égouttement et le bac de recueil du café usagé en même temps, pour des performances et une propreté optimales.

Videz à la fois le bac d'égouttement et le bac de recueil du café usagé après votre dernière préparation de la journée.

L'appareil se mettra en veille 30 minutes après la dernière préparation et effectuera un rinçage de mise hors tension. Videz toujours le bac d'égouttement après la dernière infusion si le flotteur est visible ou si le panneau de commande indique qu'il doit être vidé. Vous avez également l'option de placer un récipient sous les buses café pour recueillir l'eau du rinçage de mise hors tension.



1. Retirez le bac d'égouttement et le bac de recueil du café usagé de l'appareil en tirant le bac vers vous.
2. Retirez le bac de recueil du café usagé du bac d'égouttement, puis videz-le et nettoyez-le. Lavez le bac de recueil du café usagé à la main à chaque fois que vous le videz pour éviter la formation de moisissure.



3. Placez avec précaution le bac d'égouttement au-dessus de l'évier et videz l'eau à l'intérieur à l'aide du bec verseur.



4. Remettez le bac de recueil du café usagé sur le bac d'égouttement et réinsérez le tout dans la machine.

REMARQUE : Lorsque vous videz le bac d'égouttement, attendez au moins 5 secondes avant de le réinsérer pour effacer l'alerte.

REMARQUE : Le flotteur est amovible pour pouvoir le nettoyer.

REMARQUE : Ne retirez **JAMAIS** le bac d'égouttement lorsqu'une préparation est en cours. Cela annulerait la préparation et pourrait entraîner un débordement.

NETTOYAGE : ENTRETIEN RÉGULIER

PIÈCE	QUAND NETTOYER	COMMENT NETTOYER
Carafe à lait	Après chaque utilisation	Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Retirez le fouet et rincez.*
Bac d'égouttement	Tous les 3 jours ou lorsque l'appareil vous l'indique	Retirez le bac d'égouttement en le tirant vers vous, puis inclinez-le pour vider son contenu dans l'évier par le bec verseur arrière.
Bac de recueil du café usagé	Tous les 3 jours ou lorsque l'appareil vous l'indique	Retirez-le du bac de recueil du café usagé et videz le marc. Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
Bloc d'extraction amovible	Tous les mois ou lorsque l'appareil à infusion affiche une alerte LED	Rincez le bloc d'extraction à l'eau, sous le robinet, afin d'éliminer tout résidu. Utilisez la brosse de nettoyage pour les zones difficiles d'accès. Après le rinçage, lancez un cycle de nettoyage. Reportez-vous à la section Détartrage et cycle de nettoyage pour connaître les consignes.
	Tous les 2 mois	Lubrifiez le bloc d'extraction avec de la graisse alimentaire après le nettoyage. Reportez-vous à la section « Lubrification du bloc d'extraction » pour connaître les consignes.
Cavité interne	Chaque mois	Essuyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon sec lorsque vous retirez le bloc d'extraction pour le nettoyer.
Trappe à café moulu	Vérifiez toutes les semaines, en cas d'utilisation	Vérifiez que la trappe ne présente pas d'accumulation et nettoyez-la avec la brosse de nettoyage.
Bac à grain	Avant de verser un nouveau sachet de grains	Essuyez l'intérieur du bac avec un chiffon pour retirer les résidus gras provenant des grains. **N'UTILISEZ PAS** d'eau et assurez-vous que le bac est complètement sec avant de le remplir et de l'insérer dans l'appareil.
Réservoir à eau	Une ou deux fois par mois, ou selon les besoins	Rincez à l'eau courante.*

*Ces pièces sont également lavables au lave-vaisselle.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU BLOC D'EXTRACTION

Rincez le bloc d'extraction une fois par mois afin de le maintenir propre et d'éviter l'accumulation de résidus qui pourraient entraîner des obstructions.

La Brew unit alert (Alerte de l'appareil du bloc d'extraction) s'allume en blanc lorsqu'un nettoyage est recommandé.

Nettoyer le bloc d'extraction

REMARQUE : Éteignez l'appareil et laissez-le effectuer le rinçage de mise hors tension.

1. Ouvrez la porte d'accès au bloc d'extraction située sur le côté gauche de la machine pour accéder au bloc d'extraction.
2. Alignez vos doigts avec les points de préhension rouges. Appuyez sur la languette orange pour déverrouiller le bloc d'extraction, puis tirez-la vers vous. Continuez à tenir le bloc d'extraction par les poignées prévues à cet effet pour avoir une meilleure prise pendant le nettoyage.
3. Rincez le bloc d'extraction à l'eau pour éliminer tout résidu de café. **N'UTILISEZ PAS** de savon, car cela pourrait altérer la lubrification.

REMARQUE : Il est possible de rincer l'intégralité du bloc d'extraction avec de l'eau. Veillez à **NE PAS** utiliser de savon.

4. Utilisez la brosse pour retirer toute trace de mouture qui pourrait rester sur le filtre ou les rails. Rincez de nouveau si besoin.
5. Laissez le bloc d'extraction sécher complètement à l'air libre avant de le remettre en place. Pour de meilleurs résultats, laissez le bloc d'extraction sécher pendant une nuit. **NE LE SÉCHEZ PAS** avec un chiffon, afin d'éviter que des fibres ne s'accumulent à l'intérieur du bloc d'extraction.
6. Replacez l'appareil à infusion dans la machine et refermez la porte d'accès.

REMARQUE : Le bloc d'extraction et la porte d'accès au bloc d'extraction DOIVENT être installées pour que l'appareil fonctionne.

Pour nettoyer plus en profondeur le bloc d'extraction, lancez un cycle Clean (Nettoyer) une fois par mois après avoir réinséré le bloc. Pour plus d'informations, consultez la partie « Cycle de nettoyage » dans la section « Détartrage et cycle de nettoyage ».

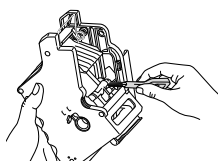
NETTOYAGE DE LA CAVITÉ INTÉRIEURE

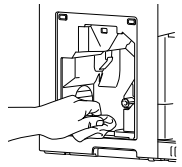
Nettoyez la cavité intérieure de la machine chaque fois que vous retirez le bloc d'extraction pour le nettoyer.

REMARQUE : Assurez-vous toujours que l'appareil est éteint et qu'il a terminé son rinçage de mise hors tension avant d'ouvrir la porte d'accès au bloc d'extraction pour accéder à l'intérieur de l'appareil.

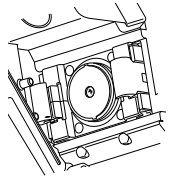
REMARQUE : N'UTILISEZ PAS d'eau ou de liquides nettoyants pour nettoyer l'intérieur de la cavité d'infusion, car cela pourrait l'endommager. Utilisez uniquement un chiffon sec.

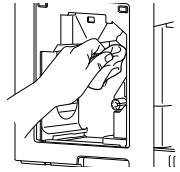
1. Retirez la porte d'accès au bloc d'extraction et le bloc d'extraction.
2. Utilisez un chiffon sec ou la brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu de café moulu. Veillez à vérifier que les parois latérales et le dessus de la cavité sont exempts de toute accumulation de café moulu.





3. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer les résidus de café sur la surface du tasseur, c'est-à-dire la grille perforée située sur le dessus, vers l'avant de l'appareil.





4. Remettez le bloc d'extraction et la porte d'accès au bloc d'extraction.

NETTOYER LE BROYEUR CONIQUE :

Ces consignes ne s'appliquent qu'aux appareils équipés d'un bac amovible.

Afin d'éviter les obstructions et assurer un rendement de la plus haute qualité pour une utilisation quotidienne, il est recommandé de nettoyer le broyeur conique.

Nous vous recommandons de nettoyer votre broyeur conique au moins une fois par semaine. Pour les torréfactions foncées, les grains décaféinés et autres types de grains gras, 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.

1. Retirez le couvercle de protection du bac.
2. Déverrouillez le bac en tournant la poignée du verrou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez le bac de l'appareil.
3. Saisissez les deux extrémités de la voûte sur le support du broyeur. Tournez ensuite le support dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le.

REMARQUE : Faites attention en manipulant le support du broyeur. Le broyeur est tranchant.

4. Nettoyez le broyeur conique à l'intérieur de l'appareil à l'aide de la brosse pour éliminer tout résidu de café moulu.

REMARQUE : Ne laissez **PAS** les broyeurs entrer en contact avec l'eau.

REMARQUE : Les vis doivent être serrées sans forcer ; Veillez à **NE PAS** trop les serrer.

5. Réinstallez le support du broyeur dans la machine en l'insérant et en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Réinstallez le bac et verrouillez-le en tournant la poignée du verrou dans le sens des aiguilles d'une montre. Remettez en place le couvercle de protection du bac.
7. Allumez l'appareil et lancez un cycle de rinçage afin d'éliminer tout résidu de café moulu présent dans la chambre d'infusion.

NETTOYAGE : ENTRETIEN RÉGULIER (SUITE)

NETTOYER LA TRAPPE À CAFÉ MOULU

Vérifiez chaque semaine la trappe à café moulu afin de détecter toute accumulation pouvant pénétrer dans la chambre d'infusion et affecter la qualité de l'infusion.

1. Éteignez l'appareil et laissez-le effectuer le rinçage de mise hors tension.
2. Ouvrez le couvercle de la trappe à café moulu et retirez la cuillère doseuse.
3. Il existe également un manchon amovible qui peut être retiré pour faciliter le nettoyage.
4. Enlevez tout résidu de café moulu de la cuillère, du manchon et de la goulotte à l'aide d'un chiffon sec ou de la brosse de nettoyage.
5. Remettez le manchon et la cuillère doseuse en place, puis refermez le couvercle.
6. Allumez l'appareil et lancez un cycle de rinçage afin d'éliminer tout résidu de café moulu présent dans la chambre d'infusion.

NETTOYER LA BUSE À VAPEUR

Au fil du temps, des résidus peuvent s'accumuler dans la buse à vapeur. Cela peut ralentir la formation de mousse et entraîner une baisse de la qualité.

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 des 4 trous situés à l'extrémité de la buse à vapeur.
3. Pour un nettoyage en profondeur, dévissez l'embout de la buse à vapeur. Vous pouvez le faire tremper dans de l'eau pour aider à éliminer les résidus.
4. Utilisez l'aiguille pour enlever les résidus de la buse à vapeur et de l'embout de la buse à vapeur.
5. Après le nettoyage, effectuez une purge pour éliminer tout excès de matière.
   Vous pouvez également nettoyer la buse et le fouet en remplissant la carafe à lait d'eau avec une goutte de liquide vaisselle, puis en lançant un programme de mousse uniquement avec le réglage « Mousse FINE ». Veillez à essuyer et à rincer tous les composants après le nettoyage afin d'éliminer tout résidu de savon.

LUBRIFICATION DU BLOC D'EXTRACTION

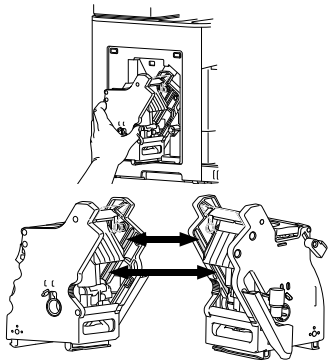
Lubrifier le bloc d'extraction

Tous les 2 mois, lubrifiez le bloc d'extraction. Cela permet d'assurer le bon fonctionnement de la machine, d'obtenir un café de qualité et d'éviter tout blocage ou autre problème.

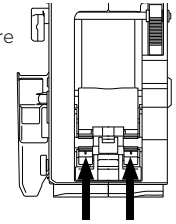
Après avoir rincé le bloc d'extraction et retiré les résidus de café à l'aide de la brosse, laissez-le sécher complètement à l'air libre avant de le lubrifier.

Lubrifiez le bloc d'extraction uniquement avec la graisse fournie en appliquant 3 à 5 petites gouttes sur les surfaces indiquées dans chacune des 4 zones illustrées ci-dessous. (Des tubes de remplacement sont disponibles sur le site **ninjakitchen.eu**).

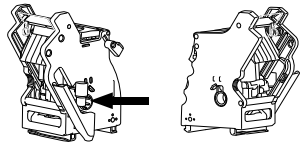
1. **Rails latéraux gauche et droit**
   Ils se trouvent sur les faces intérieures, lorsque vous regardez l'avant du bloc d'extraction.



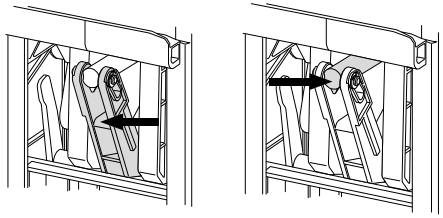
2. **Clips arrière**
   Ils se trouvent à l'arrière du bloc d'extraction.



3. **Cavités** (côté gauche et droit)
   Il s'agit des petits trous situés sur les côtés gauche et droit du bloc d'extraction.



4. **Piston et tige**
   Ils se trouvent au bas du bloc d'extraction.



NETTOYAGE DU BAC

Il est recommandé de nettoyer le bac à chaque fois que vous la remplissez avec de nouveaux grains, afin de garantir la fraîcheur et de préserver la qualité aromatique.

Bac fixe

Ces consignes s'appliquent uniquement aux appareils équipés d'un bac fixe.

1. Éteignez l'appareil et laissez-le effectuer le rinçage de mise hors tension.
2. Retirez le couvercle du bac.
3. Utilisez un chiffon sec ou la brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu de café moulu à l'intérieur du bac.
4. Replacez le couvercle du bac.

Bac amovible

Ces consignes ne s'appliquent qu'aux appareils équipés d'un bac amovible.

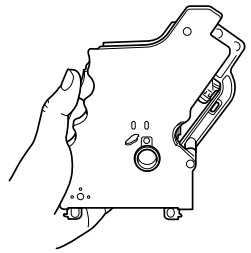
1. Éteignez l'appareil et laissez-le effectuer le rinçage de mise hors tension.
2. Retirez le couvercle de protection du bac.
3. Déverrouillez le bac en tournant la poignée du verrou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez le bac de l'appareil.
4. Utilisez un chiffon sec ou la brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu de café moulu à l'intérieur du bac.
5. Utilisez un chiffon sec ou la brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu de café moulu dans la cavité du bac.
6. Réinstallez le bac et verrouillez-le en tournant la poignée du verrou dans le sens des aiguilles d'une montre. Remettez en place le couvercle de protection du bac.

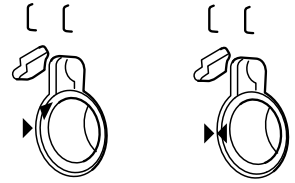
REMARQUE : N'utilisez **PAS** d'eau ou de liquides nettoyants pour nettoyer le bac, car cela pourrait endommager l'appareil. Utilisez uniquement un chiffon sec.

POSITION D'INSERTION DU BLOC D'EXTRACTION

Le bloc d'extraction ne peut être inséré dans l'appareil que dans une seule position. Si vous constatez qu'il ne s'insère pas correctement, vérifiez d'abord qu'il est bien dans sa position d'insertion.

Pour cela, utilisez les flèches d'alignement situées sur le côté gauche du bloc d'extraction :



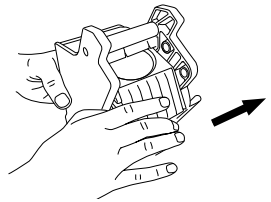


Flèches non alignées PAS EN POSITION D'INSERTION

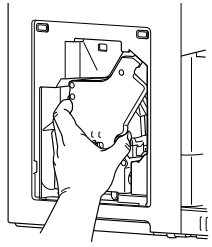
Flèches alignées EN POSITION D'INSERTION

Si vous constatez que le bloc d'extraction n'est pas dans sa position d'insertion, procédez comme suit pour le remettre correctement en place.

1. Poussez doucement la partie avant de la chambre d'infusion dans la direction indiquée pour la faire reculer.



2. Si le filtre se trouve en haut de la chambre, vous devrez peut-être appuyer plus fermement pour aligner les flèches.
3. Réinstallez le bloc d'extraction dans la machine, en vous assurant d'entendre un clic.



DÉTARTRAGE ET CYCLE DE NETTOYAGE

NETTOYAGE : NETTOYAGE EN PROFONDEUR
Détartrage
Durée : environ 90 minutes

> **REMARQUE :** Si vous utilisez un filtre dans votre réservoir à eau, retirez-le avant de commencer le cycle de détartrage. Le boîtier du filtre à eau et les inserts sont vendus séparément sur le site **ninjakitchen.eu**.

Le voyant DESCALE (DÉTARTER) s'allume pour vous indiquer qu'il faut lancer un cycle de détartrage. Si aucun détartrage n'est effectué après que le voyant s'est allumé, la qualité de la boisson diminuera et la machine risquera de s'obstruer ainsi que de cesser de fonctionner. Le détartrage sert à enlever le calcaire et les minéraux qui s'accumulent à l'intérieur de la machine. Si vous procédez régulièrement au détartrage avec un produit adéquat dès que le voyant DESCALE (DÉTARTRER) s'allume, votre 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 dedans. Le bac d'égouttement risque de déborder si vous ne le videz pas.
2. Dissolvez la poudre de détartrage Ninja fournie dans un récipient séparé avec 1,1 L d'eau. Versez le 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. Assurez-vous que la carafe à lait est placée sur la plateforme dédiée avec la buse à vapeur à l'intérieur.
4. Placez une tasse vide (au moins 535 ml) sous les buses café. Vous devrez peut-être retirer le repose-tasse.
5. Appuyez sur le bouton **DESCALE (DÉTARTRER)**, puis sur le bouton **DÉMARRER** pour démarrer le cycle de détartrage.
6. Elle va faire circuler la solution dans la buse à vapeur et les buses café pendant environ 90 minutes. La machine indique le temps restant jusqu'à la fin du cycle sur le panneau de commande.
7. La machine émet un signal sonore lorsque le cycle de détartrage est terminé.
8. Manipulez le bac d'égouttement et la carafe à lait avec précaution, car de l'eau peut se trouver à l'intérieur.
9. Videz le bac d'égouttement et la carafe à lait, puis lavez-les à la main dans de l'eau tiède savonneuse pour enlever tous les restes de solution de détartrage qui pourraient altérer la saveur de votre café.
10. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'à la ligne Max Fill (Remplissage maximal), sans la dépasser.
11. Remettez le bac d'égouttement en place dans la machine. N'installez pas la carafe à lait.
12. Rincez les buses café en réalisant une infusion de 355 ml de FILTER COFFEE (CAFÉ FILTRE). Ne mettez **PAS** de mouture dans la machine. Cela permettra de rincer le système avec de l'eau chaude propre. Jetez la préparation.
13. Puis, sans la carafe à lait, purgez la buse à vapeur en appuyant sur le bouton **PURGE (PURGER)**.

Cycle de nettoyage
Durée : environ 3 minutes
Un cycle de nettoyage élimine les résidus de corps gras ou de mouture qui s'accumulent dans et autour des buses café, ainsi que du bloc d'extraction. 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 une tablette de nettoyage (également fournie et disponible à l'achat sur **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 dans le bac d'égouttement principal. Le bac d'égouttement risque de déborder si vous ne le videz pas.
2. Remplissez le réservoir à eau jusqu'à la ligne Max Fill (Remplissage maximal), sans la dépasser.
3. Appuyez sur **CLEAN (NETTOYER)** sur le panneau de commande. Il se peut que vous entendiez un bruit lorsque l'appareil à infusion se met en place.
4. Ouvrez la trappe à café moulu et placez-y une tablette de nettoyage, en veillant à ce qu'elle tombe bien dans la chambre d'infusion.
5. Fermez le couvercle de la trappe à café moulu.
6. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER** pour lancer le cycle de nettoyage.
7. La machine va commencer le processus de dissolution de la pastille pour nettoyer le bloc d'extraction, puis évacuer l'eau et les sédiments issus du cycle de nettoyage dans le bac d'égouttement.
8. Le cycle de nettoyage dure environ 3 minutes. La machine émet un signal sonore lorsque le cycle est terminé.
9. Retirez avec précaution le bac d'égouttement et videz-le. Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
10. Éteignez l'appareil et laissez-le effectuer un rinçage de mise hors tension. Retirez ensuite le bloc d'extraction et rincez-le à l'eau claire. Laissez sécher complètement à l'air libre avant de le réinsérer dans l'appareil.

CONSEILS POUR DES BOISSONS RÉUSSIES

- Pour des résultats optimaux, utilisez des grains de café fraîchement torréfiés.
- Au moment de l'achat, privilégiez les paquets indiquant la date de torréfaction à ceux indiquant la date de péremption, pour garantir la qualité et la fraîcheur.
- Nous recommandons d'utiliser les grains de café dans les 20 jours suivant la date de torréfaction.
- Avant de changer de grains, enlevez soigneusement les grains de café précédents. Consultez la section Changer de grains de café/de bac pour en savoir plus.
- 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.
- Exécutez un cycle GRIND iQ chaque fois que vous changez de grains.
- Placez l'appareil sur une surface stable.
- Videz fréquemment le bac d'égouttement.
- Après le broyage et avant le début de l'infusion, l'appareil amorce le préchauffage. Pour chauffer votre tasse, vous pouvez la déposer sur le repose-tasse chauffé.

RÉGLAGES SUPPLÉMENTAIRES

Le menu des réglages supplémentaires propose des cycles de nettoyage supplémentaires et des options permettant de personnaliser votre appareil.

Pour accéder au menu des réglages supplémentaires, appuyez sur le bouton **SETTINGS (RÉGLAGES)**. La navigation et la sélection s'effectuent à l'aide des touches fléchées, et la confirmation à l'aide du bouton **DÉMARRER**.

RÉGLAGES	PROGRAMME	SOUS-MENU
1. BEEPS (SIGNAUX SONORES)	Active ou désactive les sons	ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)
2. ECO (ÉCO)	Activer cette fonction empêche l'appareil de maintenir au chaud une infusion	ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)
3. RESET UNIT (RÉINITIALISER L'APPAREIL)	Restaure tous les réglages aux paramètres d'usine	YES/NO (OUI/NON)
4. FROTH TEMPERATURE (TEMPÉRATURE DE MOUSSE)	Ajuste la température de la vapeur pendant le moussage	LOW/MID/HIGH (BASSE/MOYENNE/ÉLEVÉE)
5. CLEAR PROFILE 1 (EFFACER LE PROFIL 1)	Efface toutes les boissons sauvegardées et réinitialise les réglages par défaut	YES/NO (OUI/NON)
6. CLEAR PROFILE 2 (EFFACER LE PROFIL 2)	Efface toutes les boissons sauvegardées et réinitialise les réglages par défaut	YES/NO (OUI/NON)
7. MANUAL RINSE (RINÇAGE MANUEL)	Force l'exécution d'un cycle de rinçage	YES/NO (OUI/NON)
8. RESET GRIND iQ (RÉINITIALISATION GRIND iQ)	Réinitialise GRIND iQ	YES/NO (OUI/NON)
9. HARD WATER (EAU DURE)	Modifie le réglage de la dureté de l'eau	HD 0 à 5
10. GRINDER PURGE (PURGER LE BROYEUR)	Broie tous les grains restants dans le bac	YES/NO (OUI/NON)
11. GRIND SIZE (TAILLE DE LA MOUTURE)	Ajuste la taille de la mouture de +/- 2 par rapport à la taille actuelle sur la base de GRIND iQ	TAILLE DE LA MOUTURE +/-
12. HOPPER SELECT (SÉLECTION DU BAC)	Active la sélection du bac	ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)

ALERTES ET CODES D'ERREUR

ALERTES

Alerte	Couleur	Signification	Actions
ADD WATER (AJOUTER DE L'EAU)	Orange	La machine a détecté qu'il n'y avait pas assez d'eau dans le réservoir.	• Vérifiez que le réservoir contient de l'eau. Si le réservoir est vide, ajoutez de l'eau fraîche, puis appuyez sur le bouton **DÉMARRER** pour reprendre l'infusion. • Si le réservoir est rempli d'eau, retirez-le et remettez-le en place, puis appuyez sur le bouton **DÉMARRER** pour reprendre l'infusion.
ADD BEANS (AJOUTER DES GRAINS)	Orange	L'appareil a détecté qu'il n'y a pas assez de grains dans le bac.	• Vérifiez s'il y a suffisamment de grains dans le bac pour préparer votre boisson. • S'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.
BREW UNIT (BLOC D'EXTRACTION)	Orange	Erreur du bloc d'extraction	**Étape 1 :** Vérifiez que la porte d'accès au bloc d'extraction est complètement fermée. Si elle est bien fermée, passez à l'étape 2. **Étape 2 :** Retirez et réinstallez le bloc d'extraction, en vous assurant qu'il est bien verrouillé en place.
INSTALL TRAY (INSTALLER LE BAC D'ÉGOUT-TEMENT)	Orange	La machine ne détecte pas le bac d'égouttement	• Assurez-vous que le bac d'égouttement est bien installé et enfoncé à fond.
EMPTY TRAY (VIDER LE BAC D'ÉGOUTTE-MENT)	Orange	Le bac d'égouttement et le bac de recueil du café usagé doivent être vidés	• Retirez et videz le bac d'égouttement ainsi que le bac de recueil du café usagé.
INSTALL HOPPER (INSTALLER LE BAC À GRAIN)	Orange	La machine ne détecte pas le bac à grain	• Verrouillez le bac à grain en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre. • Si le problème persiste, déverrouillez le bac en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulevez le bac à grain de la base et replacez-le fermement sur la base. Si nécessaire, retirez les grains en haut du broyeur pour réinstaller correctement le bac. Verrouillez le bac à grain en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.
ADD MILK (AJOUTER DU LAIT)	Orange	La machine a détecté qu'il n'y avait pas de lait dans la carafe	• Assurez-vous que la carafe contient du lait jusqu'à la ligne de remplissage minimal.
INSTALL JUG (INSTALLER LA CARAFE)	Orange	La machine ne détecte pas la carafe à lait	• Assurez-vous que la carafe à lait est bien sur la plateforme lors du moussage. • Assurez-vous que la base de la carafe et sa plateforme sont sèches et propres.
RINSE (RINCER)	Blanc	L'appareil effectue un rinçage de démarrage ou de mise hors tension	Aucune action requise, il s'agit d'un programme automatique.

ALERTES (SUITE)

Alerte	Couleur	Signification	Actions
GRIND iQ (GRIND iQ)	Jaune	Le broyeur doit être étalonné	• Réalisez un cycle GRIND iQ. Reportez-vous à la section Grind iQ.
CLEAN (NETTOYER)	Orange	La machine nécessite un cycle de nettoyage	• Il est temps de lancer un cycle de nettoyage. Reportez-vous à la section Cycle de nettoyage dans la section Cycle de détartrage et de nettoyage.
DESCALE (DÉTARTRER)	Orange	La machine nécessite un détartrage	• Il est temps de détartrer la machine. Reportez-vous à la section Détartrage dans la section Cycle de détartrage et de nettoyage.
PURGE (PURGER)	Blanc	La purge de la buse à vapeur est requise ou en cours	• Un voyant blanc fixe indique qu'une purge est nécessaire ; Appuyez sur **PURGE (PURGER)** pour la démarrer. • Un voyant clignotant indique qu'une purge est en cours.

AUTRES ALERTES

N° D'ERREUR	PROGRAMME	INDICATION	SOLUTION POSSIBLE
Er: 33	Broyage	Signal sonore pour avertir l'utilisateur, mais pas d'icône d'alerte	Vérifiez s'il y a d'autres alertes. Si aucun n'apparaît, que le broyeur ne démarre pas et que vous n'entendez aucun bruit provenant de l'appareil, éteignez-le et laissez le moteur du broyeur refroidir 5 minutes avant d'essayer de lancer un autre broyage.
Er: 38	Broyage	Signal sonore pour avertir l'utilisateur, mais pas d'icône d'alerte	Si vous touchez le bac à grain pendant le broyage, la machine émettra un signal sonore et interrompra le processus. L'appareil redémarrera automatiquement lorsqu'il détectera qu'il n'est plus touché. Si l'erreur ne disparaît pas, le broyeur est peut-être bouché ou bloqué et doit être nettoyé. Reportez-vous à la section Nettoyage du broyeur conique pour les consignes.
Er: 54	Moussage	Signal sonore pour avertir l'utilisateur, mais pas d'icône d'alerte	Si la buse à vapeur est déplacée pendant le moussage, la machine s'arrête. Assurez-vous que la buse à vapeur est en position basse. Dès que la machine la détecte en position, elle reprend le processus.

CODES D'ERREUR

N° D'ERREUR	ALERTE	PROBLÈME	DESCRIPTION	SOLUTION POSSIBLE
DOOR (TRAPPE)	Icône de l'appareil à infusion	Trappe	La porte d'accès au bloc d'extraction est retirée	Vérifiez que la porte d'accès du bloc d'extraction, sur le côté gauche de l'appareil, est correctement installée.
HOP JAM (BAC À GRAIN BLOQUÉ)	Icône Install Hopper (Installer le bac à grain)	Bac bloqué	Le mécanisme de dosage est bloqué	Retirez et videz le bac. Assurez-vous que la bague de dosage (la roue segmentée au fond du bac) peut tourner librement.
BURR JAM (BROYEUR BLOQUÉ)	Icône Add Beans (Ajouter des grains)	Broyeur bloqué	Le broyeur est coincé	Retirez le bac et essayez de débloquer les broyeurs. Reportez-vous à la section Nettoyer le broyeur conique.

Pour tout autre code Er, éteignez l'appareil et contactez le service clientèle au +33 (800) 908874

GUIDE DE DÉPANNAGE

Pourquoi l'eau ne sort-elle pas des becs verseurs ?

Plusieurs facteurs peuvent influencer le volume d'eau distribué par les becs :

- L'appareil prépare la mousse avant de servir la boisson.
- La machine chauffe/atteint la température de fonctionnement : Veuillez patienter un court instant, le temps que l'appareil chauffe, avant que la boisson ne commence à être distribuée.
- La taille de la mouture est trop fine : lancez un cycle GRIND iQ pour vous assurer que l'appareil est correctement calibré.
- Propreté de la chambre d'infusion : retirez et nettoyez l'appareil à infusion afin d'éliminer tout résidu de café moulu susceptible d'entraver l'écoulement.
- Vérifiez le panneau de commande afin de voir si une alerte pour le remplissage d'eau, le détartrage ou le nettoyage est affichée.
- Vérifiez s'il y a de l'eau dans le réservoir.
- La machine a besoin d'être détartrée : Reportez-vous à la section Détartrage dans la section Cycle de détartrage et de nettoyage.

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

Il peut y avoir plusieurs raisons à cela.

- La taille de la mouture est trop fine : lancez un cycle GRIND iQ pour vous assurer que l'appareil est correctement calibré.
- Propreté de la chambre d'infusion : retirez et nettoyez le bloc d'extraction afin d'éliminer tout résidu de café moulu susceptible d'entraver l'écoulement.
- La machine a besoin d'être détartrée : Reportez-vous à la section Détartrage dans la section Cycle de détartrage et de nettoyage.

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

- La taille de la mouture est trop grosse : lancez un cycle GRIND iQ pour vous assurer que l'appareil est correctement calibré.

Le moussage ne démarre pas.

- La machine n'a pas atteint sa température de fonctionnement : Veuillez patienter un court instant, le temps que l'appareil chauffe, avant que le moussage ne commence.
- Vérifiez si des alertes s'affichent sur le panneau de commande. Cela pourrait indiquer les éléments suivants :
  - 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 sur le côté de la machine.
  - La buse est en position correcte : Assurez-vous que la buse à vapeur est insérée dans la carafe à lait, avec la carafe correctement installée sur la plateforme.
  - Pas suffisamment de lait dans la carafe : Assurez-vous que la carafe à lait est remplie jusqu'à la ligne de remplissage minimal.

Peu ou pas de sortie.

- Utilisez une brosse pour nettoyer la sortie du moulin au-dessus du bloc d'extraction, nettoyer la trappe à café moulu avant la mise à la terre et nettoyer les broyeurs s'ils ont un bac à grains amovible. Voir la section Nettoyage du broyeur conique pour référence.

Le broyeur est bloqué.

- Le broyeur se bloque lorsque la machine ne parvient pas à broyer en raison d'une obstruction.
- Reportez-vous à la section Nettoyage du broyeur conique pour savoir comment nettoyer les broyeurs.

Le broyeur est obstrué.

- Le broyeur peut présenter une accumulation de résidus ou de marc de café.
- Reportez-vous à la section Nettoyage du broyeur conique pour savoir comment nettoyer les broyeurs.

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

- La taille de la mouture est trop grossière : Exécutez un cycle GRIND iQ pour garantir un étalonnage approprié.
- 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. Utilisez les grains de café dans les 20 jours suivant la date de torréfaction.
- L'appareil à infusion peut être bouché/les trous sont obstrués : Retirez et nettoyez le bloc d'extraction.
- Exécutez un cycle de nettoyage pour rincer le système. Reportez-vous à la section Cycle de nettoyage dans la section Cycle de détartrage et de nettoyage.

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

- Afin de veiller à maintenir la pression idéale pour un expresso, de l'eau s'écoule dans le bac d'égouttement principal pendant l'infusion. C'est normal.
- L'appareil purge automatiquement l'eau de la buse à vapeur dans le bac d'égouttement principal après chaque moussage. Cela permet de nettoyer l'intérieur de la buse à vapeur.
- Au démarrage et à l'arrêt, l'appareil effectue un bref rinçage afin de nettoyer et d'amorcer le système.

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

- Pas assez d'eau dans le réservoir : Assurez-vous que le réservoir à eau est rempli jusqu'à la ligne de remplissage minimal.
- Le réservoir à eau n'est pas fixé correctement : Vérifiez que le réservoir à eau est correctement fixé à l'arrière de la machine.
- Si le réservoir est rempli d'eau 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.

L'appareil fuit.

- La machine purge automatiquement l'eau de la buse à vapeur dans le bac d'égouttement principal après chaque moussage. Cela permet de nettoyer l'intérieur de la buse à vapeur.
- La machine effectue automatiquement un bref rinçage au démarrage et à l'arrêt.
- Le bac d'égouttement est plein : Vérifiez le voyant de vidage pour savoir si vous devez vider le bac d'égouttement principal. Suivez les instructions de la section Alertes et Codes d'erreur.
- Votre bac d'égouttement est-il installé correctement : Assurez-vous qu'il est bien inséré.
- Le réservoir à eau n'est pas fixé correctement : Vérifiez que le réservoir à eau est correctement fixé à l'arrière de la machine.
- Vérifiez qu'il n'y a pas d'erreurs sur le panneau de commande.
- Les joints toriques doivent être remplacés : Veuillez contacter le service client au +33 (800) 908874.

La machine ne s'allume pas.

- Assurez-vous que la machine est branchée sur une prise qui fonctionne.
- Après avoir branché l'appareil, appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRÊT**.
- Pour économiser de l'énergie, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes.

Les becs ne distribuent pas de café, seulement de l'eau.

- Vérifiez s'il y a bien des grains dans le bac à grain.
- S'il y a des grains dans le bac à grain et que la notification ADD BEANS (AJOUTER DES GRAINS) s'affiche, débranchez la machine et poussez délicatement les grains vers les broyeurs.
- Assurez-vous que le bac à grain est correctement inséré.
- Le broyeur est bouché ou bloqué et doit être nettoyé. Consultez la section Nettoyage du broyeur conique.
- Retirez et nettoyez le bloc d'extraction afin d'éliminer toute obstruction.

Le broyeur émet un bruit fort/inhabituel.

- 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.
- Les différents types de torréfaction et de grains produisent des bruits de broyage différents.

La mousse de lait n'est pas suffisamment chaude.

- La température de la mousse de lait dépend du type de mousse sélectionné. Le mode MOUSSE FROIDE, signalé par un flocon de neige à côté de la carafe à lait, ne chauffe pas.
- La buse à vapeur est obstruée.
  - Retirez l'extrémité 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 comporte des options pour personnaliser la température de la mousse. Il est accessible via le menu 4 : FROTH TEMP (TEMPÉRATURE DE MOUSSE). Consultez la section « Réglages supplémentaires » pour plus d'informations.

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

- Vérifiez que le fouet est bien en place au fond de la carafe.
- Changez le réglage de la mousse à l'aide du bouton correspondant. Reportez-vous à la section Préparer des boissons à base de lait pour plus d'informations sur les paramètres de mousse.
- Type de lait : La teneur en matière grasse varie selon le type de lait. Plus la teneur en matière grasse est élevée, plus la mousse sera épaisse.
- Lait d'origine animale ou végétale : pour améliorer la qualité générale de la mousse, sélectionnez MILK (LAIT D'ORIGINE ANIMALE) ou PLANT-BASED (LAIT D'ORIGINE VÉGÉTAL) à l'aide du bouton MILK TYPE (TYPE DE LAIT), en fonction du type de lait utilisé.
- Pour en savoir plus, consultez la section Conseils pour un moussage optimal.

GUIDE DE DÉPANNAGE (SUITE)

Ma boisson est plus petite/grande que prévu.
- Si vous préparez une boisson à base d'expresso, vous pouvez modifier le rapport café moulu/eau à l'aide des réglages d'intensité. Veuillez vous reporter à la section Intensité.
- Si vous préparez un café filtre, sélectionnez la taille souhaitée à l'aide du bouton SIZE (Taille) avant de moudre les grains.
- Le bloc d'extraction peut être obstrué. Veillez à démonter et nettoyer votre bloc d'extraction tous les mois afin d'éviter tout risque d'obstruction.
- La machine a besoin d'être détartrée : Reportez-vous à la section Détartrage dans la section Cycle de détartrage et de nettoyage.

Ma boisson est trop amère.
- Réduisez la taille de la mouture. Reportez-vous à la section Ajuster la taille de la mouture.
- Diminuez la température d'infusion : Utilisez le bouton TEMPÉRATURE sur l'écran pour diminuer la température de votre infusion.
- Essayez différentes torréfactions et différents types de grains pour trouver celui qui correspond à vos goûts.

Ma boisson est trop acide.
- Augmentez la taille de la mouture. Reportez-vous à la section Ajuster la taille de la mouture.
- Augmentez la température d'infusion : Utilisez le bouton TEMPÉRATURE sur l'écran pour augmenter la température de votre infusion.
- Essayez différentes torréfactions et différents types de grains pour trouver celui qui correspond à vos goûts.

Le café n'est pas assez chaud.
- Préchauffer l'appareil : Lancez un cycle de préparation de café moulu sans mettre de café moulu. Cela fera circuler de l'eau chaude dans le système.
- Préchauffez la tasse : Rincez la tasse sous l'eau chaude avant l'infusion pour augmenter la température de celle-ci.
- Régler la température : Augmentez la température de l'infusion à l'aide du bouton TEMPÉRATURE situé sur le panneau de commande.
- Utilisez les réglages de mousse chaude : Tous les réglages produisent une mousse chaude, excepté le réglage Mousse froide signalé par un flocon de neige.
- La machine a besoin d'être détartrée : Reportez-vous à la section Détartrage dans la section Cycle de détartrage et de nettoyage.

Le bloc d'extraction ne rentre pas dans l'appareil.
- Assurez-vous que le bloc d'extraction est en position d'insertion. Reportez-vous à la section Position d'insertion de le bloc d'extraction.
- Le tasseur n'est pas correctement positionné. Veuillez ne pas utiliser l'appareil et contacter le service client.

Er (Erreur)
- Si le panneau de commande affiche « Er » (Erreur) suivi d'un chiffre (p.ex. « Er 03 »), contactez le service client au +33 (800) 908874.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, rendez-vous sur **ninjakitchen.eu** ou contactez le service client au **+33 (800) 908874**.

GARANTIE FABRICANT

La garantie Ninja

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

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

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

Quelle est la durée de la garantie des produits 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 produit Ninja directement sur **ninjakitchen.eu**, votre garantie est enregistrée automatiquement. Si vous l'avez acheté ailleurs en France, vous pouvez enregistrer votre garantie en ligne dans les 28 jours suivant l'achat.
- Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** ou scannez le QR code figurant dans votre notice d'utilisation.
- Notez et conservez la date d'achat de votre produit Ninja.

IMPORTANT :
- **Conservez votre ticket de caisse** si vous avez acheté votre produit Ninja ailleurs que sur **ninjakitchen.eu**. Vous en aurez besoin pour faire valoir votre garantie.
- La garantie gratuite Ninja n'est valable que dans le pays où le produit a été acheté.

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 produit Ninja, et serez informé(e) des nouvelles technologies ainsi que des nouveaux produits Ninja.

Que couvre la garantie gratuite Ninja ?

La réparation ou le remplacement de votre produit 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 du produit Ninja non conformes à la notice d'utilisation Ninja fournie avec votre appareil.
- Les dommages causés par l'utilisation du produit Ninja à des fins autres que l'usage domestique normal.
- Les dommages causés par l'utilisation de pièces n'ayant pas été assemblées ou installées conformément à la notice d'utilisation.
- Les dommages causés par l'utilisation de pièces et d'accessoires autres que les composants d'origine Ninja.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja).
- Les réparations ou les altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents.

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

Contactez notre service clientèle au **+33 (800) 908874**. Pour connaître nos heures de service, consultez la rubrique « Nous contacter » de notre site Web. L'appel est gratuit et vous serez directement mis(e) en contact avec un représentant Ninja. Vous trouverez également une assistance en ligne sur **https://support.ninjakitchen.fr/**. Le représentant Ninja effectuera quelques étapes de dépannage avec vous. Si nous arrivons à la conclusion que le produit est défectueux, nous vous enverrons gratuitement une pièce de rechange ou une étiquette de retour pour 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 produit Ninja. Vous trouverez une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les produits Ninja sur **www.ninjakitchen.eu**. Veuillez noter que la garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'utilisation de pièces détachées autres que celles fournies par Ninja.

MERCI
d'avoir acheté l'appareil Ninja AutoBarista

ENREGISTREMENT DE L'ACHAT

http://www.ninjakitchen.eu/register

+33 (800) 908874

Scannez le QR code avec un appareil mobile

INFORMATIONS À NOTER

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conserver le reçu)

Magasin d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V~ 50-60 Hz
Alimentation : 1 650 W
Capacité du réservoir à eau : 2,07 L

La consommation énergétique en mode de veille est de 0,4 W.
L'appareil passe automatiquement en mode de veille après 30 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 AutoBarista. Si vous avez des questions, merci d'appeler notre service client au +33 (800) 908874.

Ninja est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC au Royaume-Uni.

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

SharkNinja Europe Limited, Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main, Allemagne

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi les spécifications contenues dans le présent mode d'emploi sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

AE1000EUSeries_IB_MP_Mv15

@ninjakitchen

ITALIANO

NINJA AutoBarista



Serie AE1000EU | Manuale d'uso

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'UTILIZZO • SOLO PER USO DOMESTICO

	Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare AutoBarista.
	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 l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e prima di pulirlo.
- **NON** lasciare **MAI** la macchina incustodita durante l'uso.
- Non azionare mai la macchina tramite un timer esterno o un telecomando separato.

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.

- **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.

Avviso per l'uso

- Per scollegare, portare tutti i comandi in posizione **OFF**, quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
- 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 gli erogatori del caffè 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** afferrare o toccare la lancia a vapore e lo schiumatore durante il funzionamento. Il vapore e i liquidi bollenti possono causare scottature e ustioni.

Cura e manutenzione

- Per evitare infezioni causate da proliferazione batterica all'interno dell'unità, seguire tutte le istruzioni di pulizia riportate nella sezione Pulizia e manutenzione del presente manuale d'uso.
- Per ottenere risultati ottimali, assicurarsi che la macchina sia pulita.
- Se il prodotto non funziona correttamente, visitare la pagina ninjakitchen.eu o contattare SharkNinja Operating LLC per interventi di verifica, riparazione o sostituzione.
- I bambini devono astenersi da qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
- **SPEGNERE**, staccare la spina e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o spostarlo.
- Evitare il contatto visivo e il contatto prolungato con la pelle con il lubrificante al silicone per unità di preparazione.
- Lavarsi accuratamente le mani dopo aver maneggiato il lubrificante al silicone per unità di preparazione.
- Conservare il lubrificante al silicone per unità di preparazione al chiuso, lontano da fonti di calore, fiamme e luce solare diretta.
- Smaltire il lubrificante al silicone per unità di preparazione in conformità alle normative locali.

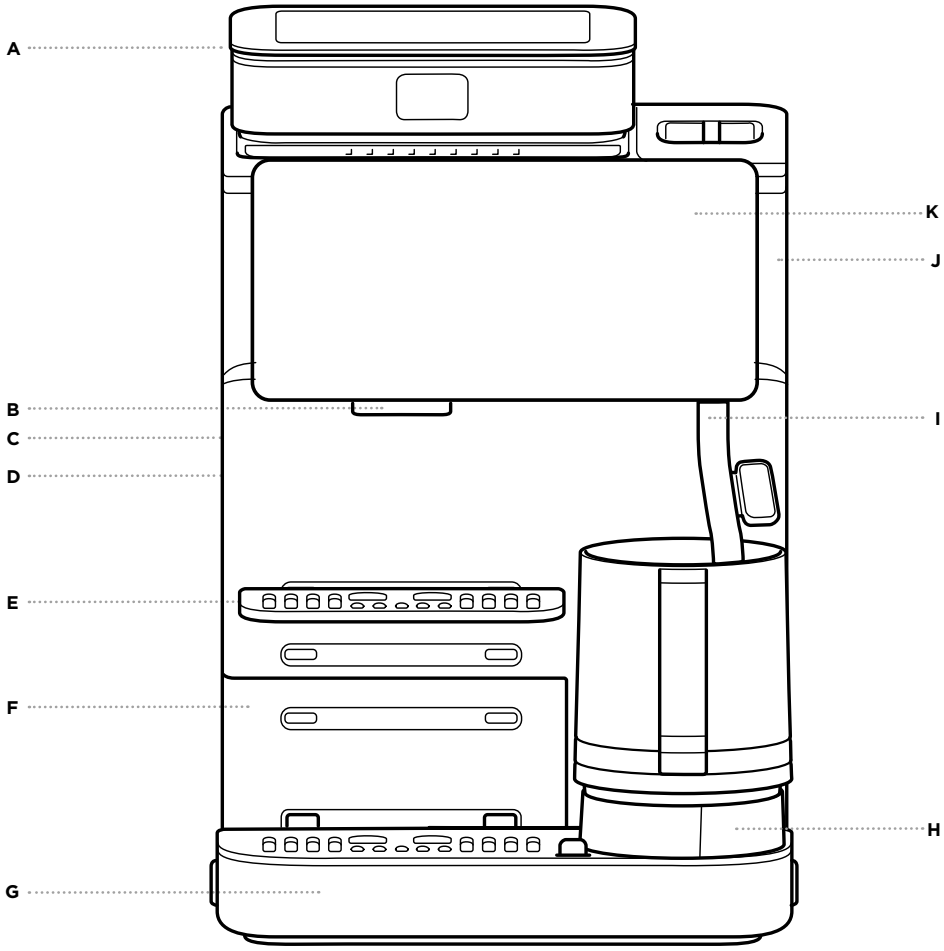
Informazioni sul cavo

- L'unità è dotata di un cavo di alimentazione corto che riduce il rischio di aggrovvigliamento o inciampo, più ricorrente con i cavi lunghi.
- **NON** collegare prolunghe a questo prodotto.

LEGGERE E CONSERVARE QUESTO LIBRETTO D'ISTRUZIONI

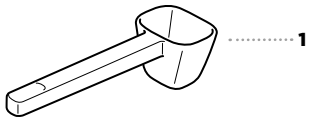
COMPONENTI

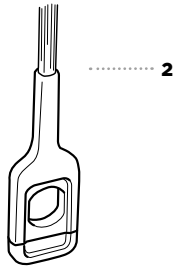
- **A** Contenitore per i chicchi di caffè
- **B** Erogatori di caffè
- **C** Sportello di manutenzione
- **D** Unità di preparazione e cavità interna (dietro lo sportello di manutenzione)
- **E** Vassoio porta tazza regolabile
- **F** Battifondi
- **G** Vassoio antigoccia
- **H** Piattaforma per lattiera
- **I** Lancia a vapore
- **J** Serbatoio dell'acqua
- **K** Display

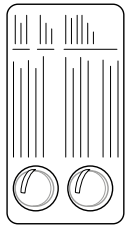


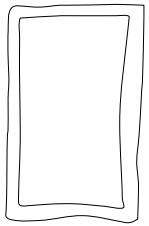
ACCESSORI

1 Misurino
2 Spazzola per la pulizia
3 Pastiglie per la pulizia
4 Decalcificante in polvere
5 Lubrificante al silicone per unità di preparazione
6 Filtro dell'acqua*
7 Alloggiamento per il filtro dell'acqua*













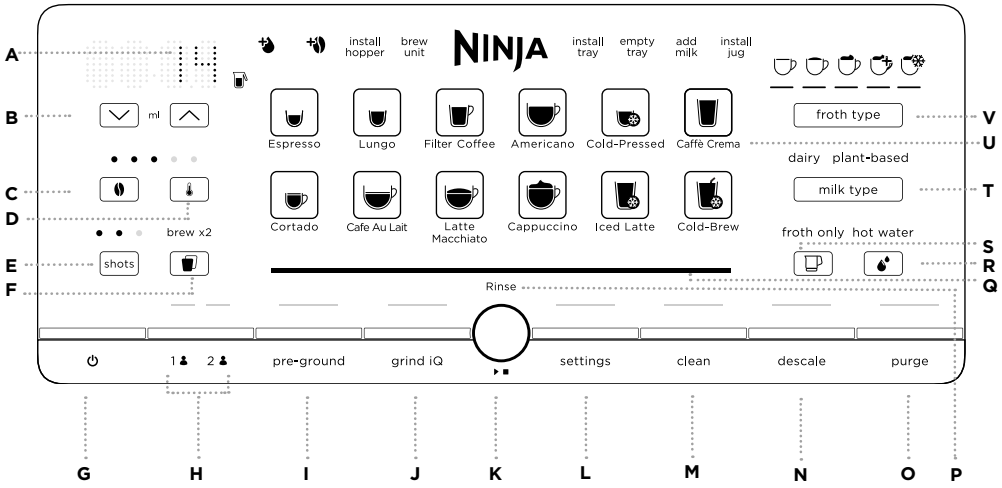


*Non disponibile su tutte le macchine

USO DEL PANNELLO DI CONTROLLO*

A Lettura DIMENSIONE EROGAZIONE
B Frecce di selezione DIMENSIONE
C Pulsante INTENSITÀ
D Pulsante TEMPERATURA
E Pulsante di selezione SHOTS (EROGAZIONI ESPRESSO)
F Pulsante BREW X2 (DOPPIA EROGAZIONE)
G Pulsante di ACCENSIONE
H Pulsante PROFILO
I Pulsante PRE-GROUND (PREMACINATO)
J Pulsante GRIND iQ (MACINATURA iQ)
K Pulsante AVVIO
L Pulsante SETTINGS (IMPOSTAZIONI)
M Pulsante CLEAN (PULIZIA)
N Pulsante DESCALE (DECALCIFICAZIONE)
O Pulsante PURGE (RISCIACQUARE UGELLO)
P Notifica Rinse (Risciacquo)
Q Barra di avanzamento
R Pulsante HOT WATER (ACQUA CALDA)
S Pulsante FROTH ONLY (SOLO SCHIUMA)
T Pulsante MILK TYPE (TIPO DI LATTE)
U Opzioni Menu bevande
V Pulsante FROTH TYPE (TIPO SCHIUMA)

*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)
- ADD WATER (AGGIUNGI ACQUA)
- INSTALL HOPPER (INSTALLA IL CONTENITORE)
- INSTALL JUG (INSTALLA LA LATTIERA)
- ADD MILK (AGGIUNGI LATTE)
- EMPTY TRAY (SVUOTA IL VASSOIO)
- INSTALL TRAY (INSTALLA IL VASSOIO)
- RINSE (RISCIACQUO)
- PURGE (RISCIACQUARE UGELLO)
- DESCALE (DECALCIFICAZIONE)
- BREW UNIT (UNITÀ DI PREPARAZIONE)

*I PULSANTI CLEAN (PULIZIA), DESCALE (DECALCIFICAZIONE) e GRIND iQ (MACINATURA iQ) si illuminano quando la macchina necessita di tali interventi.

INTRODUZIONE: PRIMA DI PREPARARE IL PRIMO CAFFÈ

RIMUOVERE GLI ACCESSORI E I COMPONENTI DALL'IMBALLAGGIO

- Per iniziare, rimuovere tutti gli accessori e i componenti dall'imballaggio. Prima di smaltire l'imballaggio, assicurarsi di aver rimosso tutti gli accessori e i componenti.
- Quando si rimuove l'imballaggio, assicurarsi di rimuovere il nastro adesivo presente su tutti e quattro i lati della macchina.

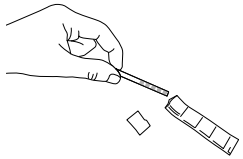
PULIRE GLI ACCESSORI PRIMA DELL'USO

- Dopo aver rimosso tutti gli accessori e le parti dall'imballaggio, pulirli accuratamente lavandoli a mano e asciugarli con cura.

TEST DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

Tutti i tipi di acqua contengono minerali che col tempo possono causare accumuli di calcare all'interno della macchina. Questi minerali sono indicati come durezza dell'acqua e possono influire sulla frequenza con cui è necessario disincrostare la macchina. Grazie a questo test la macchina indicherà il momento in cui è necessario effettuare la decalcificazione.

1 Rimuovere il test dalla confezione.



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

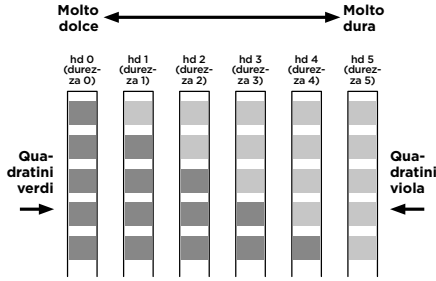


3 Estrarre il test dall'acqua e agitarlo leggermente.



4 Posizionare il test su una superficie piana e asciutta e attendere 1 minuto prima di visualizzarne i risultati.

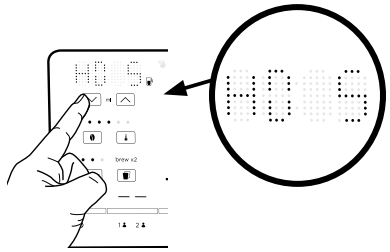
5 Dopo 1 minuto, apparirà un numero di quadratini viola compreso tra 0 e 5. Tale numero indica il livello di durezza dell'acqua (0 quadratini = livello 0, 5 quadratini = livello 5 ecc.).



6 Dopo aver individuato la durezza dell'acqua, collegare la macchina.

7 Il lato sinistro del pannello di controllo visualizzerà HD 5 per impostazione predefinita.

8 Premere le frecce su o giù 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).

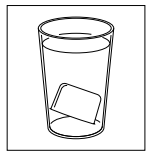


9 Premere **AVVIO** per confermare l'impostazione.

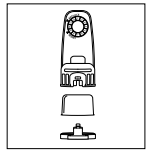
NOTA: se è necessario modificare il livello di durezza dell'acqua, acquistare un altro test su **ninjakitchen.eu**. Per ulteriori istruzioni sulla reimpostazione della durezza dell'acqua, consultare la sezione "Ulteriori impostazioni".

INSTALLAZIONE DEL FILTRO DELL'ACQUA

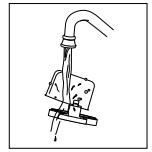
- Per un caffè delizioso, ci vuole un'acqua perfetta. I filtri dell'acqua rimuovono cloro, odori e altre impurità che possono essere presenti nell'acqua, per un caffè dal gusto delizioso.

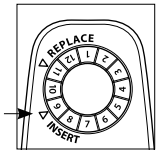


1 Mettere in ammollo il filtro dell'acqua per 5 minuti.



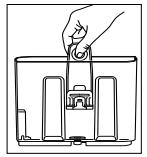
2 Risciacquare il filtro dell'acqua e la rete per **60 secondi.**





3 Rimuovere il cappuccio dall'alloggiamento del filtro e inserire il filtro. Agganciare il cappuccio sulla parte posteriore dell'alloggiamento del filtro per fissare il filtro in posizione.

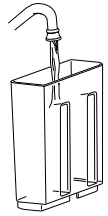
4 Impostare la data di inserimento sul mese corrente.



5 Installare l'alloggiamento del filtro nel serbatoio.

RIEMPIRE IL SERBATOIO DELL'ACQUA

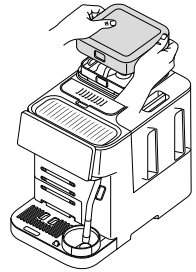
- Prima di preparare il primo caffè accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia pieno di acqua a temperatura ambiente o fredda. Assicurarsi di riempire il serbatoio fino alla linea di riempimento massimo, senza superarla.



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 al serbatoio e premere il pulsante **AVVIO**.

RIEMPIRE IL CONTENITORE PER I CHICCHI DI CAFFÈ

1 Rimuovere il coperchio del contenitore.



2. Riempire il contenitore con i chicchi di caffè interi. **NON** aggiungere caffè premacinato nel contenitore per i chicchi di caffè. Per ulteriori informazioni sull'uso del caffè premacinato, fare riferimento alla sezione Utilizzo di caffè premacinato.

3. Riposizionare il coperchio.

NOTA: livellare i chicchi e assicurarsi che non superino la linea di riempimento massimo nel contenitore.

NOTA: non aggiungere mai chicchi mentre la macchina sta preparando una bevanda. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione Cambio dei chicchi di caffè e dei contenitori.

ISTRUZIONI SULLA SCELTA DEI CHICCHI GIUSTI

- 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. Non è consigliabile rabboccare il contenitore con altri chicchi. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione Cambio dei chicchi di caffè e dei contenitori.
- **NON** utilizzare chicchi di caffè verdi, caramellati o aromatizzati perché possono inceppare il macinacaffè. Aggiungere aromi alla bevanda usando sciroppi e zuccheri. Fare riferimento alla Guida alle bevande per le ricette.

INTRODUZIONE: PRIMA DI PREPARARE IL PRIMO CAFFÈ (CONTINUA)

RISCIACQUO AL PRIMO UTILIZZO

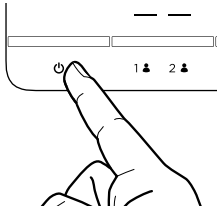
Prima di preparare la prima bevanda, è necessario lavare la macchina.

Quando la macchina viene è accesa per la prima volta, l'avviso RINSE (RISCIACQUO) si illumina di arancione, indicando che è necessario un risciacquo. Questo risciacquo viene avviato dall'utente e richiede di premere **AVVIO**.

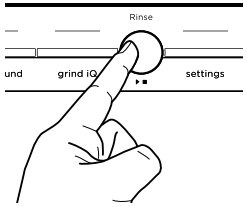
La macchina esegue automaticamente un risciacquo ogni volta all'avvio e allo spegnimento, come indicato dalla spia bianca RINSE (RISCIACQUO). Non è richiesta alcuna azione da parte dell'utente.

È possibile posizionare una tazza sotto gli erogatori di caffè per uno qualsiasi dei risciacqui. La macchina è progettata per contenere l'acqua di risciacquo nel vassoio antigoccia.

1. Collegare la spina all'apparecchio e premere **ACCENSIONE**.



2. La spia RINSE (RISCIACQUO) sul pannello di controllo si illuminerà in arancione per indicare che è necessario un risciacquo per procedere.
3. Premere **AVVIO** per avviare il ciclo di risciacquo. All'inizio del risciacquo la macchina emette un segnale acustico. L'acqua fluirà direttamente nel vassoio antigoccia.



4. Al termine, la macchina emetterà un segnale acustico che indica il completamento del ciclo.

CICLO MACINATURA iQ

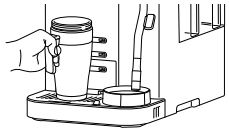
MACINATURA iQ utilizza la tecnologia AutoBarista-iQ per determinare automaticamente il grado di macinatura migliore per i tuoi chicchi e ottenere l'estrazione dell'espresso perfetta per la tua bevanda. La spia GRIND iQ (MACINATURA iQ) si illumina di arancione ogni volta che la macchina consiglia di eseguire un ciclo.

- Al primo utilizzo, il pulsante si illumina di giallo a indicare che è consigliato un ciclo di calibrazione. Tale ciclo non è necessario se si desidera utilizzare caffè premacinato o preparare un caffè filtrato, con ghiaccio o con estrazione a freddo.
- Quando si usano chicchi nuovi per la prima volta o si aggiungono altri chicchi, il ciclo di calibrazione medio richiede 3 erogazioni. Questo può variare a seconda dei chicchi nel macinacaffè.
- Per ulteriori informazioni su MACINATURA iQ, fare riferimento alla sezione MACINATURA iQ.

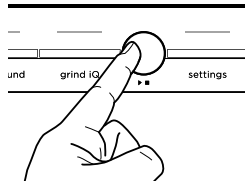
1. La spia GRIND iQ (MACINATURA iQ) si illumina di arancione per indicare che si consiglia un ciclo. Premere il pulsante **GRIND iQ (MACINATURA iQ)**.



2. Posizionare una tazza da 415 ml o superiore sotto gli erogatori di caffè.



3. Premere **AVVIO**. All'inizio del ciclo la macchina emette un segnale acustico. La barra di avanzamento si illumina a indicare lo stato del ciclo.



4. Al termine, la macchina emette nuovamente un segnale acustico e la spia GRIND iQ (MACINATURA iQ) diventa bianca. La spia GRIND iQ (MACINATURA iQ) rimarrà bianca fino a quando sarà nell'intervallo corretto del grado di macinatura per i tuoi chicchi.
5. Gettare l'espresso preparato.
6. Svuotare il vassoio antigoccia e il battifondi una volta completato il ciclo.

TASTO LED COLORATO

Il LED GRIND iQ (MACINATURA iQ) si illumina durante l'uso quotidiano per mostrare lo stato di Macinatura iQ e quanto sei vicino all'espresso dal sapore migliore.

SPENTO: il macinacaffè è calibrato.

GIALLO: è necessario un ciclo MACINATURA iQ per calibrare il macinacaffè.

PREPARARE CAFFÈ ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFFÈ CREMA* E PRESSATO A FREDDO

1. Toccare l'icona corrispondente della bevanda per selezionarla.
2. Utilizzare il pulsante SHOTS (EROGAZIONI ESPRESSO) per selezionare il numero di erogazioni di espresso desiderate.
3. Se lo si desidera, regolare l'intensità e la temperatura della propria bevanda. Per ulteriori informazioni su come questo influisce sulla bevanda, fare riferimento alla sezione Regolare la temperatura di erogazione e l'intensità.

È possibile salvare le personalizzazioni fatte per le bevande. Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla sezione Profili e salvataggio delle personalizzazioni.

4. Mettere una tazza sotto gli erogatori di caffè e premere **AVVIO**.
5. 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: queste sono le quantità preimpostate per l'espresso. La modifica dell'intensità dell'espresso avrà un impatto sulla quantità erogata. Per regolare la quantità di caffè desiderata, consultare la sezione Regolare la temperatura di erogazione e l'intensità.

NOTA: se si utilizza una tazza più piccola, utilizzare il vassoio regolabile per sollevare la tazza più vicino agli erogatori di caffè e ridurre gli schizzi. Se si utilizza una tazza più alta o una tazza da viaggio, rimuovere il vassoio per avere più spazio.

ESTRAZIONE CORRETTA

- L'espresso verrà erogato lentamente e in modo uniforme.
- La macchina erogherà un liquido color caramello. Si tratta della crema.
- Sulla superficie della bevanda si formerà uno strato di crema. Se si inclina la tazza e si vede ancora lo strato di crema, significa che l'espresso è stato erogato correttamente.

**Non disponibile su tutte le macchine*

PREPARARE CAFFÈ ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO,* CAFFÈ CREMA* E PRESSATO A FREDDO, CONTINUA

DOPPIA EROGAZIONE

La funzione BrewTwo (Doppia erogazione) sulla macchina consente di preparare due bevande contemporaneamente senza dover eseguire un'ulteriore erogazione.

NOTA: la doppia erogazione è disponibile solo per espressi e bevande a base di espresso.

1. Selezionare la bevanda nel menu principale.
2. Regolare la bevanda utilizzando i pulsanti sul lato sinistro del display.
3. Premere l'icona **BREW X2 (DOPPIA EROGAZIONE)** sul display, il pulsante si illuminerà per mostrare che è attivo.
4. Posizionare 2 tazze sull'apposito vassoio, assicurandosi che una tazza sia allineata a ciascuno degli erogatori di caffè. Premere **AVVIO**.
5. Se si seleziona una bevanda a base di latte, l'unità eseguirà solo 1 ciclo di preparazione della schiuma; per due bevande aggiungere più latte del solito per ottenere sufficiente schiuma (non superando la linea di riempimento massimo).
6. La macchina emette un segnale acustico all'avvio dell'erogazione. La barra di avanzamento si accende, indicando lo stato dell'erogazione. Per i caffè doppi e più grandi, la macchina dovrà preparare più caffè contemporaneamente. La barra di avanzamento si illuminerà di nuovo per ogni bevanda. Al termine dell'erogazione, la macchina emetterà di nuovo un segnale acustico.

NOTA: per aggiungere altro latte a queste bevande, è possibile selezionare **ADD MILK (AGGIUNGI LATTE)** o **FROTH TYPE (TIPO DI SCHIUMA)** per aggiungere un ciclo di preparazione della schiuma al ciclo di preparazione. Vedere la sezione "Aggiungere schiuma a una bevanda senza latte" per ulteriori informazioni

**Non disponibile su tutte le macchine*

PREPARARE CAFFÈ FILTRATO E BEVANDE FREDDE

Caffè filtrato e acqua calda

1. Toccare l'icona corrispondente della bevanda per selezionarla.
2. Toccare le frecce per selezionare la quantità desiderata.
3. Mettere una tazza sotto gli erogatori di caffè e premere **AVVIO**.
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: le quantità di caffè superiori a 355 ml saranno erogate in più cicli. Il macinacaffè si riaccenderà a seconda del numero di cicli da erogare.

AGGIUNTA DI ACQUA CALDA*

**Non disponibile su tutte le macchine*

La macchina dispone di una funzione di acqua calda che consente di erogare acqua calda su richiesta.

1. Premere il pulsante **HOT WATER (ACQUA CALDA)**.
2. Utilizzare il pulsante **TEMPERATURA** a sinistra del display per regolare la temperatura dell'acqua calda.

●○○ Temperatura bassa
●●○ Temperatura media (predefinita)
●●● Temperatura alta

3. Selezionare la quantità di acqua calda utilizzando le frecce a sinistra del display.
4. Premere il pulsante **AVVIO** per erogare l'acqua calda.

Una volta ottenuta la quantità di acqua calda desiderata, premere nuovamente il pulsante **AVVIO** oppure attendere la conclusione del programma.

Bevande fredde e ghiacciate

1. Toccare l'icona corrispondente della bevanda per selezionarla.
2. Toccare le frecce per selezionare la quantità desiderata.
3. **Riempire una tazza di ghiaccio e metterla sotto gli erogatori del caffè**. Premere **AVVIO**.
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: le funzioni caffè con ghiaccio, estratto a freddo e filtrato a freddo sono progettate per ottenere un'erogazione concentrata in un recipiente pieno di ghiaccio. È normale che un po' di ghiaccio nel contenitore si sciolga man mano che il caffè viene erogato e questo produrrà una bevanda fredda con l'intensità e il gusto ideali.

NOTA: quando si eroga una bevanda estratta a freddo o filtrata a freddo subito dopo una bevanda calda, la macchina esegue un risciacquo interno per raffreddare la camera di erogazione. L'erogazione si avvierà automaticamente una volta terminato il risciacquo.

NOTA: le quantità di caffè superiori a 355 ml saranno erogate in più cicli.

PREPARARE CAFFÈ ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO,* CAFFÈ CREMA* E FILTRATO A FREDDO, CONTINUA

UTILIZZO DI CAFFÈ PREMACINATO

IMPORTANTE: aggiungere il caffè premacinato **SOLO** quando la macchina è accesa e ha completato il ciclo di avviamento. L'aggiunta di caffè premacinato mentre la macchina è spenta, in standby, durante un risciacquo di avvio/arresto o dopo che la preparazione è già iniziata può causare l'ingresso del caffè macinato nella cavità interna con conseguenti inceppamenti e danni.

1. Toccare l'icona corrispondente della bevanda per selezionarla. Se si prepara l'espresso, assicurarsi di selezionare il numero corretto di dosi in base alla quantità di misurini che si inseriscono.
2. Premere il pulsante **PRE-GROUND (PREMACINATO)** per mettere la macchina in modalità caffè macinato.

NOTA: non rimuovere l'imbuto dello scivolo del caffè premacinato quando si versa il caffè macinato. Rimuovere solo per la pulizia.

3. Aprire lo scivolo per il caffè premacinato per accedere al misurino.
4. Versare il caffè premacinato nello scivolo per caffè premacinato. Fare riferimento alla tabella seguente per il numero corretto di misurini per la bevanda. **NON** superare MAI più di 6 misurini per una sola bevanda.
5. Mettere una tazza sotto gli erogatori di caffè e premere **AVVIO**.
6. 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: non è possibile preparare più di 355 ml di caffè filtrato quando si utilizza il caffè premacinato.

MISURINI		
DIMENSIONI	**Caffè**	**Misurini**
	175 ml	2-4
	235 ml	2-4
	300 ml	4–6
	355 ml	4–6
	Espresso	**Misurini**
	Singolo	2
	Doppio	4
	Triplo	6

AVVERTENZA: non mettere MAI più di 6 misurini di caffè premacinato nello scivolo del caffè premacinato. Questo farà traboccare l'unità di preparazione e la macchina non sarà in grado di completare la preparazione. In tal caso, spegnere la macchina e fare riferimento alla sezione Pulizia: Sezione Pulizia più profonda per istruzioni sulla pulizia dell'unità di preparazione e della cavità interna.

**Non disponibile su tutte le macchine*

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DELLA SCHIUMA

- **Tipi di latte**
  - Per ottenere risultati ottimali con il latte vaccino, utilizzare il latte intero.
  - 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).
  - Il latte UHT (ad esempio il latte a lunga conservazione) può produrre risultati diversi.
  - Il latte di cocco può essere riscaldato, ma non produce una schiuma duratura.
  - Per ottenere una schiuma e un latte art migliori, picchiettare e ruotare il montalatte per rimuovere le bolle di grandi dimensioni prima di versare il latte.
- **Temperatura**
  - Se si desidera regolare la temperatura del latte, consultare la sezione Ulteriori impostazioni.
  - 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.
- **Pulizia**
  - Prima di collocare il montalatte sulla piattaforma, verificare che la piattaforma e il fondo della lattiera siano asciutti e puliti.
  - 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 automatica.
  - Per una pulizia più profonda della frusta e della lancia a vapore, riempire il montalatte con acqua e una goccia di liquido per i piatti ed eseguire il programma SCHIUMA SOTTILE.

PREPARAZIONE DELLE BEVANDE A BASE DI LATTE

PREPARAZIONI A BASE DI LATTE

1. Toccare l'icona corrispondente della bevanda per selezionarla.
2. Utilizzare il pulsante SHOTS (EROGAZIONI ESPRESSO) per selezionare il numero di erogazioni di espresso desiderate.
3. Se lo si desidera, regolare l'intensità e la temperatura della propria bevanda. Per ulteriori informazioni su come questo influisce sulla tua bevanda, fare riferimento alla sezione Regolare la temperatura di erogazione e l'intensità.
4. Mettere una tazza abbastanza grande per la bevanda sotto gli erogatori di caffè.
5. Selezionare il latte **DAIRY (LATTE VACCINO)** o **PLANT-BASED (VEGETALE)** con il pulsante MILK TYPE (TIPO DI LATTE) in base al latte che si sta utilizzando.
6. Quando si seleziona un programma per preparazioni a base di latte, il tipo di schiuma raccomandato per la bevanda sarà sottolineato. Per modificare il tipo di schiuma selezionato, premere il pulsante **FROTH TYPE (TIPO DI SCHIUMA)**.
7. Assicurarsi che la frusta sia installata nel montalatte. Riempire la lattiera con la quantità di latte desiderata, ma non superare la linea di riempimento massimo.
8. Assicurarsi che il fondo del montalatte sia asciutto. Riposizionare il montalatte sulla piattaforma e inserirvi la lancia a vapore.
9. Premere **AVVIO**. All'inizio del programma la macchina emette un segnale acustico. La macchina macinerà prima i chicchi, quindi eseguirà il programma di schiumatura e preparerà infine l'espresso. Questo per garantire che l'espresso per la tua bevanda sia il più fresco possibile. La barra di avanzamento si illumina a indicare lo stato del programma. Al termine del programma, la macchina emetterà di nuovo un segnale acustico.

SOLO SCHIUMA

Premere il pulsante **FROTH ONLY (SOLO SCHIUMA)** per impostare un ciclo che utilizzerà solo lo schiumatore per schiumare il latte, senza alcuna macinazione o erogazione. Froth Only (Solo schiuma) può essere utilizzato per cioccolata calda, matcha o semplicemente riscaldare il latte.

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.

TIPI DI SCHIUMA

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

Schiuma sottile
Un sottile strato di schiuma ideale per il caffellatte.

Schiuma densa
Un classico strato di soffice schiuma per ricoprire qualsiasi bevanda. Ottimo per i cappuccini.

Schiuma extra densa*
Un ampio strato di schiuma, ideale per cappuccini e altre bevande di volume ridotto.

Schiuma fredda
Un classico strato di schiuma fredda per ricoprire qualsiasi bevanda a base di caffè freddo o espresso.

**Non disponibile per tutti i modelli*

DOPO AVER PREPARATO LA SCHIUMA

1. Una volta rimosso il montalatte, pulire la lancia a vapore con un panno umido prima di reinserirlo in posizione.
2. 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 spurgare in qualsiasi momento premendo il pulsante **PURGE (RISCIACQUARE UGELLO)** quando la lancia a vapore è abbassata.
3. 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 ed è pronto per essere gustato.

NOTA: in mancanza di acqua, la macchina non potrà effettuare l'operazione di spurgo. Premere **PURGE (RISCIACQUARE UGELLO)** una volta aggiunta altra acqua.

AGGIUNTA DI SCHIUMA A UNA BEVANDA SENZA LATTE

Se una bevanda non contiene già latte, è possibile aggiungerne premendo **FROTH TYPE (TIPO DI SCHIUMA)** o **MILK TYPE (TIPO DI LATTE)**.

1. Assicurarsi che la frusta sia installata nel montalatte. Riempire il montalatte con la quantità di latte desiderata, ma non superare la linea di riempimento massimo.
2. Dopo aver selezionato la bevanda desiderata, premere **FROTH TYPE (TIPO DI SCHIUMA)** o **MILK TYPE (TIPO DI LATTE)** per attivare le impostazioni del latte.
3. Assicurarsi che il fondo del montalatte sia asciutto. Riposizionare il montalatte sulla piattaforma e inserirvi la lancia a vapore.
4. Selezionare latte **DAIRY (LATTE VACCINO)** o **PLANT-BASED (VEGETALE)** con il pulsante **MILK TYPE (TIPO DI LATTE)**.
5. Selezionare la schiuma desiderata con il pulsante **FROTH TYPE (TIPO SCHIUMA)**.
6. Premere **AVVIO**. All'inizio del programma la macchina emette un segnale acustico. La macchina prima erogherà la bevanda, quindi preparerà la schiuma. La barra di avanzamento si illumina a indicare lo stato del programma.

NOTA: per uscire da questo menu, premere un altro tipo di bevanda.

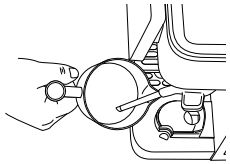
REGOLARE L'INTENSITÀ E LA TEMPERATURA DI EROGAZIONE

PREPARAZIONE MANUALE DELLA SCHIUMA

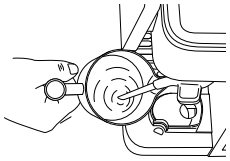
1. Riempire il montalatte come si desidera scegliendo tra il livello min. e quello max.
2. Premere **FROTH ONLY (SOLO SCHIUMA)**.
3. Assicurarsi che la macchina sia impostata su latte montato.



4. 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.



5. Tenere premuto **AVVIO** per 3 secondi. La macchina emette un segnale acustico a indicare che è stata avviata la preparazione della schiuma e la lancia comincerà a emettere vapore.
6. Posizionare la lancia appena sotto la superficie del latte per incorporare l'aria. Inizierà a formarsi un vortice.



7. Una volta ottenuto il volume di schiuma desiderato, spostare la lattiera verso l'alto in modo che la lancia a vapore si trovi ulteriormente sotto la superficie. Questo serve a riscaldare il latte.
8. Tenere il montalatte in quella posizione finché non è troppo caldo per tenerlo in mano, quindi premere **AVVIO** per spegnere la funzione.

TEMPERATURA

La temperatura desiderata può essere ottenuta in più modi.

Regolazioni della temperatura

●○○ Temperatura bassa

●●○ Temperatura media (predefinita)

●●● Temperatura alta

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. In caso di dubbi sul tipo di chicco, selezionare Temperatura bassa.

SCELTA DELLA TAZZA

Assicurarsi che la misura della tazza sia adeguata alla bevanda scelta. Per una bevanda più calda, utilizzare tazze di dimensioni appropriate. Lo spessore del materiale della tazza influisce sulla temperatura della bevanda. Per le bevande più calde, utilizzare tazze realizzate con materiali sottili.

INTENSITÀ

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

Regolazione dell'intensità dell'espresso

●○○○○ Delicato, meno concentrato: 6 parti di acqua per 1 di caffè macinato

●●○○○ Predefinito: 3,5 parti di acqua per 1 di caffè macinato

●●●○○ Corposo: 3 parti di acqua per 1 di caffè macinato

●●●●○ Forte: 2,5 parti di acqua per 1 di caffè macinato

●●●●● Intenso, più concentrato: 2 parti di acqua per 1 di caffè macinato

NOTA: la regolazione dell'intensità dell'espresso influisce sulla quantità di bevanda erogata.

Regolazione dell'intensità del caffè

●○○○○ Lieve: meno chicchi macinati

●●○○○ Predefinito

●●●○○ Corposo

●●●●○ Forte

●●●●● Intenso: più chicchi macinati

PROFILI E SALVATAGGIO DELLE PERSONALIZZAZIONI

Profili utente per salvare le personalizzazioni e selezionare rapidamente le bevande preferite.

Ogni profilo di bevanda consente di salvare le personalizzazioni per ogni singola bevanda.

Se sono state effettuate personalizzazioni per una bevanda che si desidera salvare, tenere premuto il pulsante Profilo attivo per 2 secondi fino a quando non viene emesso un segnale acustico di conferma.

Per impostazione predefinita, la macchina passerà al Profilo 1 al primo utilizzo. Per selezionare il secondo profilo, premere il pulsante **PROFILO**. Per uscire dai profili (impostazioni predefinite in fabbrica), premere nuovamente il pulsante **PROFILO**.

Ogni volta che si salva una personalizzazione per la stessa bevanda, ciò che è già stato salvato in quel profilo verrà sovrascritto.

Eventuali personalizzazioni effettuate e non salvate in un profilo non saranno ricordate se la bevanda viene allontanata o se la macchina viene spenta.

RIMUOVERE IL CONTENITORE INTERCAMBIABILE

1. Rimuovere il coperchio.
2. Sbloccare il contenitore e rimuoverlo dalla parte superiore della macchina sollevandolo verso l'alto (se si utilizza un contenitore rimovibile*).
3. Prima del riempimento, pulire l'interno del contenitore con un panno in microfibra per rimuovere eventuali residui di olio. Non usare acqua.
4. Durante il riempimento, riempire il contenitore con chicchi interi.
5. Riposizionare il contenitore selezionato sulla macchina e bloccarlo per fissare e sostituire il coperchio.

NOTA: non è consigliabile rabboccare i chicchi (aggiungendo chicchi freschi sopra i chicchi già presenti), in quanto ciò può influire su MACINATURA iQ. Utilizzare invece tutti i chicchi attualmente presenti nel contenitore e rabboccare quando questo è vuoto, oppure passare a un secondo contenitore*

NOTA: durante il montaggio del contenitore questo potrebbe sembrare instabile o oscillare facilmente.

Il contenitore si trova sul braccio di una bilancia, che deve essere in movimento libero in modo che la macchina possa misurare con precisione la quantità di caffè macinato.

L'oscillamento è normale, tuttavia non spingere troppo in basso per evitare di danneggiare la delicata bilancia sotto il braccio

NOTA: NON aggiungere caffè premacinato nel contenitore per i chicchi di caffè. Per ulteriori informazioni sull'uso del caffè premacinato, fare riferimento alla sezione Utilizzo di caffè premacinato.

NOTA: fare attenzione a non riempire eccessivamente il contenitore con i chicchi. Riempire solo fino alla linea di riempimento massimo.

**Non disponibile su tutte le macchine*

CAMBIO DEI CONTENITORI PER I CHICCHI DI CAFFÈ

SELEZIONE DEL CONTENITORE

Queste istruzioni si applicano solo a una macchina dotata di contenitore per chicchi di caffè rimovibile. Secondo contenitore non incluso in tutti i modelli. Disponibile per l'acquisto su ***ninjakitchen.eu****.*

Quando si passa a un secondo contenitore, conservare il primo con i coperchio inserito nella base di ricarica (disponibile per l'acquisto su **ninjakitchen.eu**) o in un luogo fresco e asciutto.

Ogni volta che un contenitore è bloccato sulla macchina, verrà chiesto di confermare la presenza del contenitore. Il nome del contenitore è etichettato sulla parte anteriore dello stesso.

1. Quando un contenitore viene posizionato sulla macchina, il pannello di controllo visualizza l'ultimo contenitore installato.
2. Se necessario, premere le frecce per cambiare il contenitore da HOP1 a HOP2.
3. Premere il pulsante **AVVIO** per confermare. La macchina emette un segnale acustico per confermare la selezione.

Eseguire un ciclo MACINATURA iQ ogni volta che si riempie un contenitore con nuovi chicchi. Fare riferimento alla sezione MACINATURA iQ per ulteriori informazioni.

ETICHETTATURA DEL CONTENITORE RIMOVIBILE

Queste istruzioni sono applicabili solo alle macchine con contenitori rimovibili.

La macchina sarà dotata di 2 etichette reversibili, con 1 e 2 su ciascun lato.

Ulteriori numeri sono disponibili se si acquistano contenitori aggiuntivi.

Queste etichette scorrono nella parte anteriore del contenitore rimovibile.

MACINATURA iQ

Eseguire un ciclo MACINATURA iQ ogni volta che:

- I chicchi di caffè in uso non rientrano nella gamma ottimale del grado di macinatura
- Vengono aggiunti chicchi freschi a un contenitore vuoto
- I contenitori vengono sostituiti

Il LED GRIND iQ (MACINATURA iQ) si illumina durante l'uso quotidiano per mostrare lo stato di MACINATURA iQ e quanto sei vicino all'espresso dal sapore migliore.

SPENTO: il macinacaffè è calibrato.

GIALLO: è necessario un ciclo MACINATURA iQ per calibrare il macinacaffè.

Quando si usano chicchi nuovi per la prima volta o si aggiungono altri chicchi, il ciclo di calibrazione medio richiede 3 erogazioni. Questo può variare a seconda dei chicchi nel macinacaffè.

1. Posizionare una tazza da 415 ml sotto gli erogatori di caffè.
2. Premere il pulsante **GRIND iQ (MACINATURA iQ)**, quindi premere il pulsante **AVVIO** per avviare un ciclo; il LED si illumina di giallo.
3. La macchina emette un segnale acustico all'avvio del ciclo. La barra di avanzamento si accende, indicando lo stato della calibrazione. Al termine, l'apparecchio emetterà nuovamente un segnale acustico per indicare che il ciclo è terminato; rimuovere la tazza e smaltire l'espresso.
4. Il LED GRIND iQ (MACINATURA iQ) si spegnerà per indicare che la calibrazione è riuscita.

REGOLARE LE IMPOSTAZIONI DEL GRADO DI MACINATURA

Macinatura iQ monitorerà e regolerà costantemente il grado di macinatura per garantire una bevanda dal sapore eccellente. Tuttavia, se non si è soddisfatti del gusto della bevanda, è possibile regolare l'offset del grado di macinatura per migliorarla. Questo offset verrà memorizzato nella memoria della macchina e MACINATURA iQ continuerà a monitorare e regolarsi normalmente con questo offset. L'offset viene salvato solo per lo stile di bevanda attualmente selezionato sul display. Per cambiare più stili di bevande, il processo deve essere ripetuto con ciascuna di essi.

Il sapore è troppo amaro: diminuire il grado di macinatura.

Il gusto è troppo aspro: aumentare il grado di macinatura.

1. Premere il pulsante **SETTINGS (IMPOSTAZIONI).**
2. Utilizzare le frecce per passare a 11: Grado di macinatura e premere **AVVIO**.
3. Utilizzare i tasti freccia per selezionare l'offset desiderato; si può scegliere tra i gradi di macinatura +/-2.
4. Premere il pulsante **AVVIO** per confermare la selezione.

NOTA: l'intervallo di regolazione manuale può essere limitato per evitare un carico motore eccessivo causato dall'impostazione della macinatura troppo fine.

