NINJA

LUXE CAFÉ

— PRO SERIES —

ES700EU Series

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

ninjakitchen.eu

TAK
for dit køb af Ninja Luxe Café

REGISTRER DIT KØB

www.ninjakitchen.eu/

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
Effekt:	1650 W
Vandbeholderkapacitet:	2 l

TIP: Du kan finde model- og serienumre på mærkaten med QR-koden, som sidder på bagsiden af apparatet ved siden af ledningen.

LÆS DENNE VEJLEDNING OMHYGGELIGT IGENNEM, OG GEM DEN TIL FREMTIDIGE OPSLAG.

Denne brugsanvisning er beregnet til at hjælpe dig med at få fuldt kendskab til din nye Ninja Luxe Café.

Ninja er et registreret varemærke, der tilhører SharkNinja Operation LLC i den EU.

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

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC

@ninjakitchen

DANSK

NINJA
LUXE CAFÉ
— PREMIER SERIES —

ES700-serien | Brugervejledning

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER
LÆS OMHYGGELIGT INDEN IBRUGTAGNING • KUN BEREGNET TIL HUSHOLDNINGSBRUG

	Læs alle vejledninger, inden du tager dit Ninja Luxe Espresso Bar i brug
	Dette symbol viser, at der er fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendele, hvis advarslen, der bringes sammen med symbolet, ignoreres.
	Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.
	Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

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

Generelle forholdsregler

1. For at undgå kvælningsfare for små børn skal alle emballagematerialer kasseres straks efter udpakning.
2. Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de risici, der er i forbindelse med brug af apparatet.
3. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Apparatet må **IKKE** bruges af børn eller leges med. Det er nødvendigt at overvåge apparatet nøje, hvis det anvendes i nærheden af børn.
4. For at undgå brand, elektrisk stød og skader på personer må du **IKKE** nedsænke ledningen, stikket eller apparatets hovedenhed i vand eller anden væske.
5. Bær aldrig apparatet i ledningen eller træk den ud af stikkontakten. Tag i stedet fat i selve stikket, og træk det ud af stikkontakten.
6. Du MÅ **IKKE** betjene apparater med en beskadiget ledning eller stik, eller hvis apparatet er behæftet med fejl, er blevet tabt eller beskadiget på nogen anden måde. Kontakt SharkNinja Operating LLC for hjælp.
7. Kun til husholdningsbrug på bordplade. Lad **ALDRIG** ledningen hænge ud over kanten af bordet eller røre ved varme overflader som for eksempel komfurer.
8. Brug **ALDRIG** en stikkontakt under køkkenbordet.
9. For at undgå risiko for brand, elektrisk stød eller beskadigelse af produktet, må du **IKKE** bruge kaffemaskinen i en apparatgarage eller under et vægskab.
10. Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring.
11. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
12. Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
13. Anbring **IKKE** ovenpå et andet apparat.
14. Apparatet må ikke anbringes i et skab, mens det er i brug.
15. Brug **IKKE** noget tilbehør, der ikke anbefales af producenten, da dette kan forårsage skader på apparatet.

LÆS OG GEM DISSE VEJLEDNINGER

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS OMHYGGELIGT INDEN IBRUGTAGNING • KUN BEREGNET TIL HUSHOLDNINGSBRUG

⚠ ADVARSEL

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

Betjeningsvejledning

- Sluk for enheden og træk dens stik ud af stikkontakten.
- Brug af uoriginalt tilbehør kan medføre fare for overfyldning og skoldning eller resultere i brand, elektrisk stød eller personskade.
- Brug **ALTID** apparatet på en tør, jævn overflade.
- Du må **IKKE** anbringe den på eller i nærheden af gas eller elektriske brændere eller i en opvarmet ovn.
- Brug **IKKE** apparatet til andet end det, det er beregnet til.
- Må **IKKE** bruges udendørs.
- Rør **IKKE** ved varme overflader. Brug håndtag. Undgå kontakt med bevægelige dele
- Anbring **ALTID** en kop eller beholder, hvis størrelse er passende i forhold til den valgte mængde, under portafilteret, når der brygges.
- Start **IKKE** kedlen uden vand i beholderen.
- Overfyld **IKKE** vandbeholderen. Påfyld kun vand op til maks.-linjen.
- Sørg for, at vandbeholderens låg er på under brygning.
- Sørg for, at bønnebeholderens låg er på, når der males, for at forhindre adgang til bevægelige dele.
- Fjern **IKKE** portafilteret, når der brygges, da enheden er under tryk. Fjernelse under brygningen kan føre til skoldning eller skader.
- Ræk **IKKE** ind efter eller berør dampskaftet eller mælkeskummerkanden, når de er i brug. Varm damp og varme væsker resulterer i forbrændinger og skoldning.

Pleje og vedligeholdelse

- For at undgå sygdom forårsaget af bakterievækst i apparatet skal du følge rengøringsvejledningen i afsnittet "Pleje og vedligeholdelse" i denne brugsanvisning.
- For at opnå de bedste resultater skal du sørge for at bruge en ren enhed.
- Hvis produktet ikke virker, bedes du besøge ninjakitchen.eu eller kontakte SharkNinja Operating LLC for undersøgelse, reparation eller justering.
- Børn må ikke deltage i rengørings- og vedligeholdelsesaktiviteter.
- Når portafilteret er i brug, skal du sørge for, at det sidder tæt til gruppehovedet for at undgå varm væske, der løber over.
- Tag **IKKE** enheden op ved at tage fat om kværnkurven. Dette apparat er ikke beregnet til at holde produktets vægt.

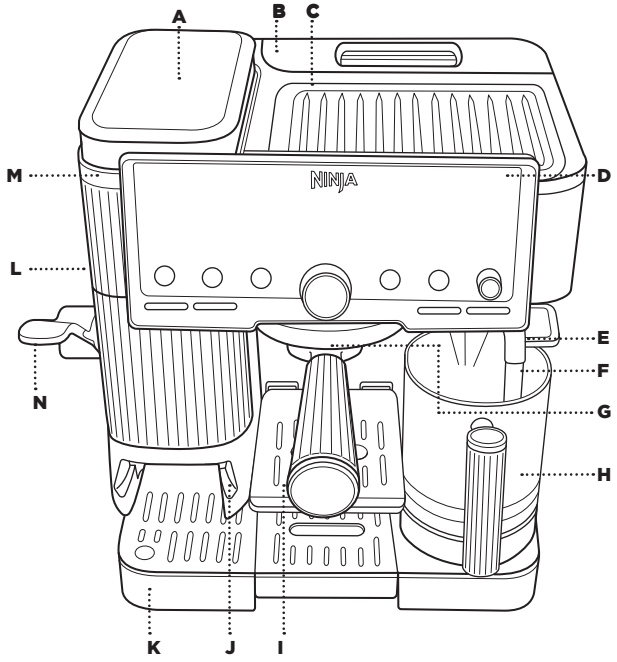
Erklæring om ledning

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

LÆS OG GEM DISSE VEJLEDNINGER

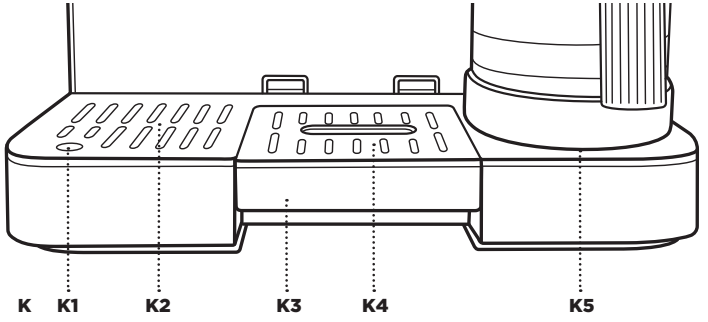
DELE

A Bønnebeholder
B Vandbeholder
C Kopvarmer
D Kontrolpanel
E Opbevaring af tilbehør
F Dampskaft
G Gruppehoved
H XL Mælkekande med integreret piskeris
I Justerbar kopbakke
J Kværnkurv
K Hoveddrypbakke
L Kværnskive
M Integreret konisk kaffekværn
N Indbygget stampergreb



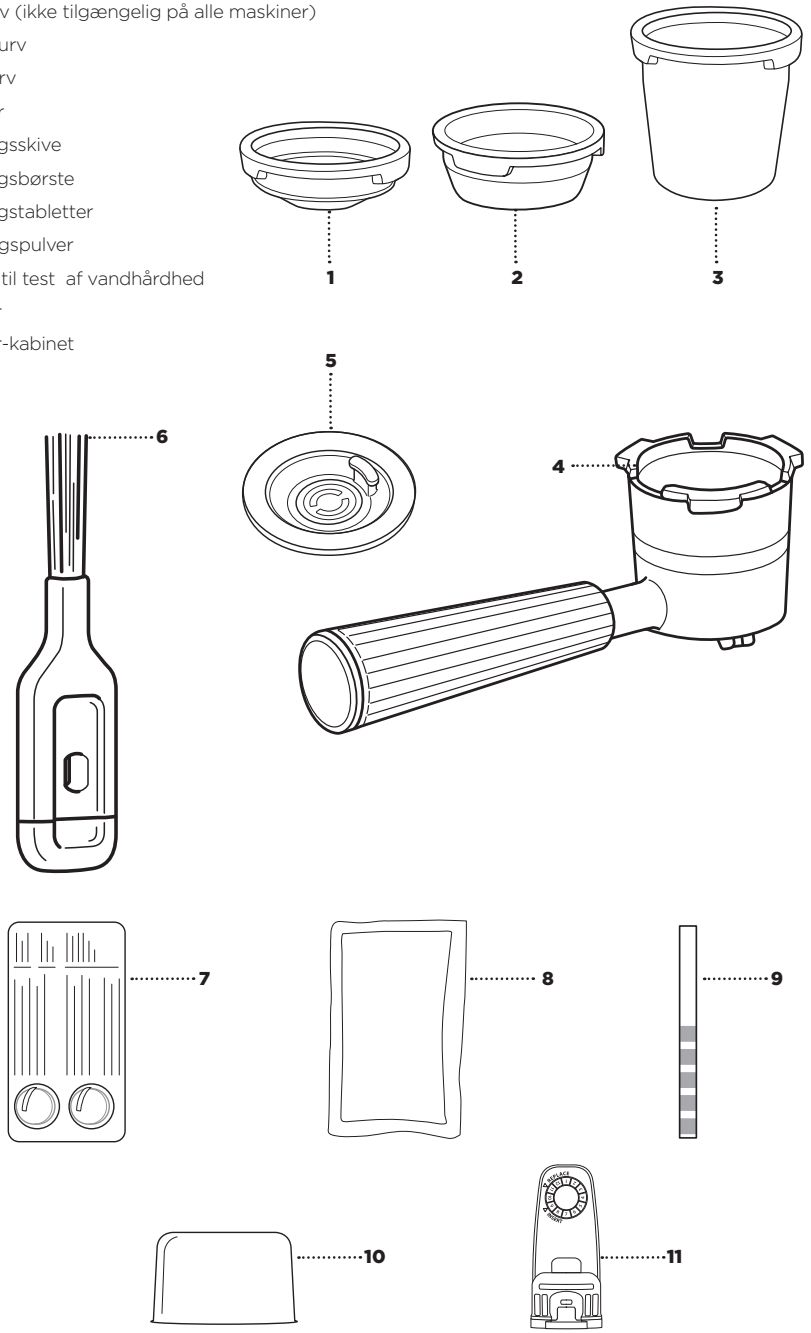
DRYPBAKKES DELE

K Hoveddrypbakke
K1 Tom indikator
K2 Hovedrist
K3 Midterdrypbakke
K4 Midterrist
K5 Platform til mælkekande