MANUTENZIONE QUOTIDIANA

CICLO	QUANDO PULIRE	ESECUZIONE
Risciacquo dell'ugello	Dopo ogni preparazione a base di latte o dopo ogni uso della lancia a vapore (avvio automatico) o secondo necessità (avvio manuale)	Dopo la preparazione del latte, spingere nuovamente in basso la lancia a vapore in posizione per avviare lo spurgo automatico. Premere il pulsante **PURGE (RISCIACQUARE L'UGELLO)** per avviare un risciacquo manuale dell'ugello.
Pulizia	Mensile o ogni volta che si accende la spia di pulizia	Posizionare una pastiglia di pulizia nello scivolo del caffè premacinato ed eseguire un ciclo di pulizia premendo il pulsante **CLEAN (PULIZIA)**.
Decalcificazione	Quando la spia di decalcificazione si accende	Sciogliere un pacchetto di soluzione decalcificante in base alle istruzioni di imballaggio. Quindi eseguire un ciclo di decalcificazione premendo il pulsante **DESCALE (DECALCIFICAZIONE)**.

PULIZIA IMMEDIATAMENTE SUCCESSIVA ALL'EROGAZIONE

- Svuotare il vassoio antigoccia e il battifondi quando l'indicatore arancione vuoto si alza abbastanza da diventare visibile o ogni volta che viene visualizzato sul pannello di controllo della macchina.
- Dopo aver preparato la schiuma, pulire la lancia con un panno umido prima di spingerla di nuovo nella sua posizione abbassata per avviare uno spurgo automatico.
- Lavare periodicamente in lavastoviglie o a mano il vassoio antigoccia, il battifondi e lasciare asciugare accuratamente all'aria.
- Pulire periodicamente l'esterno della macchina con un panno umido.

PULIZIA DEGLI ACCESSORI

Parti lavabili in lavastoviglie nel cestello superiore: montalatte, frusta, vassoio porta tazza e serbatoio dell'acqua.

Lavare esclusivamente a mano: tutti i componenti del vassoio antigoccia, caraffa.

Unità di preparazione: SOLO RISCIACQUO. NON lavare con sapone.

Pulire con un panno: contenitore per i chicchi di caffè, cavità interna, superfici esterne.

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

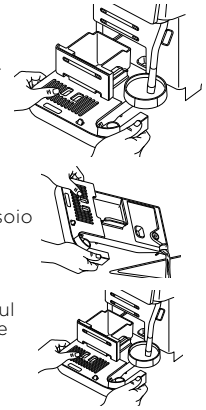
SVUOTAMENTO DEL VASSOIO ANTIGOCCIA E DEL BATTIFONDI

Durante l'utilizzo della macchina il vassoio antigoccia si riempie. Quando l'indicatore di svuotamento arancione è fuoriuscito al punto tale da essere visibile, o la macchina segnala EMPTY TRAY (SVUOTA IL VASSOIO), svuotare il vassoio antigoccia e il battifondi. Svuotare e pulire sempre contemporaneamente sia il vassoio antigoccia che il battifondi per ottenere prestazioni e pulizia ottimali.

Svuotare sia il vassoio antigoccia che il battifondi dopo l'ultima preparazione della giornata.

La macchina entrerà in standby 30 minuti dopo l'ultima preparazione ed eseguirà un risciacquo di arresto. Svuotare sempre il vassoio antigoccia dopo l'ultima preparazione se il galleggiante è visibile o se il pannello di controllo indica di svuotarlo. È possibile posizionare un recipiente sotto gli erogatori di caffè per raccogliere l'acqua del risciacquo di arresto.

1. Rimuovere il vassoio antigoccia e il gruppo battifondi dalla macchina tirando il vassoio verso di sé.
2. Rimuovere il battifondi dal vassoio antigoccia; svuotare e pulire il battifondi. Lavare a mano il battifondi dopo ogni svuotamento per evitare la formazione di muffa.
3. Spostare con cautela il vassoio antigoccia nel lavandino e versare l'acqua attraverso l'apposito beccuccio.
4. Riposizionare il battifondi sul vassoio antigoccia e inserire nuovamente quest'ultimo e il gruppo battifondi nella macchina.



NOTA: quando si svuota il vassoio antigoccia, attendere almeno 5 secondi prima di reinserirla per cancellare l'avviso.

NOTA: l'indicatore di svuotamento è rimovibile per la pulizia.

NOTA: NON rimuovere **MAI** il vassoio antigoccia durante la preparazione di una bevanda. Ciò annullerà la preparazione e potrebbe causare traboccamenti.

PULIZIA: MANUTENZIONE PERIODICA

PARTE	QUANDO PULIRE	COME PULIRE
Lattiera	Dopo ogni utilizzo	Lavare a mano con acqua tiepida e sapone. Rimuovere la frusta e risciacquare.*
Vassoio antigoccia	Ogni 3 giorni o quando richiesto dalla macchina	Rimuovere il vassoio antigoccia tirandolo verso di sé, quindi inclinarlo per far versare il liquido dall'erogatore posteriore nel lavandino.
Battifondi	Ogni 3 giorni o quando richiesto dalla macchina	Rimuovere il battifondi svuotandolo. Lavare a mano con acqua tiepida e sapone.
Unità di preparazione rimovibile	Ogni mese o quando richiesto dall'allarme LED dell'unità di preparazione	Sciacquare l'unità di preparazione sotto l'acqua corrente per rimuovere eventuali residui di caffè. Utilizzare la spazzola per la pulizia per eventuali aree difficili da raggiungere. Dopo il risciacquo, eseguire un ciclo con acqua pulita. Vedere la sezione "Ciclo di decalcificazione e pulizia" per le istruzioni.
	Ogni 2 mesi	Lubrificare l'unità di preparazione con grasso alimentare dopo la pulizia. Per ulteriori istruzioni, vedere la sezione "Lubrificazione dell'unità di preparazione".
Cavità interna	Ogni mese	Pulire l'interno della macchina con un panno asciutto ogni volta che si rimuove l'unità di preparazione per pulirla.
Scivolo per caffè premacinato	Controllare settimanalmente se utilizzato	Controllare che lo scivolo non presenti accumuli e pulire con la spazzola per la pulizia.
Contenitore per i chicchi di caffè	Prima di mettere in un nuovo sacchetto di chicchi	Pulire l'interno del contenitore con un panno per rimuovere gli oli dai chicchi. **NON** usare l'acqua e assicurarsi che l'interno sia completamente asciutto prima di riempirlo e inserirlo nella macchina.
Serbatoio dell'acqua	Una o due volte al mese, o secondo necessità	Sciacquare con acqua corrente.*

*Queste parti sono anche lavabili nella parte superiore della lavastoviglie.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'UNITÀ DI PREPARAZIONE

Sciacquare l'unità di preparazione una volta al mese per mantenerla pulita ed evitare l'accumulo di fondi di caffè che potrebbero causare inceppamenti.

La spia dell'unità di preparazione si illumina di bianco ogni volta che si consiglia una pulizia.

Pulizia dell'unità di preparazione

NOTA: spegnere la macchina e attendere il completamento del risciacquo di spegnimento.

1. Aprire lo sportello di manutenzione sul lato sinistro della macchina per accedervi.
2. Allineare le dita con i punti di presa delineati in rosso. Premere la linguetta arancione per rilasciare l'unità di preparazione, quindi tirare verso di sé. Continuare a tenere l'unità di preparazione sulle impugnature definite per una migliore tenuta durante la pulizia.
3. Sciacquare l'unità di preparazione con acqua per rimuovere eventuali accumuli di fondi di caffè. **NON** usare sapone, in quanto ciò influenzerà la lubrificazione.

NOTA: l'intera unità di preparazione può essere risciacquata con acqua. **NON** utilizzare sapone.

4. Utilizzare la spazzola per rimuovere eventuali fondi di caffè accumulatisi sul soffione o sui binari. Risciacquare di nuovo se necessario.
5. Lasciare asciugare completamente l'unità di preparazione all'aria prima di sostituirla. Per risultati ottimali, lasciare asciugare l'unità di preparazione durante la notte. **NON** asciugare con un panno per evitare che le fibre si accumulino all'interno dell'unità di preparazione.
6. Rimettere l'unità di preparazione nella macchina e sostituire lo sportello.

NOTA: l'unità di preparazione e lo sportello di manutenzione DEVONO essere installati per azionare la macchina.

Per ottenere una pulizia più profonda dell'unità di preparazione, eseguire un ciclo di pulizia una volta al mese dopo il reinserimento. Per ulteriori informazioni, vedere il paragrafo Ciclo di pulizia nella sezione Decalcificazione e ciclo di pulizia.

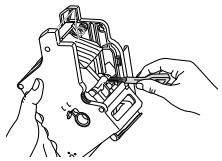
PULIZIA DELLA CAVITÀ INTERNA

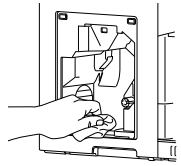
Pulire la cavità interna della macchina ogni volta che si rimuove l'unità di preparazione per la pulizia.

NOTA: assicurarsi sempre che la macchina sia stata spenta e che abbia completato un risciacquo di arresto prima di aprire lo sportello di manutenzione e di accedere alla stessa.

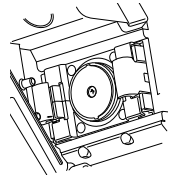
NOTA: NON utilizzare acqua o liquidi per la pulizia per pulire l'interno della cavità di infusione, in quanto ciò potrebbe danneggiare la macchina, utilizzare solo un panno asciutto.

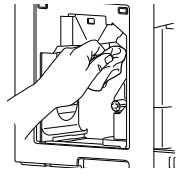
1. Rimuovere lo sportello di manutenzione e l'unità di preparazione.
2. Utilizzare un panno asciutto o la spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di caffè. Assicurarsi di controllare le pareti laterali e la superficie superiore della cavità per verificare la presenza di accumuli di caffè macinato.





3. Utilizzare un panno asciutto per pulire eventuali residui dalla faccia del pressino, questo è lo schermo perforato situato sul tetto verso la parte anteriore dell'unità.





4. Sostituire l'unità di preparazione e lo sportello di manutenzione.

PULIZIA DEL MACINACAFFÈ CON LAME CONICHE:

queste istruzioni si applicano solo a una macchina dotata di contenitore per chicchi di caffè rimovibile.

Per evitare ostruzioni e garantire una resa migliore per l'uso quotidiano, si consiglia di pulire il macinacaffè con lame coniche.

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, 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.

1. Rimuovere il coperchio protettivo del contenitore.
2. Sbloccare il contenitore ruotando il manico di blocco in senso antiorario e rimuovere il contenitore dalla macchina.
3. Afferrare entrambe le estremità dell'arco sul portalame. Quindi, ruotare il portalame in senso antiorario e sollevarlo.

NOTA: prestare attenzione quando si maneggia il portalame. Il macinacaffè con lame è affilato.

4. Pulire la lama conica all'interno della macchina con la spazzola per rimuovere i residui di caffè.

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

NOTA: le viti devono solo essere serrate, fare attenzione a **NON** serrare eccessivamente.

5. Rimontare il portalame nella macchina inserendolo e ruotandolo in senso orario.
6. Rimontare il contenitore e bloccarlo ruotando il manico in senso orario. Rimontare il coperchio protettivo del contenitore.
7. Accendere l'unità e lasciarla eseguire un ciclo di risciacquo, in modo da garantire che tutti i residui di caffè rimossi siano eliminati dalla camera di infusione.

PULIZIA: MANUTENZIONE PERIODICA (CONT.)

PULIZIA DELLO SCIVOLO DEL CAFFÈ PREMACINATO

Controllare settimanalmente lo scivolo del caffè premacinato per verificare l'eventuale presenza di accumuli che potrebbero entrare nella camera di infusione e influire sulla qualità dell'infusione.

1. Spegnere la macchina e attendere il completamento del risciacquo di spegnimento.
2. Aprire il coperchio dello scivolo del caffè premacinato e rimuovere il misurino.
3. C'è anche un manicotto rimovibile che può essere estratto per facilitare la pulizia.
4. Rimuovere eventuali residui di caffè macinato dal misurino, dal manicotto e dall'area dello scivolo con un panno asciutto o con la spazzola per la pulizia.
5. Riposizionare il manicotto e il misurino e chiudere il coperchio.
6. Accendere la macchina e lasciarla eseguire un ciclo di risciacquo, in modo da garantire che tutti i residui di caffè rimossi siano eliminati dalla camera di infusione.

PULIZIA DELLA LANCIA A VAPORE

Con il tempo, all'interno della lancia a vapore possono accumularsi residui. Questo può rallentare la schiuma e causare una riduzione della qualità.

1. Rimuovere il tappo alla base della spazzola per la pulizia per esporre l'ago.
2. Utilizzare l'ago per rimuovere qualsiasi materiale dai 4 fori nella lancia a vapore.
3. Per una pulizia più profonda, svitare la lancia a vapore. Può essere immersa in acqua per aiutare a rimuovere eventuali residui.
4. Aiutandosi con l'ago, rimuovere eventuali residui dall'interno della lancia a vapore e della punta.
5. Dopo la pulizia, avviare uno spurgo per eliminare qualsiasi materiale in eccesso.

   In alternativa, la lancia e la frusta possono essere pulite riempiendo il montalatte con acqua e una goccia di sapone per piatti e quindi eseguendo il programma solo schiuma con l'impostazione SCHIUMA SOTTILE. Assicurarsi di pulire e sciacquare tutti i componenti dopo la pulizia per rimuovere eventuali residui di sapone.

LUBRIFICAZIONE DELL'UNITÀ DI PREPARAZIONE

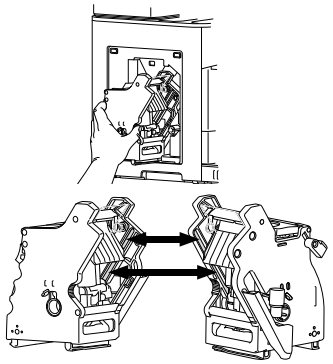
Lubrificazione dell'unità di preparazione

Lubrificare ogni 2 mesi l'unità di preparazione. Questo per garantire il corretto funzionamento per fornire un ottimo caffè e prevenire eventuali inceppamenti o altri problemi con la macchina.

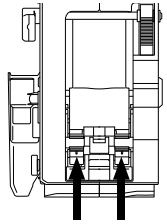
Dopo aver sciacquato l'unità di preparazione e aver rimosso eventuali residui con la spazzola, lasciare asciugare completamente l'unità di preparazione all'aria prima di lubrificarla.

Lubrificare l'unità di preparazione utilizzando solo il grasso fornito applicando 3-5 piccoli punti sulle superfici evidenziate in ciascuna delle 4 aree mostrate di seguito. (I tubi sostitutivi sono disponibili all'indirizzo **ninjakitchen.eu**).

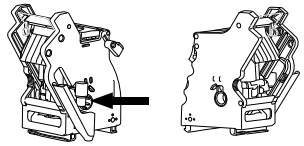
1. **Guide laterali sinistra e destra**
   Si trovano sulle facce interne quando si guarda la parte anteriore dell'unità di preparazione.



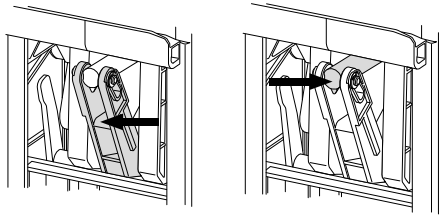
2. **Clip posteriori**
   Si trovano sul retro dell'unità di preparazione.



3. **Presa** (lato sinistro e lato destro)
   Si tratta di piccoli fori sui lati destro e sinistro dell'unità di preparazione.



4. **Pistone e albero**
   Si trovano sul fondo dell'unità di preparazione.



PULIZIA DEL CONTENITORE PER I CHICCHI DI CAFFÈ

Si consiglia di pulire il contenitore ogni volta che si riempie con altri chicchi per garantire freschezza e mantenere la qualità del sapore.

Contenitore fisso

Queste istruzioni si applicano solo a una macchina dotata di contenitore per chicchi di caffè fisso.

1. Spegnere la macchina e attendere il completamento del risciacquo di spegnimento.
2. Rimuovere il coperchio del contenitore per chicchi di caffè.
3. Utilizzare un panno asciutto o la spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di caffè dall'interno del contenitore.
4. Riposizionare il coperchio del contenitore.

Contenitore rimovibile

Queste istruzioni si applicano solo a una macchina dotata di contenitore per chicchi di caffè rimovibile.

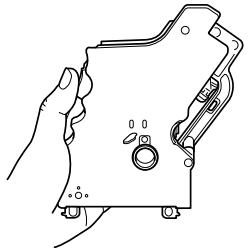
1. Spegnere la macchina e attendere il completamento del risciacquo di spegnimento.
2. Rimuovere il coperchio protettivo del contenitore.
3. Sbloccare il contenitore ruotando il manico di blocco in senso antiorario e rimuovere il contenitore dalla macchina.
4. Utilizzare un panno asciutto o la spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di caffè dall'interno del contenitore.
5. Utilizzare un panno asciutto o la spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di caffè dall'interno della cavità del contenitore.
6. Rimontare il contenitore e bloccarlo ruotando il manico in senso orario. Rimontare il coperchio protettivo del contenitore.

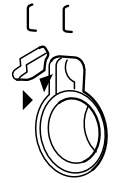
NOTA: NON utilizzare acqua o liquidi per la pulizia per pulire il contenitore, in quanto ciò potrebbe danneggiare la macchina, utilizzare solo un panno asciutto.

POSIZIONE INIZIALE DELL'UNITÀ DI PREPARAZIONE

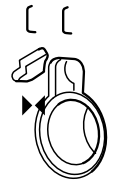
L'unità di preparazione può essere inserita nella macchina solo in una posizione; se si scopre che l'unità di preparazione non si posizionerà correttamente, controllare prima che sia nella posizione iniziale.

Per confermare che l'unità di preparazione sia in posizione iniziale, utilizzare le frecce di allineamento sul lato sinistro dell'unità:





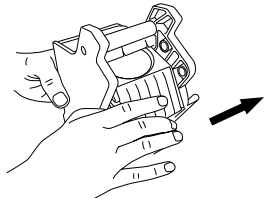
Frecce non allineate NON IN POSIZIONE INIZIALE



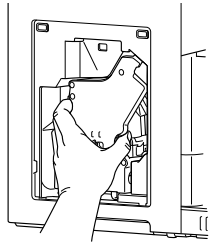
Frecce allineate IN POSIZIONE INIZIALE

se l'unità di preparazione non è in posizione iniziale, procedere come segue per ripristinarla.

1. Spingere delicatamente la parte anteriore della camera di infusione nella direzione mostrata per riportarla indietro.



2. Se il soffione si trova nella parte superiore della camera, potrebbe essere necessario spingere più fermamente per allineare le frecce.
3. Rimontare l'unità di preparazione nella macchina, assicurandosi di sentire il clic mentre si blocca in posizione.



CICLO DI DECALCIFICAZIONE E PULIZIA

PULIZIA: PULIZIA PIÙ PROFONDA
Decalcificazione
Tempo di completamento: circa 90 minuti

> **NOTA:** prima di avviare il ciclo di decalcificazione, rimuovere il filtro dal serbatoio dell'acqua. Alloggiamento e inserti del filtro dell'acqua venduti separatamente su **ninjakitchen.eu**.

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 principale sia completamente vuoto, in quanto parte dell'acqua prodotta dal ciclo di decalcificazione verrà depositata nel vassoio antigoccia. Il mancato svuotamento del vassoio antigoccia potrebbe causare fuoriuscite.
2. Sciogliere il decalcificante in polvere Ninja fornito in un contenitore separato con circa 1,1 L di acqua. Versare la miscela ottenuta nel serbatoio dell'acqua. **OPPURE** riempire il serbatoio dell'acqua con 475 ml di aceto bianco e acqua fino alla linea "Descale" (Decalcificazione).
3. Assicurarsi che il montalatte sia posizionato sulla piattaforma con la lancia a vapore inserita all'interno.
4. Posizionare una tazza vuota (almeno 535 ml) sotto gli erogatori di caffè. Potrebbe essere necessario rimuovere il vassoio porta tazza.
5. Premere il pulsante **DESCALE (DECALCIFICAZIONE)**, quindi premere il pulsante **AVVIO** per avviare il ciclo di decalcificazione.
6. La macchina farà passare la soluzione attraverso la lancia a vapore e gli erogatori di caffè per circa 90 minuti. È possibile visualizzare il tempo rimanente al termine del ciclo di decalcificazione sul pannello di controllo.
7. La macchina emetterà un segnale acustico che indica il completamento del ciclo di decalcificazione.
8. Rimuovere attentamente il vassoio antigoccia e il montalatte poiché potrebbero contenere del liquido residuo.
9. Gettare l'eventuale liquido residuo e lavare a mano con acqua calda e sapone per evitare possibili alterazioni di sapore del caffè.
10. Riempire il serbatoio di acqua senza superare la linea di riempimento massimo.
11. Reinserire il vassoio antigoccia sulla macchina. Non installare il montalatte.
12. Eseguire il programma FILTER COFFEE (CAFFÈ FILTRATO) da 355 ml per caffè premacinato per sciacquare gli erogatori di caffè. **NON** mettere caffè macinato nella macchina. In questo modo il sistema viene lavato con acqua calda pulita. Gettare il contenuto.
13. Quindi, mantenendo il montalatte disinstallato, pulire la lancia a vapore premendo il pulsante **PURGE (RISCIACQUARE UGELLO)**.

Ciclo di pulizia
Tempo di completamento: circa 3 minuti

Il ciclo di pulizia serve a eliminare eventuali oli o tracce di caffè macinato all'interno e intorno agli erogatori di caffè e l'unità di preparazione. 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 una pastiglia di pulizia (inclusa e disponibile per l'acquisto su **ninjakitchen.eu**).

Per eseguire un ciclo di pulizia, procedere come segue:

1. Assicurarsi che il vassoio antigoccia principale sia completamente vuoto, in quanto l'acqua prodotta dal ciclo di pulizia verrà depositata nel vassoio antigoccia principale. Il mancato svuotamento del vassoio antigoccia potrebbe causare fuoriuscite.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua senza superare la linea di riempimento massimo.
3. Premere **CLEAN (PULIZIA)** sul pannello di controllo. Potrebbe esserci un po' di rumore mentre l'unità di preparazione si sposta in posizione.
4. Aprire lo scivolo del caffè premacinato e inserire una pastiglia di pulizia, assicurandosi che cada nella camera di infusione.
5. Chiudere il coperchio dello scivolo del caffè premacinato.
6. Premere il pulsante **AVVIO** per avviare il ciclo di pulizia.
7. La macchina avvierà il processo di dissoluzione della pastiglia per pulire l'unità di preparazione e depositare l'acqua e il sedimento dal ciclo di pulizia nel vassoio antigoccia.
8. Il ciclo di pulizia durerà circa 3 minuti. La macchina emetterà un segnale acustico quando il ciclo di pulizia sarà completato.
9. Rimuovere il vassoio antigoccia con cautela e svuotarlo. Lavare a mano con acqua tiepida e sapone.
10. Spegnere la macchina e lasciare che esegua un risciacquo di arresto. Quindi rimuovere l'unità di preparazione e risciacquare con acqua pulita. Lasciare asciugare completamente all'aria prima di reinserirla nell'unità.

CONSIGLI PER UN'EROGAZIONE OTTIMALE

- Per ottenere risultati migliori, utilizzare chicchi di caffè appena tostati.
- Per una maggiore qualità e freschezza è preferibile acquistare una confezione di chicchi di caffè che indichi chiaramente la data di tostatura piuttosto che quella di scadenza.
- Consigliamo di consumare qualsiasi varietà di chicchi di caffè entro 20 giorni dalla data di tostatura.
- Quando si passa a chicchi di una nuova varietà, rimuovere completamente quelli rimanenti. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione Cambio dei chicchi di caffè e dei contenitori.
- 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.
- Eseguire un ciclo MACINATURA iQ ogni volta che si cambia il tipo di 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.

ULTERIORI IMPOSTAZIONI

Il menu delle impostazioni aggiuntive offre ulteriori cicli di pulizia e opzioni per personalizzare la macchina.

Il menu delle impostazioni aggiuntive si trova premendo il pulsante **SETTINGS (IMPOSTAZIONI)**. La navigazione e la selezione avvengono con i tasti freccia e la conferma avviene con il pulsante **AVVIO**.

IMPOSTAZIONI	DELLA BEVANDA	SUB MENU
1. BEEPS (SEGNALI ACUSTICI)	Attiva o disattiva il suono	ON / OFF (ACCENSIONE/SPEGNIMENTO)
2. ECO (ECO)	L'accensione impedisce alla macchina di rimanere calda dopo una preparazione	ON / OFF (ACCENSIONE/SPEGNIMENTO)
3. RESET UNIT (REIMPOSTAZIONE DELL'UNITÀ)	Ripristina tutte le variabili al ripristino delle impostazioni di fabbrica	YES / NO (SÌ/NO)
4. FROTH TEMP (TEMPERATURA DELLA SCHIUMA)	Regola la temperatura del vapore durante la preparazione della schiuma	LOW / MID / HIGH (BASSA/MEDIA/ALTA)
5. CLEAR PROFILE 1 (CANCELLA PROFILO 1)	Cancella tutte le bevande salvate e ripristina le variabili predefinite	YES / NO (SÌ/NO)
6. CLEAR PROFILE 2 (CANCELLA PROFILO 2)	Cancella tutte le bevande salvate e ripristina le variabili predefinite	YES / NO (SÌ/NO)
7. MANUAL RINSE (RISCIACQUO MANUALE)	Forza l'esecuzione di un ciclo di risciacquo	YES / NO (SÌ/NO)
8. RESET GRIND iQ (REIMPOSTA MACINATURA iQ)	Reimposta MACINATURA iQ	YES / NO (SÌ/NO)
9. HARD WATER (ACQUA DURA)	Modifica l'impostazione della durezza dell'acqua	HD 0–5
10. GRINDER PURGE (RISCIACQUO DELL'UGELLO)	Macinare tutti i chicchi rimasti nel contenitore	YES / NO (SÌ/NO)
11. GRIND SIZE (GRADO DI MACINATURA)	Regola il grado di macinatura +/– 2 rispetto alla dimensione attuale basato su MACINATURA iQ	+/- GRADO DI MACINATURA
12. HOPPER SELECT (SELEZIONE DEL CONTENITORE PER I CHICCHI DI CAFFÈ)	Consente la selezione del contenitore per i chicchi di caffè	ON / OFF (ACCENSIONE/SPEGNIMENTO)

AVVERTENZE E CODICI DI ERRORE

AVVISI

Avviso	Colore	Significato	Azioni
 **ADD WATER (AGGIUNGI ACQUA)**	Arancione	La macchina ha rilevato che non c'è abbastanza acqua nel serbatoio.	• Assicurarsi che nel serbatoio ci sia l'acqua. Se il serbatoio è vuoto, aggiungervi dell'acqua e premere il pulsante **AVVIO** per riprendere l'erogazione. • Se il serbatoio è pieno d'acqua, rimuoverlo e reinstallarlo, quindi premere il pulsante **AVVIO** per riprendere l'erogazione.
 **ADD BEANS (AGGIUNGI CHICCHI)**	Arancione	La macchina ha rilevato che non ci sono abbastanza chicchi di caffè nel contenitore per i 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.
BREW UNIT (UNITÀ DI PREPARAZIONE)	Arancione	Errore unità di preparazione	**Passaggio 1:** controllare che lo sportello di manutenzione sia completamente chiuso. Se chiuso, continuare con il passaggio 2 **Passaggio 2**: rimuovere e reinstallare l'unità di preparazione, assicurandosi che sia completamente bloccata in posizione.
INSTALL TRAY (INSTALLA IL VASSOIO)	Arancione	La macchina non rileva il vassoio antigoccia	• Assicurarsi che il vassoio antigoccia sia spinto fino in fondo in posizione.
EMPTY TRAY (SVUOTA IL VASSOIO)	Arancione	Il vassoio antigoccia e il battifondi devono essere svuotati	• Rimuovere e svuotare il vassoio antigoccia e il battifondi.
INSTALL HOPPER (INSTALLA IL CONTENITORE)	Arancione	La macchina non rileva il 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.
ADD MILK (AGGIUNGI LATTE)	Arancione	La macchina ha rilevato che nella lattiera non c'è il latte	• Assicurarsi che la lattiera contenga latte fino ad almeno la linea di riempimento minimo
INSTALL JUG (INSTALLA LA LATTIERA)	Arancione	La macchina non rileva la lattiera	• Assicurarsi che la lattiera sia collocata sulla piattaforma durante la preparazione della schiuma. • Assicurarsi che il fondo della lattiera e della piattaforma della lattiera siano asciutti e puliti.
RINSE* (RISCIACQUO)	Bianco	La macchina sta eseguendo un risciacquo di avvio o arresto	Non è richiesta alcuna azione, si tratta di un programma automatico.

AVVISI (CONT.)

Avviso	Colore	Significato	Azioni
GRIND iQ (MACINATURA iQ)	Giallo	Il macinacaffè deve essere calibrato	• Eseguire un ciclo MACINATURA iQ. Fare riferimento alla sezione Macinatura iQ.
CLEAN (PULIZIA)	Arancione	La macchina richiede un ciclo di pulizia	• È il momento di effettuare un ciclo di pulizia. Fare riferimento a Ciclo di pulizia nella sezione Ciclo di decalcificazione e pulizia.
DESCALE (DECALCIFICA-ZIONE)	Arancione	La macchina richiede la decalcificazione	• È il momento di effettuare la decalcificazione della macchina. Fare riferimento a Decalcificazione nella sezione Ciclo di decalcificazione e pulizia.
PURGE (RISCIACQUARE UGELLO)	Bianco	È necessario o in corso lo spurgo della lancia a vapore	• Una spia bianca fissa indica la necessità di uno spurgo, premere **PURGE (RISCIACQUARE UGELLO)** per avviare. • Una spia lampeggiante indica che è in corso un risciacquo

ALTRI AVVISI

N. ERRORE	INDICAZIONE	DELLA FUNZIONE	POTENZIALE SOLUZIONE
Er: 33	Macinatura	Segnale acustico per avvisare l'utente ma nessuna icona di avviso	Verificare la presenza di altri avvisi. Se non ci sono avvisi ma il macinacaffè non si avvia e non si sente alcun rumore provenire dalla macchina, spegnere la macchina e lasciare raffreddare il motore del macinacaffè per 5 minuti prima di provare a riprendere la macinatura.
Er: 38	Macinatura	Segnale acustico per avvisare l'utente ma nessuna icona di avviso	Se si tocca il contenitore per i chicchi di caffè durante la macinatura, la macchina emette un segnale acustico e mette in pausa il processo. La macchina si riavvierà automaticamente quando rileva che non viene più toccata. Se l'errore non si risolve, il macinacaffè potrebbe essere ostruito o bloccato e va pulito. Per le istruzioni, fare riferimento a Pulizia del macinacaffè con lame coniche.
Er: 54	Preparazione della schiuma	Segnale acustico per avvisare l'utente ma nessuna icona di avviso	Se la lancia a vapore viene spostata durante la preparazione della schiuma, la macchina si fermerà. Assicurarsi che la lancia a vapore sia in posizione abbassata. Una volta che la macchina la rileva, riprenderà il processo.

CODICI ERRORE

N. ERRORE	AVVISO	PROBLEMA	DESCRIZIONE	POTENZIALE SOLUZIONE
DOOR (SPORTELLO)	Icona Brew unit (Unità di preparazione)	Sportello	Lo sportello di manutenzione è rimosso	Controllare che lo sportello dell'unità di preparazione sul lato sinistro della macchina sia montato correttamente.
HOP JAM (INCEPPATMENTO DEL CONTENITORE)	Icona Install Hopper (Installa il contenitore)	Inceppamento del contenitore	Il meccanismo di dosaggio è inceppato	Rimuovere e svuotare il contenitore dei chicchi. Assicurarsi che l'anello di dosaggio (la ruota segmentata è la parte inferiore del contenitore) sia libero di ruotare.
BURR JAM (INCEPPAMENTO LAME)	Icona Aggiungi chicchi (Aggiungi chicchi)	Inceppamento lame	Il macinacaffè è inceppato	Rimuovere il contenitore e tentare di sbloccare le lame - fare riferimento alla sezione "Pulizia del macinacaffè con lame coniche".

Per qualsiasi altro codice Er, spegnere la macchina e contattare il Servizio clienti al numero 800 961655

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Perché non esce acqua dagli erogatori?
Diversi fattori potrebbero influenzare il volume di acqua erogata dagli erogatori:
- La macchina prepara la schiuma prima di erogare la bevanda.
- 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: eseguire un ciclo Macinatura iQ per garantire che la macchina sia calibrata correttamente.
- Pulizia della camera di infusione: rimuovere e pulire l'unità di infusione per rimuovere eventuali residui di caffè che potrebbero ostacolare il flusso.
- Controllare il display per vedere se c'è un avviso per il riempimento di acqua/decalcificazione/pulizia.
- Controllare se nel serbatoio è presente acqua.
- La macchina deve essere decalcificata: Fare riferimento a Decalcificazione nella sezione Ciclo di decalcificazione e pulizia.

Perché l'espresso viene erogato in piccole quantità/lentamente?

I motivi possono essere diversi.
- Il grado di macinatura è troppo fine: eseguire un ciclo Macinatura iQ per garantire che la macchina sia calibrata correttamente.
- Pulizia della camera di infusione: rimuovere e pulire l'unità di infusione per rimuovere eventuali residui di caffè che potrebbero ostacolare il flusso.
- La macchina deve essere decalcificata: Fare riferimento a Decalcificazione nella sezione Ciclo di decalcificazione e pulizia.

Perché l'espresso viene erogato molto velocemente?
- Il grado di macinatura è troppo grossolano: eseguire un ciclo Macinatura iQ per garantire che la macchina sia calibrata correttamente.

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.
- Verificare la presenza di eventuali avvisi sul display, che potrebbero indicare quanto segue:
  - 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 laterale della macchina.
  - La lancia è in posizione corretta: assicurarsi che la lancia a vapore sia immersa nel montalatte e che questo sia correttamente posizionata sulla piattaforma.
  - Nel montalatte non c'è una quantità sufficiente di latte: assicurarsi che il latte arrivi alla linea del livello minimo.

Uscita minima o nulla.
- Utilizzare la spazzola per pulire l'uscita del macinacaffè sopra l'unità di preparazione, pulire lo scivolo del caffè premacinato e le lame se sono dotate di un contenitore rimovibile. Fare riferimento alla sezione Pulizia del macinacaffè con lame coniche.

Il macinacaffè è intasato.
- Il macinacaffè si inceppa quando la macchina non è in grado di macinare a causa di un'ostruzione.
- Vedere la sezione Pulizia del macinacaffè con lame coniche per la pulizia delle lame.

Il macinacaffè è ostruito.
- Il macinacaffè può avere residui.
- Vedere la sezione Pulizia del macinacaffè con lame coniche per la pulizia delle lame.

Perché non si forma la crema?
- Il grado di macinatura è troppo grossolano: Eseguire un ciclo MACINATURA iQ per garantire una calibrazione corretta.
- 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. Consumare qualsiasi varietà di chicchi di caffè entro 20 giorni dalla data di tostatura.
- L'unità di preparazione potrebbe presentare inceppamenti/i fori potrebbero essere ostruiti: Rimuovere e pulire l'unità di preparazione.
- Eseguire un ciclo di pulizia per lavare il sistema. Fare riferimento a Ciclo di pulizia nella sezione Ciclo di decalcificazione e pulizia.

Perché il vassoio antigoccia si riempie rapidamente?
- Affinché l'unità mantenga la pressione ideale per l'espresso, durante l'erogazione una certa quantità d'acqua viene deviata nel vassoio antigoccia principale. Questo è normale.
- L'unità indirizza automaticamente l'acqua dalla lancia a vapore al vassoio antigoccia principale dopo ogni montatura. In questo modo si effettuerà la pulizia interna della lancia a vapore.
- All'avvio e allo spegnimento, la macchina eseguirà un breve risciacquo per pulire e adescare il sistema.

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 principale dopo ogni montatura. In questo modo si effettuerà la pulizia interna della lancia a vapore.
- La macchina eseguirà automaticamente un breve risciacquo di avvio e arresto.
- Il vassoio antigoccia è pieno: controllare l'indicatore di svuotamento per vedere se è necessario svuotare il vassoio antigoccia principale. Seguire le istruzioni nella sezione Avvisi e codici di errore.
- Il vassoio antigoccia non è installato correttamente: assicurarsi che sia completamente inserito.
- Il serbatoio dell'acqua non è saldo in posizione: verificare che il serbatoio dell'acqua sia saldo in posizione sulla parte posteriore della macchina.
- Verificare la presenza di eventuali errori sul display.
- Le guarnizioni O-ring devono essere sostituite: chiamare il servizio clienti al numero 800 961655.

La macchina non si avvia.
- Assicurarsi che la macchina sia collegata a una presa di corrente funzionante.
- Dopo aver collegato la macchina, premere il pulsante **ACCENSIONE**.
- Per risparmiare energia, la macchina si spegne automaticamente dopo 30 minuti.

Dagli erogatori non fuoriesce il caffè ma solo acqua.
- Controllare che il contenitore per i chicchi di caffè sia pieno.
- 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.
- Il macinacaffè è ostruito o bloccato e deve essere pulito; fare riferimento alla sezione "Pulizia del macinacaffè con lame coniche".
- Rimuovere e pulire l'unità di preparazione per eliminare eventuali ostruzioni.

Il macinacaffè sta emettendo un rumore forte/insolito.
- 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.
- Diversi tipi di arrosti e chicchi diversi creeranno diversi rumori di macinatura.

La schiuma del latte non è abbastanza calda.
- La temperatura della schiuma del latte dipende dal tipo di schiuma selezionato. Se è selezionata la funzione SCHIUMA FREDDA, contrassegnata da un fiocco di neve accanto al montalatte, la schiuma non si scalda.
- 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 tramite il menu 4: TEMPERATURA DELLA SCHIUMA Per ulteriori informazioni, vedere la sezione Impostazioni aggiuntive.

La schiuma è troppo liquida o troppo densa.
- Controllare che la frusta sia montata nella parte inferiore della lattiera.
- Modificare l'impostazione della schiuma usando la manopola di selezione della schiuma. Fare riferimento alla sezione Preparare bevande a base di latte per ulteriori informazioni sulle impostazioni della schiuma.
- Tipo di latte: tipi di latte diversi hanno contenuti diversi di grassi. Più è elevato il contenuto di grassi, più la schiuma risulterà densa.
- Dairy (Latte vaccino) o Plant-Based (Vegetale): per migliorare la qualità complessiva della schiuma, selezionare DAIRY (LATTE VACCINO) o PLANT-BASED (VEGETALE) con il pulsante MILK TYPE (TIPO DI LATTE) in base al tipo di latte che si desidera usare per la preparazione della schiuma.
- Per ulteriori informazioni sulla schiuma, consultare la sezione Consigli per la preparazione della schiuma.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (CONT.)

La mia bevanda è più corta/più lunga di quello che pensavo.
- Se stai preparando una bevanda da caffè espresso, puoi modificare il rapporto caffè-acqua utilizzando le impostazioni di intensità. Fare riferimento alla sezione Intensità.
- Se si prepara una bevanda a base di caffè, prima di effettuare la macinatura selezionare la dimensione desiderata con il pulsante DIMENSIONE.
- L'unità di preparazione potrebbe essere ostruita. Assicurarsi di rimuovere e pulire l'unità di preparazione su base mensile per evitare ostruzioni.
- La macchina deve essere decalcificata: Fare riferimento a Decalcificazione nella sezione Ciclo di decalcificazione e pulizia.

La mia bevanda è troppo amara.
- Ridurre l'offset del grado di macinatura. Vedere la sezione Regolare il grado di macinatura.
- Ridurre la temperatura della bevanda: utilizzare il pulsante TEMPERATURA sul display per ridurre l'impostazione della temperatura della propria bevanda.
- Prova a sperimentare diversi tipi di tostature e chicchi per trovarne uno adatto ai tuoi gusti.

La mia bevanda è troppo acida.
- Aumentare l'offset del grado di macinatura. Vedere la sezione Regolare il grado di macinatura.
- Aumentare la temperatura della bevanda: utilizzare il pulsante TEMPERATURA sul display per aumentare l'impostazione della temperatura della propria bevanda.
- Prova a sperimentare diversi tipi di tostature e chicchi per trovarne uno adatto ai tuoi gusti.

Il caffè non è abbastanza caldo.
- Preriscaldare la macchina: eseguire la preparazione di una bevanda con caffè premacinato senza inserire del caffè premacinato. In questo modo l'acqua calda scorrerà attraverso il sistema.
- Preriscaldare la tazza: risciacquare la tazza con acqua calda prima della preparazione, per aumentare la temperatura della bevanda.
- Regolare la temperatura: aumentare la temperatura di erogazione utilizzando il pulsante TEMPERATURA sul pannello di controllo.
- Utilizzare le impostazioni per la schiuma calda: tutte le impostazioni relative alla schiuma, eccetto quelle per la schiuma fredda, che è contrassegnata da un fiocco di neve.
- La macchina deve essere decalcificata: Fare riferimento a Decalcificazione nella sezione Ciclo di decalcificazione e pulizia.

L'unità di preparazione non si installa nella macchina.
- Assicurarsi che l'unità di preparazione sia in posizione iniziale. Vedere la sezione Posizione iniziale dell'unità di preparazione.
- Il pressino è nella posizione errata. Non utilizzare la macchina e contattare il Servizio Clienti.

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 al numero 800 961655.

COMPONENTI DI RICAMBIO

Per ordinare i componenti e gli accessori, visitare il sito **ninjakitchen.eu** oppure contattare il Servizio clienti al numero **800 961655**.

GARANZIA DEL PRODUTTORE

Garanzia Ninja

Quando un consumatore acquista un prodotto in Italia, beneficia dei diritti legali relativi alla qualità del prodotto (i "diritti di legge"). Acquistando un prodotto Ninja presso www.ninjakitchen.eu, il consumatore può far valere i propri diritti legali nei confronti del rivenditore, compresa 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.

Che durata ha la garanzia dei nuovi prodotti Ninja?

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 **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 la pagina **ninjakitchen.eu/register-guarantee** o scansionare il codice QR nel libretto d'istruzioni.
- Prendere nota della data di acquisto del prodotto Ninja.

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 è valida solo nel Paese in cui è stato acquistato il prodotto.

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 del prodotto 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?

Contatta l'assistenza 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.it/**. 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 prodotto. È possibile trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori per tutti i prodotti Ninja sul sito **www.ninjakitchen.eu**. Ricordiamo che i danni derivanti dall'uso di parti di ricambio non originali potrebbero non essere coperti dalla garanzia.

GRAZIE
per aver acquistato Ninja AutoBarista

REGISTRA IL TUO ACQUISTO

http://www.ninjakitchen.eu/register

800 961655

Scansiona il codice QR con il tuo dispositivo mobile

REGISTRARE I SEGUENTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino/ricevuta fiscale)

Negozio di acquisto del prodotto: _____

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione:	220-240 V~ 50-60 Hz
Accensione:	1650 W
Serbatoio dell'acqua	
Capacità:	2,07 L

Il consumo energetico in standby è di 0,4 W.
L'elettrodomestico si predispone automaticamente in modalità standby (standby) dopo 30 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 AutoBarista. Per qualsiasi domanda, contattare il Servizio clienti al numero 800 961655.

NINJA è un marchio di SharkNinja Operating LLC registrato nel Regno Unito.

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

SharkNinja Europe Limited, Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main, Germania

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Shark si impegna costantemente a migliorare i propri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifica senza preavviso.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

AE1000EUSeries_IB_MP_Mv15

@ninjakitchen

NEDERLANDS

NINJA AutoBarista



AE1000EU-serie | Gebruikershandleiding

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
AANDACHTIG LEZEN VÓÓR GEBRUIK • UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

	Lees alle instructies voordat u uw AutoBarista 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.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is en vóór het schoonmaken. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert, en voordat u het apparaat schoonmaakt.
- 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.

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.

- 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.

Kennisgeving voor gebruik

- Om te ontkoppelen, zet u alle instellingen **UIT** en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan problemen opleveren met overlopen en een risico op brandwonden, of leiden tot brand of een elektrische schok en persoonlijk letsel.
- Gebruik het apparaat **ALTIJD** op een schoon, droog en vlak oppervlak.
- **NIET** plaatsen op of in de buurt van een gaspit of elektrische kookpit of in een verwarmde oven.
- Gebruik dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden dan waarvoor deze bedoeld is.
- Gebruik het apparaat **NOOIT** buitenshuis.
- Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Vermijd contact met bewegende delen.
- Plaats tijdens het koffie zetten **ALTIJD** een kopje of kannetje dat geschikt is voor de selectie van het uitvoervolume onder de koffietuiten.
- 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.
- Raak het stoompijpje of schuimkan **NIET** aan tijdens gebruik. Hete stoom en hete vloeistoffen veroorzaken verbranding en brandwonden.

Verzorging en onderhoud

- Om ziekte te voorkomen door de groei van bacteriën in het apparaat, volgt u alle reinigingsinstructies uit het hoofdstuk Verzorging en onderhoud van deze gebruikershandleiding.
- Houd het apparaat altijd schoon voor optimale resultaten.
- Als het product niet naar behoren werkt, ga dan naar ninjakitchen.eu of neem contact op met SharkNinja Operating LLC voor onderzoek, reparatie of aanpassing.
- Kinderen mogen geen schoonmaak- of onderhoudsactiviteiten uitvoeren.
- Zet **UIT**, koppel los, en laat afkoelen voordat u het schoonmaakt of verplaatst.
- Vermijd contact met uw ogen en langdurig huidcontact met het siliconen smeermiddel voor de bereidingseenheid.
- Was uw handen grondig na het omgaan met het siliconen smeermiddel voor de bereidingseenheid.
- Bewaar het siliconen smeermiddel voor de bereidingseenheid binnenshuis, weg van warmte, vlammen en direct zonlicht.
- Verwijder het siliconen smeermiddel voor de bereidingseenheid volgens de lokale regelgeving.

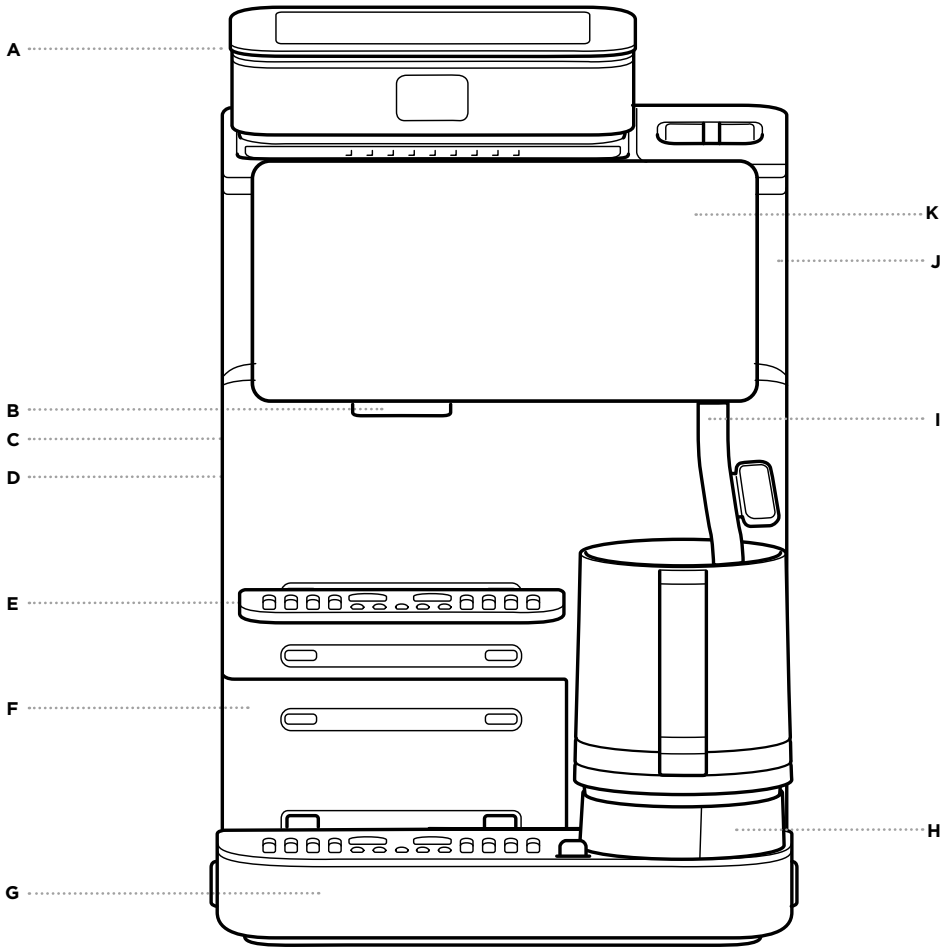
Opmerking over stroomsnoer

- Er wordt een kort stroomsnoer meegeleverd om het risico te verminderen op het verstrikt raken in, of struikelen over een langer snoer.
- Gebruik **GEEN** verlengsnoeren bij dit product.

LEES EN BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

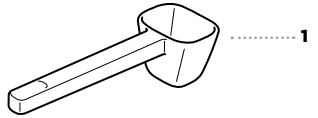
ONDERDELEN

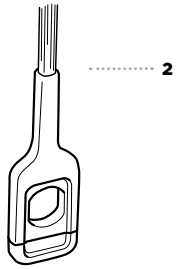
A Bonenreservoir
B Koffie-uitloop
C Onderhoudsklepje
D Bereidingseenheid en interne holte (achter onderhoudsklepje)
E Verstelbare bekerhouder
F Uitklopbak
G Lekbak
H Melkkan-platform
I Stoompijpje
J Waterreservoir
K Display

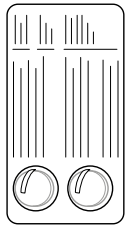


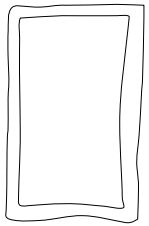
ACCESSOIRES

1 Schep
2 Schoonmaakborstel
3 Reinigingstabletten
4 Ontkalkingspoeder
5 Siliconen smeermiddel bereidingseenheid
6 Waterfilterinzet*
7 Waterfilterbehuizing*













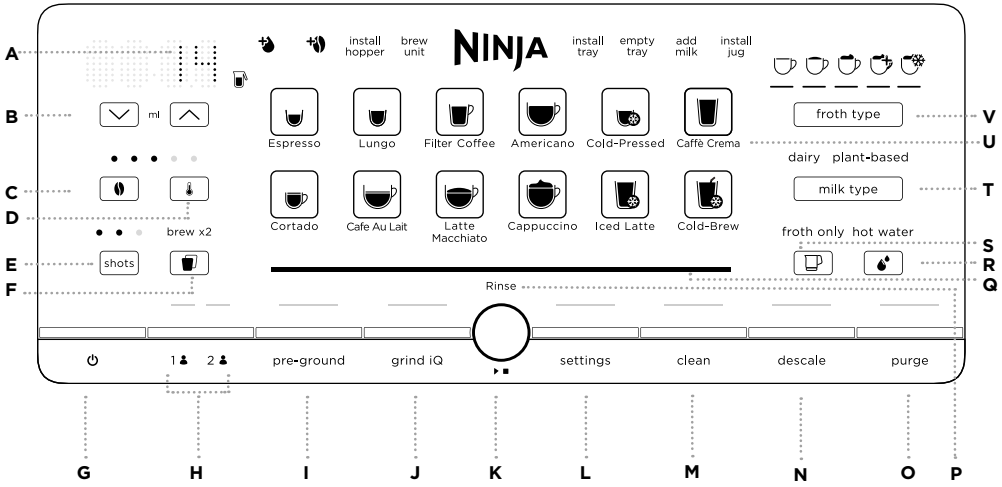


Niet op alle machines beschikbaar

HET BEDIENINGSPANEEL GEBRUIKEN*

A Uitlezing KOFFIEHOEVEELHEID
B HOEVEELHEID selectiepijlen
C Knop STERKTE
D Knop TEMPERATUUR
E Selectieknop SHOTS (SHOTS)
F Knop BREW X2 (KOFFIEZETTEN X2)
G AAN-UIT-knop
H Knop PROFIEL
I Knop PRE-GROUND (VOORGEMALEN)
J Knop GRIND iQ (MAAL-iQ)
K Knop START
L Knop SETTINGS (INSTELLINGEN)
M Knop CLEAN (REINIGEN)
N Knop DESCALE (ONTKALKEN)
O Knop PURGE (DOORSPOELEN)
P Rinse-melding (Spoelen)
Q Voortgangsbalk
R Knop HOT WATER (HEET WATER)
S Knop FROTH ONLY (ALLEEN OPSCHUIMEN)
T Knop MILK TYPE (MELKSOORT)
U Opties voor het drankmenu
V Knop FROTH TYPE (SCHUIMTYPE)

*Functies kunnen per model verschillen.



INTELLIGENTE MELDINGEN

Het zijn intelligente meldingen die uw apparaat zal weergeven als er een actie vereist is:

- ADD BEANS (BONEN TOEVOEGEN)
- ADD WATER (WATER TOEVOEGEN)
- INSTALL HOPPER (RESERVOIR PLAATSEN)
- INSTALL JUG (KAN PLAATSEN)
- ADD MILK (MELK TOEVOEGEN)
- EMPTY TRAY (BAK LEGEN)
- INSTALL TRAY (PLATEAU INSTALLEREN)
- RINSE (SPOELEN)
- PURGE (DOORSPOELEN)
- DESCALE (ONTKALKEN)
- BREW UNIT (BEREIDINGSEENHEID)

*De knoppen voor CLEAN (REINIGEN), DESCALE (ONTKALKEN) EN GRIND iQ (MAAL-iQ) zullen oplichten als het nodig is om deze acties te starten.

AAN DE SLAG: VOOR DE EERSTE KEER KOFFIEZETTEN

ACCESSOIRES EN ONDERDELEN UIT DE VERPAKKING HALEN

- Haal eerst alle accessoires en onderdelen uit de verpakking. Controleer of alle accessoires en onderdelen uit de verpakking verwijderd zijn voordat u deze weggooit.
- Als u het apparaat uit de verpakking haalt, moet u zorgen dat alle tape van het apparaat is verwijderd. Er zit tape aan alle kanten van het apparaat.

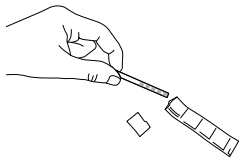
REINIG DE ACCESSOIRES VOOR GEBRUIK

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

WATERHARDHEIDTEST

Al het water bevat mineralen die kalkaanslag kunnen veroorzaken in de loop van de tijd. Deze mineralen worden aangeduid met waterhardheid, en hebben invloed op hoe vaak u het apparaat moet ontkalken. Het uitvoeren van de test garandeert dat het apparaat ontkalken op het juiste moment aanbeveelt.

1 Verwijder de teststrip van het pakket.



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

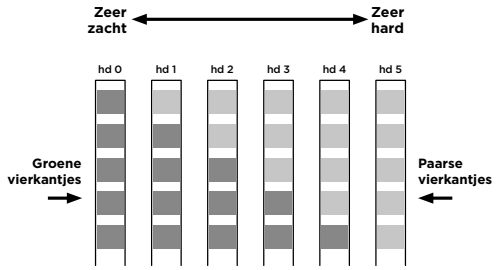


3 Haal de teststrip omhoog en beweeg zachtjes heen en weer.



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

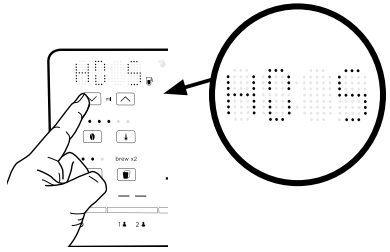
5 Na 1 minuut verschijnen er 0–5 paarse vierkantjes. Deze geven het hardheidsniveau van uw water aan (0 paarse vierkantjes = niveau 0, 5 paarse vierkantjes = niveau 5, etc.)



6 Na het vaststellen van de waterhardheid, sluit u het apparaat aan.

7 De linkerkant van het bedieningspaneel toont standaard HD 5.

8 Druk op de pijlen omhoog of omlaag om het waterhardheidsniveau te programmeren door het aantal paarse vierkanten op de teststrip overeen te laten komen met het weergegeven getal (bijvoorbeeld, als het resultaat niveau 1 is, verander de instelling naar HD 1).

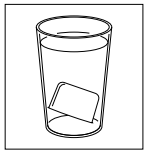


9 Druk op **START** om de instelling te bevestigen.

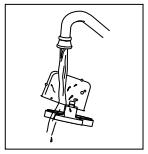
OPMERKING: Als u het hardheidsniveau wilt wijzigen, koop dan een andere teststrip via **ninjakitchen.eu**. Voor meer informatie over hoe u de waterhardheid instelt, gaat u naar Extra instellingen.

INSTALLATIE WATERFILTER

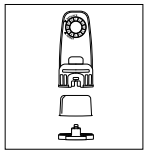
- Heerlijke koffie begint met heerlijk water. Waterfilters helpen om chloor, geurtjes en andere onzuiverheden te verwijderen, die mogelijk in uw water zaten, om u heerlijke koffie te bieden.



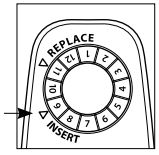
1 Laat waterfilter 5 minuten weken.



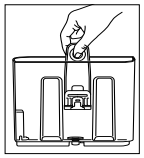
2 Spoel waterfilter en zeef gedurende **60 seconden.**



3 Verwijder de eindkap van het filterhuis en plaats het filter. Druk de kap terug op de filterbehuizing om het filter op zijn plaats vast te zetten.



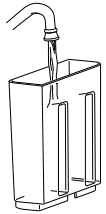
4 Stel INSERT date (Datum INVOEGEN) in op huidige maand.



5 Installeer de filterbehuizing in het reservoir.

HET WATERRESERVOIR VULLEN

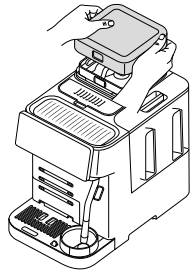
- Voordat u begint met koffiezetten, zorgt u dat het waterreservoir gevuld is met koud water of met water op kamertemperatuur. Zorg dat u het reservoir vult, maar dat u de maximale vulmarkering niet overschrijdt.



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

VULLEN VAN HET BONENRESERVOIR

1 Verwijder het deksel van het bonenreservoir.



2. Vul de trechter met hele bonen. **GEEN** vooraf gemalen bonen toevoegen aan het bonenreservoir. Voor meer informatie over het gebruik van voorgemalen koffie, zie het gedeelte Voorgemalen koffie gebruiken.

3. Plaats het deksel terug.

OPMERKING: Strijk de bonen glad en zorg ervoor dat ze de MAX-lijn in de trechter niet overschrijden.

OPMERKING: Voeg nooit bonen toe terwijl de machine midden in een bereiding zit. Bekijk het gedeelte 'Bonen en bonenreservoir verwisselen' voor meer informatie.

LES OVER BONEN

- 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. Het wordt afgeraden om een trechter bij te vullen met nieuwe bonen. Bekijk het gedeelte 'Bonen en bonenreservoir verwisselen' voor meer informatie.
- Gebruik **GEEN** groene, gekarameliseerde of gearomatiseerde koffiebonen, omdat deze de molen kunnen blokkeren. Voeg smaakstoffen toe aan uw drankje met siropen en suikers. Raadpleeg de Drankengids voor recepten.

AAN DE SLAG:
VOOR DE EERSTE KEER KOFFIEZETTEN - VERVOLG

SPOELEN VOOR EERSTE GEBRUIK

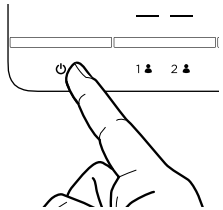
Voordat u uw eerste koffie maakt, moet u het apparaat doorspoelen.

Wanneer de machine voor de eerste keer wordt ingeschakeld, zal het alarm RINSE (SPOELEN) oranje oplichten, wat aangeeft dat een spoeling vereist is. Deze spoeling wordt door de gebruiker gestart en vereist het indrukken van **START**.

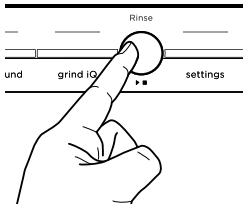
De machine voert automatisch elke keer een spoelbeurt uit bij het opstarten en uitschakelen, aangegeven door de witte RINSE (SPOELEN)-waarschuwing. Er is geen actie van de gebruiker vereist.

Het is optioneel om een kopje onder de koffietuiten te plaatsen voor een van de spoelbeurten. De machine is gebouwd om het spoelwater in de lekbak te houden.

1. Doe de stekker van het apparaat in het stopcontact en druk op **INSCHAKELEN**.



2. Op het bedieningspaneel licht de waarschuwing RINSE (SPOELEN) oranje op om aan te geven dat een spoelbeurt nodig is om door te gaan.
3. Druk op **START** om de spoelcyclus te starten. Het apparaat piept om aan te geven dat hij is gestart. Het water wordt rechtstreeks in de lekbak gespoeld.



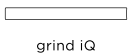
4. Als u klaar bent, geeft het apparaat opnieuw een pieptoon om aan te geven dat de cyclus is voltooid.

GRIND iQ-CYCLUS

GRIND iQ maakt gebruik van AutoBarista-iQ-technologie om automatisch de beste maalgrootte voor uw bonen te bepalen voor de perfecte espresso-extractie voor uw drankje. Het GRIND iQ-lampje gaat oranje branden wanneer het apparaat aanbeveelt een cyclus uit te voeren.

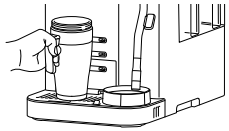
- Bij het eerste gebruik brandt de knop geel om aan te geven dat een kalibratiecyclus wordt aanbevolen. Dit is niet nodig als u voorgemalen koffie wilt gebruiken of een filterkoffie, ijs of cold-brew wilt zetten.
- Wanneer je nieuwe bonen voor de eerste keer gebruikt of meer bonen toevoegt, zal de gemiddelde kalibratiecyclus even lang duren als 3 keer koffie zetten. Dit kan variëren afhankelijk van de bonen in de molen.
- Voor meer informatie over MAAL-iQ raadpleegt u het gedeelte MAAL-iQ.

1. Het GRIND iQ-lampje gaat geel branden om aan te geven dat een cyclus wordt aanbevolen. Druk op de **GRIND iQ (MAAL-iQ)**-knop.

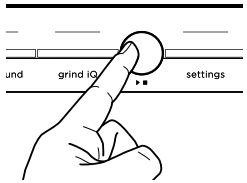


grind iQ

2. Plaats een kopje van 415 ml of meer onder de koffietuiten.



3. Druk op **START**. Het apparaat zal een piepgeluid maken als de cyclus is begonnen. De voortgangsbalk zal oplichten om de status van het koffiezetten aan te geven.



4. Als u klaar bent, piept het apparaat opnieuw en wordt het GRIND iQ-lampje uitgeschakeld. Het GRIND iQ-lampje blijft uit zolang het binnen de juiste maalgraad voor uw bonen ligt.
5. Gooi de gebrouwen espresso weg.
6. Leeg de lekbak en de opvangbak zodra de cyclus is voltooid.

LED KLEURCODE

De GRIND iQ (MAAL-iQ) LED zal tijdens dagelijks gebruik oplichten om de status van MAAL-iQ te tonen en om te laten zien hoe dicht u bij de best smakende espresso bent.

UIT: De molen is gekalibreerd.

GEEL: Een MAAL-iQ-cyclus is nodig om de molen te kalibreren.

BEREIDEN VAN ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* EN COLD-PRESSED

1. Tik op het bijbehorende drankpictogram om uw drankje te selecteren.
2. Gebruik de knop SHOTS (SHOTS) om het gewenste aantal Espresso-shots te selecteren.
3. Pas desgewenst de sterkte en temperatuur van uw te zetten koffie aan. Voor meer informatie over hoe dit van invloed is op uw gezette koffie, zie De sterkte en temperatuur van te zetten koffie aanpassen. U kunt aanpassingen die aan uw drankjes zijn gemaakt, opslaan. Raadpleeg voor meer informatie het gedeelte Profielen en aanpassingen opslaan.
4. Plaats een kopje onder de koffietuiten en druk op **START**.
5. 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: Dit zijn de vooraf ingestelde espressoproducties. Het wijzigen van uw espressosterkte heeft invloed op uw uitvoervolume. Om de productie aan te passen, gaat u naar het gedeelte Koffie bereidingstemperatuur en sterkte aanpassen.

OPMERKING: Als u een kleinere beker gebruikt, gebruik dan de verstelbare bekerlade om uw beker dichter bij de koffietuiten te tillen om spetteren te verminderen. Als u een grotere mok of reismok gebruikt, verwijder dan de bekerlade om ruimte te creëren.

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. Als u uw kopje kantelt en nog steeds alleen de crèmelaag ziet, heeft u een espressoshot met goede extractie.

**Niet op alle apparaten beschikbaar*

BEREIDEN VAN ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO,* CAFE CREMA* EN COLD-PRESSED - VERVOLG

KOFFIEZETTEN X2

Met de BREW X2 (KOFFIEZETTEN X2)-functie op de machine kunnen 2 drankjes tegelijkertijd naast elkaar worden gemaakt zonder dat er een extra brouwsel hoeft te worden gebrouwen.

OPMERKING: BREW x2 (KOFFIEZETTEN X2) is er alleen voor het bereiden van de klassieke espresso en andere espresso-drankjes.

1. Selecteer uw drankje in het hoofdmenu.
2. Pas uw drankje aan met de knoppen aan de linkerkant van het display.
3. Druk op **BREW X2 (KOFFIEZETTEN x2)** op het display. De knop licht op om aan te geven dat deze actief is.
4. Plaats 2 kopjes op de bekerlade en zorg ervoor dat één kopje is uitgelijnd met elk van de koffietuiten. Druk op **START**.
5. Als er een melkdrank wordt geselecteerd, voert het apparaat slechts 1 opschuimcyclus uit. Voor voldoende schuim voor twee drankjes voegt u meer melk toe dan normaal (niet meer dan de maximale vullijn).
6. 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. Voor double shot-drankjes en grotere dranken moet het apparaat meerdere opnamen maken. De voortgangsbalk licht weer op voor elk brouwsel. Het apparaat zal als het klaar is opnieuw piepen om aan te geven dat het koffiezetten klaar is.

OPMERKING: Voor het toevoegen van extra melk aan deze dranken, kunt u **ADD MILK (MELK TOEVOEGEN)** of **FROTH TYPE (SCHUIMTYPE)** selecteren om een opschuimcyclus aan uw brouwcyclus toe te voegen. Zie het gedeelte Schuim toevoegen aan een niet-melkdrankje voor meer informatie.

**Niet op alle apparaten beschikbaar*

BEREIDEN VAN FILTERKOFFIE EN IJSDRANKJES

Filterkoffie en heet water

1. Tik op het bijbehorende drankpictogram om uw drankje te selecteren.
2. Tik op de pijlen om het gewenste volume te selecteren.
3. Plaats een kopje onder de koffietuiten en druk op **START**.
4. Het apparaat zal piepen om aan te geven dat het koffiezetten is gestart. De voortgangsbalk zal oplichten om de status van het koffiezetten aan te geven. Het apparaat zal als het klaar is opnieuw piepen om aan te geven dat het koffiezetten klaar is.

OPMERKING: Koffiegroottes van meer dan 355 ml worden in meerdere rondes bereid. U zult de molen weer horen draaien, afhankelijk van hoeveel rondes het nodig heeft om te brouwen.

HEET WATER TOEVOEGEN*

**Niet op alle apparaten beschikbaar*

Uw apparaat heeft een warmwaterfunctie waarmee u op aanvraag heet water kunt doseren.

1. Druk op de knop **HOT WATER (HEET WATER)**.
2. Gebruik de **TEMPERATUUR**-knop links op het display om de temperatuur van het warme water aan te passen.

●○○ Lage temperatuur
●●○ Gemiddelde temperatuur (standaard)
●●● Hoge temperatuur

3. Selecteer de hoeveelheid heet water met behulp van de pijlen links op het display.
4. Druk op **START** om heet water toe te voegen.

Druk nogmaals op **START** om de watertoevoer te stoppen als u de gewenste hoeveelheid heet water heeft of wacht tot het einde van het programma.

Koude drankjes en ijsdrankjes

1. Tik op het bijbehorende drankpictogram om uw drankje te selecteren.
2. Tik op de pijlen om het gewenste volume te selecteren.
3. **Vul een kopje met ijs en plaats het onder de koffietuiten**. Druk op **START**.
4. Het apparaat zal piepen om aan te geven dat het koffiezetten is gestart. De voortgangsbalk zal oplichten om de status van het koffiezetten aan te geven. Het apparaat zal als het klaar is opnieuw piepen om aan te geven dat het koffiezetten klaar is.

OPMERKING: Over Ice (Over-ijs), Cold-Brew en Cold-Pressed zijn ontworpen om geconcentreerde brouwsels te produceren in een beker gevuld met ijs. Het is normaal dat een deel van het ijs in de beker smelt terwijl de koffie wordt gebrouwen, en dit zal een koude drank met de ideale sterkte en smaak opleveren.

OPMERKING: Wanneer u een cold-brew of cold-pressed drankje brouwt direct na een warm drankje, zal de machine een interne spoeling uitvoeren om de brouwkamer af te koelen. De brouw zal automatisch beginnen zodra de spoeling is voltooid.

OPMERKING: Koffiegroottes van meer dan 355 ml worden in meerdere rondes bereid.

BEREIDEN VAN ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* EN COLD-PRESSED - VERVOLG

GEBRUIK VAN VOORGEMALEN KOFFIE

BELANGRIJK: ALLEEN voorgemalen koffie toe wanneer het apparaat is ingeschakeld en de opstartcyclus is voltooid. Als u voorgemalen koffie toevoegt terwijl het apparaat is uitgeschakeld, in stand-by staat, tijdens het opstarten/uitschakelen of nadat het koffiezetten al is gestart, wordt er gemalen in de interne ruimte en kan dit leiden tot vastlopen en schade.

1. Tik op het bijbehorende drankpictogram om uw drankje te selecteren. Als u espresso zet, zorg er dan voor dat u het juiste aantal opnamen selecteert op basis van het aantal scheppen dat u erin gaat zetten.
2. Druk op de knop **PRE-GROUND (VOORGEMALEN)** om de machine in de voorgemalen koffiemodus te zetten.

OPMERKING: Verwijder de vultrechter voor voorgemalen bonen niet tijdens het toevoegen van gemalen bonen. Verwijder hem alleen om hem te reinigen.

3. Open de voormaalkamer om toegang te krijgen tot de schep.
4. Schep voorgemalen koffie in de voormaalkamer. Raadpleeg de onderstaande tabel voor het juiste aantal scheppen voor uw te zetten koffie. Overschrijd **NOOIT** meer dan 6 scheppen voor één bereiding.
5. Plaats een kopje onder de koffietuiten en druk op **START**.
6. 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: U kunt niet meer dan 355 ml filterkoffie zetten wanneer u voorgemalen koffie gebruikt.

SCHEPPEN		
	Koffie	**Scheppen**
MATEN	175 ml	2–4
	235 ml	2–4
	300 ml	4–6
	355 ml	4–6
	Espresso	**Scheppen**
	Enkele	2
	Dubbele	4
	Drievoudige	6

WAARSCHUWING: Doe **NOOIT** meer dan 6 schepjes voorgemalen koffie in de voormaalkamer. Hierdoor zal de bereidingseenheid overlopen en kan het apparaat het brouwsel niet voltooien. Als dit gebeurt, schakelt u het apparaat uit en raadpleegt u Reiniging: Diepere reinigingssectie voor instructies over het reinigen van de bereidingseenheid en de interne holte.

Niet op alle apparaten beschikbaar

BESTE METHODES OM SCHUIM TE MAKEN

■ **Melksoorten**

- Bij het zuivelproduct melk raden we aan om volle melk te gebruiken.
- Voor de beste resultaten met plantaardige melk gebruikt u barista of volle melk.
- Voor het beste plantaardige schuim gebruikt u de PLANT-BASED (PLANTAARDIGE)-instelling.
- Melk die UHT-behandeld is (d.w.z. houdbare melk) kan variërende resultaten geven.
- Kokosmelk kan verwarmd worden, maar er zal geen stabiel schuim ontstaan.
- Voor de beste schuimen en lattekunst, tikt en draait u de melkkan om grote bubbels te verwijderen voordat u melk schenkt.

■ **Temperatuur**

- 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.

■ **Reiniging**

- Garandeer dat zowel het melkkanplateau als de onderkant van de melkkan droog en schoon zijn, voordat u de kan op het plateau plaatst.
- 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 een grondigere reiniging van de garde en het stoompijpje, vult u de schuimkan tot de vullijn met water en een druppel afwasmiddel en vervolgens zet u het THIN FROTH (DUN SCHUIM)-programma aan.

DRANKJES OP BASIS VAN MELK BEREIDEN

MELKRECEPTEN

1. Tik op het bijbehorende drankpictogram om uw drankje te selecteren.
2. Gebruik de knop SHOTS (SHOTS) om het gewenste aantal Espresso-shots te selecteren.
3. Pas desgewenst de sterkte en temperatuur van uw te zetten koffie aan. Voor meer informatie over hoe dit van invloed is op uw gezette koffie, gaat u naar De sterkte en temperatuur van te zetten koffie aanpassen.
4. Plaats een kop die groot genoeg is voor uw drankje onder de koffietuiten.
5. Selecteer **DAIRY (ZUIVEL)** of **PLANT-BASED (PLANTAARDIG)** melk met de **MILK TYPE (MELKSOORT)**-knop op basis van de melk die u gebruikt.
6. Bij het selecteren van een melkreceptprogramma is het aanbevolen schuimtype voor uw drankje onderstreept. Druk op de knop **FROTH TYPE (SCHUIMTYPE)** om het geselecteerde schuimtype te wijzigen.
7. Zorg ervoor dat de garde in de melkkan is geplaatst. Vul uw kan met uw gewenste hoeveelheid melk, maar overschrijd de maximale vulstreep niet.
8. Zorg ervoor dat de onderkant van de melkkan droog is. Plaats de melkkan terug op het plateau met het stoompijpje in de melkkan.
9. Druk op **START**. Het apparaat piept om aan te geven dat het programma is gestart. Het apparaat maalt eerst de bonen, draait vervolgens het schuimprogramma en zet als laatste de espresso. Dit is om de meest verse espresso voor uw drankje te garanderen. De voortgangsbalk zal oplichten om de status van het koffiezetten aan te geven. Het apparaat piept opnieuw om aan te geven dat het programma is voltooid.

ALLEEN OPSCHUIMEN

Druk op de knop **FROTH ONLY (ALLEEN OPSCHUIMEN)** om een cyclus in te stellen die alleen de melkopschuimer gebruikt om melk te schuimen, zonder malen of zetten. Froth Only (alleen opschuimen) kan worden gebruikt voor warme chocolade, matcha, of gewoon om melk te verwarmen.

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

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.

Extra dik schuim*
Een zeer dikke laag schuim, ideaal voor een droge cappuccino of ander drankje met minder volume.

Koud schuim
Een klassiek laagje koud schuim voor op een ijskoffie of espresso.

**Niet beschikbaar op alle modellen*

NADAT U KLAAR BENT MET SCHUIM MAKEN

1. Als u de melkkan verwijdert, reinigt u erna het stoompijpje met een vochtige doek voordat u het terugplaatst in de omlaag-positie.
2. 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 knop **PURGE (DOORSPOELEN)** te drukken als het stoompijpje in de omlaag-positie staat.
3. Voordat u de melk gaat inschenken, tikt u de kan op een plat oppervlak en draait u hem rond om grote bubbels te verwijderen. Giet opgeschuimde melk over espresso en geniet ervan.

OPMERKING: Als het water op is, dan zal het apparaat niet doorspoelen. Druk op **PURGE (DOORSPOELEN)** zodra u meer water heeft toegevoegd.

SCHUIM TOEVOEGEN AAN EEN NIET-MELKHOUDENDE DRANK

Als er nog geen melk in een drankje zit, is het mogelijk om melk toe te voegen door op **FROTH TYPE (SCHUIMSOORT)** of **MILK TYPE (MELKSOORT)** te drukken.

1. Zorg ervoor dat de garde in de melkkan is geplaatst. Vul uw melkkan met de gewenste hoeveelheid melk, maar overschrijd de maximale vulstreep niet.
2. Druk na het selecteren van de gewenste drank op **FROTH TYPE (SCHUIMSOORT)** of **MILK TYPE (MELKSOORT)** om de melkinstellingen te activeren.
3. Zorg ervoor dat de onderkant van de melkkan droog is. Plaats de melkkan terug op het plateau met het stoompijpje in de melkkan.
4. Selecteer **DAIRY (ZUIVEL)** of **PLANT-BASED (PLANTAARDIGE)** melk met de knop **MILK TYPE (MELKSOORT)**.
5. Selecteer het gewenste schuim met de knop **FROTH TYPE (SCHUIMSOORT)**.
6. Druk op **START**. Het apparaat piept om aan te geven dat het programma is gestart. Het apparaat wordt eerst gebrouwen en vervolgens opgeschuimd. De voortgangsbalk zal oplichten om de status van het koffiezetten aan te geven.

OPMERKING: Om dit menu te verlaten, drukt u op een andere drankstijl.

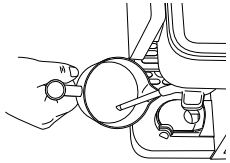
KOFFIESTERKTE EN -TEMPERATUUR AANPASSEN

HANDMATIG SCHUIMEN

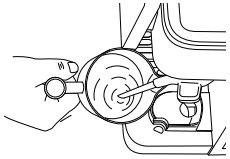
1. Vul de melkkan, geheel naar wens, tot ergens tussen de minimale vullijn en de maximale vullijn.
2. Druk op **FROTH ONLY (ALLEEN OPSCHUIMEN)**.
3. Zorg ervoor dat hij op de instelling gestoomde melk staat.



4. Houd de melkkan lichtjes gekanteld naar links of naar rechts zodat het stoompijpje een vingerbreedte verwijderd is van de wand van de melkkan.



5. Houd **START** 3 seconden ingedrukt. Het apparaat zal gaan piepen om aan te geven dat het opschuimen is gestart en dat er stoom gegenereerd wordt uit het stoompijpje.
6. Plaats het stoompijpje net onder het oppervlak van de melk om er lucht in te blazen. Er zal een draaikolkje ontstaan.



7. Wanneer u het gewenste volume schuim heeft, beweegt u de kan omhoog zodat het stoompijpje verder onder het oppervlak is. Dit is om de melk te verhitten.
8. Houd de melkkan in die positie totdat hij te heet is om met uw hand vast te houden, druk dan op **START** om de functie uit te schakelen.

TEMPERATUUR

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

Temperatuur aanpassen

●○○ Lage temperatuur

●●○ Gemiddelde temperatuur (standaard)

●●● Hoge temperatuur

De temperatuur van uw drankje is van invloed op de extractie van uw espresso en de smaak. Voor de beste resultaten en de juiste extractie adviseren we een lage of gemiddelde temperatuur voor donkere brandingen, en een gemiddelde tot hoge temperatuur voor lichtere brandingen. Als u niet zeker bent van uw bonentype, selecteert u Low Temperature (Lage temperatuur).

DE JUISTE KOP KIEZEN

Zorg dat de kop die u gebruikt de juiste grootte heeft voor de maat van uw drankje. Voor een warmer drankje gebruikt u een kop met een grootte die overeenkomt met uw drankje. De dikte van het materiaal van uw kop heeft invloed op de temperatuur van uw drankje. Gebruik voor een warmer drankje een kop van dunner materiaal.

STERKTE

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

Espresso-sterkte aanpassingen

●○○○○ Mild, minder geconcentreerd: 6:1 water/gemalen koffie-verhouding

●●○○○ Standaard: 3,5:1 water/gemalen koffie-verhouding

●●●○○ Volle smaak: 3:1 water/gemalen koffie-verhouding

●●●●○ Sterk: 2,5:1 water/gemalen koffie-verhouding

●●●●● Sterk, meer geconcentreerd: 2:1 water/gemalen koffie-verhouding

OPMERKING: Het aanpassen van uw espresso brouwsterkte heeft invloed op het volume van het resultaat.

Aanpassingen koffiesterkte

●○○○○ Mild: Minder bonen worden gemalen

●●○○○ Standaard

●●●○○ Volle smaak

●●●●○ Sterk

●●●●● Sterker: Er worden meer bonen gemalen

PROFIELEN EN AANPASSINGEN OPSLAAN

Gebruikersprofielen om uw aanpassingen op te slaan en snel toegang te krijgen tot uw favoriete dranken.

Elk drankprofiel kunt u aanpassen voor elke individuele drank en opslaan.

Als u aanpassingen heeft gemaakt aan een drankje dat u wilt opslaan, kunnen deze worden opgeslagen door de actieve profielknop 2 seconden ingedrukt te houden totdat er een bevestigingspieptoon klinkt.

Het apparaat staat standaard op Profiel 1 bij het eerste gebruik. Druk op Profiel 2 om het tweede **PROFIEL** te selecteren. Om profielen te verlaten (fabrieksinstellingen), drukt u nogmaals op de **PROFIEL**-knop.

Telkens wanneer u een aanpassing voor hetzelfde drankje opslaat, zal het overschrijven wat er al in dat profiel is opgeslagen.

Alle aanpassingen die zijn gemaakt en niet zijn opgeslagen in een profiel worden niet onthouden als die drank bij het apparaat wordt weggehaald of als de machine uitgeschakeld wordt.

VERWIJDEREN VAN HET VERVANGBARE BONENRESERVOIR

1. Verwijder het deksel.
2. Ontgrendel het bonenreservoir en verwijder deze van de bovenkant van de machine door deze recht omhoog te tillen (bij gebruik van een verwijderbaar bonenreservoir*).
3. Veeg de binnenkant van het bonenreservoir af met een microvezeldoek om eventuele resten olie te verwijderen voordat u het bonenreservoir opnieuw vult. Gebruik geen water.
4. Vul de trechter bij het bijvullen met volle bonen.
5. Plaats het geselecteerde bonenreservoir terug op het apparaat en vergrendel om het deksel vast te zetten. Plaats het deksel terug.

OPMERKING: Het wordt niet aanbevolen om uw bonen bij te vullen (met verse bonen bovenop de huidige bonen), omdat dit invloed kan hebben op GRIND iQ. Gebruik in plaats daarvan alle bonen die zich momenteel in het bonenreservoir bevinden en vul ze bij wanneer ze leeg zijn, of schakel over naar een tweede bonenreservoir.*

OPMERKING: U kunt bij het plaatsen van uw bonenreservoir merken dat deze onstabiel aanvoelt of gemakkelijk wiebelt.

Het bonenreservoir zit op de arm van een weegschaal, die vrij moet kunnen bewegen, zodat het apparaat nauwkeurig kan meten hoeveel koffie er wordt gemalen.

Dit trillen is normaal, maar duw niet te hard naar beneden om beschadiging van de kwetsbare schaal onder de arm te voorkomen

OPMERKING: Voeg **GEEN** voorgemalen koffie toe aan het bonenreservoir. Voor meer informatie over het gebruik van voorgemalen koffie, zie het gedeelte Voorgemalen koffie gebruiken.

OPMERKING: Zorg ervoor dat u het bonenreservoir niet te ver met bonen vult. Vul alleen tot de MAX lijn.

**Niet op alle apparaten beschikbaar*

BONEN EN TRECHTERS UITSCHAKELEN

SELECTIE VAN BONENRESERVOIR

Deze instructies zijn alleen van toepassing op een machine met een verwijderbaar bonenreservoir. Tweede bonenreservoir niet bij alle modellen inbegrepen. Beschikbaar voor aankoop op ***ninjakitchen.eu****.*

Bij het vervangen door een tweede bonenreservoir, bewaart u het eerste bonenreservoir met het deksel erop in de opslagbasis (te koop op **ninjakitchen.eu**) of op een koele, droge plaats.

Telkens wanneer een bonenreservoir op het apparaat is vergrendeld, krijgt u de vraag om te bevestigen welk bonenreservoir aanwezig is. De naam van het bonenreservoir staat op de voorkant van het bonenreservoir.

1. Wanneer een bonenreservoir op het apparaat wordt geplaatst, geeft het bedieningspaneel het laatst geïnstalleerde bonenreservoir weer.
2. Druk indien nodig op de pijlen om het bonenreservoir te wijzigen tussen HOP1 en HOP2.
3. Druk op de **START**-knop om te bevestigen. Het apparaat piept om de selectie te bevestigen.

Voer een GRIND iQ-cyclus uit wanneer u een trechter vult met nieuwe bonen. Raadpleeg het gedeelte GRIND iQ voor meer informatie.

VERWIJDERBAAR LABEL VOOR BONENRESERVOIR

Deze instructies zijn alleen van toepassing op apparaten met verwijderbare bonenreservoirs.

Uw apparaat wordt geleverd met 2 omkeerbare labels, met 1 en 2 aan elke kant.

Er zijn meer nummers beschikbaar als u extra materiaalhouders koopt.

Deze labels schuiven in de voorkant van het verwijderbare bonenreservoir.