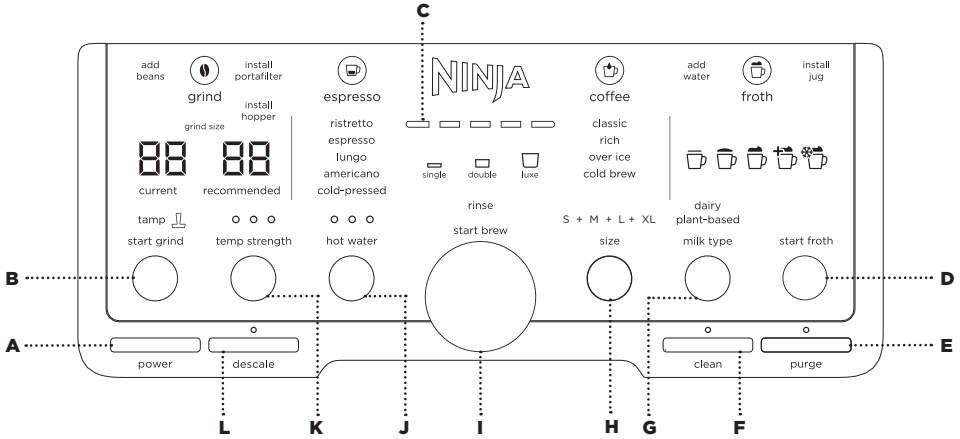
TILBEHØR

1 Enkeltkurv (ikke tilgængelig på alle maskiner)
2 Dobbeltkurv
3 Luksuskurv
4 Portafilter
5 Rengøringsskive
6 Rengøringsbørste
7 Rengøringstabletter
8 Afkalkningspulver
9 Strimmel til test af vandhårdhed
10 Vandfilter
11 Vandfilter-kabinet



BRUG AF KONTROLPANELET*

A AFBRYDERKNAP
B START KVÆRN-knap
C Statusindikator
D Skumvalgskive/START SKUMNING-knap
E GENNEMSKYLNINGSKNAP
F RENGØRINGSKNAP
G MÆLKETYPEKNAP
H STØRRELSESVALG-knap
I Midterskive/START BRYG-knap
J VARMT VAND-knap
K STYRKE-knap
L AFKALKNINGSKNAP



*Funktionerne kan variere efter model.

SMART-BESKEDER

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

- TILFØJ BØNNER
- SÆT PORTAFILTER I
- SÆT BEHOLDER I
- PÅFYLD VAND
- INSTALLER KANDE
- UDRENSNING
- SKYL
- AFKALK**
- RENGØR**
- TAMP (Stamp)

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

KOM GODT I GANG: FØR DIN FØRSTE BRYGNING

FJERN TILBEHØR OG DELE FRA EMBALLAGEN

- Fjern alt tilbehør og alle dele fra emballagen for at begynde. Sørg for, at alt tilbehør og alle dele er fjernet fra emballagen, før den smides ud.

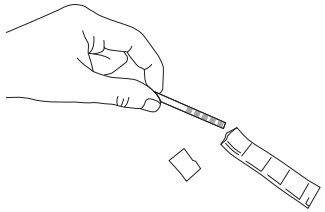
RENGØRINGSTILBEHØR FØR BRUG

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

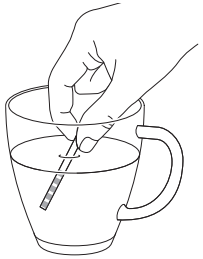
TEST AF VANDETS HÅRDHED

Alt vand indeholder mineraler, som aflejres i dit apparat 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. Maskinen kan indstilles til den vandhårdhed, som du har tilgængelig.

1 Tag en teststrimmel ud af æsken.



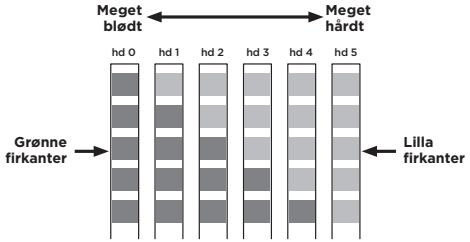
2 Nedsænk helt vandteststrimlen i vandet, du påtænker at bruge med maskinen, i 5-10 sek.



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.

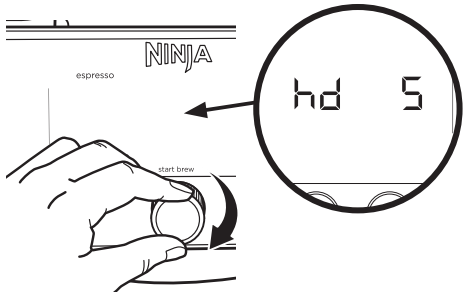
5 Efter 1 min. ser du mellem 0 til 5 lilla firkanter. Det indikerer vandets hårdhedsgrad (0 lilla firkant = grad 0, 5 lilla firkanter = grad 5 osv.)



6 Når du har identificeret vandets hårdhedsgrad, skal du tilslutte maskinen og tænde den ved at trykke på TÆND/SLUK-knappen.

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

8 Drej drejeknappen i midten for at indstille din vandhårdhedsgrad ved at matche antallet af lilla firkanter på teststrimlen med antallet af viste. (fx hvis dit resultat er grad 1, så skift indstillingen til hd 1).

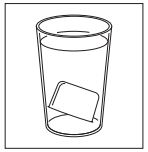


9 Tryk på drejeknappen i midten for at bekræfte din indstilling.

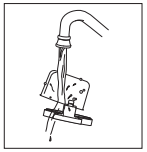
BEMÆRK: Hvis du skal ændre din hårdhedsgrad, så køb en anden teststrimmel på ninjakitchen.eu/accessories. For flere instruktioner om, hvordan du nulstiller vandhårdheden, se afsnittet Yderligere indstillinger.

INSTALLATION AF VANDFILTER

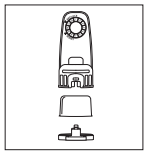
- Velsmagende kaffe starter med fantastisk vand. Vandfiltre hjælper med at fjerne klor, lugte og andre urenheder, der kan være i dit vand, så du får en velsmagende kaffe.



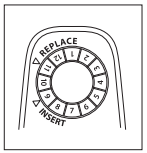
1 Sæt vandfiltret i blød i 5 minutter.



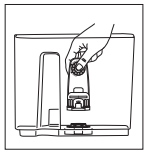
2 Skyl vandfiltret og netfiltret i 60 sekunder.



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



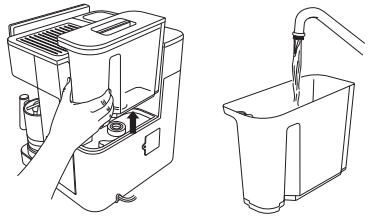
4 Indstil datoen til 2 måneder frem i tiden.



5 Sæt filterhuset i beholderen.

PÅFYLDNING AF VANDBEHOLDEREN

- Før du begynder, så sørg for, at vandbeholderen er fuld af koldt vand eller vand med stuetem-peratur. Sørg for at fylde op til linjen for maksimal påfyldning uden at overskride linjen.

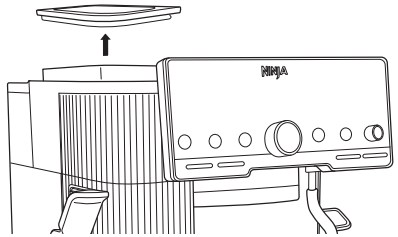


Hvis der på et hvilket som helst tidspunkt før en brygning ikke er nok vand i beholderen til at brygge din drik, så indikerer maskinen, at du skal ADD WATER (PÅFYLDE VAND). Hvis du får en ADD WATER (PÅFYLD VAND)-besked, når du brygger, så påfyld vand i beholderen og tryk på START BREW (START BRYG).

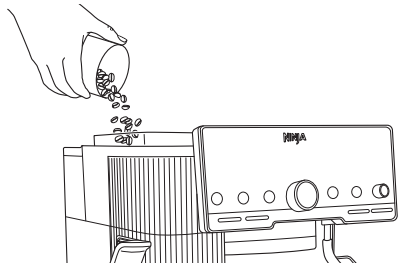
BEMÆRK: Fyld **IKKE** beholderen med varmt vand, men brug i stedet vand, der har stuetem-peratur eller er koldt. Når du bruger varmt vand, kan du få en ADD WATER (PÅFYLD VAND)-besked.

FYLD BØNNEBEHOLDEREN

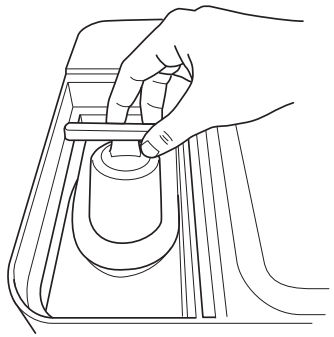
1 Fjern låget fra beholderen, fyld med bønner og sørg derefter for, at låget er placeret sikkert igen på beholderen. Sørg for, at håndtaget på beholderen er i den låste position, når den indsættes.



2 Fyld beholderen med hele bønner. Føj **IKKE** formalede bønner til bønnebeholderen.



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



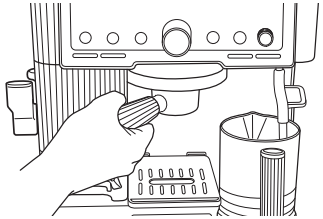
BEMÆRK: Kom **IKKE** noget vand i kværnen. Hvis vand løber ind i kværnen, skal du straks kontakte os på +44 (0)800 862 0453.

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

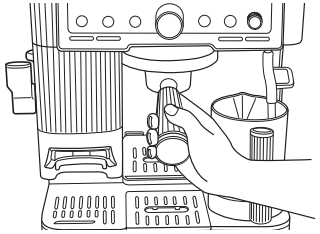
VANDSKYL

Før du laver din første drik, skal du skylle maskinen igennem. Det er for at gøre maskinen klar til brygning.

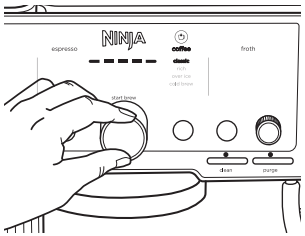
1 Med den dobbelte kurv indsat skal du lægge portafiltret i gruppehovedet ved at justere den orange prik med den orange prik på gruppehovedet.



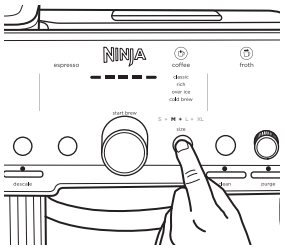
2 Drej portafiltret ind i gruppehovedet, indtil den orange prik er ud for låsepilen på gruppehovedet.



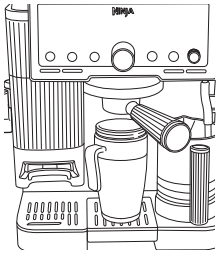
3 Drej midterknappen og vælg CLASSIC.



4 Tryk på "SIZE" (STØRRELSE)-knappen for at justere drikstørrelsen til M+. Sørg for, at du har mindst 340 g vand i beholderen.



5 Læg en 420 ml eller større kop under portafiltret.



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

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

BRYGNING AF ESPRESSO, FILTERKAFFE OG KOLDE DRIKKE

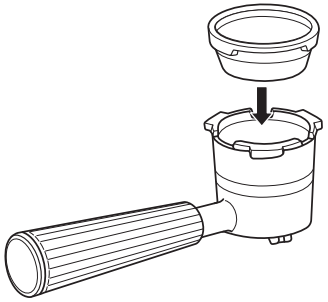
ESPRESSO-/KAFFEKURVE

1 Startersættet indeholder filterkurvene. Der er tre kurve (enkelt, dobbelt og luksus) (kurve kan variere fra model til model).

Enkelt*	**Dobbelt**	**Luksus**
Espresso, Americano	Espresso, Americano, koldpresset	Quad, Americano, koldpresset, alle drinks baseret på kaffe

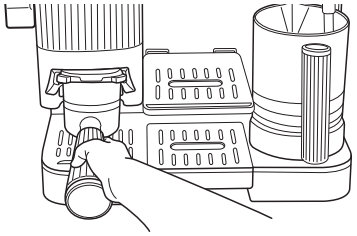
*Ikke tilgængelig på alle modeller.

2 Vælg en kurv baseret på hvilken drik, du gerne vil have, indsæt den så i portafiltret. Sørg for at den store vinge på kurven er ud for den store vinge på portafiltret, og tryk så sikkert på plads.

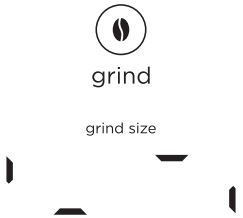


INDSÆTTELSE AF PORTAFILTER

1 Sæt portafiltret ind i kværnholderen. Sørg for, at den er i niveau og sidder sikkert. Når portafiltret er indsat i kværnholderen, vil den blive vejet. **Slip portafiltret for at sikre en præcis vægt.**



2 Maskinen vil registrere, hvilken kurv der er indsat. Maskinen viser en animation, og derefter vil kontrolpanelet vise de brygningsmuligheder, der kan vælges, baseret på den kurv, der er indsat.



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

3 Drej midterknappen til din ønskede bryg.

BRYGNING AF ESPRESSO, FILTERKAFFE OG KOLDE DRIKKE (FORTSAT)

OMTRENTLIGE BRYGVOLUMENER

KAFFEMÆNGDER		
	Klassisk kraftig	**Over is Koldbrygget (Skal fyldes med is før brygning)**
STØRRELSER	S	175 ml
	S+	235 ml
	M	295 ml
	M+	355 ml
	L	415 ml
	L+	475 ml
	XL	530 ml

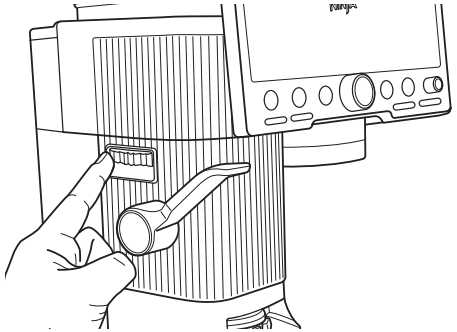
ESPRESSOMÆNGDER		
	Grumsdosis	**Output-volumen**
Enkelt espresso	9 g	23ml
Enkelt lungo	9 g	45ml
Enkelt Americano	9 g	68ml
Dobbelt Ristretto	18 g	27ml
Dobbelt Espresso	18 g	45ml
Dobbelt Lungo	18 g	90ml
Dobbelt Americano	18 g	135ml
Dobbelt Koldpresset	18 g	45ml
Firedobbelt Ristretto	40 g	60ml
Firedobbelt Espresso	40 g	100ml
Firedobbelt Lungo	40 g	200ml
Firedobbelt Americano	40 g	259ml
Firedobbelt Koldpresset	40 g	100ml

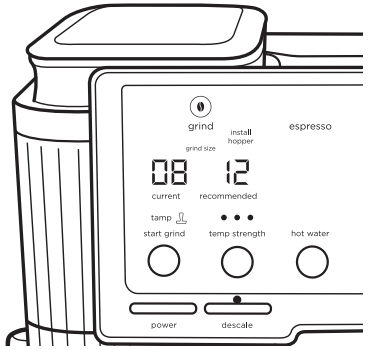
BEMÆRK: Disse er forudindstillinger af espressooutput. For at justere din kaffe kan du se afsnittet Justering af brygningstemperatur og styrke. Justering af styrken vil påvirke den bryggede mængde.

AMERICAOMÆNGDER		
	Styrke	**Output-volumen**
Enkelt Americano	• (standard)	122ml
	••	68ml
	•••	36ml
Enkelt Americano	• (standard)	216ml
	••	135ml
	•••	108ml
Quad Americano	• (standard)	414ml
	••	258ml
	•••	207ml

BRUG AF KVÆRNEN

1 Når en brygning er fremhævet, vil Barista Assist-teknologi nu anbefale en malingsstørrelse baseret på dine bønner og tidligere brygningsoutput. Hvis du ønsker at følge den anbefalede størrelse, skal du bruge kværnskiven på siden af apparatet til at ændre din **NUVÆRENDE** kværnstørrelse til den **ANBEFALEDE** kværnstørrelse.





2 Når du har valgt den ønskede maleindstilling, skal du trykke på START GRIND (START MALING) for at begynde at male. Maskinen vil bippe for at vise, at malingen er begyndt. Når den er færdig, vil maskinen bippe igen for at vise, at malingen er færdig. Når malingen er færdig for en espressodrik, blinker kontrolpanelet TAMP, hvilket betyder, at du skal tampe grumset.

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

FORSTÅ DINE MALINGSINDSTILLINGER

Hvad menes der med malingsindstillinger?

- Tallene på venstre side af kontrolpanelet repræsenterer, hvor grov eller fin din maling bliver, hvor 25 er den groveste og 1 er den fineste. Grovere indstillinger fungerer bedst til kaffedrikke, og finere indstillinger fungerer bedst til espressodrikke.
- Match af den anbefalede indstilling: Dette vil bringe den bedste smag ud af dine valgte bønner. Maskinen tilpasser sig efter de bønner, du bruger, for at sikre, at du ikke ekstraherer for meget eller for lidt.

INDSTIL SKIVEN PÅ DIN KVÆRN FOR KORREKT EKSTRAKTION

Kun ved brygning af espresso

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

BEMÆRK: Når du skifter fra meget groft til meget fint (eller omvendt), kan du høre kværnen tænde. Dette hjælper med at undgå blokader. Dette vil kun ske, når portafilteret er installeret i kværnholderen.

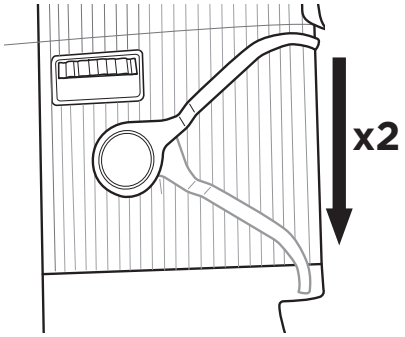
TAMPING

Sørg for, at tampe alle espressodrikke, såvel som L+ og XL kaffedrikke. Dette sikrer, at ingen malet kaffe spildes ud over kanten på portafiltret. For kaffedrikke af størrelse S til L skal du ryste portafiltret let for at udjævne de malede kaffebønner og så fortsætte med brygningen.

1 **Når bønnerne er kværnet, skal du trykke grebet til den indbyggede stamper hårdt ned, indtil det stopper.** Du kan mærke modstand, når stamperen presses ned.

Slib grebet, og gentag derefter dette endnu en gang.

2 Slip stampergrebet, og fjern portafiltret fra kværnen. Nu er du klar til brygge.

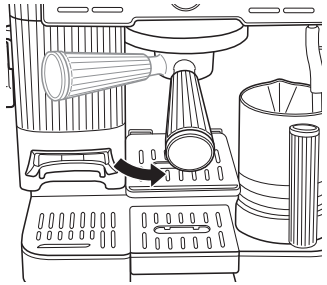


BRYGNING AF ESPRESSO, FILTERKAFFE OG KOLDE DRIKKE (FORTSAT)

BRYGNING

1 Læg portafiltret i gruppehovedet ved at justere den orange prik med den orange prik på gruppehovedet.

2 Drej portafiltret ind i gruppehovedet, indtil den orange prik er ud for låsepilen på gruppehovedet.



BEMÆRK:

Justering af brygningstemperatur:

1 Hold knappen SIZE (STØRRELSE) inde i tre sekunder.

2 Drej hjulet i midten til h06, og tryk derefter på det for at vælge.

3 Drej hjulet i midten til den ønskede indstilling, og tryk derefter på det for at vælge.

LO: Lav temperatur

M: Middel temperatur (standard)

HI: Høj temperatur

Temperaturen på drikken påvirker ekstraktionen af din espresso og smagen på din drik. Vi anbefaler en lav eller middel temperatur til mørkere ristninger, og middel eller høj temperatur til lyse ristninger for at opnå de bedste resultater og en korrekt ekstraktion.

BEMÆRK: Temperaturkontrol er ikke tilgængelig ved over is, koldbrygning og koldpresset.

BEMÆRK: Bryg **IKKE**, uden at hoveddrypbakken er isat.

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

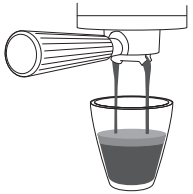
4 Maskinen vil bippe for at vise, at brygningen er begyndt. Statuslinjen lyser op for at indikere statussen på brygningen. Når den er færdig, vil maskinen bippe igen for at vise, at brygningen er færdig.

BEMÆRK: Hvis du bruger en mindre kop, skal du bruge den justerbare kopbakke til at løfte din kop tættere på gruppehovedet for at reducere spild. Hvis du bruger et større krus eller et rejsekrus, skal du fjerne den midterste drypbakke for at skabe plads.

BEMÆRK: For quad-espressoshots og quad-koldpressede shots kan der være lidt vand tilbage i kapslen efter brygning. Dette er normalt.

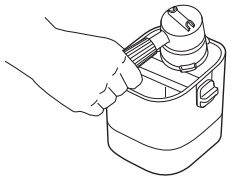
KORREKT EKSTRAKTION

- Væsken vil flyde ud i et langsomt, konsistent tempo.
- Du vil se en karamelfarvet væske, der flyder ud. Det er crema.
- Der er et lag af crema øverst på din drik. Hæld eventuelt din kop for at se, om laget af crema stadig er helt synligt. Hvis du stadig kun kan se det som en karamelfarve, så har du ekstraheret dit espressoshot korrekt.