GRIND iQ

Voer een MAAL-iQ-cyclus uit wanneer:

- De huidige bonen niet de optimale grootte voor het malen hebben
- Nieuwe bonen worden toegevoegd aan een leeg bonenreservoir
- Het bonenreservoir is verwisseld

De GRIND iQ (MAAL-iQ) LED zal tijdens dagelijks gebruik oplichten om de status van GRIND iQ te tonen en hoe dicht u bij de best smakende espresso bent.

UIT: De molen is gekalibreerd.

GEEL: Een MAAL-iQ-cyclus is nodig om de molen te kalibreren.

Wanneer je nieuwe bonen voor de eerste keer gebruikt of meer bonen toevoegt, zal de gemiddelde kalibratiecyclus even lang duren als 3 keer koffie zetten. Dit kan variëren afhankelijk van de bonen in de molen.

1. Plaats een beker van 415 ml onder de koffietuiten.
2. Druk op de **GRIND iQ (MAAL-iQ)**-knop, druk vervolgens op de **START**-knop om een cyclus te starten; de LED zal geel oplichten.
3. Het apparaat piept om aan te geven dat de cyclus is gestart. De voortgangsbalk zal oplichten om de status van het koffiezetten aan te geven. Wanneer het klaar is, zal het apparaat opnieuw piepen om aan te geven dat de cyclus is voltooid; haal de kop weg en gooi de espresso weg.
4. De GRIND iQ (MAAL-iQ)-LED schakelt uit om aan te geven dat deze met succes is gekalibreerd.

DE MAALGRAAD AANPASSEN

MAAL-iQ zal de maalgraad voortdurend controleren en aanpassen om de lekkerste bereiding te garanderen. Als u echter niet tevreden bent met de smaak van uw bereiding, kunt u de maalgraad neutraliseren om deze te verbeteren. Deze offset wordt opgeslagen in het geheugen van het apparaat en MAAL-iQ blijft met deze offset controleren en aanpassen zoals altijd. De offset wordt alleen opgeslagen voor het type drankje dat momenteel op het display is geselecteerd. Om voor meerdere drankstijlen te veranderen, moet het proces bij elke stijl worden herhaald.

Smaak is te bitter: Verklein de maalgraad.

Smaak is te zuur: Vergroot de maalgraad.

1. Druk op de knop **SETTINGS (INSTELLINGEN)**.
2. Gebruik de pijlen om naar 11 te navigeren: Grind Size (maalgraad) en druk op **START**.
3. Gebruik de pijltoetsen om de gewenste instelling te selecteren; +/-2 maalgraden zijn de opties.
4. Druk op de **START**-knop om de selectie te bevestigen.

OPMERKING: Het handmatige aanpassingsbereik kan beperkt zijn om te beschermen tegen te hoge motorbelasting veroorzaakt door het te fijn instellen van de maling.

DAGELIJKS ONDERHOUD

CYCLUS	WANNEER TE REINIGEN	HOE UIT TE VOEREN
Doorspoelen	Na elk op melk gebaseerd brouwsel of na elk gebruik van het stoompijpje gebruikt u (automatische start) of indien nodig (handmatige start)	Duw na het melkstomen het stoompijpje terug naar beneden op zijn plaats om de automatische reiniging te starten. Druk op de knop **PURGE (DOORSPOELEN)** om een handmatige doorspoeling te starten.
Reinigen	Maandelijks of wanneer het schone lampje gaat branden	Plaats een reinigingstablet in de voormaalkamer en voer een reinigingscyclus uit door op de knop **CLEAN (REINIGEN)** te drukken.
Ontkalken	Wanneer het ontkalkingslampje gaat branden	Los een verpakking ontkalkingsoplossing op volgens de verpakkingsinstructies. Voer vervolgens een ontkalkingscyclus uit door op de knop **DESCALE (ONTKALKEN)** te drukken.

DIRECT NA KOFFIE ZETTEN REINIGEN

- Leeg de lekbak en de opvangbak wanneer de oranje lege indicator voldoende omhoog gaat om zichtbaar te worden of wanneer de machine vraagt op het bedieningspaneel.
- Nadat u heeft opgeschuimd, veegt u het pijpje af met een vochtige doek voordat u het terugduwt in de laagste positie om een automatische reiniging te starten.
- Was de lekbak en uitklopbak regelmatig met de hand of in de vaatwasser en droog deze grondig aan de lucht.
- Reinig de buitenkant van het apparaat regelmatig met een vochtige doek.

DE ACCESSOIRES REINIGEN

Geschikt voor de bovenste lade van de vaatwasmachine: Melkkan, garde, kopjeshouder en waterreservoir.

Alleen met de hand afwassen: Alle onderdelen van de lekbak, karaf.

Brouweenheid: ALLEEN SPOELEN. NIET wassen met zeep.

Afnemen om te reinigen: bonenreservoir, binnenruimte, buitenoppervlakken.

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

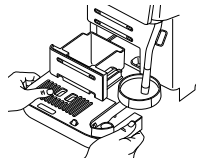
HET LEGEN VAN DE LEKBAK EN UITKLOPBAK

Terwijl u koffie maakt, vult de lekbak zich. Wanneer de oranje lege indicator voldoende opkomt om zichtbaar te zijn, of het apparaat waarschuwt voor EMPTY TRAY (BAK LEGEN), is het tijd om de lekbak en de uitklopbak te legen. De lekbak en de uitklopbak altijd tegelijkertijd legen en reinigen voor optimale prestaties en een schone staat.

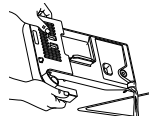
De lekbak en de opvangbak legen na uw laatste brouwsel van de dag.

Het apparaat gaat 30 minuten na de laatste keer koffie zetten in stand-by en voert een spoelbeurt uit. Leeg de lekbak altijd na de laatste keer koffie zetten als de vlotter zichtbaar is of als het bedieningspaneel aangeeft dat deze geleegd moet worden. Optioneel kan een beker onder de koffietuiten worden geplaatst om de afsluitspoeling op te vangen.

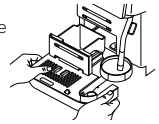
1. Verwijder de lekbak en de uitklopbakconstructie uit het apparaat door de lade naar u toe te trekken.



2. Verwijder de uitklopbak uit de lekbak; leeg en reinig de uitklopbak. Was de uitklopbak met de hand na elke leegmaking om de kans op schimmelgroei te vermijden.



3. Verplaats de lekbak voorzichtig naar de gootsteen en giet water door de gietmond.
4. Plaats de opvangbak terug op de lekbak en plaats de lekbak en de opvangbak terug in de machine.



OPMERKING: Wacht minstens 5 seconden voordat u het lekbakje opnieuw plaatst om de waarschuwing op te heffen.

OPMERKING: De Legen-indicator is verwijderbaar voor reiniging.

OPMERKING: Verwijder de lekbak **NOOIT** als er koffie wordt gezet. Dit zal het koffie zetten annuleren en kan leiden tot overstroming.

REINIGEN: PERIODIEK ONDERHOUD

ONDERDEEL	WANNEER TE REINIGEN	HOE TE REINIGEN
Melkkan	Na elk gebruik	Was met de hand in een sopje. Verwijder de garde en spoel af.*
Lekbak	Elke 3 dagen of wanneer het apparaat erom vraagt	Verwijder de lekbak door hem naar u toe te trekken en kantel hem vervolgens om van de achterste tuit in de gootsteen te gieten.
Uitklopbak	Elke 3 dagen of wanneer het apparaat erom vraagt	Verwijder de uitkloplade en gooi de koffieprut weg. Was met de hand in een sopje.
Verwijderbare bereidings-eenheid	Maandelijks of wanneer u erop wordt gewezen door de LED-waarschuwing van de bereidingseenheid.	Spoel de bereidingseenheid onder de kraan af om eventuele restanten los te maken. Gebruik de reinigingsborstel voor moeilijk bereikbare plaatsen. Voer na het spoelen een reinigingscyclus uit. Zie het gedeelte 'Ontkalkings- en reinigingscyclus' voor instructies.
	Iedere 2 maanden	Smeer de bereidingseenheid na het reinigen met voedselveilig vet. Zie het gedeelte 'De bereidingseenheid smeren' voor meer instructies.
Interne ruimte	Maandelijks	Veeg de binnenkant van de machine schoon met een droge doek wanneer u de bereidingseenheid verwijdert om deze te reinigen.
Voormaalkamer	Controleer wekelijks indien gebruikt	Controleer de voormaalkamer op ophoping en reinig met de schoonmaakborstel.
Bonenreservoir	Voordat u een nieuwe zak bonen plaatst	Veeg de binnenkant van het bonenreservoir af met een doek om olie uit bonen te verwijderen. Gebruik **GEEN** water en zorg dat het volledig droog is voordat u het bijvult en in het apparaat plaatst.
Waterreservoir	Een of twee keer per maand, of naar behoefte	Spoel af met stromend water.*

*Deze onderdelen zijn ook vaatwasmachinebestendig op het bovenste rek.

REINIGEN EN ONDERHOUDEN VAN DE BEREIDINGSEENHEID

Spoel de bereidingseenheid eenmaal per maand af om de bereidingseenheid schoon te houden en ophoping van vuil dat tot vastlopen kan leiden te voorkomen.

De waarschuwing voor de bereidingseenheid licht wit op wanneer reiniging wordt aanbevolen.

Het reinigen van de filterhouder

OPMERKING: Schakel het apparaat uit en wacht tot de spoelcyclus is voltooid.

1. Open de onderhoudsklep aan de linkerkant van het apparaat om toegang te krijgen tot de bereidingseenheid.
2. Lijn uw vingers uit met de rood omlijnde grijppunten. Druk op het oranje lipje om de bereidingseenheid los te maken en trek deze vervolgens naar u toe. Blijf de bereidingseenheid vasthouden aan de gedefinieerde handgrepen voor de beste handgreep tijdens het reinigen.
3. Spoel de bereidingseenheid met water om opgehoopte maalresten te verwijderen. Gebruik **GEEN** zeep, omdat dit de smering beïnvloedt.

OPMERKING: Het is veilig om de gehele bereidingseenheid met water te spoelen. Gebruik **GEEN** zeep.

4. Gebruik de borstel om opgehoopte maalresten op het douchescherm of de rails los te maken. Spoel opnieuw indien nodig.
5. Laat de bereidingseenheid volledig aan de lucht drogen voordat u hem terugplaatst. Voor de beste resultaten laat u de bereidingseenheid drogen gedurende de nacht. Droog het apparaat **NIET** af met een doek om te voorkomen dat vezels zich in de bereidingseenheid ophopen.
6. Plaats de bereidingseenheid terug in het apparaat en plaats de klep terug.

OPMERKING: De bereidingseenheid en de onderhoudsklep MOETEN zijn geplaatst om het apparaat te gebruiken.

Om een diepere reiniging van de bereidingseenheid te krijgen, moet u eenmaal per maand een reinigingscyclus uitvoeren nadat u het apparaat opnieuw heeft geplaatst. Zie voor meer informatie het gedeelte 'Reinigingscyclus' in het gedeelte 'Ontkalkings- en reinigingscyclus'.

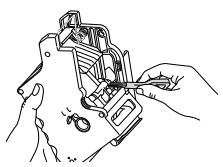
DE INTERNE RUIMTE REINIGEN

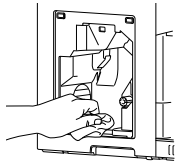
Reinig de interne ruimte van het apparaat telkens wanneer u de bereidingseenheid verwijdert voor reiniging.

OPMERKING: Zorg er altijd voor dat het apparaat is uitgeschakeld en dat het spoelen is afgesloten voordat u de onderhoudsklep opent en in het apparaat gaat.

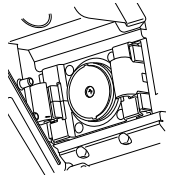
OPMERKING: Gebruik **GEEN** water of reinigingsvloeistoffen om de binnenkant van de bereidingsruimte te reinigen, omdat dit het apparaat kan beschadigen. Gebruik alleen een droge doek.

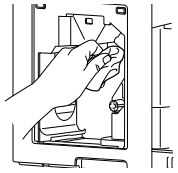
1. Verwijder de onderhoudsklep en de bereidingseenheid.
2. Gebruik een droge doek of de reinigingsborstel om resterend vuil uit het bonenreservoir te verwijderen. Controleer de zijwanden en het bovenvlak van de holte op ophoping van gemalen bonen.





3. Gebruik een droge doek om alle maalresten van de stamper te verwijderen. Dit is het geperforeerde scherm op het dak richting de voorkant van de eenheid.





4. Plaats de bereidingseenheid en de onderhoudsklep terug.

UW CONISCHE MALER REINIGEN:

Deze instructies zijn alleen van toepassing op een apparaat met een verwijderbaar bonenreservoir.

Om verstopping te voorkomen en de hoogste kwaliteit uitvoer voor dagelijks gebruik te garanderen, wordt aanbevolen om uw conische maler minimaal wekelijks te reinigen.

We raden aan om uw conische maler minimaal wekelijks te reinigen. Voor donkere roast, decaf en andere olieachtige bonensoorten moet u de maler vaker reinigen. Voor minder dan dagelijks gebruik, reinigt u de maler minimaal eens per maand of telkens wanneer u uw bonen vervangt.

1. Verwijder het beschermende deksel van het bonenreservoir.
2. Ontgrendel het bonenreservoir door de vergrendeling linksom te draaien en verwijder het bonenreservoir uit het apparaat.
3. Grijp beide uiteinden van de boog op de maalhouder. Draai vervolgens de houder tegen de klok in en til deze eruit.

OPMERKING: Wees voorzichtig bij het hanteren van de maalhouder. De molen is scherp.

4. Reinig de conische maler in het apparaat met de borstel om en resterende koffieprut te verwijderen.

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

OPMERKING: De schroeven hoeven alleen goed vast te zitten, pas op dat u ze **NIET** te strak aandraait.

5. Plaats de maalhouder terug in het apparaat door deze in te steken en rechtsom te draaien.
6. Plaats het bonenreservoir terug en vergrendel het door de hendel rechtsom te draaien. Plaats het beschermende deksel van het bonenreservoir terug.
7. Schakel het apparaat in en laat deze een spoelcyclus uitvoeren. Dit zorgt ervoor dat losgeraakte malingsresten uit de bereidingskamer worden verwijderd.

REINIGEN: PERIODIEK ONDERHOUD - VERVOLG

DE VOORMAAL-TRECHTER REINIGEN

Controleer wekelijks de voormaal-trechter op ophopingen die de bereidingskamer kunnen binnendringen en de brouwkleur kunnen beïnvloeden.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot de spoelcyclus is voltooid.
2. Open het deksel van de voormaal-trechter en verwijder de schep.
3. Er is ook een verwijderbare hoes die kan worden verwijderd om te helpen bij het reinigen.
4. Verwijder eventueel achtergebleven maalresten van de scheppen, huls en trechter met een droge doek of de reinigingsborstel.
5. Plaats de huls terug en schep en sluit het deksel.
6. Schakel het apparaat in en laat deze een spoelcyclus uitvoeren. Dit zorgt ervoor dat losgeraakte malingsresten uit de bereidingskamer worden verwijderd.

HET STOOMPIJPJE REINIGEN

Materiaal kan zich in de loop van de tijd opbouwen in het stoompijpje. Dit kan het schuimen vertragen en de kwaliteit verminderen.

1. Verwijder de dop aan de onderkant van de reinigingsborstel om de naald te bereiken.
2. Gebruik de naald om materiaal uit de 4 gaten in de punt van het stoompijpje te verwijderen.
3. Voor een grondigere reiniging, schroeft u de punt van het stoompijpje los. Het kan in water worden geweekt om eventuele resten los te maken.
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.

   Als alternatief kunnen de stang en garde worden schoongemaakt door de melkkan met water te vullen, een druppel afwasmiddel toe te voegen en vervolgens een programma voor alleen opschuimen te draaien op de stand voor THIN froth (DUN schuim). Zorg ervoor dat u alle onderdelen na het reinigen afveegt en afspoelt om zeepresten te verwijderen.

DE BEREIDINGSEENHEID SMEREN

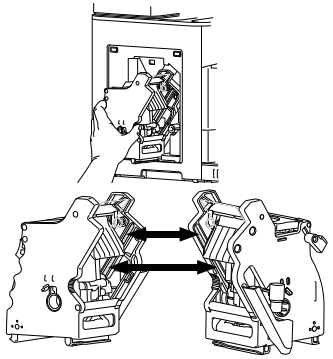
Smering van de bereidingseenheid

De bereidingseenheid moet elke 2 maanden worden gesmeerd. Dit is om te zorgen voor een goede werking om geweldige koffie te leveren en om vastlopen of andere problemen met het apparaat te voorkomen.

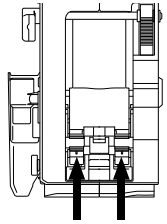
Na het spoelen van de bereidingseenheid en het losmaken van eventuele maalresten met de borstel, laat u de bereidingseenheid volledig aan de lucht drogen voordat u deze smeert.

Smeer de bereidingseenheid alleen met het meegeleverde vet door 3-5 kleine stippen aan te brengen op de gemarkeerde oppervlakken in elk van de 4 hieronder getoonde gebieden. (Vervangingsbuisjes zijn beschikbaar op **ninjakitchen.eu**.)

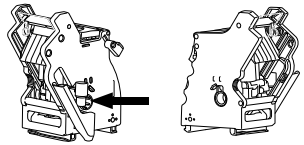
1. **Linker- en rechterzijleuningen**
   Aan de binnenkant als u naar de voorkant van de bereidingseenheid kijkt.



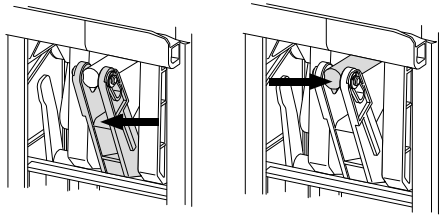
2. **Achterste clips**
   Bevinden zich op de achterkant van de bereidingseenheid.



3. **Contactdoos** (linker- en rechterkant)
   Dit zijn de kleine gaatjes aan de linker- en rechterkant van de bereidingseenheid.



4. **Zuiger en as**
   Aan de onderkant van de bereidingseenheid.



HET BONENRESERVOIR REINIGEN

We raden aan om het bonenreservoir te reinigen wanneer u nieuwe bonen vult om de versheid te garanderen en de smaakkwaliteit te behouden.

Vast bonenreservoir

Deze instructies zijn alleen van toepassing op een apparaat met een vast bonenreservoir.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot de spoelcyclus is voltooid.
2. Verwijder het deksel van het bonenreservoir.
3. Gebruik een droge doek of de reinigingsborstel om resterende maalresten uit het bonenreservoir te verwijderen.
4. Plaats het deksel van het bonenreservoir terug.

Verwijderbaar bonenreservoir

Deze instructies zijn alleen van toepassing op een apparaat met een verwijderbaar bonenreservoir.

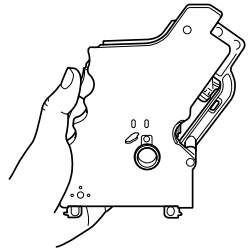
1. Schakel het apparaat uit en wacht tot de spoelcyclus is voltooid.
2. Verwijder het beschermende deksel van het bonenreservoir.
3. Ontgrendel het bonenreservoir door de vergrendeling linksom te draaien en verwijder het bonenreservoir uit het apparaat.
4. Gebruik een droge doek of de reinigingsborstel om resterende maalresten uit het bonenreservoir te verwijderen.
5. Gebruik een droge doek of de reinigingsborstel om resterende maalresten uit de holte van het bonenreservoir te verwijderen.
6. Plaats het bonenreservoir terug en vergrendel het door de hendel rechtsom te draaien. Plaats het beschermende deksel van het bonenreservoir terug.

OPMERKING: Gebruik **GEEN** water of reinigingsvloeistoffen om het bonenreservoir te reinigen, omdat dit het apparaat kan beschadigen. Gebruik alleen een droge doek.

STANDAARDPOSITIE VAN DE BEREIDINGSEENHEID

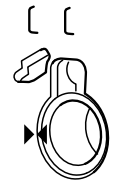
De bereidingseenheid past in slechts één positie op het apparaat. Als u merkt dat de bereidingseenheid niet goed zit, controleer dan eerst of deze in de 'standaard'-positie staat.

Om te bevestigen dat de bereidingseenheid in de standaardpositie staat, gebruikt u de uitlijnpijlen aan de linkerkant van de bereidingseenheid:





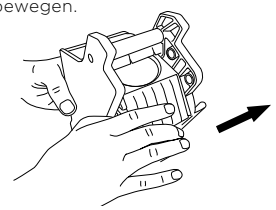
Pijlen NIET uitgelijnd IN STANDAARD-POSITIE



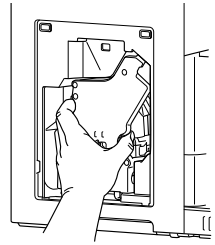
Pijlen uitgelijnd IN STANDAARD-POSITIE

Als u vindt dat de bereidingseenheid niet in de standaardpositie staat, volgt u deze stappen om deze te resetten.

1. Duw het voorste deel van de bereidingskamer voorzichtig in de aangegeven richting om deze terug te bewegen.



2. Als de sproeier zich bovenaan de kamer bevindt, moet u mogelijk steviger drukken om de pijlen uit te lijnen.
3. Plaats de bereidingseenheid terug in het apparaat en zorg ervoor dat u een klik hoort terwijl deze op zijn plaats vastklikt.



ONTKALKINGS- EN REINIGINGSCYCLUS

REINIGEN: GRONDIG REINIGEN
Ontkalking
Tijd om te voltooien: ongeveer 90 minuten

> **OPMERKING:** Als u een filter in uw waterreservoir gebruikt, verwijder deze dan voordat u de ontkalkingscyclus start. Waterfilterbehuizing en inserts apart verkocht op **ninjakitchen.eu**.

Als het lampje DESCALE (ONTKALKEN) aangaat, dan moet u snel een ontkalkingscyclus aanzetten. Als er geen ontkalking wordt geactiveerd nadat het lampje aangaat, dan zal de kwaliteit van het drankje achteruit gaan, en raakt uw apparaat mogelijk verstopt. Het ontkalken breekt kalk en mineralen af die zich hebben opgehoopt aan de binnenkant van het apparaat. Het uitvoeren van een ontkalkingscyclus helpt om de piekprestaties te behouden, mits regelmatig uitgevoerd met een ontkalkingsoplossing op het moment dat het lampje DESCALE (ONTKALKEN) gaat branden.

1. Zorg ervoor dat de lekbak volledig leeg is, want het water uit de ontkalkingscyclus komt in de lekbak terecht. Als u de lekbak niet leegt, dan kan de bak overvol raken.
2. Los het meegeleverde Ninja-ontkalkingspoeder op in een aparte container met 1,1 liter water. Schenk de oplossing in het waterreservoir. **OF** Vul het waterreservoir met 475 ml witte azijn, en vul het reservoir dan met water tot de lijn Descale (ontkalken).
3. Zorg ervoor dat de melkkan op het plateau is geplaatst met het stoompijpje aan de binnenkant.
4. Plaats een lege kop (minimaal 535 ml) onder de koffietuiten. Mogelijk moet u de bekerbak verwijderen.
5. Druk op de knop **DESCALE (ONTKALKEN)** en druk vervolgens op de knop **START** om de ontkalkingscyclus te starten.
6. Het apparaat spoelt de oplossing gedurende ongeveer 90 minuten door het stoompijpje en de koffietuiten. Op het bedieningspaneel ziet u de tijd die resteert in de cyclus.
7. Het apparaat zal gaan piepen, wat aangeeft dat de ontkalkingscyclus is voltooid.
8. Hanteer de lekbak en de melkkan voorzichtig, omdat er water in kan zitten.
9. 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.
10. Vul het waterreservoir tot de maximale vulstreep aan.
11. Plaats de lekbak terug op het apparaat. Plaats de melkkan niet.
12. Spoel de koffietuiten door een voorgemalen 355 ml FILTER COFFEE (VOORGEMALEN KOFFIE)-brouwsel uit te voeren. **DOE GEEN** gemalen koffie in de machine. Hierdoor wordt het systeem met schoon heet water gespoeld. Gooi de inhoud weg.
13. Spoel daarna het stoompijpje door, terwijl de melkkan nog niet is geplaatst, door op de **PURGE (DOORSPOELEN)**-knop te drukken.

Reinigingscyclus
Tijd om te voltooien: ongeveer 3 minuten

Een schone cyclus spoelt resterende oliën of drank weg die zich in en rond de koffietuiten en bereidingseenheid hebben opgehoopt. 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. Voor de reinigingscyclus is een reinigingstablet nodig (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 de maximale vulstreep.
3. Druk op **CLEAN (REINIGEN)** op het bedieningspaneel. Er kan wat lawaai zijn wanneer de bereidingseenheid in positie wordt gebracht.
4. Open de voormaalkamer en plaats één reinigingstablet in de bereidingskamer.
5. Sluit het deksel van de trechter voor voorgemalen koffie.
6. Druk op de **START**-knop om de reinigingscyclus te starten.
7. Het apparaat start het proces van het oplossen van de tablet om de bereidingseenheid te reinigen en het water en sediment van de reinigingscyclus in de lekbak af te geven.
8. De reinigingscyclus neemt ongeveer 3 minuten in beslag. Het apparaat gaat piepen, en geeft hiermee aan dat de reinigingscyclus is voltooid.
9. Verwijder de lekbak voorzichtig en leeg deze. Was met de hand in een sopje.
10. Schakel de machine uit en laat deze een spoelbeurt uitvoeren. Verwijder vervolgens de bereidingseenheid en spoel deze af met schoon water. Laat volledig aan de lucht drogen voordat u het weer in het apparaat plaatst.

BESTE PRAKTIJKEN VOOR KOFFIE ZETTEN

- 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 en bonenreservoir verwisselen' voor meer informatie.
- 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.
- Voer een GRIND iQ-cyclus uit bij het verwisselen van bonen.
- Zet het apparaat op een stabiel oppervlak.
- Leeg de lekbak regelmatig.
- Na het malen en voor het koffie zetten begint het apparaat met opwarmen. Plaats uw mok op de verwarmde kopjeshouder om hem warm te houden.

EXTRA INSTELLINGEN

Het extra instellingenmenu biedt extra reinigingscycli en opties om uw apparaat aan te passen.

U vindt het menu met aanvullende instellingen door op de knop **SETTINGS (INSTELLINGEN)** te drukken. Navigatie en selectie vindt plaats met de pijltoetsen en bevestiging met de **START**-knop.

INSTELLINGEN	FUNCTIE	SUBMENU
1. BEEPS (PIEPGELUIDEN)	Zet geluid aan of uit	ON / OFF (AAN/UIT)
2. ECO (ECO)	Het inschakelen hiervan voorkomt dat het apparaat warm blijft na een brouwsel	ON / OFF (AAN/UIT)
3. RESET UNIT (EENHEID RESETTEN)	Herstelt alle variabelen naar fabriekinstellingen	YES / NO (JA/NEE)
4. FROTH TEMP (SCHUIMTEMPERATUUR)	Past de stoomtemperatuur aan tijdens het opschuimen	LOW (LAAG)/ MID (MIDDEN)/ HIGH (HOOG)
5. CLEAR PROFILE 1 (PROFIEL 1 WISSEN)	Wist alle opgeslagen drankjes en reset naar standaardvariabelen	YES / NO (JA/NEE)
6. CLEAR PROFILE 2 (PROFIEL 2 WISSEN)	Wist alle opgeslagen drankjes en reset naar standaardvariabelen	YES / NO (JA/NEE)
7. MANUAL RINSE (HANDMATIG SPOELEN)	Dwingt een spoelbeurt af	YES / NO (JA/NEE)
8. RESET GRIND iQ (RESET MAAL-iQ)	Reset MAAL-iQ	YES / NO (JA/NEE)
9. HARD WATER (HARD WATER)	Wijzigt de waterhardheidsinstelling	HD 0-5
10. GRINDER PURGE (MALER DOORSPOELEN)	Maal alle bonen die in het bonenreservoir zijn achtergebleven	YES / NO (JA/NEE)
11. GRIND SIZE (MAALGRAAD)	Stelt de maalgraad in +/– 2 van de huidige graad gebaseerd op MAAL-iQ	+/- GRIND SIZE (MAALGRAAD)
12. HOPPER SELECT (BONENRESERVOIR SELECTEREN)	Stelt selectie van de hopper in	ON / OFF (AAN/UIT)

WAARSCHUWINGEN EN FOUTCODES

WAARSCHUWINGEN

Waarschuwing	Kleur	Betekenis	Acties
 **ADD WATER (WATER TOEVOEGEN)**	Oranje	Het apparaat heeft gedetecteerd dat er niet genoeg water in het reservoir zit	• Zorg ervoor dat er water in het reservoir zit. Als het reservoir leeg is, voeg dan nieuw water toe. Klik dan op **START** om door te gaan met koffiezetten. • Als het reservoir al gevuld is, verwijder en plaats het reservoir dan terug. Klik dan op **START** om door te gaan met koffiezetten.
 **ADD BEANS (BONEN TOEVOEGEN)**	Oranje	De machine heeft gedetecteerd dat er niet genoeg bonen in het bonenreservoir zitten	• Controleer of er genoeg bonen in het bonenreservoir zitten om uw drankje te maken. • Als er bonen in het bonenreservoir zitten, en u ontvangt een ADD BEANS (BONEN TOEVOEGEN)-melding, haal de stekker dan uit het stopcontact en duw de bonen zachtjes naar beneden in de richting van de braam.
BREW UNIT (BEREIDINGS-EENHEID)	Oranje	Fout bij bereidings-eenheid	**Stap 1:** Controleer of de onderhoudsklep volledig gesloten is. Indien afgesloten, ga verder naar stap 2. **Stap 2:** Verwijder de bereidingseenheid en installeer deze opnieuw, zorg ervoor dat deze volledig op zijn plaats is vergrendeld.
INSTALL TRAY (PLATEAU INSTALLEREN)	Oranje	Apparaat detecteert de lekbak niet	• Zorg ervoor dat de lekbak is geplaatst en helemaal op zijn plaats is geduwd.
EMPTY TRAY (BAK LEGEN)	Oranje	De lekbak en de uitkloplade moeten worden geleegd	• Verwijder en leeg de lekbak en de uitkloplade.
INSTALL HOPPER (RESERVOIR PLAATSEN)	Oranje	Het apparaat detecteert het bonenreservoir niet	• 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. Mogelijk moet u de bonen aan de bovenkant van de molen verwijderen om het reservoir goed te kunnen plaatsen. Vergrendel het bonenreservoir door het handvat rechtsom te draaien.
ADD MILK (MELK TOEVOEGEN)	Oranje	Het apparaat heeft gedetecteerd dat er geen melk in de kan zit	• Zorg ervoor dat de kan melk bevat tot ten minste de min.-lijn
INSTALL JUG (KAN PLAATSEN)	Oranje	Het apparaat detecteert de melkkan niet	• Zorg ervoor dat de melkkan op het plateau staat bij het schuimen. • Zorg ervoor dat zowel de onderkant van de kan en de melkkan als het plateau droog en schoon is.
RINSE (SPOELEN)	Wit	Het apparaat voert een opstart- of uitschakelings-spoeling uit	Geen actie vereist, dit is een automatisch programma.

WAARSCHUWINGEN - VERVOLG

Waarschuwing	Kleur	Betekenis	Acties
GRIND iQ (MAAL-iQ)	Geel	Molen moet worden gekalibreerd	• Voer een MAAL-iQ-cyclus uit. Raadpleeg de Grind iQ (Maal-iQ)-sectie.
CLEAN (REINIGEN)	Oranje	Apparaat vereist een reinigingscyclus	• Het is tijd om een reinigingscyclus uit te voeren. Raadpleeg de 'Reinigingscyclus' in de sectie 'Ontkalkings- en reinigingscyclus'.
DESCALE (ONTKALKEN)	Oranje	Apparaat vereist ontkalking	• Het is tijd om het apparaat te ontkalken. Raadpleeg de 'Ontkalkingscyclus' in de sectie 'Ontkalkings- en reinigingscyclus'.
PURGE (DOOR-SPOELEN)	Wit	Doorspoelen van het stoompijpje is nodig of wordt uitgevoerd	• Een continu wit lampje geeft aan dat een doorspoeling nodig is, druk op **PURGE (DOORSPOELEN)** om te starten. • Een pulserend lampje geeft aan dat er een doorspoeling bezig is.

ANDERE WAARSCHUWINGEN

FOUTNUMMER	FUNCTIE	INDICATIE	MOGELIJKE OPLOSSING
Er (Fout): 33	Malen	Piep om gebruiker te waarschuwen, maar geen waarschu-wingspictogram	Controleer op andere waarschuwingen. Als er geen zijn en de maler start niet en u hoort geen geluid van het apparaat, schakelt u uw apparaat uit en laat u de motor van de maler 5 minuten afkoelen voordat u probeert een volgend maalproces te starten.
Er (Fout): 38	Malen	Piep om gebruiker te waarschuwen, maar geen waarschu-wingspictogram	Als u de bonenvergaarbak tijdens het malen aanraakt, piept de machine en pauzeert het proces. De machine start automatisch opnieuw wanneer deze detecteert dat deze niet meer wordt aangeraakt. Als de fout niet verdwijnt, kan de molen verstopt of geblokkeerd zijn en is schoonmaken vereist. Raadpleeg 'Reinigen van de conische maler' voor instructies.
Er (Fout): 54	Opschuimen	Piep om gebruiker te waarschuwen, maar geen waarschu-wingspictogram	Als het stoompijpje tijdens het opschuimen wordt verplaatst, pauzeert de machine. Zorg ervoor dat het stoompijpje omlaag staat. Zodra de machine dit detecteert, wordt het proces hervat.

FOUTCODES

FOUTNUMMER	WAAR-SCHUWING	PROBLEEM	OMSCHRIJVING	MOGELIJKE OPLOSSING
DOOR (KLEP)	Pictogram bereidings-eenheid	Klep	De onder-houdsklep is verwijderd	Controleer of de klep van de bereidingseenheid aan de linkerkant van het apparaat correct is geplaatst
HOP JAM (BONEN-RESERVOIR VERSTOPT)	Pictogram Install Hopper (Reservoir plaatsen)	Opstopping van het bonen-reservoir	Het doseer-mechanisme is vastgelopen	Verwijder en leeg het bonenreservoir. Zorg ervoor dat de doseerring (het gesegmenteerde wiel aan de onderkant van het bonenreservoir) vrij kan draaien.
BURR JAM (MALER VERSTOPT)	Pictogram Add Beans (Bonen toevoegen)	Verstop-ping van de maler	De molen is vastgelopen	Verwijder het bonenreservoir en probeer de bramen te deblokkeren. Raadpleeg het gedeelte 'Reinigen van de conische maler'.

Schakel voor andere Er-codes de machine uit en neem contact op met de klantenservice op +44 (0)800 862 0453

HANDLEIDING VOOR PROBLEMEN OPLOSSEN

Waarom komt er geen water uit de tuiten?
Verschillende factoren kunnen van invloed zijn op het volume van de waterafgifte uit de tuiten:
- Het apparaat bereidt het schuim voor voordat het brouwsel wordt gebrouwen.
- 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: voer een MAAL-iQ-cyclus uit om ervoor te zorgen dat het apparaat goed gekalibreerd is.
- Schone bereidingskamer: verwijder en reinig de bereidingseenheid om resterende koffieprut te verwijderen dat de doorstroom kan belemmeren.
- Controleer het display om te zien of er een waarschuwing is voor vulwater / ontkalken / reinigen.
- Controleer of er water in het reservoir zit.
- Het apparaat moet ontkalkt worden: Raadpleeg 'Ontkalken' in de sectie 'Ontkalkings- en reinigingscyclus'.

Waarom is de espressostroom klein/stroomt hij langzaam?

Hier kunnen diverse redenen voor zijn.
- De maalgraad is te fijn: voer een MAAL-iQ-cyclus uit om ervoor te zorgen dat het apparaat goed gekalibreerd is.
- Schone bereidingskamer: verwijder en reinig de bereidingseenheid om resterende koffieprut te verwijderen die de doorstroom kan belemmeren.
- Het apparaat moet ontkalkt worden: Raadpleeg 'Ontkalken' in de sectie 'Ontkalkings- en reinigingscyclus'.

Waarom stroomt de espresso heel snel?
- De maalgraad is te grof: voer een MAAL-iQ-cyclus uit om ervoor te zorgen dat het apparaat goed gekalibreerd is.

Schuimen start niet.
- Het apparaat heeft de juiste werkingstemperatuur nog niet bereikt: laat het apparaat korte tijd opwarmen voordat u met schuimen begint.
- Controleer op waarschuwingen op het display. Deze kunnen het volgende aangeven:
  - 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 zijkant van het apparaat.
  - De stang is in de correcte positie: zorg ervoor dat het stoompijpje goed in de melkkan is geplaatst, en dat de melkkan goed op het plateau staat.
  - Niet genoeg melk in de melkkan: zorg ervoor dat melkkan tot de minimumlijn is gevuld met melk.

Weinig tot geen uitvoer.
- Gebruik een borstel om de maaluitgang boven de bereidingseenheid schoon te maken, maak de ingang voor voorgemaalde koffie schoon en maak de bramen schoon als ze een verwijderbaar bonenreservoir hebben. Raadpleeg de sectie 'Reinigen van de conische maler' voor informatie.

Mijn molen zit vast.
- De maler raakt vastgelopen wanneer de machine niet kan malen als gevolg van een verstopping.
- Raadpleeg de sectie 'Reinigen van de conische maler' voor informatie over het reinigen van de bramen.

Mijn molen is verstopt.
- De maler kan een ophoping van resten of gemalen koffie bevatten.
- Raadpleeg de sectie 'Reinigen van de conische maler' voor informatie over het reinigen van de bramen.

Waarom ontstaat er geen crème?
- De maalgraad is te grof: Voer een MAAL-iQ-cyclus uit om een correcte kalibratie te garanderen.
- De koffiebonen zijn niet vers: de versheid van de bonen hebben invloed op de kwaliteit van de crème. 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. Gebruik koffiebonen altijd binnen 20 dagen vanaf de 'Gebrand op' datum.
- De bereidingseenheid kan verstopt zijn/gaten zijn geblokkeerd: verwijder en reinig de bereidingseenheid.
- Voer een reinigingscyclus uit om het systeem uit te spoelen. Raadpleeg de 'Reinigingscyclus' in de sectie 'Ontkalkings- en reinigingscyclus'.

Waarom raakt de lekbak snel vol?
- Om ervoor te zorgen dat het apparaat de ideale druk voor espresso houdt, zal er tijdens het brouwen wat water terechtkomen in de lekbak. 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.
- Bij het opstarten en uitschakelen voert het apparaat een korte spoeling uit om het systeem te reinigen en voor te bereiden.

Waarom maakt het apparaat een pulserend/bonkend geluid?
- Er zit niet genoeg water in het reservoir: zorg ervoor dat het waterreservoir gevuld is tot de minimumlijn.
- Het waterreservoir zit niet stevig vast: controleer of het waterreservoir stevig vastzit op zijn plek aan de achterkant van het apparaat.
- Als het reservoir water bevat boven de min. lijn en stevig vastzit, dan is enig waterpompgeluid normaal.
- U hoort dit geluid wellicht ook terwijl het schuimen bezig is. Dit is normaal.

Het apparaat lekt.
- Het apparaat zal automatisch na elke schuimbeurt water door het stoompijpje spoelen dat in de lekbak belandt. Hiermee wordt de binnenkant van het stoompijpje gereinigd.
- Het apparaat voert automatisch een korte opstart- en uitschakelingsspoeling uit.
- De lekbak is vol: controleer de legen-indicator om te zien of u de hoofdlekbak moet legen. Volg de instructies in de sectie 'Waarschuwingen en foutcodes'.
- Het opvangbakje is niet correct geïnstalleerd: zorg ervoor dat het volledig is ingeschoven.
- Het waterreservoir zit niet stevig vast: controleer of het waterreservoir stevig vastzit op zijn plek aan de achterkant van het apparaat.
- Controleer op fouten op het display.
- O-ringafdichtingen moeten worden vervangen: neem contact op met de klantenservice: +44 (0)800 862 0453.

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 **AAN-UIT**-knop.
- Om stroom te besparen, zal het apparaat na 30 minuten automatisch uitgaan.

Er komt geen koffie uit de tuiten, alleen water.
- Controleer of er bonen in het bonenreservoir zitten.
- Als er bonen in het bonenreservoir zitten, en u ontvangt een ADD BEANS (BONEN TOEVOEGEN)-melding, haal de stekker dan uit het stopcontact en duw de bonen zachtjes naar beneden in de richting van de braam.
- Zorg ervoor dat het bonenreservoir veilig en juist is geplaatst.
- De molen is verstopt of geblokkeerd en moet worden gereinigd - raadpleeg het gedeelte 'Reinigen van de conische maler'.
- Verwijder en reinig de bereidingseenheid om eventuele obstructies te verwijderen.

De molen maakt een luid / ongewoon geluid.
- Als de molen een luid geluid produceert, dan kan onbedoeld vuil de oorzaak zijn. Gebruik alleen hele bonen in de molen en vermijd het plaatsen van koude of bevroren bonen.
- Verschillende soorten braad en verschillende bonen creëren verschillende maalgeluiden.

Melkschuim is niet warm genoeg.
- De melkschuimtemperatuur is afhankelijk van de schuimstijl die is geselecteerd. KOUD SCHUIM, aangeduid met een sneeuwvlokje naast de melkkan, wordt niet warm.
- 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 menu 4: FROTH TEMP (SCHUIMTEMPERATUUR). Zie het gedeelte Aanvullende instellingen voor meer informatie.

Melkschuim is te dun of te dik.
- Controleer of de garde in de onderkant van de kan zit.
- Wijzig de schuiminstelling met behulp van de schuimwijzer. Ga naar het gedeelte 'Drankjes op basis van melk bereiden' voor meer informatie over schuiminstellingen.
- Melksoort: verschillende melksoorten hebben verschillende vetgehaltes. Hoe hoger het vetgehalte van de melk, hoe dikker het schuim zal zijn.
- Zuivel vergeleken met plantaardig: om de algemene kwaliteit van het schuim te verbeteren, selecteert u DAIRY (ZUIVEL) of PLANT-BASED (PLANTAARDIG) met de knop MILK TYPE (MELKSOORT) gebaseerd op het melksoort dat u gebruikt.
- Voor extra informatie over schuimen, gaat u naar het gedeelte 'Beste methodes om schuim te maken'.

PROBLEMEN OPLOSSEN – VERVOLG

Mijn drankje is kleiner/groter dan verwacht.
- Als u een espressodrankje zet, kunt u de verhouding van drank tot water wijzigen met behulp van de sterkte-instellingen. Raadpleeg de sectie 'Sterkte'.
- Als u een kop koffie gaat zetten, selecteer dan de gewenste maat met de SIZE (MAAT)-knop voordat u gaat malen.
- De bereidingseenheid is mogelijk verstopt. Zorg ervoor dat u uw bereidingseenheid maandelijks verwijdert en reinigt om verstoppingen te voorkomen.
- Het apparaat moet ontkalkt worden: raadpleeg 'Ontkalken' in de sectie 'Ontkalkings- en reinigingscyclus'.

Mijn drankje is te bitter.
- Verlaag de offset van de maalgraad. Zie de sectie 'Maalgraad aanpassen'.
- Verlaag de bereidingstemperatuur: gebruik de knop TEMP (TEMPERATUUR) op het display om de temperatuurinstelling van uw brouwsel te verlagen.
- Probeer te experimenteren met verschillende soorten koffie en bonen om er één te vinden die bij uw smaak past.

Mijn drankje is te zuur.
- Verhoog de offset van de maalgraad. Zie de sectie 'Maalgraad aanpassen'.
- Verhoog de brouwtemperatuur: Gebruik de knop TEMP (TEMPERATUUR) op het display om de temperatuurinstelling van uw brouwsel te verhogen.
- Probeer te experimenteren met verschillende soorten koffie en bonen om er één te vinden die bij uw smaak past.

Koffie is niet heet genoeg.
- Verwarm het apparaat voor: laat voorgemalen koffie zetten zonder er voorgemalen koffie in te doen. Hierdoor stroomt er heet water door het systeem.
- Kop voorverwarmen: spoel het kopje af onder heet water voordat u koffie gaat zetten om de temperatuur van de koffie te verhogen.
- Temperatuur aanpassen: verhoog de temperatuur van de koffie door de knop TEMP (TEMPERATUUR) te gebruiken op het bedieningspaneel.
- Verwarmde schuiminstellingen gebruiken: alle schuiminstellingen zijn warm behalve koud schuim, dat wordt aangeduid met een sneeuwvlokje.
- Het apparaat moet ontkalkt worden: raadpleeg 'Ontkalken' in de sectie 'Ontkalkings- en reinigingscyclus'.

De bereidingseenheid kan niet in het apparaat worden geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat de bereidingseenheid in de 'standaardpositie' staat. Raadpleeg de sectie 'Standaardpositie van de bereidingseenheid'.
- De stamper staat in de verkeerde positie. Gebruik het apparaat niet en neem contact op met de klantenservice.

Er (Fout)
- Als er op het display 'Er' staat met daarna een nummer (bijvoorbeeld 'Er 03'), neem dan contact op met de klantenservice via +44 (0)800 862 0453.

VERVANGENDE ONDERDELEN

Ga om aanvullende onderdelen en accessoires te bestellen naar **ninjakitchen.eu** of neem contact op met de klantenservice op **+44 (0)800 862 0453**.

FABRIEKSGARANTIE

De Ninja-garantie

Als een klant een product in Nederland koopt, kan deze aanspraak maken op wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw 'wettelijke rechten'). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product, ook ten opzichte van Ninja als u het Ninja-keukenapparaat heeft gekocht op ninjakitchen.eu. Bij Ninja hebben we echter zoveel vertrouwen in de kwaliteit van onze producten, dat wij u een extra fabrieksgarantie geven van maximaal twee jaar op arbeid en onderdelen.

De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en in de kwaliteit hiervan.

De fabrieksgarantie laat uw wettelijke rechten onverlet.

Hoelang krijg ik garantie op een nieuw product van Ninja?

Standaard loopt onze fabrieksgarantie één jaar, te rekenen vanaf de aankoopdatum. Als u uw aankoop binnen 28 dagen bij ons registreert, geven wij u twee jaar garantie.

Hoe registreer ik mijn garantie?

Als u uw Ninja-keukenapparaat rechtstreeks via **ninjakitchen.eu** heeft gekocht, wordt uw garantie automatisch geregistreerd. Als u het apparaat ergens anders in Nederland heeft gekocht, kunt u uw garantie online registreren binnen 28 dagen na de aankoopdatum.
- Voor registratie online gaat u naar **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** of scant u de QR-code in uw instructieboekje.
- Noteer de datum waarop u het Ninja-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 is alleen geldig in het land waar het product is gekocht.

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-apparaat die niet in overeenstemming is met de Ninja-gebruiksaanwijzing die bij uw apparaat is geleverd.
- Schade veroorzaakt door gebruik van het Ninja-apparaat 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 op **+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 **ninjakitchen.eu**. De Ninja-medewerker stelt u een paar vragen. Als wij tot de conclusie komen dat het product defect is, sturen wij u een vervangend product of een label dat u kunt gebruiken om het defecte artikel gratis naar ons terug te sturen. Zodra wij het defecte product hebben ontvangen, sturen wij u een vervangend artikel.

Vergeet niet dat het product moet worden teruggestuurd in een doos. Dit mag elke geschikte doos zijn; de originele verpakking hoeft niet.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw Ninja-product hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninja-onderdelen, -vervangingsonderdelen en -accessoires voor alle apparaten van Ninja op **www.ninjakitchen.eu**. Houd er rekening mee dat schade veroorzaakt door het gebruik van niet-originele Ninja-reserveonderdelen mogelijk niet door uw garantie wordt gedekt.

BEDANKT
voor uw aankoop van de Ninja AutoBarista

REGISTREER UW AANKOOP

http://www.ninjakitchen.eu/register

+44 (0)800 862 0453

Scan de QR-code met een mobiel apparaat

SCHRIJF DEZE INFORMATIE OP

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar de kassabon)

Winkel waar u het product heeft gekocht: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning:	220-240V ~ 50-60Hz
Power:	1650W
Inhoud van het waterreservoir:	2,07 l

Het stand-by energieverbruik is 0,4 W.
Het apparaat gaat na 30 minuten inactiviteit automatisch in stand-by-modus.

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 AutoBarista. Als u vragen heeft, neemt u contact op met onze klantenservice op +44 (0)800 862 0453.

Ninja is een geregistreerd handelsmerk in het Verenigd Koninkrijk van SharkNinja Operating LLC.

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

SharkNinja Europe Limited, Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main, Duitsland

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren; daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

AE1000EUSeries_IB_MP_Mv15

@ninjakitchen

NORSK

NINJA AutoBarista



AE1000EU-serien | Brukerveiledning

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE FØR BRUK • KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

	Les alle instruksjonene før du bruker AutoBarista.
⚠	**Indikerer at det finnes en fare som kan forårsake personskade, død eller alvorlige skade på eiendom dersom advarselen merket 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 risikoen for personskade, brann, elektrisk støt og skade på eiendom, må grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende advarsler og etterfølgende instruksjoner. Ikke bruk maskinen til noe annet enn tiltenkt bruk.

Generelle forholdsregler

- For å unngå fare for kvelning hos små barn må alt emballasjemateriale kastes umiddelbart etter utpakking.
- Denne maskinen kan brukes av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de har fått veiledning eller opplæring i sikker bruk av maskinen og forstår farene som er forbundet med bruken.
- Hold maskinen og ledningen utenfor barns rekkevidde. **IKKE** la barn leke med eller bruke maskinen. Grundig tilsyn er nødvendig ved bruk i nærheten av barn.
- For å beskytte mot brann, elektrisk støt og personskader, må du **IKKE** senke ledningen, støpslene eller maskinens hoveddel ned i vann eller andre væsker.
- Bær **ALDRI** maskinen etter strømledningen, og ikke trekk i ledningen for å koble den fra stikkontakten. Ta i stedet tak i støpselet og trekk det ut for å koble fra maskinen.
- **IKKE** bruk noen maskin hvis ledningen eller støpselet er skadet, eller hvis maskinen ikke fungerer som den skal, har falt ned eller er skadet på noen måte. Kontakt SharkNinja Operating LLC for service.
- Kun for husholdning og bruk på benkeplate. **IKKE** la strømledningen henge over kanten eller komme i kontakt med varme overflater, for eksempel en komfyr.
- **ALDRI** bruk en stikkontakt under en benk.
- For å unngå risiko for brann, elektrisk støt eller skade på maskinen må maskinen **IKKE** brukes i et apparatrom eller under et veggskap.
- Trekk ut støpselet til apparatet når det ikke er i bruk samt før rengjøring. La enheten kjøle seg ned før du tar av eller setter på deler, og før du rengjør apparatet.
- **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.

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. Maskinen må ikke brukes til noe annet enn den tiltenkte bruken.

- **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.

Driftsvarsel

- For å koble fra, sett alle kontroller i **AV**-posisjon, og trekk deretter støpselet ut av vegguttaket.
- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten kan føre til overfylling og fare for skålding, eller føre til brann, elektrisk støt eller personskade.
- **ALLTID** bruk maskinen på en ren, tørr og jevn overflate.
- **IKKE** sett på eller nær en varm gass- eller elektrisk ovn, eller i en oppvarmet ovn.
- **IKKE** bruk denne maskinen til noe annet enn dens tiltenkte bruk.
- **IKKE** bruk utendørs.
- **IKKE** berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter. Unngå kontakt med bevegelige deler.
- Plasser **ALLTID** en kopp eller beholder som passer til valgt kaffevolum under kaffetutene under brygging.
- **IKKE** kjør maskinen uten vann.
- **IKKE** overfyll vannbeholderen. Fyll kun vann opp til maksimal fyllinje.
- Ha lokket på vannbeholderen når du brygger.
- Ha lokket på bønnebeholderen på når du kverner for å hindre tilgang til bevegelige deler.
- **IKKE** stikk hånden inn i eller berør dampstangen eller skummekannen når den er i bruk. Varm damp og varme væsker kan forårsake forbrenning og skålding.

Stell og vedlikehold

- For å forebygge sykdom fra bakterievekst i apparatet må du følge alle rengjøringsinstruksjonene i «Stell og vedlikehold»-avsnittet i denne brukerhåndboken.
- For best resultat må du sørge for å bruke en ren maskin.
- Hvis produktet ikke fungerer som det skal, går du til ninjakitchen.eu eller kontakt SharkNinja Operating LLC for undersøkelse, reparasjon eller justering.
- Barn skal ikke delta i rengjørings- og vedlikeholdsaktiviteter.
- Slå **AV**, koble fra, og la apparatet kjøle seg ned før rengjøring eller flytting.
- Unngå øyekontakt og langvarig hudkontakt med silikonsmøremiddelet i bryggeenheten.
- Vask hendene grundig etter håndtering av silikonsmøremiddelet i bryggeenheten.
- Oppbevar silikonsmøremiddelet til bryggeenheten innendørs, vekk fra varme, flammer, og direkte sollys.
- Avhend silikonsmøremiddelet til bryggeenheten i henhold til lokale forskrifter.

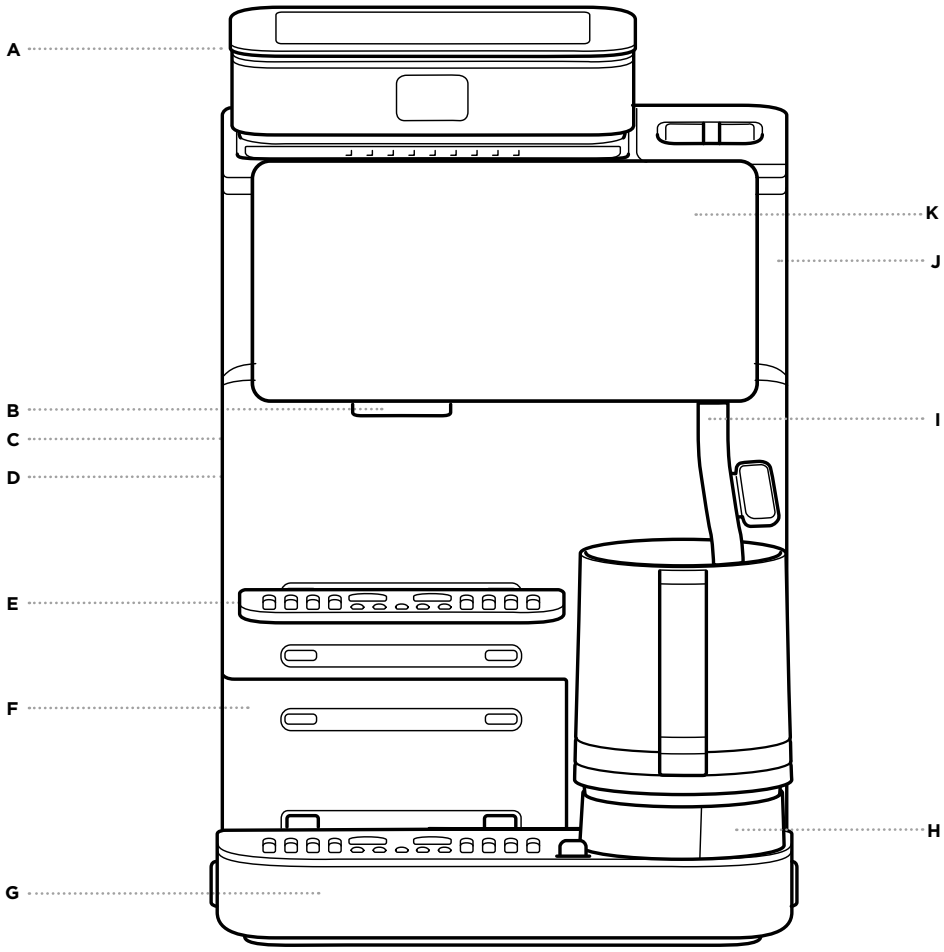
Erklæring om strømledning

- En kort strømledning medfølger for å hindre at den vikles inn i noe eller at man snubler over en lengre ledning.
- **IKKE** bruk skjøteledninger med dette produktet.

LES OG TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

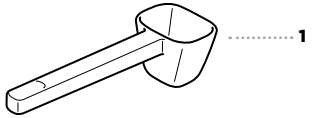
DELER

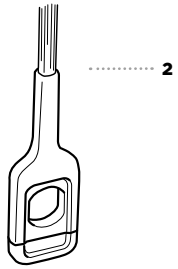
A	Bønnebeholder	**E**	Justerbart koppbrett	**I**	Dampstang
B	Kaffetuter	**F**	Beholder for kaffeavfall	**J**	Vannbeholder
C	Vedlikeholdsdør	**G**	Dryppbrett	**K**	Vis
D	Bryggeenhet og internt hulrom (bak vedlikeholdsdør)	**H**	Melkekanne-plattform		

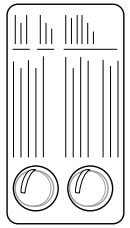


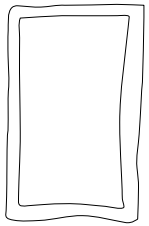
TILBEHØR

1 Kaffemål
2 Rengjøringsbørste
3 Rengjøringstabletter
4 Avkalkingspulver
5 Silikonsmøremiddel for bryggeenhet
6 Vannfilterinnsats*
7 Vannfilterhus*













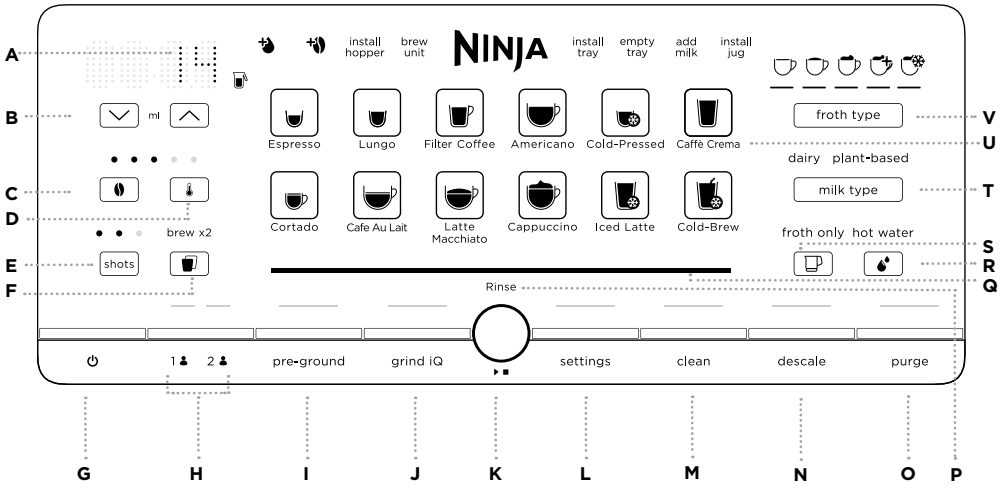


** Ikke tilgjengelig på alle maskiner*

BRUK AV KONTROLLPANELET*

A Avlesning av BRYGGESTØRRELSE
B Piler for valg av STØRRELSE
C Knapp for STYRKE
D Knapp for TEMPERATUR
E Knapp for valg av SHOT (SHOT)
F BREW X2 (BRYGG X2)-knapp
G AV/PÅ-knapp
H PROFIL-knapp
I PRE-GROUND (FORHÅNDSKVERNET)-knapp
J GRIND iQ (GRIND iQ)-knapp
K START-knapp
L Knapp for SETTINGS (INNSTILLINGER)
M Knapp for CLEAN (RENGJØR)
N Knapp for DESCALE (AVKALKE)
O Knapp for PURGE (TØM)
P Rinse (Skyll)-varsel
Q Fremdriftslinje
R Knapp for HOT WATER (VARMT VANN)
S Knapp for FROTH ONLY (KUN SKUM)
T Knapp for MILK TYPE (MELKETYPE)
U Drikkemenyalternativer
V Knapp for FROTH TYPE (SKUMTYPE)

* Funksjonene kan variere etter modell.



INTELLIGENTE VARSLER

Maskinen din vil vise et intelligent varsel hvis en handling er nødvendig:

- ADD BEANS (TILSETT BØNNER)
- ADD WATER (TILSETT VANN)
- INSTALL HOPPER (SETT INN BEHOLDER)
- INSTALL JUG (SETT INN MUGGE)
- ADD MILK (TILSETT MELK)
- EMPTY TRAY (TØM BRETT)
- INSTALL TRAY (SETT INN BRETT)
- RINSE (SKYLL)
- PURGE (TØM)
- DESCALE (AVKALKE)
- BREW UNIT (BRYGGEENHET)

*Knappene CLEAN (RENGJØR), DESCALE (AVKALKING) og GRIND iQ (GRIND iQ) vil lyse for å fortelle deg at du må kjøre de respektive syklusene.

KOMME I GANG: FØR DIN FØRSTE BRYGGING

FJERN TILBEHØR OG DELER FRA EMBALLASJEN

- Fjern alt tilbehør og deler fra emballasjen for å komme i gang. Sørg for at alt tilbehør og deler er fjernet fra emballasjen før du kaster den.
- Sørg for å fjerne all teip fra maskinen når du fjerner maskinen fra emballasjen. Det vil være teip på alle sider av maskinen.

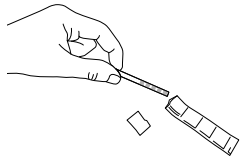
RENGJØR TILBEHØRET FØR BRUK

- Rengjør alt tilbehør og alle deler for hånd og tørk grundig etter at de er tatt ut av emballasjen.

TEST FOR VANNHARDHET

Alt vann inneholder mineraler som kan bygge seg opp i maskinen over tid. Disse mineralene refereres til som vannets hardhet, og kan påvirke hvor ofte maskinen må avkalkes. Ved å gjennomføre denne testen sikrer du at maskinen anbefaler avkalking til rett tid.

1 Ta teststripen ut av pakken.



2 Senk teststripen helt ned i vannet som du planlegger å bruke i maskinen i 5–10 sekunder.

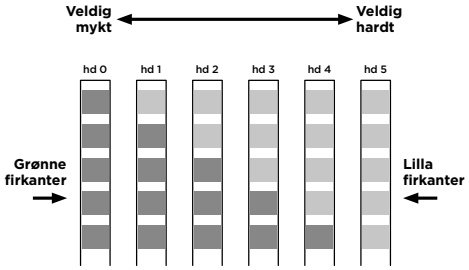


3 Ta teststripen ut og rist den forsiktig.



4 Plasser teststripen på en tørr, flat overflate og vent 1 minutt til den viser resultatene.

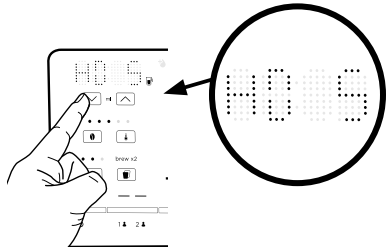
5 Etter 1 minutt vil du se 0–5 lilla firkanter. Dette vil indikere vannhardhetsnivået til vannet (0 lilla kvadrater = nivå 0, 5 lilla kvadrater = nivå 5 osv.).



6 Koble til maskinen når du har identifisert vannets hardhet.

7 Venstre side av kontrollpanelet vil som standard vise HD 5.

8 Trykk på pil opp eller ned for å programmere vannets hardhet ved å matche antallet lilla firkanter på teststripen med tallet som vises (f.eks. hvis resultatet er nivå 1, endre innstillingen til HD 1).

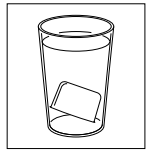


9 Trykk **START** for å bekrefte innstillingen.

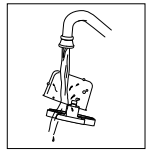
MERK: Hvis du trenger å endre hardhetsnivået, kan du kjøpe en ny teststripe fra **ninjakitchen.eu**. Hvis du vil ha mer informasjon om hvordan du tilbakestiller vannets hardhet, se delen Ytterligere innstillinger.

INSTALLASJON AV VANNFILTER

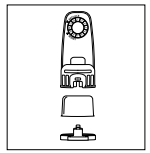
- God kaffe starter med godt vann. Vannfiltre bidrar til å fjerne klor, lukt og andre urenheter i vannet for å gi deg god kaffe.



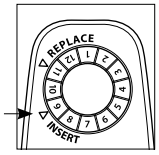
1 La vannfilteret ligge i vann i 5 minutter.



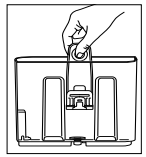
2 Skyll vannfilteret og nettingen i **60 sekunder.**



3 Fjern bakdekselet fra filterhuset og sett inn filteret. Sett dekselet tilbake på filterhuset, slik at filteret sitter fast.



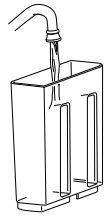
4 Sett INSERT-datoen til inneværende måned.



5 Sett filterhuset i vannbeholderen.

FYLL VANNBEHOLDEREN

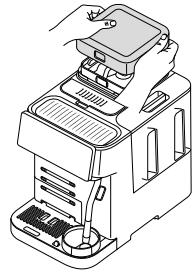
- Sørg for at vannbeholderen er full av kaldt eller romtemperert vann før du begynner. Sørg for at du fyller opp til, men ikke overskrider, den maksimale fyllelinjen.



Hvis det på noe tidspunkt før en brygging ikke er nok vann i beholderen til å brygge den valgte drikken, vil enheten indikere ADD WATER (TILSETT VANN). Hvis varselet ADD WATER (TILSETT VANN) dukker opp mens du brygger, må du tilsette vann i beholderen og trykke på **START** for å fortsette.

FYLLE BØNNEBEHOLDEREN

1 Fjern lokket på beholderen.



2. Fyll bønnebeholderen med hele bønner. **IKKE** tilsett forhåndskvernede bønner i bønnebeholderen. Hvis du vil ha mer informasjon om bruk av forhåndskvernet kaffe, kan du se avsnittet Bruk av forhåndskvernet kaffe.

3. Sett på lokket igjen.

MERK: Fordel bønnene jevnt ut og pass på at du ikke fyller over MAX-merket i bønnebeholderen.

MERK: Tilsett aldri bønner mens maskinen er midt i en brygging. Se avsnittet Bytte bønner og beholdere for mer informasjon.

KUNNSKAP OM BØNNER

- Bruk nylig brente kaffebønner for best resultat.
- Når du kjøper kaffebønner, er det best å kjøpe en pose med en «Brent»-dato i stedet for «Best før»-dato for å sikre kvalitet og ferskhet.
- Vi anbefaler at du bruker kaffebønner innen 20 dager etter «Brent»-datoen.
- Når du bytter til en annen bønnetype, må du fjerne tidligere bønner helt før du fortsetter. Det anbefales ikke å fylle på en beholder med nye bønner. Se avsnittet Bytte ut bønner og beholdere for mer informasjon.
- **IKKE** bruk grønne, karamelliserte eller smakssatte kaffebønner, da de kan sette seg fast i kvernen. Tilfør smak til drikken din ved hjelp av sirup og sukker. Se drikkeveiledningen for oppskrifter.

KOMME I GANG: FØR DIN FØRSTE BRYGGING, FORTS.

SKYLLING VED FØRSTEGANGSBRUK

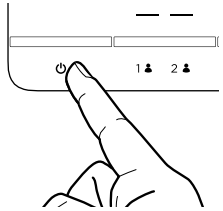
Før du lager din første drikke, må du skylle maskinen.

Når maskinen slås på for første gang, vil varselet RINSE (SKYLL) lyse oransje, noe som indikerer at skylling er nødvendig. Denne skyllingen startes av brukeren og krever at du trykker på **START**.

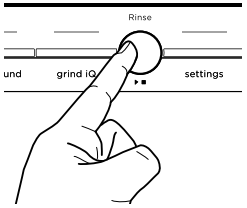
Maskinen vil automatisk kjøre en skylling hver gang den startes opp og slås av, indikert av det hvite RINSE (SKYLL)-varselet. Ingen brukerhandling er nødvendig.

Det er valgfritt å plassere en kopp under kaffetutene for alle skyllingene. Maskinen er konstruert for å holde skyllevannet i dryppbrettet.

1. Koble til maskinen og trykk på **STRØM**.



2. Kontrollpanelet vil lyse opp RINSE (SKYLL)-varselet i oransje for å indikere at skylling er nødvendig for å fortsette.
3. Trykk på **START** for å starte skyllesyklusen. Maskinen vil pipe for å signalisere at den har startet. Vannet skylles direkte inn i dryppbrettet.



4. Maskinen piper igjen for å varsle når avkalkningssyklusen er ferdig.

GRIND iQ-SYKLUS

GRIND iQ bruker AutoBarista-iQ-teknologi for å automatisk fastslå den beste kvernestørrelsen for bønnene dine for å få den perfekte espresso-ekstraksjonen for drikken din. GRIND iQ (GRIND iQ)-lampen vil lyse oransje når maskinen anbefaler å kjøre en syklus.

- Ved første bruk vil knappen lyse opp i gult for å indikere at en kalibreringssyklus anbefales. Du kan se bort fra dette hvis du vil bruke ferdigmalt kaffe eller lage filterkaffe, iskaffe eller kaldtraktet kaffe.
- Når du bruker nye bønner for første gang eller legger til flere bønner, vil den gjennomsnittlige kalibreringssyklusen ta 3 brygg. Dette kan variere avhengig av bønnene i kvernen.
- For å lese mer om GRIND iQ, se GRIND iQ-avsnittet.

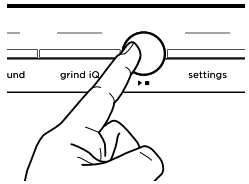
1. GRIND iQ (GRIND iQ)-lampen vil lyse gult for å indikere at en syklus anbefales. Trykk på **GRIND iQ (GRIND iQ)**-knappen.



2. Plasser en kopp på 415 ml eller mer under kaffedysene.



3. Trykk på **START**. Maskinen vil pipe for å signalisere at syklusen har startet. Fremdriftslinjen lyser for å indikere statusen for syklusen.



4. Når du er ferdig, piper maskinen igjen og GRIND iQ (GRIND iQ)-lyset slår seg av. GRIND iQ (GRIND iQ)-lyset forblir avslått så lenge det er innenfor riktig område for bønnene dine.
5. Kast den bryggede espressoen.
6. Tøm dryppbrettet og puckbeholderen når syklusen er fullført.

LED-FARGET LAMPE

GRIND iQ (GRIND iQ)-lampen vil lyse under daglig bruk for å vise status for GRIND iQ, og hvor nær du er den mest smaksrike espressoen.

AV: Kvernen er kalibrert.

GUL: GRIND iQ-syklus er nødvendig for å kalibrere kvernen.

BRYGGING AV ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* OG COLD-PRESSED

1. Trykk på det tilsvarende drikkeikonet for å velge drikke.
2. Bruk SHOTS (SHOT)-knappen for å velge ønsket antall espressoshots.
3. Juster om ønskelig styrken og temperaturen på bryggingen. Se Justere bryggstyrke og temperatur for mer informasjon om hvordan dette påvirker brygget.

Du kan lagre tilpasninger som er gjort til drikkene dine. Se avsnittet Profiler og lagring av tilpasninger for mer informasjon.

4. Plasser en kopp under kaffedysene og trykk på **START**.
5. 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: Dette er de forhåndsinnstilte espress-obryggene. Endring av espressostyrken vil påvirke volumet. Se avsnittet Justere bryggetemperatur og styrke for å justere bryggingen.

MERK: Hvis du bruker en mindre kopp, kan du bruke det justerbare koppbrettet til å løfte koppen nærmere kaffetutene for å redusere søl. Hvis du bruker et høyere krus eller en termoskopp, fjerner du koppbrettet for å gi plass.

KORREKT EKSTRAKSJON

- Espressoen vil renne ut med en langsom, jevn hastighet.
- Du vil se en karamellfarget væske som renner ut. Det er crema.
- Det vil være et lag med crema på toppen av drikken. Hvis du vipper koppen din og fortsatt bare ser et lag med crema, betyr det at espressoen din er perfekt brygget.

** Ikke tilgjengelig på alle maskiner*

BRYGGING AV ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* OG COLD-PRESSED, FORTS.

BRYGG X2

Funksjonen Brew x2 (Brygg x2) på maskinen gjør det mulig å lage 2 drinker samtidig, ved siden av hverandre, uten å måtte kjøre en ekstra runde.

MERK: Brew x2 (Brygg x2) er kun tilgjengelig for espresso og espressobaserte drikker.

1. Velg drikken din i hovedmenyen.
2. Juster drikken ved hjelp av knappene på venstre side av displayet.
3. Trykk på **BREW X2 (BRYGG x2)** på displayet. Knappen vil lyse for å vise at den er aktiv.
4. Plasser 2 kopper på koppbrettet, og sørg for at det er én kopp under hver av kaffetutene. Trykk på **START**.
5. Hvis du velger en melkedrikk, vil enheten bare kjøre én skummesyklus. Tilsett mer melk enn vanlig (ikke over maks.-fyllelinjen) for to drikker.
6. Maskinen vil pipe for å indikere at bryggingen har startet. Fremdriftslinjen vil lyse for å indikere statusen til bryggingene. For dobbeltshotdrikker og større, må maskinen brygge flere shot. Fremdriftslinjen vil lyse igjen for hver brygging. Når den er ferdig, piper maskinen igjen, som betyr at bryggingene er ferdige.

MERK: For å tilsette ekstra melk til disse drikkene, kan du velge **ADD MILK (TILSETT MELK)** eller **FROTH TYPE (SKUMTYPE)** for å tilføye en skumsyklus til bryggeprosessen. Se avsnittet Tilsette skum til en drikk uten melk for mer informasjon.

**Ikke tilgjengelig på alle maskiner*

BRYGGE FILTERKAFFE og KALDE DRIKKER

Filterkaffe og varmt vann

1. Trykk på det tilsvarende drikkeikonet for å velge drikke.
2. Trykk på pilene for å velge ønsket volum.
3. Plasser en kopp under kaffedysene og trykk på **START**.
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: Kaffestørrelser over 355 ml vil brygges i flere runder. Du vil høre at kvernen slår seg på igjen, avhengig av hvor mange runder som trengs for å fullføre bryggingen.

TILSETTE VARMT VANN*

**Ikke tilgjengelig på alle maskiner*

Maskinen har en varmtvannsfunksjon som lar deg dispensere varmt vann på forespørsel.

1. Trykk på **HOT WATER (VARMT VANN)**-knappen.
2. Bruk **TEMPERATUR**-knappen til venstre for displayet for å justere varmtvannstemperaturen.

●○○ Lav temperatur
●●○ Middels temperatur (standard)
●●● Høy temperatur

3. Velg mengden varmt vann ved hjelp av pilene til venstre på displayet.
4. Trykk på **START** for å begynne å dispensere varmt vann.

Trykk på **START** for å slutte å dispensere når du har ønsket mengde varmt vann, eller vent på at programmet skal fullføre.

Kalde og iskalde drikker

1. Trykk på det tilsvarende drikkeikonet for å velge drikke.
2. Trykk på pilene for å velge ønsket volum.
3. **Fyll en kopp med is og plasser den under kaffedysene**. Trykk på **START**.
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: Funksjonene for iskaffe, kaldtraktet og kaldpresset kaffe er utviklet for å lage et konsentrert brygg direkte i en beholder fylt med is. Det er normalt at noe av isen i beholderen smelter under bryggingen da dette tilfører en kald drikk ideell styrke og smak.

MERK: Når du brygger en kaldbrygg eller kaldpresset drikk umiddelbart etter en varm drikk, vil maskinen utføre en intern skylling for å kjøle ned bryggekammeret. Bryggingen vil starte automatisk når skyllingen er fullført.

MERK: Kaffestørrelser over 355 ml vil brygges i flere omganger.

BRYGGING AV ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* OG KALDPRESSET, FORTS.

BRUK AV FORHÅNDSKVERNET KAFFE

VIKTIG: Tilsett **KUN** kaffe som er kvernet på forhånd når maskinen er slått på og har fullført oppstartssyklusen. Tilsetting av kaffe som er kvernet på forhånd mens maskinen er slått av, i standby, under en oppstart/avstenging-skylling, eller etter at en brygging allerede har startet, vil føre til kvernet kaffe i det indre hulrommet og kan forårsake tetting og skade.

1. Trykk på det tilsvarende drikkeikonet for å velge drikke. Hvis du brygger espresso, må du sørge for at du velger riktig antall shots basert på antallet kaffemål du vil ha i.
2. Trykk på **PRE-GROUND (FORHÅNDSKVERNET)**-knappen for å sette maskinen i modusen for forhåndskvernet kaffe.

MERK: Ikke fjern trakten for forhåndskvernet kaffe når du heller i kaffepulver. Fjern kun for rengjøring.

3. Åpne sjakten for forhåndskvernet kaffe for å få tilgang til kaffemålet.
4. Ha forhåndskvernet kaffe i sjakten for forhåndskvernet kaffe. Se tabellen nedenfor for riktig antall kaffemål for brygget ditt. Bruk **ALDRI** mer enn 6 kaffemål for en brygging.
5. Plasser en kopp under kaffedysene og trykk på **START**.
6. 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: Du kan ikke brygge mer enn 355 ml filterkaffe når du bruker forhåndskvernet kaffe.

Ikke tilgjengelig på alle maskiner

KAFFEMÅL		
STØR-RELSER	**Kaffe**	**Kaffemål**
	175 ml	2–4
	235 ml	2–4
	300 ml	4–6
	355 ml	4–6
	Espresso	**Kaffemål**
	Enkel	2
	Dobbel	4
	Trippel	6

ADVARSEL: Bruk **ALDRI** mer enn 6 kaffemål (skjeer) med forhåndskvernet kaffe i sjakten for forhåndskvernet kaffe. Dette vil kunne oversvømme bryggeenheten og maskinen vil ikke kunne fullføre bryggingen. Slå av maskinen og se Rengjøring hvis dette skjer: Se avsnittet om Dypere rengjøring for instruksjoner om rengjøring av bryggeenheten og det interne hulrommet.

ANBEFALT FREMGANGSMÅTE FOR SKUMMING

■ **Melketyper**

- For meieribasert melk anbefaler vi å bruke helmelk.
- Bruk barista- eller fullfettutgaven for best resultat med plantebasert melk.
- Bruk innstillingen PLANT-BASED (PLANTEBASERT) For best plantebasert skum.
- Melk som er UHT-behandlet (dvs. melk med lang holdbarhet) kan gi varierende resultater.
- Kokosmelk kan varmes opp, men vil ikke lage stabilt skum.
- Bank og snurr muggen for å fjerne store bobler før du heller melken for å få best mulig skum og latte-kunst.

■ **Temperatur**

- Hvis du ønsker å justere temperaturen på melken, se Ytterligere innstillinger.
- For best resultat bør du bruke kald melk eller melk rett fra kjøleskapet.
- Sørg for at muggen har romtemperatur før du skummer for best resultat.

■ **Rengjøring**

- Sørg for at både muggens plattform og bunnen av melkekannen er tørr og ren før den settes på melkekannens plattform.
- Tørk av dampstangen med en fuktig klut umiddelbart etter bruk for å unngå at melken setter seg fast.
- Skyv damprstangen tilbake til ned-posisjon for å la den renses før du slår av maskinen.
- For en grundigere rengjøring av vispen og dampstangen, fyller du muggen med vann og en dråpe oppvaskmiddel og kjører programmet LETT SKUM.

BRYGGING AV MELKEBASERTE DRIKKER

MELKEOPPSKRIFTER

1. Trykk på det tilhørende drikkeikonet for å velge drikke.
2. Bruk SHOTS (SHOT)-knappen for å velge ønsket antall espressoshots.
3. Juster om ønskelig styrken og temperaturen på bryggingen. Se avsnittet Justere bryggstyrke og temperatur for mer informasjon om hvordan dette påvirker brygget.
4. Plasser en kopp som er stor nok for drikken din under kaffetutene.
5. Velg **DAIRY (MEIERIPRODUKT)** eller **PLANT-BASED (PLANTEBASERT)** melk med **MILK TYPE (MELKETYPE)**-knappen basert på melken du bruker.
6. Når du velger et melkeoppskriftsprogram vil den anbefalte skumtypen for drikken din være understreket. For å endre skumtypen som er valgt trykker du på **FROTH TYPE (SKUMTYPE)**-knappen.
7. Kontroller at vispen er installert i muggen. Fyll muggen med ønsket mengde melk, men ikke overskrid linjen for maksimal fylling.
8. Sørg for at bunnen av muggen er tørr. Plasser muggen på plattformen med dampstangen plassert i den.
9. Trykk på **START**. Maskinen vil pipe for å signalisere at programmet har startet. Maskinen vil først male bønnene, deretter kjøre skumprogrammet og brygge espressoen sist. Dette er for å sikre den ferskeste espressoen til drikken din. Fremdriftslinjen vil lyse for å indikere statusen for programmet. Maskinen piper igjen for å indikere at programmet er fullført.

BARE SKUM

Trykk på **FROTH ONLY (BARE SKUM)**-knappen hvis du bare vil skumme melk. Da vil maskinen kun aktivere skummeren, uten å kverne bønner eller trakte kaffe. Froth Only kan brukes til varm sjokolade, matcha, eller bare for å varme opp melk.

MERK: IKKE skum melk direkte inn i espressoen eller kaffen. Skum alltid i muggen og hell skummet i espressoen eller kaffen i etterkant.

SKUMSTILER

Varmet melk
Varmer melken forsiktig opp til en ideell drikketemperatur uten å vispe.
Flott til kaffe.

Lett skum
Et lett lag skum for latte.

Fyldig skum
Et klassisk lag med luftig skum, perfekt for å toppe enhver drink. Ypperlig for cappuccino.

Ekstra fyldig skum*
Et stort og fyldig lag med skum, ideelt for tørr cappuccino og andre drikker med mindre volum.

Kaldt skum
Et klassisk lag med kaldt skum, perfekt for å toppe av enhver iskaffe eller espresso-drikk.

**Ikke tilgjengelig på alle modeller*

ETTER AT DU ER FERDIG MED SKUMMING

1. Når du har fjernet muggen, rengjør du dampstangen umiddelbart med en fuktig klut før du skyver den ned igjen.
2. Når dampstangen skyves ned igjen vil, den tømmes og renses automatisk. Dette er for å rengjøre innsiden av dampstangen. Maskinen vil pipe for å signalisere at tømmingen har startet. Når den er ferdig, piper maskinen igjen. Du kan rense når som helst ved å trykke på **PURGE (TØM)**-knappen når dampstangen er nede.
3. Før du heller i melken, banker du muggen på et flatt underlag og virvler den rundt for å fjerne store bobler. Hell lett skum over før du nyter en espresso.

MERK: Når den er tom for vann, vil ikke maskinen rense seg. Trykk på **PURGE (TØM)** når du har lagt til mer vann.

TILSETTE SKUM TIL EN DRIKK SOM IKKE ER MELKEBASERT

Hvis en drikk ikke allerede har melk i den, er det mulig å tilsette melk ved å trykke på **FROTH TYPE (SKUMTYPE)** eller **MILK TYPE (MELKETYPE)**.

1. Kontroller at vispen er installert i muggen. Fyll muggen med ønsket mengde melk, men ikke overskrid linjen for maksimal fylling.
2. Når du har valgt ønsket drikke, trykker du på **FROTH TYPE (SKUMTYPE)** eller **MILK TYPE (MELKETYPE)** for å aktivere melkeinnstillingene.
3. Sørg for at bunnen av muggen er tørr. Plasser melkemuggen på plattformen med dampstangen plassert i den.
4. Velg **DAIRY (MEIERIPRODUKT)** eller **PLANT-BASED (PLANTEBASERT)** melk med **MILK TYPE (MELKETYPE)**-knappen.
5. Velg ønsket skum med **FROTH TYPE (SKUMTYPE)**-knappen.
6. Trykk på **START**. Maskinen vil pipe for å signalisere at programmet har startet. Maskinen vil først brygge, deretter skumme. Fremdriftslinjen vil lyse for å indikere statusen for programmet.

MERK: For å gå ut av denne menyen, trykk på en annen drikkestil.

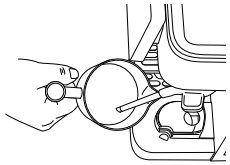
JUSTERE TEMPERATUR OG STYRKE

MANUELL SKUMMING

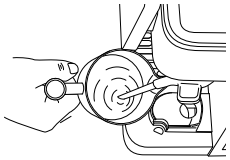
1. Fyll muggen etter ønske mellom minimum og maksimal fyllinje.
2. Trykk på **FROTH ONLY (BARE SKUM)**.
3. Pass på at du er på innstillingen for dampet melk.



4. Vinkle muggen litt til venstre eller høyre slik at dampstangen er omtrent en fingerbredde unna muggens kant.



5. Hold **START** i 3 sekunder. Maskinen piper for å indikere at skumdannelsen har startet, og det begynner å komme damp fra stangen.
6. Plasser dampstangen rett under overflaten av melken for å piske luft inn i melken. En virvel vil begynne å dannes.



7. Når du har oppnådd ønsket volum, flytt muggen opp slik at dampstangen ligger lenger under overflaten. Dette er for å varme opp melken.
8. Hold muggen i denne posisjonen til den er for varm til å holde i hånden, og trykk deretter på **START** for å slå av funksjonen.