EFTER DIN BRYGNING

1 Når brygningen er gennemført, så fjern forsigtigt portafiltret fra gruppehovedet. Bortskaf de malede bønner ved at tappe på overfladen af kurven over en beholder eller knock box (sælges separat).



VARMT VAND EFTER BEHOV

SÅDAN TILFØJES VARMT VAND

Dit produkt har en funktion til varmt vand, som giver dig mulighed for at brygge varmt vand efter behov.

1 Tryk på knappen til HOT WATER (VARMT VAND)

2 Juster temperaturen på det varme vand med drejeknappen i midten.

- • Lav temperatur
- • • Middel temperatur (standard)
- • • • Høj temperatur

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

3 Tryk på START BREW (START BRYGNING) for at begynde med at dispensere varmt vand.

4 Tryk på START BREW (START BRYGNING) for at stoppe dispenseringen, når du har den ønskede mængde varmt vand, eller vent på, at programmet slutter.

Programmet dispenserer 200 ml varmt vand, hvis du ikke stopper det.

BESKED OM “RINSE” (SKYL)

Hvis du prøver at lave en kold drik, umiddelbart efter du har lavet en varm drik, så ser du beskeden “RINSE” (SKYLD) over midterskiven.

Sørg for, at portafiltret ikke er indsat i gruppehovedet, før du fortsætter.

1 Stil en kop (som kan indeholde mindst 355 ml) under gruppehovedet.

2 Tryk på skiven "START BREW" (START BRYGNING), så maskinen kan skylle og opnå den rigtige temperatur.

3 Maskinen skyller så cirka 250 ml vand gennem gruppehovedet.

4 Maskinen vil bippe for at vise, at brygningen er begyndt. Statuslinjen lyser op for at indikere statussen på brygningen. Når den er færdig, vil maskinen bippe igen for at vise, at brygningen er færdig. Efter at maskinen bipper anden gang, skal du fjerne koppen og bortskaffe vandet.

Bryg alle ønskede kolde drikke, før du laver varme drikke for at undgå processen “RINSE” (SKYL).

JUSTERING AF BRYGNINGSTEMPERATUR OG STYRKE

TEMPERATUR

Der er mange måder at opnå din foretrukne temperatur på

Justering af brygningstemperatur:

1 Hold knappen SIZE (STØRRELSE) inde i tre sekunder.

2 Drej hjulet i midten til h06, og tryk derefter på det for at vælge.

3 Drej hjulet i midten til den ønskede indstilling, og tryk derefter på det for at vælge.

LO: Lav temperatur

M: Middel temperatur (standard)

HI: Høj temperatur

Temperaturen på drikken påvirker ekstraktionen af din espresso og smagen på din drik. Vi anbefaler en lav eller middel temperatur til mørkere ristninger, og middel eller høj temperatur til lyse ristninger for at opnå de bedste resultater og en korrekt ekstraktion

• **Sådan vælger du den rette kop:**

Sørg for at den rette kop til størrelsen på din drik. Til en varmere drik skal du bruge en kop med samme størrelse som drikken.

Tykkelsen af det materiale, din kop er lavet af, vil også påvirke drikkens temperatur. Til en varmere drik, skal du bruge en kop af et tyndere materiale

• **Opvarmning før du brygger:**

Ved at lade varmt vand løbe gennem gruppehovedet og portafilteret opvarmer du dem på forhånd, og det samme gælder maskinen, så den er klar til fremtidig brygning. For at øge temperaturen yderligere i din drik skal du lade et double shot espresso kun med vand løbe gennem portafilteret og ned i den kop, hvori du ønsker at brygge din drik. Koppens temperatur påvirker din driks temperatur. Hæld vandet ud, og tør koppen og portafilteret. Derefter kan du brygge. Se vandskyld for instruktioner.

STYRKE

Hvis du synes, at din bryg smager af for lidt eller for meget, kan du bruge styrkereguleringsknappen.

Regulering af brygningsstyrke:

For at regulere brygningsstyrken skal du trykke på STRENGTH (STYRKE)-knappen. Styrkereguleringen er forskellig, alt efter, om du brygger espresso eller kaffe.

Espresso-styrkereguleringer:

- Højere og mindre koncentreret: 4:1 vand i forhold til pulver
- • Standard: 2.5:1 vand i forhold til pulver
- • • Kortere og mere koncentreret: 2:1 vand til forhold til pulver

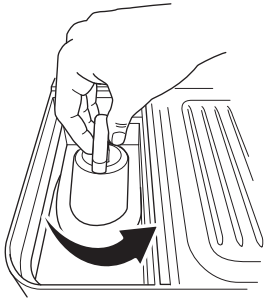
Kaffestyrkereguleringer:

- Mild: Færre bønner vil blive malet.
- • Default
- • • Bold: Flere bønner vil blive malet.

SKIFT AF BØNNER

SKIFT AF BØNNER

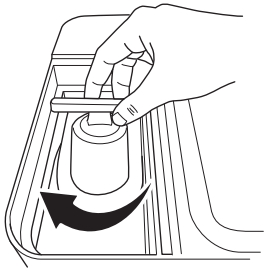
1 Lås op for bønnebeholderen ved at rotere håndtaget mod uret.



2 Fjern bønnebeholderen og hæld alle resterende bønner ud.

3 Placer beholderen tilbage i maskinen.

4 Lås bønnebeholderen på plads ved at rotere håndtaget med uret.



5 Placer portafilteret med tragten fastgjort i kværnholderen.

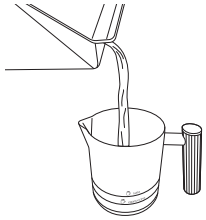
6 Tryk og hold knappen "START GRIND" (START KVÆRN) for at fjerne alle resterende bønner.

7 Fyld nye bønner i bønnebeholderen.

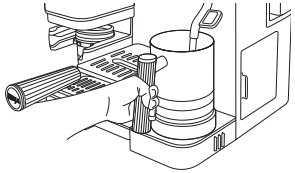
SKUMNING

SKUMNING

1 Fyld din mælkekande med den ønskede mængde mælk, men overskrid ikke den maksimale påfyldningslinje.



2 Sørg for, at bunden af mælkekanden er tør. Placer mælkekanden på platformen med dampskaftet indsat i mælkekanden.



3 På kontrolpanelet skal du bruge skumvælgeren til at fremhæve den ønskede skumstil.

SKUMSTILE

Dampet mælk
Damp forsigtigt mælken til en ideel drikke-temperatur uden at piske. Fantastisk til kaffe.

Tyndt skum
Et tyndt lag skum til latte.

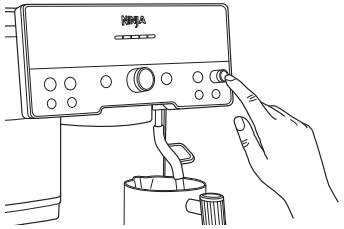
Tykt skum
Et klassisk lag luftigt skum til at toppe enhver drink. Fantastisk til cappucinoer.

Ekstra tykt skum*
Et tykt lag skum, ideelt til cappuccino og andre drikke med mindre volumen.

Koldt skum
Et klassisk lag af koldt skum på toppen af enhver iskaffe eller espressodrik.

* Ikke tilgængelig på alle modeller

4 Vælg derefter MILK (MÆLK) (Mejeri) eller PLANTEBASERET mælk med MILK TYPE (MÆLKETYPE)-knappen baseret på den mælk, der er i mælkekanden. Tryk på "START FROTH" (START SKUMNING). Maskinen bipper for at signalere, at skumningen er begyndt. Statuslinjen lyser op for at indikere statussen på skummet. Maskinen bipper igen for at angive, at skummet er færdigt.

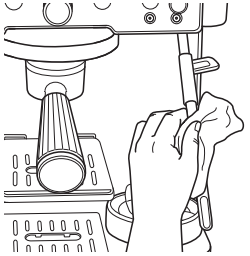


BEMÆRK: Skum **IKKE** mælk direkte i espressoen eller kaffen; skum altid i mælkekanden, og hæld skummet i espresso- eller kaffebasen bagefter.

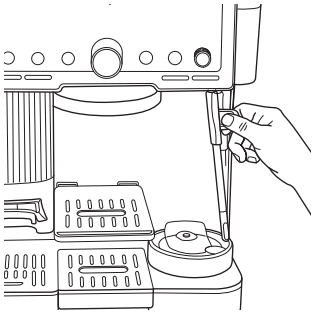
BEMÆRK: Skum **IKKE** uden at hoveddryp-bakken er isat.

NÅR DU ER FÆRDIG MED AT SKUMME

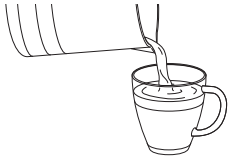
5 Når du har fjernet mælkekanden, skal du øjeblikkeligt rengøre dampskaftet med en fugtig klud, før du skubber den ned i dens nedadvendte position igen.



6 Når dampskaftet trykkes ned i dens nedad-vendte position igen, bliver den automatisk renset. Det er for at rengøre indsiden af dampskaftet. Maskinen bipper for at signalere, at gennemskylningen er begyndt. Når den er færdig, bipper maskinen igen. Du kan til enhver tid foretage en gennemskylning ved at trykke på PURGE (GENNEMSKYL)-knappen.



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



SKUMNINGSKØ

Efter du har startet din brygning, kan du stille din skumning i kø, så den starter, umiddelbart efter brygningen er færdig.

1 Fyld din mælkekande med den ønskede mængde mælk, men overskrid ikke den maksimale påfyldningslinje.

2 Vælg MEJERI- eller PLANTEBASERET mælk under brygning med MÆLKETYPE-knappen og skumindstillingen med skumvælgeren.

3 Tryk på "START FROTH" (START SKUMNING).

Koldskum behøver ikke stå i kø og kan skumme, mens maskinen brygger.

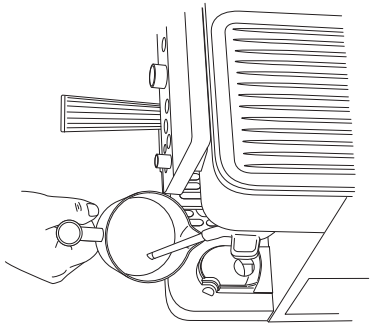
MANUEL SKUMNING

1 Fyld mælkekanden som ønsket mellem minimum- og maksimum-påfyldningslinjerne.

2 Sørg for, at du bruger indstillingen dampet mælk .

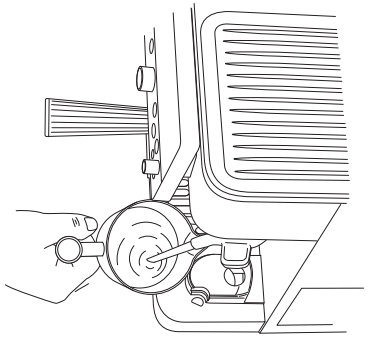
3 Træk dampskaftet ud. Placer dampskaftet i mælkekanden, så skaftet hviler i mælkekandens tud.

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 FROTH (START SKUMNING) 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 mælkens overflade for at begynde at indarbejde luft, så mælkens volumen øges. Dette bør begynde at skabe en hvirvelstrøm i mælken.



7 Når du er tilfreds med mængden af mælk, skal du flytte kanden op, så dampskaftet er længere under overfladen. Dette opvarmer din drik.

8 Bliv i denne position, indtil kanden er for varm til at holde med din hånd, og tryk derefter på START FROTH (START SKUMNING) for at slå funktionen fra.

REGELMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING STRAKS EFTER BRYGNING

- Når brygningen er gennemført, så fjern forsigtigt portafiltret fra gruppehovedet. Bortskaf de malede bønner ved at tappe på overfladen af kurven over en beholder eller knock box (sælges separat).
- For at opnå de bedste resultater skal du sørge for at rense filtret og kurven mellem hver brug.
- Fjern kurven fra portafiltret. Vask begge dele i hånden med sæbevand for at fjerne alle kaffeolier. Sørg for, at kurven er tør, før der brygges igen.
- Når du har skummet din mælk, skal du tørre skaftet af med en fugtig klud, før du skubber den tilbage i den nederste position.
- Skub dampskaftet ned i dens nedadvendte position for at starte en automatisk gennemskylning.
- Tøm drypbakken, når den orange tom-indikator stiger nok til at blive synlig.
- Vask drypbakken med jævne mellemrum i hånden, og lufttør grundigt.
- Rengør med jævne mellemrum bunden af maskinen med en fugtig klud.

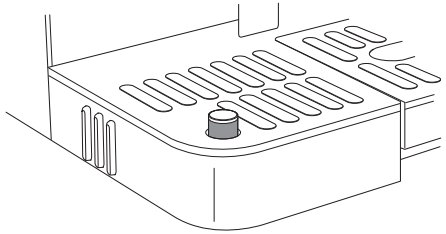
RENGØRING AF TILBEHØRET

Dele, der tåler opvaskemaskine:

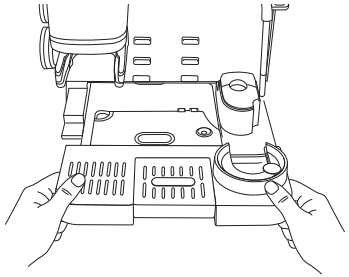
Tragt, piskeris, renseskive, vandbeholder, bønnebeholder og alle drypbakkekomponenter.

TØMNING AF DRYPBAKKEN

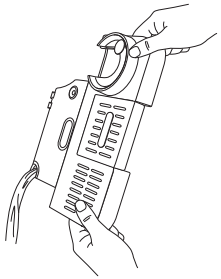
Efterhånden som du brygger, vil drypbakken fyldes op. Når den orange tøm-indikator stiger nok til, at du kan se den, er det tid til at tømme hoveddrypbakken.



1 Fjern hoveddrypbakken fra maskinen ved at trække bakken ud.



2 Flyt forsigtigt hoveddrypbakken hen til vasken, og hæld vandet ud gennem hældetuden.



3 Sæt drypbakken tilbage i maskinen.

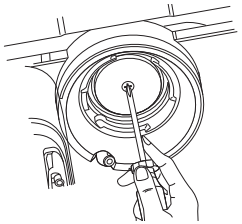
BEMÆRK: Tom indikatorlampe kan fjernes.

BEMÆRK: Hvis du ser tegn på, at vandet løber over fra din drypbakke eller omgiver din maskine, skal du tømme drypbakken med det samme.

FJERNELSE AF GRUPPEHOVEDET OG UDSKIFTNING AF GUMMIPAKNINGEN

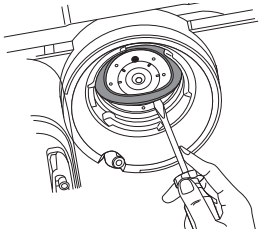
Sørg for, at maskinen er slukket, og at stikket er trukket ud, før du går i gang.

1 Brug en stjerneskruetrækker til at fjerne den midterste skrue på bruseafskærmningen.



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

3 Fjern gummipakningen fra gruppehovedet med en flad skruetrækker, og udskift den med en ny pakning (kan købes på ninjakitchen.eu).



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

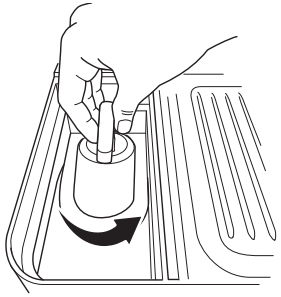
REGELMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE (FORTSAT)

RENGØRING AF DEN KONISKE KAFFEKVÆRN

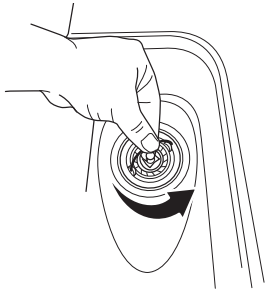
Sørg for, at maskinen er slukket, og at stikket er trukket ud, før du går i gang.

1 Fjern alle bønnerne fra bønnebeholderen. Se "Switching Out Beans" (Skift af bønner) for reference.

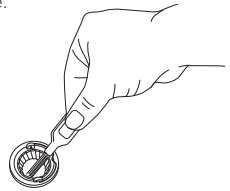
2 Fjern bønnebeholderen ved at løfte håndtaget og dreje mod uret.



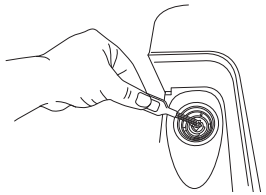
3 Fjern den koniske kværn ved at dreje den mod uret, og flugt den orange pil på kværnen med den orange pil mærket ALIGN på maskinen.



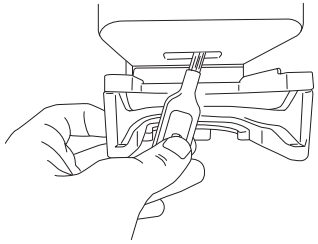
4 Rengør den koniske kaffekværn med en børste.



5 Rengør derefter den koniske kværn, der er fastgjort til maskinen, med en rensebørste.



6 Sørg også for at rengøre indersiden af kværnholderen. Tragtlåget til kværnen kan tages af, så det er nemt at gøre rent.



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

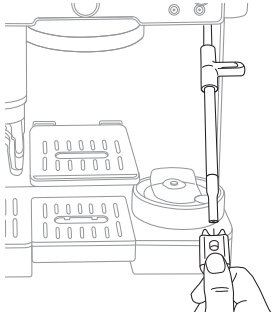
BEMÆRK: Ved rengøring af den koniske kværn, der er fastgjort til maskinen, må du kun bruge rensebørsten.

RENGØRING AF DAMPSKAFTET

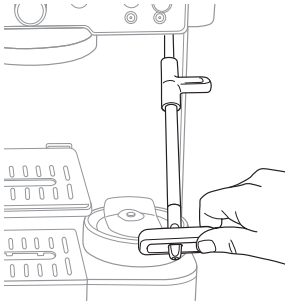
Over tid kan der ophobes materiale i dampskaftet. Periodisk rengøring af dampskaftet sikrer optimal ydeevne.

1 Fjern gummihætten på bunden af rensebørsten for at få adgang til nålen.

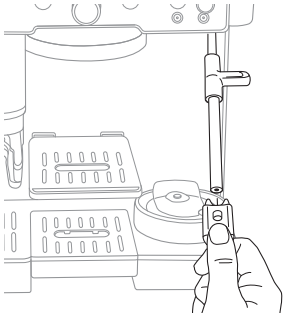
2 Brug nålen til at fjerne alt materiale fra dampskaftets spids.



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

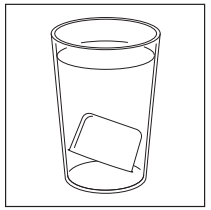


4 Brug nålen til at fjerne alt materiale fra indersiden af dampskaftet og dampskaftets spids.

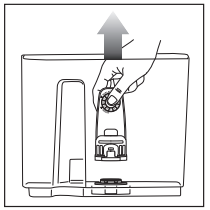


5 Sørg for at fjerne alt materiale på gummipakningen inde i dampskaftet.

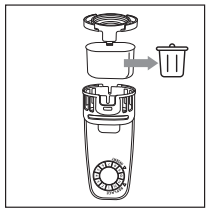
UDSKIFTNING AF VANDFILTER



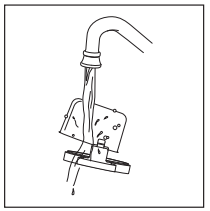
1 Fjern det nye vandfilter fra emballagen, og sæt det i blød i fem min.



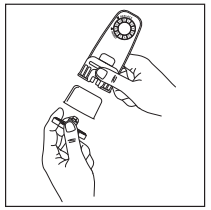
2 Fjern vandbeholderen fra maskinen, og fjern filterhuset fra beholderen, mens filtret er sat i blød.



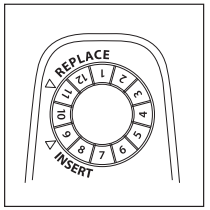
3 Fjern og bortskaf brugt vandfilter.



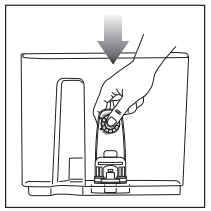
4 Skyl nyt vandfilter og netfilter.



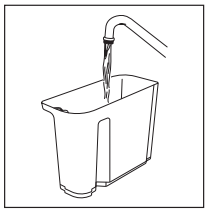
5 Fjern endehætten fra filterhuset, og isæt filteret. Monter endehætten på filterhuset igen for, så filteret sidder fast.



6 Indstil datoen til to måneder frem i tiden.



7 Sæt filterhuset i beholderen.



8 Fyld beholderen med vand, og sæt den på plads i enheden.

AFKALKNINGS- OG RENGØRINGSCYKLUS

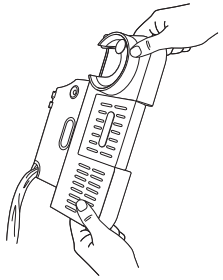
AFKALKNING

Gennemførelsestid: *cirka 90 minutter.*

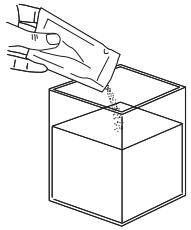
Når AFKALKNINGSLAMPEN tændes, skal du straks køre en afkalkningscyklus. Hvis der ikke foretages en afkalkning, efter at lampen er tændt, vil drikkekvaliteten forringes, og maskinen kan blive tilstoppet og stoppe med at virke.

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-lampen (AFKALKNINGSLAMPEN) tændes.

1 Sørg for, at hoveddrypbakken er helt tømt, da noget af det vand, der er brygget under afkalkningscyklussen, vil blive ført ned i hoveddrypbakken. **Hvis hoveddrypbakken ikke tømmes, kan det medføre oversvømmelse.**



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



ELLER

Fyld vandbeholderen med 500 ml hvid eddike, og fyld derefter beholderen op til linjen "Descale" (Afkalkning) med vand.