TEMPERATUR

Det finnes flere metoder og fremgangsmåter for å oppnå ønsket temperatur.

Temperaturjusteringer

●○○ Lav temperatur

●●○ Middels temperatur (standard)

●●● Høy temperatur

Temperaturen på drikken vil påvirke ekstraksjonen av espressoen og smaken på drikken. For best resultat og riktig ekstraksjon anbefaler vi en lav eller middels temperatur for mørkere kaffe, og en middels eller høy temperatur for lysere kaffe. Hvis du er usikker på bønnetypen, velger du lav temperatur.

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.

STRENGTH (STYRKE)

Hvis du synes brygget smaker for svakt eller for sterkt, kan du bruke knappen for justering av styrken.

Justere styrken på en espresso

●○○○○ Mild, mindre konsentrert: 6:1-forhold mellom vann og kaffegrut

●●○○○ Standard: 3,5:1-forhold mellom vann og kaffegrut

●●●○○ Fyldig: 3:1-forhold mellom vann og kaffegrut

●●●●○ Sterk: 2,5:1-forhold mellom vann og kaffegrut

●●●●● Kraftig, mer konsentrert: 2:1-forhold mellom vann og kaffegrut

MERK: Justering av espressostyrken vil påvirke bryggevolumet.

Justere kaffestyrke

●○○○○ Mild: Færre bønner blir kvernet

●●○○○ Standard

●●●○○ Fyldig

●●●●○ Sterk

●●●●● Sterkere: Flere bønner blir kvernet

PROFILER OG LAGRING AV PERSONLIGE INNSTILLINGER

Brukerprofiler for å lagre personlige innstillinger og raskt få tilgang til dine favoritter.

Hver drikkeprofil kan lagre innstillingene dine for hver enkelt drikke.

For å lagre dine egne innstillinger, trykk og hold på profilknappen i 2 sekunder. Et lydsignal bekrefter at valgene dine er lagret.

Maskinen vil som standard gå til Profil 1 ved første gangs bruk. Trykk på **PROFILKNAPPEN** for å bytte til den andre profilen. For å gå ut av profiler (fabrikkinnstillinger), trykk på **PROFILKNAPPEN** igjen.

Hver gang du lagrer en tilpasning for samme drikke, vil den overskrive det som allerede er lagret i den profilen.

Eventuelle tilpasninger som er gjort og ikke lagret i en profil vil ikke bli husket hvis det navigeres bort fra den drikken eller maskinen slås av.

FJERNE DEN UTSKIFTBARE BØNNEBEHOLDEREN

1. Ta av lokket.
2. Lås opp bønnebeholderen og fjern den fra toppen av maskinen ved å løfte den rett opp (hvis du bruker en avtakbar bønnebeholder*).
3. Før påfylling, tørk av innsiden av bønnebeholderen med en mikrofiberklut for å fjerne eventuelle gjenværende oljer. Ikke bruk vann.
4. Ved påfylling fyller du bønnebeholderen med hele bønner.
5. Sett den valgte bønnebeholderen tilbake på maskinen og lås for å feste den. Sett deretter lokket på plass igjen.

MERK: Det anbefales ikke å fylle opp bønnene dine (tilsette ferske bønner på toppen av bønnene som allerede er i), da dette kan påvirke GRIND iQ. Bruk i stedet alle bønnene i bønnebeholderen og fyll på når de er tomme, eller bytt til en annen bønnebeholder.*

MERK: Du kan legge merke til når du monterer bønnebeholderen at den føles ustø, eller dirrer lett.

Bønnebeholderen sitter på armen av en vekt, og det må være fri bevegelse slik at maskinen kan nøyaktig måle hvor mye kaffe som blir kvernet.

Denne dirringen er normal, men unngå å trykke for hardt ned for å forhindre skade på den ømfintlige vekten under armen.

MERK: IKKE tilsett forhåndskvernet kaffe i bønnebeholderen. Hvis du vil ha mer informasjon om bruk av forhåndskvernet kaffe, kan du se avsnittet Bruk av forhåndskvernet kaffe.

MERK: Vær forsiktig med å ikke overfylle beholderen. Fyll kun til MAX-linjen.

**Ikke tilgjengelig på alle maskiner*

BYTTE UT BØNNER OG BØNNEBEHOLDERE

VALG AV BØNNEBEHOLDER

*Disse instruksjonene gjelder bare for en maskin som har en avtakbar bønnebeholder. Den andre bønnebeholderen er ikke inkludert i alle modeller. Tilgjengelig for kjøp på **ninjakitchen.eu**.*

Når du bytter til en annen beholder, bør den første oppbevares med lokket på. Du kan enten bruke oppbevaringsbasen (tilgjengelig for kjøp på **ninjakitchen.eu**) eller på et kjølig, tørt sted.

Når en beholder er låst på maskinen, vil du bli bedt om å bekrefte hvilken beholder som er på plass. Bønnebeholderens navn er merket foran på bønnebeholderen.

1. Når en bønnebeholder er plassert på maskinen, vil kontrollpanelet vise den sist installerte bønnebeholderen.
2. Trykk om nødvendig på pilene for å endre bønnebeholderen mellom HOP1 og HOP2.
3. Trykk på **START**-knappen for å bekrefte. Maskinen piper for å bekrefte valget.

Kjør en GRIND iQ-syklus hver gang du fyller en bønnebeholder med nye bønner. Se avsnittet GRIND iQ for å finne ut mer.

MERKING AV UTTAKBAR BØNNEBEHOLDER

Disse instruksjonene gjelder kun for maskiner med avtakbare bønnebeholdere.

Maskinen leveres med 2 vendbare etiketter, med 1 og 2 på hver side.

Ytterligere tall er tilgjengelige hvis du kjøper flere bønnebeholdere.

Disse etikettene glir inn foran på den avtakbare bønnebeholderen.

GRIND iQ

Kjør en GRIND iQ-syklus når som helst:

- De nåværende bønnene ligger utenfor optimal størrelse for kvernede bønner
- Det tilsettes nye bønner til en tom bønnebeholder
- Det er byttet bønnebeholdere GRIND iQ (GRIND iQ)-lampen vil lyse under daglig bruk for å vise status for GRIND iQ, og hvor nær du er den mest smaksrike espressoen.

  AV: Kvernen er kalibrert.

  GUL: GRIND iQ-syklus er nødvendig for å kalibrere kvernen.

Når du bruker nye bønner for første gang eller legger til flere bønner, vil den gjennomsnittlige kalibreringssyklusen ta 3 brygg. Dette kan variere avhengig av bønnene i kvernen.

1. Plasser en 415 ml kopp under kaffetutene.
2. Trykk på **GRIND iQ (GRIND iQ)**-knappen, og trykk deretter på **START**-knappen for å begynne en syklus; LED-lampen vil lyse gult.
3. Maskinen vil pipe for å indikere at syklusen har startet. Fremdriftslinjen vil lyse for å indikere statusen til kalibreringen. Når maskinen er ferdig, piper den igjen for å signalisere at syklusen er fullført. Ta ut koppen og hell ut espressoen.
4. GRIND iQ (GRIND iQ) LED-lampen vil slå seg av for å indikere at den er kalibrert.

JUSTERING AV KVERNESTØRRELSEN

GRIND iQ vil kontinuerlig overvåke og justere kvernestørrelsen for å sikre best mulig smak. Hvis du imidlertid ikke er fornøyd med smaken av brygget ditt, kan du kompensere for kvernestørrelsen for å prøve å forbedre den. Denne justeringen vil bli lagret i maskinminnet, og GRIND iQ vil fortsette å overvåke og justere som normalt med denne justeringen. Justeringen lagres bare for drikkestilen som for øyeblikket er valgt på skjermen. Hvis du vil endre for flere drikkestiler, må prosessen gjentas for hver enkelt drikk.

Smaken er for bitter: Reduser kvernestørrelsen.

Smaken er for sur: Øk kvernestørrelse.

1. Trykk på **SETTINGS (INNSTILLINGER)**-knappen.
2. Bruk pilene for å navigere til 11: Kvernestørrelse og trykk **START**.
3. Bruk piltastene for å velge ønsket justering; +/-2 kvernstørrelser er alternativene.
4. Trykk på **START**-knappen for å bekrefte valget.

MERK: Maskinen begrenser hvor mye du kan justere kvernen manuelt. Dette er for å hindre at motoren blir overbelastet hvis kaffen males altfor fint.

DAGLIG VEDLIKEHOLD

SYKLUS	NÅR DU SKAL RENGJØRE	DRIFT
Tøm	Etter hvert melkebasert brygg eller bruk av dampstang (automatisk start) eller etter behov (manuell start)	Etter et melkebrygg, skyv dampstangen tilbake på plass for å starte den automatiske tømmingen. Trykk på **PURGE (TØM)**-knappen for å starte manuell tømming.
Rengjør	Månedlig eller når rengjøringslyset tennes	Plasser en rengjøringstablett i sjakten for forhåndsmalt kaffe og kjør en ren syklus ved å trykke på **CLEAN (RENGJØR)**-knappen.
Avkalking	Når avkalkingslyset tennes	Løs opp en pakke med avkalkingsløsning i henhold til instruksjonene i emballasjen. Kjør deretter en avkalkingssyklus ved å trykke på **DESCALE (AVKALKE)**-knappen.

RENGJØRING UMIDDELBART ETTER BRYGGING

- Tøm dryppbrettet og puckbeholderen når den oransje tomme indikatoren stiger nok til å bli synlig, eller når maskinen ber om det på kontrollpanelet.
- Når du har skummet, tørk av stangen med en fuktig klut før du skyver den tilbake i ned-posisjon for å starte en automatisk tømming.
- Vask dryppbrettet og puckbeholderen regelmessig for hånd, og lufttørk grundig.
- Rengjør utsiden av maskinen regelmessig med en fuktig klut.

RENGJØRING AV TILBEHØRET

Kan vaskes i øverste hylle i oppvaskmaskin: Mugge, visp, koppbrett og vanntank.

Kun håndvask: Alle komponenter i dryppbrettet, kanne.

Bryggeenhet: KUN SKYLLING. IKKE vask med såpe.

Tørk for å rengjøre: Bønnebeholder, innvendig rom, utvendige overflater.

MERK: IKKE senk deler/tilbehør som ikke kan vaskes i oppvaskmaskin i vann.

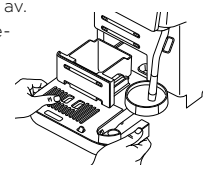
TØMME DRYPPBRETTET OG PUCKBEHOLDEREN

Mens du brygger, vil dryppbrettet fylles opp. Når den oransje tom-indikatoren stiger så mye at den er synlig, eller maskinen varsler om EMPTY TRAY (TOMT BRETT) er det på tide å tømme hoveddryppbrettet og puckbeholderen. Du må alltid tømme og rengjøre både dryppbrettet og puckbeholderen samtidig for optimal ytelse og renslighet.

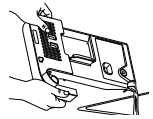
Tøm både dryppbrettet og puckbeholderen etter dagens siste brygging.

Maskinen går i standby 30 minutter etter siste brygging og utfører en avslutningsskylling. Tøm alltid dryppbrettet etter siste brygging hvis flottøren er synlig eller kontrollpanelet indikerer at den er tom. Du kan gjerne sette en kopp under kaffetutene for å samle opp vannet når maskinen kjører sin automatiske rens før den slår seg av.

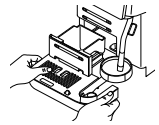
1. Fjern dryppbrettet og puckbeholder-enheten fra maskinen ved å trekke brettet mot deg.



2. Fjern puckbeholderen fra dryppbrettet; tøm og rengjør puckbeholderen. Håndvask puck-beholderen etter hver tømming for å motvirke muligheten for muggvekst.
3. Flytt dryppbrettet forsiktig til vasken og hell vann ut gjennom helletuten.



4. Sett puckbeholderen tilbake på dryppbrettet og sett dryppbrettet og puckbeholder-enheten tilbake i maskinen.



MERK: Når du tømmer dryppbrettet, vent i minst 5 sekunder før du setter det tilbake for å fjerne varslet.

MERK: Tom-indikatoren kan fjernes for rengjøring.

MERK: Fjern **ALDRI** dryppbrettet når en brygging pågår. Dette vil avbryte bryggingen og kan føre til oversvømmelse.

RENGJØRING: PERIODISK VEDLIKEHOLD

DEL	NÅR DU SKAL RENGJØRE	SLIK RENGJØR DU
Melkemugge	Etter hver bruk	Vask for hånd med varmt såpevann. Fjern vispen og skyll av.*
Dryppbrett	Hver 3. dag eller når maskinen ber om det	Fjern dryppbrettet ved å trekke det mot deg, og vipp det deretter for å helle fra den bakre tuten og ned i vasken.
Puckbeholder	Hver 3. dag eller når maskinen ber om det	Fjern puckbeholderen og tøm ut kaffegrut. Vask for hånd med varmt såpevann.
Avtakbar bryggeenhet	Månedlig eller ved varsel fra LED-lyset på bryggeenheten	Skyll bryggeenheten under kranen for å løsne eventuelle rester. Bruk rengjøringsbørsten for områder som er vanskelige å nå. Kjør en ren syklus etter skylling. Se avsnittet «Avkalkings- og rengjøringssyklus» for instruksjoner.
	Hver 2. måned	Smør bryggeenheten med matvaregodkjent fett etter rengjøring. Se avsnittet «Smøre bryggeenheten» for flere instruksjoner.
Internt hull	Månedlig	Tørk av innsiden av maskinen med en tørr klut når du fjerner bryggeenheten for å rengjøre.
Sjakt for forhåndskvernet kaffe	Kontroller ukentlig om den brukes	Kontroller sjakten for eventuelle kafferester og rengjør med rengjøringsbørsten.
Bønnebeholder	Før du setter inn en ny pose med bønner	Tørk innsiden av bønnebeholderen med en klut for å fjerne oljer fra bønner. **IKKE** bruk vann, og sørg for at den er helt tørr før du fyller på og setter den inn på maskinen.
Vannbeholder	En eller to ganger per måned, eller etter behov	Skyll med rennende vann.*

*Disse delene tåler også oppvaskmaskin (øverste hylle).

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV BRYGGEENHETEN

Skyll bryggeenheten én gang i måneden for å opprettholde renslighet og unngå oppbygging av kaffegrut som kan føre til tetting.

Bryggeenhetens varsel vil lyse hvitt når en rengjøring anbefales.

Rengjøring av bryggeenheten

MERK: Slå av maskinen og vent til skyllesyklusen er fullført.

1. Åpne vedlikeholdsluken på venstre side av maskinen for å få tilgang til bryggeenheten.
2. Juster fingrene med de røde, skisserte gripe-punktene. Trykk på den oransje tappen for å frigjøre bryggeenheten, og trekk den deretter mot deg. Fortsett å holde bryggeenheten i de angitte grepene for best mulig håndgrep under rengjøring.
3. Skyll bryggeenheten med vann for å fjerne eventuelle rester av kaffegrut. **IKKE** bruk såpe, da dette vil påvirke smøringen.

MERK: Det er trygt å skylle hele bryggeenheten med vann. **IKKE** bruk såpe.

4. Bruk børsten til å fjerne eventuelle rester som har samlet seg på dusjveggen eller kantene. Skyll igjen om nødvendig.
5. La bryggeenheten lufttørke helt før den skiftes ut. For best resultat, la bryggeenheten tørke over natten. **IKKE** tørk med en klut for å hindre at det samler seg fibre inne i bryggeenheten.
6. Sett bryggeenheten tilbake i maskinen og sett døren tilbake på plass.

MERK: Bryggeenheten og vedlikeholdsluken MÅ være installert for at maskinen skal kunne brukes.

For å få en dypere rengjøring av bryggeenheten, kjører du en rengjøringssyklus én gang i måneden etter at den er satt inn igjen. For mer informasjon, se avsnittet Rengjøringssyklus i avsnittet Avkalking og rengjøringssyklus.

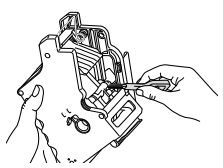
RENGJØRE DET INDRE HULROMMET

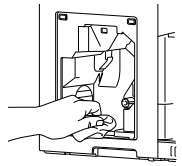
Rengjør maskinens innvendige hulrom hver gang du tar ut bryggeenheten for å rengjøre den.

MERK: Sørg alltid for at maskinen er slått av og at den har fullført en avslutningsskylling før du åpner vedlikeholdsluken og gjør noe på innsiden av maskinen.

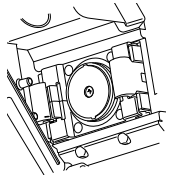
MERK: IKKE bruk vann eller rengjøringsvæsker til å rengjøre innsiden av bryggerommet, da dette kan skade maskinen. Bruk kun en tørr klut.

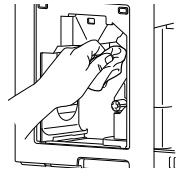
1. Ta ut vedlikeholdsluken og bryggeenheten.
2. Bruk en tørr klut eller rengjøringsbørsten til å fjerne eventuelle rester av kaffegrut. Sørg for å sjekke sideveggene og toppen av hulrommet for oppsamlet kaffegrut.





3. Bruk en tørr klut til å rengjøre eventuell kaffegrut fra stampeområdet, dette er den perforerte skjermen som befinner seg i overkant mot forsiden av enheten.





4. Sett bryggeenheten og vedlikeholdsluken tilbake på plass.

RENGJØRING AV DEN KONISKE KVERNEN:

Disse instruksjonene gjelder kun for maskiner med avtakbar bønnebeholder.

For å forhindre tilstopping og sikre den høyeste kvaliteten for daglig bruk, anbefales det å rengjøre den koniske kvernen.

Vi anbefaler at du rengjør den koniske kvernen ukentlig som et minimum. Hvis det brukes mørkbrent, koffeinfrie og andre fete bønnetyper, bør kvernen rengjøres oftere. For mindre enn daglig bruk, rengjør kvernen din månedlig som et minimum eller når som helst du bytter bønnene dine.

1. Fjern det beskyttende lokket på bønnebeholderen.
2. Lås opp bønnebeholderen ved å dreie låsehåndtaket mot klokken og ta ut bønnebeholderen fra maskinen.
3. Grip begge ender av buen på kvernholderen. Deretter, vri kvernholderen mot klokken og løft den ut.

MERK: Vær forsiktig når du håndterer kvernholderen. Kvernen er skarp.

4. Rengjør den koniske kvernen inne i maskinen med børsten for å fjerne rester.

MERK: IKKE la noen av kvernknivene komme i kontakt med vann.

MERK: Skruene trenger bare å strammes litt, **IKKE** stram dem for mye.

5. Sett kvernholderen tilbake på plass i maskinen ved å sette den inn og dreie den med klokken.
6. Sett bønnebeholderen tilbake på plass og lås ved å dreie håndtaket med klokken. Sett på det beskyttende lokket på bønnebeholderen igjen.
7. Slå på enheten og la den kjøre en skyllesyklus; dette vil sikre at eventuelt kaffegrut blir fjernet fra bryggekammeret.

RENGJØRING: PERIODISK VEDLIKEHOLD, FORTS.

RENGJØRE SJAKTEN FOR FORHÅNDSKVERNET KAFFE

Kontroller sjakten for forhåndsmalt kaffe ukentlig og se etter oppsamling av kafferester som kan havne i bryggekammeret og påvirke kaffekvaliteten.

1. Slå av maskinen og vent til skyllesyklusen er fullført.
2. Åpne lokket på sjakten for forhåndskvernet kaffe og fjern kaffemålet.
3. Det er også en avtakbar hylse som kan tas ut for å hjelpe med rengjøring.
4. Fjern eventuelle rester fra området rundt kaffemålet, hylsen og sjakten med en tørr klut eller rengjøringsbørsten.
5. Sett på plass hylsen og kaffemålet igjen, og lukk lokket.
6. Slå på maskinen og la den kjøre en skyllesyklus, dette vil sikre at eventuelt kaffegrut blir fjernet fra bryggekammeret.

RENGJØRING AV DAMPRØRET

Over tid kan det bygge seg opp materiale i damprøret. Dette kan bremse opp skumming og føre til en reduksjon i kvaliteten.

1. Fjern hetten på bunnen av rengjøringsbørsten for å få tilgang til nålen.
2. Bruk nålen til å fjerne materiale fra de 4 hullene i dampstangen.
3. For en grundigere rengjøring, skru av tuppen på dampstangen. Den kan legges i vann for hjelpe til med å løsne eventuelle rester.
4. Bruk nålen til å fjerne alt materiale fra innsiden av dampstangen og tuppen av damprøret.
5. Kjør en skylling for å fjerne overflødig materiale etter rengjøring.

   Alternativt kan dampstangen og vispen rengjøres ved å fylle melkemuggen med vann, tilsette en dråpe oppvaskmiddel og deretter kjøre et rent skummeprogram på innstillingen for TYNT skum. Sørg for å tørke av og skylle alle deler etter rengjøring for å fjerne eventuelle såperester.

SMØRING AV BRYGGEENHETEN

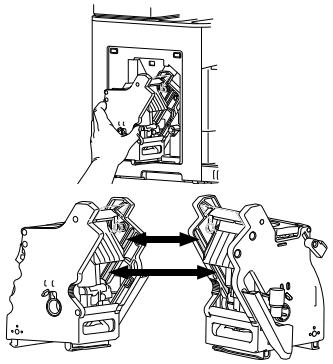
Smøring av bryggeenhet

Hver 2. måned anbefales det å smøre bryggeenheten. Dette er for å sikre at maskinen fungerer som den skal, slik at du får god kaffe og unngår fastkjøring eller andre problemer.

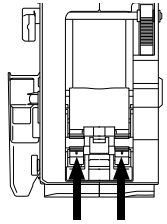
Etter at du har skylt bryggeenheten og løsnet all kaffegrut med børsten, lar du bryggeenheten lufttørke helt før du smører.

Smør bryggeenheten kun med det medfølgende fettet ved å påføre 3–5 små dråper over de uthevede overflatene i hvert av de 4 områdene vist nedenfor. (Erstatningsrør er tilgjengelige på **ninjakitchen.eu**)

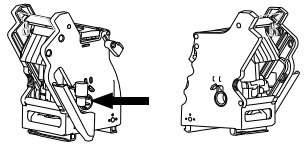
1. **Venstre og høyre sideskinner**
   Disse finner du på de innvendige overflatene når du ser på forsiden av bryggeenheten.



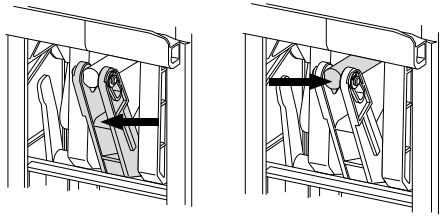
2. **Bakre klips**
   Disse sitter på baksiden av bryggeenheten.



3. **Kontakt** (venstre og høyre side)
   Dette er de små hullene på sidene av bryggeenheten.



4. **Stempel og skaft**
   Dette finner du på bunnen av bryggeenheten.



RENGJØRING AV BØNNEBEHOLDEREN

Vi anbefaler at du rengjør bønnebeholderen når du fyller på med nye bønner for å sikre friskhet og opprettholde smakskvaliteten.

Fastmontert bønnebeholder

Disse instruksjonene gjelder bare for en maskin med en fastmontert bønnebeholder.

1. Slå av maskinen og vent til skyllesyklusen er fullført.
2. Ta av lokket på bønnebeholderen.
3. Bruk en tørr klut eller rengjøringsbørsten til å fjerne eventuelle rester fra innsiden av bønnebeholderen.
4. Sett lokket på bønnebeholderen på plass igjen.

Avtakbar bønnebeholder

Disse instruksjonene gjelder kun for maskiner med avtakbar bønnebeholder.

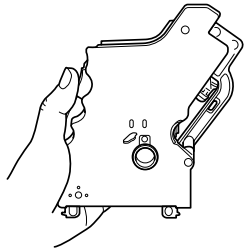
1. Slå av maskinen og vent til skyllesyklusen er fullført.
2. Fjern det beskyttende lokket på bønnebeholderen.
3. Lås opp bønnebeholderen ved å dreie låsehåndtaket mot klokken og ta ut bønnebeholderen fra maskinen.
4. Bruk en tørr klut eller rengjøringsbørsten til å fjerne eventuelle rester fra innsiden av bønnebeholderen.
5. Bruk en tørr klut eller rengjøringsbørsten til å fjerne eventuelle rester fra innsiden av bønnebeholderen.
6. Sett bønnebeholderen tilbake på plass og lås ved å dreie håndtaket med klokken. Sett på det beskyttende lokket på bønnebeholderen igjen.

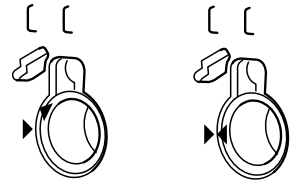
MERK: IKKE bruk vann eller rengjøringsvæsker til å rengjøre bønnebeholderen, da dette kan skade maskinen. Bruk kun en tørr klut.

BRYGGEENHETENS HJEMMEPOSISJON

Bryggeenheten kan bare settes inn i maskinen i én posisjon. Hvis du oppdager at bryggeenheten ikke sitter ordentlig, må du først kontrollere at den er i «hjemmeposisjon».

For å bekrefte at bryggeenheten er i hjemmeposisjon, bruker du justeringspilene på venstre side av bryggeenheten:



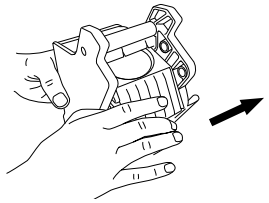


Piler ikke innrettet IKKE I HJEMMEPOSISJON

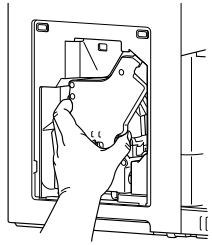
Piler innrettet I HJEMME POSISJON

Hvis bryggeenheten ikke er i hjemmeposisjon, følger du disse trinnene for å tilbakestille den.

1. Skyv forsiktig den fremre delen av bryggekammeret i den viste retningen for å flytte det tilbake.



2. Hvis dusjskjermen er øverst i kammeret, må du kanskje trykke hardere for å få pilene til å innrette seg overfor hverandre.
3. Sett bryggeenheten tilbake i maskinen, og pass på at du hører et klikk når den klikker på plass.



AVKALKINGS- OG RENGJØRINGSSYKLUS

RENGJØRING: DYPERE RENGJØRING

Avkalkning

Tid å fullføre: ca. 90 minutter

MERK: Hvis du bruker et filter i vannbeholderen, må du fjerne det før du starter avkalkingssyklusen. Vannfilterhus og innsatser selges separat på **ninjakitchen.eu**.

Når DESCALE (AVKALKE)-lyset tennes, må du kjøre en avkalkingssyklus. Hvis du ikke avkalker maskinen etter at lyset tennes, vil drikkekvaliteten bli dårligere, og maskinen kan tette seg og slutte å fungere. Avkalkning bryter ned og fjerner kalk og mineraler som hoper seg opp i maskinen. Dette vil bidra til å opprettholde topp ytelse hvis det utføres rutinemessig med en avkalkingsløsning hver gang DESCALE (AVKALKE)-lampen tennes.

1. Sørg for at hoveddryppbrettet er helt tømt, siden noe av bryggevannet fra avkalkingssyklusen vil havne i dryppbrettet. Hvis du ikke tømmer dryppbrettet, kan det føre til at det renner over.
2. Løs opp det medfølgende Ninja-avkalkingspulveret i en separat beholder med 1,1 l vann. Hell oppløsningsblandingen i vannbeholderen. **ELLER** Fyll vannbeholderen med 475 ml hvit eddik, og fyll deretter beholderen med vann opp til avkalke-linjen.
3. Sørg for at melkebeholderen er satt på plattformen for muggen med dampstangen inni.
4. Plasser en tom kopp (minst 535 ml) under kaffetutene. Du må kanskje fjerne dryppbrettet.
5. Trykk på **DESCALE (AVKALKE)**-knappen, og deretter på **START**-knappen for å starte avkalkningssyklusen.
6. Maskinen skyller oppløsningen gjennom dampstangen og kaffedysene i ca. 90 minutter. Maskinen teller ned den gjenværende tiden på kontrollpanelet.
7. Maskinen piper for å varsle når avkalkningssyklusen er ferdig.
8. Vær forsiktig når du tar ut dryppbrettet og melkekannen, da de inneholder vann.
9. Tøm innholdet i hver av dem, og vask dem for hånd med varmt såpevann for å fjerne eventuelle oppløsninger som kan påvirke kaffens smak.
10. Fyll vannbeholderen med ferskt vann opp til, men ikke over linjen for maks. fylling.
11. Sett dryppbrettet tilbake på maskinen. Ikke sett inn melkemuggen.
12. Skyll kaffedysene ved å kjøre en forhåndskvernet 355 ml FILTER COFFE (FILTERKAFFE)-brygging. **IKKE** tilsett kvernet kaffe i maskinen. Dette vil skylle systemet med rent varmt vann. Kast innholdet.
13. Deretter, med melkekannen satt vekk, skyll dampstangen ved å trykke på **PURGE (TØM)**-knappen.

Rengjøringssyklus

Tid å fullføre: ca. 3 minutter

En rengjøringssyklus skyller ut oljerester eller grums som har samlet seg opp i og rundt kaffedysene og bryggeenheten. CLEAN (RENGJØR)-lampen vil automatisk lyse for å indikere når en rengjøringssyklus er nødvendig. Du kan også kjøre en rengjøringssyklus hvis du merker en endring i bryggekvaliteten. Rengjøringssyklusen krever en rengjøringstablett (også inkludert og tilgjengelig for kjøp på **ninjakitchen.eu**).

Følg disse trinnene for å kjøre en rengjøringssyklus:

1. Sørg for at dryppbrettet er helt tomt, da vannet som brygges fra rengjøringssyklusen, vil bli skylt ned i hoveddryppbrettet. 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. Trykk på **CLEAN (RENGJØR)** på kontrollpanelet. Det kan være noe støy når bryggeenheten beveger seg på plass.
4. Åpne sjakten for forhåndskvernet kaffe og plasser en rengjøringstablett i den, slik at den faller ned i bryggekammeret.
5. Lukk lokket på sjakten for forhåndskvernet kaffe.
6. Trykk på **START**-knappen for å starte rengjøringssyklusen.
7. Maskinen starter prosessen med å oppløse tabletten for å rengjøre bryggeenheten og tømme vannet og sedimentet fra rengjøringssyklusen i dryppbrettet.
8. Det tar ca. 3 minutter å fullføre rengjøringssyklusen. Maskinen piper når rengjøringssyklusen er fullført.
9. Fjern dryppbrettet forsiktig og tøm det. Vask for hånd med varmt såpevann.
10. Slå av maskinen og la den utføre en avslutnings-skylling. Fjern deretter bryggeenheten og skyll med rent vann. La den lufttørke helt før den settes inn i enheten igjen.

BESTE BRYGGEPRAKSIS

- Bruk nylig brente kaffebønner for best resultat.
- Når du kjøper kaffebønner, er det best å kjøpe en pose med en «Brent»-dato i stedet for «Best før»-dato for å sikre kvalitet og ferskhet.
- Vi anbefaler at du bruker kaffebønner innen 20 dager etter «Brent»-datoen.
- Når du bytter til en annen bønnetype, må du fjerne tidligere bønner helt før du fortsetter. Se avsnittet Bytte ut bønner og beholdere for mer informasjon.
- 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.
- Kjør en GRIND iQ-syklus når 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.

YTTERLIGERE INNSTILLINGER

Menyen med ytterligere innstillinger tilbyr flere rengjøringssykluser og alternativer for å tilpasse maskinen din.

Menyen for ytterligere innstillinger finner du ved å trykke på **SETTINGS (INNSTILLINGER)**-knappen. Navigasjon og valg er med piltastene, og bekreftelsen er med **START**-knappen.

INNSTILLINGER	FUNKSJON	UNDERMENY
1. BEEPS (PIPELYDER)	Slår lyden av eller på	ON / OFF (PÅ/AV)
2. ECO (ECO)	Når du slår dette på stopper maskinen fra å holde varmen etter en brygging	ON / OFF (PÅ/AV)
3. RESET UNIT (TILBAKESTILL ENHET)	Gjenoppretter alle variabler til fabrikkinnstillinger	YES / NO (JA/NEI)
4. FROTH TEMP (SKUMTEMPERATUR)	Juster damptemperaturen under skumming	LOW / MID / HIGH (LAV / MIDDELS / HØY)
5. CLEAR PROFILE 1 (FJERN PROFIL 1)	Sletter alle lagrede drikker og tilbakestilles til standardvariabler	YES / NO (JA/NEI)
6. CLEAR PROFILE 2 (FJERN PROFIL 2)	Sletter alle lagrede drikker og tilbakestilles til standardvariabler	YES / NO (JA/NEI)
7. MANUAL RINSE (MANUELL SKYLLING)	Tvinger en skyllesyklus til å kjøre	YES / NO (JA/NEI)
8. RESET GRIND iQ (TILBAKESTILL GRIND iQ)	Tilbakestiller GRIND iQ	YES / NO (JA/NEI)
9. HARD WATER (HARDT VANN)	Endrer innstillingen for vannhardhet	HD 0–5
10. GRINDER PURGE (TØM BEHOLDER)	Kvern alle bønnene som er igjen i beholderen	YES / NO (JA/NEI)
11. GRIND SIZE (KVERNESTØRRELSE)	Justerer kverniestørrelse +/– 2 fra den nåværende størrelsen basert på GRIND iQ	+/- KVERNESTØRRELSE
12. HOPPER SELECT (VALG AV BØNNEBEHOLDER)	Aktiverer valg av bønnebeholder	ON / OFF (PÅ/AV)

VARSLER OG FEILKODER

VARSLER

Varsel	Farge	Betydning	Handlinger
 **ADD WATER (TILSETT VANN)**	Oransje	Maskinen har oppdaget at det ikke er nok vann i beholderen	• Sørg for at det er vann i vannbeholderen. Hvis vannbeholderen er tom, tilsetter du friskt vann i den og trykker deretter på **START** for å gjenoppta bryggingen. • Hvis vannbeholderen er fylt med vann, fjerner og setter du vannbeholderen tilbake, og trykker deretter på **START** for å gjenoppta bryggingen.
 **ADD BEANS (TILSETT BØNNER)**	Oransje	Maskinen har oppdaget at det ikke er nok bønner i bønnebeholderen	• 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.
BREW UNIT (BRYGGEENHET)	Oransje	Feil på bryggeenhet	**Trinn 1:** Kontroller at vedlikeholdsluken er helt lukket. Fortsett til trinn 2 hvis den er lukket. **Trinn 2:** Fjern og sett bryggeenheten inn på nytt, og sørg for at den er helt låst på plass.
INSTALL TRAY (SETT INN BRETT)	Oransje	Maskinen oppdager ikke dryppbrettet	• Kontroller at dryppbrettet er skjøvet helt på plass.
EMPTY TRAY (TØM BRETT)	Oransje	Dryppbrettet og puckbeholderen krever tømming	• Fjern og tøm dryppbrettet og puckbeholderen.
INSTALL HOPPER (SETT INN BØNNE-BEHOLDER)	Oransje	Maskinen oppdager ikke bønnebeholderen	• 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. Du må kanskje fjerne bønner fra toppen av kvernen for at bønnebeholderen skal sitte ordentlig. Lås bønnebeholderen ved å dreie håndtaket med klokken.
ADD MILK (TILSETT MELK)	Oransje	Maskinen har oppdaget at det ikke er melk i muggen	• Sørg for at muggen inneholder melk opp til minst min.-linjen.
INSTALL JUG (SETT INN MUGGE)	Oransje	Maskinen oppdager ikke melkemuggen	• Sørg for at melkemuggen er på plattformen under skumming. • Sørg for at både bunnen av muggen og melkemuggens plattform er tørre og rene.
RINSE (SKYLL)	Hvit	Maskinen utfører en oppstarts- eller avslutnings-skylling	Ingen handling er nødvendig, dette er et automatisk program.

VARSLER FORTS.

Varsel	Farge	Betydning	Handlinger
GRIND iQ (GRIND iQ	Gul	Kvernen må kalibreres	• Kjør en GRIND iQ-syklus. Se Grind iQ-seksjonen.
CLEAN (RENGJØR)	Oransje	Maskinen krever en rengjøringssyklus	• Det er på tide å kjøre en rengjøringssyklus. Se avsnittet Rengjøringssyklus i avsnittet Avkalking og rengjøringssyklus.
DESCALE (AVKALKE)	Oransje	Maskinen krever avkalking	• Det er på tide å avkalke maskinen. Se avsnittet Avkalkning i avsnittet Avkalking og rengjøringssyklus.
PURGE (TØM)	Hvit	Rensing av dampstang er nødvendig eller pågår	• Et fast hvitt lys indikerer at tømming er nødvendig, trykk på **PURGE (TØM)** for å starte. • Et pulserende lys indikerer at tømming pågår.

ANDRE VARSLER

FEIL nr.	FUNKSJON	INDIKASJON	POTENSIELL FIKS
Er: (Feil) 33	Kverning	Pip for å advare brukeren, men ingen varselikon	Se etter andre varsler. Hvis ingen vises og kvernen ikke starter, og du ikke hører noe lyd fra maskinen, slå av maskinen og la kvernmotoren avkjøles i 5 minutter før du prøver å starte en ny kverning.
Er: (Feil) 38	Kverning	Pip for å advare brukeren, men ingen varselikon	Hvis du berører bønnebeholderen under kverning, vil maskinen pipe og sette prosessen på pause. Maskinen starter automatisk igjen når den oppdager at den ikke lenger berøres. Hvis feilen ikke forsvinner, kan kvernen være tilstoppet eller blokkert og må rengjøres. Se Rengjøring av den koniske kvernen for instruksjoner.
Er: (Feil) 54	Skumming	Pip for å advare brukeren, men ingen varselikon	Hvis dampstangen beveges under skumming, vil maskinen stoppe. Kontroller at dampstagen er i nedre posisjon. Når maskinen oppdager dette, vil den gjenoppta prosessen.

FEILKODER

FEIL nr.	VARSEL	PROBLEM	BESKRIVELSE	POTENSIELL FIKS
DOOR (DØR)	Brew unit icon (Ikon for bryggeenhet)	Dør	Vedlikeholds-luken er fjernet	Kontroller at døren til bryggeenheten på venstre side av maskinen er riktig montert.
HOP JAM (FASTKJØRT BØNNE-BEHOLDER)	Install Hopper Icon (Ikon for installasjon av bønnebeholder)	Fastkjørt bønnebe-holder	Doserings-mekanismen sitter fast	Fjern og tøm bønnebeholderen. Sørg for at doseringsringen (det segmenterte hjulet er bunnen av bønnebeholderen) er fri til å rotere.
BURR JAM (FASTKJØRT KVERN)	Add Beans (Tilsett bønner)-ikon	Fastkjørt kvern	Kvernen er fastkjørt	Fjern bønnebeholderen og forsøk å fjerne blokkeringen av kvernene – se avsnittet «Rengjøre den koniske kvernen» i dette instruksjonsheftet.

For andre Er-koder, slå av maskinen og kontakt kundeservice på +44 (0)800 862 0453

FEILSØKINGSVEILEDNING

Hvorfor kommer det ikke vann ut av tutene?

Flere faktorer kan påvirke volumet av vann som kommer ut fra tutene:

- Maskinen klargjører skummet før brygget dispenseres.
- Maskinen varmer opp/når driftstemperatur: La maskinen varme opp en kort tid før den dispenserer.
- Kvernestørrelsen er for fin: Kjør en GRIND iQ-syklus for å sikre at maskinen er riktig kalibrert.
- Bryggekammerets renhet: Fjern og rengjør bryggeenheten for å fjerne eventuelle rester av kaffegrut som kan hindre strømningen.
- Kontroller displayet for å se om det er et varsel om fylle vann / avkalke / rengjøre.
- Sjekk om det er vann i bønnebeholderen.
- Maskinen må avkalkes: Se avsnittet Avkalkning i avsnittet Avkalking og rengjøringssyklus.

Hvorfor er espressostrømmen liten / flyter sakte?

Det kan være flere årsaker til dette.

- Kvernestørrelsen er for fin: Kjør en GRIND iQ-syklus for å sikre at maskinen er riktig kalibrert.
- Bryggekammerets renhet: Fjern og rengjør bryggeenheten for å fjerne eventuelle rester av kaffegrut som kan hindre strømningen.
- Maskinen må avkalkes: Se avsnittet Avkalkning i avsnittet Avkalking og rengjøringssyklus.

Hvorfor strømmer espressoen ut veldig fort?

- Kvernestørrelsen er for grov: Kjør en GRIND iQ-syklus for å sikre at maskinen er riktig kalibrert.

Skummingen starter ikke.

- Maskinen har ikke nådd driftstemperatur: La maskinen varme opp en kort stund før skummingen begynner.
- Se etter eventuelle varsler på skjermen. Disse kan indikere følgende:
  - 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 siden av maskinen.
  - Stangen er i riktig posisjon: Sørg for at dampstangen er satt inn i melkemuggen, og at melkemuggen er riktig plassert på plattformen.
  - Ikke nok melk i melkemuggen: Sørg for at melk er fylt opp til minimumslinjen.

Svak eller manglende gjennomstrømning.

- Bruk børsten til å rengjøre kvernutløpet over bryggeenheten, rengjør sjakten for forhåndsmalt kaffe, og rengjør kvernskivene dersom maskinen har avtakbar bønnebeholder. Se delen om Rengjøring av den koniske kvernen for referanse.

Kvernen min er fastkjørt.

- Kvernen blir fastkjørt når maskinen ikke klarer å kverne på grunn av en hindring.
- Se delen om Rengjøring av den koniske kvernen for hvordan du rengjør kvernene.

Kvernen min er tilstoppet.

- Det kan ha samlet seg rester eller kaffestøv i kvernen.
- Se delen om Rengjøring av den koniske kvernen for hvordan du rengjør kvernene.

Hvorfor får jeg ingen crema?

- Kvernestørrelsen er for grov: Kjør en GRIND iQ-syklus for å sikre riktig kalibrering.
- 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. Bruk kaffebønner innen 20 dager etter «Brent»-datoen.
- Bryggeenheten kan være tilstoppet/hull er blokkert: Fjern og rengjør bryggeenheten.
- Kjør en rengjøringssyklus for å skylle ut systemet. Se avsnittet Rengjøringssyklus i avsnittet Avkalking og rengjøringssyklus.

Hvorfor fylles dryppbrettet raskt?

- For å sikre at enheten opprettholder det ideelle trykket for espresso, vil litt vann gå inn i hoveddryppbrettet under en brygging. Dette er normalt.
- Enheten vil automatisk tømme vann fra damprøret inn i hoveddryppbrettet etter hver skumming. Dette er for å rengjøre innsiden av dampstangen.
- Ved oppstart og nedstenging vil maskinen utføre en kort skylling for å rengjøre og fylle systemet.

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 hoveddryppbrettet etter hver skumming. Dette er for å rengjøre innsiden av dampstangen.
- Maskinen vil automatisk kjøre en kort oppstarts- og avslutningsskylling.
- Dryppbrettet er fullt: Sjekk tom-indikatoren for å se om du trenger å tømme hoveddryppbrettet. Følg instruksjonene i seksjonen for varsler og feilkoder.
- Dryppbrettet er ikke installert riktig: Sørg for at det er satt inn fullstendig.
- Vannbeholderen sitter ikke skikkelig på plass: Kontroller at vannbeholderen sitter godt på plass på baksiden av maskinen.
- Se etter eventuelle feil på skjermen.
- O-ringtetninger må skiftes ut: Ring kundeservice på +44 (0)800 862 0453.

Maskinen er ikke koblet til strøm.

- Sørg for at maskinen er koblet til en fungerende stikkontakt.
- Etter å ha koblet til maskinen, trykk på **STRØM**-knappen.
- For å spare strøm vil maskinen slå seg av automatisk etter 30 minutter.

Det kommer ingen kaffe fra dysene – bare vann.

- Sjekk om du har bønner i bønnebeholderen.
- Hvis det er bønner i bønnebeholderen og du får et ADD BEANS (TILSETT BØNNER)-varsel, kobler du fra maskinen og skyver bønnene forsiktig ned mot kvernen.
- Sørg for at bønnebeholderen sitter på plass og er korrekt satt inn.
- Kvernen er tett eller blokkert og må rengjøres – se avsnittet Rengjøre den koniske kvernen i dette instruksjonsheftet.
- Fjern og rengjør bryggeenheten for å fjerne eventuelle hindringer.

Kvernen lager en høy/uvanlig 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.
- Ulike brennetyper og forskjellige bønner vil skape forskjellige kvernelyder.

Melkeskum er ikke varmt nok.

- Melkeskumtemperaturen er avhengig av valgt skumstil. KALDT SKUM, som betegnes med et snøfnugg ved siden av melkemuggen, blir ikke varmt.
- Dampstangen er tilstoppet.
  - Fjern tuppen av stangen med skrunøkkelen på børsten.
  - Bruk nålen på bunnen av rengjøringsbørsten for å rengjøre innsiden av stangen.
- Menyen Ytterligere innstillinger har alternativer for å tilpasse skumtemperaturen og er tilgjengelig via meny 4. SKUMTEMPERATUR Se avsnittet Ytterligere innstillinger for mer informasjon.

Melkeskummet er for tynt eller tykt.

- Kontroller at vispen er montert i bunnen av muggen.
- Endre skuminnstillingen ved å bruke skumhjulet. Se avsnittet om Brygging av melkebaserte drikker for mer informasjon om skuminnstillinger.
- Melketype: Ulik melk har ulikt fettinnhold. Jo høyere fettinnholdet i melken er, desto tykkere blir skummet.
- Meieriprodukt versus plantebasert: For å forbedre den generelle kvaliteten på skummet, velg MILK (MELK) (meieriprodukt) eller PLANT-BASED (PLANTEBASERT) med MILK TYPE (MELKETYPE)-knappen for å matche melketypen du bruker.
- For ytterligere informasjon om skum, se delen Beste praksis for skumming.

FEILSØKINGSVEILEDNING, FORTS.

Drikken min er mindre/større enn forventet.
- Hvis du brygger en espressodrikk, kan du endre forholdet mellom grunn og vann ved å bruke styrkeinnstillingene. Vennligst se seksjonen for styrke.
- Hvis du brygger en filterkaffedrikk, velger du ønsket størrelse ved å bruke STØRRELSE-knappen før du kverner.
- Bryggeenheten kan være tett. Sørg for at du fjerner og rengjør bryggeenheten på månedlig basis for å forhindre blokkeringer.
- Maskinen må avkalkes: Se avsnittet Avkalkning i avsnittet Avkalking og rengjøringssyklus.

Drikken min er for bitter.
- Reduser justering av kvernestørrelse. Se avsnittet for justering av kvernestørrelse.
- Reduser bryggetemperaturen: Bruk TEMPERATUR-knappen på displayet for å senke temperaturinnstillingen på bryggingen.
- Prøv å eksperimentere med forskjellige brenninger og bønnetyper for å finne en som passer din smak.

Drikken min er for sur.
- Øk justeringen av kvernestørrelsen. Se avsnittet for justering av kvernestørrelse.
- Øk bryggetemperaturen: Bruk TEMPERATUR-knappen på displayet for å øke temperaturinnstillingen på bryggingen.
- Prøv å eksperimentere med forskjellige brenninger og bønnetyper for å finne en som passer din smak.

Kaffen er ikke varm nok.
- Forvarm maskinen: Kjør en forhåndskvernet kaffebrygg uten å ha i forhåndskvernet kaffe. Dette vil føre varmt vann gjennom systemet.
- Forvarm koppen: Skyll koppen under varmt vann før brygging for å øke temperaturen på brygget.
- Juster temperaturen: Øk temperaturen på brygget ved å bruke TEMPERATUR-knappen på kontrollpanelet.
- Bruk innstillinger for oppvarmet skum: Alle skuminnstillinger varmes opp unntatt kaldt skum, som er merket med et snøfnugg.
- Maskinen må avkalkes: Se avsnittet Avkalkning i avsnittet Avkalking og rengjøringssyklus.

Bryggeenheten kan ikke installeres i maskinen.
- Sørg for at bryggeenheten er i «hjem»-posisjon. Se avsnittet om Bryggeenhetens hjemposisjon.
- Stamperen er i feil posisjon. Ikke bruk maskinen, og kontakt kundeservice.

Er (Feil)
- Hvis kontrollpanelet viser «Er» (Feil) og deretter et nummer (f.eks. «Er 03»), kontakter du kundeservice på +44 (0)800 862 0453.

RESERVEDELER

For å bestille ytterligere deler og tilbehør, går du til **ninjakitchen.eu** eller ta kontakt med kundeservice på **+44 (0)800 862 0453**.

PRODUSENTGARANTI

Ninjas garanti

Når en forbruker kjøper et produkt i Norge, nyter de godt av lovmessige rettigheter relatert til produktkvaliteten (dine «juridiske rettigheter»). Du kan håndheve de juridiske rettighetene dine mot forhandleren, inkludert Ninja, hvis du kjøpte Ninja-produktet ditt fra ninjakitchen.eu. Hos Ninja er vi imidlertid så sikre på kvaliteten på produktene våre at vi gir eieren en ekstra, gratis produsentgaranti på deler og arbeid for opptil to år.

Garantien som medfølger, er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og produksjonskvaliteten sin.

Produsentgarantien påvirker ikke dine juridiske rettigheter.

Hvor lenge har nye Ninja-produkter garanti?

Produsentgarantien vår varer som standard i ett år fra kjøpsdatoen, eller i to år hvis du registrerer kjøpet ditt hos oss innen 28 dager.

Hvordan registrerer jeg Ninja-garantien?

Hvis du har kjøpt Ninja-produktet 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.
- Hvis du vil registrere deg på nett, går du til **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** eller skanner QR-koden fra bruksanvisningen.
- Noter datoen du kjøpte Ninja-produktet.

VIKTIG:
- **Ta vare på kvitteringen din** hvis du kjøpte Ninja-produktet fra noen andre steder enn **ninjakitchen.eu**. Du trenger den for å gjøre krav i henhold til garantien.
- Den gratis Ninja-garantien er kun gyldig i landet der produktet ble kjøpt.

Hva er fordelene ved å registrere den kostnadsfrie Ninja-garantien?

Når du registrerer garantien, får du ytterligere ett års dekning. Da har vi også opplysningene for hånden hvis vi trenger å kontakte deg. Hvis du i tillegg samtykker til å motta kommunikasjon fra oss, kan du også motta tips og råd om hvordan du får mest mulig ut av Ninja-produktet ditt og høre siste nytt om ny Ninja-teknologi og -lanseringer.

Hva dekkes av den kostnadsfrie Ninja-garantien?

Reparasjon eller bytte (etter Ninjas eget skjønn) av Ninja-produktet, 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-produktet som ikke er i samsvar med Ninja-bruksanvisningen som fulgte med produktet ditt.
- Skade forårsaket av bruk av Ninja-produkter for noe annet enn normale husholdningsformål.
- Skade forårsaket av bruk av deler som ikke er montert eller installert i henhold til bruksanvisningen.
- Skade som skyldes bruk av deler eller tilbehør som ikke er originale Ninja-komponenter
- Feilaktig installasjon (unntatt når installasjonen utføres av Ninja).
- Reparasjoner eller endringer som utføres av andre enn Ninja eller Ninjas agenter.

Hvordan kan jeg gjøre krav i henhold til den gratis Ninja-garantien?

Kontakt vår kundeservice på **+44 (0)800 862 0453**. Vil du se åpningstider, går du til nettsiden under «Kontakt oss» og du blir satt rett over til en representant fra Ninja. Du finner også nettstøtte på **ninjakitchen.eu**. Ninjas kundeveileder går gjennom noe 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-produktet ditt.
Du finner et komplett utvalg av Ninja-reservedeler og tilbehør for alle Ninja-produkter på **www.ninjakitchen.eu**.
Husk at skade forårsaket av bruk av reservedeler fra andre enn Ninja, kanskje ikke alltid dekkes av garantien.

TAKK
for at du kjøpte Ninja AutoBarista

REGISTRER KJØPET

http://www.ninjakitchen.eu/register

+44 (0)800 862 0453

Skann QR-koden med en mobilenhet

TA VARE PÅ DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)

Butikken hvor du kjøpte varen: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Strøm:	1650 W
Kapasitet på vannbeholder:	2,07 L

Standby-strømforbruket er 0,4 W.
Apparatet når standbymodus automatisk etter 30 minutter med inaktivitet.

TIPS: Du finner modell- og serienummeret på QR-kodeetiketten på baksiden av maskinen ved strømledningen.

LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG BRUK.

Disse instruksjonene er laget for å hjelpe deg med å få en fullstendig forståelse av din nye Ninja AutoBarista. Hvis du har noen spørsmål, kan du ringe kundeservice på +44 (0)800 862 0453.

NINJA er et registrert varemerke i Storbritannia som tilhører SharkNinja Operating LLC.

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

SharkNinja Europe Limited, Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main, Tyskland

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi jobber kontinuerlig med å forbedre produktene våre, og derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet endres uten varsel.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

AE1000EUSeries_IB_MP_Mv15

@ninjakitchen

POLSKI

NINJA AutoBarista



Seria AE1000EU | Instrukcja obsługi

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ UWAŻNIE • TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

	Przed rozpoczęciem korzystania z ekspresu AutoBarista należy zapoznać się z całą instrukcją obsługi.
⚠	**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 schowkach na urządzenia.
- Odłącz urządzenie od gniazda zasilania, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia przed montażem lub demontażem elementów oraz przed jego czyszczeniem.
- **NIE WOLNO** pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani systemu zdalnego sterowania.

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ TE INSTRUKCJE

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ UWAŻNIE • TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia mienia, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych ostrzeżeń i instrukcji. Nie należy używać urządzenia do celów innych niż zamierzone.

- **NIE WOLNO** stawiać urządzenia na innym urządzeniu kuchennym.
- Nie należy używać urządzenia wewnątrz szafki.
- **NIE WOLNO** używać akcesoriów innych niż zalecane przez producenta, ponieważ może to prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

Informacja dotycząca działania

- Aby odłączyć urządzenie z prądu, ustaw wszystkie elementy sterujące w pozycji **OFF (WYŁĄCZONE)**, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować przelanie się zawartości, oparzenia, pożar, porażenie prądem lub inne obrażenia.
- **ZAWSZE** należy używać urządzenia na czystej, suchej i równej powierzchni.
- **NIE WOLNO** umieszczać urządzenia na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w rozgrzanym piekarniku.
- **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
- **NIE WOLNO** używać urządzenia na zewnątrz budynku.
- **NIE WOLNO** dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub pokręteł. Unikać kontaktu z ruchomymi częściami.
- Podczas parzenia kawy należy **ZAWSZE** umieszczać filiżankę lub naczynie o odpowiedniej pojemności do wybranego napoju.
- **NIE WOLNO** uruchamiać urządzenia bez wody.
- **NIE WOLNO** przepełniać zbiornika na wodę. Napełniaj wodą tylko do linii maksymalnego napełnienia.
- Podczas parzenia pokrywa zbiornika na wodę ma być zamknięta.
- Podczas mielenia pokrywę pojemnika na ziarna powinna być zamknięta, aby uniemożliwić dostęp do ruchomych części.
- **NIE WOLNO** sięgać ręką do dyszy parowej ani dzbanka do spieniania ani dotykać ich podczas pracy urządzenia. Gorąca para i gorące płyny powodują oparzenia i poparzenia.

Czyszczenie i konserwacja

- Aby uniknąć chorób wywołanych przez rozwój bakterii wewnątrz urządzenia, należy postępować zgodnie ze wszystkimi instrukcjami dotyczącymi czyszczenia zawartymi w sekcji „Czyszczenie i konserwacja" niniejszej instrukcji obsługi.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, upewnij się, że urządzenie jest czyste.
- Jeśli produkt nie działa prawidłowo, należy odwiedzić stronę ninjakitchen.eu lub skontaktować się z firmą SharkNinja Operating LLC w celu dokonania przeglądu, naprawy lub regulacji.
- Dzieci nie powinny uczestniczyć w czynnościach związanych ze czyszczeniem i konserwacją urządzenia.
- Przed czyszczeniem lub przenoszeniem urządzenia **WYŁĄCZ** je, odłącz od zasilania i poczekaj, aż ostygnie.
- Unikaj kontaktu smaru silikonowego do zaparzacza z oczami oraz długotrwałego kontaktu ze skórą.
- Po kontakcie ze smarem silikonowym do zaparzacza dokładnie umyj ręce.
- Przechowuj smar silikonowy do zaparzacza w pomieszczeniach zamkniętych, z dala od źródeł ciepła, ognia i bezpośredniego światła słonecznego.
- Utylizuj smar silikonowy do zaparzacza zgodnie z lokalnymi przepisami.

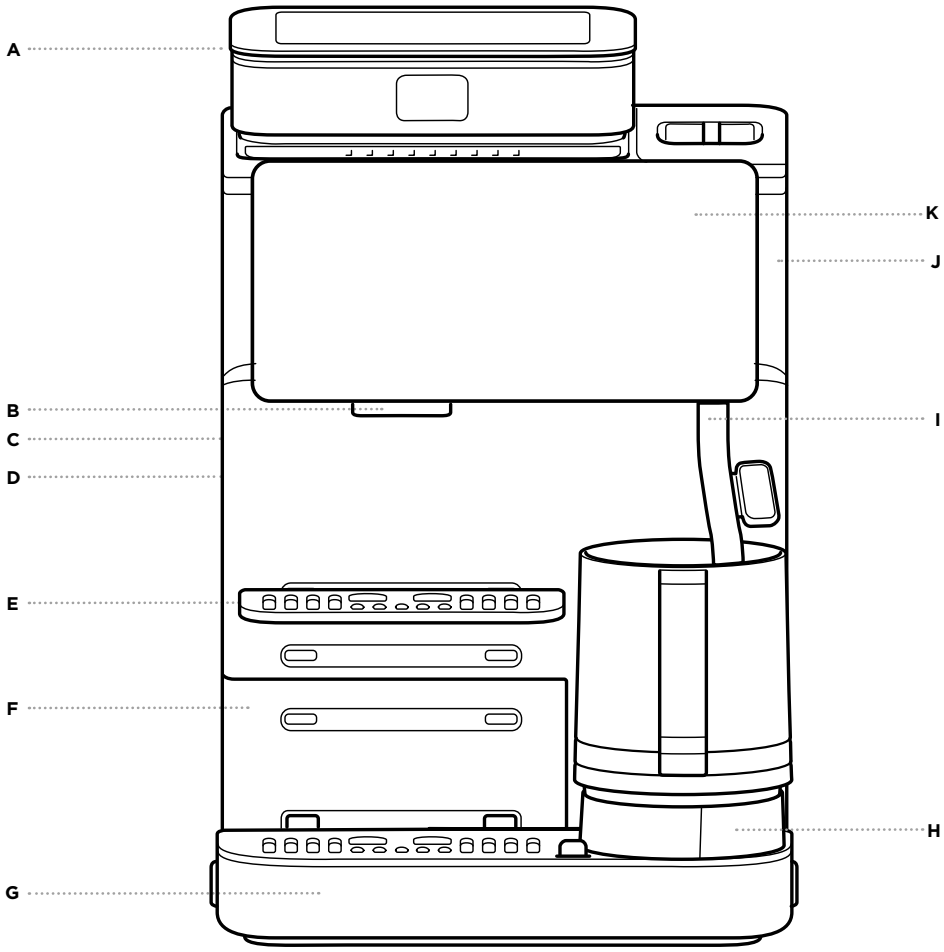
Informacja o przewodzie zasilającym

- Urządzenie wyposażone jest w krótki przewód zasilający, aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się dłuższego przewodu lub potknięcia o niego.
- **NIE WOLNO** podłączać tego produktu za pomocą przedłużacza.

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ TE INSTRUKCJE

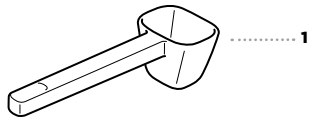
CZĘŚCI

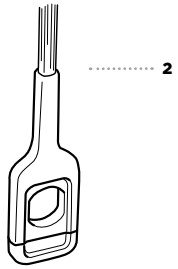
A Pojemnik na ziarna
B Wylewki kawy
C Drzwiczki serwisowe
D Zaparzacz i komora wewnętrzna (za drzwiczkami serwisowymi)
E Regulowana tacka na filiżanki
F Pojemnik na krążki zmielonej kawy
G Tacka ociekowa
H Platforma na dzbanek na mleko
I Dysza parowa
J Zbiornik na wodę
K Wyświetlacz

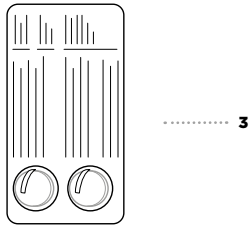


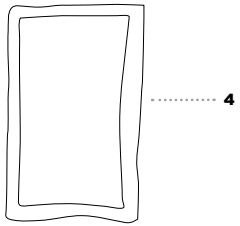
AKCESORIA

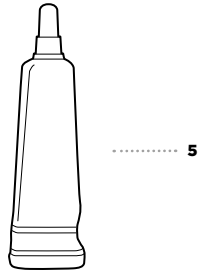
1. Miarka
2. Szczotka do czyszczenia
3. Tabletki czyszczące
4. Odkamieniacz w proszku
5. Smar silikonowy do zaparzacza
6. Wkład filtra wody*
7. Obudowa filtra wody*

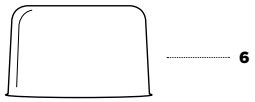


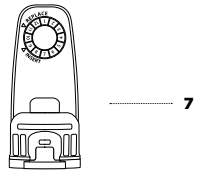










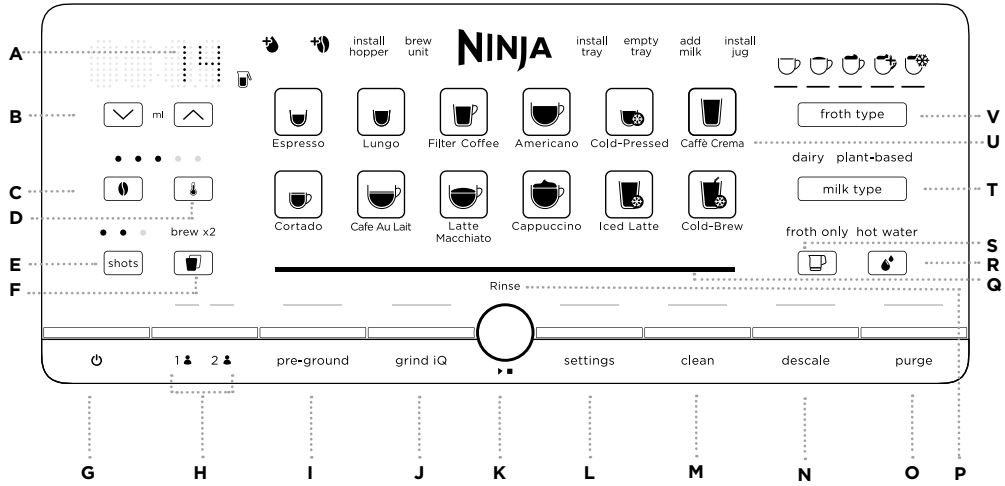


** Opcja niedostępna w niektórych modelach*

UŻYWANIE PANELU STEROWANIA*

A Wskaźnik WIELKOŚCI NAPOJU
B Strzałki wyboru WIELKOŚĆ
C Przycisk MOC
D Przycisk TEMPERATURA
E Przycisk wyboru SHOTS (LICZBA PORCJI EXPRESSO)
F Przycisk BREW X2 (BREW X2)
G Przycisk ZASILANIA
H Przycisk PROFILU
I Przycisk PRE-GROUND (KAWA ZMIELONA)
J Przycisk GRIND iQ (GRIND iQ)
K Przycisk ROZPOCZĘCIE
L Przycisk SETTINGS (USTAWIENIA)
M Przycisk CLEAN (CZYSZCZENIE)
N Przycisk DESCALE (ODKAMIENIANIE)
O Przycisk PURGE (OCZYSZCZANIE)
P Powiadomienie o Rinse (Płukaniu)
Q Pasek postępu
R Przycisk HOT WATER (GORĄCA WODA)
S Przycisk FROTH ONLY (TYLKO SPIENIANIE)
T Przycisk MILK TYPE (RODZAJ MLEKA)
U Opcje menu napojów
V Przycisk FROTH TYPE (RODZAJ PIANKI)

* Funkcje mogą się różnić w zależności od modelu.



INTELIGENTNE POWIADOMIENIA

Urządzenie wyświetli inteligentne powiadomienie, jeśli potrzebne jest jakieś działanie:

- ADD BEANS (DODAJ ZIARNA)
- ADD WATER (DODAJ WODĘ)
- INSTALL HOPPER (ZAŁÓŻ POJEMNIK NA ZIARNA)
- INSTALL JUG (ZAŁÓŻ DZBANEK)
- ADD MILK (DODAJ MLEKO)
- EMPTY TRAY (OPRÓŻNIJ TACKĘ)
- INSTALL TRAY (ZAŁÓŻ TACKĘ)
- RINSE (PŁUKANIE)
- PURGE (OCZYSZCZANIE)
- DESCALE (ODKAMIENIANIE)
- BREW UNIT (ZAPARZACZ)

* Przyciski CLEAN (CZYSZCZENIE), DESCALE (ODKAMIENIANIE) i GRIND iQ (GRIND iQ) zaświecą się, informując o konieczności uruchomienia odpowiedniego cyklu.

PIERWSZE KROKI: PRZED PIERWSZYM ZAPARZANIEM

WYJMOWANIE AKCESORIÓW 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.

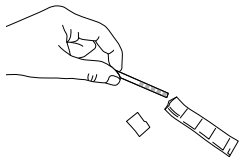
OCZYSZCZANIE AKCESORIÓW PRZED UŻYCIEM

- Po wyjęciu wszystkich akcesoriów i części z opakowania należy dokładnie oczyścić wszystkie części, myjąc je ręcznie i dokładnie osuszając.

TEST TWARDOŚCI WODY

Woda zawiera minerały, które z czasem mogą powodować osadzanie się kamienia w urządzeniu. Zjawisko to określane jest jako twardość wody i ma wpływ na to, jak często ekspres będzie wymagał odkamieniania. Wykonanie testu twardości wody pozwala urządzeniu prawidłowo określić moment przeprowadzenia odkamieniania.

1 Wyjmij pasek testowy z opakowania.



2 Całkowicie zanurz pasek testowy w wodzie, której zamierzasz używać w ekspresie, na 5–10 sekund.

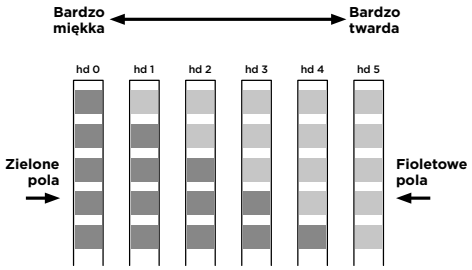


3 Wyjmij pasek testowy i delikatnie nim potrząśnij.



4 Umieść pasek testowy na suchej, płaskiej powierzchni i poczekaj 1 minutę, aby zobaczyć wyniki.

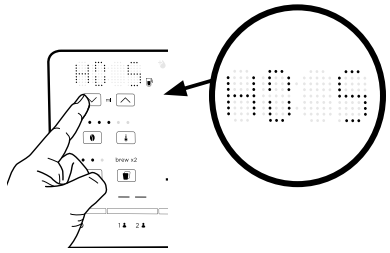
5 Po 1 minucie na pasku pojawi się od 0 do 5 fioletowych kwadratów. Liczba fioletowych pól wskazuje poziom twardości wody (0 fioletowych pól = poziom 0, 5 fioletowych pól = poziom 5).



6 Po określeniu twardości wody podłącz urządzenie do zasilania.

7 Po lewej stronie panelu sterowania domyślnie wyświetlany jest poziom HD 5.

8 Użyj strzałek w górę lub w dół, aby ustawić poziom twardości wody zgodnie z wynikiem testu (np. jeśli wynik testu to poziom 1, ustaw HD 1).

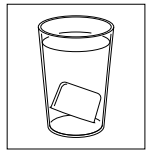


9 Naciśnij **ROZPOCZĘCIE**, aby potwierdzić ustawienie.

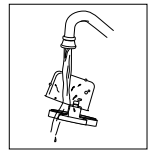
UWAGA: Jeśli chcesz zmienić poziom twardości wody, kup kolejny pasek testowy na stronie **ninjakitchen.eu**. Aby uzyskać więcej instrukcji dotyczących resetowania twardości wody, zapoznaj się z rozdziałem „Ustawienia dodatkowe”.

INSTALACJA FILTRA WODY

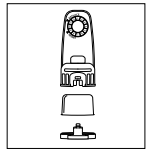
- Do przygotowania wspaniałej kawy potrzeba doskonałej wody. Filtry do wody pomagają usunąć chlor, związki zapachowe i inne zanieczyszczenia, które mogą znajdować się w wodzie, aby zapewnić doskonały smak kawy.



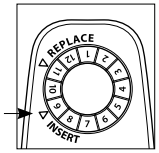
1 **Namocz filtr wody na 5 minut.**



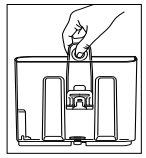
2 Przepłucz filtr wody i siatkę przez **60 sekund.**



3 Zdejmij pokrywkę z obudowy filtra i włóż filtr. Zatrzaśnij pokrywkę z powrotem na obudowie filtra, aby założyć filtr.



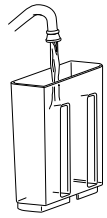
4 Ustaw datę INSERT (WŁOŻENIE) na bieżący miesiąc.



5 Załóż obudowę filtra na zbiornik.

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

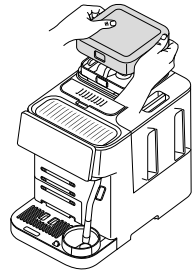
- Przed rozpoczęciem upewnij się, że zbiornik jest pełen wody o temperaturze pokojowej lub zimnej. Pamiętaj, aby napełnić do linii maksymalnego napełnienia, nie przekraczając jej.



Jeśli w jakimś momencie przed zaparzaniem w zbiorniku jest zbyt mało wody, aby zaparzyć wybrany napój, na urządzeniu pojawi się komunikat ADD WATER (DODAJ WODĘ). Jeśli podczas parzenia wyświetli się powiadomienie ADD WATER (DODAJ WODĘ), dodaj wodę do zbiornika i naciśnij **ROZPOCZĘCIE**, aby wznowić parzenie.

NAPEŁNIANIE POJEMNIKA NA ZIARNA

1 Zdejmij pokrywę pojemnika na ziarna.



2. Napełnij pojemnik całymi ziarnami. **NIE WOLNO** dodawać zmielonych ziaren do pojemnika na ziarna. Aby uzyskać więcej informacji na temat korzystania z kawy zmielonej, zapoznaj się z rozdziałem „Używanie kawy zmielonej”.

3. Załóż z powrotem pokrywę.

UWAGA: Wyrównaj ziarna i upewnij się, że nie przekraczają linii MAX w pojemniku.

UWAGA: Nigdy nie dodawaj ziaren, gdy urządzenie jest w trakcie parzenia. Więcej informacji podano w rozdziale „Wymiana ziaren i pojemników”.

PORADY DOTYCZĄCE ZIAREN KAWY

- Aby uzyskiwać najlepsze rezultaty, używaj świeżo palonych ziaren kawy.
- Kupując kawę ziarnistą, najlepiej wybierać opakowania, na których podana jest data palenia („Roasted On”), a nie data przydatności („Best Before”), aby mieć pewność co do jakości i świeżości produktu.
- Zalecamy użycie ziaren kawy w ciągu 20 dni od daty palenia („Roasted On”).
- Przy zmianie na inne ziarna należy najpierw całkowicie usunąć wcześniej używane ziarna. Nie zaleca się uzupełniania pojemnika nowymi ziarnami. Więcej informacji podano w rozdziale „Wymiana ziaren i pojemników”.
- **NIE WOLNO** używać ziaren kawy zielonych, karmelizowanych ANI aromatyzowanych, ponieważ mogą one zablokować młynek. Dodaj syropy i cukry, aby wzbogacić smak napojów. Więcej przepisów znajdziesz w Przewodniku po napojach.

PIERWSZE KROKI: PRZED PIERWSZYM ZAPARZANIEM, CD.

PIERWSZE PŁUKANIE

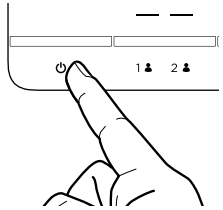
Przed przygotowaniem pierwszego napoju należy przepłukać urządzenie.

Gdy urządzenie jest włączane po raz pierwszy, alert RINSE (PŁUKANIE) zaświeci się na pomarańczowo, co oznacza konieczność przepłukania ekspresu. To płukanie jest inicjowane przez użytkownika i wymaga wciśnięcia przycisku **ROZPOCZĘCIE**.

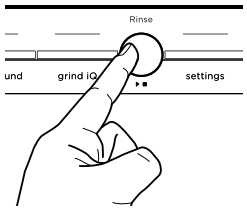
Urządzenie automatycznie uruchamia cykl płukania przy każdym uruchomieniu i wyłączeniu, co jest sygnalizowane poprzez wyświetlenie białego komunikatu RINSE (PŁUKANIE). Nie jest wymagane żadne działanie użytkownika.

Opcjonalnie przy każdym płukaniu można pod wylewkami ustawić filiżankę. Urządzenie jest skonstruowane tak, aby przechowywać wodę po płukaniu w tacki ociekowej.

1. Podłącz ekspres do zasilania i naciśnij przycisk **ZASILANIE**.



2. W panelu sterowania zaświeci się pomarańczowy alarm RINSE (PŁUKANIE), sygnalizując konieczność przepłukania urządzenia.
3. Naciśnij **ROZPOCZĘCIE**, aby rozpocząć cykl płukania. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy sygnalizujący rozpoczęcie pracy. Woda spływa bezpośrednio do tacki ociekowej.



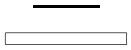
4. Po zakończeniu urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy sygnalizujący zakończenie cyklu.

CYKL GRIND iQ

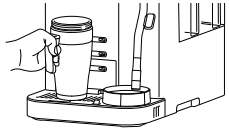
Funkcja GRIND iQ wykorzystuje technologię AutoBarista-iQ do automatycznego określenia najlepszego stopnia zmielenia ziaren, aby uzyskać idealne parzenie espresso do napoju. Za każdym razem, gdy urządzenie zaleci uruchomienie cyklu, lampka GRIND iQ (GRIND iQ) zaświeci się na żółto.

- Przy pierwszym użyciu przycisk podświetli się na żółto, wskazując, że zalecany jest cykl kalibracji. Nie jest to konieczne, jeśli chcesz użyć kawy mielonej lub przygotować kawę filtrowaną, z lodem lub cold-brew.
- Kiedy używasz nowych ziaren po raz pierwszy lub dodajesz więcej ziaren, średni cykl kalibracji zajmuje 3 parzenia. Czas może się różnić w zależności od ilości ziaren w młynku.
- Więcej informacji o cyklu GRIND iQ znajdziesz w rozdziale „GRIND iQ".

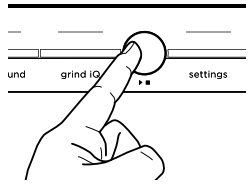
1. Lampka GRIND iQ (Grind iQ) zaświeci się na żółto, wskazując, że zaleca się wykonanie cyklu. Naciśnij przycisk **GRIND iQ (GRIND iQ)**.



2. Umieść filiżankę o pojemności co najmniej 415 ml wylewkami kawy.



3. Naciśnij **ROZPOCZĘCIE**. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy sygnalizujący rozpoczęcie cyklu. Pasek postępu zaświeci się, wskazując status cyklu.



4. Po zakończeniu urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy, a lampka GRIND iQ (GRIND iQ) wyłączy się. Lampka GRIND iQ (GRIND iQ) będzie wyłączona przez cały czas, gdy proces przebiega w zakresie stopnia zmielenia odpowiednim dla Twoich ziaren.
5. Wylej zaparzone espresso.
6. Po zakończeniu cyklu opróżnij tackę ociekową i pojemnik na krążki zmielonej kawy.

KLUCZ KOLORÓW DIOD LED

Dioda GRIND iQ LED świeci podczas codziennego stosowania, pokazując status funkcji GRIND iQ oraz stopień przygotowania najlepszego smaku espresso.

NIE ŚWIECI SIĘ: Młynek jest skalibrowany.

ŻÓŁTY: Cykl GRIND iQ jest wymagany do kalibracji młynka.

PARZENIE ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* I COLD-PRESS

1. Dotknij odpowiedniej ikony napoju, aby go wybrać.
2. Aby wybrać żądaną liczbę porcji espresso, użyj przycisku SHOTS (LICZBA PORCJI EXPRESSO).
3. W razie potrzeby dostosuj moc i temperaturę swojego napoju. Więcej informacji na temat tego, jak wpływa to na Twój napój, można znaleźć w rozdziale „Dostosowanie mocy i temperatury napoju".

Możesz zapisać indywidualne ustawienia dla swoich napojów. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Profile i zapisywanie indywidualnych ustawień".

4. Umieść filiżankę pod wylewkami kawy i naciśnij przycisk **ROZPOCZĘCIE**.
5. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy sygnalizujący rozpoczęcie parzenia. Pasek postępu zaświeci się, wskazując status parzenia. Po zakończeniu urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie parzenia.

UWAGA: Są to wstępnie ustawione objętości espresso. Zmiana mocy espresso wpłynie na objętość napoju. Informacje dotyczące zmiany objętości można znaleźć w rozdziale „Dostosowanie mocy i temperatury napoju".

UWAGA: Jeśli używasz mniejszej filiżanki, użyj regulowanej tacki na filiżanki, aby umieścić filiżankę bliżej wylewek kawy i ograniczyć rozpryski. Jeśli używasz wyższego kubka lub kubka podróżnego, wyjmij tackę na filiżanki, aby uzyskać więcej miejsca.

PRAWIDŁOWE PARZENIE

- Napój będzie się wylewać powolnym, stałym tempem.
- Wypływający płyn będzie miał karmelowy kolor. To jest pianka, tzw. crema.
- Na napoju pojawi się warstwa cremy. Jeśli przechylisz filiżankę i nadal widzisz tylko warstwę cremy, oznacza to prawidłowo przygotowane espresso.

** Opcja niedostępna w niektórych modelach*

PARZENIE ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO,* CAFE CREMA* I COLD-PRESS, CD.

BREW X2

Funkcja Brew x2 (Brew x2) w urządzeniu umożliwia przygotowywanie 2 napojów jednocześnie bez konieczności dodatkowego parzenia.

UWAGA: Funkcja Brew x2 jest dostępna tylko dla espresso i napojów na bazie espresso.

1. Wybierz napój w menu głównym.
2. Dostosuj swój napój za pomocą przycisków po lewej stronie wyświetlacza.
3. Naciśnij przycisk **BREW X2** na wyświetlaczu. Przycisk zaświeci się, wskazując, że funkcja jest aktywna.
4. Umieść 2 filiżanki na tacce, upewniając się, że każda z nich jest ustawiona pod jedną z wylewek. Naciśnij **ROZPOCZĘCIE**.
5. Jeśli wybrano napój z mlekiem, urządzenie wykona tylko 1 cykl spieniania. Aby uzyskać ilość pianki wystarczającą do przygotowania dwóch napojów, dodaj więcej mleka niż zwykle (nie przekraczając maksymalnej linii napełnienia).
6. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy sygnalizujący rozpoczęcie parzenia. Pasek postępu zapali się, pokazując status parzenia napojów. W przypadku napojów podwójnych i większych urządzenie musi zaparzyć kilka porcji. Pasek postępu ponownie zaświeci się dla każdego napoju. Po zakończeniu urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie parzenia.

UWAGA: Aby dodać więcej mleka do tych napojów, wybierz opcję **ADD MILK (DODAJ MLEKO)** lub **FROTH TYPE (RODZAJ PIANKI)**, aby dodać cykl spieniania w trakcie parzenia. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Dodawanie pianki do napoju niemlecznego".

PARZENIE KAWY FILTROWANEJ i NAPOJÓW MROŻONYCH

Kawa filtrowana i gorąca woda

1. Dotknij odpowiedniej ikony napoju, aby go wybrać.
2. Dotknij strzałek, aby wybrać żądaną objętość.
3. Umieść filiżankę pod wylewkami kawy i naciśnij przycisk **ROZPOCZĘCIE**.
4. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy sygnalizujący rozpoczęcie parzenia. Pasek postępu zaświeci się, wskazując status parzenia. Po zakończeniu urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie parzenia.

UWAGA: W przypadku objętości powyżej 355 ml kawa będzie parzona w kilku etapach. W zależności od liczby rund zaparzania, młynek włączy się ponownie.

DODAWANIE GORĄCEJ WODY*

** Opcja niedostępna w niektórych modelach*

Urządzenie ma funkcję gorącej wody, która umożliwia nalewanie gorącej wody na żądanie.

1. Naciśnij przycisk **HOT WATER (GORĄCA WODA)**.
2. Za pomocą przycisku **TEMPERATURA** po lewej stronie wyświetlacza ustaw temperaturę gorącej wody.

●○○ Niska temperatura

●●○ Średnia temperatura (domyślnie)

●●● Wysoka temperatura

3. Wybierz objętość gorącej wody za pomocą strzałek po lewej stronie wyświetlacza.
4. Naciśnij przycisk **ROZPOCZĘCIE**, aby rozpocząć nalewanie gorącej wody.

Naciśnij przycisk **ROZPOCZĘCIE** ponownie, aby zatrzymać nalewanie po osiągnięciu odpowiedniej objętości lub zaczekaj na zakończenie programu.

Napoje zimne i mrożone

1. Dotknij odpowiedniej ikony napoju, aby go wybrać.
2. Dotknij strzałek, aby wybrać żądaną objętość.
3. **Napełnij filiżankę lodem i ustaw pod wylewkami**. Naciśnij **ROZPOCZĘCIE**.
4. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy sygnalizujący rozpoczęcie parzenia. Pasek postępu zaświeci się, wskazując status parzenia. Po zakończeniu urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie parzenia.

UWAGA: Napoje Over Ice, Cold Brew i Cold-Press są przygotowywane w naczyniu wypełnionym lodem. Podczas parzenia kawy część lodu w naczyniu może się stopić, co pozwoli uzyskać zimny napój o idealnej mocy i smaku.

UWAGA: Podczas przygotowywania napoju cold brew lub cold-press tuż po gorącym napoju ekspres wykona wewnętrzne przepłukanie w celu schłodzenia komory zaparzania. Parzenie rozpocznie się automatycznie po zakończeniu płukania.

UWAGA: W przypadku objętości powyżej 355 ml kawa będzie parzona w kilku etapach.

** Opcja niedostępna w niektórych modelach*

PARZENIE ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* I COLD-PRESS, CD.

UŻYWANIE KAWY ZMIELONEJ

WAŻNE: Kawę zmieloną należy dodawać TYLKO wtedy, gdy urządzenie jest włączone, a cykl uruchamiania został zakończony. Dodanie zmielonej kawy, gdy urządzenie jest wyłączone, w trybie czuwania, podczas płukania przy uruchamianiu/wyłączaniu lub po rozpoczęciu parzenia, spowoduje przedostanie się zmielonej kawy do wnętrza urządzenia, co może spowodować zablokowanie i uszkodzenie.

1. Dotknij odpowiedniej ikony napoju, aby go wybrać. W przypadku parzenia espresso należy wybrać odpowiednią liczbę porcji stosownie do liczby wsypanych łyżek.
2. Naciśnij przycisk **PRE-GROUND (KAWA ZMIELONA)**, aby przełączyć urządzenie w tryb kawy zmielonej.

UWAGA: Nie należy zdejmować lejka zsypu zmielonej kawy podczas wsypywania zmielonej kawy. Wyjmować wyłącznie w celu wyczyszczenia.

3. Otwórz zsyp zmielonej kawy, aby wyjąć łyżkę.
4. Wsyp łyżką zmieloną kawę do zsypu. W poniższej tabeli podano prawidłową liczbę łyżek do danego napoju. **NIGDY** nie wsypuj więcej niż 6 łyżek na jeden napój.
5. Umieść filiżankę pod wylewkami kawy i naciśnij przycisk **ROZPOCZĘCIE**.
6. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy sygnalizujący rozpoczęcie parzenia. Pasek postępu zaświeci się, wskazując status parzenia. Po zakończeniu urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie parzenia.

UWAGA: W przypadku użycia kawy mielonej nie można zaparzyć więcej niż 355 ml kawy filtrowanej.

ŁYŻKI		
ROZMIARY	**Kawa**	**Liczba łyżek**
	175 ml	2–4
	235 ml	2–4
	300 ml	4–6
	355 ml	4–6
	Espresso	**Liczba łyżek**
	Pojedyncze	2
	Podwójne	4
	Potrójne	6

OSTRZEŻENIE: NIGDY nie należy sypać więcej niż 6 łyżek zmielonej kawy do zsypu. Spowoduje to przepełnienie zaparzacza i uniemożliwi zakończenie procesu zaparzania. Jeśli tak się stanie, należy wyłączyć urządzenie i zapoznać się z rozdziałem „Czyszczenie: Czyszczenie dokładne”, w którym znajdują się instrukcje czyszczenia zaparzacza i komory wewnętrznej.

NAJLEPSZE METODY SPIENIANIA MLEKA

- **Rodzaje mleka**
  - W przypadku mleka krowiego zalecamy stosowanie mleka pełnego.
  - 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).
  - Mleka UHT (o długim okresie przydatności) mogą dawać różne rezultaty.
  - Mleko kokosowe można podgrzewać, ale nie stworzy stabilnej pianki.
  - Aby uzyskać najlepszą piankę oraz doskonały efekt latte art, przed nalaniem mleka stuknij dzbankiem i zakręć nim, aby usunąć duże bąbelki.
- **Temperatura**
  - Jeśli chcesz wyregulować temperaturę pianki, 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 jest w temperaturze pokojowej.
- **Czyszczenie**
  - Przed umieszczeniem dzbanka na mleko na podstawie upewnij się, że zarówno podstawa jak i spód dzbanka są suche i czyste.
  - 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 dokładniej wyczyścić mieszadło i dyszę parową, napełnij dzbanek na mleko do maksymalnego poziomu wodą z kroplą płynu do mycia naczyń i uruchom program CIENKA PIANKA.

** Opcja niedostępna w niektórych modelach*

PARZENIE NAPOJÓW NA BAZIE MLEKA

PRZEPISY NA NAPOJE MLECZNE

1. Dotknij odpowiedniej ikony napoju, aby go wybrać.
2. Aby wybrać żądaną liczbę porcji espresso, użyj przycisku SHOTS (LICZBA PORCJI EXPRESSO).
3. W razie potrzeby dostosuj moc i temperaturę swojego napoju. Więcej informacji na temat tego, jak wpływa to na Twój napój, można znaleźć w rozdziale „Dostosowanie mocy i temperatury napoju”.
4. Umieść pod wylewkami kawy wystarczająco dużą filiżankę, aby zmieścił się w niej wybrany napój.
5. Wybierz mleko **DAIRY (MLECZNE)** lub **PLANT-BASED (ROŚLINNE)** za pomocą przycisku **MILK TYPE (RODZAJ MLEKA)** stosownie do rodzaju mleka, które jest używane.
6. Przy wyborze programu przepisu na napój na mleku zalecany rodzaj pianki dla tego napoju będzie podkreślony. Aby zmienić wybrany rodzaj pianki, należy nacisnąć przycisk **FROTH TYPE (RODZAJ PIANKI)**.
7. Upewnij się, że mieszadło jest zamontowane w dzbanku na mleko. Napełnij dzbanek pożądaną ilością mleka, ale nie przekraczaj linii maksymalnego napełnienia.
8. Upewnij się, że spód dzbanka z mlekiem jest suchy. Umieść dzbanek z mlekiem na podstawie i włóż do niego dyszę parową.
9. Naciśnij **ROZPOCZĘCIE**. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, aby zasygnalizować rozpoczęcie programu. Urządzenie najpierw zmieli ziarna, a następnie uruchomi program spieniania, a na koniec zaparzy espresso. Dzięki temu masz pewność, że Twoje espresso będzie zawsze świeże. Pasek postępu zaświeci się, wskazując status programu. Urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy, aby potwierdzić zakończenie programu.

TYLKO SPIENIANIE

Naciśnij przycisk **FROTH ONLY (TYLKO SPIENIANIE)**, aby uruchomić cykl spieniania mleka bez mielenia i parzenia. Funkcja Froth Only (Tylko spienianie) może być używana do gorącej czekolady, matchy lub po prostu podgrzewania mleka.

UWAGA: NIE WOLNO spieniać mleka bezpośrednio do espresso lub kawy; zawsze spieniaj je w dzbanku na mleko i potem wylewaj spienione mleko do espresso lub kawy.

SPOSOBY SPIENIANIA

Mleko spienione
Delikatne spienianie mleka w idealnej temperaturze do picia bez ubijania. Świetna opcja do kawy.

Cienka pianka
Cienka warstwa pianki do latte.

Gruba pianka
Klasyczna warstwa puszystej pianki, która stanowi doskonałe uzupełnienie każdego napoju. Doskonała opcja do cappuccino.

Bardzo gruba pianka*
Gruba warstwa pianki, idealna do cappuccino i innych napojów o mniejszej objętości.

Zimna pianka
Klasyczna warstwa zimnej pianki, która idealnie dopełni każdą mrożoną kawę lub espresso.

** Opcja niedostępna w niektórych modelach*

PO ZAKOŃCZENIU SPIENIANIA

1. Po wyjęciu dzbanka na mleko należy natychmiast przetrzeć dyszę parową wilgotną szmatką przed przesunięciem jej z powrotem w dolne położenie.
2. 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.
3. Przed nalaniem mleka stuknij dzbankiem o płaską powierzchnię i zakręć nim, aby usunąć duże pęcherzyki. Wlej spienione mleko do espresso. Gotowe!

UWAGA: Urządzenie nie przeprowadzi oczyszczania, gdy zabraknie wody w zbiorniku. Po dodaniu wody naciśnij przycisk **PURGE (OCZYSZCZANIE)**.

DODAWANIE PIANKI DO NAPOJU NIEMLECZNEGO

Jeśli napój nie zawiera jeszcze mleka, można dodać mleko, naciskając przycisk **FROTH TYPE (RODZAJ PIANKI)** lub **MILK TYPE (RODZAJ MLEKA)**.

1. Upewnij się, że mieszadło jest zamontowane w dzbanku na mleko. Napełnij dzbanek pożądaną ilością mleka, ale nie przekraczaj linii maksymalnego napełnienia.
2. Po wybraniu pożądanego napoju naciśnij funkcję **FROTH TYPE (RODZAJ SPIENIANIA)** lub **MILK TYPE (RODZAJ MLEKA)**, aby aktywować ustawienia mleka.
3. Upewnij się, że spód dzbanka z mlekiem jest suchy. Umieść dzbanek z mlekiem na podstawie i włóż do niego dyszę parową.
4. Wybierz mleko **DAIRY (MLECZNE)** lub **PLANT-BASED (ROŚLINNE)** za pomocą przycisku **MILK TYPE (RODZAJ MLEKA)**.
5. Wybierz żądaną piankę przyciskiem **FROTH TYPE (RODZAJ PIANKI)**.
6. Naciśnij **ROZPOCZĘCIE**. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, aby zasygnalizować rozpoczęcie programu. Urządzenie najpierw zaparzy kawę, a następnie spieni mleko. Pasek postępu zaświeci się, wskazując status programu.

UWAGA: Aby wyjść z tego menu, wybierz inny rodzaj napoju.

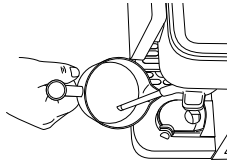
REGULOWANIE MOCY ZAPARZANIA I TEMPERATURY

RĘCZNE SPIENIANIE MLEKA

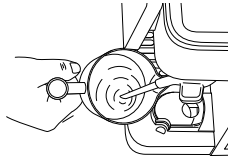
1. Napełnij dzbanek mleka do poziomu między min (min.) a max (maks.).
2. Naciśnij opcję **FROTH ONLY (TYLKO SPIENIANIE)**.
3. Upewnij się, że wybrana jest opcja Steamed Milk (Mleko spienione).



4. Ustaw dzbanek lekko w lewo lub prawo, tak by dysza parowa znajdowała się w odległości około szerokości palca od ścianki dzbanka na mleko.



5. Przytrzymaj przycisk **ROZPOCZĘCIE** przez 3 sekundy. Ekspres wyda sygnał dźwiękowy, co oznacza rozpoczęcie spieniania, a para zacznie wydostawać się z dyszy.



6. Umieść dyszę tuż pod powierzchnią mleka, aby je napowietrzyć. W mleku powstanie wir.
7. Gdy uzyskasz pożądaną ilość piany, unieś dzbanek tak, aby dysza znajdowała się głębiej poniżej powierzchni. Ma to na celu podgrzanie mleka.
8. Trzymaj dzbanek z mlekiem w tej pozycji, aż stanie się zbyt gorący, aby trzymać go w dłoni, a następnie naciśnij przycisk **ROZPOCZĘCIE**, aby wyłączyć funkcję.

TEMPERATURA

Istnieje kilka metod i sposobów, które pomogą Ci uzyskać preferowaną temperaturę.

Regulacja temperatury

●○○ Niska temperatura

●●○ Średnia temperatura (domyślnie)

●●● Wysoka temperatura

Temperatura napoju wpłynie na parzenie espresso i smak napoju. Aby uzyskać najlepsze rezultaty i prawidłową ekstrakcję, zalecamy niską lub średnią temperaturę w przypadku mocniejszego palenia oraz średnią lub wysoką temperaturę w przypadku słabszego. Jeśli nie masz pewności co do rodzaju ziaren, wybierz opcję niskiej temperatury.

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.

MOC

Jeśli uznasz, że napój jest zbyt słaby lub zbyt mocny, możesz użyć przycisku dostosowania mocy.

Regulacja mocy espresso

●○○○○ Łagodna, mniej skoncentrowana: stosunek wody do zmielonej kawy 6:1

●●○○○ Domyślny poziom: stosunek wody do zmielonej kawy 3,5:1

●●●○○ Pełny smak: stosunek wody do zmielonej kawy 3:1

●●●●○ Mocna: stosunek wody do zmielonej kawy 2,5:1

●●●●● Wyrazista, bardziej skoncentrowana: stosunek wody do zmielonej kawy 2:1

UWAGA: Dostosowanie mocy espresso wpłynie na objętość napoju.

Regulacja mocy kawy

●○○○○ Łagodna: mniej zmielonych ziaren

●●○○○ Domyślny poziom

●●●○○ Pełny smak

●●●●○ Mocna

●●●●● Bardzo intensywna: więcej zmielonych ziaren

PROFILE I ZAPISYWANIE USTAWIEŃ

Profile użytkowników pozwalają zapisywać ustawienia i szybko uzyskać dostęp do ulubionych napojów.

Każdy profil napoju umożliwia zapisanie indywidualnych ustawień danego napoju.

Jeśli w napoju wprowadzono zmiany, które chcesz zapisać, przytrzymaj wybrany przycisk profilu przez 2 sekundy, aż rozlegnie się sygnał potwierdzający.

Podczas pierwszego użycia urządzenia domyślnie ustawia się Profil 1. Aby wybrać drugi profil, naciśnij przycisk **PROFIL**. Aby wyjść z funkcji profili (ustawienia fabryczne), naciśnij ponownie przycisk **PROFIL**.

Za każdym razem, gdy zapisujesz dostosowanie dla tego samego napoju, zastąpi ono dotychczasowe ustawienia zapisane w tym profilu.

Nie zostaną zapamiętane żadne zmiany, które zostały wprowadzone, lecz nie zostały zapisane w profilu, jeśli opuścisz stronę z tym napojem lub urządzenie zostanie wyłączone.

WYJMOWANIE POJEMNIKA NA ZIARNA

1. Zdejmij pokrywę.
2. Odblokuj pojemnik i wyjmij go z górnej części urządzenia podnosząc go prosto do góry (jeśli używasz wyjmowanego pojemnika*).
3. Przed ponownym napełnieniem należy przetrzeć wnętrze pojemnika ściereczką z mikrofibry, aby usunąć pozostałości oleju. Nie używaj wody.
4. Jeśli uzupełniasz zawartość pojemnika, napełnij go całymi ziarnami.
5. Umieść wybrany pojemnik z powrotem w urządzeniu i zablokuj go, aby go zablokować, a następnie załóż pokrywę.

UWAGA: Nie zaleca się uzupełniania ziaren (dodawania świeżych ziaren do wcześniej wsypanych), ponieważ może to mieć wpływ na działanie funkcji GRIND iQ. Zamiast tego należy zużyć wszystkie ziarna znajdujące się obecnie w pojemniku i uzupełnić po opróżnieniu lub zmienić na drugi pojemnik.*

UWAGA: Podczas zakładania pojemnika można zauważyć, że jest on niestabilny lub łatwo się chwieje.

Pojemnik znajduje się na ramieniu wagi, które musi się swobodnie poruszać, aby urządzenie mógł dokładnie zmierzyć ilość mielonej kawy.

To kołysanie jest normalne, jednak nie należy naciskać zbyt mocno, aby uniknąć uszkodzenia delikatnej wagi znajdującego się pod ramieniem.

UWAGA: NIE WOLNO dodawać zmielonej kawy do pojemnika na ziarna. Aby uzyskać więcej informacji na temat korzystania z kawy zmielonej, zapoznaj się z rozdziałem „Używanie kawy zmielonej".

UWAGA: Nie przepełniaj pojemnika na odpady. Napełnij go tylko do linii MAX (MAKS.).

** Opcja niedostępna w niektórych modelach*

WYMIANA ZIAREN I POJEMNIKÓW

WYBÓR POJEMNIKA NA ZIARNA

Ta instrukcja obsługi dotyczy wyłącznie urządzenia z wyjmowanym pojemnikiem na ziarna. Drugi pojemnik nie wchodzi w skład zestawu niektórych modeli urządzeń. Do nabycia na stronie ***ninjakitchen.eu****.*

Podczas wymiany na drugi pojemnik, przechowuj pierwszy z pokrywką w specjalnej podstawie (dostępna do zakupu na stronie **ninjakitchen.eu**) lub w chłodnym, suchym miejscu.

Po zamontowaniu pojemnika w urządzeniu pojawi się prośba o potwierdzenie, który pojemnik jest zamontowany. Nazwa pojemnika jest umieszczona z przodu.

1. Po umieszczeniu pojemnika w urządzeniu w panelu sterowania wyświetli się ostatnio założony pojemnik.
2. W razie potrzeby użyj strzałek, aby wybrać model HOP1 i HOP2.
3. Naciśnij przycisk **ROZPOCZĘCIE**, aby potwierdzić. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy potwierdzający wybór.

Za każdym razem, gdy napełniasz pojemnik nowymi ziarnami, uruchom cykl GRIND iQ. Aby dowiedzieć się więcej, zapoznaj się z rozdziałem „GRIND iQ".

OZNACZENIA WYJMOWANYCH POJEMNIKÓW NA ZIARNA

Instrukcje te dotyczą wyłącznie urządzeń z wyjmowanymi pojemnikami na ziarna.

Urządzenie będzie dostarczone z 2 odwracalnymi etykietami, z numerami 1 i 2 po każdej ze stron.

W przypadku zakupu dodatkowych pojemników dostępne będą kolejne numery.

Wsuwa się je z przodu wyjmowanego pojemnika na ziarna.

GRIND iQ

Uruchom cykl GRIND iQ, gdy:

- Używane ziarna wykraczają poza optymalny zakres stopnia zmielenia
- Nowe ziarna są dodawane do pustego pojemnika
- Zmieniono pojemniki

Dioda GRIND iQ LED świeci podczas codziennego stosowania, pokazując status funkcji GRIND iQ oraz stopień przygotowania najlepszego smaku espresso.

NIE ŚWIECI SIĘ: Młynek jest skalibrowany.

ŻÓŁTY: Cykl GRIND iQ jest wymagany do kalibracji młynka.

Kiedy używasz nowych ziaren po raz pierwszy lub dodajesz więcej ziaren, średni cykl kalibracji zajmuje 3 parzenia. Czas może się różnić w zależności od ilości ziaren w młynku.

1. Ustaw filiżankę o pojemności 415 ml pod wylewkami kawy.
2. Naciśnij przycisk **GRIND iQ (GRIND iQ)**, a następnie **ROZPOCZĘCIE**, aby rozpocząć cykl; dioda LED zaświeci na żółto.
3. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy sygnalizujący rozpoczęcie cyklu. Pasek postępu zaświeci się, wskazując status kalibracji. Po zakończeniu cyklu ekspres ponownie wyda sygnał dźwiękowy; zabierz filiżankę i wyrzuć espresso.
4. Dioda LED GRIND iQ wyłączy się, co oznacza, że kalibracja została przeprowadzona pomyślnie.

REGULACJA STOPNIA ZMIELENIA

Funkcja GRIND iQ będzie stale monitorować i dostosowywać stopień zmielenia, aby zapewnić najlepszy smak napoju. Jeśli jednak smaku napoju nie jest zadowalający, można wyregulować stopień zmielenia, aby go ulepszyć. Ta korekta zostanie zapisana w pamięci urządzenia, a funkcja GRIND iQ będzie nadal monitorować i dostosowywać je w normalny sposób stosując tę korektę. Korekta ta zapisywana jest tylko dla rodzaju napoju aktualnie wybranego na wyświetlaczu. Aby wprowadzić zmiany dla wielu rodzajów napojów, proces ten należy powtórzyć dla każdego z nich.

Zbyt gorzki smak: Zmniejsz stopień zmielenia.

Zbyt kwaśny smak: Zwiększ stopień zmielenia.

1. Naciśnij przycisk **SETTINGS (USTAWIENIA)**.
2. Użyj strzałek, aby przejść do 11: stopień zmielenia i naciśnij **ROZPOCZĘCIE**.
3. Za pomocą strzałek wybierz żądany stopień; dostępne opcje to +/- 2 stopnie mielenia.
4. Naciśnij przycisk **ROZPOCZĘCIE**, aby potwierdzić wybór.

UWAGA: Zakres ręcznej regulacji może być ograniczony, aby zapobiec nadmiernemu obciążeniu silnika spowodowanemu ustawieniem zbyt drobnego mielenia.

CODZIENNA KONSERWACJA

CYKL	KIEDY CZYŚCIĆ	JAK URUCHOMIĆ
Oczyszczanie	Po każdym napoju na bazie mleka lub użyciu dyszy parowej (uruchomienie automatyczne) lub w razie potrzeby (uruchomienie ręczne)	Po zaparzeniu mlecznego napoju odsunąć dyszę parową z powrotem na miejsce, aby uruchomić automatyczne oczyszczanie. Naciśnij przycisk **PURGE (OCZYSZCZANIE)**, aby rozpocząć ręczne oczyszczanie.
Czyszczenie	Co miesiąc lub za każdym razem, gdy świeci się lampka sygnalizująca konieczność czyszczenia	Włóż tabletkę czyszczącą do zsypu kawy zmielonej i uruchom cykl czyszczenia, naciskając przycisk **CLEAN (CZYSZCZENIE)**.
Odkamienianie	Gdy zaświeci się lampka sygnalizująca konieczność odkamieniania	Rozpuść opakowanie roztworu do odkamieniania zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Następnie uruchom cykl odkamieniania, naciskając przycisk **DESCALE (ODKAMIENIANIE)**.

CZYSZCZENIE NATYCHMIAST PO ZAPARZANIU

- Opróżnij tackę ociekową i pojemnik na krążki zmielonej kawy, gdy pomarańczowy opróżnienia uniesie się na tyle, że stanie się widoczny, lub gdy urządzenie wyświetli odpowiedni komunikat w panelu sterowania.
- Po spienianiu przetrzyj dyszę wilgotną ściereczką, a następnie odsuń ją z powrotem w dolne położenie, aby rozpocząć automatyczne oczyszczanie.
- Okresowo myj ręcznie lub w zmywarce tacę ociekową i pojemnik na krążki, a następnie dokładnie wysusz je na powietrzu.
- Należy od czasu do czasu czyścić zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

Części, które można myć w zmywarce na górnej półce: dzbanek na mleko, trzepaczka, tacka na filiżanki i zbiornik na wodę.

Części wyłącznie do mycia ręcznego: wszystkie elementy tacki ociekowej, karafka.

Zaparzacz: TYLKO PŁUKANIE. NIE używaj mydła do mycia.

Wytrzyj, aby oczyścić: pojemnik na ziarna, komorę wewnętrzną, powierzchnie zewnętrzne.

UWAGA: NIE WOLNO zanurzać w wodzie części/akcesoriów nienadających się do mycia w zmywarce.

OPRÓŻNIANIE TACKI OCIEKOWEJ I POJEMNIKA NA KRĄŻKI ZMIELONEJ KAWY

Podczas parzenia tacka ociekowa napełnia się. Gdy pomarańczowy wskaźnik opróżnienia uniesie się na tyle, że będzie widoczny, lub urządzenie wyświetli komunikat EMPTY TRAY (OPRÓŻNIJ TACKĘ), należy opróżnić tackę ociekową i pojemnik na krążki zmielonej kawy. Zawsze opróżniaj i czyść tackę ociekową oraz pojemnik na krążki zmielonej kawy jednocześnie, aby zapewnić optymalną wydajność i czystość.

Opróżnij tackę ociekową i pojemnik na krążki zmielonej kawy po ostatnim parzeniu w ciągu dnia.

Urządzenie przejdzie w tryb czuwania 30 minut po ostatnim zaparzeniu i wykona płukanie przy wyłączeniu. Zawsze opróżniaj tackę ociekową po ostatnim zaparzeniu, jeśli pływak jest widoczny lub panel sterowania wskazuje, że należy ją opróżnić. Opcjonalnie można umieścić naczynie pod wylewkami kawy, aby zebrać wodę pozostałą po płukaniu.

1. Wyjmij tackę ociekową i zespół pojemnika na krążki zmielonej kawy z urządzenia, pociągając tackę do siebie.
2. Wyjmij pojemnik na krążki zmielonej kawy z tacki ociekowej; opróżnij i oczyść pojemnik na krążki. Po każdym opróżnieniu pojemnika na krążki kawy umyj go ręcznie, aby zminimalizować ryzyko powstania pleśni.
3. Ostrożnie przenieś tackę ociekową do zlewu i wylej wodę przez wylewkę.
4. Umieść pojemnik na krążki zmielonej kawy z powrotem na tacce ociekowej i włóż zespół tacki ociekowej i pojemnika na krążki z powrotem do urządzenia.



UWAGA: Podczas opróżniania tacki ociekowej odczekaj co najmniej 5 sekund przed ponownym włożeniem, aby alert został zresetowany.

UWAGA: Pusty wskaźnik można zdjąć do czyszczenia.

UWAGA: NIGDY nie wyjmuj tacki ociekowej, gdy trwa parzenie. Spowoduje to przerwanie procesu parzenia i może doprowadzić do zalania.

CZYSZCZENIE: KONSERWACJA OKRESOWA

CZĘŚĆ	KIEDY CZYŚCIĆ	JAK CZYŚCIĆ
Dzbanek na mleko	Po każdym użyciu	Umyj ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego. Wyjmij mieszadło i wypłucz je.*
Tacka ociekowa	Co 3 dni lub po wyświetleniu komunikatu na urządzeniu	Wyjmij tackę ociekową, pociągając ją do siebie, a następnie przechyl, aby wylać zawartość z tylnej wylewki do zlewu.
Pojemnik na krążki zmielonej kawy	Co 3 dni lub po wyświetleniu komunikatu na urządzeniu	Wyjmij z pojemnika na krążki i opróżnij z fusów. Umyj ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego.
Wyjmowany zaparzacz	Co miesiąc lub gdy zapali się dioda LED zaparzacza	Wypłucz zaparzacz pod bieżącą wodą, aby usunąć wszelkie pozostałości fusów. W miejscach trudno dostępnych należy używać szczotki do czyszczenia. Po wypłukaniu uruchom cykl czyszczenia. Instrukcje podano w rozdziale „Cykl odkamieniania i czyszczenia”.
	Co 2 miesiące	Po wyczyszczeniu nasmaruj zaparzacz smarem dopuszczonym do stosowania w kontakcie z żywnością. Więcej informacji podano w rozdziale „Smarowanie zaparzacza”.
Komora wewnętrzna	Co miesiąc	Wytrzyj wnętrze urządzenia suchą ściereczką podczas wyjmowania zaparzacza do wyczyszczenia.
Zsyp kawy zmielonej	Sprawdzaj co tydzień, jeśli jest używany	Sprawdź zsyp pod kątem nagromadzenia osadu i oczyść szczotką do czyszczenia.
Pojemnik na ziarna	Przed włożeniem nowego opakowania ziaren	Przetrzyj wnętrze pojemnika ściereczką, aby usunąć oleiste pozostałości ziaren. **NIE** używaj wody i upewnij się, że jest całkowicie suche przed ponownym napełnieniem i włożeniem do urządzenia.
Zbiornik na wodę	Raz lub dwa razy w miesiącu, w razie potrzeby	Przepłucz pod bieżącą wodą*.

* Te elementy można również myć w zmywarce na górnej półce.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA ZAPARZACZA

Przepłukuj zaparzacz raz w miesiącu, aby utrzymać czystość i uniknąć gromadzenia się fusów, które mogą powodować zatory.

Alert ostrzegawczy zaparzacza zaświeci się na biało, gdy zalecane jest czyszczenie.

Czyszczenie zaparzacza

UWAGA: Wyłącz urządzenie i poczekaj na zakończenie cyklu płukania przy wyłączeniu.

1. Otwórz drzwiczki serwisowe po lewej stronie zaparzacza, aby uzyskać do niego dostęp.
2. Połóż palce na czerwonych punktach chwytu. Naciśnij pomarańczową zakładkę, aby odblokować zaparzacz, a następnie pociągnij go do siebie. Podczas czyszczenia trzymaj zaparzacz za przewidziane do tego uchwyty, aby ułatwić trzymanie go.
3. Przepłucz zaparzacz wodą, aby usunąć nagromadzone fusy. **NIE** używaj środka myjącego, ponieważ wpływa to na smarowanie.

UWAGA: Cały zaparzacz można bezpiecznie przepłukać wodą. **NIE** używaj mydła.

4. Użyj szczotki, aby usunąć wszelkie fusy nagromadzone na sitku lub prowadnicach. W razie potrzeby przepłucz ponownie.
5. Przed ponownym zamontowaniem należy poczekać, aż zaparzacz całkowicie wyschnie na powietrzu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pozostaw zaparzacz do wyschnięcia na noc. **NIE** suszyć szmatką, aby uniknąć gromadzenia się włókien wewnątrz zaparzacza.
6. Ponownie włóż zaparzacz do urządzenia i załóż drzwiczki.

UWAGA: Aby urządzenie działało, MUSI być w nim zamontowany zaparzacz i drzwiczki serwisowe.

Aby dokładniej wyczyścić zaparzacz, raz w miesiącu uruchom cykl czyszczenia po ponownym włożeniu. Więcej informacji podano w punkcie „Cykl czyszczenia” w rozdziale „Cykl odkamieniania i czyszczenia”.

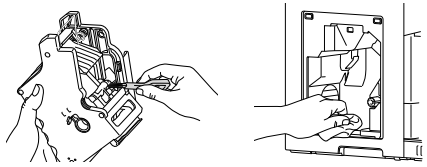
CZYSZCZENIE KOMORY WEWNĘTRZNEJ

Czyść komorę wewnętrzną urządzenia przy każdym wyjmowaniu zaparzacza do czyszczenia.

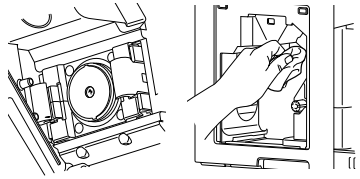
UWAGA: Zawsze upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone i zakończyło płukanie końcowe przed otwarciem drzwiczek serwisowych i uzyskaniem dostępu do jego wnętrza.

UWAGA: NIE WOLNO używać wody ani płynów czyszczących do czyszczenia wnętrza komory zaparzania, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia; należy używać wyłącznie suchej szmatki.

1. Zdejmij drzwiczki serwisowe i wyjmij zaparzacz.
2. Przy użyciu suchej szmatki lub szczotki do czyszczenia usuń wszelkie pozostałości zanieczyszczeń. Sprawdź, czy na bocznych panelach obudowy oraz górnej powierzchni wnęki nie nagromadziły się pozostałości mielonej kawy.



3. Użyj suchej szmatki, aby wyczyścić wszelkie pozostałości z powierzchni ubijaka, czyli perforowanego ekranu znajdującego się na górze z przodu urządzenia.



4. Załóż z powrotem zaparzacz i drzwiczki serwisowe.

CZYSZCZENIE MŁYNKA Z ŻARNAMI STOŻKOWYM:

Ta instrukcja obsługi dotyczy wyłącznie urządzenia z wyjmowanym pojemnikiem na ziarna.

Aby zapobiec zapychaniu się młynka i zapewnić najwyższą jakość mielenia przy codziennym użytkowaniu, zaleca się czyszczenie młynka stożkowego.

Zalecamy czyszczenie młynka z żarnami stożkowym co najmniej raz w tygodniu. W przypadku używania ziaren ciemno palonych, bezkofeinowych i innych rodzajów oleistych ziaren młynek należy czyścić częściej.
W przypadku użytkowania rzadziej niż codziennie należy czyścić młynek co miesiąc lub przed każdą zmianą ziaren.

1. Zdejmij ochronną pokrywę pojemnika na ziarna.
2. Odblokuj pojemnik na ziarna, obracając uchwyt blokady w lewo i wyjmij pojemnik z urządzenia.
3. Chwyć oba końce łuku na uchwycie żaren. Następnie obróć uchwyt żaren w lewo i wyjmij go.

UWAGA: Zachowaj ostrożność przy obsłudze uchwytu żaren. Żarna młynka są ostre.

4. Oczyść żarna stożkowe wewnątrz urządzenia za pomocą szczotki, aby usunąć pozostałości zmielonej kawy.
5. Włóż z powrotem uchwyt żaren do urządzenia, wsuwając go i obracając w prawo.

UWAGA: NIE WOLNO dopuścić do zetknięcia żaren z wodą.

UWAGA: Śruby należy dokręcić tylko na styk; **NIE** dokręcaj ich zbyt mocno.

6. Załóż z powrotem pojemnik na ziarna i zablokuj go, obracając uchwyt blokady w prawo. Załóż z powrotem ochronną pokrywę pojemnika.
7. Włącz urządzenie i zaczekaj, aż przeprowadzi cykl płukania, co umożliwi usunięcie luźnych resztek zmielonej kawy z komory zaparzania.

CZYSZCZENIE: KONSERWACJA OKRESOWA, CD.

CZYSZCZENIE ZSYPU KAWY ZMIELONEJ

Co tydzień sprawdzaj zsyp zmielonej kawy pod kątem osadu, który mógłby dostać się do komory zaparzania i wpłynąć na jakość naparu.

1. Wyłącz urządzenie i poczekaj na zakończenie cyklu płukania przy wyłączeniu.
2. Otwórz pokrywę zsypu zmielonej kawy i wyjmij łyżkę.
3. Znajduje się tam również zdejmowana osłona, którą można wyjąć, aby ułatwić czyszczenie.
4. Usuń wszelkie pozostałości kawy zmielonej z łyżki, tulei i obszaru zsypu za pomocą suchej ściereczki lub szczotki do czyszczenia.
5. Z powrotem włóż tuleję i łyżkę, a następnie zamknij pokrywę.
6. Włącz urządzenie i zaczekaj, aż przeprowadzi cykl płukania, co umożliwi usunięcie luźnych resztek zmielonej kawy z komory zaparzania.

CZYSZCZENIE DYSZY PAROWEJ

Z biegiem czasu w dyszy parowej może zbierać się osad. Może to spowolnić spienianie i spowodować spadek jakości.

1. Zdejmij nasadkę z dolnej części szczotki do czyszczenia, aby uzyskać dostęp do igły.
2. Przy użyciu igły usuń wszelkie osady z 4 otworów w końcówce dyszy parowej.
3. Aby dokładniej wyczyścić, odkręć końcówkę dyszy parowej. Można ją zanurzyć w wodzie, aby ułatwić usunięcie wszelkich pozostałości.
4. Za pomocą igły usuń wszelkie zanieczyszczenia z wnętrza dyszy parowej i końcówki dyszy parowej.
5. Po czyszczeniu należy przeprowadzić oczyszczenie, aby usunąć nadmiar materiału.

   Dyszę i trzepaczkę można również wyczyścić, napełniając dzbanek mleka wodą, dodając kroplę płynu do mycia naczyń i uruchamiając program Froth Only (Tylko spienianie) na ustawieniu CIENKA PIANKA. Po czyszczeniu należy wytrzeć i przepłukać wszystkie elementy, aby usunąć pozostałości środka myjącego.

SMAROWANIE ZAPARZACZA

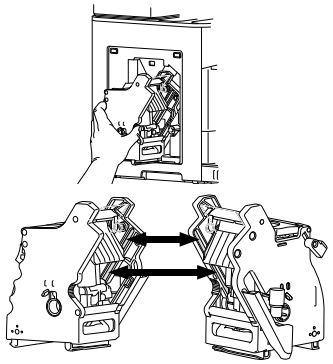
Smarowanie zaparzacza

Co 2 miesiące nasmaruj zaparzacz. Ma to na celu zapewnienie prawidłowego działania urządzenia, aby zapewnić doskonałą kawę i uniknąć zatorów lub innych problemów z urządzeniem.

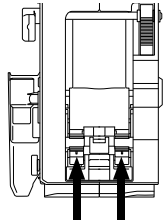
Po przepłukaniu zaparzacza i oczyszczeniu go szczoteczką z wszelkich fusów należy pozostawić zaparzacz do całkowitego wyschnięcia na powietrzu przed nasmarowaniem go.

Nasmaruj zaparzacz dostarczonym smarem, nakładając 3–5 porcji smaru na zaznaczone powierzchnie w każdym z 4 obszarów pokazanych poniżej. (Rurki zamienne są dostępne na stronie **ninjakitchen.eu**.)

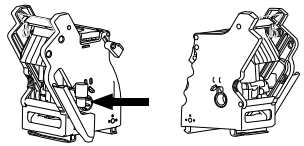
1. **Prowadnice po lewej i prawej stronie**
   Znajdują się na powierzchniach wewnętrznych, patrząc od przodu zaparzacza.



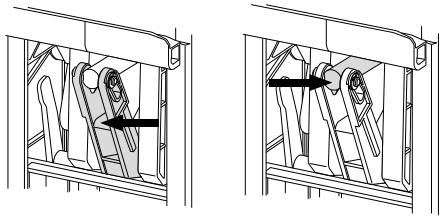
2. **Zaciski tylne**
   Znajdują się z tyłu zaparzacza.



3. **Gniazdo** (z lewej i prawej strony)
   Są to małe otwory po bokach zaparzacza.



4. **Tłok i wałek**
   Znajdują się na spodzie zaparzacza.



CZYSZCZENIE POJEMNIKA NA ZIARNA

Zalecamy czyszczenie pojemnika na ziarna przy każdym napełnianiu nowymi ziarnami, aby zapewnić świeżość i zachować jakość smaku.

Stały pojemnik

Instrukcje te dotyczą wyłącznie urządzenia ze stałym pojemnikiem na ziarna.

1. Wyłącz urządzenie i poczekaj na zakończenie cyklu płukania przy wyłączeniu.
2. Zdejmij pokrywę pojemnika na ziarna.
3. Usuń wszelkie pozostałości kawy z wnętrza pojemnika, używając suchej szmatki lub szczotki do czyszczenia.
4. Załóż z powrotem pokrywę pojemnika na ziarna.

Wyjmowany pojemnik na ziarna

Ta instrukcja obsługi dotyczy wyłącznie urządzenia z wyjmowanym pojemnikiem na ziarna.

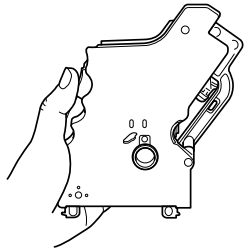
1. Wyłącz urządzenie i poczekaj na zakończenie cyklu płukania przy wyłączeniu.
2. Zdejmij ochronną pokrywę pojemnika na ziarna.
3. Odblokuj pojemnik na ziarna, obracając uchwyt blokady w lewo i wyjmij pojemnik z urządzenia.
4. Usuń wszelkie pozostałości kawy z wnętrza pojemnika, używając suchej szmatki lub szczotki do czyszczenia.
5. Usuń wszelkie pozostałości kawy z wnętrza komory pojemnika, używając suchej szmatki lub szczotki do czyszczenia.
6. Załóż z powrotem pojemnik na ziarna i zablokuj go, obracając uchwyt blokady w prawo. Załóż z powrotem ochronną pokrywę pojemnika.

UWAGA: NIE WOLNO używać wody ani płynów czyszczących do czyszczenia pojemnika na ziarna, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia; należy używać wyłącznie suchej szmatki.

POŁOŻENIE WYJŚCIOWE ZAPARZACZA

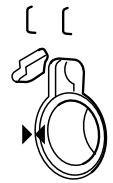
Zaparzacz pasuje do urządzenia tylko w jednej pozycji. Jeśli zauważysz, że zaparzacz nie pasuje prawidłowo, sprawdź najpierw, czy znajduje się on w położeniu „wyjściowym".

Aby potwierdzić, że zaparzacz jest w położeniu wyjściowym, użyj strzałek wyrównania po lewej stronie zaparzacza:





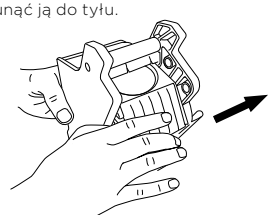
Strzałki niewyrównane NIE W POŁOŻENIU WYJŚCIOWYM



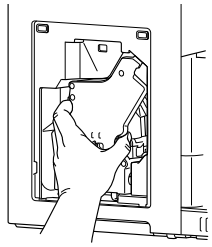
Strzałki wyrównane W POŁOŻENIU WYJŚCIOWYM

Jeśli stwierdzisz, że zaparzacz nie znajduje się w położeniu wyjściowym, wykonaj poniższe czynności, aby wyzerować jego położenie.

1. Delikatnie popchnij przednią część komory zaparzania w kierunku pokazanym na rysunku, aby przesunąć ją do tyłu.



2. Jeśli sitko znajduje się w górnej części komory, może być konieczne może być mocniejsze naciśnięcie, aby strzałki wyrównały się.
3. Z powrotem zamontuj zaparzacz w urządzeniu, upewniając się, że słychać kliknięcie, gdy zatrzaskuje się na miejscu.



CYKL ODKAMIENIANIA I CZYSZCZENIA

CZYSZCZENIE: CZYSZCZENIE DOKŁADNE

Odkamienianie

Czas do zakończenia: około 90 minut

> **UWAGA:** Jeśli w zbiorniku znajduje się filtr, należy go usunąć przed rozpoczęciem cyklu odkamieniania. Obudowa filtra wody i wkłady są sprzedawane osobno na stronie **ninjakitchen.eu**.

Gdy zaświeci się lampka DESCALE (ODKAMIENIANIE), należy uruchomić cykl odkamieniania. Jeśli odkamienianie nie zostanie przeprowadzone po zapaleniu się lampki, jakość napojów ulegnie pogorszeniu, a urządzenie może się zatkać i przestać działać. Odkamienianie rozpuszcza i usuwa osady wapienne oraz minerały nagromadzone wewnątrz urządzenia. Wykonanie tej czynności pomoże utrzymać najwyższą sprawność urządzenia, o ile będzie ona wykonywana regularnie przy użyciu środka do odkamieniania za każdym razem, gdy zapali się kontrolka DESCALE (ODKAMIENIANIE).

1. Upewnij się, że tacka ociekowa jest całkowicie opróżniona, ponieważ część wody używanej w cyklu odkamieniania wycieknie na tackę ociekową. Jeśli tacka ociekowa nie zostanie opróżniona, może nastąpić jej przepełnienie.
2. Rozpuść dostarczony proszek odkamieniający Ninja w oddzielnym pojemniku w 1,1 l wody. Wlej mieszaninę roztworu do zbiornika na wodę. **LUB** napełnij zbiornik na wodę 475 ml białego octu, następnie uzupełnij zbiornik wodą do linii odkamieniania.
3. Upewnij się, że dzbanek na mleko znajduje się na podstawie z umieszczoną w środku dyszą parową.
4. Ustaw pustą filiżankę (o pojemności co najmniej 535 ml) pod wylewkami kawy. Konieczne może być wyjęcie tacy na filiżanki.
5. Naciśnij przycisk **DESCALE (ODKAMIENIANIE)**, a następnie naciśnij przycisk **ROZPOCZĘCIE**, aby rozpocząć cykl odkamieniania.
6. Urządzenie będzie przepłukiwać roztwór przez dyszę parową i wylewki do kawy przez około 90 minut. Urządzenie będzie wyświetlać pozostały czas w panelu sterowania.
7. Po zakończeniu cyklu odkamieniania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.
8. Ostrożnie postępuj z tacką ociekową i dzbankiem na mleko, ponieważ w obu będzie znajdować się woda.
9. 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.
10. Napełnij zbiornik świeżą wodą do poziomu Max Fill (Maksymalne napełnienie), nie przekraczając jej.
11. Włóż tackę ociekową z powrotem do urządzenia. Nie zakładaj dzbanka na mleko.
12. Przepłucz wylewki kawy, używając 355 ml gorącej KAWY FILTROWANEJ zaparzonej ze zmielonych ziaren. **NIE WOLNO** wkładać do urządzenia zmielonej kawy. Spowoduje to przepłukanie systemu czystą gorącą wodą. Wyrzuć zawartość.
13. Następnie, po zdjęciu dzbanka na mleko, należy przepłukać dyszę parową, naciskając przycisk **PURGE (OCZYSZCZANIE)**.

Cykl czyszczenia

Czas do zakończenia: około 3 minuty

Cykl czyszczenia usuwa pozostałości oleju lub fusów, które gromadzą się w i wokół wylewek kawy oraz w zaparzaczu. Lampka CLEAN (CZYSZCZENIE) zaświeci się automatycznie, wskazując, kiedy wymagany jest cykl czyszczenia. Można również uruchomić cykl czyszczenia w razie spadku jakości parzenia. Cykl czyszczenia wymaga użycia tabletki do czyszczenia (do nabycia również na stronie **ninjakitchen.eu**).

Aby uruchomić cykl czyszczenia, należy wykonać następujące czynności:

1. Upewnij się, że tacka ociekowa jest całkowicie pusta, ponieważ woda z cyklu czyszczenia będzie zbierać się w głównej tacce ociekowej. Jeśli tacka ociekowa nie zostanie opróżniona, może nastąpić jej przepełnienie.
2. Napełnij zbiornik na wodę do poziomu Max Fill (Maksymalne napełnienie), nie przekraczając jej.
3. Naciśnij przycisk **CLEAN (CZYSZCZENIE)** na panelu sterowania. Podczas ustawiania zaparzacza może być słyszalny pewien hałas.
4. Otwórz zsyp zmielonej kawy i włóż jedną tabletkę do czyszczenia, upewniając się, że opadła do komory zaparzania.
5. Zamknij pokrywę zsypu zmielonej kawy.
6. Naciśnij przycisk **ROZPOCZĘCIE**, aby rozpocząć cykl czyszczenia.
7. Urządzenie rozpocznie proces rozpuszczania tabletki w celu wyczyszczenia zaparzacza oraz odprowadzi wodę i osady z cyklu czyszczenia do tacki ociekowej.
8. Cykl czyszczenia potrwa około 3 minut. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy po zakończeniu cyklu czyszczenia.
9. Wyjmij tackę ociekową ostrożnie i opróżnij. Umyj ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego.
10. Wyłącz urządzenie i poczekaj, aż wykona cykl płukania przy wyłączeniu. Następnie wyjmij zaparzacz i przepłucz go czystą wodą. Przed ponownym włożeniem zaczekaj, aż całkowicie wyschnie.

NAJLEPSZE PRAKTYKI PARZENIA KAWY

- Aby uzyskiwać najlepsze rezultaty, używaj świeżo palonych ziaren kawy.
- Kupując kawę ziarnistą, najlepiej wybierać opakowania, na których podana jest data palenia („Roasted On"), a nie data przydatności („Best Before"), aby mieć pewność co do jakości i świeżości produktu.
- Zalecamy użycie ziaren kawy w ciągu 20 dni od daty palenia („Roasted On").
- Przy zmianie na inne ziarna należy najpierw całkowicie usunąć wcześniej używane ziarna. Więcej informacji podano w rozdziale „Wymiana ziaren i pojemników".
- Aby podwyższyć temperaturę parzenia, przed przygotowaniem napoju przepłucz urządzenie wodą.
- Utrzymuj urządzenie w czystości, używając szczotki do usuwania wszelkich zanieczyszczeń.
- Używaj wody filtrowanej.
- Uruchom cykl GRIND iQ przy każdej wymianie ziaren.
- 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.

USTAWIENIA DODATKOWE

W menu ustawień dodatkowych dostępne są dodatkowe cykle czyszczenia oraz opcje umożliwiające dostosowanie urządzenia.

Menu ustawień dodatkowych można znaleźć naciskając przycisk **SETTINGS (USTAWIENIA)**. Nawiguje się i wybiera za pomocą klawiszy strzałek, a potwierdza za pomocą przycisku **ROZPOCZĘCIE**.

USTAWIENIA	FUNKCJA	PODMENU
1. BEEPS (SYGNAŁY DŹWIĘKOWE)	Włączają dźwięk lub go wyłączają	ON / OFF (WŁ./WYŁ.)
2. ECO (EKO)	Włączenie tego ustawienia powoduje, że urządzenie przestaje podgrzewać napój po zakończeniu parzenia.	ON / OFF (WŁ./WYŁ.)
3. RESET UNIT (RESETUJ URZĄDZENIE)	Przywraca wszystkie zmienne do ustawień fabrycznych	YES / NO (TAK/NIE)
4. TEMPERATURA PIANKI	Regulacja temperatury pary podczas spieniania	LOW / MID / HIGH (NISKA / ŚREDNIA / WYSOKA)
5. CLEAR PROFILE 1 (WYCZYŚĆ PROFIL 1)	Usuwa wszystkie zapisane napoje i resetuje do zmiennych domyślnych	YES / NO (TAK/NIE)
6. CLEAR PROFILE 2 (WYCZYŚĆ PROFIL 2)	Usuwa wszystkie zapisane napoje i resetuje do zmiennych domyślnych	YES / NO (TAK/NIE)
7. MANUAL RINSE (PŁUKANIE RĘCZNE)	Wymusza uruchomienie cyklu płukania	YES / NO (TAK/NIE)
8. RESET GRIND iQ (Resetuj GRIND iQ)	Resetuje funkcję GRIND iQ	YES / NO (TAK/NIE)
9. TWARDA WODA	Zmienia ustawienie twardości wody	HD 0–5
10. GRINDER PURGE (OCZYSZCZANIE MŁYNKA)	Mieli wszystkie ziarna pozostawione w pojemniku	YES / NO (TAK/NIE)
11. STOPIEŃ ZMIELENIA	Dostosowuje stopień zmielenia +/– 2 od aktualnego ustawienia na podstawie funkcji GRIND iQ	+/- STOPIEŃ ZMIELENIA
12. HOPPER SELECT (WYBÓR POJEMNIKA NA ZIARNA)	Umożliwia wybór pojemnika na ziarna	ON / OFF (WŁ./WYŁ.)

OSTRZEŻENIA I KODY BŁĘDÓW

OSTRZEŻENIA

Ostrzeżenie	Kolor	Znaczenie	Działania
 **ADD WATER (DODAJ WODĘ)**	Pomarańczowy	Urządzenie wykryło, ze w zbiorniku znajduje się zbyt mało wody	• Sprawdź, czy w zbiorniku jest woda. Jeśli zbiornik jest pusty, nalej świeżej wody i naciśnij **ROZPOCZĘCIE**, aby wznowić parzenie. • Jeśli woda już jest w zbiorniku, wyjmij go, umieść z powrotem na swoim miejscu i ponownie naciśnij **ROZPOCZĘCIE**.
 **ADD BEANS (DODAJ ZIARNA)**	Pomarańczowy	Urządzenie wykryło, ze w pojemniku znajduje się zbyt mało ziaren.	• Sprawdź, czy w pojemniku na ziarna jest wystarczająco dużo ziaren do przygotowania napoju. • Jeśli w pojemniku na ziarna znajdują się ziarna, a pojawia się komunikat ADD BEANS (DODANIE ZIAREN), odłącz urządzenie od zasilania i delikatnie popchnij ziarna w kierunku żaren.
BREW UNIT (ZAPARZACZ)	Pomarańczowy	Błąd zaparzacza	**Krok 1:** Sprawdź, czy drzwiczki serwisowe są całkowicie zamknięte. Jeśli są zamknięte, przejdź do kroku 2. **Krok 2**: Wyjmij i ponownie zainstaluj zaparzacz, upewniając się, że jest prawidłowo założony.
INSTALL TRAY (ZAŁÓŻ TACKĘ)	Pomarańczowy	Urządzenie nie wykrywa tacki ociekowej	• Upewnij się, że tacka ociekowa jest prawidłowo wsunięta na swoje miejsce.
EMPTY TRAY (OPRÓŻNIJ TACKĘ)	Pomarańczowy	Należy opróżnić tackę ociekową i pojemnik na krążki zmielonej kawy.	• Wyjmij i opróżnij tackę ociekową i pojemnik na krążki zmielonej kawy.
INSTALL HOPPER (ZAŁÓŻ POJEMNIK NA ZIARNA)	Pomarańczowy	Urządzenie nie wykrywa pojemnika na ziarna	• 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. Aby prawidłowo osadzić pojemnik, może być konieczne usunięcie ziaren z górnej części młynka. Zablokuj pojemnik na ziarna, obracając uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
ADD MILK (DODAJ MLEKO)	Pomarańczowy	Urządzenie wykryło brak mleka w dzbanku	• Upewnij się, że dzbanek napełniono mlekiem co najmniej do linii oznaczającej poziom minimalny.
INSTALL JUG (ZAŁÓŻ DZBANEK)	Pomarańczowy	Urządzenie nie wykrywa dzbanka na mleko	• Upewnij się, że dzbanek na mleko znajduje się na podstawie podczas spieniania. • Upewnij się, że dno dzbanka i dzbanek są suche i czyste.
RINSE (PŁUKANIE)	Biały	Urządzenie wykonuje rozruch lub płukanie przy wyłączeniu	Nie jest wymagane żadne działanie, jest to program automatyczny.

OSTRZEŻENIA, CD.

Ostrzeżenie	Kolor	Znaczenie	Działania
GRIND iQ (GRIND iQ)	Żółty	Młynek wymaga kalibracji	• Uruchom cykl GRIND iQ. Zobacz rozdział „Grind iQ”.
CLEAN (CZYSZCZENIE)	Pomarańczowy	Urządzenie wymaga uruchomienia cyklu czyszczenia	• Należy uruchomić cykl czyszczenia. Zobacz punkt Cykl czyszczenia w rozdziale „Cykl odkamieniania i czyszczenia”.
DESCALE (ODKAMIENIANIE)	Pomarańczowy	Urządzenie wymaga odkamienienia	• Należy odkamienić urządzenie. Zobacz punkt Odkamienianie w rozdziale „Cykl odkamieniania i czyszczenia”.
PURGE (OCZYSZCZANIE)	Biały	Oczyszczanie dyszy parowej jest wymagane lub w jest toku	• Jeśli lampka świeci się ciągłym białym światłem, oznacza to, że konieczne jest oczyszczanie; naciśnij przycisk **PURGE (OCZYSZCZANIE)**, aby je rozpocząć. • Migająca lampka wskazuje, że trwa oczyszczanie.

INNE OSTRZEŻENIA

NR BŁĘDU	FUNKCJA	SYGNALIZACJA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIE
Er: 33	Mielenie	Dźwięk ostrzegający użytkownika, ale bez ikony ostrzegawczej	Sprawdź, czy nie ma innych ostrzeżeń. Jeśli nic się nie wyświetla, a młynek się nie uruchomi i nie usłyszysz żadnego dobiegającego hałasu, wyłącz ekspres i przed próbą kolejnego mielenia zaczekaj 5 minut, aż silnik młynka ostygnie.
Er: 38	Mielenie	Dźwięk ostrzegający użytkownika, ale bez ikony ostrzegawczej	Po dotknięciu pojemnika na ziarna podczas mielenia urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wstrzyma proces. Urządzenie ponownie uruchomi się automatycznie gdy wykryje, że ręka została zabrana. Jeśli błąd nie zniknie, młynek może być zatkany lub zablokowany i wymaga czyszczenia. Zobacz rozdział „Czyszczenie młynka z żarnami stożkowymi”, aby uzyskać instrukcje.
Er: 54	Spienianie	Dźwięk ostrzegający użytkownika, ale bez ikony ostrzegawczej	Jeśli dysza parowa zostanie przesunięta podczas spieniania, urządzenie zatrzyma się. Upewnij się, że dysza parowa jest w położeniu dolnym. Gdy urządzenie to wykryje, wznowi proces.

KODY BŁĘDÓW

NR BŁĘDU	OSTRZEŻENIE	PROBLEM	OPIS	MOŻLIWE ROZWIĄZANIE
DOOR (DRZWICZKI)	Ikona zaparzacza	Drzwiczki	Drzwiczki serwisowe są zdjęte	Sprawdź, czy drzwiczki zaparzacza po lewej stronie urządzenia są prawidłowo założone.
HOP JAM (BLOKADA POJEMNIKA NA ZIARNA)	Ikona Install Hopper (Załóż pojemnik na ziarna)	Zacięcie pojemnika na ziarna	Mechanizm dozujący się zaciął.	Wyjmij pojemnik na ziarna i opróżnij go ze wszystkich ziaren. Upewnij się, że pierścień dozujący (segmentowane koło na dnie pojemnika) może się swobodnie obracać.
BURR JAM (ZACIĘCIE ŻAREN)	Ikona Dodaj ziarna	Zacięcie żaren	Młynek się zaciął.	Wyjmij pojemnik na ziarna i spróbuj odblokować żarna – patrz rozdział „Czyszczenie młynka z żarnami stożkowymi”.

W przypadku innych kodów Er należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z działem obsługi klienta pod numerem +44 (0)800 862 0453

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Dlaczego z wylewek nie wypływa woda?

Kilka czynników może mieć wpływ na objętości wody wypływającej z wylewek:

- Urządzenie przygotuje piankę przed nalaniem napoju.
- Urządzenie nagrzewa się/osiąga temperaturę roboczą: Przed nalewaniem należy odczekać chwilę, aż urządzenie się nagrzeje.
- Zbyt drobny stopień zmielenia: uruchom cykl GRIND iQ, aby upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo skalibrowane.
- Czystość komory zaparzacza: wyjmij i wyczyść zaparzacz, aby usunąć wszelkie pozostałości, które mogłyby utrudnić przepływ.
- Sprawdź wyświetlacz, aby sprawdzić, czy pojawił się komunikat o konieczności uzupełnienia wody / odkamienienia / czyszczenia.
- Sprawdź, czy w zbiorniku jest woda.
- Urządzenie wymaga odkamienienia: Zobacz punkt Odkamienianie w rozdziale „Cykl odkamieniania i czyszczenia".

Dlaczego strumień espresso jest mały / płynie powoli?

Może to wynikać z kilku powodów.

- Zbyt drobny stopień zmielenia: uruchom cykl GRIND iQ, aby upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo skalibrowane.
- Czystość komory zaparzacza: wyjmij i wyczyść zaparzacz, aby usunąć wszelkie pozostałości, które mogłyby utrudnić przepływ.
- Urządzenie wymaga odkamienienia: Zobacz punkt Odkamienianie w rozdziale „Cykl odkamieniania i czyszczenia".

Dlaczego strumień espresso płynie bardzo szybko?

- Zbyt gruby stopień zmielenia: uruchom cykl GRIND iQ, aby upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo skalibrowane.

Spienianie nie uruchamia się.

- Urządzenie nie osiągnęło temperatury roboczej: Przed rozpoczęciem spieniania należy odczekać chwilę, aż urządzenie się nagrzeje.
- Sprawdź, czy na wyświetlaczu nie pojawiają się żadne ostrzeżenia, które mogą wskazywać na następujące problemy:
  - 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 na swoim miejscu z boku urządzenia.
  - Dysza jest w prawidłowej pozycji: Upewnij się, że dzbanek na mleko jest prawidłowo ustawiony na podstawie z włożoną dyszą parową.
  - Zbyt mało mleka w dzbanku: Upewnij się, że dzbanek na mleko jest napełniony do linii poziomu minimalnego.

mały lub brak wypływu.

- Użyj szczoteczki, aby wyczyścić wylot młynka nad zaparzaczem, oczyść zsyp zmielonej kawy i młynki, jeśli mają wymienny pojemnik na ziarna. Więcej informacji w rozdziale „Czyszczenie młynka z żarnami stożkowymi".

Młynek się zaciął.

- Młynek zacina się, gdy urządzenie nie jest w stanie mielić z powodu zablokowania.
- Zobacz rozdział „Czyszczenie młynka z żarnami stożkowymi", aby sprawdzić, jak czyścić młynki.

Młynek jest zatkany.

- Młynek może mieć nagromadzone resztki lub fusy.
- Zobacz rozdział „Czyszczenie młynka z żarnami stożkowymi", aby sprawdzić, jak czyścić młynki.

Dlaczego nie ma cremy?

- Ziarno jest zmielone zbyt grubo: Uruchom cykl GRIND iQ, aby przeprowadzić prawidłową kalibrację.
- 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. Użyj ziaren kawy w ciągu 20 dni od daty palenia („Roasted On").
- Zaparzacz może być zatkany / otwory są zablokowane: Wyjmij i wyczyść zaparzacz.
- Uruchom cykl czyszczenia, aby przepłukać system. Zobacz punkt Cykl czyszczenia w rozdziale „Cykl odkamieniania i czyszczenia".

Dlaczego tacka ociekowa szybko się napełnia?

- Aby zapewnić utrzymanie idealnego ciśnienia, część wody przepływa do głównej tacki ociekowej podczas parzenia. Jest to normalne.
- Po każdym spienieniu urządzenie automatycznie spuszcza wodę z dyszy parowej do głównej tacki ociekowej. Ma to na celu oczyszczenie wnętrza dyszy parowej.
- Po uruchomieniu i wyłączeniu urządzenie wykona krótkie płukanie w celu wyczyszczenia i przygotowania układu.

Dlaczego podczas parzenia kawy z urządzenia dochodzi pulsujący dźwięk / odgłos stukania?

- Zbyt mało wody w zbiorniku: Upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony do linii poziomu minimalnego.
- Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo umieszczony: Sprawdź, czy zbiornik na wodę jest prawidłowo umieszczony z tyłu urządzenia.
- Jeśli zbiornik jest wypełniony wodą powyżej minimalnego poziomu i jest prawidłowo założony, pewien poziom hałasu pompy wodnej jest uważany za normalny.
- Ten dźwięk może być również słyszalny podczas spieniania. Jest to normalne.

Urządzenie jest nieszczelne.

- Po każdym spienieniu urządzenie automatycznie spuszcza wodę z dyszy parowej do głównej tacki ociekowej. Ma to na celu oczyszczenie wnętrza dyszy parowej.
- Urządzenie automatycznie uruchomi krótki cykl płukania podczas uruchamiania i wyłączania.
- Tacka ociekowa jest pełna: Sprawdź wskaźnik opróżnienia, aby zobaczyć, czy należy opróżnić główną tackę ociekową. Postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale Ostrzeżenia i kody błędów.
- Tacka ociekowa nie jest prawidłowo zamontowana: Upewnij się, że jest w pełni wsunięta.
- Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo umieszczony: Sprawdź, czy zbiornik na wodę jest prawidłowo umieszczony z tyłu urządzenia.
- Sprawdź, czy na wyświetlaczu pojawiają się jakikolwiek błędy.
- Należy wymienić pierścienie uszczelniające: Zadzwoń do działu obsługi klienta pod numer +44 (0)800 862 0453.

Urządzenie nie ma zasilania.

- Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do sprawnego gniazdka.
- Po podłączeniu urządzenia naciśnij przycisk **ZASILANIE**.
- Aby oszczędzać energię, urządzenie wyłączy się automatycznie po 30 minutach.

Z wylewek nie wypływa kawa, tylko woda.

- Sprawdź, czy w pojemniku znajdują się ziarna.
- Jeśli w pojemniku na ziarna znajdują się ziarna, a pojawia się komunikat ADD BEANS (DODANIE ZIAREN), odłącz urządzenie od zasilania i delikatnie popchnij ziarna w kierunku żaren.
- Upewnij się, że pojemnik na ziarna jest prawidłowo założony.
- Młynek jest zatkany lub zablokowany i wymaga czyszczenia – zobacz rozdział „Czyszczenie młynka z żarnami stożkowym".
- Wyjmij i wyczyść zaparzacz, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia.

Z młynka dochodzi głośny/nietypowy hałas.

- Jeśli z młynka dochodzi głośny dźwięk, może to wynikać z obecności niepożądanych zanieczyszczeń. W młynku należy używać wyłącznie całych ziaren. Należy unikać wkładania do niego ziaren zimnych lub zamrożonych.
- Mielenie będzie generowało różne odgłosy w zależności od rodzaju ziaren i sposobu palenia.

Spienione mleko nie jest wystarczająco gorące.

- Temperatura spieniania mleka zależy od wybranego sposobu spieniania. Program ZIMNA PIANKA, oznaczony płatkiem śniegu obok dzbanka na mleko, nie powoduje nagrzewania.
- 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 i jest dostępne poprzez menu 4: TEMPERATURA PIANKI Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Ustawienia dodatkowe".

Spienione mleko jest zbyt rzadkie lub zbyt gęste.

- Sprawdź, czy mieszadło jest zamontowane na spodzie dzbanka.
- Zmień ustawienie spieniania za pomocą pokrętła spieniania. Więcej informacji na temat ustawień spieniania można znaleźć w rozdziale „Parzenie napojów na bazie mleka".
- Rodzaj mleka: Różne rodzaje mleka mają różną zawartość tłuszczu. Im wyższa zawartość tłuszczu w mleku, tym gęstsza będzie pianka.
- Mleko krowie a mleko roślinne: Aby poprawić ogólną jakość pianki, wybierz mleko DAIRY (MLECZNE) lub PLANT-BASED (ROŚLINNE) za pomocą przycisku MILK TYPE (RODZAJ MLEKA), aby wybrać rodzaj mleka, którego używasz.
- Dodatkowe informacje na temat spieniania można znaleźć w rozdziale „Najlepsze metody spieniania mleka".

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW, CD.

Mojego napoju jest mniej/więcej niż oczekiwano.

- Jeśli przygotowujesz espresso, możesz zmienić stosunek zmielonej kawy do wody, korzystając z ustawień mocy. Więcej informacji w rozdziale „Moc”.
- Jeśli przygotowujesz napój z kawy filtrowanej, przed mieleniem wybierz żądany stopień zmielenia rozmiar za pomocą przycisku WIELKOŚĆ.
- Zaparzacz może być zatkany. Zadbaj o to, aby co miesiąc wyjmować i czyścisz zaparzacz, aby uniknąć zatorów.
- Urządzenie wymaga odkamienienia: Zobacz punkt Odkamienianie w rozdziale „Cykl odkamieniania i czyszczenia”.

Mój napój jest zbyt gorzki.

- Zmniejsz stopień zmielenia Zobacz rozdział „Regulacja stopnia zmielenia”.
- Zmniejsz temperaturę parzenia: Naciśnij przycisk TEMPERATURA na wyświetlaczu, aby zmniejszyć ustawienie temperatury zaparzania.
- Spróbuj różnych gatunków ziaren i rodzajów palenia, aby wybrać odpowiednią kombinację dla siebie.

Mój napój jest zbyt kwaśny.

- Zwiększ stopień zmielenia. Zobacz rozdział „Regulacja stopnia zmielenia”.
- Zwiększ temperaturę parzenia: Naciśnij przycisk TEMPERATURA na wyświetlaczu, aby zwiększyć ustawienie temperatury zaparzania.
- Spróbuj różnych gatunków ziaren i rodzajów palenia, aby wybrać odpowiednią kombinację dla siebie.

Kawa nie jest wystarczająco gorąca.

- Nagrzej wstępnie urządzenie: Uruchom proces parzenia kawy mielonej bez wsypania mielonej kawy. Spowoduje to przepływ gorącej wody przez system.
- Wstępne nagrzewanie filiżanki: Przed zaparzeniem opłucz filiżankę gorącą wodą, aby zwiększyć temperaturę napoju.
- Wyreguluj temperaturę: Zwiększ temperaturę napoju za pomocą przycisku TEMPERATURA na panelu sterowania.
- Użyj ustawień podgrzewania pianki: Wszystkie ustawienia pianki obejmują podgrzewanie – z wyjątkiem zimnej pianki, która jest oznaczona płatkiem śniegu.
- Urządzenie wymaga odkamienienia: Zobacz punkt Odkamienianie w rozdziale „Cykl odkamieniania i czyszczenia”.

Zaparzacz nie pasuje do urządzenia.

- Upewnij się, że zaparzacz jest w położeniu wyjściowym. Zobacz rozdział „Położenie wyjściowe zaparzacza”.
- Ubijak jest w niewłaściwym położeniu. Nie używaj urządzenia i skontaktuj się z Obsługą Klienta.

Er

- Jeśli na panelu sterowania wyświetla się komunikat „Er” (błąd), a następnie numer (np. „Er 03”), skontaktuj się z obsługą klienta pod numerem +44 (0)800 862 0453.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Aby zamówić dodatkowe części i akcesoria, odwiedź stronę **ninjakitchen.eu** lub skontaktuj się z obsługą klienta pod numerem **+44 (0)800 862 0453**.

GWARANCJA PRODUCENTA

Gwarancja Ninja

Konsumentom, którzy zakupili produkt w Polsce, przysługują prawa wynikające z przepisów dotyczących jakości produktu („Twoje prawa”). Użytkownik może dochodzić swoich praw wobec sprzedawcy, w tym firmy Ninja, jeśli kupił produkt Ninja na stronie ninjakitchen.eu. Jednak w Ninja jesteśmy tak pewni jakości naszych produktów, że dajemy właścicielowi dodatkową, bezpłatną gwarancję producenta na części i robociznę do 2 lat.

Gwarancja na produkt jest ważnym czynnikiem zakupu, ponieważ odzwierciedla pewność producenta co do samego produktu i jakości jego wykonania.

Gwarancja producenta nie ma wpływu na prawa użytkownika.

Jak długo obowiązuje gwarancja na nowe produkty Ninja?

Nasza gwarancja producenta obowiązuje standardowo przez rok od daty zakupu lub przez dwa lata, jeśli zarejestrujesz u nas swój zakup w ciągu 28 dni.

Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

Jeśli produkt Ninja został zakupiony 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 dokonać rejestracji online, odwiedź stronę **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** lub zeskanuj kod QR w instrukcji obsługi.
- Zanotuj datę zakupu produktu Ninja.

WAŻNE:

- **Zachowaj paragon**, jeśli produkt Ninja został zakupiony w innym miejscu niż strona internetowa **ninjakitchen.eu**. Będzie on potrzebny do dochodzenia roszczeń z tytułu gwarancji.
- Bezpłatna gwarancja Ninja obowiązuje tylko w kraju, w którym produkt został zakupiony.

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 swój produkt Ninja, oraz najnowsze informacje o nowych technologiach i premierach Ninja.

Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

Naprawę lub wymianę produktu 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 brakiem uwagi, niewłaściwym użytkowaniem, zaniedbaniem, nieostrożną obsługą lub obchodzeniem się z produktem niezgodnie z instrukcją obsługi Ninja, którą dołączono do produktu.
- Uszkodzeń z powodu używania produktu Ninja do celów innych niż zwykłe potrzeby domowe.
- Uszkodzeń z powodu użycia części, które złożono lub zamontowano niezgodnie z instrukcjami obsługi.
- Uszkodzeń spowodowanych użyciem części i akcesoriów innych niż oryginalne części i akcesoria Ninja
- Wadliwego montażu (z wyjątkiem instalacji wykonanej przez firmę Ninja).
- Napraw lub zmian przeprowadzanych przez strony inne niż Ninja lub jej przedstawiciele.

Jak skorzystać z bezpłatnej gwarancji Ninja?

Skontaktuj się z naszą infolinią działu obsługi klienta pod numerem **+44 (0)800 862 0453**. Informacje o godzinach pracy można znaleźć na naszej stronie internetowej w zakładce „Kontakt”. Połączenie jest bezpłatne i przekierujemy Cię bezpośrednio do przedstawiciela Ninja. Wsparcie znajdziesz też online na stronie **ninjakitchen.eu**. Przedstawiciel Ninja przeprowadzi z Tobą proces rozwiązywania problemów. Jeśli uznamy, że produkt uległ awarii, wyślemy Ci część zamienną lub etykietę zwrotną umożliwiającą bezpłatne odesłanie wadliwego produktu do nas. Po dostarczeniu nam wadliwego produktu wyślemy produkt zastępczy.

Należy pamiętać, że zwracany element musi być zapakowany w pudełko. Może to być dowolne odpowiednie pudełko, nie musi to być oryginalne opakowanie.

Gdzie kupię oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja?

Części zamienne i akcesoria Ninja są tworzone przez tych samych inżynierów, którzy opracowali Twój produkt Ninja. Pełną ofertę części zamiennych i akcesoriów Ninja do wszystkich produktów Ninja znajdziesz na stronie **www.ninjakitchen.eu**. Pamiętaj, że uszkodzenia spowodowane użyciem części zamiennych innych niż marki Ninja mogą nie być objęte gwarancją.

DZIĘKUJEMY
za zakup urządzenia Ninja AutoBarista

ZAREJESTRUJ SWÓJ ZAKUP

http://www.ninjakitchen.eu/register

+44 (0)800 862 0453

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: 2,07 l

Zużycie energii w trybie czuwania wynosi 0,4 W.
Urządzenie przechodzi w tryb czuwania automatycznie po 30 minutach braku aktywności.

WSKAZÓWKA: Numer modelu i numer seryjny znajdziesz na etykiecie z kodem QR z tyłu urządzenia przy przewodzie zasilającym.

NALEŻY PRZECZYTAĆ UWAŻNIE TE INSTRUKCJE I ZACHOWAĆ JE DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Ta instrukcja obsługi pozwoli Ci w pełni zapoznać się z działaniem nowego ekspresu do kawy Ninja AutoBarista. W razie jakichkolwiek pytań należy zadzwonić na linię obsługi klienta pod numer +44 (0)800 862 0453.

NInja jest zarejestrowanym znakiem towarowym spółki SharkNinja Operation LLC w Wielkiej Brytanii.

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

SharkNinja Europe Limited, Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main, Niemcy

Prezentacje produktu na ilustracjach mogą odbiegać od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

AE1000EUSeries_IB_MP_Mv15

@ninjakitchen

PORTUGUÊS

NINJA AutoBarista



Série AE1000EU | Manual do Utilizador

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR • APENAS PARA USO DOMÉSTICO

	Leia todas as instruções antes de utilizar a sua AutoBarista.
⚠	**Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos pessoais, morte ou danos materiais significativos se o aviso associado a este símbolo for ignorado.**
	Evite o contacto com as superfícies quentes. 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 utilizado 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 sobre a bancada. **NÃO** deixe o cabo de alimentação ficar pendurado nem em contacto com superfícies quentes como, por exemplo, um fogão.
- **NUNCA** utilize uma tomada elétrica situada por baixo de uma bancada.
- Para evitar o risco de incêndio, choque elétrico ou danos na máquina, **NÃO** utilize a máquina num compartimento fechado para arrumação nem por baixo de um armário suspenso.
- Desligue a máquina da tomada elétrica quando não estiver a ser utilizada e antes da limpeza. Deixe a máquina arrefecer antes de colocar ou retirar peças e antes de a limpar.
- **NUNCA** deixe a máquina sem vigilância enquanto estiver em funcionamento.
- A máquina não se destina a ser utilizada através de um temporizador externo nem de um sistema de controlo remoto separado.

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.

- **NÃO** coloque a máquina em cima de qualquer outro aparelho.
- A máquina não deve ser colocada num armário durante a utilização.
- **NÃO** utilize quaisquer acessórios não recomendados pelo fabricante, pois tal poderá resultar em ferimentos ou danos na máquina.

Aviso de utilização

- Para desligar, coloque todos os controlos na posição **OFF (DESLIGAR)** e, em seguida, retire a ficha da tomada elétrica.
- 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 dos bocais de saída do café 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** introduza a mão nem toque no tubo de vapor ou no jarro do espumador de leite durante o funcionamento. O vapor quente e os líquidos quentes causam queimaduras e escaldões.

Cuidados e manutenção

- Para prevenir doenças resultantes do crescimento de bactérias na máquina, siga todas as instruções de limpeza indicadas na secção Limpeza e manutenção deste Manual do Utilizador.
- Para melhores resultados, certifique-se de que a máquina está limpa antes de a utilizar.
- Se o produto não estiver a funcionar corretamente, visite ninjakitchen.eu ou contacte a SharkNinja Operating LLC para verificação, reparação ou ajuste.
- As crianças não devem participar nas atividades de limpeza e manutenção.
- Coloque em **OFF (DESLIGAR)**, desligue da tomada elétrica e deixe arrefecer antes de limpar ou deslocar o aparelho.
- Evite o contacto com os olhos e o contacto prolongado com a pele do lubrificante de silicone da unidade de infusão.
- Lave bem as mãos após manusear o lubrificante de silicone da unidade de infusão.
- Guarde o lubrificante de silicone da unidade de infusão em local interior, afastado de fontes de calor, chamas e luz solar direta.
- Elimine o lubrificante de silicone da unidade de infusão de acordo com a regulamentação local.

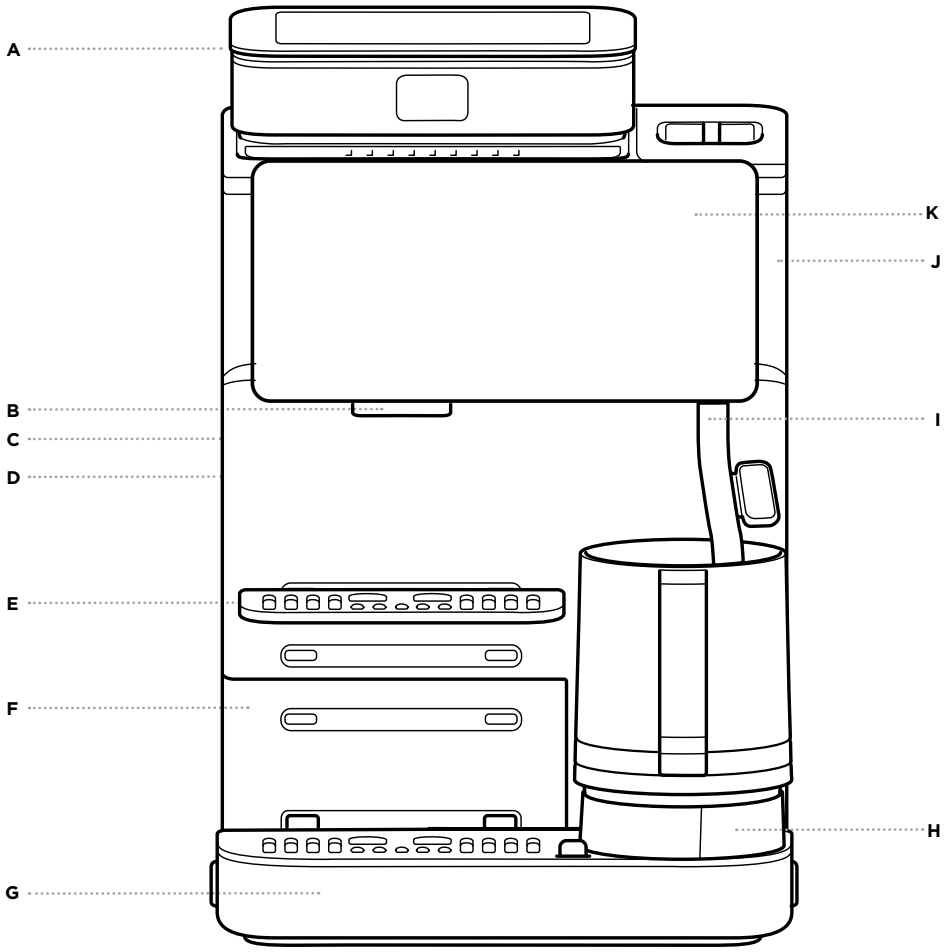
Aviso sobre o cabo

- É fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir os riscos decorrentes de emaranhamento ou tropeções associados a um cabo mais comprido.
- **NÃO** utilize extensões elétricas com este produto.

LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PEÇAS

A Funil de grãos
B Bocais de saída do café
C Porta de manutenção
D Unidade de infusão e cavidade interna (atrás da Porta de manutenção)
E Bandeja ajustável para chávenas
F Depósito para borras de café
G Bandeja de gotejamento
H Base para o jarro de leite
J Tubo de vapor
K Reservatório de água
K Visor



ACESSÓRIOS

1 Colher de medida

2 Escova de limpeza

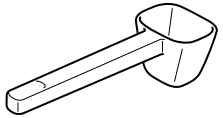
3 Pastilhas de limpeza

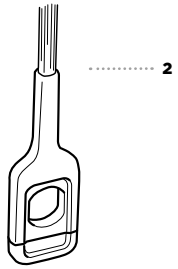
4 Descalcificante em pó

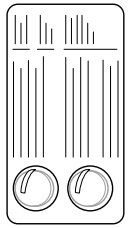
5 Lubrificante de silicone para a unidade de infusão

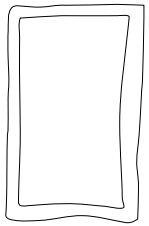
6 Suporte do filtro de água*

7 Caixa do filtro de água*















** Não disponível em todas as máquinas*

UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO*

A Leitura do TAMANHO DE PREPARAÇÃO

B Setas de seleção do TAMANHO

C Botão de INTENSIDADE

D Botão de TEMPERATURA

E Botão seletor SHOTS (DOSES)

F Botão BREW x2 (PREPARAR x2)

G Botão de LIGAR/DESLIGAR

H Botão de PERFIL

I Botão PRE-GROUND (PRÉ-MOÍDO)

J Botão GRIND iQ (GRIND iQ)

K Botão de INICIAR

L Botão SETTINGS (DEFINIÇÕES)

M Botão CLEAN (LIMPAR)

N Botão DESCALE (DESCALCIFICAR)

O Botão PURGE (PURGA)

P Aviso Rinse (Enxaguar)

Q Barra de progresso

R Botão HOT WATER (ÁGUA QUENTE)

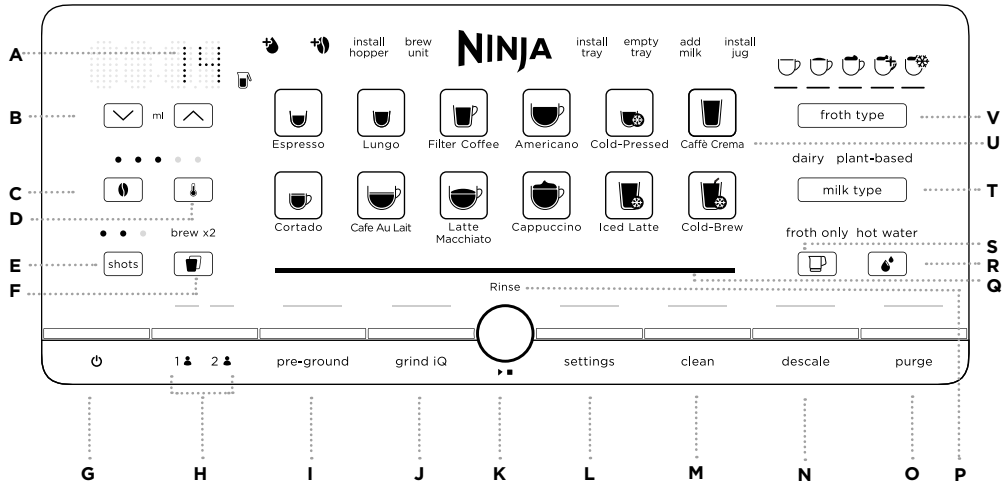
S Botão FROTH ONLY (APENAS ESPUMA)

T Botão MILK TYPE (TIPO DE LEITE)

U Opções do menu de bebidas

V Botão FROTH TYPE (TIPO DE ESPUMA)

* 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)
- ADD WATER (ADICIONAR ÁGUA)
- INSTALL HOPPER (COLOCAR FUNIL DE GRÃOS)
- INSTALL JUG (COLOCAR JARRO)
- ADD MILK (ADICIONAR LEITE)
- EMPTY TRAY (ESVAZIAR BANDEJA)
- INSTALL TRAY (COLOCAR BANDEJA)
- RINSE (ENXAGUAR)
- PURGE (PURGA)
- DESCALE (DESCALCIFICAR)
- BREW UNIT (UNIDADE DE INFUSÃO)

* Os botões CLEAN (LIMPAR), DESCALE (DESCALCIFICAR) e GRIND iQ (GRIND iQ) acendem-se para indicar que é necessário executar o respetivo ciclo.

OS PRIMEIROS PASSOS: ANTES DA PRIMEIRA PREPARAÇÃO

RETIRE OS ACESSÓRIOS E AS PEÇAS DA EMBALAGEM

- Para começar, retire todos os acessórios e as peças da embalagem. Certifique-se de que todos os acessórios e peças são retirados da embalagem antes de a deitar fora.
- Ao 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.

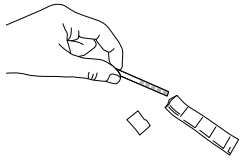
LIMPE OS ACESSÓRIOS ANTES DA UTILIZAÇÃO

- 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.

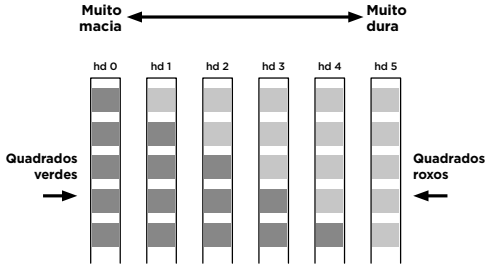


3 Retire a tira de teste e agite-a ligeiramente.



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.

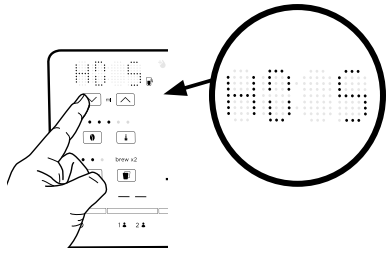
5 Após 1 minuto, verá surgir entre 0 e 5 quadrados roxos. Isto indicará o nível de dureza da água (0 quadrados roxos = nível 0, 5 quadrados roxos = nível 5, etc.).



6 Depois de identificar o nível de dureza da água, ligue a máquina à tomada elétrica.

7 O lado esquerdo do painel de controlo apresentará HD 5 por defeito.

8 Prima as setas para cima ou para baixo 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).

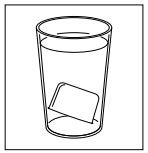


9 Prima o botão de **INICIAR** para confirmar a definição.

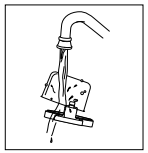
NOTA: Se precisar de alterar o nível de dureza da água, adquira outra tira de teste em **ninjakitchen.eu**. Para mais instruções sobre como redefinir a dureza da água, consulte a secção Definições adicionais.

COLOCAÇÃO DO FILTRO DE ÁGUA

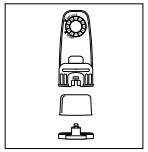
- Um café de sabor excecional começa com água de boa qualidade. Os filtros de água ajudam a remover cloro, odores e outras impurezas que possam estar presentes na água, contribuindo para um café de excelente sabor.



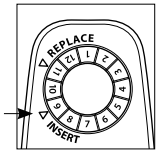
1 **Mergulhe o filtro em água durante 5 minutos.**



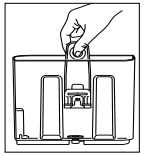
2 Enxague o filtro de água e a rede durante **60 segundos.**



3 Retire a tampa de extremidade da caixa do filtro e insira o filtro. Volte a encaixar a tampa de extremidade na caixa do filtro para fixar o filtro no lugar.



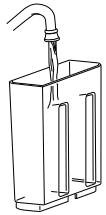
4 Defina a data INSERT (INSERIR) para o mês atual



5 Coloque a caixa do filtro no reservatório.

ENCHA O RESERVATÓRIO DE ÁGUA

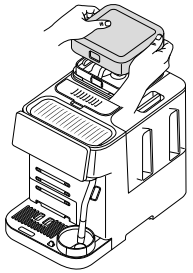
- Antes de começar, certifique-se de que o reservatório de água está cheio com água à temperatura ambiente ou fria. Certifique-se de que enche até à linha de enchimento máximo, sem a ultrapassar.



Se, em qualquer momento antes de uma preparação, não houver água suficiente no reservatório para preparar a bebida selecionada, a máquina apresentará a indicação ADD WATER (ADICIONAR ÁGUA).
Se receber um aviso ADD WATER (ADICIONAR ÁGUA) durante uma preparação, adicione água ao reservatório e prima o botão de **INICIAR** para retomar.

ENCHER O FUNIL DE GRÃOS

1 Retire a tampa do funil.



2. Encha o funil com grãos inteiros. **NÃO** adicione grãos pré-moídos ao funil de grãos. Para mais informações sobre a utilização de café pré-moído, consulte a secção Utilizar café pré-moído.

3. Volte a colocar a tampa.

NOTA: Nivele os grãos e certifique-se de que não ultrapassam a linha MAX no funil.

NOTA: Nunca adicione grãos enquanto a máquina estiver a meio de uma preparação. Para mais informações, consulte a secção Substituição de grãos e funis.