3 Indsæt dobbeltkurven i portafiltret.

4 Fastgør portafiltret ind i gruppehovedet.

5 Sørg for, at mælkekanden er placeret på mælkekandeplatformen med dampskaftet indeni.

6 Placer en tom kop (mindst 500 ml) under portafiltret. Du kan være nødt til at fjerne midterdrypbakken.

7 Tryk på knappen "DESCALE" (AFKALKNING)-knappen, og tryk derefter på drejeknappen i midten for at starte afkalkningscyklussen.

8 Maskinen starter afkalkningscyklussen. Maskinen skyller opløsningen gennem dampskaftet og portafiltret i ca. 90 minutter. Maskinen vil tælle den resterende tid af cyklussen ned på kontrolpanelet.

9 Maskinen bipper, når afkalkningscyklussen er færdig.

10 Når cyklussen er færdig, skal du fjerne portafiltret, hoveddrypbakken og mælkekanden med forsigtighed, da der vil være vand i dem alle.

11 Tøm væsken, og vask dem i hånden med varmt sæbevand for at fjerne enhver opløsning, der kan påvirke smagen af din kaffe.

12 Fyld beholderen med frisk vand, men overskrid ikke maksimum påfyldningslinjen.

13 Sæt hoveddrypbakken tilbage på maskinen, og sæt portafiltret i gruppehovedet. Monter ikke mælkekanden.

14 Skyl gruppehovedet ved at køre en M+ KLASSISK bryg.

15 Når mælkekanden er afmonteret, skylles dampskaftet ved at trykke på knappen PURGE (GENNEMSKYLNING).

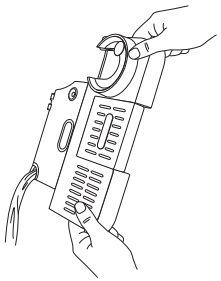
KØRER EN RENGØRINGSCYKLUS

Gennemførelsestid: *cirka 6 minutter*

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

Følg disse trin for at køre en rengøringscyklus:

1 Sørg for, at hoveddrypbakken er helt tom, da det bryggede vand fra rengøringscyklussen vil løbe ned i hoveddrypbakken. **Hvis hoveddrypbakken ikke tømmes, kan det medføre oversvømmelse.**



2 Fyld vandbeholderen, men overskrid ikke påfyldningslinjen.

3 Indsæt dobbeltkurven i portafiltret.

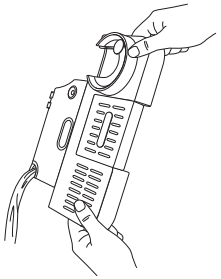
KØRER EN RENGØRINGSCYKLUS

Gennemførelsestid: *cirka 6 minutter*

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

Følg disse trin for at køre en rengøringscyklus:

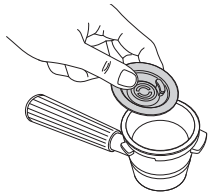
1 Sørg for, at hoveddrypbakken er helt tom, da det bryggede vand fra rengøringscyklussen vil løbe ned i hoveddrypbakken. **Hvis hoveddrypbakken ikke tømmes, kan det medføre oversvømmelse.**



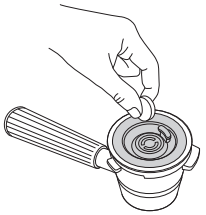
2 Fyld vandbeholderen, men overskrid ikke påfyldningslinjen.

3 Indsæt dobbeltkurven i portafiltret.

4 Placer rengøringsskiven oven i dobbeltkurven, så håndtaget vender opad.



5 Placer 1 rengøringstablet i midten af rengøringsskiven.



6 Fastgør portafiltret i gruppehovedet.

7 Tryk på knappen CLEAN (RENS), og tryk derefter på drejeknappen i midten for at starte rengøringscyklussen.

8 Maskinen starter processen med at skylle bruseafskærmningen og gruppehovedet, og hælder vandet og bundfaldet fra rengøringscyklussen tilbage i hoveddrypbakken.

9 Rengøringscyklussen vil tage ca. 6 minutter at gennemføre. Maskinen vil bippe, når rengøringscyklussen er færdig.

10 Når rengøringscyklussen er færdig, skal du fjerne både portafiltret og hoveddrypbakken med forsigtighed, da der kan være vand i begge dele. Vask i hånden med varmt sæbevand.

BEDSTE BRYGGEPRAKSIS

- Brug friskristede kaffebønner for at få det bedste resultat.
- Når du køber kaffebønner, er det bedst at købe bønner med en "Ristet den"-dato frem for en "Bedst før"-dato for at sikre kvalitet og friskhed.
- Vi anbefaler, at du bruger alle kaffebønner inden for 20 dage efter "Ristet den"-datoen.
- Når du skifter til en anden bønne, skal du fjerne den tidligere bønne helt, før du fortsætter. Se “Switching Out Beans” (Skift af bønner) for mere information.
- Tilpas altid strømmen til den anbefalede maleindstilling.
- Hvis du vil øge bryggetemperaturen, skal du køre et vandskyl, før du laver din drik.
- Hold din maskine ren ved at bruge børsten til at tørre snavs af.
- Brug filtreret vand.
- Indstil kværnen, når du 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.

BEDSTE SKUMMEPRAKSIS

- For at få det bedste resultat med plantebaseret mælk skal du bruge baristamælk eller en version med fuld fedtprocent.
- Til normal mejerimælk anbefaler vi sødmælk.
- Mælk, der er UHT-behandlet (Ultra High Temperature), kan have varierende resultater.
- Kokosmælk kan varmes op, men giver ikke stabilt skum.
- Hvis du ønsker at justere mælketemperaturen, se venligst "Additional Settings” (Yderligere indstillinger).
- Brug kold mælk for at få det bedste resultat.
- For de bedste resultater skal du sørge for, at mælkekanden er ved stuetemperatur, før der skummes.
- 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 en dybere rengøring af piskeriset og dampskaftet fyldes mælkekanden med vand til maksimumlinjen og en dråbe opvaskemiddel, og programmet THIN FROTH (TYNDT SKUM) køres.
- For at få det bedste skum og latte art skal du banke og dreje mælkekanden, før du hælder mælk.
- For at få det bedste plantebaserede skum skal du bruge indstillingen for PLANT-BASED (PLANTEBASERET) mælk.

FORSKELLIGE TYPER ESPRESSOER

	Ristretto	Espresso	Lungo	Americano
Smagsprofil	Mindre, mere koncentreret portion med en sødere, kraftigere smag.	Koncentreret, smagfuld kaffe.	Større, mindre koncentreret kaffe med en skarpere smag.	En mindre intens espresso-baseret drik.
Forhold mellem bønner og vand*	Brygget med mindre vand end en espresso, hvilket giver flere bønner i forhold til vand.	Standardforholdet mellem bønner og vand er 1:2,5.	Brygget med mere vand end en espresso, hvilket giver færre bønner i forhold til vand.	Standardforholdet til et espressoshot, som derefter fortyndes med varmt vand (2:1 vand i forhold til espresso).
Sammenligning af koffein**	Mindre koffein end i en espresso på grund af kortere ekstraktionstid.	Standardindhold af koffein	Mere koffein end i en espresso på grund af længere ekstraktionstid.	Samme indhold af koffein som i et espressoshot, men til en større drik.

*Når der brygges med den dobbelte kurv og standardstyrken 2. Kurvestørrelsen og den valgte styrke vil ændre forholdet mellem kaffe og vand og vil påvirke smagsprofilen og mængden, der brygges.

- Se Justering af brygningstemperatur og styrke for at få flere oplysninger om bryggeforhold.
- Se oversigten Omtrentlige bryggevolumener for mængden af bryg for hver kurv.

**Det nøjagtige indhold af koffein afhænger af typen af bønner, ristningen og kurvestørrelsen, som bruges til din drik. (2:1 vand i forhold til espresso)

YDERLIGERE INDSTILLINGER

Menuen med yderligere indstillinger tilbyder yderligere muligheder for at tilpasse din maskine og er tilgængelig ved at trykke på knappen BREW TEMP (BRYGTEMPERATUR) og holde den nede i 3 sekunder.

Artikelnummer	Emne	Muligheder
_h01	Bip: Slår alle bip til eller fra.	ON (TÆNDT): Efterlader bip tændt (standard) SLUKKET: Slår bip fra
_h02	Eco-tilstand: Sparer strøm ved at slukke for kedlen efter brygning.	ON (TÆNDT): Slår Eco-tilstand til SLUKKET: Lader Eco-tilstand være slået fra (standard)
_h03	Anbefalet malingsstørrelse: Slår visning af anbefalet malingsindstilling til eller fra.	ON (TÆNDT): Lader displayet være tændt (standard) SLUKKET: Slukker for displayet
_h04	Nulstilling af Barista Assist-teknologi: Nulstiller anbefalet malingsindstilling til standardindstillingen.	NEJ: Beholder dine nuværende indstillinger (standard) JA: Nulstiller dine indstillinger
_h05	Nulstilling af fabriksindstillinger: Nulstiller alle variabler på maskinen til standardindstillingerne.	NEJ: Beholder dine nuværende indstillinger JA: Nulstiller dine indstillinger
_h06	Bryggetemperatur: Juster din driks temperatur	LO: Lav temperatur M: Mellemhøj temperatur (foreslået) HI: Høj temperatur
_h07	Skumtemperatur: Justerer temperaturen på dit skum.	LO: Lav temperatur M: Middel temperatur (standard) HI: Høj temperatur
_h08	Hårdt vand: Åbner menuen til test af hårdt vand for at nulstille vandets hårdhed.	hd 0: Striben har 0 lilla felter hd 1: Striben har 1 lilla felt hd 2: Striben har 2 lilla felter hd 3: Striben har 3 lilla felter hd 4: Striben har 4 lilla felter hd 5: Striben har 5 lilla felter

1 Naviger gennem disse emner ved at dreje på midterknappen. Tryk på "START BREW" (START BRYGNING) for at vælge det ønskede emne.

2 Når du har valgt et emne, skal du dreje midterknappen for at komme til den ønskede mulighed og trykke på "START BREW" (START BRYGNING) for at foretage dit valg.

3 Når du har foretaget et valg, hører du et bip og vender tilbage til menuskærmen.

4 Du kan gå ud af menuen ved at trykke på BREW TEMP (BRYG TEMPERATUR)-knappen igen.

FEJLFINDINGSGUIDE

Hvorfor kommer der ikke vand ud af portafilteret?

Flere faktorer kan påvirke mængden af vand, der dispenseres fra portafilteret:

- Ikke nok vand i beholderen: Sørg for, at vandbeholderen er passende fyldt. Når du bruger luksuskurven, kræves der 530 ml vand. Når du bruger dobbelt eller enkelt kurv, skal du fylde vand til minimum påfyldningslinjen.
- Vandbeholderen sidder ikke fast: Kontroller, at vandbeholderen sidder godt fast på sin plads bag på maskinen.
- Maskinen varmer op/når driftstemperaturen: Lad maskinen varme op i et kort stykke tid, før den dispenseres.
- Kværnstørrelsen er for fin: Lad brygtiden færdiggøre, og følg den anbefalede kværnindstilling for din næste bryg.
- Maskinen bør afkalkes: Følg anvisningerne i afsnittet om rengøring og vedligeholdelse.

Hvorfor er mængden af espresso for lille/for langsom?

Dette kan skyldes flere ting.

- Kværnstørrelsen er for fin: Lad brygtiden færdiggøre, og følg den anbefalede kværnindstilling for din næste bryg.
- Kaffe blev tamped for hårdt: For hård tamping kan begrænse gennemløb. Sørg for at placere portafilteret på en plan overflade, når du tamper. Placer hjælpestemplet i tragten, og tryk ned på det, indtil du mærker, at det kommer i kontakt med tragten.
- Kurvens renhed: Før du kværner, skal du sikre dig, at kurven ikke har tilstopninger eller snavs, der kan begrænse gennemløb.
- Maskinen bør afkalkes: Følg anvisningerne i afsnittet om rengøring og vedligeholdelse.

Hvorfor løber espressoen meget hurtigt igennem?

- Kværnstørrelsen er for grov: Lad brygtiden færdiggøre, og følg den anbefalede kværnindstilling for din næste bryg.
- Kaffen er for lidt tamped: Sørg for at placere portafilteret på en plan overflade, når du tamper. Placer hjælpestemplet i tragten, og tryk ned på det, indtil du mærker, at det kommer i kontakt med tragten.

Hvorfor løber espressoen rundt i kanten af portafilteret?

- Portafilteret er ikke indsat korrekt i gruppehovedet: Læg portafiltret i gruppehovedet ved at justere den orange prik med den orange prik på gruppehovedet. Drej portafiltret ind i gruppehovedet, indtil den orange prik er ud for låsepilen på gruppehovedet.
- Der er kaffegrums langs kurvkanten: Fjern uønsket grums fra kanten af kurven og portafilteret for at sikre, at portafilteret sidder korrekt i gruppehovedet.
- Gruppehovedets tætning skal udskiftes: Kontakt kundeservice på +44 (0)800 862 0453.

Skumning begynder ikke.

- Maskinen har ikke nået driftstemperatur: Lad maskinen varme op i et kort stykke tid, før skumning begynder.
- Ikke nok vand i beholderen: Sørg for, at vandbeholderen er fyldt op til minimum påfyldningslinjen.
- Vandbeholderen sidder ikke fast: Kontroller, at vandbeholderen sidder godt fast på sin plads bag på maskinen.
- Skaftet er ikke sat ned: 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 minimum påfyldningslinjen.

Kaffen er ikke varm nok.

- Forvarm portafilteret: Skyl portafilteret under varmt vand, før du kværner. Sørg for, at kurven er helt tør, før du kværner.
- Forvarm koppen: Skyl koppen under varmt vand før brygning for at hæve bryggens temperatur.
- Juster vandtemperaturen: Hæv bryggens temperatur ved at bruge knappen BREW TEMP (BRYGTEMPERATUR) på kontrolpanelet.
- Brug opvarmet skumindstillinger: Alle skumindstillinger opvarmes undtagen koldskum, som er angivet med et snefnug.
- Maskinen bør afkalkes: Følg anvisningerne i afsnittet om rengøring og vedligeholdelse.

FEJLFINDINGSGUIDE FORTS.

Hvorfor får jeg ikke crema?

- Kaffen er for lidt tamped: Sørg for at placere portafilteret på en plan overflade, når du tamper. Placer hjælpestemplet i tragten, og tryk ned på det, indtil du mærker, at det kommer i kontakt med tragten.
- Kværnstørrelsen er for grov: Lad brygtiden færdiggøre, og følg den anbefalede kværnindstilling for din næste bryg.
- Kaffebønner er ikke friske: Bønnefriskhed kan påvirke crema-kvaliteten. Når du køber kaffebønner, er det bedst at købe bønner med en "Ristet den"-dato frem for en "Bedst før"-dato for at sikre kvalitet og friskhed. Vi anbefaler, at du bruger kaffebønner inden for 20 dage efter "Ristet den"-datoen.
- Kurven kan være tilstoppet/huller er blokeret: Sørg for, at du rengør kurvene regelmæssigt. Sørg for, at ingen af hullerne i bunden af kurven er tilstoppet med grums.

Hvorfor fyldes drypbakken så hurtigt op?

- For at sikre, at maskinen opretholder det ideelle tryk til espresso, vil der under en brygning løbe noget vand ned i hoveddrypbakken. Dette er normalt.
- Maskinen vil automatisk skylle vand igennem dampskaftet ind i hoveddrypbakken efter hver skumning. Det er for at rengøre indersiden af dampskaftet.
- Hoveddrypbakken er designet til at opbevaret vandet fra produktion af op til 6 cappuccinoer.

Hvorfor giver maskinen en pulserende/bankende lyd under brygning?

- Ikke nok vand i beholderen: Sørg for, at vandbeholderen er fyldt op til minimum påfyldningslinjen.
- Vandbeholderen sidder ikke fast: Kontroller, at vandbeholderen sidder godt fast på sin plads bag på maskinen.
- Hvis beholderen er fyldt med vand over minimumlinjen 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.
- Drypbakken er fuld: Kontroller tom-indikatoren for at se, om du skal tømme hoveddrypbakken Følg anvisningerne i afsnittet om rengøring og vedligeholdelse.
- Vandbeholderen sidder ikke fast: Kontroller, at vandbeholderen sidder godt fast på sin plads bag på maskinen.
- Gruppehovedets tætning 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 20 minutter.

Der kommer ingen kaffegrums fra kværnen.

- Tjek, om du har bønner i bønnebeholderen.
- Tryk på START MALING for at begynde malingen.
- Hvis der er bønner i bønnebeholderen, og du får meddelelsen ADD BEANS (TILFØJ BØNNER), skal du tage stikket ud af maskinen og forsigtigt skubbe bønnerne ned mod skærene.
- Sørg for, at bønnebeholderen er sikkert og korrekt indsat.
- Sørg for, at portafilteret med tragten er korrekt samlet og installeret i kværnholderen. Fjern den og indsæt igen for at sikre, at den er installeret korrekt.
- Brug rengøringsbørsten til at fjerne alt materiale, der sidder inde i kværnholderen.

Kværnen siger en høj lyd.

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

Portafilteret vil ikke passe ind i gruppehovedet.

- Portafiltret er ikke korrekt justeret: Læg portafiltret i gruppehovedet ved at justere den orange prik med den orange prik på gruppehovedet. Drej portafiltret ind i gruppehovedet, indtil den orange prik er ud for låsepilen på gruppehovedet.
- Kaffen er for lidt tamped: Placere portafilteret på en plan overflade, når du tamper. Placer hjælpestemplet i tragten, og tryk ned på det, indtil du mærker, at det kommer i kontakt med tragten.

Kan ikke låse bønnebeholderen i dens position.

- Det kan skyldes, at kværnen er blokeret af bønner, eller at fugt tilstopper kværnen. Prøv at fjerne eventuelle bønner, der blokerer kværnen, og sørg for, at kværnen er tør og fri for fugt.

Jeg matchede maleindstillingen, men outputtet var ikke godt.

- Henvis til indstilling af skiven på din kværn for afsnittet om korrekt ekstraktion.

Bønnebeholderen kan ikke sættes korrekt tilbage i maskinen.

- Sørg for, at bønner øverst i kværnen ikke blokerer tragten, så den ikke kan sidde korrekt. Hvis bønner blokerer beholderen, skal du muligvis fjerne dem, før beholderen sættes på maskinen igen.

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 med yderligere indstillinger tilbyder muligheder for at tilpasse skumtemperatur og er tilgængelig ved at trykke på knappen BREW TEMP (BRYGTEMPERATUR) og holde den nede i 3 sekunder.
  - Vælg mulighed _h07 Froth Temperature: Dette giver dig mulighed for at justere skumtemperaturen til low/lav (L), medium (M) eller high/høj (H). Brug den midterste drejeknap til at foretage dit valg, og hold derefter BREW TEMP (BRYGTEMPERATUR)-knappen nede i 3 sekunder for at forlade menuen.

Mælkeskummet er for tyndt eller tykt.

- Skift skumindstillingen ved hjælp af skumvælgeren. Se afsnittet om skumning for mere information om skumindstillinger.
- Mælketype: Forskellige former for mælk har individuelle fedtindhold. Højere fedtindhold i mælk giver tykkere skum.
- Mejeri vs. plantebaseret: For at forbedre skummets overordnede kvalitet skal du vælge MILK (MÆLK) (Mejeri) eller PLANT-BASED (PLANTEBASERET) mælk med MILK TYPE (MÆLKETYPE)-knappen baseret på den mælketype, du skummer.
- For yderligere oplysninger om skum henvises til afsnittet om bedste skumningspraksis.

Min drik er mindre/større end forventet.

- Hvis du brygger en espressodrik, kan du ændre forholdet mellem grums og vand. Så se afsnittet “Additional Settings” (Yderligere indstillinger).
- Hvis du brygger en kaffedrik, skal du vælge den ønskede størrelse ved hjælp af knappen SIZE (STØRRELSE) før maling.
- Kurven kan være tilstoppet/huller er blokeret: Sørg for, at du rengør kurvene regelmæssigt. Sørg for, at ingen af hullerne i bunden af kurven er tilstoppet med grums.
- Maskinen bør afkalkes: Følg anvisningerne i afsnittet om rengøring og vedligeholdelse.

Min drik er for bitter/sur.

- Match kværnindstilling: Brug maleknappen på siden af maskinen til at matche den aktuelle kværnindstilling til den anbefalede indstilling på kontrolpanelet før maling.
- Ændr ratioen: For at øge/mindske forholdet mellem kaffegrums og vand, se afsnittet Additional Settings (Yderligere indstillinger).
- Skift bryggetemperatur: Til mørkristede bønner anbefaler vi at bruge indstillingen lav eller medium temperatur. Til medium eller let ristede bønner anbefaler vi at bruge indstillingen medium eller høj temperatur.

FEJLFINDINGSGUIDE FORTS.

ALLE FEJLMEDDELELSER (TILSÆT VAND, TILSÆT BØNNER OSV.)

TILSÆT VAND-meddelelse.

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

TILSÆT BØNNER-meddelelse

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

INDSÆT PORTAFILTER-meddelelse

- Sørg for, at portafilteret sidder fladt på kværnholderen.
- Sørg for, at portafilteret er skubbet helt ind i kværnholderen.
- Brug rengøringsbørsten til at sikre, at kværnholderen er fri for kaffegrums

INDSÆT TRAGTEN-meddelelse

- Placer tragten korrekt på portafilteret, og lad indhakkene på tragten flugte med indhakkene på portafilteret.
- Når du sætter portafilteret i kværnholderen, skal du sikre dig, at tragten er fastgjort til portafilteret.