CONHECER OS GRÃOS

- Para melhores resultados, utilize café em grão acabado de torrar.
- Ao comprar café em grão, é preferível comprar uma embalagem com a indicação da data de torrefação, em vez de uma data-limite de consumo, para garantir a qualidade e a frescura.
- Recomendamos que utilize o café em grão no prazo de 20 dias a contar da data de torrefação.
- Ao mudar para um tipo de grão diferente, retire completamente os grãos anteriores antes de prosseguir. Não é recomendado acabar de encher o funil com novos grãos. Para mais informações, consulte a secção Substituição de grãos e funis.
- **NÃO** utilize café em grão verde, caramelizado ou aromatizado, pois pode bloquear o moinho. Adicione sabor à sua bebida utilizando xaropes e açúcares. Consulte o Guia de bebidas para obter receitas.

OS PRIMEIROS PASSOS: ANTES DA PRIMEIRA PREPARAÇÃO, CONT.

ENXAGUAMENTO ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

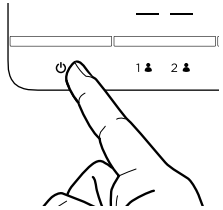
Antes de preparar a sua primeira bebida, deve efetuar uma lavagem da máquina.

Quando a máquina é ligada pela primeira vez, o aviso RINSE (ENXAGUAR) acende-se a laranja para indicar que é necessário efetuar um enxaguamento. Este enxaguamento é iniciado pelo utilizador e requer que se prima o botão de INICIAR.

A máquina executará automaticamente um enxaguamento sempre que for ligada e desligada, apresentando o aviso RINSE (ENXAGUAR) a branco. Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador.

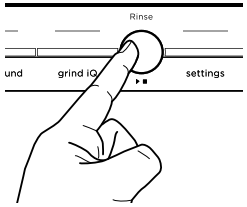
Pode ou não colocar uma chávena por baixo dos bocais de saída do café durante qualquer um dos enxaguamentos. A máquina foi concebida para recolher a água do enxaguamento na bandeja de gotejamento.

1. Ligue a máquina à tomada elétrica e prima o botão de **LIGAR/DESLIGAR**.



2. O painel de controlo acenderá o aviso RINSE (ENXAGUAR) a laranja para indicar que é necessário efetuar um enxaguamento para prosseguir.

3. Prima o botão de **INICIAR** para iniciar o ciclo de enxaguamento. A máquina emitirá um sinal sonoro para indicar que iniciou o funcionamento. A água será enxaguada diretamente para a bandeja de gotejamento.



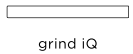
4. Quando terminar, a máquina emitirá novamente um sinal sonoro para indicar que o ciclo está concluído.

CICLO Grind iQ

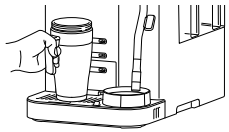
O GRIND iQ utiliza a tecnologia AutoBarista-iQ para determinar automaticamente o melhor tamanho de moagem para os seus grãos, de modo a obter uma extração adequada de café expresso para a sua bebida. A luz GRIND iQ (GRIND iQ) acende-se a amarelo sempre que a máquina recomendar a execução de um ciclo.

- Na primeira utilização, o botão acende-se a amarelo para indicar que é recomendada a execução de um ciclo de calibração. Este passo não é necessário caso pretenda utilizar café pré-moído ou preparar café de filtro, com gelo ou com infusão a frio.
- Ao utilizar grãos novos pela primeira vez ou ao adicionar mais grãos, o ciclo de calibragem demora em média 3 infusões. Isto pode variar consoante os grãos no moinho.
- Para mais informações sobre a moagem GRIND iQ, consulte a secção GRIND iQ.

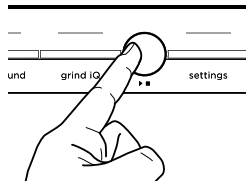
1. A luz GRIND iQ (GRIND iQ) acende-se a amarelo para indicar que é recomendada a execução de um ciclo. Prima o botão **GRIND iQ (GRIND iQ)**.



2. Coloque uma chávena com capacidade igual ou superior a 415 ml por baixo dos bocais de saída do café.



3. Prima o botão de **INICIAR**. A máquina emitirá um sinal sonoro para indicar que o ciclo foi iniciado. A barra de progresso acende-se para indicar o estado do ciclo.



4. Quando terminar, a máquina emitirá novamente um sinal sonoro e a luz GRIND iQ (GRIND iQ) apaga-se. A luz GRIND iQ (GRIND iQ) permanecerá apagada desde que se encontre dentro do intervalo correto de moagem para os seus grãos.

5. Deite fora o café expresso preparado.

6. Esvazie a bandeja de gotejamento e o depósito para borras de café após a conclusão do ciclo.

LEGENDA DAS CORES DO LED

O LED de GRIND iQ (GRIND iQ) acende-se durante a utilização diária para indicar o estado do GRIND iQ em relação ao ponto ideal de moagem para café expresso.

DESLIGADO: o moinho está calibrado.

AMARELO: é necessário executar um ciclo GRIND iQ para calibrar o moinho.

PREPARAÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* E CAFÉ PRENSADO A FRIO

1. Toque no ícone da bebida correspondente para selecionar a sua bebida.

2. Utilize o botão SHOTS (DOSES) para selecionar o número de doses de expresso pretendido.

3. Se desejar, ajuste a intensidade e a temperatura da sua bebida. Para mais informações sobre o impacto desta opção na sua bebida, consulte a secção Ajustar a intensidade e a temperatura da infusão.

Pode guardar as personalizações efetuadas nas suas bebidas. Para mais informações, consulte a secção Perfis e guardar personalizações.

4. Coloque uma chávena por baixo dos bocais de saída do café e prima o botão de **INICIAR**.

5. 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: Estes são os volumes de expresso predefinidos. A alteração da intensidade do expresso irá afetar o volume de saída. Para ajustar o volume de saída, consulte a secção Ajustar a intensidade e a temperatura da infusão.

NOTA: Se estiver a utilizar uma chávena mais pequena, utilize a bandeja de chávenas ajustável para elevar a chávena e aproximá-la dos bocais de saída do café, reduzindo assim os salpicos. Se estiver a utilizar uma caneca mais alta ou uma caneca de viagem, retire a bandeja de chávenas para criar espaço.

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. Se inclinar a chávena e ainda conseguir ver apenas a camada de creme, o seu café expresso foi corretamente extraído.

** Não disponível em todas as máquinas*

PREPARAÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO, AMERICANO, LUNGO,* CAFE CREMA* E CAFÉ PRENSADO A FRIO, CONT.

PREPARAR X2

A função Brew x2 (Preparar x2) da máquina permite-lhe preparar 2 bebidas em simultâneo, lado a lado, sem ter de realizar uma preparação em separado.

NOTA: A função Brew x2 (Preparar x2) está disponível apenas para expresso e bebidas à base de expresso.

1. Selecione a sua bebida no menu principal.
2. Ajuste a sua bebida utilizando os botões do lado esquerdo do visor.
3. Prima **BREW X2 (PREPARAR X2)** no visor; o botão acende-se para indicar que está ativo.
4. Coloque 2 chávenas na bandeja para chávenas, certificando-se de que cada chávena está alinhada com cada um dos bocais de saída do café. Prima o botão de **INICIAR**.
5. Se for selecionada uma bebida com leite, a unidade executará apenas 1 ciclo de espuma; adicione mais leite do que o habitual (sem ultrapassar a linha de enchimento máximo) para obter espuma suficiente para duas bebidas.
6. 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. Para bebidas de dose dupla e maiores, a máquina terá de preparar várias doses. A barra de progresso acende-se novamente para cada infusão. Quando terminar, a máquina emite novamente um sinal sonoro para indicar que a infusão está concluída.

NOTA: Para adicionar mais leite a estas bebidas, pode selecionar **ADD MILK (ADICIONAR LEITE)** ou **FROTH TYPE (TIPO DE ESPUMA)** para acrescentar mais um ciclo de espuma ao ciclo de preparação. Para mais informações, consulte a secção Adicionar espuma a uma bebida sem leite.

** Não disponível em todas as máquinas*

PREPARAÇÃO DE CAFÉ DE FILTRO E BEBIDAS GELADAS

Café de filtro e água quente

1. Toque no ícone da bebida correspondente para selecionar a sua bebida.
2. Toque nas setas para selecionar o volume pretendido.
3. Coloque uma chávena por baixo dos bocais de saída do café e prima o botão de **INICIAR**.
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: A infusão de cafés com um volume superior a 355 ml terá várias fases. Ouvirá o moinho voltar a funcionar, consoante o número de fases necessárias para a preparação.

ADICIONAR ÁGUA QUENTE*

** Não disponível em todas as máquinas*

A sua máquina dispõe de uma função de água quente que permite dispensar água quente a pedido.

1. Prima o botão **HOT WATER (ÁGUA QUENTE)**.
2. Utilize o botão de **TEMPERATURA** à esquerda do visor para ajustar a temperatura da água quente.

●○○ Temperatura baixa
●●○ Temperatura média (predefinido)
●●● Temperatura alta

3. Selecione a quantidade de água quente utilizando as setas à esquerda do visor.
4. Prima o botão de **INICIAR** para iniciar a distribuição de água quente.

Prima o botão **INICIAR** novamente para interromper a distribuição de água quando tiver a quantidade de água quente pretendida ou aguarde que o programa termine.

Bebidas frias e geladas

1. Toque no ícone da bebida correspondente para selecionar a sua bebida.
2. Toque nas setas para selecionar o volume pretendido.
3. **Encha um copo com gelo e coloque-o por baixo dos bocais de saída do café.** Prima o botão de **INICIAR**.
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: As funções sobre gelo, infusão a frio e prensado a frio foram concebidas para produzir uma infusão concentrada num copo cheio de gelo. É normal que parte do gelo no recipiente derreta durante a preparação do café, o que resultará numa bebida fria com a intensidade e o sabor ideais.

NOTA: Ao preparar uma bebida com infusão a frio ou prensada a frio imediatamente após uma bebida quente, a máquina efetuará um enxaguamento interno para arrefecer a câmara de infusão. A infusão terá início automaticamente assim que o enxaguamento estiver concluído.

NOTA: A infusão de cafés com um volume superior a 355 ml terá várias fases.

PREPARAÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO, AMERICANO, LUNGO, CAFE CREMA* E CAFÉ PRENSADO A FRIO, CONT.

UTILIZAR CAFÉ PRÉ-MOÍDO

IMPORTANTE: Adicione o café em pó APENAS quando a máquina estiver ligada e tiver concluído o ciclo de arranque. Adicionar café pré-moído quando a máquina está desligada, em modo de espera, durante um enxaguamento de arranque/encerramento ou após o início de uma preparação permite a entrada de borras na cavidade interna, podendo causar bloqueios e danos.

1. Toque no ícone da bebida correspondente para selecionar a sua bebida. Se estiver a preparar café expresso, certifique-se de que seleciona o número correto de doses com base na quantidade de colheres de medida que vai colocar.
2. Prima o botão **PRE-GROUND (PRÉ-MOÍDO)** para colocar a máquina no modo de café em pó.

NOTA: Ao adicionar os grãos não retire o funil da calha de pré-moagem. Retire apenas para limpeza.

3. Abra a calha de pré-moagem para aceder à colher de medida.
4. Com a colher de medida, coloque o café em pó na calha de pré-moagem. Consulte a tabela abaixo para saber o número correto de colheres de medida para a sua bebida. **NUNCA** utilize mais de 6 colheres para uma infusão.
5. Coloque uma chávena por baixo dos bocais de saída do café e prima o botão de **INICIAR**.
6. 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: Ao utilizar café em pó, não pode preparar mais de 355 ml de café de filtro.

COLHERES DE MEDIDA		
TAMANHOS	**Café**	**Colheres de medida**
	175 ml	2-4
	235 ml	2-4
	300 ml	2-4
	355 ml	2-4
	Expresso	**Colheres de medida**
	Normal	2
	Duplo	4
	Triplo	6

AVISO: NUNCA coloque mais de 6 colheres de medida de café em pó na calha de pré-moagem. Se o fizer, a unidade de infusão poderá transbordar e a máquina não conseguirá concluir a infusão. Se isso acontecer, desligue a máquina e consulte a secção Limpeza: limpeza mais profunda para obter instruções sobre a limpeza da unidade de infusão e da cavidade interna.

** Não disponível em todas as máquinas*

BOAS PRÁTICAS PARA A PREPARAÇÃO DE ESPUMA

- **Tipos de leite**
  - Para leite de vaca, recomendamos que utilize leite gordo.
  - 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).
  - Os leites sujeitos a tratamento UHT (ou seja, leites de longa duração) podem apresentar resultados variáveis.
  - O leite de coco pode ser aquecido, mas não fará uma espuma estável.
  - Para obter a melhor espuma e facilitar a arte latte, bata e rode ligeiramente o jarro de leite para eliminar bolhas grandes antes de verter o leite.
- **Temperatura**
  - Se pretender ajustar a temperatura da espuma, consulte a secção Definições adicionais.
  - Para obter melhores resultados, utilize leite frio ou leite à temperatura ambiente.
  - Para obter melhores resultados, certifique-se de que o jarro de leite está à temperatura ambiente antes de preparar a espuma.
- **Limpeza**
  - Certifique-se de que a base para o jarro de leite e o fundo do jarro de leite estão secos e limpos antes de os colocar na base do jarro de leite.
  - 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 baixo para permitir a purga automática.
  - Para uma limpeza mais profunda da varinha e do tubo de vapor, encha o jarro de leite até à linha máxima com água e uma gota de detergente da loiça e execute o programa de ESPUMA FINA.

PREPARAÇÃO DE BEBIDAS À BASE DE LEITE

RECEITAS COM LEITE

1. Toque no ícone da bebida correspondente para selecionar a sua bebida.
2. Utilize o botão SHOTS (DOSES) para selecionar o número de doses de expresso pretendido.
3. Se desejar, ajuste a intensidade e a temperatura da sua bebida. Para mais informações sobre o impacto desta opção na infusão, consulte a secção Ajustar a intensidade e a temperatura da infusão.
4. Coloque uma chávena suficientemente grande para a sua bebida por baixo dos bocais de saída do café.
5. Selecione **DAIRY (LATICÍNIOS)** ou **PLANT-BASED (ORIGEM VEGETAL)** com o botão **MILK TYPE (TIPO DE LEITE)**, consoante o tipo de leite que utilizar.
6. Ao selecionar um programa de receitas com leite, o tipo de espuma recomendado para a sua bebida aparecerá sublinhado. Para alterar o tipo de espuma selecionado, prima o botão **FROTH TYPE (TIPO DE ESPUMA)**.
7. Certifique-se de que a varinha está inserida no jarro de leite. Encha o jarro com a quantidade de leite que pretende, mas não ultrapasse a linha de enchimento máximo.
8. 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.
9. Prima o botão de **INICIAR**. A máquina emitirá um sinal sonoro para indicar que o programa foi iniciado. A máquina começa por moer os grãos, depois executa o programa de espuma e, por fim, prepara o expresso. Este processo permite garantir o café expresso mais fresco possível para a sua bebida. A barra de progresso acende-se para indicar o estado do programa. A máquina emitirá novamente um sinal sonoro para indicar que o programa está concluído.

APENAS ESPUMA

Prima o botão **FROTH ONLY (APENAS ESPUMA)** para configurar um ciclo que utilizará o espumador só para criar espuma de leite, sem moagem nem preparação. A função de apenas espuma pode ser utilizada para chocolate quente, matcha ou simplesmente para aquecer leite.

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.

ESTILOS DE ESPUMA

Leite vaporizado
Vaporize o leite suavemente até atingir a temperatura ideal para beber, sem o arear. Fica ótimo no café.

Espuma fina
Uma fina camada de espuma para lattes.

Espuma espessa
Uma camada clássica de espuma fofa para colocar por cima de qualquer bebida. Fica ótimo em cappuccinos.

Espuma muito espessa*
Uma boa camada de espuma espessa, ideal para cappuccinos e outras bebidas com menos volume.

Espuma fria
Uma camada clássica de espuma fria para colocar por cima de qualquer café frio ou bebida expresso.

** Não disponível em todos os modelos*

DEPOIS DE TERMINAR DE PREPARAR A ESPUMA

1. Depois de retirar o jarro de leite, limpe imediatamente o tubo de vapor com um pano húmido antes de o empurrar novamente para baixo.
2. Assim que o tubo de vapor for empurrado novamente para baixo, é executada 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 (PURGA)** quando o tubo de vapor estiver na posição em baixo.
3. 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.

NOTA: Se não tiver água, a máquina não efetuará a purga. Prima **PURGE (PURGA)** assim que tiver adicionado mais água.

ADICIONAR ESPUMA A UMA BEBIDA SEM LEITE

Se a bebida ainda não contém leite, é possível adicionar leite premindo **FROTH TYPE (TIPO DE ESPUMA)** ou **MILK TYPE (TIPO DE LEITE)**.

1. Certifique-se de que a varinha está inserida no jarro de leite. Encha o jarro de leite com a quantidade de leite desejada, mas não ultrapasse a linha de enchimento máximo.
2. Depois de selecionar a bebida desejada, prima **FROTH TYPE (TIPO DE ESPUMA)** ou **MILK TYPE (TIPO DE LEITE)** para ativar as definições do leite.
3. 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.
4. Selecione **DAIRY (LATICÍNIOS)** ou **PLANT-BASED (ORIGEM VEGETAL)** com o botão **MILK TYPE (TIPO DE LEITE)**.
5. Selecione a espuma desejada com o botão **FROTH TYPE (TIPO DE ESPUMA)** .
6. Prima o botão de **INICIAR**. A máquina emitirá um sinal sonoro para indicar que o programa foi iniciado. A máquina irá primeiro preparar a infusão e, em seguida, a espuma. A barra de progresso acende-se para indicar o estado do programa.

NOTA: Para sair deste menu, prima outro estilo de bebida.

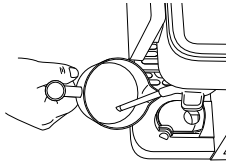
AJUSTAR A INTENSIDADE E A TEMPERATURA DA INFUSÃO

PREPARAR ESPUMA MANUALMENTE

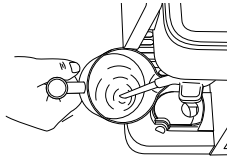
1. Encha o jarro de leite como desejar, entre as linhas de enchimento mínimo e máximo.
2. Prima **FROTH ONLY (APENAS ESPUMA)**.
3. Certifique-se de que está no modo de leite vaporizado.



4. 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.



5. Prima o botão de **INICIAR** durante 3 segundos. A máquina emitirá um sinal sonoro para indicar que o processo de preparação de espuma foi iniciado e começará a sair vapor do tubo.
6. Insira o tubo imediatamente abaixo da superfície do leite para incorporar ar. Começará a formar-se um remoinho.



7. Assim que atingir o volume de espuma pretendido, levante o jarro de forma a que o tubo de vapor fique um pouco mais abaixo da superfície. Isso permite aquecer o leite.
8. Mantenha o jarro de leite nessa posição até ficar demasiado quente para permitir segurá-lo com a mão e, em seguida, prima o botão de **INICIAR** para desligar a função.

TEMPERATURA

Existem vários métodos e práticas para ajudar a obter a sua temperatura preferida.

Ajustes de temperatura

●○○ Temperatura baixa

●●○ Temperatura média (predefinido)

●●● Temperatura alta

A temperatura da bebida irá afetar a extração do expresso e o sabor da sua bebida. Para obter os melhores resultados e uma extração adequada, recomendamos uma temperatura baixa ou média para torrefações mais escuras e uma temperatura média ou alta para torrefações mais claras. Se não tiver a certeza do seu tipo de grão, selecione a temperatura baixa.

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.

INTENSIDADE

Se considerar que a infusão tem um sabor demasiado fraco ou demasiado forte para o seu gosto, pode utilizar o botão de ajuste da intensidade.

Ajuste da intensidade do café expresso

●○○○○ Suave, menos concentrado: proporção de água para café moído de 6:1

●●○○○ Predefinido: proporção de água para café moído de 3.5:1

●●●○○ Bem encorpado: proporção de água para café moído de 3:1

●●●●○ Forte: proporção de água para café moído de 2,5:1

●●●●● Arrojado, mais concentrado: proporção de água para café moído de 2:1

NOTA: O ajuste da intensidade de infusão do café expresso afeta o volume de infusão.

Ajuste da intensidade do café

●○○○○ Suave: serão moídos menos grãos

●●○○○ Predefinido

●●●○○ Bem encorpado

●●●●○ Forte

●●●●● Robusto: serão moídos mais grãos

PERFIS E GUARDAR PERSONALIZAÇÕES

Utilize os perfis para guardar as suas personalizações e aceder rapidamente às suas bebidas favoritas.

Cada perfil de bebida permite guardar personalizações específicas para cada bebida individual.

Se tiver efetuado personalizações numa bebida que pretenda guardar, mantenha premido o botão do perfil ativo durante 2 segundos, até ouvir um sinal sonoro de confirmação.

Na primeira utilização, a máquina seleciona o Perfil 1 por defeito. Para selecionar o segundo perfil, prima o botão correspondente ao **PERFIL**. Para sair dos perfis (definições predefinidas de fábrica), prima o botão correspondente ao **PERFIL** novamente.

Sempre que guardar uma personalização para a mesma bebida, esta substituirá a que já se encontra guardada nesse perfil.

As personalizações efetuadas que não tenham sido guardadas num perfil não serão memorizadas se sair dessa bebida ou se a máquina for desligada.

REMOVER O FUNIL AMOVÍVEL

1. Retire a tampa.
2. Desencaixe o funil e retire-o da parte superior da máquina levantando-o para cima (se utilizar um funil de grãos amovível*).
3. Antes de o tornar a encher, limpe o interior do funil com um pano de microfibras para remover quaisquer resíduos de óleo. Não utilize água.
4. Se estiver a encher novamente, encha o funil com grãos inteiros.
5. Volte a colocar o funil na máquina e encaixe-o para o prender e volte a colocar a tampa.

NOTA: Não é recomendável misturar os seus grãos (adicionar grãos frescos aos grãos existentes), pois isso pode afetar o funcionamento do GRIND iQ. Em vez disso, utilize todos os grãos existentes no funil e volte a encher quando estiver vazio ou mude para um segundo funil*

NOTA: Ao encaixar o seu funil de grãos, poderá reparar que este parece instável ou oscila facilmente.

O funil assenta no braço de uma balança, que tem de estar solto para que a máquina possa medir com precisão a quantidade de café que está a ser moído.

Esta oscilação é normal, mas evite fazer demasiada força para não danificar a delicada balança existente por baixo do braço.

NOTA: NÃO adicione grãos de café pré-moído ao funil de grãos. Para mais informações sobre a utilização de café pré-moído, consulte a secção Utilizar café pré-moído

NOTA: Tenha cuidado para não encher demasiado o funil com grãos. Encha apenas até a linha MAX.

** Não disponível em todas as máquinas*

SUBSTITUIÇÃO DE GRÃOS E FUNIS

SELEÇÃO DO FUNIL

Estas instruções aplicam-se apenas a uma máquina que tenha um funil amovível. Segundo funil de grãos não incluído em todos os modelos. Disponível para compra em ***ninjakitchen.eu****.*

Ao mudar para um segundo funil, guarde o primeiro funil com a tampa num dos suportes de armazenamento (disponível para compra em **ninjakitchen.eu**) ou num local fresco e seco.

Sempre que um funil estiver encaixado na máquina, será solicitado a confirmar qual o funil que se encontra colocado. O nome do funil está identificado na parte da frente do mesmo.

1. Quando um funil é colocado na máquina, o painel de controlo apresenta o último funil de grãos instalado.
2. Se necessário, prima as setas para alternar entre o funil HOP1 e HOP2.
3. Prima o botão de **INICIAR** para confirmar. A máquina emitirá um sinal sonoro para confirmar a seleção.

Execute um ciclo GRIND iQ sempre que voltar a encher um funil com novos grãos. Para mais informações, consulte a secção GRIND iQ.

ETIQUETAGEM DO FUNIL AMOVÍVEL

Estas instruções aplicam-se apenas a máquinas com funil amovível.

A sua máquina inclui 2 etiquetas reversíveis, com 1 e 2 em cada lado.

Estão disponíveis mais números, caso adquira mais funis.

Estas etiquetas são inseridas, fazendo-as deslizar na parte da frente do funil amovível.

GRIND iQ

Execute um ciclo GRIND iQ sempre que:

- Os grãos atuais estão fora do intervalo de tamanho de moagem ideal
- São adicionados novos grãos a um funil vazio
- Os funis foram trocados

O LED de GRIND iQ acende-se durante a utilização diária para indicar o estado do GRIND iQ em relação ao ponto ideal de moagem para café expresso.

DESLIGADO: o moinho está calibrado.

AMARELO: é necessário executar um ciclo GRIND iQ para calibrar o moinho.

Ao utilizar grãos novos pela primeira vez ou ao adicionar mais grãos, o ciclo de calibragem demora em média 3 infusões. Isto pode variar consoante os grãos no moinho.

1. Coloque uma chávena de 415 ml por baixo dos bocais de saída do café.
2. Prima o botão **GRIND iQ (GRIND iQ)** e, em seguida, prima o botão de **INICIAR** para iniciar um ciclo; o LED acende-se a amarelo.
3. A máquina emitirá um sinal sonoro para indicar que o ciclo foi iniciado. A barra de progresso acende-se para indicar o estado da calibração. Quando terminar, a máquina emitirá novamente um sinal sonoro para indicar que o ciclo foi concluído; retire a chávena e deite fora o expresso.
4. O LED do GRIND iQ (GRIND iQ) passa de cor de laranja a branco para indicar que a calibração foi bem-sucedida.

AJUSTAR O TAMANHO DE MOAGEM

O GRIND iQ irá monitorizar e ajustar continuamente o tamanho de moagem para garantir o melhor sabor da infusão. No entanto, se não estiver satisfeito com o sabor da sua infusão, pode acertar o tamanho de moagem para tentar melhorá-lo. Este acerto ficará guardado na memória da máquina e o GRIND iQ continuará a monitorizar e a ajustar normalmente com este acerto. O acerto só é guardado para o estilo de bebida atualmente selecionada no visor. Para alterar para vários estilos de bebidas, o processo tem de ser repetido para cada um deles.

O sabor é demasiado amargo: diminua o tamanho de moagem.

O sabor é demasiado ácido: aumente o tamanho de moagem.

1. Prima o botão **SETTINGS (DEFINIÇÕES)**.
2. Utilize as setas para navegar até 11: Tamanho de moagem e prima o botão de **INICIAR**.
3. Utilize as setas para selecionar o acerto desejado; as opções são +/-2 tamanhos de moagem.
4. Prima o botão de **INICIAR** para confirmar a seleção.

NOTA: O intervalo de ajuste manual pode ser limitado para evitar uma sobrecarga do motor quando a moagem é definida como demasiado fina.

MANUTENÇÃO DIÁRIA

CICLO	QUANDO LIMPAR	COMO EXECUTAR
Purga	Após cada infusão com leite ou utilização do tubo de vapor (arranque automático), ou conforme necessário (arranque manual)	Após uma infusão com leite, empurre o tubo de vapor novamente para baixo para iniciar a purga automática. Prima o botão **PURGE (PURGA)** para iniciar uma purga manual.
Limpar	Mensalmente ou sempre que a luz de limpeza se acender	Coloque uma pastilha de limpeza na calha de pré-moagem e execute um ciclo de limpeza premindo o botão **CLEAN (LIMPAR)**.
Descalcificar	Quando a luz de descalcificação se acender	Dissolva um pacote de solução de descalcificação de acordo com as instruções da embalagem. Em seguida, execute um ciclo de descalcificação premindo o botão **DESCALE (DESCALCIFICAR)**.

LIMPEZA IMEDIATAMENTE APÓS A INFUSÃO

- Esvazie a bandeja de gotejamento e o depósito de borras quando o indicador de vazio laranja subir o suficiente para ficar visível, ou sempre que a máquina apresentar um aviso no painel de controlo.
- Depois de preparar a espuma, limpe o tubo com um pano húmido antes de o empurrar novamente para baixo para iniciar uma purga automática.
- Lave a bandeja de gotejamento e o depósito de borras periodicamente, à mão ou na máquina de lavar loiça, e deixe secar ao ar.
- Limpe periodicamente o exterior da máquina com um pano húmido.

LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

Peças laváveis na prateleira superior da máquina de lavar louça: jarro de leite, batedor, bandeja de chávenas e reservatório de água.

Lavar apenas à mão. Todos os componentes da bandeja de gotejamento, jarro.

Unidade de infusão: ENXAGUAR APENAS. NÃO lave com sabão.

Passar com um pano para remover a sujidade: funil de grãos, cavidade interna, superfícies externas.

NOTA: NÃO mergulhe em água peças/acessórios que não possam ser lavados na máquina de lavar louça.

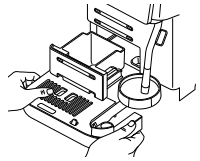
ESVAZIAR A BANDEJA DE GOTEJAMENTO E O DEPÓSITO DE BORRAS

À medida que vai preparando a bebida, a bandeja de gotejamento vai-se enchendo. Quando o indicador de vazio laranja subir o suficiente para ficar visível, ou a máquina indicar EMPTY TRAY (ESVAZIAR BANDEJA), é altura de esvaziar a bandeja de gotejamento e o depósito de borras. Recomenda-se que esvazie e limpe sempre a bandeja de gotejamento e o depósito de borras ao mesmo tempo para obter um desempenho e uma limpeza ideais.

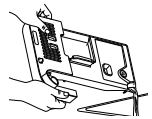
Recomenda-se que esvazie a bandeja de gotejamento e o depósito de borras após a sua última infusão do dia.

A máquina entra em modo de espera 30 minutos após a última infusão e executa um enxaguamento de encerramento. Esvazie sempre a bandeja de gotejamento após a última infusão, se o flutuador estiver visível ou se o painel de controlo apresentar a indicação para esvaziar. Opcionalmente, pode colocar um recipiente por baixo dos bocais de saída do café para recolher a água do enxaguamento de encerramento.

1. Retire a bandeja de gotejamento e o conjunto do depósito de borras da máquina, puxando o tabuleiro na sua direção.



2. Retire o depósito de borras da bandeja de gotejamento; esvazie e limpe o depósito de borras. Lave o depósito de borras manualmente de cada vez que esvaziar para reduzir o risco de formação de bolor.



3. Leve cuidadosamente a bandeja de gotejamento para o lava-loiça e verta a água através do bocal de saída do café.
4. Volte a colocar o depósito de borras na bandeja de gotejamento e, em seguida, encaixe novamente a bandeja de gotejamento e o conjunto do depósito de borras na máquina.



NOTA: Ao esvaziar a bandeja de gotejamento, aguarde pelo menos 5 segundos antes de a voltar a colocar, para eliminar o aviso.

NOTA: O indicador de esvaziamento pode ser removido para limpeza.

NOTA: NUNCA retire a bandeja de gotejamento durante o processo de infusão. Se o fizer, anula a infusão e pode provocar uma inundação.

LIMPEZA: MANUTENÇÃO PERIÓDICA

PEÇA	QUANDO LIMPAR	COMO LIMPAR
Jarro de leite	Após cada utilização	Lave à mão com água morna e detergente. Retire a varinha e passe por água.*
Bandeja de gotejamento	A cada 3 dias ou quando indicado pela máquina	Retire a bandeja de gotejamento puxando-a na sua direção e, em seguida, incline-a para a esvaziar através da bica traseira para o lava-loiça.
Depósito de borras	A cada 3 dias ou quando indicado pela máquina	Retire-o da bandeja de gotejamento e elimine as borras. Lave à mão com água morna e detergente.
Unidade de infusão amovível	Mensalmente ou quando indicado pelo alerta LED da unidade de infusão	Enxague a unidade de infusão sob a torneira para remover os resíduos de borras. Utilize a escova de limpeza para as zonas de difícil acesso. Depois de enxaguar, execute um ciclo de limpeza. Consulte a secção Descalcificação e ciclo de limpeza para obter instruções.
	A cada 2 meses	Lubrifique a unidade de infusão com massa lubrificante de qualidade alimentar após a limpeza. Para obter mais informações, consulte a secção Lubrificação da unidade de infusão.
Cavidade interna	Mensalmente	Limpe o interior da máquina com um pano seco sempre que retirar a unidade de infusão para a limpar.
Calha de pré-moagem	Verifique semanalmente se utilizar	Verifique se existe acumulação de resíduos na calha e limpe com a escova de limpeza.
Funil de grãos	Antes de colocar um novo saco de grãos	Limpe o interior do funil de grãos com um pano para remover os óleos dos grãos. **NÃO** utilize água e certifique-se de que está completamente seco antes de voltar a encher e a colocar na máquina.
Reservatório de água	Uma ou duas vezes por mês, ou conforme necessário	Enxague com água corrente.*

* Estas peças também podem ser lavadas no tabuleiro superior da máquina de lavar louça.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA UNIDADE DE INFUSÃO

Enxague a unidade de infusão uma vez por mês para manter a limpeza e evitar a acumulação de borras que pode provocar bloqueios.

O alerta da unidade de infusão acende-se a branco sempre que for recomendável uma limpeza.

Limpeza da unidade de infusão

NOTA: Desligue a máquina e aguarde que o ciclo de enxaguamento de encerramento termine.

1. Abra a porta de manutenção no lado esquerdo da máquina para aceder à unidade de infusão.
2. Alinhe os seus dedos com os pontos de aperto contornados a vermelho. Prima a patilha laranja para libertar a unidade de infusão e, em seguida, puxe-a para si. Continue a segurar a unidade de infusão pelos pontos de aperto definidos para segurar melhor com a mão durante a limpeza.
3. Enxague a unidade de infusão com água para remover qualquer acumulação de resíduos de borras. **NÃO** utilize detergente, pois isso afetará a lubrificação.

NOTA: Pode enxaguar toda a unidade de infusão com água. **NÃO** utilize detergente.

4. Utilize a escova para remover qualquer acumulação de resíduos de borras no filtro de dispersão ou nas calhas. Enxague novamente se necessário.
5. Deixe a unidade de infusão secar completamente ao ar antes de a voltar a colocar no lugar. Para melhores resultados, deixe a unidade de infusão a secar durante a noite. **NÃO** seque com um pano para evitar a acumulação de fibras no interior da unidade de infusão.
6. Volte a colocar a unidade de infusão na máquina e volte a colocar a porta.

NOTA: A unidade de infusão e a porta de manutenção TÊM de estar no lugar para que a máquina possa funcionar.

Para obter uma limpeza mais profunda da unidade de infusão, execute um ciclo de limpeza uma vez por mês depois de a reintroduzir. Para obter mais informações, consulte a secção Ciclo de limpeza na secção Descalcificação e ciclo de limpeza.

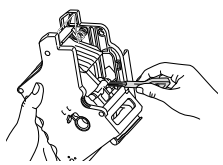
LIMPEZA DA CAVIDADE INTERNA

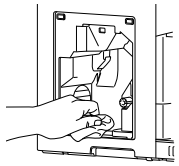
Limpe a cavidade interna da máquina sempre que retirar a unidade de infusão para limpeza.

NOTA: Certifique-se sempre de que a máquina está desligada e de que foi efetuado um enxaguamento de encerramento antes de abrir a porta de manutenção e aceder ao interior da máquina.

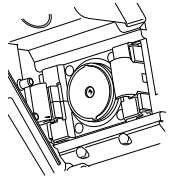
NOTA: NÃO utilize água nem líquidos de limpeza para limpar o interior da cavidade de infusão, pois isso pode danificar a máquina; utilize apenas um pano seco.

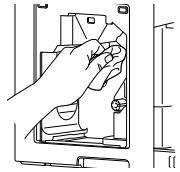
1. Retire a porta de manutenção e a unidade de infusão.
2. Utilize um pano seco ou a escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de borras. Certifique-se de que verifica se existem resíduos de borras nas paredes laterais e a face superior da cavidade.





3. Utilize um pano seco para limpar quaisquer resíduos de borras da base do pressor; trata-se de um filtro perfurado localizado na parte superior junto à frente da unidade.





4. Volte a colocar a unidade de infusão e a porta de manutenção no lugar.

LIMPEZA DO MOINHO DE LÂMINA CÓNICA:

Estas instruções aplicam-se apenas a uma máquina que tenha um funil amovível.

Para evitar entupimentos e garantir a melhor qualidade de saída para a utilização diária, recomenda-se que limpe o seu moinho de lâmina cónica.

Recomendamos que limpe o seu moinho de lâmina cónica, pelo menos, semanalmente. Para grãos torrados escuros, descafeinados e outros tipos de grãos oleosos, limpe o moinho com maior frequência. Para uma utilização inferior à diária, limpe o moinho, pelo menos, mensalmente, ou sempre que mudar de grãos.

1. Retire a tampa protetora do funil.
2. Desencaixe o funil rodando o fecho no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retire o funil da máquina.
3. Segure ambas as extremidades do arco do suporte da lâmina. Em seguida, rode o suporte no sentido contrário aos ponteiros do relógio e levante-o.

NOTA: Tenha cuidado ao manusear o suporte da lâmina. O suporte da lâmina é afiado.

4. Limpe a lâmina cónica no interior da máquina com a escova para remover os resíduos de borras.

NOTA: NÃO deixe que nenhuma das lâminas entre em contacto com água.

NOTA: Os parafusos só precisam de ser apertados; tenha cuidado para **NÃO** apertar demasiado.

5. Volte a colocar o suporte da lâmina na máquina, inserindo-o e rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.
6. Volte a colocar o funil e encaixe-o rodando a pega no sentido dos ponteiros do relógio. Volte a colocar a tampa protetora do funil no lugar.
7. Ligue a máquina e deixe-a executar um ciclo de enxaguamento, o que garantirá que quaisquer resíduos de borras soltos sejam removidos da câmara de infusão.

LIMPEZA: MANUTENÇÃO PERIÓDICA, CONT.

LIMPEZA DA CALHA DE PRÉ-MOAGEM

Verifique semanalmente na calha de pré-moagem a existência de acumulação de resíduos que possam entrar na câmara de infusão e afetar a respetiva qualidade.

1. Desligue a máquina e aguarde que o ciclo de enxaguamento de encerramento termine.
2. Levante a tampa da calha de pré-moagem e retire a colher de medida.
3. Existe também uma manga amovível que pode ser retirada para facilitar a limpeza.
4. Retire os resíduos de borras da colher de medida, da manga e da zona da calha com um pano seco ou com a escova de limpeza.
5. Volte a colocar a manga e a colher de medida e feche a tampa.
6. Ligue a máquina e deixe-a executar um ciclo de enxaguamento, o que garantirá que quaisquer resíduos de borras soltos sejam removidos da câmara de infusão.

LIMPEZA DO TUBO DE VAPOR

Com o tempo, podem acumular-se depósitos no tubo de vapor. Tal pode abrandar o processo de formação de espuma e provocar uma redução da qualidade.

1. Retire a tampa na parte inferior da escova de limpeza para aceder à agulha.
2. Utilize a agulha para remover qualquer material dos 4 orifícios na ponta do tubo de vapor.
3. Para uma limpeza mais profunda, desenrosque a ponta do tubo de vapor. Pode mergulhá-la em água para ajudar a soltar os resíduos.
4. Utilize a agulha para remover qualquer depósito 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 depósito.

   Alternativamente, o tubo e a varinha podem ser limpos enchendo o jarro de leite com água, adicionando uma gota de detergente e, em seguida, executando um programa somente de espuma na configuração de espuma FINA. Certifique-se de que passa um pano e enxagua todos os componentes após a limpeza para remover quaisquer resíduos de detergente.

LUBRIFICAR A UNIDADE DE INFUSÃO

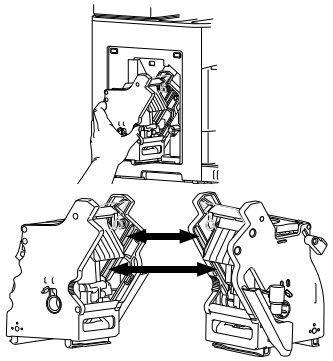
Lubrificação da unidade de infusão

A cada 2 meses, lubrifique a unidade de infusão. O objetivo é garantir o funcionamento adequado, proporcionar um café de elevada qualidade e evitar quaisquer bloqueios ou outros problemas com a máquina.

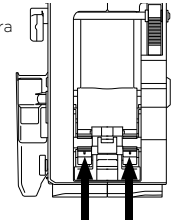
Depois de ter enxaguado a unidade de infusão e de ter removido os resíduos de borras com a escova, deixe a unidade de infusão secar ao ar completamente, antes de a lubrificar.

Lubrifique a unidade de infusão utilizando apenas a massa lubrificante fornecida, aplicando 3-5 pequenas gotículas nas superfícies destacadas em cada uma das 4 áreas abaixo apresentadas. (Os tubos de substituição podem ser adquiridos em **ninjakitchen.eu**.)

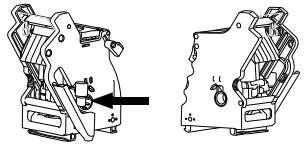
1. **Calhas laterais esquerda e direita**
   Localizadas nas faces interiores quando se olha de frente para a unidade de infusão.



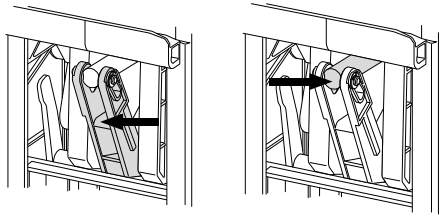
2. **Clipes traseiros**
   Localizados na parte traseira da unidade de infusão.



3. **Tomada** (Lado esquerdo e direito)
   São os pequenos orifícios nos lados esquerdo e direito da unidade de infusão.



4. **Pistão e eixo**
   Localizados na parte inferior da unidade de infusão.



LIMPAR O FUNIL

Recomendamos que limpe o funil sempre que o encher com novos grãos para ajudar a assegurar a frescura e manter a qualidade do sabor.

Funil fixo

Estas instruções só se aplicam a uma máquina que tenha um funil fixo.

1. Desligue a máquina e aguarde que o ciclo de enxaguamento de encerramento termine.
2. Retire a tampa do funil.
3. Utilize um pano seco ou a escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de borras do interior do funil.
4. Volte a colocar a tampa do funil no lugar.

Funil amovível

Estas instruções aplicam-se apenas a uma máquina que tenha um funil amovível.

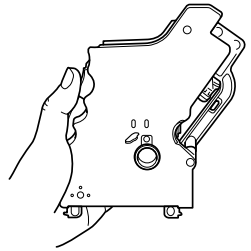
1. Desligue a máquina e aguarde que o ciclo de enxaguamento de encerramento termine.
2. Retire a tampa protetora do funil.
3. Desencaixe o funil rodando o fecho no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retire o funil da máquina.
4. Utilize um pano seco ou a escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de borras do interior do funil.
5. Utilize um pano seco ou a escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de borras do interior da cavidade do funil.
6. Volte a colocar o funil e encaixe-o rodando a pega no sentido dos ponteiros do relógio. Volte a colocar a tampa protetora do funil no lugar.

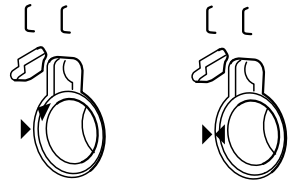
NOTA: NÃO utilize água nem líquidos de limpeza para limpar o funil, pois isso pode danificar a máquina; utilize apenas um pano seco.

POSIÇÃO INICIAL DA UNIDADE DE INFUSÃO

A unidade de infusão encaixa na máquina apenas numa posição. Se perceber que a unidade de infusão não encaixa corretamente, verifique primeiro se está na posição "inicial".

Para confirmar que a unidade de infusão se encontra na posição inicial, utilize as setas de alinhamento no lado esquerdo da unidade de infusão:



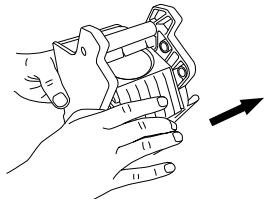


Setas não alinhadas NÃO ESTÁ NA POSIÇÃO INICIAL

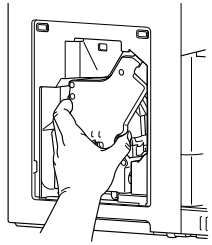
Setas alinhadas ESTÁ NA POSIÇÃO INICIAL

Se verificar que a unidade de infusão não está na posição inicial, siga estes passos para a repor.

1. Empurre suavemente a parte da frente da câmara de infusão na direção indicada para a fazer recuar.



2. Se o filtro de dispersão estiver na parte superior da câmara, poderá ter de empurrar com mais firmeza para alinhar as setas.
3. Volte a colocar a unidade de infusão na máquina, certificando-se de que ouve um clique quando esta se encaixa no lugar.



DESCALCIFICAÇÃO E CICLO DE LIMPEZA

LIMPEZA: LIMPEZA MAIS PROFUNDA

Descalcificação

Tempo de conclusão: aproximadamente 90 minutos

NOTA: Se utilizar um filtro no reservatório de água, retire-o antes de iniciar o ciclo de descalcificação. O compartimento do filtro de água e os respetivos elementos filtrantes são vendidos separadamente em **ninjakitchen.eu**.

Quando a luz de 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 de 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. Certifique-se de que o jarro de leite está colocado sobre a base para o jarro de leite com o tubo de vapor no interior.
4. Coloque uma chávena vazia (com uma capacidade mínima de 535 ml) por baixo dos bocais de saída do café. Poderá ter de retirar a bandeja para chávenas.
5. Prima o botão **DESCALE (DESCALCIFICAR)** e, em seguida, prima o botão de INICIAR para iniciar o ciclo de descalcificação.
6. A máquina fará circular a solução através do tubo de vapor e dos bocais de saída do café durante aproximadamente 90 minutos. A máquina indicará a contagem decrescente do tempo restante no painel de controlo.
7. A máquina emitirá um sinal sonoro para indicar que o ciclo de descalcificação foi concluído.
8. Tenha cuidado ao retirar a bandeja de gotejamento e o jarro de leite, uma vez que haverá água em ambos.
9. Esvazie o conteúdo de cada um e lave à mão com água morna e detergente, para remover qualquer solução que possa afetar o sabor do seu café.
10. Encha o reservatório com água limpa até à linha de enchimento máximo, sem a ultrapassar.
11. Volte a colocar a bandeja de gotejamento na máquina. Não coloque o jarro de leite.
12. Enxague os bocais de saída do café executando uma infusão de 355 ml de CAFÉ DE FILTRO com café pré-moído. **NÃO** coloque grãos na máquina. Este processo irá lavar o sistema com água quente limpa. Deite fora o conteúdo.
13. Em seguida, sem colocar o jarro de leite, lave o tubo de vapor premindo o botão **PURGE (PURGA)**.

Ciclo de limpeza

Tempo de conclusão: aproximadamente 3 minutos

Um ciclo de limpeza elimina os óleos residuais ou as borras acumuladas dentro e em redor dos bocais de saída do café e da unidade de infusão. 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. O ciclo de limpeza requer 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 principal. Se não esvaziar a bandeja de gotejamento, esta poderá transbordar.
2. Encha o reservatório de água até à linha de enchimento máximo, sem a ultrapassar.
3. Prima **CLEAN (LIMPAR)** no painel de controlo. Poderá ouvir algum ruído à medida que a unidade de infusão se desloca para a posição correta.
4. Abra a calha de pré-moagem e coloque uma pastilha de limpeza, certificando-se de que esta cai para a câmara de infusão.
5. Feche a tampa da calha de pré-moagem.
6. Prima o botão de **INICIAR** para iniciar o ciclo de limpeza.
7. A máquina iniciará o processo de dissolução da pastilha para limpar a unidade de infusão, depositando a água e os sedimentos do ciclo de limpeza na bandeja de gotejamento.
8. O ciclo de limpeza demora cerca de 3 minutos a concluir. A máquina emitirá um sinal sonoro quando o ciclo de limpeza estiver concluído.
9. Remova a bandeja de gotejamento com cuidado e esvazie-a. Lave à mão com água morna e detergente.
10. Desligue a máquina e deixe-a efetuar um enxaguamento de encerramento. Em seguida, retire a unidade de infusão e enxague-a com água limpa. Deixe secar ao ar completamente, antes de voltar a colocá-la na unidade.

BOAS PRÁTICAS DE INFUSÃO

- Para obter melhores resultados, utilize grãos de café de torrefação recente.
- 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 primeiro completamente os grãos anteriores. Para mais informações, consulte a secção Substituição de grãos e funis.
- Para aumentar a temperatura de infusão, faça uma descarga de água antes de preparar a sua bebida.
- Mantenha a sua máquina limpa, utilizando a escova para remover quaisquer detritos.
- Utilize água filtrada.
- Execute um ciclo GRIND iQ 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.

CONFIGURAÇÕES ADICIONAIS

O menu de definições adicionais disponibiliza ciclos de limpeza adicionais e opções para personalizar a sua máquina.

Encontrará o menu de definições adicionais premindo o botão SETTINGS (DEFINIÇÕES). A navegação e a seleção são feitas com as teclas de setas e a confirmação é feita com o botão de **INICIAR**.

DEFINIÇÕES	FUNÇÃO	SUBMENU
1. BEEPS (SINAIS SONOROS)	Ativar ou desativar o som	ON / OFF (LIGAR / DESLIGAR)
2. ECO (ECO)	Ativar esta função impede que a máquina mantenha o aquecimento após uma infusão	ON / OFF (LIGAR / DESLIGAR)
3. RESET UNIT (REPOR AS PREDEFINIÇÕES)	Repor todas as variáveis para as definições de fábrica	YES / NO (SIM / NÃO)
4. FROTH TEMP (TEMPERATURA DA ESPUMA)	Ajustar a temperatura do vapor durante a preparação de espuma	LOW / MID / HIGH (BAIXA / MÉDIA / ALTA)
5. CLEAR PROFILE 1 (LIMPAR PERFIL 1)	Limpa todas as receitas guardadas e repõe as variáveis por defeito	YES / NO (SIM / NÃO)
6. CLEAR PROFILE 2 (LIMPAR PERFIL 2)	Limpa todas as receitas guardadas e repõe as variáveis por defeito	YES / NO (SIM / NÃO)
7. MANUAL RINSE (ENXAGUAMENTO MANUAL)	Forçar a execução de um ciclo de enxaguamento	YES / NO (SIM / NÃO)
8. RESET GRIND iQ (Repor GRIND iQ)	Repor as definições do GRIND iQ	YES / NO (SIM / NÃO)
9. HARD WATER (ÁGUA DURA)	Alterar as definições de dureza da água	HD 0–5
10. GRINDER PURGE (PURGA DO MOINHO)	Moer todos os grãos que restam no recipiente	YES / NO (SIM / NÃO)
11. GRIND SIZE (TAMANHO DE MOAGEM)	Ajustar o tamanho de moagem +/– 2 em relação ao tamanho atual com base no GRIND iQ	+/- GRIND SIZE (TAMANHO DE MOAGEM)
12. HOPPER SELECT (SELECIONAR FUNIL)	Permitir selecionar o funil	ON / OFF (LIGAR / DESLIGAR)

ALERTAS E CÓDIGOS DE ERRO

ALERTAS

Alerta	Cor	Significado	Ações
 **ADD WATER (ADICIONAR ÁGUA)**	Laranja	A máquina detetou que não existe água suficiente no reservatório	• Certifique-se de que há água no reservatório. Se o reservatório estiver vazio, adicione água limpa ao reservatório e, em seguida, prima o botão **INICIAR** para retomar a infusão. • Se o reservatório estiver cheio de água, retire-o e volte a colocá-lo no lugar e prima o botão **INICIAR** para retomar a infusão.
 **ADD BEANS (ADICIONAR GRÃOS)**	Laranja	A máquina detetou que não existem grãos suficientes no funil de grãos.	• Verifique se há grãos suficientes no funil de grãos para preparar a sua bebida. • Se houver grãos no funil de grãos e estiver a receber uma notificação ADD BEANS (ADICIONAR GRÃOS), desligue a máquina da tomada elétrica e empurre suavemente os grãos para baixo em direção às lâminas.
BREW UNIT (UNIDADE DE INFUSÃO)	Laranja	Erro na unidade de infusão	**Passo 1:** verifique se a porta de manutenção está completamente fechada. Se estiver fechada, avance para o passo 2. **Passo 2:** retire e volte a colocar a unidade de infusão, certificando-se de que está totalmente encaixada no lugar.
INSTALL TRAY (COLOCAR BANDEJA)	Laranja	A máquina não deteta a bandeja de gotejamento	• Certifique-se de que a bandeja de gotejamento está colocada e empurre-a até a fixar no lugar.
EMPTY TRAY (ESVAZIAR BANDEJA)	Laranja	A bandeja de gotejamento e o depósito de borras necessitam de ser esvaziados	• Remova e esvazie a bandeja de gotejamento e o depósito de borras
INSTALL HOPPER (COLOCAR FUNIL DE GRÃOS)	Laranja	A máquina não está a detetar o funil de grãos	• Encaixe o funil de grãos rodando a pega no sentido dos ponteiros do relógio. • Se o problema persistir, desencaixe o funil rodando a pega no sentido anti-horário. Levante o funil de grãos da base e volte a encaixá-lo firmemente na base. Poderá ter de retirar os grãos da parte superior do moinho antes de voltar a colocar o funil, para que este assente corretamente. Encaixe o funil de grãos rodando a pega no sentido dos ponteiros do relógio.
ADD MILK (ADICIONAR LEITE)	Laranja	A máquina detetou que não existe leite no jarro	• Certifique-se de que o jarro tem leite até, pelo menos, à linha mínima
INSTALL JUG (COLOCAR O JARRO)	Laranja	A máquina não está a detetar o jarro de leite	• Certifique-se de que o jarro de leite está sobre a base quando estiver a preparar espuma. • Certifique-se de que o fundo do jarro e a base para o jarro de leite estão secos e limpos.
RINSE (ENXAGUAR)	Branco	A máquina está a efetuar um enxaguamento de arranque ou de encerramento	Não é necessária qualquer ação; é um programa automático.

ALERTAS, CONT.

Alerta	Cor	Significado	Ações
GRIND iQ (GRIND iQ)	Amarelo	O moinho precisa de ser calibrado	• Execute um ciclo GRIND iQ. Consulte a secção Grind iQ.
CLEAN (LIMPAR)	Laranja	A máquina necessita de um ciclo de limpeza	• Está na altura de efetuar um ciclo de limpeza. Consulte o Ciclo de limpeza na secção Descalcificação e ciclo de limpeza.
DESCALE (DESCALCIFICAR)	Laranja	A máquina precisa de ser descalcificada	• Está na altura de descalcificar a máquina. consulte Descalcificação na secção Descalcificação e ciclo de limpeza.
PURGE (PURGA)	Branco	A purga do tubo de vapor é necessária ou está a decorrer	• Uma luz branca fixa indica que é necessária uma purga; prima **PURGE (PURGA)** para iniciar. • Uma luz intermitente indica que que está em curso uma purga.

OUTROS ALERTAS

N.º DE ERRO	FUNÇÃO	INDICAÇÃO	POSSÍVEL CORREÇÃO
Er: 33	Moagem	Sinal sonoro para avisar o utilizador, mas sem ícone de alerta	Verifique se existem outros alertas. Se não for apresentada qualquer indicação, se o moinho não arrancar e não ouvir qualquer ruído da máquina, desligue a máquina e deixe o motor do moinho arrefecer durante 5 minutos antes de tentar iniciar uma nova moagem.
Er: 38	Moagem	Sinal sonoro para avisar o utilizador, mas sem ícone de alerta	Se tocar no funil de grãos durante a moagem, a máquina emitirá um sinal sonoro e interromperá o processo. A máquina retomará automaticamente o funcionamento quando detetar que já não está a ser tocada. Se a indicação de erro não desaparecer, o moinho poderá estar obstruído ou bloqueado e necessitar de limpeza. Consulte a secção Limpeza do moinho de lâmina cónica para obter instruções.
Er: 54	Preparação de espuma	Sinal sonoro para avisar o utilizador, mas sem ícone de alerta	Se o tubo de vapor for deslocado durante a preparação de espuma, a máquina irá parar. Certifique-se de que o tubo de vapor está na posição para baixo. Quando a máquina deteta esta situação, ela retoma o processo.

CÓDIGOS DE ERRO

N.º DE ERRO	ALERTA	PROBLEMA	DESCRIÇÃO	POSSÍVEL CORREÇÃO
DOOR (PORTA)	Ícone de unidade de infusão	Porta	A porta de manutenção está retirada	Verifique se a porta da unidade de infusão, situada no lado esquerdo da máquina, está corretamente colocada.
HOPPER JAM (BLOQUEIO DO FUNIL)	Ícone de instalação do funil	Obstrução do funil	O mecanismo de dosagem está encravado	Retire o funil e remova todos os grãos. Certifique-se de que o anel de dosagem (a roda segmentada localizada na parte inferior) roda livremente.
BURR JAM (OBSTRUÇÃO DA LÂMINA)	Ícone de adicionar grãos	Obstrução da lâmina	O moinho está encravado	Retire o funil e tente desbloquear as lâminas – consulte a secção Limpeza do moinho de lâmina cónica.

Para qualquer outro código de erro, desligue a máquina e contacte o Serviço de Apoio ao Cliente através do número +44 (0)800 862 0453

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Porque é que não sai água dos bocais?

Há vários fatores que podem afetar o volume de água que sai dos bocais:

- A máquina prepara a espuma antes de dispensar a infusão.
- 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: execute um ciclo GRIND iQ para garantir que a máquina está corretamente calibrada.
- Limpeza da câmara de infusão: remova e limpe a unidade de infusão para eliminar quaisquer resíduos de borras que possam impedir o fluxo.
- Verifique o visor para ver se existe um alerta para encher água, descalcificar ou limpar.
- Verifique se há água no reservatório.
- A máquina precisa de ser descalcificada: consulte Descalcificação na secção Descalcificação e ciclo de limpeza.

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: execute um ciclo GRIND iQ para garantir que a máquina está corretamente calibrada.
- Limpeza da câmara de infusão: remova e limpe a unidade de infusão para eliminar quaisquer resíduos de borras que possam impedir o fluxo.
- A máquina precisa de ser descalcificada: consulte Descalcificação na secção Descalcificação e ciclo de limpeza.

Porque é que o fluxo de café expresso está a sair muito rápido?

- O tamanho da moagem é demasiado grosso: execute um ciclo GRIND iQ para garantir que a máquina está corretamente calibrada.

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.
- Verifique se existem alertas no visor; estes podem indicar o seguinte:
  - 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 seu lugar na parte lateral da máquina.
  - O tubo está na posição correta: certifique-se de que o tubo de vapor está introduzido no jarro de leite, com o jarro de leite bem assente na base.
  - Não há leite suficiente no jarro de leite: certifique-se de que o jarro tem leite até à linha mínima.

Pouca ou nenhuma saída de café.

- Utilize uma escova para limpar a saída do moinho acima da unidade de infusão, limpe a calha de pré-moagem e limpe as lâminas se elas tiverem um recipiente amovível. Consulte a secção Limpeza do moinho de lâmina cónica para referência.

O meu moinho está encravado.

- O moinho fica encravado quando a máquina não consegue moer devido a uma obstrução.
- Consulte a secção Limpeza do moinho de lâmina cónica para saber como limpar as lâminas.

O meu moinho está entupido.

- Pode existir acumulação de resíduos ou borras no moinho.
- Consulte a secção Limpeza do moinho de lâmina cónica para saber como limpar as lâminas.

Porque é que não estou a obter creme?

- O tamanho da moagem é demasiado grosso: execute um ciclo GRIND iQ para assegurar uma calibragem correta.
- Os grãos de café não são frescos: A frescura dos grãos terá impacto na qualidade do creme. Ao comprar café em grão, é preferível comprar uma embalagem com a indicação da data de torrefação, em vez de uma data limite de consumo, para garantir a qualidade e a frescura. Recomendamos que utilize o café em grão no prazo de 20 dias a contar da data de torrefação.
- A unidade de infusão pode estar entupida/os orifícios podem estar bloqueados: remova e limpe a unidade de infusão.
- Execute um ciclo de limpeza para lavar o sistema. Consulte ciclo de Limpeza na secção Descalcificação e ciclo de limpeza.

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 principal. Isto é normal.
- A máquina purga automaticamente a água do tubo de vapor para a bandeja de gotejamento principal após cada preparação de espuma. Este processo serve para limpar o interior do tubo de vapor.
- No arranque e no encerramento, a máquina executa um breve enxaguamento para limpar e preparar o sistema.

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 principal após cada preparação de espuma. Este processo serve para limpar o interior do tubo de vapor.
- A máquina executa automaticamente um breve enxaguamento de arranque e de encerramento.
- A bandeja de gotejamento está cheia: verifique o indicador de vazio para ver se é necessário esvaziar a bandeja de gotejamento principal. Siga as instruções na secção Alertas e códigos de erro.
- A bandeja de gotejamento não está colocada corretamente: certifique-se de que está devidamente encaixada no lugar.
- 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.
- Verifique se o visor apresenta algum aviso de erro.
- As anilhas de vedação precisam de ser substituídas: contacte o Serviço de Apoio ao Cliente através do número +44 (0)800 862 0453.

A máquina não tem energia.

- Certifique-se de que a máquina está ligada a uma tomada elétrica.
- Depois de ligar a máquina à corrente, prima o botão de **LIGAR/DESLIGAR**.
- Para poupar energia, a máquina desliga-se automaticamente após 30 minutos.

O café não sai dos bocais – só sai água.

- Verifique se há grãos no funil de grãos.
- Se houver grãos no funil de grãos e estiver a receber uma notificação ADD BEANS (ADICIONAR GRÃOS), desligue a máquina da tomada elétrica e empurre suavemente os grãos para baixo em direção às lâminas.
- Certifique-se de que o funil de grãos está corretamente inserido e encaixado.
- O moinho está obstruído ou bloqueado e requer limpeza – consulte a secção Limpeza do moinho de lâmina cónica.
- Retire e limpe a unidade de infusão para eliminar qualquer obstrução.

O moinho está a fazer um ruído alto/invulgar.

- Se o moinho estiver a fazer um ruído alto, tal pode dever-se a detritos indesejáveis. Utilize apenas grãos inteiros no moinho e evite colocar grãos frios ou congelados.
- Diferentes tipos de torrefação e diferentes grãos produzem ruídos de moagem diferentes.

A espuma de leite não está suficientemente quente.

- A temperatura da espuma de leite depende do tipo de espuma selecionado. A ESPUMA FRIA, assinalada por um floco de neve junto ao jarro de leite, não aquece.
- 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 é acessível através do menu 4: FROTH TEMP (TEMPERATURA DA ESPUMA) Consulte a secção Definições adicionais para obter mais informações.

A espuma de leite é demasiado fina ou demasiado espessa.

- Verifique se a varinha está encaixada no fundo do jarro.
- Altere a definição de espuma utilizando o seletor de espuma. Consulte a secção Preparação de bebidas à base de leite para mais informações sobre definições para a preparação de espuma.
- 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.
- Produtos lácteos vs. produtos de origem vegetal: para melhorar a qualidade geral da espuma, selecione MILK (LEITE) ou PLANT-BASED (ORIGEM VEGETAL) com o botão MILK TYPE (TIPO DE LEITE), de acordo com o tipo de leite que está a utilizar.
- Para obter informações adicionais sobre a preparação de espuma, consulte a secção Boas práticas para a preparação de espuma.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS, CONT.

A minha bebida é mais pequena/maior do que o esperado.
- Se estiver a preparar uma bebida de café expresso, pode alterar a proporção de pó para água utilizando as definições de intensidade. Consulte a secção Intensidade.
- Se estiver a preparar uma bebida de café de filtro, selecione o tamanho desejado utilizando o botão SIZE (TAMANHO) antes de moer.
- A unidade de infusão pode estar entupida. Certifique-se de que remove e limpa a sua unidade de infusão mensalmente para evitar bloqueios.
- A máquina precisa de ser descalcificada: consulte Descalcificação na secção Descalcificação e ciclo de limpeza.

A minha bebida está muito amarga.
- Diminua o acerto do tamanho de moagem. Consulte a secção Ajustar o tamanho de moagem.
- Diminua a temperatura de infusão: utilize o botão de TEMPERATURA no visor para aumentar a temperatura da sua infusão.
- Experimente diferentes torrefações e tipos de grãos para encontrar o que mais se adequa ao seu gosto.

A minha bebida está muito ácida.
- Aumente o acerto do tamanho de moagem. Consulte a secção Ajustar o tamanho de moagem.
- Aumente a temperatura de infusão: utilize o botão de TEMPERATURA no visor para aumentar a temperatura da sua infusão.
- Experimente diferentes torrefações e tipos de grãos para encontrar o que mais se adequa ao seu gosto.

O café não está suficientemente quente.
- Pré-aqueça a máquina: prepare uma infusão de café em pó sem colocar qualquer café em pó. Este processo fará circular água quente dentro do sistema.
- Pré-aqueça a chávena: passe a chávena por água quente antes da infusão para aumentar a respetiva temperatura.
- Ajuste a temperatura da água: aumente a temperatura da infusão utilizando o botão de TEMPERATURA no painel de controlo.
- Utilize as definições para espuma aquecida: todas as definições para espuma envolvem aquecimento, exceto a espuma fria, que está assinalada com um floco de neve.
- A máquina precisa de ser descalcificada: consulte Descalcificação na secção Descalcificação e ciclo de limpeza.

A unidade de infusão não encaixa na máquina.
- Certifique-se de que a unidade de infusão está na posição "inicial". Consulte a secção Posição inicial da unidade de infusão.
- O pressor não está na posição correta. Não utilize a máquina e contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.

Er
- Se o painel de controlo apresentar a indicação "Er" seguido de um número (ex: "Er 03"), contacte o Serviço de Apoio ao Cliente através do número +44 (0)800 862 0453.

PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Para encomendar peças e acessórios adicionais, visite **ninjakitchen.eu** ou contacte o Serviço de Apoio ao Cliente através do número **+44 (0)800 862 0453**.

GARANTIA DO FABRICANTE

A Garantia Ninja

Quando um consumidor compra um produto em Portugal, beneficia de direitos legais relacionados com a qualidade do produto (os seus "direitos legais"). Pode fazer valer os seus direitos legais junto do seu retalhista, incluindo a Ninja, se tiver comprado o seu produto 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 o prazo de garantia dos produtos novos da Ninja?

A nossa garantia de fabricante tem uma duração normal de um ano a partir da data de compra ou de dois anos se o registar a sua compra connosco no prazo de 28 dias.

Como é que registo a minha garantia Ninja?

Se tiver adquirido o seu produto Ninja diretamente em **ninjakitchen.eu**, a sua garantia é registada automaticamente. Se o comprou noutro local de Portugal, pode registar a sua garantia online no prazo de 28 dias após a compra.
- Para se registar online, visite **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** ou leia o código QR no seu manual de instruções.
- Anote a data em que adquiriu o produto Ninja.

IMPORTANTE:
- **Guarde o recibo** se tiver adquirido o seu produto Ninja através de outro vendedor que não **ninjakitchen.eu**. Necessitará dele para poder reclamar a sua garantia.
- A garantia Ninja gratuita só é válida no país em que o produto foi adquirido.

Quais são as vantagens 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 aceitar receber comunicações da nossa parte, pode também receber sugestões e conselhos sobre como tirar o melhor partido do seu produto Ninja e acompanhar as mais recentes novidades sobre tecnologias e lançamentos da Ninja.

O que é que a garantia Ninja gratuita abrange?

Reparação ou substituição (a critério da Ninja) do seu produto 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 utilização ou cuidados negligentes, uso indevido, negligência, funcionamento descuidado ou manuseamento do produto Ninja que não estejam em conformidade com o Manual do Utilizador da Ninja fornecido com o produto.
- Danos causados pela utilização do produto Ninja para outros fins que não os normais de utilização doméstica.
- Danos causados pela utilização de peças não montadas ou instaladas de acordo com as instruções de funcionamento.
- Danos causados pela utilização de peças e acessórios que não sejam Componentes Genuínos Ninja.
- Instalação defeituosa (exceto quando instalada pela Ninja).
- Reparações ou alterações realizadas por terceiros que não sejam a Ninja ou os seus agentes.

Como posso reclamar ao abrigo da garantia Ninja gratuita?

Contacte a nossa linha de apoio ao cliente através do número **+44 (0)800 862 0453**. Para saber o horário de atendimento, consulte o nosso site em "Contacte-nos". A chamada é gratuita e será encaminhada diretamente para um representante Ninja. Também encontrará apoio online em **ninjakitchen.eu**. O representante da Ninja tentará efetuar alguns procedimentos de resolução de problemas consigo e, se concluirmos que a peça apresenta um defeito, enviar-lhe-emos uma peça de substituição ou uma etiqueta de devolução para que nos envie a peça defeituosa 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 sobressalentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobressalentes e os acessórios Ninja são desenvolvidos pelos mesmos engenheiros que desenvolveram o seu produto Ninja. Encontrará disponível uma gama completa de peças sobressalentes, peças de substituição e acessórios Ninja para todos os produtos Ninja em **www.ninjakitchen.eu**. Lembre-se de que os danos causados pela utilização de peças sobressalentes que não sejam da marca Ninja podem não estar cobertos pela sua garantia.

OBRIGADO
por ter adquirido a Ninja AutoBarista

REGISTE A SUA COMPRA

http://www.ninjakitchen.eu/register

+44 (0)800 862 0453

Leia o código QR utilizando um dispositivo móvel

REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja onde efetuou a compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potência:	1650 W
Capacidade do reservatório de água:	2,07 l

O consumo de energia em modo de espera é de 0,4 W.
A máquina entra automaticamente em modo de espera após 30 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 plenamente a sua nova Ninja AutoBarista. Se tiver alguma dúvida, contacte a nossa linha de apoio ao cliente através do número +44 (0)800 862 0453.

Ninja é uma marca comercial registada no Reino Unido da SharkNinja Operation LLC.

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

SharkNinja Europe Limited, 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

AE1000EUSeries_IB_MP_Mv15

@ninjakitchen

SUOMI

NINJA AutoBarista



AE1000EU-sarja | Omistajan opas

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA
LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ • VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

	Lue kaikki ohjeet ennen AutoBarista -laitteen käyttöä.
	Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.
	Varo koskettamasta kuumaa pintaa. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.
	Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

⚠ VAROITUS
Perusturvallisuusohjeita täytyy aina noudattaa loukkaantumisten, tulipalon, sähköiskun tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi. Tällaisiin ohjeisiin sisältyvät myös seuraavat numeroidut varoitukset ja niitä seuraavat ohjeet. Älä käytä konetta muuhun kuin 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 -yhtiöön huoltoa varten.
- Vain kotitalouskäyttöön työtasolla. **ÄLÄ** anna virtajohdon roikkua reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja, kuten liettä.
- **ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtason alla olevaa pistorasiaa.
- Tulipalon, sähköiskun tai laitteen vaurioitumisen välttämiseksi **ÄLÄ** käytä laitetta laitelokerossa tai keittiökaapin alla.
- Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä sekä ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien irrottamista tai puhdistamista.
- **ÄLÄ** jätä konetta valvomatta käytön aikana.
- Kone ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätimen kanssa.
- **ÄLÄ** aseta koneen päälle toista konetta.

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.

- Kone ei saa olla sijoitettuna kaappiin käytön aikana.
- **ÄLÄ** käytä mitään lisävarustetta, jota valmistaja ei suosittele, sillä tämä voi johtaa loukkaantumiseen tai koneen vaurioitumiseen.

Käyttöä koskevat huomautukset

- Katkaise virta kytkemällä kaikki säätimet **OFF**-asentoon, ja poista sitten pistoke pistorasiasta.
- Minkä tahansa sellaisen lisälaitteen käyttö, jota valmistaja ei ole suositellut, voi aiheuttaa ylivuodon ja palovamman tai johtaa tulipaloon, sähköiskuun tai henkilövammaan.
- Käytä konetta **AINA** puhtaalla, kuivalla ja tasaisella pinnalla.
- **ÄLÄ** aseta kuumalle kaasu- tai sähköliedelle tai sellaisen läheisyyteen tai kuumaan uuniin.
- **ÄLÄ** käytä tätä konetta mihinkään muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
- **EI SAA** käyttää ulkona.
- **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Käytä kädensijoja tai nuppeja. Liikkuviin osiin koskemista tulee välttää.
- Aseta **AINA** lopputuloksen määrää vastaavan kokoinen kuppi tai astia kahvisuuttimien alle kahvin valmistuksen aikana.
- **ÄLÄ** käynnistä konetta ilman vettä.
- **ÄLÄ** täytä vesisäiliötä liian täyteen. Täytä säiliö vedellä ainoastaan enimmäistäyttörajaan asti.
- Pidä vesisäiliössä aina kantta kahvin valmistuksen aikana.
- Pidä papusuppilon kansi kiinni jauhamisen aikana, jotta papuja ei pääse liikkuviin osiin.
- **ÄLÄ** yritä koskettaa höyrysauvaa tai vaahdotuskannua käytön aikana. Kuuma höyry ja kuumat nesteet aiheuttavat palovammoja.

Puhdistus ja huolto

- Noudata tämän omistajan oppaan kohdan ”Puhdistus ja huolto” kaikkia puhdistusohjeita estääksesi bakteerien kasvun koneessa ja niiden aiheuttamat sairaudet.
- Parhaiden tulosten saamiseksi varmista aina, että laite on puhdas.
- Jos tuote ei toimi kunnolla, siirry osoitteeseen www.ninjakitchen.eu tai ota yhteyttä SharkNinja Operating LLC -yhtiöön tarkastusta, korjausta tai hienosäätöä varten.
- Lapset eivät saa osallistua puhdistus- tai huoltotoimenpiteisiin.
- Kytke **OFF**-asentoon, irrota johto ja anna jäähtyä ennen puhdistamista tai siirtämistä.
- Vältä silmäkosketusta ja pitkää ihokontaktia uuttoyksikön silikonivoiteluaineen kanssa.
- Pese kädet huolellisesti uuttoyksikön silikonivoiteluaineen käsittelyn jälkeen.
- Säilytä uuttoyksikön silikonivoiteluainetta sisätiloissa, poissa lämmöstä, liekeistä ja suorasta auringonvalosta.
- Hävitä uuttoyksikön silikonivoiteluaine paikallisten säännösten mukaan.

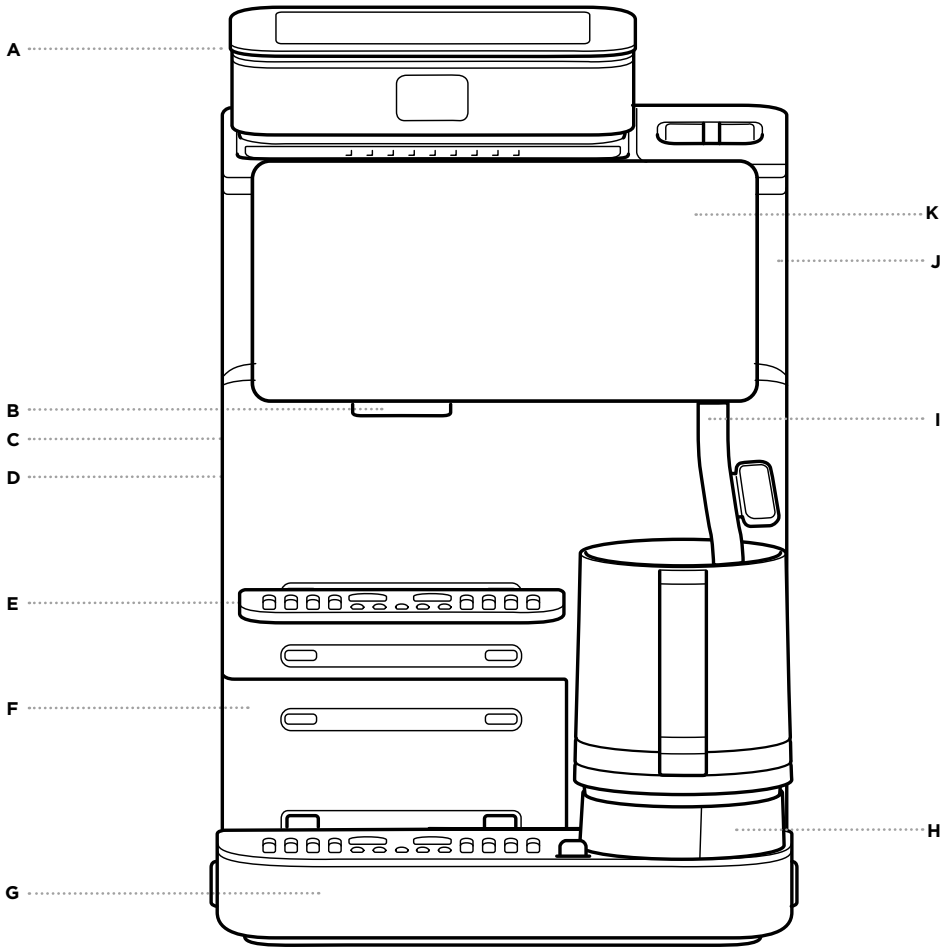
Tietoa johdosta

- Laitteen mukana toimitetaan lyhyt virtajohto pitemmän johdon aiheuttamien sotkeutumis- ja kaatumisriskien vähentämiseksi.
- **ÄLÄ** käytä tämän laitteen kanssa jatkojohtoja.

LUE JA SÄILYTÄ TÄMÄ OHJEKIRJA

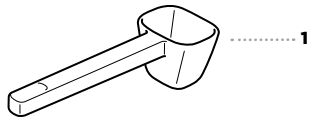
OSAT

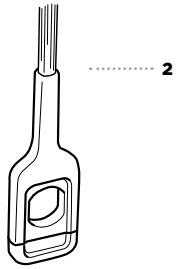
A	Papusuppilo	**E**	Säädettävä kuppialusta	**I**	Höyrysauva
B	Kahvisuuttimet	**F**	Pururoskis	**J**	Vesisäiliö
C	Huoltoluukku	**G**	Tippa-alusta	**K**	Näyttö
D	Uuttoyksikkö ja sisätila (huoltoluukun takana)	**H**	Maitokannun alusta		

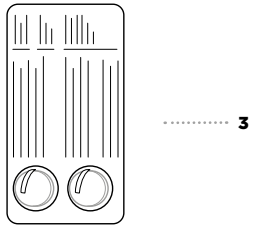


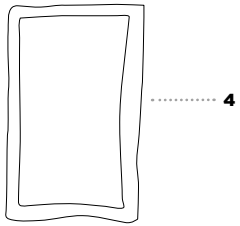
LISÄVARUSTEET

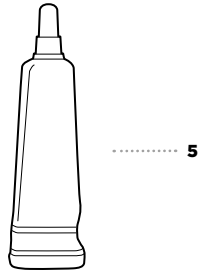
1. Mittalusikka
2. Puhdistusharja
3. Puhdistustabletit
4. Kalkinpoistojauhe
5. Uuttoyksikön silikonivoiteluaine
6. Vedensuodattimen patruunat*
7. Vedensuodattimen kotelo*

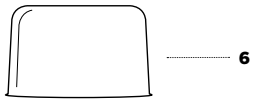


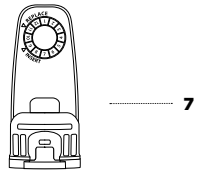










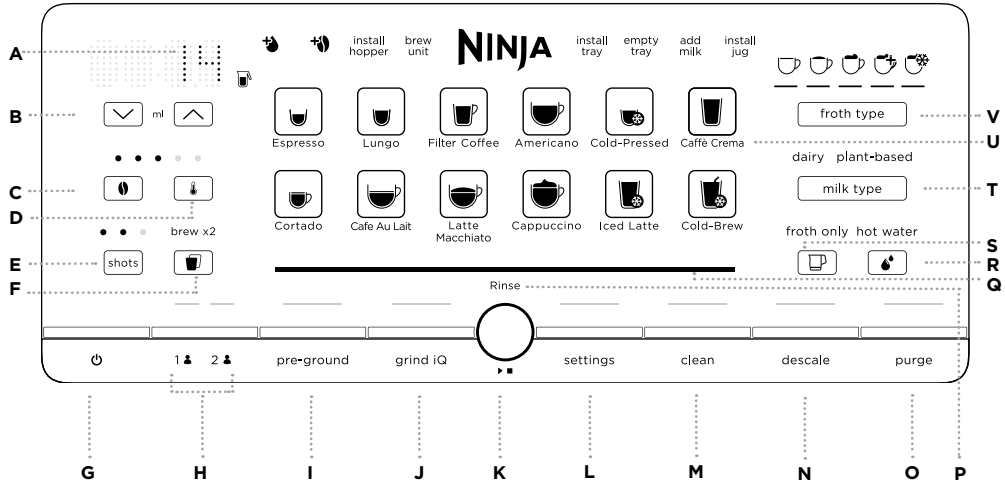


*Ei kaikissa koneissa

OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ*

A UUTON KOKO -lukema
B KOKO-valintanuolet
C VAHVUUS-painike
D LÄMPÖTILA-painike
E SHOTS (SHOTIT) -valintapainike
F BREW X2 (KAKSOISUUTTO) -painike
G VIRTA-painike
H PROFIILI-painike
I PRE-GROUND (JAUHETTU KAHVI) -painike
J GRIND iQ (GRIND iQ) -painike
K KÄYNNISTÄ-painike
L SETTINGS (ASETUKSET) -painike
M CLEAN (PUHDISTUS) -painike
N DESCALE (KALKINPOISTO) -painike
O PURGE (TYHJENNYS) -painike
P Rinse (Huuhtele) -ilmoitus
Q Edistymispalkki
R HOT WATER (KUUMAVESI) -painike
S FROTH ONLY (VAIN VAAHTO) -painike
T MILK TYPE (MAIDON TYYPPI) -painike
U Juomavaihtoehdot
V FROTH TYPE (VAAHDOTUSTYYPPI) -painike

*Toiminnot voivat vaihdella malleittain.



ÄLYILMOITUKSET

Kone näyttää älyilmoituksen tapauksissa, joissa vaaditaan jokin toimenpide:

- ADD BEANS (LISÄÄ PAPUJA)
- ADD WATER (LISÄÄ VETTÄ)
- INSTALL HOPPER (ASENNA PAPUSUPPILO)
- INSTALL JUG (ASENNA KANNU)
- ADD MILK (LISÄÄ MAITO)
- EMPTY TRAY (TYHJENNÄ ALUSTA)
- INSTALL TRAY (ASENNA ALUSTA)
- RINSE (HUUHTELE)
- PURGE (TYHJENNYS)
- DESCALE (KALKINPOISTO)
- BREW UNIT (UUTTOYKSIKKÖ)

*The CLEAN (PUHDISTUS)-, DESCALE (KALKINPOISTO) ja GRIND iQ (GRIND iQ) -painikkeisiin syttyy valo, jolloin tiedät käynnistää vastaavan puhdistus- tai kalkinpoisto-ohjelman.

KÄYTÖN ALOITTAMINEN: ENNEN ENSIMMÄISTÄ UUTTOA

POISTA VARUSTEET JA OSAT PAKKAUKSESTA

- Aloita poistamalla kaikki varusteet ja osat pakkauksistaan. Varmista, että kaikki varusteet ja osat on otettu pois pakkauksesta ennen sen hävittämistä.
- Kun otat koneen pakkauksesta, poistathan koneesta kaikki teipit. Teippiä on koneen kaikilla sivuilla.

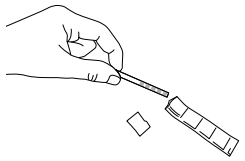
PUHDISTA VARUSTEET ENNEN KÄYTTÖÄ

- 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.

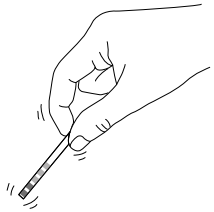
1 Poista testiliuska pakkauksesta.



2 Upota testiliuska noin 5–10 sekunnin ajaksi kokonaan veteen, jota aiot lisätä koneeseen.

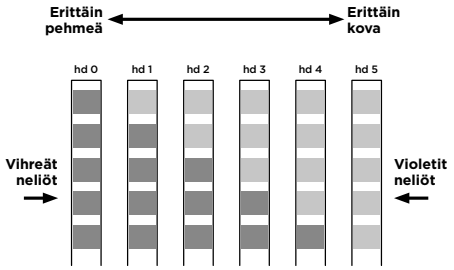


3 Ota testiliuska vedestä ja ravista sitä kevyesti.



4 Aseta testiliuska kuivalle ja tasaiselle pinnalle ja odota 1 minuutin ajan, jotta tulokset näkyvät liuskassa.

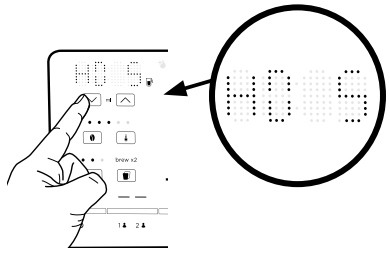
5 Odotettuasi yhden minuutin näet liuskassa 0–5 violettia neliötä. Neliöt ilmaisevat vedenkovuuden (0 violettia neliötä = taso 0, 5 violettia neliötä = taso 5 jne.)



6 Kun olet selvittänyt vedenkovuuden, kytke kone pistorasiaan.

7 Ohjauspaneelin vasen puoli näyttää oletusarvoisesti HD 5.

8 Paina nuolia ylös tai alas ohjelmoidaksesi veden kovuusasteen siten, että testiliuskan violettien neliöiden määrää vastaa näytettyä numeroa (esim. jos tulos on taso 1, muuta asetukseksi HD 1).

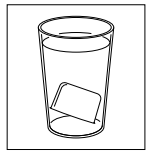


9 Paina KÄYNNISTYS -painiketta vahvistaaksesi asetuksen.

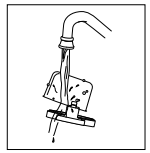
HUOMAUTUS: Jos sinun tulee muuttaa vedenkovuutta, osta uusi testiliuska osoitteesta **ninjakitchen.eu**. Lisätietoja vedenkovuuden nollaamisesta saat kohdasta Lisäasetukset.

VEDENSUODATTIMEN ASENNUS

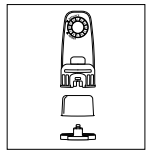
- Herkullisen kahvin perusta on erinomaisessa vedessä. Vedensuodatin auttaa poistamaan klooria, hajuja ja muita vedessä mahdollisesti olevia epäpuhtauksia, jotta kahvisi maistuisi mahdollisimman hyvältä.



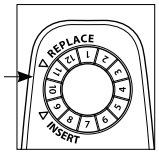
1 Liota veden-suodatinta 5 minuutin ajan.



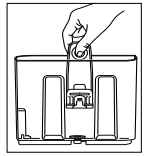
2 Huuhtele veden-suodatinta ja verkkoa **60 sekunnin ajan.**



3 Poista päätykorkki suodatinkotelosta ja asenna suodatin paikalleen. Napsauta päätykorkki takaisin suodatinkoteloon, jotta suodatin pysyy paikoillaan.



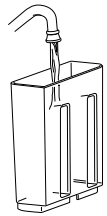
4 Aseta INSERT (ASENNETTU) päiväksi nykyinen kuukausi.



5 Asenna suodatinkotelo säiliöön.

TÄYTÄ VESISÄILIÖ

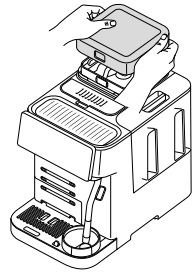
- Ennen aloittamista varmista, että vesisäiliö on täynnä huoneenlämpöistä tai kylmää vettä. Täytä säiliö enimmäistäyttörajaan asti, mutta älä ylitä sitä.



Jos missä tahansa vaiheessa uuttoa säiliössä ei ole riittävästi vettä valitsemasi juoman uuttamiseen, kone ilmoittaa, että sinun tulee lisätä vettä: ADD WATER (LISÄÄ VETTÄ). Jos saat ADD WATER (LISÄÄ VETTÄ) -ilmoituksen uuttamisen aikana, jatka lisäämällä vettä säiliöön ja paina sitten **KÄYNNISTÄ**.

TÄYTÄ PAPUSUPPILO

1 Irrota papusuppilon kansi.



2. Täytä papusuppilo kokonaisilla pavuilla. **ÄLÄ** lisää papusuppiloon jauhettuja papuja. Lisätietoja jauhetun kahvin käytöstä on kohdassa Jauhetun kahvin käyttö.

3. Vaihda kansi.

HUOMAUTUS: Tasaa pavut ja varmista, etteivät ne ylitä papusuppilon enimmäistäyttörajaa.

HUOMAUTUS: Älä koskaan lisää papuja, kun uuttaminen on kesken. Lisätietoja saat kohdasta Papujen ja papusuppiloiden vaihtaminen.

TIETOA PAVUISTA

- 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. Uusia papuja ei suositella täytettävän papusuppiloon vanhojen papujen päälle. Katso lisätietoja kohdasta Papujen ja papusuppiloiden vaihtaminen.
- **ÄLÄ** käytä vihreitä, karamellisoituja tai maustettuja kahvipapuja, sillä ne voivat tukkia myllyn. Lisää aromi juomaasi siirappien ja sokereiden avulla. Käytä juomaopasta reseptien tarkistamiseen.

KÄYTÖN ALOITTAMINEN: ENNEN ENSIMMÄISTÄ UUTTOA, JATKUU

HUUHTELU ENSIMMÄISEN KÄYTÖN YHTEYDESSÄ

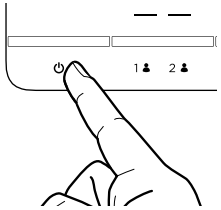
Kone tulee huuhdella ennen ensimmäisen juoman valmistusta.

Kun laite käynnistetään ensimmäistä kertaa, RINSE (HUUHTELE) -ilmoitus syttyy oranssina, mikä kertoo, että huuhtelu on tarpeen. Tämän huuhtelun käynnistää käyttäjä, ja se edellyttää **KÄYNNISTÄ** -painikkeen painamista.

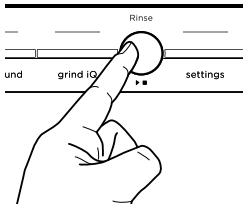
Kone suorittaa automaattisesti huuhtelun joka kerta käynnistyksen ja sammutuksen yhteydessä, mikä näkyy valkoisena RINSE (HUUHTELE) -hälytyksenä. Käyttäjän ei tarvitse tehdä mitään.

Kahvisuuttimien alle voi halutessaan asettaa kupin mitä tahansa huuhtelua varten. Kone ohjaa huuhteluveden tippa-alustalle.

1. Kytke laite päälle ja paina **VIRTA**.



2. Ohjauspaneeliin syttyy oranssi RINSE (HUUHTELE) -hälytys, joka osoittaa, että jatkaminen edellyttää huuhtelua.
3. Käynnistä huuhteluohjelma painamalla **KÄYNNISTÄ** -painiketta. Koneesta kuuluu äänimerkki käynnistymisen merkiksi. Vesi huuhdotaan suoraan tippa-alustalle.



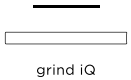
4. Kun olet valmis, koneesta kuuluu uusi äänimerkki ohjelman päättymisen merkiksi.

GRIND iQ -OHJELMA

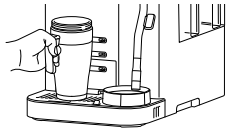
GRIND iQ käyttää AutoBarista-iQ-teknologiaa ja määrittää pavuille automaattisesti parhaan jauhatuskoon, jotta saat täydellisen espressouuton juomaasi. GRIND iQ (GRIND iQ) -valo palaa keltaisena aina, kun kone suosittelee ohjelman suorittamista.

- Ensimmäisellä käyttökerralla painike palaa keltaisena sen merkiksi, että kalibrointia suositellaan. Tämä ei ole tarpeen, jos haluat käyttää jauhettua kahvia tai valmistaa suodatinkahvia, jääkahvia tai kylmäuutettua kahvia.
- Kun käytät uusia papuja ensimmäistä kertaa tai lisäät enemmän papuja, keskimääräinen kalibrointisykli vie 3 valmistuskertaa. Tämä voi vaihdella riippuen myllyssä olevista pavuista.
- Lisätietoja GRIND iQ -ohjelmasta on kohdassa GRIND iQ.

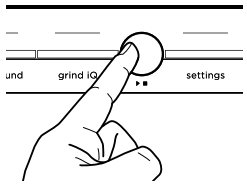
1. GRIND iQ (GRIND iQ) -valo palaa keltaisena merkkinä siitä, että ohjelmaa suositellaan. Paina **GRIND iQ (GRIND iQ)** -painiketta.



2. Aseta vähintään 415 ml:n kuppi kahvisuuttimien alle.



3. Paina **KÄYNNISTÄ**. Koneesta kuuluu äänimerkki ohjelman käynnistymisen merkiksi. Edistymispalkkiin syttyy valo ilmaisemaan ohjelman tilaa.



4. Kun ohjelma on valmis, koneesta kuuluu uusi äänimerkki ja GRIND iQ (GRIND iQ) -valo sammuu. GRIND iQ (GRIND iQ) -valo on sammunut niin kauan kuin se on papujen jauhatuksen koon suhteen oikean alueen sisällä.
5. Hävitä uutettu espresso.
6. Tyhjennä tippa-alusta ja pururoskis, kun ohjelma on päättynyt.

LED-VÄRIAVAIN

GRIND iQ (GRIND iQ) LED valo palaa päivittäisessä käytössä näyttääkseen GRIND iQ -ohjelman tilan ja kuinka lähellä olet parhaan makuista espressoa.

POIS PÄÄLTÄ: Kahvimylly on kalibroitu.

KELTAINEN: GRIND iQ -ohjelmaa tarvitaan kahvimyllyn kalibroimiseen.

ESPRESSON, AMERICANON, LUNGON, CAFE CREMAN* JA KYLMÄUUTETUN KAHVIN KEITTÄMINEN

1. Valitse juoma napauttamalla sitä vastaavaa juomakuvaketta.
2. Valitse haluamasi espressoshottien määrä SHOTS (SHOTIT) -painikkeella.
3. Säädä halutessasi uuton voimakkuutta ja lämpötilaa. Lisätietoja siitä, miten tämä vaikuttaa uuttoon, on kohdassa Uuton voimakkuuden ja lämpötilan säätäminen.

Voit tallentaa juomiasi varten tekemäsi muokkaukset. Lisätietoja on kohdassa Profiilit ja muokkausten tallentaminen.

4. Aseta kahvisuuttimien alle kuppi ja paina **KÄYNNISTÄ**.
5. Koneesta kuuluu äänimerkki osoituksena uuton alkamisesta. Edistymispalkkiin syttyy valo ilmaisemaan uuton tilaa. Kun uutto on päättynyt, koneesta kuuluu uusi äänimerkki osoituksena uuton päättymisestä.

HUOMAUTUS: Nämä ovat esiasetettuja espressotuloksia. Espresson voimakkuuden muuttaminen vaikuttaa saamasi juoman määrään. Säädä lopputulosta katsomalla ohjeet kohdasta Uuton voimakkuuden ja lämpötilan säätäminen.

HUOMAUTUS: Jos käytät pienempää kuppia, käytä säädettävää kuppialustaa kupin nostamiseksi lähemmäs kahvisuuttimia roiskeiden välttämiseksi. Jos käytät korkeampaa mukia tai matkamukia, poista kuppialusta, niin saat lisää tilaa.

OIKEANLAINEN UUTTO

- Juoma valuu ulos hitaasti ja tasaisesti.
- Annosteltava neste on kinuskinväristä. Tämä on juoman crema.
- Juoman päällä on kerros cremaa. Jos kallistat kuppiasi ja näet yhä vain kerroksen cremaa, sinulla on oikein uutettu espresso-annos.

**Ei kaikissa koneissa*

ESPRESSON, AMERICANON, LUNGON*, CAFE CREMAN* JA KYLMÄUUTETUN KAHVIN KEITTÄMINEN, JATKUU

KAKSOISUUTTO

Koneen Brew x2 (Kaksoisuutto) -toiminnon avulla voit valmistaa kaksi juomaa samanaikaisesti ilman ylimääräistä uuttoa.

HUOMAUTUS: Brew x2 (Kaksoisuutto) on käytettävissä vain espresson ja espressopohjaisten juomien yhteydessä.

1. Valitse juoma päävalikosta.
2. Säädä juomaa näytön vasemmalla puolella olevien painikkeiden avulla.
3. Paina **BREW X2 (KAKSOISUUTTO)** -painiketta. Painikkeeseen syttyy valo merkiksi siitä, että se on aktiivinen.
4. Aseta kuppialustalle 2 kuppia ja varmista, että kummatkin kupit on kohdistettu kahvisuuttimiin. Paina **KÄYNNISTÄ**.
5. Jos valitset maitojuoman, laite suorittaa vain yhden vaahdotusohjelman; lisää tavallista enemmän maitoa vaahdottaaksesi tarpeeksi (älä ylitä enimmäistäyttörajaa), jos valmistat kaksi juomaa.
6. Koneesta kuuluu äänimerkki osoituksena uuton alkamisesta. Edistymispalkkiin syttyy valo ilmaisemaan uuttojen tilaa. Kaksinkertaisten juomien ja suurempien juomien tapauksessa koneen on uutettava useita shotteja. Edistymispalkki syttyy uudelleen jokaisen uuton yhteydessä. Kun uutto on päättynyt, koneesta kuuluu uusi äänimerkki osoituksena uuttojen päättymisestä.

HUOMAUTUS: Lisätäksesi ylimääräistä maitoa näihin juomiin, voit valita **ADD MILK (LISÄÄ MAITO)** tai **FROTH TYPE (VAAHDOTUSTYYPPI)** lisätäksesi vaahdotusohjelman uutto-ohjelmaasi. Katso lisätietoja tämän oppaan kohdasta "Vaahdon lisääminen maidottomaan juomaan".

SUODATINKAHVIN JA JÄÄJUOMIEN UUTTAMINEN

Suodatinkahvi ja Hot Water (Kuuma vesi)

1. Valitse juoma napauttamalla sitä vastaavaa juomakuvaketta.
2. Valitse haluamasi määrä napauttamalla nuolia.
3. Aseta kahvisuuttimien alle kuppi ja paina **KÄYNNISTÄ**.
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: Yli 355 ml:n kokoiset kahvit uutetaan useampaan otteeseen. Kuulet kahvimyllyn käynnistyvän jälleen sen mukaan, kuinka monta kierrosta sen tarvitsee uuttaa.

KUUMAN VEDEN LISÄÄMINEN*

**Ei kaikissa koneissa*

Laitteessa on kuuma vesi -toiminto, jonka avulla voit annostella kuumaa vettä tarpeen mukaan.

1. Paina **HOT WATER (KUUMAVESI)** -painiketta.
2. Säädä kuuman veden lämpötilaa näytön vasemmalla puolella olevalla **LÄMPÖTILA** -painikkeella.

●○○ Matala lämpötila
●●○ Keskilämpötila (oletus)
●●● Korkea lämpötila

3. Valitse kuuman veden määrä näytön vasemmalla puolella olevilla nuolilla.
4. Paina **KÄYNNISTÄ** aloittaaksesi kuuman veden annostelun.

Paina **KÄYNNISTÄ** lopettaaksesi kuuman veden annostelun, kun sinulla on haluttu määrä kuumaa vettä, tai odota, kunnes valittu ohjelma päättyy.

Kylmät juomat ja jääjuomat

1. Valitse juoma napauttamalla sitä vastaavaa juomakuvaketta.
2. Valitse haluamasi määrä napauttamalla nuolia.
3. **Täytä kuppi jäillä ja aseta se kahvisuuttimien alle**. Paina **KÄYNNISTÄ**.
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: Over Ice, Cold-Brew ja Cold-Pressed on suunniteltu tuottamaan tiivistettyä kahvia astiaan, joka on täynnä jääpaloja. On normaalia, että astiassa oleva jää sulaa kahvin valmistuessa. Tämä tuottaa kylmän juoman, jonka voimakkuus ja maku ovat ihanteelliset.

HUOMAUTUS: Kun valmistat kylmäuutettua tai kylmäpuristettua juomaa heti kuuman juoman jälkeen, laite suorittaa sisäisen huuhdonnan jäädyttääkseen uuttokammion. Valmistus alkaa automaattisesti, kun huuhtelu on valmis.

HUOMAUTUS: Yli 355 ml:n kokoiset kahvit uutetaan useampaan otteeseen.

**Ei kaikissa koneissa*

ESPRESSON, AMERICANON, LUNGON*, CAFE CREMAN* JA KYLMÄUUTETUN KAHVIN KEITTÄMINEN JATKUU

JAUHETUN KAHVIN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: Lisää jauhettua kahvia **VAIN**, kun laite on päällä ja käynnistysohjelma on päättynyt. Kun jauhettua kahvia lisätään laitteen ollessa sammutettuna, valmiustilassa, käynnistys-/sammutushuuhtelun aikana tai kun uutto on jo käynnistynyt, se voi aiheuttaa tukoksen ja vahingoittaa konetta.

1. Valitse juoma napauttamalla sitä vastaavaa juomakuvaketta. Jos valmistat espressoa, varmista, että valitset oikean määrän shotteja sen mukaan, kuinka monta mitallista kahvia lisäät.
2. Aseta jauhetun kahvin tilaan painamalla **PRE-GROUND (JAUHETTU KAHVI)** -valintapainiketta.

HUOMAUTUS: Älä irrota jauhetun kahvin kourun suppiloa, kun kaadat jauhetta. Irrota se vain puhdistusta varten.

3. Avaa jauhetun kahvin kouru päästäksesi käsiksi mittalusikkaan.
4. Mittaa jauhettu kahvi jauhetun kahvin kouruun. Katso alla olevasta taulukosta mitallisten oikea määrä uuttoasi varten. **ÄLÄ KOSKAAN** käytä useampaa kuin kuutta mitallista yhdellä uutolla.
5. Aseta kahvisuuttimien alle kuppi ja paina **KÄYNNISTÄ**.
6. Koneesta kuuluu äänimerkki osoituksena uuton alkamisesta. Edistymispalkkiin syttyy valo ilmaisemaan uuton tilaa. Kun uutto on päättynyt, koneesta kuuluu uusi äänimerkki osoituksena uuton päättymisestä.

HUOMAUTUS: Jauhettua kahvia käytettäessä ei voi keittää yli 355 ml kahvia.

*Ei kaikissa koneissa

MITALLISET		
KOOT	**Kahvi**	**Mitalliset**
	175 ml	2–4
	235 ml	2–4
	300 ml	4–6
	355 ml	4–6
	Espresso	**Mitalliset**
	Yksinkertainen	2
	Kaksinkertainen	4
	Kolminkertainen	6

VAROITUS: ÄLÄ KOSKAAN laita jauhetun kahvin kouruun useampaa kuin kuutta mitallista jauhettua kahvia. Tämä saa uuttoyksikön vuotamaan yli, eikä kone pysty suorittamaan uuttoa loppuun. Jos näin käy, sammuta kone ja katso kohta Puhdistus: syväpuhdistus, jossa annetaan ohjeet uuttoyksikön ja laitteen sisäosienpuhdistamiseen.

VAAHDOTUKSEN PARHAAT KÄYTÄNNÖT

■ **Maidon tyypit**

- Jos käytät lehmänmaitoa, suosittelemme käyttämään täysmaitoa.
- Jos käytät kasvipohjaista maitoa, valitse barista- tai täysrasvainen kasvimaito.
- Parhaan kasvipohjaisen vaahdon saat käyttämällä PLANT-BASED (KASVIPOHJAINEN) -asetusta.
- UHT-maidot (eli pitkään säilyvät maidot) voivat antaa vaihtelevia tuloksia.
- Kookosmaitoa voi lämmittää, mutta siitä ei synny tasaista vaahtoa.
- Parhaan vaahdon esimerkiksi latte art -taidetta varten saat napauttamalla ja pyöräyttämällä maitokannua suurien kuplien poistamiseksi ennen maidon kaatamista.

■ **Lämpötila**

- Jos haluat säätää vaahdon 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.

■ **Puhdistus**

- Varmista, että maitokannun alusta ja maitokannun pohja ovat kuivat ja puhtaat ennen kuin asetat maitokannun alustalle.
- 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.
- Jos haluat puhdistaa vispilän ja höyrysauvan perusteellisemmin, täytä maitokannu vedellä rajaan asti ja lisää siihen pisara astianpesuainetta ja käynnistä KEVYT VAAHTO -ohjelma.

MAITOPOHJAISTEN JUOMIEN UUTTAMINEN

MAITORESEPTIT

1. Valitse juoma napauttamalla sitä vastaavaa juomakuvaketta.
2. Valitse haluamasi espressoshottien määrä SHOTS (SHOTIT) -painikkeella.
3. Säädä halutessasi uuton voimakkuutta ja lämpötilaa. Lisätietoja siitä, miten tämä vaikuttaa uuttoon, on kohdassa Uuton voimakkuuden ja lämpötilan säätäminen.
4. Aseta riittävän suuri kuppi juomaasi varten kahvisuuttimien alle.
5. Valitse **DAIRY (MAITO)** tai **PLANT-BASED (KASVIPOHJAINEN)** maito **MILK TYPE (MAIDON TYYPPI)** -painikkeella sen mukaan, mitä maitoa käytät.
6. Kun valitset maitoreseptiohjelman, juomallesi suositellussa vaahdotustyypissä on alleviivaus. Voit muuttaa valittua vaahtotyyppiä painamalla **FROTH TYPE (VAAHDOTUSTYYPPI)** -painiketta.
7. Varmista, että vispilä on asennettu maitokannuun. Täytä maitokannu haluamallasi määrällä maitoa, mutta enimmäistäyttörajaa ei saa ylittää.
8. Varmista, että maitokannun pohja on kuiva. Aseta maitokannu maitokannun alustalle höyrysauva asetettuna maitokannuun.
9. Paina **KÄYNNISTÄ**. Koneesta kuuluu äänimerkki ohjelman käynnistymisen merkiksi. Kone jauhaa pavut ensin, suorittaa sitten vaahdotusohjelman ja valmistaa espresson viimeiseksi. Tämä varmistaa juomallesi mahdollisimman tuoreen espresson. Edistymispalkkiin syttyy valo ilmaisemaan ohjelman tilaa. Koneesta kuuluu uusi äänimerkki ohjelman päättymisen merkiksi.

VAIN VAAHTO

Paina **FROTH ONLY (VAIN VAAHTO)** -painiketta aloittaaksesi ohjelman, joka käyttää vain vaahdotinta maidon vaahdottamiseen ilman jauhamista tai keittämistä. Froth Only (Vain vaahto) -toimintoa voidaan käyttää kuuman kaakaon, matchan tai maidon lämmittämiseen.

HUOMAUTUS: ÄLÄ vaahdota maitoa suoraan espressoon tai kahviin, vaan vaahdota aina maitokannua käyttäen ja kaada vaahto kannusta espressoon tai kahviin vaahdotuksen jälkeen.

VAAHDOTUSTYYLIT



Höyrytetty maito
Höyryttää maidon hellävaraisesti ihanteelliseen lämpötilaan ilman vatkaamista. Sopii erinomaisesti kahviin.



Kevyt vaahto
Ohut vaahtokerros erilaisia latteja varten.



Paksu vaahto
Klassinen kerros pehmeää vaahtoa minkä tahansa juoman päälle. Sopii erinomaisesti cappuccinoihin.



Erittäin paksu vaahto*
Paksu kerros vaahtoa, ihanteellinen kuiviin cappuccinoihin ja muihin vähän pienempiin juomiin.



Kylmä vaahto
Klassinen kerros kylmää vaahtoa minkä tahansa jääkahvin tai -espresson päälle.

**Ei kaikissa malleissa*

VAAHDOTUKSEN JÄLKEEN

1. Kun olet poistanut maitokannun, pyyhi höyrysauva välittömästi kostealla liinalla ennen kuin työnnät sen takaisin omalle paikalleen.
2. Kun höyrysauva työnnetään takaisin alas paikoilleen, 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.
3. Ennen maidon kaatamista napauta kannua tasaisella pinnalla ja pyöräytä maitoa kannun sisällä suurien kuplien poistamiseksi. Kaada vaahdotettua maitoa espresson päälle ja nauti.

HUOMAUTUS: Jos vesi on loppu, kone ei tyhjennä. Paina **PURGE (TYHJENNYS)** heti, kun olet lisännyt vettä.

VAAHDON LISÄÄMINEN MAIDOTTOMAAN JUOMAAN

Jos juomassa ei ole maitoa, voit lisätä maitoa painamalla **FROTH TYPE (VAAHDOTUSTYYPPI)** tai **MILK TYPE (MAIDON TYYPPI)**.

1. Varmista, että vispilä on asennettu maitokannuun. Täytä maitokannu haluamallasi määrällä maitoa, mutta enimmäistäyttörajaa ei saa ylittää.
2. Valittuasi haluamasi juoman, paina **FROTH TYPE (VAAHDOTUSTYYPPI)** tai **MILK TYPE (MAIDON TYYPPI)** aktivoidaksesi maidon asetukset.
3. Varmista, että maitokannun pohja on kuiva. Aseta maitokannu maitokannun alustalle höyrysauva asetettuna maitokannuun.
4. Valitse **DAIRY (MAITO)** tai **PLANT-BASED (KASVIPOHJAINEN)** maito **MILK TYPE (MAIDON TYYPPI)** -painikkeella.
5. Valitse haluamasi vaahto **FROTH TYPE (VAAHDOTUSTYYPPI)** -painikkeella.
6. Paina **KÄYNNISTÄ**. Koneesta kuuluu äänimerkki ohjelman käynnistymisen merkiksi. Kone uuttaa ensin ja sitten vaahdottaa. Edistymispalkkiin syttyy valo ilmaisemaan ohjelman tilaa.

HUOMAUTUS: Poistuaksesi tästä valikosta, paina toista juomatyyliä.

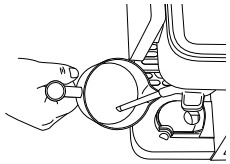
UUTON VOIMAKKUUDEN JA LÄMPÖTILAN SÄÄTÄMINEN

MANUAALINEN VAAHDOTUS

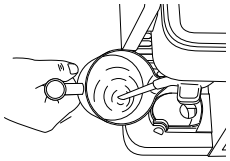
1. Täytä maitokannuun maitoa tarvittava määrä vähimmäis- ja enimmäistäyttörajojen väliin.
2. Paina **FROTH ONLY (VAIN VAAHTO)**.
3. Varmista, että asetukseksi on valittu höyrytetty maito.



4. Kallista maitokannua hiukan vasemmalle tai oikealle, jotta höyrysauva on noin sormenleveyden verran irti maitokannun kyljestä.



5. Pidä **KÄYNNISTÄ**-painiketta painettuna 3 sekunnin ajan. Koneesta kuuluu äänimerkki osoituksena, että vaahdotus on alkanut, ja höyrysauvasta alkaa muodostua höyryä.
6. Aseta sauva maidon pinnan alle, jotta voit sekoittaa siihen ilmaa. Pyörre alkaa muodostua.



7. Kun olet saavuttanut haluamasi vaahdon määrän, siirrä kannua ylöspäin siten, että höyrysauva on syvemmällä pinnan alla. Tämä on maidon kuumentamista varten.
8. Pidä maitokannua tässä asennossa, kunnes se on liian kuuma pidettäväksi kädessäsi. Paina sitten **KÄYNNISTÄ** kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

LÄMPÖTILA

On useita tapoja, joilla voit saavuttaa haluamasi lämpötilan.

Lämpötilan säätäminen

●○○ Matala lämpötila

●●○ Keskilämpötila (oletus)

●●● Korkea lämpötila

Juomasi lämpötila vaikuttaa espresson uuttoon ja juoman makuun. Parhaan tuloksen ja oikeanlaisen uuton aikaansaamiseksi suosittelemme matalaa tai keskilämpötilaa tummalle paahtoasteelle ja keskilämpötilaa tai korkeaa lämpötilaa vaaleammille paahtoasteille. Jos et ole varma paputyypistäsi, valitse Matala lämpötila.

OIKEAN KUPIN VALINTA

Varmista, että käytät juomasi kokoon nähden sopivaa kuppia. Jos haluat kuumemman juoman, käytä juomasi kokoa vastaavaa kuppia. Myös kupin valmistusmateriaalin paksuus vaikuttaa juoman lämpötilaan. Jos haluat kuumemman juoman, käytä ohuemmasta materiaalista valmistettua kuppia.

VAHVUUS

Jos uuttosi tuntuu liian laihalta tai liian vahvalta makuusi, voit käyttää voimakkuuden säätöpainiketta.

Espresson voimakkuuden säätö

●○○○○ Mieto, vähemmän voimakas: veden ja espressojauheen suhde 6:1

●●○○○ Oletus: veden ja kahvipurujen suhde 3,5:1

●●●○○ Täyteläinen: veden ja kahvipurujen suhde 3:1

●●●●○ Voimakas: veden ja espressojauheen suhde 2,5:1

●●●●● Vahva, voimakkaampi: veden ja espressojauheen suhde 2:1

HUOMAUTUS: Espressouuton voimakkuuden säätäminen vaikuttaa uuton lopputuloksen määrään.

Kahvin voimakkuuden säädöt

●○○○○ Laimea: Papuja jauhetaan vähemmän

●●○○○ Oletus

●●●○○ Täyteläinen

●●●●○ Voimakas

●●●●● Vahva: Papuja jauhetaan enemmän

PROFIILIT JA MUOKKAUSTEN TALLENTAMINEN

Käyttäjäprofiilit tallentavat muokkauksesi ja mahdollistavat nopean pääsyn suosikkijuomiisi.

Jokainen juomaprofiili voi tallentaa muokkauksesi jokaiselle yksittäiselle juomalle.

Jos olet tehnyt muokkauksia juomaan, jonka haluat tallentaa, paina valittua profiilipainiketta 2 sekunnin ajan, kunnes kuulet äänimerkin merkkinä vahvistuksesta.

Koneen oletusasetuksena ensimmäisellä käyttökerralla on Profiili 1. Valitse toinen profiili painamalla **PROFIILIPAINIKETTA**. Poistu profiileista (tehdasasetukset) painamalla **PROFIILIPAINIKETTA** uudelleen.

Aina kun tallennat muokkauksen samalle juomalle, se korvaa profiiliin jo tallennetun muokkauksen.

Mitään muokkauksia, jotka on tehty ja joita ei ole tallennettu profiiliin, ei muisteta, jos navigoitaessa siirrytään pois kyseisestä juomasta tai kone kytketään pois päältä.

VAIHDETTAVAN PAPUSUPPILON POISTAMINEN

1. Poista kansi.
2. Avaa papusuppilon lukitus ja irrota se koneen yläosasta nostamalla se suoraan ylös (jos käytät irrotettavaa papusuppiloa*).
3. Pyyhi papusuppilon sisäpuoli mikrokuituliinalla ennen uudelleentäyttämistä poistaaksesi mahdolliset öljyjäämät. Älä käytä vettä.
4. Jos täytät papusuppilon uudelleen, täytä se kokonaisilla pavuilla.
5. Aseta valittu papusuppilo takaisin koneeseen ja lukitse paikalleen, vaihda sitten kansi.

HUOMATUS: Papujen (tuoreiden papujen lisääminen nykyisten papujen päälle) lisäämistä ei suositella, sillä tämä voi vaikuttaa GRIND iQ -ohjelmaan. Käytä sen sijaan kaikki suppilossa tällä hetkellä olevat pavut ja täytä papusuppilo vasta, kun se on tyhjä, tai vaihda toiseen papusuppiloon*

HUOMAUTUS: Papusuppilo saattaa tuntua kiinnitettäessä epävakaalta tai horjuvalta.

Papusuppilo on sellaisen vaa'an varassa, jonka on kyettävä liikkumaan vapaasti, jotta kone pystyy mittaamaan tarkasti, kuinka paljon kahvia jauhetaan.

Tämä heiluminen on normaalia, mutta älä paina liian kovaa, jotta varren alapuolella oleva herkkä punnituskenno ei vaurioidu.

HUOMAUTUS: ÄLÄ lisää papusuppiloon jauhettua kahvia. Lisätietoja jauhetun kahvin käytöstä on kohdassa Jauhetun kahvin käyttö.

HUOMAUTUS: Älä täytä papusuppiloa liian täyteen. Täytä vain MAX-rajaan saakka.

**Ei kaikissa koneissa*

PAPUJEN JA PAPUSUPPILOIDEN VAIHTAMINEN

PAPUSUPPILON VALINTA

*Nämä ohjeet koskevat vain koneita, joissa on irrotettava papusuppilo. Toinen suppilo ei sisälly kaikkiin malleihin. Se myydään erikseen osoitteessa **ninjakitchen.eu**.*

Kun vaihdat toiseen papusuppiloon, säilytä ensimmäistä papusuppiloa kansi päällä joko varastointialustassa (ostettavissa osoitteessa **ninjakitchen.eu**) tai viileässä ja kuivassa paikassa.

Aina kun papusuppilo on lukittuna koneeseen, sinua kehotetaan vahvistamaan, mikä papusuppilo on kyseessä. Papusuppilon nimi on merkitty papusuppilon etuosaan.

1. Kun papusuppilo asetetaan koneeseen, ohjauspaneelissa näkyy viimeksi asennettu papusuppilo.
2. Paina tarvittaessa nuolia vaihtaaksesi papusuppiloa HOP1:n ja HOP2:n välillä.
3. Vahvista painamalla **KÄYNNISTÄ**-painiketta. Koneesta kuuluu äänimerkki valinnan vahvistuksen merkiksi.

Suorita GRIND iQ -ohjelmat aina, kun täytät papusuppilon uusilla pavuilla. Katso lisätietoja kohdasta GRIND iQ.

IRROTETTAVAN PAPUSUPPILON MERKINNÄT

Nämä ohjeet koskevat vain koneita, joissa on irrotettavat papusuppilot.

Koneessa on 2 käännettävää tarraa, joissa on toisella puolella 1 ja toisella 2.

Lisänumeroita on saatavilla, jos ostat lisää papusuppiloita.

Ne liu'utetaan irrotettavan papusuppilon etuosaan.

GRIND iQ

Suorita GRIND iQ -ohjelma aina kun:

- nykyiset pavut eivät ole optimaalisen jauhatuskoon sisällä
- tyhjään papusuppiloon lisätään uusia papuja.
- papusuppilot on vaihdettu.

GRIND iQ (GRIND iQ) LED -valo palaa päivittäisessä käytössä näyttääkseen GRIND iQ -ohjelman tilan ja kuinka lähellä olet parhaan makuista espressoa.

POIS PÄÄLTÄ: Kahvimylly on kalibroitu.

KELTAINEN: GRIND iQ -ohjelmaa tarvitaan kahvimyllyn kalibroimiseen.

Kun käytät uusia papuja ensimmäistä kertaa tai lisäät enemmän papuja, keskimääräinen kalibrointisykli vie 3 valmistuskertaa. Tämä voi vaihdella riippuen myllyssä olevista pavuista.

1. Aseta 415 ml:n kuppi kahvisuuttimien alle.
2. Paina **GRIND iQ (GRIND iQ)** -painiketta, ja paina sitten **KÄYNNISTÄ**-painiketta aloittaaksesi ohjelman; merkkivalo palaa keltaisena.
3. Koneesta kuuluu äänimerkki osoituksena ohjelman alkamisesta. Edistymispalkkiin syttyy valo ilmaisemaan kalibroinnin tilaa. Kun ohjelma on valmis, laite piippaa jälleen merkiksi siitä, että ohjelma on päättynyt; poista kuppi ja hävitä espresso.
4. GRIND iQ (GRIND iQ) -merkkivalo sammuu osoittaakseen, että kalibrointi on onnistunut.

JAUHATUSKOON SÄÄTÄMINEN

GRIND iQ -ohjelmavalvoo ja säätää jauhatuskokoa jatkuvasti parhaan maun varmistamiseksi. Jos et kuitenkaan ole tyytyväinen uuton makuun, voit säätää jauhatuksen kokoa parantaaksesi sitä. Tämä säätö tallennetaan koneen muistiin, ja GRIND iQ jatkaa valvomista ja tämän säädön noudattamista normaalisti. Säätö tallennetaan vain sillä hetkellä näytössä valitulle juomatyylille. Jos haluat vaihtaa useisiin juomatyyleihin, prosessi on toistettava jokaisen osalta erikseen.

Maku on liian kitkerä: Pienennä jauhatuskokoa.

Maku on liian hapan: Suurenna jauhatuskokoa.

1. Paina **SETTINGS (ASETUKSET)** -painiketta.
2. Käytä nuolia navigoidaksesi kohtaan 11: Jauhamiskoko ja paina **KÄYNNISTÄ**.
3. Käytä nuolinäppäimiä valitaksesi halutun asetuksen; vaihtoehtoina on +/-2 jauhatuskokoa.
4. Paina **KÄYNNISTÄ**-painiketta vahvistaaksesi valinnan.

HUOMAUTUS: Manuaalinen säätöalue voi olla rajoitettu, jotta estetään moottorin liiallinen kuormitus, mikä johtuu liian hienosta jauhamisesta.

PÄIVITTÄINEN YLLÄPITO

OHJELMA	MILLOIN PUHDISTETAAN	MITEN SUORITETAAN
Tyhjennys	Jokaisen maitouuttokerran tai höyrysauvan käytön jälkeen (automaattinen käynnistys) tai tarpeen mukaan (manuaalinen käynnistys)	Paina höyrysauva takaisin paikalleen maitouuton jälkeen automaattisen puhdistuksen aloittamiseksi. Aloita manuaalinen puhdistus painamalla **PURGE (TYHJENNYS)** -painiketta.
Puhdistus	Kuukausittain tai aina kun Clean (Puhdistus) -valo syttyy	Aseta puhdistustabletti jauhetun kahvin kouruun ja suorita puhdistusohjelma painamalla **CLEAN (PUHDISTUS)** -painiketta.
Kalkinpoisto	Kun Descale (Kalkinpoisto) -merkkivalo syttyy	Liuota kalkinpoistoliuospakkaus pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Suorita sitten kalkinpoisto-ohjelma painamalla **DESCALE (KALKINPOISTO)** -painiketta.

PUHDISTAMINEN VÄLITTÖMÄSTI UUTON JÄLKEEN

- Tyhjennä tippa-alusta ja pururoskis, kun oranssi tyhjennysmerkki nousee näkyviin tai aina kun kone kehottaa tekemään niin ohjauspaneelissa.
- Pyyhi sauva vaahdotuksen jälkeen kostealla liinalla ennen kuin työnnät sen takaisin ala-asentoon automaattisen tyhjennyksen aloittamiseksi.
- Pese tippa-alusta ja pururoskis säännöllisesti käsin tai astianpesukoneessa ja anna kuivua kunnolla.
- Puhdista koneen ulkopinta säännöllisesti kostealla liinalla.

LISÄVARUSTEIDEN PUHDISTAMINEN

Lisävarusteet, jotka voidaan pestä astianpesukoneen yläkorissa: Maitokannu, vispilä, kuppiteline ja vesisäiliö.

Saa pestä vain käsin. Kaikki tippa-alustan osat, kannu.

Uuttoyksikkö: VAIN HUUHTELU. ÄLÄ pese saippualla.

Puhdista pyyhkimällä: papusuppilo, sisätila, ulkopinnat.

HUOMAUTUS: ÄLÄ upota veteen lisävarusteita äläkä osia, jotka eivät kestä pesua astianpesukoneessa.

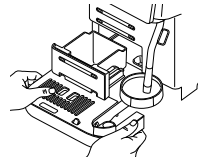
TIPPA-ALUSTAN JA PURUROSKIKSEN TYHJENTÄMINEN

Uuton yhteydessä tippa-alusta voi täyttyä. Kun oranssi tyhjennysmerkki nousee näkyviin tai kone hälyttää EMPTY TRAY (TYHJENNÄ ALUSTA), on aika tyhjentää tippa-alusta ja pururoskis. Tyhjennä ja puhdista sekä tippa-alusta että pururoskis aina samanaikaisesti optimaalisen suorituskyvyn ja puhtauden varmistamiseksi.

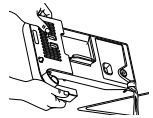
Tyhjennä sekä tippa-alusta että pururoskis päivän viimeisen uuton jälkeen.

Kone siirtyy valmiustilaan 30 minuuttia viimeisen uuton jälkeen ja suorittaa sammutushuuhtelun. Tyhjennä tippa-alusta aina viimeisen uuton jälkeen, jos merkki on näkyvissä tai ohjauspaneeli ilmoittaa tyhjennyksen tarpeesta. Voit halutessasi asettaa astian kahvisuuttimien alle sammutushuuhtelun aikaansaamaa vettä varten.

1. Irrota tippa-alusta ja pururoskis koneesta vetämällä pururoskista itseesi päin.



2. Poista pururoskis tippa-alustalta. Tyhjennä ja puhdista pururoskis. Pese pururoskis käsin jokaisen tyhjennyksen jälkeen estääksesi mahdollisen homeen kasvun.



3. Siirrä tippa-alusta varovasti pesualtaaseen ja kaada vesi pois kaatonokasta.
4. Aseta pururoskis takaisin tippa-alustalle ja aseta tippa-alusta ja pururoskis takaisin koneeseen.



HUOMAUTUS: Kun tyhjennät tippa-alustan, odota vähintään 5 sekuntia ennen kuin asetat sen uudelleen paikoilleen hälytyksen poistamiseksi.

HUOMAUTUS: Tyhjennysmerkki on irrotettavissa puhdistusta varten.

HUOMAUTUS: ÄLÄ KOSKAAN irrota tippa-alustaa, kun uutto on käynnissä. Tämä peruuttaa uuton ja voi saada koneen tulvimaan.

PUHDISTUS: SÄÄNNÖLLINEN HUOLTO

OSA	MILLOIN PUHDISTETAAN	MITEN PUHDISTETAAN
Maitokannu	Jokaisen käyttökerran jälkeen	Pese käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Poista vispilä ja huuhtele.*
Tippa-alusta	3 päivän välein tai koneen kehotuksesta	Poista tippa-alusta vetämällä sitä itseesi päin ja kallista sitten kaataaksesi nesteen takaosan nokasta pesualtaaseen.
Pururoskis	3 päivän välein tai koneen kehotuksesta	Poista pururoskis ja tyhjennä se. Pese käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
Irrotettava uuttoyksikkö	Kuukausittain tai kun uuttoyksikön merkkivalo ilmoittaa siitä.	Huuhtele uuttoyksikkö juoksevan veden alla, jotta mahdolliset kahvijauhejäämät irtoavat. Käytä puhdistusharjaa vaikeasti saavutettavien alueiden puhdistamiseen. Suorita puhdistusohjelma huuhtelun jälkeen. Katso ohjeet kohdasta Kalkinpoisto ja puhdistus.
	Joka toinen kuukausi	Voitele uuttoyksikkö elintarviketurvallisella rasvalla puhdistuksen jälkeen. Katso lisäohjeita kohdasta Uuttoyksikön voitelu.
Sisätila	Kuukausittain	Pyyhi koneen sisäpuoli kuivalla liinalla aina, kun irrotat uuttoyksikön puhdistusta varten.
Jauhetun kahvin kouru	Tarkista viikoittain, mikäli käytössä	Tarkista kouru likakertymien varalta ja puhdista puhdistusharjalla.
Papusuppilo	Ennen uuden papupussillisen lisäämistä	Pyyhi papusuppilon sisäpuoli liinalla pavuista jääneen öljyn poistamiseksi. **VÄLTÄ** vettä ja varmista, että laite on täysin kuiva ennen sen täyttämistä ja asettamista koneeseen.
Vesisäiliö	Kerran tai kaksi kuukaudessa tai tarpeen mukaan	Huuhtele juoksevalla vedellä.*

*Nämä osat voidaan myös pestä astianpesukoneen yläkorissa.

UUTTOYKSIKÖN PUHDISTUS JA HUOLTO

Huuhtele uuttoyksikkö kerran kuukaudessa pitääksesi sen puhtaana ja mahdollisten kertymien välttämiseksi.

Uuttoyksikön varoitusvalo palaa valkoisena aina, kun puhdistusta suositellaan.

Uuttoyksikön puhdistaminen

HUOMAUTUS: Sammuta kone ja odota sammutushuuhtelun päättymistä.

1. Avaa huoltoluukku koneen vasemmalta puolelta päästäksesi käsiksi uuttoyksikköön.
2. Kohdista sormesi punareunaisiin tartuntakohtiin. Vapauta uuttoyksikkö painamalla oranssia kielekettä ja vedä sitä itseäsi kohti. Jatka uuttoyksikön pitelemistä määritetyistä kahvoista parhaan pidon varmistamiseksi puhdistuksen aikana.
3. Huuhtele uuttoyksikkö vedellä mahdollisten kertymien poistamiseksi. **ÄLÄ** käytä saippuaa, sillä se vaikuttaa voiteluun.

HUOMAUTUS: Koko uuttoyksikön huuhtelu vedellä on turvallista. **ÄLÄ** käytä saippuaa.

4. Käytä harjaa irrottaaksesi suuttimessa tai kiskoilla olevia kertymiä. Huuhtele tarvittaessa uudelleen.
5. Anna uuttoyksikön kuivua kokonaan ennen sen asettamista takaisin paikalleen. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi, anna uuttoyksikön kuivua yön yli. **ÄLÄ** kuivaa pyyhkeellä, jotta uuttoyksikköön ei pääse kertymään kuituja.
6. Aseta uuttoyksikkö takaisin koneeseen ja laita luukku takaisin paikalleen.

HUOMAUTUS: Uuttoyksikkö ja huoltoluukku TÄYTYY asentaa koneen käyttöä varten.

Kun haluat puhdistaa uuttoyksikön perusteellisesti, suorita puhdistusohjelma kerran kuukaudessa uudelleenasettamisen jälkeen. Katso lisätietoja kohdasta Puhdistusohjelma osiossa Kalkinpoisto ja puhdistusohjelma.

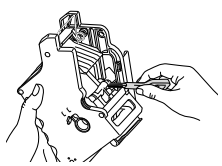
SISÄTILAN PUHDISTAMINEN

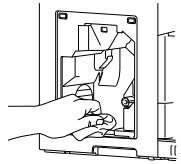
Puhdista koneen sisätila aina, kun poistat uuttoyksikön puhdistusta varten.

HUOMAUTUS: Varmista aina, että kone on kytketty pois päältä ja että se on sammunut ennen huoltoluukun avaamista ja koneen sisäosiin menemistä.

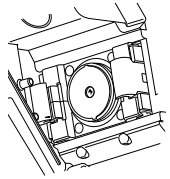
HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä vettä tai puhdistusaineita uuttimen sisäpuolen puhdistamiseen, sillä se voi vahingoittaa konetta. Käytä vain kuivaa liinaa.

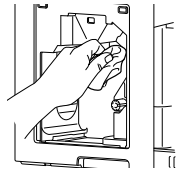
1. Poista huoltoluukku ja uuttoyksikkö.
2. Poista mahdolliset kahvijauhekertymät kuivalla liinalla tai puhdistusharjalla. Varmista, että sisätilan sivuseiniin ja yläpintaan ei kerry kahvijauhetta.





3. Puhdista kaikki kahvijauhekertymät kuivalla liinalla tamppauspinnalta; se on yläosassa oleva rei'itetty verkko, joka on laitteen etuosaa kohti.
4. Vaihda uuttoyksikkö ja huoltoluukku.





KARTIONMUOTOISEN MYLLYN PUHDISTAMINEN:

Nämä ohjeet koskevat vain koneita, joissa on irrotettava papusuppilo.

Tukosten välttämiseksi ja korkealuokkaisen kahvin varmistamiseksi joka päivä, suosittelemme puhdistamaan kartionmuotoisen myllyn.

Suosittelemme kartionmuotoisen myllyn puhdistamista vähintään kerran viikossa. Jos käytät tummapaahtoisia, kofeiinittomia tai muita öljyisiä paputyyppejä, puhdista mylly useammin. Jos käytät myllyä harvemmin kuin päivittäin, puhdista se vähintään kuukauden välein tai aina, kun vaihdat papuja.

1. Irrota papusuppilon suojakansi.
2. Avaa papusuppilon lukitus kääntämällä lukkokahvaa vastapäivään ja irrota papusuppilo koneesta.
3. Pidä kiinni myllyn telineen molemmista päistä. Käännä sitten myllyn telinettä vastapäivään ja nosta se pois.
4. Puhdista koneen sisällä oleva kartionmuotoinen mylly harjalla ja poista sinne mahdollisesti jäänyt kahvijauhe.

HUOMAUTUS: Ole varovainen käsitellessäsi myllyn teriä. Mylly on terävä.

5. Kiinnitä myllyn teline takaisin koneeseen asettamalla se paikalleen ja kääntämällä myötäpäivään.

HUOMAUTUS: ÄLÄ anna kummankaan myllyn terän joutua kosketuksiin veden kanssa.

HUOMAUTUS: Ruuvien tarvitsee olla vain tiukkoja; **ÄLÄ** kiristä niitä liikaa.

6. Aseta papusuppilo paikalleen ja lukitse se kääntämällä lukituskahvaa myötäpäivään. Kiinnitä papusuppilon suojakansi takaisin paikalleen.
7. Kytke virta yksikköön ja anna sen suorittaa huuhteluohjelma. Näin varmistetaan, että kaikki irtonainen kahvijauhe poistuu uuttokammiosta.

PUHDISTUS: SÄÄNNÖLLINEN HUOLTO JATKUU

JAUHETUN KAHVIN KOURUN PUHDISTAMINEN

Tarkista jauhekourun jäämät viikoittain, jotta uuttokammioonn ei pääse mitään, mikä vaikuttaa uuttolaatuun.

1. Sammuta kone ja odota sammutushuuhtelun päättymistä.
2. Avaa jauhetun kahvin kourun kansi ja poista mittalusikka.
3. Siellä on myös irrotettava holkki, joka voidaan irrottaa puhdistuksen helpottamiseksi.
4. Poista mahdolliset jäämät mitasta, holkista ja kourun alueelta kuivalla liinalla tai puhdistusharjalla.
5. Aseta holkki ja mittalusikka takaisin paikoilleen ja sulje kansi.
6. Kytke virta koneeseen ja anna sen suorittaa huuhteluohjelma. Näin varmistetaan, että kaikki irtonainen kahvijauhe poistuu uuttokammiosta.

HÖYRYSAUVAN PUHDISTAMINEN

Ajan myötä höyrysauvaan voi kertyä likaa. Tämä voi hidastaa vaahdottamista ja heikentää vaahdon laatua.

1. Irrota puhdistusharjan pohjassa oleva korkki päästäksesi käsiksi neulaan.
2. Poista kaikki materiaali höyrysauvan kärjen neljästä reiästä neulalla.
3. Avaa höyrysauvan kärki perusteellisempaa puhdistusta varten. Sitä voidaan liottaa vedessä mahdollisten jäämien irrottamiseksi.
4. Käytä neulaa mahdollisten jäämien poistamiseen höyrysauvan ja sen kärjen sisältä.
5. Puhdistuksen jälkeen suorita tyhjennys ylimääräisen materiaalin poistamiseksi.

   Vaihtoehtoisesti sauva ja vispilä voidaan puhdistaa täyttämällä maitokannu vedellä ja pisaralla astianpesuainetta ja suorittamalla sitten KEVYT VAAHTO -ohjelma. Muista pyyhkiä ja huuhdella kaikki osat puhdistuksen jälkeen astianpesuainejäämien poistamiseksi.

UUTTOYKSIKÖN VOITELU

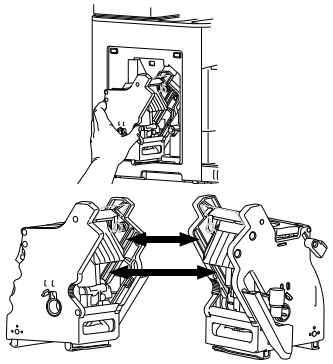
Uuttoyksikön voitelu

Voitele uuttoyksikkö kahden kuukauden välein. Näin varmistetaan, että se toimii oikein ja valmistaa erinomaista kahvia. Tämä myös ehkäisee tukoksia ja muita koneelle mahdollisesti aiheutuvia ongelmia.

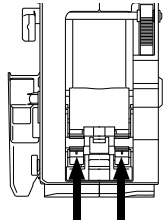
Kun olet huuhdellut uuttoyksikön ja irrottanut mahdolliset kahvijauhekertymät harjalla, anna uuttoyksikön kuivua kokonaan ennen voitelua.

Voitele uuttoyksikkö käyttämällä vain mukana toimitettua rasvaa; levitä 3–5 pientä pisaraa korostetuille pinnoille alla esitetyillä neljällä alueella. (Lisää rasvaa on saatavilla osoitteesta **ninjakitchen.eu**.)

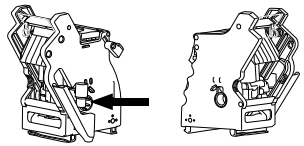
1. **Vasemman- ja oikeanpuoleiset sivukiskot**
   Ne löytyvät sisäpuolelta, kun katsot uuttoyksikön etuosaa.



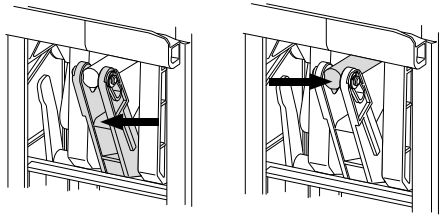
2. **Takakiinnikkeet**
   Sijaitsevat uuttoyksikön takaosassa.



3. **Hylsy** (vasen ja oikea puoli)
   Ne ovat uuttoyksikön sivuilla olevat pienet reiät.



4. **Mäntä ja akseli**
   Sijaitsee uuttoyksikön pohjassa.



PAPUSUPPILON PUHDISTAMINEN

Suosittelemme papusuppilon puhdistamista aina uusien papujen täytön yhteydessä tuoreuden ja laadukkaan maun varmistamiseksi.

Kiinteä papusuppilo

Nämä ohjeet koskevat vain koneita, joissa on kiinteä papusuppilo.

1. Sammuta kone ja odota sammutushuuhtelun päättymistä.
2. Irrota papusuppilon kansi.
3. Poista mahdolliset kahvijauhekertymät papusuppilon sisältä kuivalla liinalla tai puhdistusharjalla.
4. Aseta papusuppilon kansi takaisin paikalleen.

Irrotettava papusuppilo

Nämä ohjeet koskevat vain koneita, joissa on irrotettava papusuppilo.

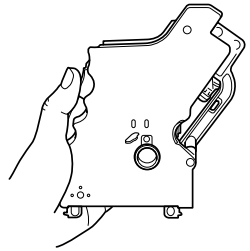
1. Sammuta kone ja odota sammutushuuhtelun päättymistä.
2. Irrota papusuppilon suojakansi.
3. Avaa papusuppilon lukitus kääntämällä lukkokahvaa vastapäivään ja irrota papusuppilo koneesta.
4. Poista mahdolliset kahvijauhekertymät papusuppilon sisältä kuivalla liinalla tai puhdistusharjalla.
5. Poista mahdolliset kahvijauhekertymät papusuppilon sisältä kuivalla liinalla tai puhdistusharjalla.
6. Aseta papusuppilo paikalleen ja lukitse se kääntämällä lukituskahvaa myötäpäivään. Kiinnitä papusuppilon suojakansi takaisin paikalleen.

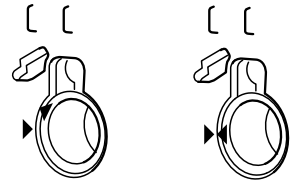
HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä vettä tai puhdistusaineita papusuppilon puhdistamiseen, sillä se voi vahingoittaa konetta. Käytä vain kuivaa liinaa.

UUTTOYKSIKÖN ALKUASENTO

Uuttoyksikkö voidaan asentaa koneeseen vain yhdessä asennossa. Jos huomaat, että uuttoyksikkö ei sovi kunnolla paikoilleen, tarkista ensin, että se on "alkuasennossa".

Varmista, että uuttoyksikkö on alkuasennossa käyttämällä uuttoyksikön vasemmalla puolella olevia kohdistusnuolia:



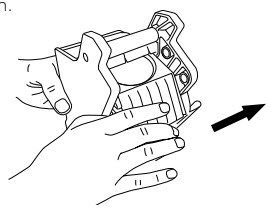


Nuolet eivät ole kohdakkain EI ALKUASENNOSSA

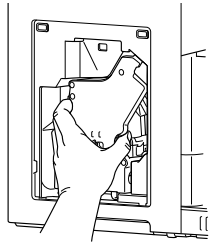
Nuolet kohdakkain ALKUASENNOSSA

Jos uuttoyksikkö ei ole alkuasennossa, nollaa se noudattamalla seuraavia ohjeita.

1. Työnnä uuttokammion etuosaa varovasti kuvassa näkyvään suuntaan siirtääksesi sitä taaksepäin.



2. Jos suutin on kammion yläosassa, sinun on ehkä työnnettävä voimakkaammin, jotta nuolet kohdistuvat.
3. Kiinnitä uuttoyksikkö takaisin koneeseen ja varmista, että kuulet napsahduksen sen lukittuessa paikalleen.



KALKINPOISTO JA PUHDISTUSOHJELMA

PUHDISTUS: SYVÄPUHDISTUS
Kalkinpoisto
Kesto: noin 90 minuuttia

HUOMAUTUS: Jos vesisäiliössä on suodatin, irrota se ennen kalkinpoiston aloittamista. Vedensuodattimen kotelo ja lisävarusteet myydään erikseen **ninjakitchen.eu**.

Kun DESCALE (KALKINPOISTO) -valo syttyy, kalkinpoisto-ohjelma on suoritettava. Jos kalkinpoistoa ei suoriteta valon sytyttyä, juoman laatu heikkenee ja kone voi mennä tukkoon ja lakata toimimasta. Kalkinpoisto hajottaa ja poistaa kalkki- ja mineraalikertymiä koneen sisäosista. Kalkinpoisto auttaa pitämään koneen suorituskyvyn erinomaisena, mikäli se suoritetaan säännöllisesti kalkinpoistoaineella aina, kun DESCALE (KALKINPOISTO) -valo syttyy.

1. Varmista, että tippa-alusta on tyhjennetty kokonaan, sillä osa kalkinpoisto-ohjelman yhteydessä keitetystä vedestä voi joutua tippa-alustaan. Jos tippa-alustaa ei tyhjennetä, se voi täyttyä yli.
2. Liuota pakkauksen mukana toimitettu Ninja-kalkinpoistojauhe erilliseen astiaan 1,1 litraan vettä. Kaada seos vesisäiliöön. **TAI** Kaada vesisäiliöön 475 ml väkiviinaetikkaa ja täytä sitten säiliö descale-rajaan (kalkinpoisto) asti vedellä.
3. Varmista, että maitokannu on maitokannun alustalla ja höyrysauva sisällä.
4. Aseta tyhjä kuppi (vähintään 535 ml) kahvisuuttimien alle. Sinun on ehkä poistettava kuppialusta.
5. Paina **DESCALE (KALKINPOISTO)** -painiketta ja paina sitten **KÄYNNISTÄ** -painiketta kalkinpoiston käynnistämiseksi.
6. Kone huuhtelee liuosta höyrysauvan ja kahvisuuttimien läpi noin 90 minuutin ajan. Kone näyttää jäljellä olevan ajan ohjauspaneelissa.
7. Koneesta kuuluu äänimerkki, kun kalkinpoisto-ohjelma on valmis.
8. Käsittele tippa-alustaa ja maitokannua varovasti, sillä kummassakin on vettä.
9. Tyhjennä niiden sisältö ja pese ne käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella mahdollisen kalkinpoistoaineen puhdistamiseksi, jotta se ei vaikuta kahvisi makuun.
10. Täytä vesisäiliö puhtaalla vedellä, mutta älä ylitä enimmäistäyttörajaa.
11. Aseta tippa-alusta takaisin koneeseen. Älä asenna maitokannua.
12. Huuhtele kahvisuuttimet suorittamalla 355 ml:n SUODATINKAHVIN uutto jauhetulla kahvilla. **ÄLÄ** laita koneeseen kahvijauhetta. Tämä huuhtelee järjestelmän puhtaalla kuumalla vedellä. Hävitä sisältö.
13. Älä edelleenkään asenna maitokannua, vaan huuhtele höyrysauva painamalla **PURGE (TYHJENNYS)** -painiketta.

Puhdistusohjelma
Kesto: noin 3 minuuttia

Puhdistusohjelma huuhtelee pois öljyjäämät ja jauheen, joita on kertynyt kahvisuuttimiin ja uuttoyksikköön ja niiden ympärille. CLEAN (PUHDISTUS) -valo syttyy automaattisesti ilmoittamaan, milloin puhdistusohjelma tulisi suorittaa. Voit suorittaa puhdistusohjelman myös, jos huomaat muutoksia uuton laadussa. Puhdistusohjelma vaatii puhdistustabletin (toimitetaan pakkauksen mukana ja myydään myös erikseen osoitteessa **ninjakitchen.eu**).

Suorita puhdistusohjelma seuraavasti:

1. Varmista, että tippa-alusta on kokonaan tyhjä, sillä osa puhdistusohjelman yhteydessä keitetystä vedestä voi joutua päätippa-alustaan. Jos tippa-alustaa ei tyhjennetä, se voi täyttyä yli.
2. Täytä vesisäiliö, mutta älä ylitä enimmäistäyttörajaa.
3. Paina ohjauspaneelin **CLEAN (PUHDISTUS)** -painiketta. Kuuluu ääntä, kun uuttoyksikkö siirtyy paikalleen.
4. Avaa jauhetun kahvin kouru ja aseta yksi puhdistustabletti paikoilleen varmistaen, että se putoaa uuttokammioon.
5. Sulje jauhetun kahvin kourun kansi.
6. Aloita puhdistusohjelma painamalla **KÄYNNISTÄ**-painiketta.
7. Kone aloittaa tabletin liuottamisen uuttoyksikön puhdistamiseksi ja puhdistusohjelman aikaansaamien veden ja jäämien poistamiseksi tippa-alustalle.
8. Puhdistusohjelma kestää noin 3 minuuttia. Koneesta kuuluu äänimerkki, kun puhdistusohjelma on valmis.
9. Poista tippa-alusta varovasti ja tyhjennä se. Pese käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
10. Sammuta kone ja anna sen suorittaa sammutushuuhtelu. Poista sitten uuttoyksikkö ja huuhtele puhtaalla vedellä. Anna kuivua täysin ennen kuin asetat sen takaisin laitteeseen.

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 ja papusuppiloiden vaihtaminen.
- Uuton lämpötilan nostamiseksi suorita huuhtelu vedellä ennen juomasi valmistamista.
- Pidä koneesi puhtaana harjaamalla roskat mukana toimitetulla harjalla.
- Käytä suodatettua vettä.
- Suorita GRIND iQ -ohjelma aina, kun vaihdat pavut.
- Pidä kone vakaalla pinnalla.
- Tyhjennä tippa-alusta säännöllisesti.
- Jauhatuksen jälkeen ja ennen uuton käynnistämistä kone alkaa lämmetä. Aseta mukisi lämmitetylle kuppialustalle, jotta se lämpiää.

LISÄASETUKSET

Lisäasetusvalikossa on lisäpuhdistusohjelmia ja -vaihtoehtoja koneen mukauttamiseen.

Lisäasetusvalikko löytyy painamalla **SETTINGS (ASETUKSET)** -painiketta. Navigointi ja valinta tehdään nuolinäppäimillä, ja vahvistus tapahtuu **KÄYNNISTÄ**-painikkeella.

ASETUKSET	TOIMINTO	ALAVALIKKO
1. BEEPS (ÄÄNIMERKIT)	Kytkee äänen päälle tai pois	ON/OFF (PÄÄLLÄ/POIS PÄÄLTÄ)
2. ECO (ECO)	Valitsemalla tämän laite ei pysy lämpimänä uuton jälkeen	ON/OFF (PÄÄLLÄ/POIS PÄÄLTÄ)
3. RESET UNIT (NOLLAA LAITE)	Palauttaa kaikki asetukset tehdasasetuksiin	YES/NO (KYLLÄ/EI)
4. FROTH TEMP (VAAHDON LÄMPÖTILA)	Höyryn lämpötilan säätäminen vaahdotuksen aikana	LOW/MID/HIGH (MATALA/KESKITASO/KORKEA)
5. CLEAR PROFILE 1 (TYHJENNÄ PROFIILI 1)	Tyhjentää kaikki tallennetut reseptit ja palauttaa oletusasetukset	YES/NO (KYLLÄ/EI)
6. CLEAR PROFILE 2 (TYHJENNÄ PROFIILI 2)	Tyhjentää kaikki tallennetut reseptit ja palauttaa oletusasetukset	YES/NO (KYLLÄ/EI)
7. MANUAL RINSE (MANUAALINEN HUUHTELU)	Pakottaa käynnistämään huuhtelusykli	YES/NO (KYLLÄ/EI)
8. RESET GRIND iQ (NOLLAA GRIND iQ)	Nollaa GRIND iQ	YES/NO (KYLLÄ/EI)
9. HARD WATER (KOVA VESI)	Muuttaa veden kovuuden asetusta	HD 0–5
10. GRINDER PURGE (MYLLYN TYHJENNYS)	Jauha kaikki jäljellä säiliössä jäljellä olevat pavut	YES/NO (KYLLÄ/EI)
11. GRIND SIZE (JAUHATUSKOKO)	Säädä jauhatuskokoa +/– 2 nykyisestä koosta perustuen GRIND iQ:hen	+/- GRIND SIZE (+/- JAUHATUSKOKO)
12. HOPPER SELECT (PAPUSUPPILON VALINTA)	Sallii säiliön valinnan	ON/OFF (PÄÄLLÄ/POIS PÄÄLTÄ)

ILMOITUKSET & VIRHEKOODIT

HÄLYTYKSET

Hälytys	Väri	Merkitys	Toimet
ADD WATER (LISÄÄ VETTÄ)	Oranssi	Kone on havainnut, että säiliössä ei ole tarpeeksi vettä	• Varmista, että vesisäiliössä on vettä. Jos vesisäiliö on tyhjä, lisää puhdasta vettä ja paina sitten **KÄYNNISTÄ** uuttamisen jatkamiseksi. • Jos vesisäiliössä on vettä, irrota vesisäiliö ja aseta se takaisin paikalleen ja paina sitten **KÄYNNISTÄ** uuttamisen jatkamiseksi.
ADD BEANS (LISÄÄ PAPUJA)	Oranssi	Kone on havainnut, ettei papusuppilossa ole tarpeeksi papuja	• 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.
BREW UNIT (UUTTO-YKSIKKÖ)	Oranssi	Virhe uuttoyksikössä	**Vaihe 1:** Tarkista, että huoltoluukku on kokonaan kiinni. Jos luukku on kiinni, jatka vaiheeseen 2. **Vaihe 2:** Irrota ja asenna uuttoyksikkö takaisin paikalleen varmistaen, että se on lukittunut kunnolla paikalleen.
INSTALL TRAY (ASENNA ALUSTA)	Oranssi	Kone ei tunnista tippa-alustaa	• Varmista, että tippa-alusta on työnnetty kokonaan paikalleen.
EMPTY TRAY (TYHJENNÄ ALUSTA)	Oranssi	Tippa-alusta ja pururoskis on tyhjennettävä	• Poista ja tyhjennä tippa-alusta ja pururoskis.
INSTALL HOPPER (ASENNA PAPUSUPPILO)	Oranssi	Kone ei havaitse papusuppiloa	• Lukitse papusuppilo takaisin paikalleen kiertämällä kahvaa myötäpäivään. • Jos ongelma jatkuu, avaa papusuppilon lukitus kääntämällä kahvaa vastapäivään. Nosta papusuppilo jalustalta ja aseta se uudelleen tiukasti paikalleen jalustaan. Saatat joutua tyhjentämään papuja myllyn päältä, jotta se asettuu kunnolla papusuppiloon. Lukitse papusuppilo kääntämällä kahvaa myötäpäivään.
ADD MILK (LISÄÄ MAITO)	Oranssi	Kone on havainnut, että kannussa ei ole maitoa	• Varmista, että kannussa on maitoa vähintään vähimmäisrajaan asti.
INSTALL JUG (ASENNA KANNU)	Oranssi	Kone ei tunnista maitokannua	• Varmista, että maitokannu on alustalla ennen vaahdotusta. • Varmista, että sekä maitokannun pohja että maitokannun alusta ovat kuivat ja puhtaat.
RINSE (HUUHTELE)	Valkoinen	Kone suorittaa käynnistys- tai sammutus-huuhtelua	Toimintaa ei tarvita, tämä on automaattinen ohjelma.

HÄLYTYKSET JATKUU

Hälytys	Väri	Merkitys	Toimet
GRIND iQ (GRIND iQ)	Keltainen	Mylly täytyy kalibroida	• Suorita GRIND iQ -ohjelma. Viittaa kohtaan GRIND iQ.
CLEAN (PUHDISTUS)	Oranssi	Kone vaatii puhdistusohjelman	• On aika suorittaa puhdistusohjelma. Katso kohta Puhdistustoiminto osiossa Kalkinpoisto ja puhdistustoiminto.
DESCALE (KALKINPOISTO)	Oranssi	Kone vaatii kalkinpoistoa	• On aika suorittaa koneen kalkinpoisto. Katso kohta Kalkinpoisto osiossa Kalkinpoisto ja puhdistustoiminto.
PURGE (TYHJENNYS)	Valkoinen	Höyrysauvan puhdistus on tarpeen tai puhdistus on käynnissä	• Tasaisena palava valkoinen valo osoittaa, että puhdistus on tarpeen. Aloita painamalla **PURGE (TYHJENNYS)**. • Vilkkuva valo osoittaa, että puhdistus on käynnissä.

MUUT HÄLYTYKSET

VIRHENRO	TOIMINTO	MERKKI	KORJAUSEHDOTUS
Er (Virhe): 33	Jauhaminen	Äänimerkki varoittaa käyttäjää, ei hälytyskuvaketta	Tarkista mahdolliset muut hälytykset. Jos hälytyksiä ei näy ja mylly ei käynnisty eikä koneesta kuulu ääntä, sammuta kone ja anna myllyn moottorin jäähtyä 5 minuuttia ennen kuin yrität käynnistää myllyä uudelleen.
Er (Virhe): 38	Jauhaminen	Äänimerkki varoittaa käyttäjää, ei hälytyskuvaketta	Jos kosketat papusuppiloa jauhamisen aikana, koneesta kuuluu äänimerkki ja prosessi keskeytyy. Kone käynnistyy uudelleen automaattisesti, kun se havaitsee, ettei siihen enää kosketa. Jos virhe ei häviä, mylly saattaa olla jumissa tai tukossa ja vaatia puhdistusta. Katso kohta Kartionmuotoisen myllyn puhdistaminen.
Er (Virhe): 54	Vaahdotus	Äänimerkki varoittaa käyttäjää, ei hälytyskuvaketta	Jos höyrysauvaa liikutetaan vaahdotuksen aikana, kone pysähtyy. Varmista, että höyrysauva on ala-asennossa. Kun kone havaitsee tämän, se jatkaa prosessia.

VIRHEKOODIT

VIRHENRO	HÄLYTYS	ONGELMA	KUVAUS	KORJAUSEHDOTUS
DOOR (LUUKKU)	Uuttoyk-sikkökuvake	Luukku	Huoltoluukku on poistettu	Tarkista, että uuttoyksikön luukku koneen vasemmalla puolella on asennettu oikein.
HOP JAM (PAPUSUP-PILON TUKOS)	Asenna papusuppilo -kuvake	Papusup-pilo tukossa	Annostelu-mekanismi on tukossa	Irrota papusuppilo ja tyhjennä pavut. Varmista, että annostelurengas (osiin jaettu rengas on papusuppilon pohjalla) pyörii vapaasti.
BURR JAM (MYLLY TUKOSSA)	Lisää papuja -kuvake	Mylly tukossa	Mylly on tukossa	Irrota papusuppilo ja yritä irrottaa myllyn terät – katso kohta Kartionmuotoisen myllyn puhdistaminen.

Jos saat minkä tahansa muun virhekoodin, sammuta kone ja ota yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon +44 (0)800 862 0453.

VIANMÄÄRITYSOPAS

Miksi suuttimista ei tule vettä?
Useat tekijät voivat vaikuttaa veden annosteluun suuttimista:
- Laite valmistelee vaahdon ennen uuton annostelua.
- Kone lämpiää / saavuttaa käyttölämpötilan: Anna koneen lämmetä hetken ennen kuin se voi annostella.
- Jauhatuskoko on liian hieno: suorita GRIND iQ- ohjelma varmistaaksesi, että kone on kalibroitu oikein.
- Uuttokammion puhtaus: irrota ja puhdista uuttoyksikkö poistaaksesi mahdolliset kahvijauhekertymät, jotka voivat haitata virtausta.
- Tarkista näytöltä, onko näytössä hälytys veden täyttämisestä / kalkinpoistosta / puhdistuksesta.
- Tarkista, onko säiliössä vettä.
- Koneessa tulee suorittaa kalkinpoisto: Katso kohta Kalkinpoisto osiossa Kalkinpoisto ja puhdistustoiminto.

Miksi espresson virtaus on heikkoa/hidasta?

Tähän voi olla useita syitä.
- Jauhatuskoko on liian hieno: suorita GRIND iQ- ohjelma varmistaaksesi, että kone on kalibroitu oikein.
- Uuttokammion puhtaus: irrota ja puhdista uuttoyksikkö poistaaksesi mahdolliset kahvijauhekertymät, jotka voivat haitata virtausta.
- Koneessa tulee suorittaa kalkinpoisto: Katso kohta Kalkinpoisto osiossa Kalkinpoisto ja puhdistustoiminto.

Miksi espresson virtaus on erittäin nopeaa?
- Jauhatuskoko on liian karkea: suorita GRIND iQ -ohjelma varmistaaksesi, että kone on kalibroitu oikein.

Vaahdotus ei käynnisty.
- Kone ei ole saavuttanut käyttölämpötilaa: Anna koneen lämmetä hetken ennen kuin vaahdotus käynnistyy.
- Tarkista, näkyykö näytössä hälytyksiä, jotka voivat olla merkkinä seuraavista:
  - Vesisäiliössä ei ole riittävästi vettä: Varmista, että vesisäiliössä on vettä vähimmäisrajaan asti.
  - Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan: Tarkista, että vesisäiliö on kunnolla paikallaan koneen sivussa.
  - Sauvan on oltava oikeassa asennossa: Varmista, että höyrysauva on asetettu maitokannuun ja että maitokannu on kunnolla alustan päällä.
  - Maitokannussa ei ole riittävästi maitoa: Varmista, että maitoa on täytetty vähimmäisrajaan asti.

Vähän tai ei lainkaan toimintaa.
- Käytä harjaa puhdistaaksesi myllyn ulostulo uuttoyksikön päällä, puhdista jauhekouru ja puhdista terät, jos säiliö on irrotettavissa. Katso kohta Kartionmuotoisen myllyn puhdistaminen.

Mylly on jumissa.
- Mylly jää jumiin, kun kone ei pysty jauhamaan tukoksen vuoksi.
- Katso kohdasta Kartionmuotoisen myllyn puhdistaminen, kuinka myllyn terät puhdistetaan.

Mylly on tukossa.
- Myllyssä saattaa olla jäämiä tai jauhetta.
- Katso kohdasta Kartionmuotoisen myllyn puhdistaminen, kuinka myllyn terät puhdistetaan.

Miksi en saa aikaiseksi cremaa?
- Jauhatuskoko on liian karkea: Suorita GRIND iQ -ohjelma oikean kalibroinnin varmistamiseksi.
- 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. Käytä kahvipavut 20 päivän kuluessa paahtopäivästä.
- Uuttoyksikkö saattaa olla tukossa / reiät ovat tukossa: Irrota ja puhdista uuttoyksikkö.
- Huuhtele järjestelmä suorittamalla puhdistusohjelma. Katso kohta Puhdistusohjelma osiossa Kalkinpoisto ja puhdistusohjelma.

Miksi tippa-alusta täyttyy nopeasti?
- Espressoon tarvittavan ihanteellisen paineen ylläpitämiseksi vettä menee uuton aikana tippa-alustalle. Tämä on normaalia.
- Yksikkö tyhjentää veden höyrysauvasta automaattisesti päätippa-alustaan jokaisen vaahdotuksen jälkeen. Näin se puhdistaa höyrysauvan sisäpuolelta.
- Kun kone käynnistetään ja sammutetaan, se suorittaa lyhyen huuhtelun järjestelmän puhdistamiseksi ja esitäyttämiseksi.

Miksi koneesta kuuluu sykkivä/jyskyttävä ääni uuton aikana?
- Vesisäiliössä ei ole riittävästi vettä: Varmista, että vesisäiliössä on vettä vähimmäisrajaan asti.
- Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan: Tarkista, että vesisäiliö on kunnolla paikallaan koneen takaosassa.
- Jos vesisäiliöön on täytetty vettä yli vähimmäisrajan ja vesisäiliö on tiukasti paikallaan, tietyt vesipumpun äänet ovat normaaleja.
- Saatat kuulla näitä ääniä myös vaahdotuksen aikana. Tämä on normaalia.

Kone vuotaa.
- Kone tyhjentää veden höyrysauvasta automaattisesti päätippa-alustaan jokaisen vaahdotuksen jälkeen. Näin se puhdistaa höyrysauvan sisäpuolelta.
- Kone suorittaa automaattisesti lyhyen käynnistys- ja sammutushuuhtelun.
- Tippa-alusta on täynnä: Tarkista tyhjennysmerkki nähdäksesi, tuleeko päätippa-alusta tyhjentää. Noudata kohdassa Hälytykset ja virhekoodit annettuja ohjeita.
- Tippa-alustaa ei ole asennettu oikein: Varmista, että se on asetettu kunnolla paikoilleen.
- Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan: Tarkista, että vesisäiliö on kunnolla paikallaan koneen takaosassa.
- Tarkista, ettei näytössä näy virheitä.
- O-rengastiivisteet on vaihdettava: Soita asiakaspalveluun numeroon +44 (0)800 862 0453.

Koneessa ei ole virtaa.
- Varmista, että kone on kytketty toimivaan pistorasiaan.
- Kun olet kytkenyt koneen pistorasiaan, paina **VIRTA**.
- Virran säästämiseksi kone sammuu automaattisesti 30 minuutin kuluttua.

Suuttimista ei tule kahvia – vain vettä.
- Tarkista, onko papusuppilossa papuja.
- 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.
- Mylly on jumissa tai tukossa ja vaatii puhdistusta. Katso kohta Kartionmuotoisen myllyn puhdistaminen.
- Poista ja puhdista uuttoyksikkö mahdollisten tukosten poistamiseksi.

Mylly pitää kovaa/epätavallista 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.
- Erilaiset paahtotyypit ja pavut aiheuttavat erilaisia jauhatusääniä.

Maitovaahto ei ole tarpeeksi kuumaa.
- Maitovaahdon lämpötila riippuu vaahdotustyylistä. KYLMÄ VAAHTO, joka merkitään maitokannun vieressä olevalla lumihiutaleella, ei ole lämmintä.
- 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 valikosta 4: FROTH TEMP (VAAHDON LÄMPÖTILA) Katso lisätietoja kohdasta Lisäasetukset.

Maitovaahto on liian laihaa tai paksua.
- Tarkista, että vispilä on kiinnitetty kannun pohjaan.
- Muuta vaahdon asetuksia vaahdotussäätimellä. Katso lisätietoja vaahtoasetuksista kohdasta Maitopohjaisten juomien uuttaminen.
- Maidon tyyppi: Eri maidot sisältävät eri määrän rasvaa. Mitä enemmän maidossa on rasvaa, sitä paksumpaa vaahdosta tulee.
- Lehmänmaito vai kasvipohjainen: Jos haluat parantaa vaahdon laatua kokonaisvaltaisesti, valitse MILK (MAITO) tai PLANT-BASED (KASVIPOHJAINEN) maito MILK TYPE (MAIDON TYYPPI) -painikkeella sen mukaan, millaista maitoa olet vaahdottamassa.
- Lisätietoa vaahdotukseen liittyen saat kohdasta Vaahdotuksen parhaat käytännöt.

VIANMÄÄRITYSOPAS – JATKUU

Juomani on pienempi/suurempi kuin odotin.
- Jos valmistat espressojuomaa, voit muuttaa espressojauheen ja veden suhdetta käyttämällä voimakkuusasetuksia. Katso kohta Vahvuus.
- Jos uutat suodatinkahvijuomaa, valitse haluamasi koko KOKO -painikkeella ennen jauhatusta.
- Uuttoyksikkö voi olla tukossa. Muista irrottaa ja puhdistaa uuttoyksikkö kuukausittain tukkeutumisen estämiseksi.
- Koneessa tulee suorittaa kalkinpoisto: Katso kohta Kalkinpoisto osiossa Kalkinpoisto ja puhdistustoiminto.

Juomani on liian kitkerää.
- Pienennä jauhatuskoon asetusta. Katso kohta Jauhatuskoon säätäminen.
- Laske uuton lämpötilaa: Käytä näytön LÄMPÖTILA -painiketta kahvin lämpötilan laskemiseen.
- Kokeile erilaisia paahto- ja paputyyppejä löytääksesi itsellesi mieleisen.

Juomani on liian hapanta.
- Suurenna jauhatuskoon asetusta. Katso kohta Jauhatuskoon säätäminen.
- Nosta uuton lämpötilaa: Käytä näytön LÄMPÖTILA -painiketta kahvin lämpötilan nostamiseen.
- Kokeile erilaisia paahto- ja paputyyppejä löytääksesi itsellesi mieleisen.

Kahvi ei ole tarpeeksi kuumaa.
- Esilämmitä laite: Käytä jauhetun kahvin uutto-ohjelmaa lisäämättä kahvijauhetta. Tämä käyttää kuuman veden järjestelmän läpi.
- Esilämmitä kuppi: Huuhtele kuppi kuumassa vedessä ennen uuttoa uuton lämpötilan nostamiseksi.
- Säädä lämpötila: Nosta uuton lämpötilaa ohjauspaneelin LÄMPÖTILA -painikkeella.
- Käytä lämmitetyn vaahdon asetuksia: Kaikki vaahdotusasetukset sisältävät lämmityksen – lukuun ottamatta kylmää vaahtoa, joka on merkitty lumihiutaleella.
- Koneessa tulee suorittaa kalkinpoisto: Katso kohta Kalkinpoisto osiossa Kalkinpoisto ja puhdistustoiminto.

Uuttoyksikkö ei sovi koneeseen.
- Varmista, että uuttoyksikkö on alkuasennossa. Katso osio Uuttoyksikön alkuasento.
- Tampperi on väärässä asennossa. Älä käytä laitetta, ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Er (Virhe)
- Jos ohjauspaneeli näyttää "Er" (Virhe) sekä jonkin numeron (esim. "Er 03"), ota yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon +44 (0)800 862 0453.

VAIHTO-OSAT

Jos haluat tilata lisäosia tai lisävarusteita, käy osoitteessa **ninjakitchen.eu** tai ota yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon **+44 (0)800 862 0453**.

VALMISTAJAN TAKUU

Ninja-takuu

Kun asiakas ostaa tuotteen Suomessa, hänellä on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet ("lakisääteiset oikeudet"). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Tämä koskee myös Ninjaa, jos ostit Ninja-tuotteen osoitteesta ninjakitchen.eu. Me Ninjalla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme laadusta, että myönnämme omistajalle maksuttomia osia ja työtä koskevan valmistajan lisätakuun jopa kahden (2) vuoden ajalle.

Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia ja kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Valmistajan takuu ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Miten pitkä on uusien Ninja-tuotteiden 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-tuotteen 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** tai skannaa ohjekirjasta löytyvä QR-koodi.
- Merkitse muistiin Ninja-tuotteen ostopäivä.

TÄRKEÄÄ:
- **Säilytä kuitti,** jos Ninja-tuote on ostettu mistä tahansa muualta kuin osoitteesta **ninjakitchen.eu**. Tarvitset kuittia takuuvaatimuksen tekemiseen.
- Maksuton Ninja-takuu on voimassa vain siinä maassa, josta tuote on ostettu.

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-tuotettasi parhaalla mahdollisella tavalla, sekä tietoa uusista Ninja-tekniikoista ja -tuotteista.

Mitä maksuton Ninja-takuu kattaa?

Ninja-tuotteen korjaus tai vaihto (Ninjan harkinnan mukaisesti) mukaan lukien kaikki osat ja työ.

Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?
- Normaalia kulumista.
- Vahinkojen aiheuttamat vauriot tai viat, Ninja-tuotteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönnit, varomaton käyttö tai tuotteen mukana toimitetun Ninja-käyttöoppaan vastainen käsittely.
- Ninja-tuotteen 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 numerossa **+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 **ninjakitchen.eu**. Ninjan edustaja käy kanssasi läpi joitakin vianmääritystoimenpiteitä, ja jos harkintamme mukaan laite on epäkunnossa, lähetämme sinulle vaihto-osan tai palautustarran viallisen tuotteen lähettämiseksi meille maksutta. Kun olet toimittanut viallisen tuotteen meille, lähetämme sinulle korvaavan tuotteen.

Huomaathan, että 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-tuotteesikin. Löydät Ninja-varaosien ja -lisävarusteiden koko valikoiman osoitteesta **www.ninjakitchen.eu**. Muista, että takuu ei välttämättä kata muiden kuin Ninja-varaosien käytöstä aiheutuneita vahinkoja.

KIITOS,
kun ostit Ninja AutoBarista

REKISTERÖI OSTOKSESI

http://www.ninjakitchen.eu/register

+44 (0)800 862 0453

Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

KIRJAA MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teho:	1 650 W
Vesisäiliön vetoisuus:	2,07 litraa

Virrankulutus valmiustilassa 0,4 W.
Laite siirtyy valmiustilaan automaattisesti 30 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 AutoBarista -kahvikoneestasi.
Jos sinulla on kysyttävää, soita asiakaspalveluun numeroon +44 (0)800 862 0453.

Ninja on SharkNinja Operating LLC -yhtiön Yhdistyneessä kuningaskunnassa rekisteröity tavaramerkki.

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

SharkNinja Europe Limited, Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main, Saksa

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

AE1000EUSeries_IB_MP_Mv15

@ninjakitchen

NINJA AutoBarista



AE1000EU-serien | Bruksanvisning

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

LÄS NOGA FÖRE ANVÄNDNING • ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

	Läs alla instruktioner innan du använder din AutoBarista.
⚠	**Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller betydande egendomsskada om varning som åtföljs av denna symbol ignoreras.**
	Undvik kontakt med heta ytor. Använd alltid skyddande handskar för att undvika brännskador.
	Endast inomhus- och hushållsbruk.

⚠ VARNING

För att minska risken för personskador, brand, elstötar eller sakskador, måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive nedan numrerade varningstexter och efterföljande anvisningar. Använd inte den här apparaten till någonting annat än det avsedda ändamålet.

Allmänna försiktighetsåtgärder

- För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt efter att produkten packats upp.
- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de står under tillsyn eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår vilka risker det innebär.
- Håll maskinen och dess sladd utom räckhåll för barn. Låt **INTE** barn leka med eller använda apparaten. Noggrann uppsikt krävs när den används i närheten av barn.
- För att skydda mot brand, elchocker och personskador ska du **INTE** sänka ner sladd, kontakter eller huvudenhet i vatten eller annan vätska.
- Bär **ALDRIG** maskinen i strömkabeln eller dra i den för att koppla bort från eluttaget. Håll istället i kontakten och dra för att koppla bort.
- Använd **INTE** en apparat med skadad nätsladd eller stickkontakt eller efter funktionsfel på apparaten eller om den har tappats eller skadats på annat sätt. Kontakta SharkNinja Operating LLC för service.
- Endast för hushållsbruk och bänkskivor. Låt **INTE** strömkabeln hänga över kanten på bordet eller bänken eller vidröra heta ytor som till exempel spisen.
- Använd **ALDRIG** ett eluttag under en bänk.
- För att undvika risk för brand, elektrisk stöt, eller skada på maskinen, använd **INTE** maskinen i maskingarage eller under ett väggskåp.
- Dra ur kontakten från uttaget när maskinen inte används och innan rengöring. Låt svalna innan delar sätts fast eller tas bort och före rengöring.
- Lämna **ALDRIG** maskinen obevakad medan den används.
- Maskinen är inte avsedd att användas med en extern timer eller separat fjärrkontrollssystem.

LÄS IGENOM OCH SPARA INSTRUKTIONSHÄFTET

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

LÄS NOGA FÖRE ANVÄNDNING • ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

⚠ VARNING

För att minska risken för personskador, brand, elstötar eller sakskador, måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive nedan numrerade varningstexter och efterföljande anvisningar. Använd inte den här apparaten till någonting annat än det avsedda ändamålet.

- 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.

Funktionsmeddelande

- För att koppla bort, stäng av alla kontroller till läget **OFF (AV)**, dra sedan ut kontakten från vägguttaget.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka överfyllnad och skållningsrisk, eller leda till brand, elektriska stötar eller personskador.
- Använd **ALLTID** apparaten på en ren, torr och plan yta.
- Placera **INTE** på eller nära en het gaslåga, elektrisk värmekälla eller i en uppvärmd ugn.
- Använd **INTE** den här enheten för någonting annat än dess avsedda användning.
- Använd **INTE** utomhus.
- Rör **INTE** heta ytor. Använd handtag eller vred. Undvik kontakt med rörliga delar.
- Placera **ALLTID** en kopp eller en behållare som är lämplig för val av utmatningsvolym under kaffepiparna vid bryggning.
- Använd **INTE** enheten utan att tillsätta vatten.
- Överfyll **INTE** vattenbehållaren. Fyll endast vatten till linjen för maximal fyllnadsnivå.
- Håll locket på vattenbehållaren när du brygger.
- Håll locket på bönbehållaren på när du maler för att förhindra kontakt med rörliga delar.
- Rör eller stick **INTE** in handen vid ångstaven eller skumningskannan under användning. Het ånga och heta vätskor kan orsaka brännskador och skållning.

Skötsel och underhåll

- Följ alla rengöringsanvisningar i avsnittet Skötsel och underhåll i denna bruksanvisning för att förhindra sjukdom på grund av bakterietillväxt i apparaten.
- För bästa resultat, se till att du använder en ren enhet.
- Om produkten inte fungerar korrekt, besök ninjakitchen.eu eller kontakta SharkNinja Operating LLC för felsökning, reparation eller justering.
- Barn ska inte utföra rengöring och underhåll på enheten.
- Stäng **AV**, koppla ur och låt svalna innan du rengör eller flyttar apparaten.
- Undvik att få silikonsmörjmedel för bryggenheter i ögonen och undvik långvarig hudkontakt.
- Tvätta händerna noggrant när du hanterat silikonsmörjmedel för bryggenheter.
- Förvara silikonsmörjmedel för bryggenheter inomhus, borta från värme, lågor och direkt solljus.
- Kassera silikonsmörjmedel för bryggenheter enligt lokala föreskrifter.

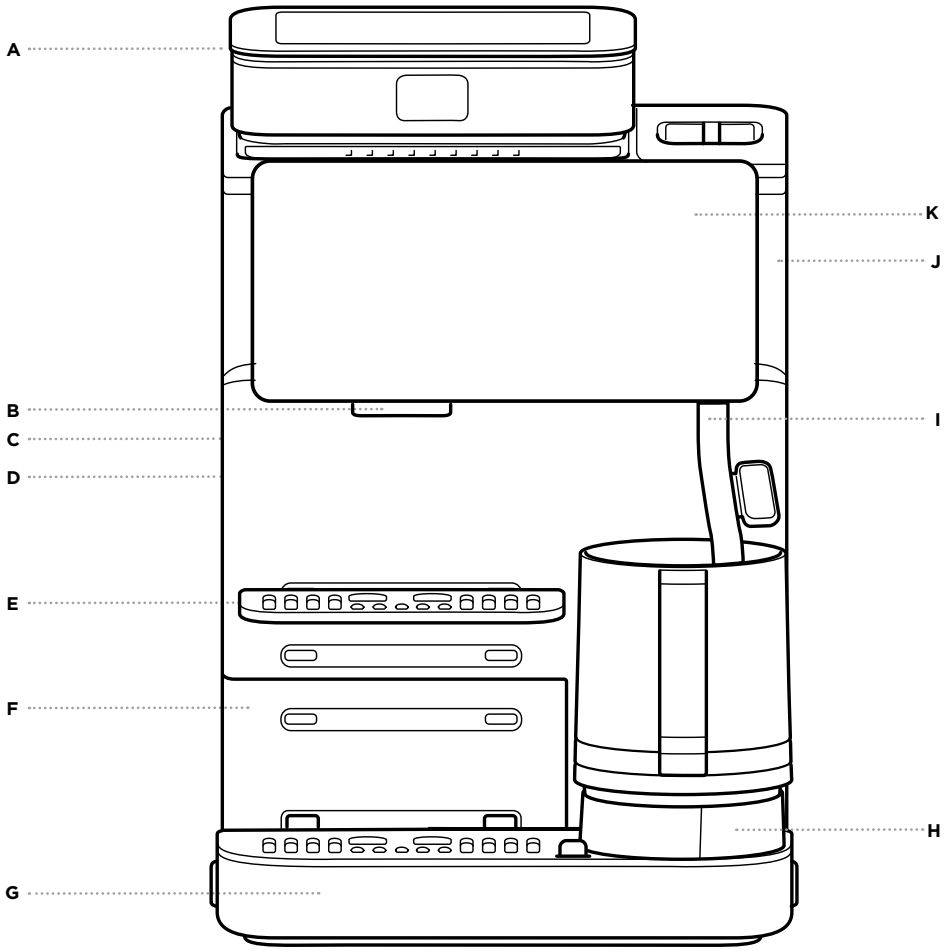
Sladdanvisningar

- En kort strömkabel medföljer för att minska risken att någon trasslar in sig i eller snubblar över en längre kabel.
- Använd **INTE** förlängningssladdar med denna produkt.

LÄS IGENOM OCH SPARA INSTRUKTIONSHÄFTET

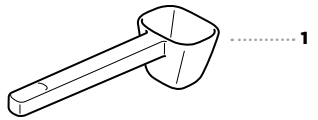
DELAR

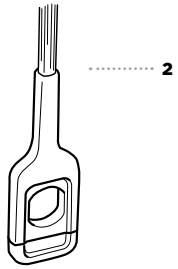
A	Bönbehållare	**E**	Justerbar koppbricka	**I**	Ångstav
B	Kaffepipar	**F**	Puckbehållare	**K**	Vattenbehållare
C	Underhållslucka	**G**	Droppbricka	**K**	Display
D	Bryggenhet och inre hålighet (bakom underhållslucka)	**H**	Plattform för mjölkkanna		

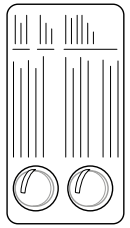


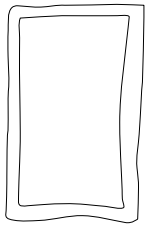
TILLBEHÖR

1. Skopa
2. Rengöringsborste
3. Rengöringstabletter
4. Avkalkningspulver
5. Silikonsmörjmedel för bryggenheter
6. Vattenfilterinsats*
7. Hölje för vattenfilter*













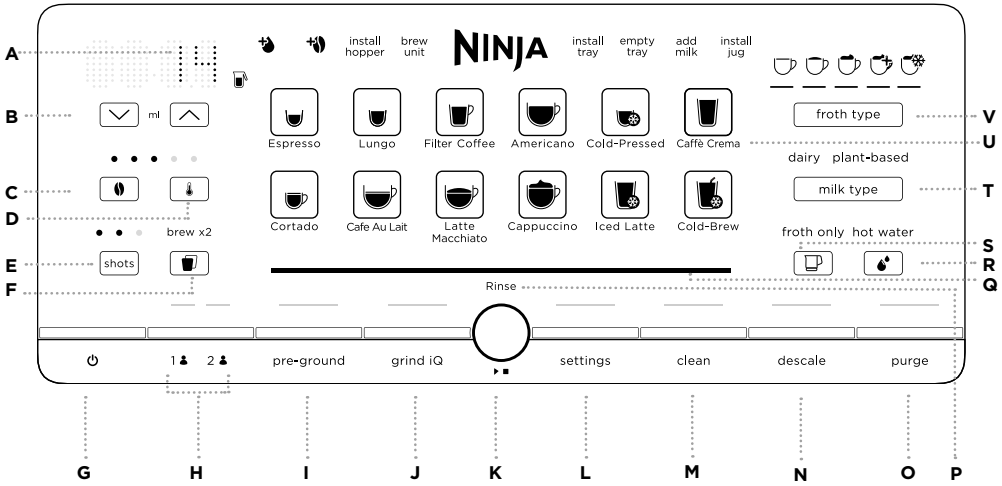


*Ej tillgänglig på alla maskiner

ANVÄNDA KONTROLLPANELEN*

A Avläsning av BRYGGNINGSSTORLEK
B Valpilar för STORLEK
C Knapp för STYRKA
D TEMPERATUR-knapp
E Val av SHOTS-knapp (SHOT)
F BREW X2 (BRYGG X2)-knapp
G STRÖMknapp
H PROFIL-knapp
I Knapp för PRE-GROUND (FÖRMALA)
J Knapp för GRIND iQ (iQ-MALNING)
K START-knapp
L Knapp för SETTINGS (INSTÄLLNINGAR)
M Knapp för CLEAN (RENGÖRA)
P Knapp för DESCALE (AVKALKA)
O Knapp för PURGE (RENSA)
P Meddelande om Rinse (Sköljning)
Q Förloppsindikator
R Knapp för HOT WATER (VARMVATTEN)
S Knapp för FROTH ONLY (ENDAST SKUM)
R Knapp för MILK TYPE (MJÖLKTYP)
U Alternativ på dryckesmeny
S Knapp för FROTH TYPE (SKUMTYP)

*Funktionerna kan variera beroende på modell.



INTELLIGENTA MEDDELANDEN

Maskinen kommer att visa ett intelligent meddelande om en åtgärd behövs:

- ADD BEANS (TILLSÄTT BÖNOR)
- ADD WATER (TILLSÄTT VATTEN)
- INSTALL HOPPER (MONTERA TRATT)
- INSTALL JUG (MONTERA TILLBRINGARE)
- ADD MILK (TILLSÄTT MJÖLK)
- EMPTY TRAY (TÖM BRICKA)
- INSTALL TRAY (INSTALLERA BRICKA)
- RINSE (SKÖLJA)
- PURGE (RENSA)
- DESCALE (AVKALKA)
- BREW UNIT (BRYGGENHET)

*Knapparna CLEAN (RENGÖRA), DESCALE (AVKALKA), och GRIND iQ (iQ-MALNING) tänds så att du vet när respektive cykel ska köras.

KOMMA IGÅNG: FÖRE DIN FÖRSTA BRYGGNING

TA BORT TILLBEHÖR OCH DELAR FRÅN FÖRPACKNINGEN

- För att starta, ta bort alla tillbehör och delar från förpackningen. Se till att alla tillbehör och delar är borttagna från förpackningen innan förpackningen kasseras.
- Se till att du tar bort all tejp från enheten när du tar ut den ur förpackningen. Enheten kommer att ha tejp på alla sidor.

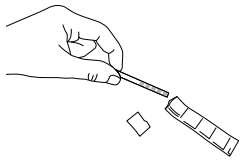
RENGÖR TILLBEHÖREN INNAN ANVÄNDNING

- Efter att alla tillbehör och delar tagits ur förpackningen ska alla delar rengöras noggrant för hand och torkas ordentligt.

TEST AV VATTENHÅRDHET

Allt vatten innehåller mineraler som över tid kan orsaka avlagringar i maskinen. Dessa mineraler kallas vattenhårdhet och kan påverka hur ofta du behöver avkalka maskinen. Detta test bidrar till att säkerställa att maskinen rekommenderar avkalkning vid rätt tillfälle.

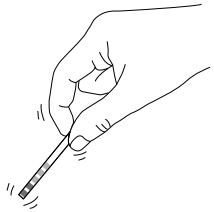
1 Ta ut testremsan ur förpackningen.



2 Sänk ner testremsan helt i det vatten du tänker använda med maskinen i 5–10 sekunder.

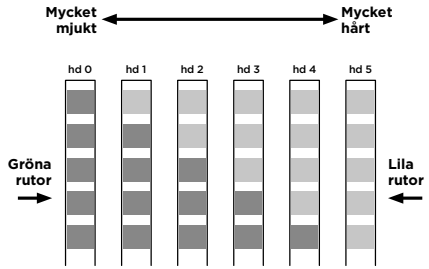


3 Dra ut testremsan och skaka den lätt.



4 Placera testremsan på en torr, plan yta och vänta en minut tills testremsan visar resultatet.

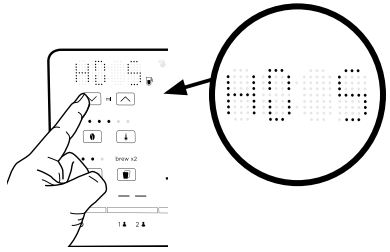
5 Efter en minut visas 0–5 lila rutor. Detta indikerar hårdhetsnivån på vattnet (0 lila rutor = nivå 0, 5 lila rutor = nivå 5 osv.).



6 Efter att ha identifierat vattenhårdhet ska du koppla in maskinen.

7 Den vänstra sidan av kontrollpanelen kommer som standard att visa HD 5.

8 Tryck på upp- eller nedpilarna 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).

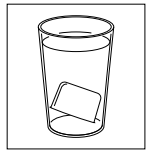


9 Tryck på **START** för att bekräfta inställningen.

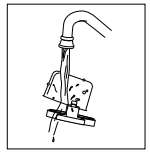
OBS! Om du behöver ändra hårdhetsnivån, köp en annan testremsa på **ninjakitchen.eu**. För ytterligare instruktioner om hur man återställer vattenhårdhet, se avsnittet Ytterligare inställningar.

MONTERA VATTENFILTER

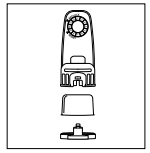
- Välsmakande kaffe börjar med välsmakande vatten. Vattenfilter hjälper till att avlägsna klor, odörer och andra orenheter som kan finnas i vattnet, så att du kan få välsmakande kaffe.



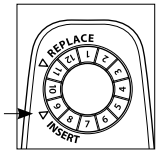
1 Blötlägg vattenfiltret i fem minuter.



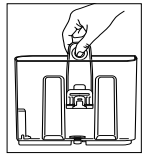
2 Skölj vattenfiltret och nätet i **60 sekunder.**



3 Ta bort locket från filterhöljet och sätt i filtret. Sätt tillbaka locket på filterhöljet för att säkra filtret på plats.



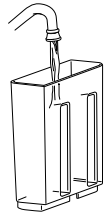
4 Ställ in INSERT-datum (INSTALLATION) till nuvarande månad.



5 Sätt i filterhöljet i behållaren.

FYLLA PÅ VATTENBEHÅLLAREN

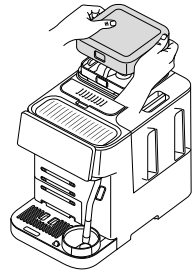
- Innan du börjar, se till att vattenbehållaren är full med rumstempererat eller kallt vatten. Se till att fylla upp till men inte överskrida den maximala påfyllningslinjen.



Om det någon gång före en bryggning 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** för att fortsätta.

FYLLA BÖNBEHÅLLAREN

1 Ta bort bönbehållarens lock.



2. Fyll bönbehållaren med hela bönor. Tillsätt **INTE** förmalda bönor i bönbehållaren. Mer information om hur du använder förmalet kaffe finns i avsnittet Använda förmalda bönor.

3. Byt ut locket.

OBS! Jämna ut bönorna och se till att de inte överstiger MAX-linjen (linjen för maximal påfyllning) i bönbehållaren.

OBS! Tillsätt aldrig bönor medan maskinen är mitt i en bryggning. Mer information finns i avsnittet Byta ut bönor och bönbehållare.

BÖNKURS

- För bästa resultat, använd nyrostade kaffebönor.
- När du köper kaffebönor är det bäst att köpa en påse med "Rostad den"-datum snarare än "Bäst före"-datum för att säkerställa kvalitet och färskhet.
- Vi rekommenderar att du använder kaffebönor inom 20 dagar efter "Rostad den"-datumet.
- När du byter kaffebönor ska du alltid avlägsna de tidigare bönorna helt innan du fortsätter. Det rekommenderas inte att fylla på en behållare med nya bönor. Se avsnittet Byte av bönor och bönbehållare för ytterligare information.
- Använd **INTE** gröna, karamelliserade eller smaksatta kaffebönor eftersom de kan täppa igen kvarnen. Tillsätt smakämnen till din dryck med sirap och socker. Se dryckesguiden för recept.

KOMMA IGÅNG: FÖRE DIN FÖRSTA BRYGGNING, FORTS.

SPOLNING VID FÖRSTA ANVÄNDNING

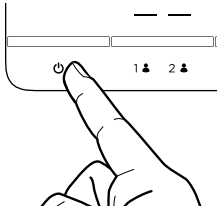
Innan du gör din första dryck måste du skölja maskinen.

När maskinen slås på för första gången kommer varningen RINSE (SKÖLJA) att lysa orange, vilket indikerar att en sköljning krävs. Denna sköljning är användarinitierad och kräver att man trycker på **START**.

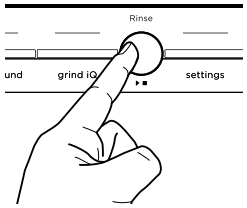
Maskinen kommer automatiskt att köra en sköljning varje gång vid start och avstängning, vilket indikeras av meddelandet RINSE (SKÖLJA) som lyser vitt. Ingen användaråtgärd krävs.

Det är valfritt att placera en kopp under kaffepiparna för någon av sköljningarna. Maskinen är byggd för att hålla sköljvattnet i droppbrickan.

1. Koppla in maskinen och tryck på **STRÖMKNAPPEN**.



2. Kontrollpanelen kommer att lysa upp meddelandet RINSE (SKÖLJA) i orange för att indikera att en sköljning behövs för att fortsätta.
3. Tryck på **START** för att starta sköljprogrammet. Maskinen piper för att signalera att den har startat. Vattnet sköljs direkt in i droppbrickan.



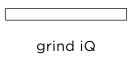
4. När det är klart kommer maskinen kommer att pipa igen för att indikera att programmet har slutförts.

KNAPP FÖR iQ-malning

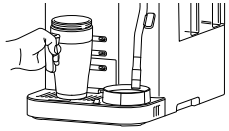
iQ-MALNING använder AutoBarista-iQ-teknik för att automatiskt bestämma den bästa malningsstorleken för dina bönor för att få den perfekta espressoutmatningen för din dryck. Lampan GRIND iQ (iQ-malning) lyser gult när maskinen rekommenderar att ett program körs.

- Vid första användningen lyser knappen gult för att indikera att en kalibreringscykel rekommenderas. Detta är inte nödvändigt om du vill använda förmalet kaffe eller brygga en filterkaffe, över is eller kallbryggning.
- När du använder nya bönor för första gången eller lägger till fler bönor, kommer den genomsnittliga kalibreringscykeln att ta tre bryggningar. Detta kan variera beroende på bönorna i kvarnen.
- För mer information om iQ-MALNING, se avsnittet iQ-MALNING.

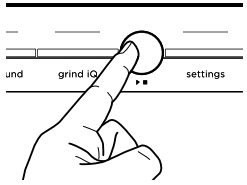
1. GRINDiQ-lampan (iQ-malning) lyser gult för att indikera att ett program rekommenderas. Tryck på knappen för **GRIND iQ** (iQ-MALNING).



2. Placera en kopp på 415 ml eller mer under kaffepiparna.



3. Tryck på **START**. Maskinen piper för att signalera att programmet har startat. Förloppsindikatorn tänds för att indikera programmets status.



4. När det är klart piper maskinen igen och lampan GRIND iQ (iQ-malning) kommer att släckas. Lampan GRIND iQ (iQ-malning) förblir avstängd så länge den är inom rätt malningsstorlek för dina bönor.
5. Häll ur den bryggda espresson.
6. Töm droppbrickan och puckbehållaren när programmet är klart.

FÄRGNYCKEL FÖR LED

LED-lampan för GRIND iQ (iQ-MALNING) kommer att lysa under daglig användning för att visa statusen för iQ-MALNING och hur nära du är den bäst smakande espresson.

OFF (AV): Kvarnen är kalibrerad.

GUL: iQ-MALNING cykel krävs för att kalibrera kvarnen.

BRYGGA ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* OCH KALLPRESSAT

1. Tryck på motsvarande dryckesikon för att välja din dryck.
2. Använd knappen SHOTS (SHOTS) för att välja önskat antal espressoshots.
3. Justera vid behov styrkan och temperaturen på din bryggning. För mer information om hur detta påverkar din bryggning, se Justera bryggningens styrka och temperatur.

Du kan spara anpassningar som gjorts till dina drycker. Mer information finns i avsnittet Profiler och spara anpassningar.

4. Placera en kopp under kaffepiparna och tryck på **START**.
5. 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! Detta är de förinställda espressoutmatningarna. Att ändra din espressostyrka påverkar utmatningsvolymen. För att justera utmatningen, se avsnittet Justera bryggstyrka och temperatur.

OBS! Om du använder en mindre kopp, använd den justerbara koppbrickan för att lyfta din kopp närmare kaffepiparna för att minska risken för stänk. Om du använder en högre mugg eller resemugg tar du bort koppbrickan för att skapa utrymme.

KORREKT UTMATNING

- Drycken rinner ut i en långsam, jämn takt.
- Du kommer att se en karamellfärgad vätska rinna ut. Det är kaffets crema.
- Det kommer att finnas ett lager crema på toppen av din dryck. Om du lutar din kopp och fortfarande bara ser crema-lagret, har du en korrekt utmatad espresso-shot.

**Ej tillgänglig på alla maskiner*

BRYGGA ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* OCH KALLPRESSAT FORTS.

BRYGG TVÅ

Med Brew x2-funktionen (Brygg två) på maskinen kan två drycker göras samtidigt sida vid sida utan att behöva köra en extra bryggning.

OBS! Brew x2 (Brygg Två) är endast tillgängligt för espresso och espressobaserade drycker.

1. Välj din dryck på huvudmenyn.
2. Justera din dryck med knapparna till vänster på displayen.
3. Tryck på **BREW X2 (BRYGG TVÅ)** på displayen. Knappen tänds för att visa att den är aktiv.
4. Placera två koppar på koppbrickan och se till att en kopp är riktad mot var och en av kaffepiparna. Tryck på **START**.
5. Om en mjölkdryck väljs kommer enheten endast att köra en skumningscykel, tillsätt mer mjölk än vanligt (ej över markeringen för maximal fyllning) för två drycker.
6. Maskinen kommer att pipa för att indikera att bryggningen har startat. Förloppsindikatorn tänds för att indikera bryggningarnas status. För drycker med dubbla shots och större måste maskinen brygga flera shots. Förloppsindikatorn tänds igen för varje bryggning. När det är klart piper maskinen igen för att signalera att bryggningen är slutförd.

OBS! För att lägga till extra mjölk till dessa drycker kan du välja **ADD MILK (TILLSÄTT MJÖLK)** eller **FROTH TYPE (SKUMTYP)** för att lägga till en skumcykel till din bryggcykel. Se avsnittet "Tillföra skum till en icke-mjölkbaserad dryck" för mer information.

**Ej tillgänglig på alla maskiner*

BRYGGA BRYGGKAFFE OCH ISDRYCKER

Filterkaffe och varmvatten

1. Tryck på motsvarande dryckesikon för att välja din dryck.
2. Tryck på pilarna för att välja önskad mängd.
3. Placera en kopp under kaffepiparna och tryck på **START**.
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! Kaffemängder över 355 ml bryggs i flera omgångar. Du kommer att höra kvarnen slå på igen beroende på hur många omgångar den behöver för att brygga.

LÄGGA TILL VARMVATTEN*

**Ej tillgängligt på alla maskiner*

Maskinen har en varmvattenfunktion som gör att du kan mata ut varmvatten vid behov.

1. Tryck på knappen **HOT WATER (VARMVATTEN).**
2. Använd knappen **TEMPERATUR** till vänster på displayen för att justera varmvattentemperaturen.

●○○ Låg temperatur
●●○ Medelhög temperatur (standard)
●●● Hög temperatur

3. Välj mängden varmvatten med hjälp av pilarna till vänster på displayen.
4. Tryck på **START** för att börja dispensera varmvatten.

Tryck på **START** igen för att stoppa utmatningen när du har önskad mängd varmvatten eller vänta tills programmet är klart.

Kalla drycker och drycker med is

1. Tryck på motsvarande dryckesikon för att välja din dryck.
2. Tryck på pilarna för att välja önskad mängd.
3. **Fyll en kopp med is och lägg den under kaffepiparna**. Tryck på **START**.
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! Over Ice (Över is), Cold Brew (Kallbryggning) och Cold-Pressed (Kallpressat) är utformade för att producera en koncentrerad bryggning i en behållare fylld med is. Det är normalt att en del is i behållaren smälter när kaffet bryggs, och detta kommer att producera en kall dryck med ideal styrka och smak.

OBS! När du brygger en kallbryggd eller kallpressad dryck direkt efter en varm dryck, kommer maskinen att utföra en intern sköljning för att kyla bryggkammaren. Bryggningen startar automatiskt när sköljningen är klar.

OBS! Kaffemängder över 355 ml bryggs i flera omgångar.

BRYGGA ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFE CREMA* OCH KALLPRESSAT FORTS.

ANVÄNDA FÖRMALET KAFFE

VIKTIGT: Tillsätt ENDAST förmalet kaffe när maskinen är påslagen och har slutfört uppstartsprogrammet. Om du tillsätter förmalet kaffe medan maskinen är avstängd, i standbyläge, under en start-/avstängnings-sköljning eller efter att en bryggning redan har startat kommer det att finnas kaffesump i den inre håligheten vilket kan orsaka igentäppning och skador.

1. Tryck på motsvarande dryckesikon för att välja din dryck. Om du brygger espresso, se till att du väljer rätt antal shots baserat på hur många skopor du kommer att lägga i.
2. Tryck på knappen **PRE-GROUND (FÖRMALA)** för att ställa maskinen i läget förmalet kaffe.

> **OBS!** Ta inte bort rännan för förmalet kaffe när du häller i kaffepulver. Ta endast bort för rengöring.

3. Öppna rännan för förmalet kaffe för att komma åt skopan.
4. Häll förmalet kaffe i rännan för förmalet kaffe. Se tabellen nedan för rätt antal skopor för din bryggning. Överskrid **ALDRIG** mer än sex skopor för en bryggning.
5. Placera en kopp under kaffepiparna och tryck på **START**.
6. 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!** Du kan inte brygga mer än 355 ml bryggkaffe när du använder förmalet kaffe.

*Ej tillgänglig på alla maskiner

	SKOPOR	
STOR-LEKAR	**Kaffe**	**Skopor**
	175 ml	2–4
	235 ml	2–4
	300 ml	4–6
	355 ml	4–6
	Espresso	**Skopor**
	Enkel	2
	Dubbel	4
	Trippel	6

VARNING: Lägg **ALDRIG** mer än sex skopor förmalet kaffe i den rännan för förmalet kaffe. Detta kommer att överfylla bryggenheten och maskinen kommer inte att kunna slutföra bryggningen. Om detta händer, stäng av maskinen och se avsnittet Rengöring: Avsnittet Djuprengöring för instruktioner om rengöring av bryggenheten och den inre håligheten.

REKOMMENDATIONER FÖR SKUMNING

■ **Mjölktyper**
- För mejerimjölk rekommenderar vi att du använder standardmjölk.
- För bästa resultat med växtbaserad mjölk, använd barista- eller fetthaltig mjölk.
- För att få det bästa växtbaserade skummet, använd inställningen PLANT-BASED (VÄXTBASERAD).
- Mjölk som är UHT-behandlad (dvs. hållbar mjölk) kan ge varierande resultat.
- Kokosmjölk kan värmas upp, men ger inget stabilt skum.
- För bästa skum- och lattekonst, knacka och snurra mjölkkannan för att avlägsna stora bubblor innan du häller mjölk.

■ **Temperatur**
- Om du vill justera skumtemperaturen, se avsnittet Ytterligare inställningar.
- För bästa resultat, använd kall mjölk eller mjölk från kylskåpet.
- För bästa resultat, se till att mjölkkannan är rumstempererad före skumning.

■ **Rengöring**
- Se till att både mjölkkannans plattform och mjölkkannans botten är torra och rena innan mjölkkannan ställs på plattformen.
- 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 automatiskt.
- För en djupare rengöring av vispen och ångstaven fyller du mjölkkannan till maxlinjen med vatten, tillsätter en droppe diskmedel och kör programmet TUNT SKUM.

BRYGGA MJÖLKBASERADE DRINKAR

MJÖLKRECEPT

1. Tryck på motsvarande dryckesikon för att välja din dryck.
2. Använd knappen SHOTS (SHOTS) för att välja önskat antal espressoshots.
3. Justera vid behov styrkan och temperaturen på din bryggning. För mer information om hur detta påverkar din bryggning, se avsnittet Justera bryggningens styrka och temperatur.
4. Placera en kopp som är tillräckligt stor för din dryck under kaffepiparna.
5. Välj **DAIRY (MEJERIPRODUKT)** eller **PLANT-BASED (VÄXTBASERAD)** mjölk med knappen **MILK TYPE (MJÖLKTYP)** baserat på mjölken som du använder.
6. När du väljer ett program för mjölkrecept kommer den rekommenderade skumtypen för din dryck att ha en understrykning. För att ändra den valda skumtypen ska du trycka på knappen **FROTH TYPE (SKUMTYP)**.
7. Se till att vispen är installerad i mjölkkannan. Fyll på önskad mängd mjölk i mjölkkannan, men överskrid inte gränsen för maximal påfyllning.
8. Se till att mjölkkannans botten är torr. Ställ mjölkkannan på plattformen med ångstaven i mjölkkannan.
9. Tryck på **START**. Maskinen piper för att signalera att programmet har startat. Maskinen maler först bönorna, kör sedan skumprogrammet och brygger espresson sist. Detta för att säkerställa den färskaste espresson för din dryck. Förloppsindikatorn tänds för att indikera programmets status. När det är klart piper maskinen igen för att signalera att programmet har slutförts.

ENDAST SKUM

Tryck på knappen **FROTH ONLY (ENDAST SKUM)** för att ställa in en cykel som endast använder skummaren för att skumma mjölk, utan malning eller bryggning involverad. Froth Only (Endast skum) kan användas för varm choklad, matcha, eller helt enkelt för att värma mjölk.

OBS! Skumma **INTE** mjölk direkt i espresson eller kaffet. Skumma alltid i mjölkkannan och häll sedan skummet i espresso- eller kaffebasen efteråt.

SKUMNINGSSTILAR

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.

Extra tjockt skum*
Ett stort lager skum, perfekt för torra cappuccino och andra drycker med mindre mängd.

Kallt skum
Ett klassiskt lager kallt skum som toppar valfri iskaffe- eller espressodryck.

**Inte tillgängligt på alla modeller*

NÄR DU HAR SKUMMAT KLART

1. När du har tagit bort mjölkkannan torkar du omedelbart av ångstaven med en fuktig trasa innan du sätter tillbaka den i nedfälld position.
2. När ångstaven trycks ner igen i nedfälld 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 nedåtgående position.
3. Innan du häller i mjölken ska du knacka kannan på en plan yta och snurra den för att få bort stora bubblor. Häll skummad mjölk över espresso och avnjut.

OBS! Enheten kommer inte att rensa när den saknar tillräckligt med vatten. Tryck **PURGE (RENSA)** när du har tillsatt mer vatten.

TILLSÄTTA SKUM TILL EN ICKE-MJÖLKBASERAD DRYCK

Om en dryck inte redan har mjölk i sig är det möjligt att tillsätta mjölk genom att trycka på **FROTH TYPE (SKUMNINGSTYP)** eller **MILK TYPE (MJÖLKTYP)**.

1. Se till att vispen är installerad i mjölkkannan. Fyll på önskad mängd mjölk i mjölkkannan, men överskrid inte gränsen för maximal påfyllning.
2. När du har valt önskad dryck trycker du på **FROTH TYPE (SKUMTYP)** eller **MILK TYPE (MJÖLKTYP)** för att aktivera mjölkinställningarna.
3. Se till att mjölkkannans botten är torr. Ställ mjölkkannan på plattformen med ångstaven i mjölkkannan.
4. Välj **DAIRY (MEJERIBASERAD)** eller **PLANT-BASED (VÄXTBASERAD)** mjölk med knappen **MILK TYPE (MJÖLKTYP)** .
5. Välj önskat skum med knappen **FROTH TYPE (SKUMTYP)** .
6. Tryck på **START**. Maskinen piper för att signalera att programmet har startat. Maskinen brygger först och skummar sedan. Förloppsindikatorn tänds för att indikera programmets status.

OBS! För att lämna denna meny, tryck på en annan dryckesstil.

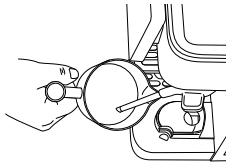
JUSTERA DIN BRYGGTEMPERATUR- OCH STYRKA

MANUELL SKUMNING

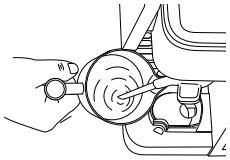
1. Fyll mjölkkannan efter tycke mellan gränserna för minimal och maximal påfyllning.
2. Tryck på **FROTH ONLY (ENDAST SKUM)**.
3. Se till att du är på inställningen för ångad mjölk.



4. Luta mjölkkannan något åt vänster eller höger så att ångstaven är ungefär en fingerbredd från väggen på mjölkkannan.



5. Håll **START** intryckt i tre sekunder. Maskinen kommer att pipa för att indikera att skumningen har startat och staven kommer att börja avge ånga.
6. Placera staven precis under ytan av mjölken för att inkorporera luft i den. En virvel kommer att börja bildas.



7. När du har den mängd skum du vill ha, flytta kannan uppåt så att ångstaven är längre under ytan. Detta är för att värma mjölken.
8. Håll mjölkkannan i den positionen tills den är för varm att hålla i med handen, tryck sedan **START** för att stänga av funktionen.

TEMPERATUR

Det finns flera metoder och sätt att hjälpa dig att få fram önskad temperatur.

Temperaturjusteringar

●○○ Låg temperatur

●●○ Medelhög temperatur (standard)

●●● Hög temperatur

Temperaturen på drycken påverkar extraheringen av espresson och smaken på din dryck. För bästa resultat och korrekt bryggning rekommenderar vi en låg eller medelhög temperatur för mörkare rostningar, och en medelhög eller hög temperatur för ljusare rostningar. Om du är osäker på din böntyp väljer du Låg temperatur.

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.

STYRKA

Om din bryggning smakar för svagt eller för starkt för din smak kan du ta hjälp av knappen för justering av styrka.

Justering av espressostyrkan

●○○○○ Mild, mindre koncentrerad: 6:1 förhållande mellan vatten och kaffepulver

●●○○○ Default (Standard): 3,5:1 förhållande mellan vatten och kaffepulver

●●●○○ Fylligt: 3:1 förhållande mellan vatten och kaffepulver

●●●●○ Starkt: 2,5:1 förhållande mellan vatten och kaffepulver

●●●●● Kraftig, mer koncentrerad: 2:1 förhållande mellan vatten och kaffepulver

OBS! Om du justerar espressons bryggstyrka påverkas bryggvolymen.

Justeringar av kaffestyrka

●○○○○ Mild: Mindre mängd bönor kommer att malas

●●○○○ Default (Standard)

●●●○○ Fylligt

●●●●○ Starkt

●●●●● Bold: Större mängd bönor kommer att malas

PROFILER OCH SPARADE ANPASSNINGAR

Användarprofiler för att spara dina anpassningar för snabb åtkomst till dina favoritdrycker.

Varje dryckesprofil kan spara dina anpassningar för varje enskild dryck.

Om du har gjort anpassningar till en dryck som du vill spara håll den aktiva profilknappen nedtryckt i två sekunder tills ett bekräftelsepip hörs.

Maskinen kommer som standard att gå till profil 1 vid första användningen. För att välja den andra profilen, tryck på **PROFIL**-knappen. För att lämna profiler (fabriksinställningar), tryck på profil-knappen igen.

Varje gång du sparar en anpassning för samma dryck skrivs det över vad som redan sparats i den profilen.

Eventuella anpassningar som har gjorts och inte sparats i en profil kommer inte att kommas ihåg om drycken navigeras bort från eller om maskinen stängs av.

TA BORT DEN UTBYTBARA BÖNBEHÅLLAREN

1. Ta bort locket.
2. Lås upp bönbehållaren och ta bort den från maskinens ovansida genom att lyfta den rakt uppåt (om en avtagbar bönbehållare används*).
3. Torka av insidan av bönbehållaren med en mikrofiberduk innan du fyller på den för att ta bort eventuella rester av oljor. Använd inte vatten.
4. Fyll bönbehållaren med hela bönor vid påfyllning.
5. Sätt tillbaka den valda bönbehållaren på maskinen och lås den för att säkra, byt därefter ut locket.

OBS! Det rekommenderas inte att fylla på dina bönor (lägga till färska bönor ovanpå nuvarande bönor), eftersom detta kan påverka iQ-MALNING. Använd istället alla bönor som finns i bönbehållaren och fyll på när den är tom, eller byt till en andra bönbehållare.*

OBS! Du kanske märker när du monterar din bönbehållare att den känns ostadig eller lätt vinglig.

Bönbehållaren sitter på armen på en våg, som måste röra sig fritt så maskinen kan mäta exakt hur mycket kaffe som mals.

Denna vinglighet är normal, men avstå från att trycka ner för hårt för att undvika att skada den känsliga vågen under armen.

OBS! Tillsätt **INTE** förmalda bönor i bönbehållaren. Mer information om hur du använder förmalet kaffe finns i avsnittet Använda förmalda bönor.

OBS! Var noga med att inte överfylla bönbehållaren. Fyll endast till MAX-linjen (linjen för maximal påfyllning).

**Ej tillgänglig på alla maskiner*

BYTA UT BÖNOR OCH BÖNBEHÅLLARE

VAL AV BÖNBEHÅLLARE

Dessa instruktioner gäller endast för en maskin med en avtagbar bönbehållare. Andra bönbehållaren ingår inte i alla modeller. Finns att köpa på ***ninjakitchen.eu****.*

När du byter till en andra bönbehållare, förvara den första bönbehållaren med locket på antingen i förvaringsbasen (tillgänglig för köp på **ninjakitchen.eu**) eller på en sval, torr plats.

När en bönbehållare är låst på maskinen, kommer du att bli ombedd att bekräfta vilken bönbehållare som används. Bönbehållarens namn är märkt på bönbehållarens framsida.

1. När en bönbehållare placeras på maskinen visar kontrollpanelen den senast installerade bönbehållaren.
2. Tryck vid behov på pilarna för att växla bönbehållaren mellan HOP1 och HOP2.
3. Tryck på knappen **START** för att bekräfta. Maskinen piper för att bekräfta valet.

Kör ett iQ-MALNING-program när du fyller en bönbehållare med nya bönor. Se avsnittet iQ-MALNING för mer information.

MÄRKNING AV AVTAGBAR BÖNBEHÅLLARE

Dessa instruktioner gäller endast maskiner med avtagbara bönbehållare.

Maskinen levereras med 2 vändbara etiketter, med 1 och 2 på varje sida.

Ytterligare nummer finns tillgängliga om du köper ytterligare bönbehållare.

Dessa etiketter glider in i framsidan av den avtagbara bönbehållaren.

iQ-MALNING

Kör ett iQ-MALNING-program när som helst:

- Nuvarande bönor ligger utanför intervallet för optimal malningsstorlek
- Nya bönor läggs till i en tom bönbehållare
- Bönbehållare har bytts ut

LED-lampan för GRIND iQ (iQ-MALNING) kommer att lysa under daglig användning för att visa statusen för iQ-MALNING och hur nära du är den bäst smakande espresson.

AV: Kvarnen är kalibrerad.

GUL: Programmet iQ-MALNING krävs för att kalibrera kvarnen.

När du använder nya bönor för första gången eller lägger till fler bönor, kommer den genomsnittliga kalibreringscykeln att ta tre bryggningar. Detta kan variera beroende på bönorna i kvarnen.

1. Placera en kopp på 415 ml under kaffepiparna.
2. Tryck på knappen **GRIND iQ (iQ-MALNING)**, tryck sedan på knappen **START** för att påbörja ett program, LED-lampan kommer att lysa gult.
3. Maskinen kommer att pipa för att indikera att programmet har startat. Förloppsindikatorn tänds för att indikera kalibreringens status. När det är klart kommer maskinen att pipa igen för att indikera att programmet är klart, ta bort koppen och häll ut espresson.
4. LED-lampan för GRIND iQ (iQ-MALNING) kommer att stängas av för att indikera att den har kalibrerats.

JUSTERA MALNINGSSTORLEKEN

iQ-MALNING bör ständigt övervaka och justera malningsstorleken för att säkerställa den bryggning som smakar bäst. Om du emellertid är missnöjd med smaken på din bryggning kan du kompensera malningsstorleken för att förbättra den. Denna kompensation lagras i maskinminnet och iQ-MALNING kommer att fortsätta att övervaka och justera som vanligt med denna kompensation. Kompensationen sparas endast för den dryckesstil som för närvarande är vald på displayen. För att ändra för flera dryckesstilar måste processen upprepas med var och en.

Smaken är för bitter: Minska malningsstorleken.

Smaken är för sur: Öka malningsstorleken.

1. Tryck på knappen **SETTINGS (INSTÄLLNINGAR)**.
2. Använd pilarna för att navigera till 11: Malningsstorlek och tryck på **START**.
3. Använd piltangenterna för att välja önskad kompensation, +/-2 malningsstorlekar är alternativen.
4. Tryck på knappen **START** för att bekräfta valet.

OBS! Det manuella justeringsintervallet kan vara begränsat för att skydda mot överdriven motorbelastning på grund av inställning på för fin malning.

DAGLIGT UNDERHÅLL

PROGRAM	NÄR DU SKA RENGÖRA	HUR DU SKA KÖRA
Rensa	Efter varje mjölkbaserad bryggning eller användning av ångstav eller vid behov (manuell start)	Efter en mjölkbryggning ska du trycka ner ångstaven tillbaka på plats för att starta den automatiska rensningen. Tryck på knappen **PURGE (RENSA)** för att starta en manuell rensning.
Rengöra	Varje månad eller när rengöringslampan tänds	Placera en rengöringstablett i rännan för förmalet kaffe och kör ett rengöringsprogram genom att trycka på knappen **CLEAN (RENGÖRA)**.
Avkalka	När avkalkningslampan tänds	Lös upp ett paket avkalkningslösning enligt förpackningsinstruktionerna. Kör sedan en avkalkningscykel genom att trycka på knappen **DESCALE (AVKALKA)**.

OMEDELBART EFTER RENGÖRING AV BRYGGAREN

- Töm droppbrickan och puckbehållaren när den orangefärgade tömningsindikatorn stiger tillräckligt mycket för att synas eller närhelst maskinen uppmanar till detta på kontrollpanelen.
- När du har skummat ska du torka av staven med en fuktig trasa innan du trycker tillbaka den till dess nedre läge för att starta en automatisk rensning.
- Diska regelbundet droppbrickan och puckbehållaren för hand eller i maskin och lufttorka ordentligt.
- Rengör maskinens utsida regelbundet med en fuktig trasa.

RENGÖRA TILLBEHÖREN

Delar som tål diskmaskin på översta hyllan: Mjölkkanna, visp, koppbricka och vattenbehållare.

Diskas endast för hand: Alla delar av droppbrickan, kanna.

Bryggenhet: SKÖLJ ENDAST. Tvätta **INTE** med tvål.

Torka av för att rengöra: Bönbehållare, inre hålighet, yttre ytor.

OBS! Sänk **INTE** ner delar/tillbehör som inte tål diskmaskin i vatten.

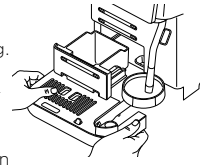
TÖMMA DROPPBRICKAN OCH PUCKBEHÅLLAREN

När du brygger kommer droppbrickan att fyllas. När den orangea indikatorn för tom behållare har stigit så mycket att den syns, eller maskinen aviserar EMPTY TRAY (TÖM BRICKA), är det dags att tömma droppbrickan och puckbehållaren. Töm och rengör alltid både droppbrickan och puckbehållaren samtidigt för optimal prestanda och renlighet.

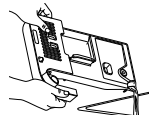
Töm både droppbrickan och puckbehållaren efter dagens sista bryggning.

Maskinen går in i standbyläge 30 minuter efter den sista bryggningen och utför en avstängningssköljning. Töm alltid droppbrickan efter den sista bryggningen om flytaren är synlig eller kontrollpanelen indikerar att den är tom. Valfritt att placera en behållare under kaffepiparna för att fånga upp avstängningssköljningen.

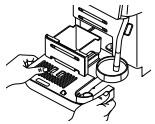
1. Ta bort droppbrickan och puckbehållaren från maskinen genom att dra brickan mot dig.
2. Ta bort puckbehållaren från droppbrickan. Töm och rengör puckbehållaren. Handdiska puckbehållaren efter varje tömning för att motverka risken för mögeltillväxt.



3. Flytta försiktigt droppbrickan till diskhon och häll ut vatten genom hällpipen.



4. Sätt tillbaka puckbehållaren på droppbrickan och sätt tillbaka droppbrickan och puckbehållaren i maskinen.



OBS! När du tömmer droppbrickan, vänta minst 5 sekunder innan du sätter tillbaka den för att rensa varningen.

OBS! Tömningsindikatorn är avtagbar för rengöring.

OBS! Ta **ALDRIG** bort droppbrickan när en bryggning pågår. Detta avbryter bryggningen och kan leda till att den svämmar över.

RENGÖRING: REGELBUNDET UNDERHÅLL

DEL	NÄR DU SKA RENGÖRA	HUR DU SKA RENGÖRA
Mjölkkanna	Efter varje användning	Diska för hand med varmt vatten och diskmedel. Ta bort vispen och skölj.*
Droppbricka	Var tredje dag eller när maskinen uppmanar till det	Ta bort droppbrickan genom att dra den mot dig och luta den sedan för att hälla från den bakre pipen in i diskhon.
Puckbehållare	Var tredje dag eller när maskinen uppmanar till det	Ta bort från puckbehållaren och töm kaffesumpen. Diska för hand med varmt vatten och diskmedel.
Avtagbar bryggenhet	Månatligen eller vid uppmaning från bryggenhetens LED-lampa	Skölj bryggenheten under rinnande vatten för att lossa eventuell kvarvarande kaffesump. Använd rengöringsborsten för eventuella svåråtkomliga områden. Kör ett rengöringsprogram efter sköljning. Se avsnittet "Avkalka och rengöra" för anvisningar.
	Varannan månad	Smörj bryggenheten med livsmedelssäkert fett efter rengöring. Se avsnittet Smörja bryggenheten för ytterligare instruktioner.
Intern hålighet	Varje månad	Torka av maskinens insida med en torr trasa när bryggenheten tas bort för rengöring.
Rännan för förmalet kaffe	Kontrollera veckovis om den används	Kontrollera rännan för eventuella avlagringar och rengör med rengöringsborsten.
Bönbehållare	Innan du lägger i en ny påse med bönor	Torka av behållarens insida med en trasa för att ta bort oljor från bönor. Använd **INTE** att använda vatten och se till att den är helt torr innan du fyller på och sätter i maskinen.
Vattenbehållare	En eller två gånger per månad, eller vid behov	Skölj med rinnande vatten.*

*Dessa delar tål diskmaskin på översta hyllan.

RENGÖRA OCH UNDERHÅLLA BRYGGENHETEN

Skölj bryggenheten en gång i månaden för att bibehålla renligheten och undvika ansamlingar som kan leda till igensättning.

Bryggenhetsvarningen lyser vitt när rengöring rekommenderas.

Rengöra bryggenheten

OBS! Stäng av maskinen och vänta tills avstängningssköljningen är klar.

1. Öppna underhållsluckan på maskinens vänstra sida för att komma åt bryggenheten.
2. Rikta in fingrarna mot de röda greppunkterna. Tryck på den orangea fliken för att frigöra bryggenheten och dra sedan mot dig. Fortsätt att hålla bryggenheten i de definierade handtagen för bästa handgrepp vid rengöring.
3. Skölj bryggenheten med vatten för att rengöra eventuella ansamlingar av kaffesump. Använd **INTE** diskmedel eftersom detta påverkar smörjningen.

OBS! Det är säkert att skölja hela bryggenheten med vatten. Använd **INTE** tvål.

4. Använd borsten för att lossa eventuella kvarvarande ansamlingar av kaffesump på duschskärmen eller skenorna. Skölj igen vid behov.
5. Låt bryggenheten lufttorka helt innan den byts ut. För bästa resultat, låt bryggenheten torka över natten. Torka **INTE** med en trasa för att förhindra att fibrer samlas inuti bryggenheten.
6. Sätt tillbaka bryggenheten i maskinen och sätt tillbaka luckan.

OBS! Bryggenheten och underhållsluckan MÅSTE installeras för att använda maskinen.

För en djupare rengöring av bryggenheten, kör ett rengöringsprogram en gång i månaden efter återinsättning. Mer information finns i avsnittet Rengöringsprogram i avsnittet Avkalknings- och rengöringsprogram.

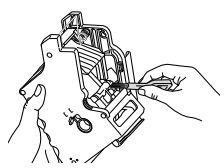
RENGÖRA DEN INRE HÅLIGHETEN

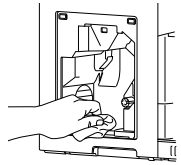
Rengör maskinens inre hålighet varje gång du tar bort bryggenheten för rengöring.

OBS! Se alltid till att maskinen har stängts av och att den har avslutat en avstängningssköljning innan du öppnar underhållsluckan och går in i maskinen.

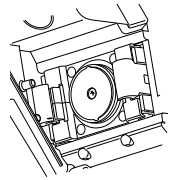
OBS! Använd **INTE** att använda vatten eller rengöringslösning för att rengöra insidan av bryggningshåligheten eftersom det kan skada maskinen. Använd endast en torr trasa.

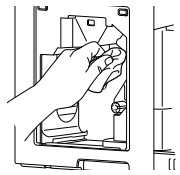
1. Ta bort underhållsluckan och bryggenheten.
2. Använd en torr trasa eller rengöringsborsten för att ta bort eventuell kaffesump. Var noga med att kontrollera sidoväggarna och övre ytan av håligheten för ansamlat kaffepulver.





3. Använd en torr trasa för att rengöra eventuell kaffesump från tamperns framsida, detta är den perforerade skärmen som sitter på taket mot enhetens framsida.





4. Sätt tillbaka bryggenheten och underhållsluckan.

RENGÖRA DEN KONFORMADE KVARNEN:

Dessa instruktioner gäller endast för en maskin med en avtagbar bönbehållare.

För att förhindra igensättning och säkerställa högsta kvalitet för daglig användning rekommenderas att du rengör din konformade kvarn.

Vi rekommenderar att du rengör din konformade kvarn åtminstone varje vecka. Vid användning av mörkrostade, koffeinfria och andra oljiga typer av bönor ska kvarnen rengöras oftare. För mindre än daglig användning ska du rengöra kvarnen minst en gång i månaden eller när du byter bönor.

1. Ta bort bönbehållarens skyddslock.
2. Lås upp bönbehållaren genom att vrida låshandtaget moturs och ta bort bönbehållaren från maskinen.
3. Ta tag i båda ändarna av bågen på kvarnhållaren. Vrid sedan hållaren moturs och lyft ut.
4. Rengör den konformade kvarnen inuti maskinen med borsten för att ta bort eventuell kvarvarande kaffesump.

OBS! Var försiktig när du hanterar kvarnhållaren. Kvarnen är vass.

5. Sätt tillbaka kvarnhållaren i maskinen genom att föra in och vrida medurs.

OBS! Låt **INTE** någon av kvarnarna komma i kontakt med vatten.

OBS! Skruvarna behöver bara sitta tätt, dra **INTE** å för hårt.

6. Sätt tillbaka bönbehållaren och lås genom att vrida låshandtaget medurs. Sätt tillbaka skyddslocket på bönbehållaren.
7. Sätt på maskinen och låt den köra en sköljningscykel. På så sätt säkerställs att all kaffesump rensas ut ur bryggkammaren.

RENGÖRING: REGELBUNDET UNDERHÅLL, FORTS.

RENGÖRA RÄNNAN FÖR FÖRMALET KAFFE

Kontrollera rännan för förmalet kaffe varje vecka för eventuell uppbyggnad som kan komma in i bryggkammaren och påverka bryggkvaliteten.

1. Stäng av maskinen och vänta tills avstängningssköljningen är klar.
2. Öppna locket till rännan för förmalet kaffe och ta bort skopan.
3. Det finns också en avtagbar hylsa som kan tas ut för att underlätta rengöring.
4. Ta bort eventuella rester från skopan, hylsan och rännan med en torr trasa eller rengöringsborsten.
5. Sätt tillbaka hylsan och skopa och stäng locket.
6. Sätt på maskinen och låt den köra en sköljningscykel. På så sätt säkerställs att all kaffesump rensas ut ur bryggkammaren.

RENGÖRA ÅNGSTAVEN

Över tid kan material ansamlas på ångstaven. Detta kan sakta ner skumning och orsaka en kvalitetsminskning.

1. Ta bort locket på undersidan av rengöringsborsten för att komma åt nålen.
2. Använd nålen för att ta bort material från de fyra hålen i ångstavens spets.
3. För en djupare rengöring, skruva av ångstavens spets. Den kan blötläggas i vatten för att hjälpa till att lossa eventuella rester.
4. Använd nålen för att ta bort eventuellt material från insidan av ångstaven och ångstavens spets.
5. Kör en rensningscykel efter rengöring för att rensa bort allt överflödigt material.

   Alternativt kan staven och vispen rengöras genom att fylla mjölkkannan med vatten och en droppe diskmedel och sedan köra ett froth only-program (endast skum på inställningen TUNT SKUM. Var noga med att torka av och skölja alla komponenter efter rengöring för att ta bort eventuella diskmedelsrester.

SMÖRJA BRYGGENHETEN

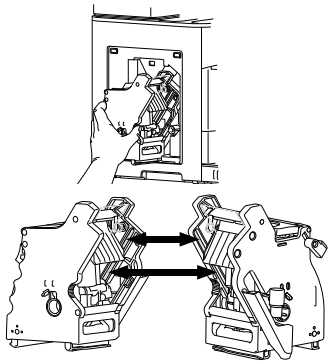
Smörjning av bryggenhet

Smörj bryggenheten varannan månad. Detta för att säkerställa korrekt funktion, leverera gott kaffe och förhindra att maskinen fastnar eller andra problem.

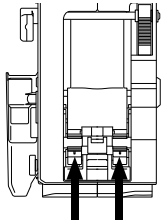
Låt bryggenheten lufttorka helt innan smörjning efter sköljning av bryggenheten och lossning av eventuell kaffesump med borsten.

Smörj bryggenheten med det medföljande fettet endast genom att applicera 3–5 små prickar över de markerade ytorna i vart och ett av de fyra områdena som visas nedan. (Ersättningsrör finns på **ninjakitchen.eu**.)

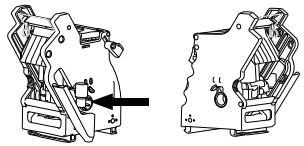
1. **Vänster och höger sidospår**
   Dessa finns på insidan när man tittar på framsidan av bryggenheten.



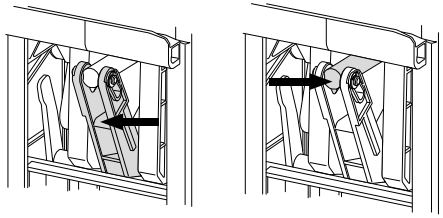
2. **Bakre klämmor**
   Dessa finns på bryggenhetens baksida.



3. **Uttag** (vänster och höger sida)
   Dessa är de små hålen på sidorna av bryggenheten.



4. **Kolv och axel**
   Detta finns på undersidan av bryggenheten.



RENGÖRA BÖNBEHÅLLAREN

Vi rekommenderar att bönbehållaren rengörs när den fylls på med nya bönor för att säkerställa fräschör och bibehålla smakkvaliteten.

Fast bönbehållare

Dessa instruktioner gäller endast för en maskin som har en fast bönbehållare.

1. Stäng av maskinen och vänta tills avstängningssköljningen är klar.
2. Ta bort bönbehållarens lock.
3. Använd en torr trasa eller rengöringsborsten för att ta bort eventuella rester från bönbehållarens insida.
4. Sätt tillbaka locket på bönbehållaren.

Avtagbar bönbehållare

Dessa instruktioner gäller endast för en maskin med en avtagbar bönbehållare.

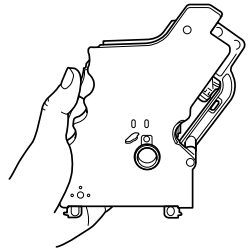
1. Stäng av maskinen och vänta tills avstängningssköljningen är klar.
2. Ta bort bönbehållarens skyddslock.
3. Lås upp bönbehållaren genom att vrida låshandtaget moturs och ta bort bönbehållaren från maskinen.
4. Använd en torr trasa eller rengöringsborsten för att ta bort eventuella rester från bönbehållarens insida.
5. Använd en torr trasa eller rengöringsborsten för att ta bort eventuella rester från bönbehållarens hålighet.
6. Sätt tillbaka bönbehållaren och lås genom att vrida låshandtaget medurs. Sätt tillbaka skyddslocket på bönbehållaren.

OBS! Använd **INTE** vatten eller rengöringslösning för att rengöra bönbehållaren eftersom det kan skada maskinen. Använd endast en torr trasa.

BRYGGENHETENS HEMPOSITION

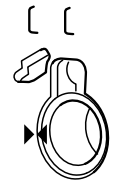
Bryggenheten passar in i maskinen i endast en position. Om du upptäcker att bryggenheten inte kommer att sitta ordentligt, kontrollera först att den är i utgångsläget.

För att bekräfta att bryggenheten är i utgångsläget, använd riktningspilarna på bryggenhetens vänstra sida:





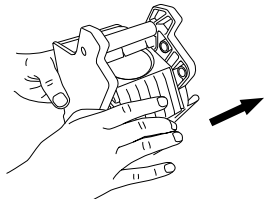
Pilar ej riktade INTE I UTGÅNGSLÄGE



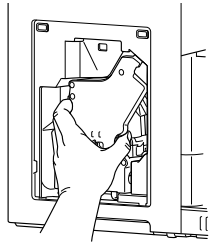
Pilar riktade I UTGÅNGSLÄGE

Om du upptäcker att bryggenheten inte är i utgångsläget, följ dessa steg för att återställa den.

1. Tryck försiktigt den främre delen av bryggkammaren i den riktning som visas för att flytta tillbaka den.



2. Om duschskärmen är längst upp i kammaren kan du behöva trycka hårdare för att få pilarna att riktas in.
3. Sätt tillbaka bryggenheten i maskinen och se till att du hör klicket när den låses på plats.



AVKALKNINGS- OCH RENGÖRINGSPROGRAM

RENGÖRING: DJUPRENGÖRA
Avkalkning
Beräknad tid: ungefär 90 minuter

OBS! Om du använder ett filter i vattenbehållaren, avlägsna filtret innan du påbörjar avkalkningsprogrammet. Höljen och insatser till vattenfilter säljs separat på **ninjakitchen.eu**.

När lampan DESCALE (AVKALKA) tänds måste du köra ett avkalkningsprogram. Om en avkalkning inte utförs efter att lampan har tänts kommer dryckeskvaliteten att försämras och maskinen kan bli igensatt och sluta fungera. Avkalkning bryter ned och avlägsnar kalk- och mineralavlagringar inuti maskinen. Detta hjälper till att bibehålla topprestanda om det utförs rutinmässigt med en avkalkningslösning när lampan DESCALE (AVKALKA) tänds.

1. Säkerställ att droppbrickan är helt tömd, eftersom en del av vattnet som bryggs från avkalkningsprogrammet kommer att hamna i droppbrickan. Om droppbrickan inte töms kan den rinna över.
2. Lös upp det medföljande Ninja avkalkningspulvret i en separat behållare med 1,1 liter vatten. Häll lösningsblandningen i vattenbehållaren. **ELLER** fyll vattenbehållaren med 475 ml vit vinäger och fyll sedan behållaren med vatten upp till markeringen Descale (Avkalka).
3. Se till att mjölkkannan ställs på mjölkkannans plattform med ångstaven inuti.
4. Placera en tom kopp (minst 535 ml) under kaffepiparna. Du kan behöva avlägsna droppbrickan.
5. Tryck på knappen **DESCALE (AVKALKA)**, tryck sedan på knappen **START** för att påbörja avkalkningsprogrammet.
6. Maskinen kommer att spola igenom lösningen genom ångstaven och kaffepiparna under ungefär 90 minuter. Maskinen räknar ned den återstående tiden på kontrollpanelen.
7. Maskinen kommer att pipa för att indikera när avkalkningsprogrammet är klart.
8. Hantera droppbrickan och mjölkkannan varsamt eftersom det kan finnas vatten i var och en av dem.
9. Töm innehållet och handdiska med varmt vatten och diskmedel för att avlägsna eventuell lösning som kan påverka kaffets smak.
10. Fyll behållaren med rent vatten upp till, men inte över, markeringen för Max Fill (Maximal fyllning).
11. Sätt tillbaka droppbrickan på maskinen. Sätt inte tillbaka mjölkkannan.
12. Spola kaffepiparna genom att köra en förmalen bryggningsmängd på 355 ml av FILTER COFFEE (BRYGGKAFFE). Lägg **INTE** något malet kaffe i maskinen. Detta kommer att spola systemet med rent varmvatten. Släng innehållet.
13. När mjölkkannan är borttagen spolar du ångstaven genom att trycka på knappen **PURGE (RENSA)**.

Rengöringsprogram
Beräknad tid: ungefär 3 minuter

Ett rengöringsprogram spolar bort kvarvarande oljor eller kaffesump som har samlats i och runt kaffepiparna och bryggenheten. 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 kräver en rengöringstablett (ingår 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 huvuddroppbrickan. Om droppbrickan inte töms kan den rinna över.
2. Fyll vattenbehållaren upp till men inte över markeringen Max Fill (Maximal fyllning).
3. Tryck på **CLEAN** (RENGÖRA) på kontrollpanelen. Det kan förekomma visst ljud när bryggenheten intar sin position.
4. Öppna rännan för förmalet kaffe och placera en rengöringstablett i den. Se till att den faller ned i bryggkammaren.
5. Stäng locket till rännan för förmalet kaffe.
6. Tryck på knappen **START** för att starta rengöringsprogrammet.
7. Maskinen startar processen med att lösa upp tabletten för att rengöra bryggenheten och hälla vatten och sediment från rengöringsprogrammet i droppbrickan.
8. Rengöringsprogrammet tar ungefär tre minuter att slutföra. Maskinen piper när rengöringsprogrammet är klart.
9. Ta försiktigt bort droppbrickan och töm. Diska för hand med varmt vatten och diskmedel.
10. Stäng av maskinen och låt den utföra en avstängningssköljning. Ta sedan bort bryggenheten och skölj med rent vatten. Låt lufttorka helt innan du sätter tillbaka den i enheten.

TIPS FÖR BÄSTA BRYGGNINGSRESULTAT

- För bästa resultat, använd nyrostade kaffebönor.
- När du köper kaffebönor är det bäst att köpa en påse med "Rostad den"-datum snarare än "Bäst före"-datum för att säkerställa kvalitet och färskhet.
- Vi rekommenderar att du använder kaffebönor inom 20 dagar efter "Rostad den"-datumet.
- När du byter kaffebönor ska du alltid avlägsna de tidigare bönorna innan du fortsätter. Se avsnittet Byte av bönor och bönbehållare för ytterligare information.
- 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.
- Kör ett iQ-MALNING-program när du byter bönor.
- 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.

YTTERLIGARE INSTÄLLNINGAR

Menyn för ytterligare inställningar erbjuder ytterligare rengöringsprogram och alternativ för att anpassa din maskin.

Du hittar menyn för ytterligare inställningar genom att trycka på knappen **SETTINGS (INSTÄLLNINGAR)**. Navigering och val sker med piltangenterna och bekräftelse sker med knappen **START**.

INSTÄLLNINGAR	FUNKTION	UNDERMENY
1. BEEPS (PIPER)	Slår på eller av ljudet	ON / OFF (PÅ/AV)
2. ECO (ENERGIBESPARING)	Att slå på detta stoppar maskinen från att hålla varmt efter en bryggning	ON/OFF (PÅ/AV)
3. RESET UNIT (ÅTERSTÄLLA ENHET)	Återställer alla variabler till fabriksåterställning	YES/NO (JA/NEJ)
4. FROTH TEMP (SKUMTEMPERATUR)	Justera ångtemperaturen under skumning	LOW / MID / HIGH (LÅG / MEDEL / HÖG)
5. CLEAR PROFILE 1 (RADERA PROFIL 1)	Rensar alla sparade drycker och återställer till standardvariabler	YES/NO (JA/NEJ)
6. CLEAR PROFILE 2 (RADERA PROFIL 2)	Rensar alla sparade drycker och återställer till standardvariabler	YES/NO (JA/NEJ)
7. MANUAL RINSE (MANUELL SKÖLJNING)	Tvingar ett sköljprogram att köras	YES/NO (JA/NEJ)
8. RESET GRIND iQ (Återställ iQ-MALNING)	Återställer iQ-MALNING	YES/NO (JA/NEJ)
9. HARD WATER (HÅRT VATTEN)	Ändrar inställningen för vattnets hårdhet	HD 0–5
10. GRINDER PURGE (RENSA KAFFESUMP)	Mal alla bönor som är kvar i bönbehållaren	YES/NO (JA/NEJ)
11. GRIND SIZE (MALNINGSSTORLEK)	Justerar malningsstorlek +/- 2 från den aktuella storleken baserat på iQ-MALNING	+/- MALNINGSSTORLEK
12. HOPPER SELECT (VÄLJA BÖNBEHÅLLARE)	Aktiverar val av bönbehållare	ON/OFF (PÅ/AV)

VARNINGAR OCH FELKODER

VARNINGAR

Varning	Färg	Betydelse	Åtgärder
 **ADD WATER (TILLSÄTT VATTEN)**	Orange	Maskinen har upptäckt att det inte finns tillräckligt med vatten i behållaren	• Kontrollera att det finns vatten i behållaren. Om behållaren är tom fyller du på med nytt vatten och trycker sedan på **START** för att återuppta bryggningen. • Om behållaren är fylld med vatten ska du ta bort och sätta tillbaka behållaren och sedan trycka på **START** för att återuppta bryggningen.
 **ADD BEANS (TILLSÄTT BÖNOR)**	Orange	Maskinen har upptäckt att det inte finns tillräckligt med bönor i bönbehållaren	• 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.
BREW UNIT (BRYGGENHET)	Orange	Brew Unit Error (Fel på bryggenhet)	**Steg 1:** Kontrollera att underhållsluckan är helt stängd. Fortsätt till steg två om den är stängd. **Steg 2:** Ta bort och sätt tillbaka bryggenheten och se till att den är helt låst på plats.
INSTALL TRAY (INSTALLERA BRICKA)	Orange	Maskinen detekterar inte droppbrickan	• Se till att droppbrickan är korrekt tryckt helt på plats.
EMPTY TRAY (TÖM BRICKA)	Orange	Droppbrickan och puckbehållaren måste tömmas	• Ta bort och töm droppbrickan och puckbehållaren.
INSTALL HOPPER (INSTALLERA BÖNBEHÅLLARE)	Orange	Maskinen känner inte av 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 för att den ska bli korrekt isatt. Lås bönbehållaren genom att vrida handtaget medurs.
ADD MILK (TILLSÄTT MJÖLK)	Orange	Maskinen har upptäckt att det inte finns någon mjölk i tillbringaren	• Se till att tillbringaren har mjölk i sig upp till minst markeringen för minimal fyllning.
INSTALL JUG (MONTERA KANNA)	Orange	Maskinen känner inte av mjölkkannan	• Se till att mjölkkannan står på plattformen vid skumning. • Se till att både kannans botten och mjölkkannans plattform är torra och rena.
RINSE (SKÖLJA)	Vit	Maskinen genomför en uppstarts- eller avstängnings-sköljning	Ingen åtgärd krävs, detta är ett automatiskt program.

VARNINGAR FORTS.

Varning	Färg	Betydelse	Åtgärder
GRIND iQ (iQ-MALNING)	Gul	Kvarnen behöver kalibreras	• Kör ett iQ-MALNING-program. Se avsnittet om iQ-malning.
CLEAN* (RENGÖR)	Orange	Maskinen kräver ett rengörings-program	• Det är dags att köra ett rengöringsprogram. Referera till rengöringsprogrammet i avsnittet Avkalkning och rengöringsprogram.
DESCALE (AVKALKA)	Orange	Maskinen kräver avkalkning	• Det är dags att avkalka maskinen. Referera till Avkalkning i avsnittet Avkalkning och rengöringsprogram.
PURGE (RENSA)	Vit	Rensning av ångstaven krävs eller pågår	• En lampa med fast vitt sken indikerar att en rensning behövs, tryck på **PURGE (RENSA)** för att starta. • En lampa med pulserande sken indikerar att rensning pågår.

ANDRA VARNINGAR

FEL NR	FUNKTION	INDIKATION	POTENTIELL ÅTGÄRD
Er (Fel): 33	Malning	Ljud för att varna användaren men ingen varningsikon	Kontrollera om det finns några andra varningar. Om inga visas och kvarnen inte startar, och du inte hör något ljud från maskinen, stäng av maskinen och låt kvarnmotorn svalna i fem minuter innan du försöker starta en ny malning.
Er (Fel): 38	Malning	Ljud för att varna användaren men ingen varningsikon	Om du rör vid bönbehållaren under malningen piper maskinen och pausar processen. Maskinen startar automatiskt igen när den upptäcker att den inte längre vidrörs. Om felet inte försvinner kan kvarnen vara igensatt eller blockerad och behöva rengöras. Se avsnittet Rengöring av den konformade kvarnen för instruktioner.
Er (Fel): 54	Skumning	Ljud för att varna användaren men ingen varningsikon	Om ångstaven flyttas under skumning pausas maskinen. Se till att ångstaven är i nedläget. När maskinen upptäcker detta återupptar den processen.

FELKODER

FEL NR	VARNING	PROBLEM	BESKRIVNING	POTENTIELL ÅTGÄRD
DOOR (LUCKA)	Ikon för bryggenhet	Lucka	Underhålls-luckan tas bort	Kontrollera att luckan till bryggenheten på maskinens vänstra sida är korrekt monterad.
HOP JAM (IGENTÄPPNING)	Ikon för att installera bönbehållare	Igensatt bön-behållare	Doserings-mekanismen är igentäppt	Avlägsna bönbehållaren och töm ur alla bönor. Se till att doseringsringen (det segmenterade hjulet på botten av bönbehållaren) kan rotera fritt.
BURR JAM (IGENSATT KVARN)	Ikon för att tillsätta bönor	Igensatt kvarn	Kvarnen är igensatt	Ta bort bönbehållaren och försök avlägsna igensättningar i kvarnarna – se avsnittet "Rengöra den konformade kvarnen".

För andra Er-koder (Fel), stäng av maskinen och kontakta kundtjänst på +44 (0)800 862 0453

FELSÖKNINGSGUIDE

Varför kommer inget vatten ut ur piparna?

Flera faktorer kan påverka mängden vatten som matas ut från piparna:

- Maskinen förbereder skummet innan bryggningen matas ut.
- Maskinen värms upp/når drifttemperatur: Maskinen behöver en kort tid för att värmas upp innan dispenseringen startar.
- Malningsstorleken är för fin: kör ett iQ-MALNING-program för att säkerställa att maskinen är korrekt kalibrerad.
- Renlighet i bryggkammaren: avlägsna och rengör bryggenheten för att avlägsna eventuell kvarvarande kaffesump som kan hindra flödet.
- Kontrollera displayen för att se om det finns en varning för att fylla på vatten/avkalka/rengöra.
- Kontrollera om det finns vatten i behållaren.
- Maskinen behöver avkalkas: Referera till Avkalkning i avsnittet Avkalkning och rengöringsprogram.

Varför är espressoströmmen liten/flödar långsamt?

Detta kan ha olika orsaker.

- Malningsstorleken är för fin: kör ett GRIND iQ-program (iQ-MALNING) för att säkerställa att maskinen är korrekt kalibrerad.
- Renlighet i bryggkammaren: avlägsna och rengör bryggenheten för att avlägsna eventuell kvarvarande kaffesump som kan hindra flödet.
- Maskinen behöver avkalkas: Referera till Avkalkning i avsnittet Avkalkning och rengöringsprogram.

Varför flödar espressoströmmen väldigt snabbt?

- Malningsstorleken är för grov: kör ett iQ-MALNING-program för att säkerställa att maskinen är korrekt kalibrerad.

Skumningen startar inte.

- Maskinen har inte nått drifttemperatur: Maskinen behöver en kort tid för att värmas upp innan skumningen startar.
- Kontrollera om det finns några varningar på displayen. Dessa kan indikera följande:
  - 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 sidan av maskinen.
  - Staven är i rätt position: Se till att ångstaven är isatt i mjölkkannan och att mjölkkannan är korrekt fastsatt på plattformen.
  - Inte tillräckligt med mjölk i mjölkkannan: Se till att mjölk har fyllts på upp till markeringen för minsta mängd.

Liten till ingen utmatning.

- Använd borste för att rengöra kvarnens utgång ovanför bryggenheten, rengör rännan för förmalet kaffe och rengör kvarnarna om de har en avtagbar behållare. Se avsnittet om rengöring av den konformade kvarnen för referens.

Min kvarn har fastnat.

- Kvarnen fastnar när maskinen inte kan mala på grund av ett hinder.
- Se avsnittet Rengöring av den konformade kvarnen för hur man rengör kvarnarna.

Min kvarn är igensatt.

- Kvarnen kan ha en ansamling av rester eller malet kaffe.
- Se avsnittet Rengöring av den konformade kvarnen för hur man rengör kvarnarna.

Varför får jag ingen crema?

- Malningsstorleken är för grov: Kör ett iQ-MALNING-program för att säkerställa korrekt kalibrering.
- 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.
- Bryggenheten kan vara igensatt/hålen blockerade: Ta bort och rengör bryggenheten.
- Kör ett rengöringsprogram för att spola ur systemet. Referera till rengöringsprogrammet i avsnittet Avkalkning och rengöringsprogram.

Varför fylls droppbrickan så snabbt?

- För att se till att enheten bibehåller perfekt tryck för espresso kommer lite vatten att ledas till huvuddroppbrickan under en bryggning. Detta är normalt.
- Enheten rensar automatiskt vatten från ångstaven till huvuddroppskålen efter varje skumning. Detta görs för att rengöra insidan av ångstaven.
- Vid start och avstängning utför maskinen en kort sköljning för att rengöra och förbereda systemet.

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 huvuddroppskålen efter varje skumning. Detta görs för att rengöra insidan av ångstaven.
- Maskinen kör automatiskt en kort start- och avstängningssköljning.
- Droppbrickan är full: Kontrollera indikatorn för tom behållare för att se om du behöver tömma huvuddroppbrickan. Följ instruktionerna i avsnittet om varningar och felkoder.
- Droppbrickan är inte korrekt installerad: Se till att den är helt insatt.
- Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats: Kontrollera att vattenbehållaren sitter ordentligt på plats på baksidan av maskinen.
- Kontrollera om det finns några fel på displayen.
- O-ringstätningar måste bytas ut: Ring kundtjänst på +44 (0)800 862 0453.

Maskinen har ingen ström.

- Se till att maskinen är kopplad till ett fungerande eluttag.
- När maskinen har kopplats in, tryck på knappen **PÅ/AV**.
- För att spara ström kommer maskinen automatiskt att stängas av efter 30 minuter.

Det kommer inget kaffe från piparna – bara vatten.

- Kontrollera om det finns bönor i bönbehållaren.
- 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.
- Kvarnen är tilltäppt eller blockerad och måste rengöras – se avsnittet "Rengöring av den konformade kvarnen".
- Ta bort och rengör bryggenheten för att avlägsna eventuella hinder.

Kvarnen avger ett högt/ovanligt 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.
- Olika rostningstyper och olika bönor skapar olika malningsljud.

Mjölkskummet är inte tillräckligt varmt.

- Mjölkskummets temperatur beror på den skumtyp som valts. COLD FOAM (KALLT SKUM), som illustreras av en snöflinga bredvid mjölkkannan, blir inte 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 via meny 4: SKUMTEMPERATUR Se avsnittet Ytterligare inställningar för mer information.

Mjölkskummet är för tunt eller för tjockt.

- Kontrollera att vispen sitter i botten av kannan.
- Ändra skuminställning med skumvredet. Se avsnittet Brygga möjlkbaserade drycker för mer information om skuminställningar.
- Mjölktyp: Olika sorters mjölk har olika fetthalt. Ju högre fetthalt mjölken har, desto tjockare skum.
- Mejeribaserat jämfört med växtbaserat: För att förbättra skummets övergripande kvalitet, välj DAIRY (MEJERIPRODUKT) eller PLANT-BASED (VÄXTBASERAD) mjölk med knappen MILK TYPE (MJÖLKTYP) baserat på den typ av mjölk du skummar.
- Se avsnittet Tips för bästa skumningsresultat för ytterligare information om skumning.

FELSÖKNINGSGUIDE, FORTS.

Min dryck är mindre/större än förväntat.
- Om du brygger en espressodryck kan du ändra förhållandet mellan kaffepulver och vatten genom att använda styrkeinställningarna. Se avsnittet om styrka.
- Om du brygger en dryck på bryggkaffe kan du före malningen välja önskad storlek med knappen STORLEK.
- Bryggenheten kan vara igensatt. Se till att du tar bort och rengör din bryggenhet varje månad för att förhindra igensättningar.
- Maskinen behöver avkalkas: Referera till Avkalkning i avsnittet Avkalkning och rengöringsprogram.

Drycken är för bitter.
- Minska malningsstorleken. Se avsnittet Justera malningsstorleken.
- Sänk bryggtemperaturen: Använd knappen TEMPERATUR på displayen för att minska bryggningens temperaturinställning.
- Prova att experimentera med olika sorters rostningar och bönor som passar din smak.

Drycken är för sur.
- Öka malningsstorleken. Se avsnittet Justera malningsstorleken.
- Öka bryggtemperaturen: Använd knappen TEMPERATUR på displayen för att öka bryggningens temperaturinställning.
- Prova att experimentera med olika sorters rostningar och bönor som passar din smak.

Kaffet är inte tillräckligt varmt.
- Förvärm maskinen: Kör en bryggning med förmalet kaffe utan att lägga i något förmalet kaffe. Detta kommer att leda varmt vatten genom systemet.
- Förvärm koppen: Skölj koppen under varmvatten före bryggning för att öka bryggtemperaturen.
- Justera temperaturen: Öka temperaturen på bryggningen med hjälp av knappen TEMPERATUR på kontrollpanelen.
- Använd inställningar för uppvärmt skum: Alla skumningsinställningar är uppvärmda förutom kallt skum, som illustreras av en snöflinga.
- Maskinen behöver avkalkas: Referera till Avkalkning i avsnittet Avkalkning och rengöringsprogram.

Bryggenheten installeras inte i maskinen.
- Se till att bryggenheten är i utgångsläget. Se avsnittet Bryggenhetens utgångsläge.
- Tampern är i fel position. Använd inte maskinen och kontakta kundtjänst.

Er (Fel)
- Om kontrollpanelen visar "Er" (Fel) och sedan ett nummer (t.ex. "Er 03"), kontakta kundtjänst på +44 (0)800 862 0453.

RESERVDELAR

Extra delar och tillbehör kan beställas på **ninjakitchen.eu** eller kontakta kundtjänst på **+44 (0)800 862 0453**.

FABRIKSGARANTI

Ninja-garantin

En kund som köper en produkt i Storbritannien eller på Irland åtnjuter de lagliga rättigheter som gäller produktens kvalitet (dina "lagstadgade rättigheter"). Du kan verkställa dina lagliga rättigheter gentemot återförsäljaren, inklusive Ninja, om du har köpt din Ninja-produkt från 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 dina nya Ninja-produkter?

Vår fabriksgaranti gäller i ett år från inköpsdatum som standard eller i två år om du registrerar inköpet hos oss inom 28 dagar.

Hur registrerar jag min garanti?

Om du har köpt din Ninja-produkt direkt från **ninjakitchen.eu** registreras din garanti automatiskt. Om du har köpt den från en annan återförsäljare i Storbritannien eller på Irland kan du registrera din garanti online inom 28 dagar från köpet.
- För registrering online, besök **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** eller skanna QR-koden i instruktionshäftet.
- Anteckna vilket datum du köpte Ninja-produkten.

VIKTIGT:
- **Spara kvittot** om du har köpt din Ninja-produkt av en annan återförsäljare än **ninjakitchen.eu**. Du behöver den för att kunna utnyttja din garanti.
- Den kostnadsfria Ninja-garantin gäller endast i det land där produkten köptes.

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-produkt och ta del av de senaste nyheterna om Ninjas nya tekniska lösningar och lanseringar.

Vad täcks av den kostnadsfria Ninja-garantin?

Reparation eller byte av din Ninja-produkt (efter Ninjas eget gottfinnande), inklusive alla delar och arbete.

Vad täcks inte av den kostnadsfria Ninja-garantin?
- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada eller fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av Ninja-apparaten som avviker från den Ninja-bruksanvisning som medföljde produkten.
- Skador på grund av användning av Ninja-apparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Skador på grund av användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Skador som orsakats av användning av delar och tillbehör som inte är originaldelar från Ninja
- Felaktig montering (utom när den har utförts av Ninja).
- Reparationer eller ändringar som utförs av andra parter än Ninja eller dess ombud.

Hur åberopar jag den inkluderade garantin från Ninja?

Kontakta vår kundtjänst på **+44 (0)800 862 0453**. För öppettider besök vår webbplats under "Kontakta oss". Du kommer att kopplas direkt till en representant från Ninja. Du hittar även hjälp online på **ninjakitchen.eu**. Ninja-representanten går igenom viss felsökning och, om vi kommer fram till att ett fel finns på artikeln, skickar vi en utbytesdel eller en retursedel för återsändning av den defekta produkten till oss utan avgift. När du har skickat den defekta produkten till oss skickar vi en ersättningsprodukt till dig.

Kom ihåg att **artikeln måste vara förpackad på lämpligt sätt före retur**. T.ex. i en lämplig kartonglåda, inte nödvändigtvis i originalförpackningen.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-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.

TACK
för att du köpte Ninja AutoBarista

REGISTRERA DITT KÖP

http://www.ninjakitchen.eu/register

+44 (0)800 862 0453

Skanna QR-koden med din mobila enhet

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsställe: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning:	220–240 V~ 50–60 Hz
På/Av:	1 650 W
Vattenbehållarens kapacitet:	2,07 L

Strömförbrukningen i standby-läge är 0,4 W.
Apparaten går automatiskt i standby-läge efter 30 minuters inaktivitet.

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan av enheten intill strömkabeln.

LÄS INSTRUKTIONERNA NOGGRANT OCH BEHÅLL DEM FÖR FRAMTIDA BRUK.

Dessa instruktioner är utformade för att hjälpa dig att få en fullständig förståelse för din nya Ninja AutoBarista. Ring vår kundtjänst på +44 (0)800 862 0453 om du har några frågor.

Ninja är ett registrerat varumärke i Storbritannien som tillhör SharkNinja Operating LLC.

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

SharkNinja Europe Limited, Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main, Tyskland

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar konstant efter att förbättra våra produkter, därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

AE1000EUSeries_IB_MP_Mv15

@ninjakitchen