INDSÆT BØNNEBEHOLDER-meddelelse

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

INDSÆT KANDE-meddelelse

- Sørg for, at mælkekanden er på platformen, når der opskummes.
- Sørg for, at både bunden af kanden og mælkekandens platform er tørre og rene.

SKYL-meddelelse

- Hvis du forsøger at brygge en kold drik lige efter en varm drik, kan du få en RINSE (SKYL)-meddelelse. Se mere om meddelelsen RINSE (SKYL) i afsnittet Using The Machine (Brug af maskinen).

AFKALK-meddelelse

- Det er tid til at afkalke maskinen. Se Descaling (Afkalkning) i afsnittet Cleaning & Maintenance (Rengøring og vedligeholdelse).

RENGØR-meddelelse

- Det er tid til at køre en rengøringscyklus. Se Running a Clean Cycle (Gennemføring af en rengøringscyklus) i afsnittet Cleaning & Maintenance (Rengøring og vedligeholdelse).

Er

- Hvis kontrolpanelet viser "Er" 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 besøge **ninjakitchen.eu** eller ringe til kundeservice på **+44 (0)800 862 0453**.

PRODUCENTENS GARANTI

To års Ninja®-garanti

Forbrugere, der køber produkter i EU, 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 fremstillingskvaliteten.

Fabriksgarantien påvirker ikke dine juridiske rettigheder.

Hvor længe er nye Ninja®-apparater dækket af garantien?

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

Hvordan registrerer jeg min Ninja®-garanti?

Hvis du har købt dit Ninja®-køkkenapparat direkte fra ninjakitchen.eu, registreres din garanti automatisk. Hvis du har købt den 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 din brugsanvisning**.
- Notér den dato, hvor du købte maskinen.

VIGTIGT:

- Behold din kvittering, hvis du har købt dit Ninja®-køkkenapparat andre steder end ninjakitchen.eu. Du skal bruge den til at indgive krav i henhold til din garanti.
- Vores tiltro til vores design og kvalitetskontrol betyder, at dit produkt er garanteret i to år i alt.

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 mails fra os, kan du også modtage tip og råd om, hvordan du får det bedste ud af dit Ninja®-køkkenapparat, og få de seneste nyheder om nye Ninja®-teknologier og -lanceringer.

Hvad dækker den gratis Ninja®-garanti?

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

Hvad dækker den gratis Ninja®-garanti ikke?

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

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

Kontakt vores kundeservicetelefon 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 online-support på **www.ninjakitchen.eu**. Ninja®-repræsentanten vil føre dig gennem nogle fejlfindingstrin, og hvis vi konstaterer, at varen har en defekt, sender vi dig en reservedel eller en returlabel, 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 ingeniører, der også har udviklet dit Ninja®-køkkenapparat. Du finder et komplet udvalg af Ninja®-dele, -reservedele og -tilbehør til alle Ninja®-maskiner på
www.ninjakitchen.eu. Husk, at skader forårsaget af brug af uoriginale Ninja®-dele muligvis ikke er dækket af din garanti.

VIELEN DANK
für den Kauf der Ninja Luxe Cafe

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

www.ninjakitchen.eu

DE +49 800 000 9063 AUT +43-800 002105

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Bewahren Sie die Quittung sorgfältig auf)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

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

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

BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN UND ZUR INFORMATION AUFBEWAHREN.

Diese Bedienungsanleitung soll Ihnen dabei helfen, sich mit Ihrer neuen Ninja Luxe Cafe vertraut zu machen.

Ninja ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operation LLC in der EU.

SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way, Leeds, England, LS15 8ZB
Telefon: +49 800 0009063
ninjakitchen.eu

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC

@ninjakitchen

DEUTSCH

NINJA LUXE CAFÉ
PRO SERIES

ES700 Serie | Bedienungsanleitung

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
VOR DEM GEBRAUCH BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN • NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

	Lesen Sie vor dem Gebrauch Ihrer Ninja Luxe Espresso Bar die Bedienungsanleitung sorgfältig durch
	Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn ein mit diesem Symbol gekennzeichneter Warnhinweis missachtet wird.
	Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.
	Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

⚠ WARNUNG
Um Verletzungen, Feuer, Stromschläge oder Sachschäden zu vermeiden, sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der im Folgenden aufgeführten Warnungen und der nachfolgenden Bedienungsanleitung. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es bestimmt ist.

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

1. Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken.
2. Dieses Gerät 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.
3. Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Erlauben Sie Kindern **AUF KEINEN FALL**, das Gerät zu bedienen oder damit zu spielen. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
4. Um Brandgefahr, Stromschläge und Verletzungen zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile des Geräts **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Tragen Sie das Gerät NIEMALS am Stromkabel und reißen Sie nicht daran, um es aus der Steckdose zu ziehen; fassen Sie stattdessen den Stecker an und ziehen Sie ihn heraus.
6. Bedienen Sie **KEINE** Geräte, deren Kabel oder Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, fallengelassen oder in sonstiger Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich bei Problemen an den Kundendienst von SharkNinja Operating LLC.
7. 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. den Herd berühren.
8. Benutzen Sie **NIEMALS** eine Steckdose unter der Arbeitsfläche.
9. Um Brandgefahr, Stromschlag oder Beschädigung des Geräts zu vermeiden, darf das Gerät **NICHT** in einem Geräteschrank oder unter einem Oberschrank verwendet werden.
10. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch von der Steckdose.
11. Lassen Sie das Gerät während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
12. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels eines externen Timers oder einer Fernsteuerung gedacht.
13. Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf andere Geräte.
14. Stellen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht in einen Schrank.
15. Verwenden Sie **KEIN** Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, da dies zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen kann.

DIESE ANWEISUNGEN LESEN UND AUFBEWAHREN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

VOR DEM GEBRAUCH BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN • NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

⚠ WARNUNG

Um Verletzungen, Feuer, Stromschläge oder Sachschäden zu vermeiden, sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der im Folgenden aufgeführten Warnungen und der nachfolgenden Bedienungsanleitung. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es bestimmt ist.

Betriebshinweis

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Die Verwendung nicht vom Hersteller empfohlener Zubehörteile kann dazu führen, dass das Gerät überläuft und birgt außerdem die Gefahr von Verbrühungen, Bränden, Stromschlägen und Verletzungen.
- Verwenden Sie das Gerät **IMMER** auf einer sauberen, trockenen und ebenen Oberfläche.
- Stellen Sie es **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.
- Heiße Oberflächen **NICHT** berühren. Benutzen Sie die Griffe oder Knäufe. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Platzieren Sie **IMMER** eine Tasse oder ein Gefäß passend zur Menge der gewünschten Kaffeevariante unter den Siebträger, wenn Sie ein Getränk brühen.
- Nehmen Sie das Gerät **NICHT** ohne Wasser in Betrieb.
- Füllen Sie den Wasserbehälter **NICHT** zu voll. Befüllen Sie ihn nur bis zur Maximalmarkierung mit Wasser.
- Lassen Sie den Deckel während des Brühvorgangs auf dem Wasserbehälter.
- Lassen Sie den Deckel während des Mahlvorgangs auf dem Bohnenbehälter, um nicht mit den beweglichen Teilen in Kontakt zu geraten.
- Entfernen Sie **NICHT** den Siebträger während des Brühvorgangs, da das Gerät unter Druck steht. Ein Entfernen während des Brühvorgangs kann zu Verbrühungen oder Verletzungen führen.
- Berühren oder fassen Sie **NICHT** an/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 im Gerät zu vermeiden, befolgen Sie alle Reinigungsanweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“ in dieser Bedienungsanleitung.
- Für optimale Ergebnisse sollte das Gerät sauber sein.
- Wenn das Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert, besuchen Sie ninjakitchen.eu oder wenden Sie sich an SharkNinja Germany GmbH zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung.
- Kinder sollten nicht bei der Reinigung oder Wartung mithelfen.
- Wenn der Siebträger in Betrieb ist, achten Sie darauf, dass er fest mit dem Gruppenkopf verbunden ist, damit keine heiße Flüssigkeit überläuft.
- Heben Sie das Gerät **NICHT** an der Mahlwerkhalterung an. Diese ist nicht dazu gedacht, das Gewicht des gesamten Geräts zu tragen.

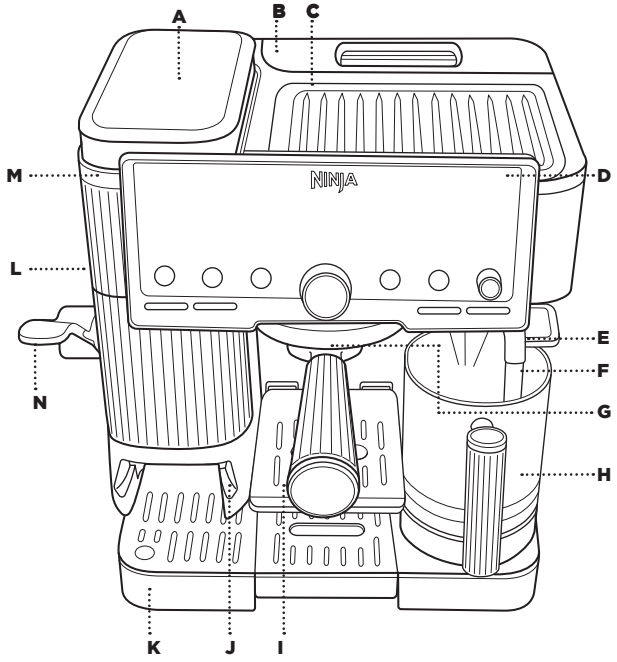
Erklärung zum Kabel

- Es wird ein kurzes Stromkabel bereitgestellt, um die Gefahren zu verringern, sich in einem längeren Kabel zu verfangen oder darüber zu stolpern.
- Verwenden Sie **KEINE** Verlängerungskabel mit diesem Produkt.

DIESE ANWEISUNGEN LESEN UND AUFBEWAHREN

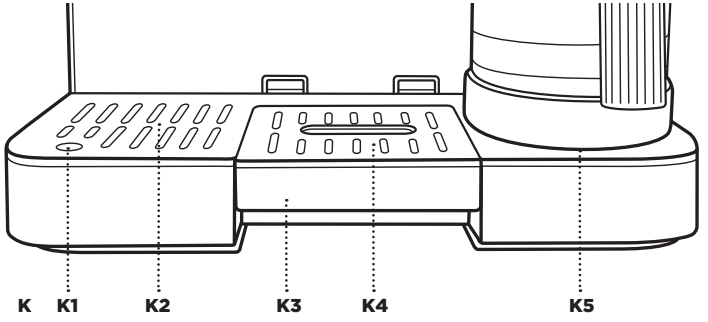
BESTANDTEILE

A Bohnenbehälter
B Wasserbehälter
C Tassenwärmer
D Bedienfeld
E Aufbewahrung von Zubehör
F Dampfdüse
G Gruppenkopf
H XL Milchkännchen mit integriertem Schneebesen
I Verstellbares Tassenablagefach
J Mahlwerkhalterung
K Hauptauffangschale
L Mahlgrad-Drehknopf
M Integriertes Kegelmahlwerk
N Indbygget stampergreb



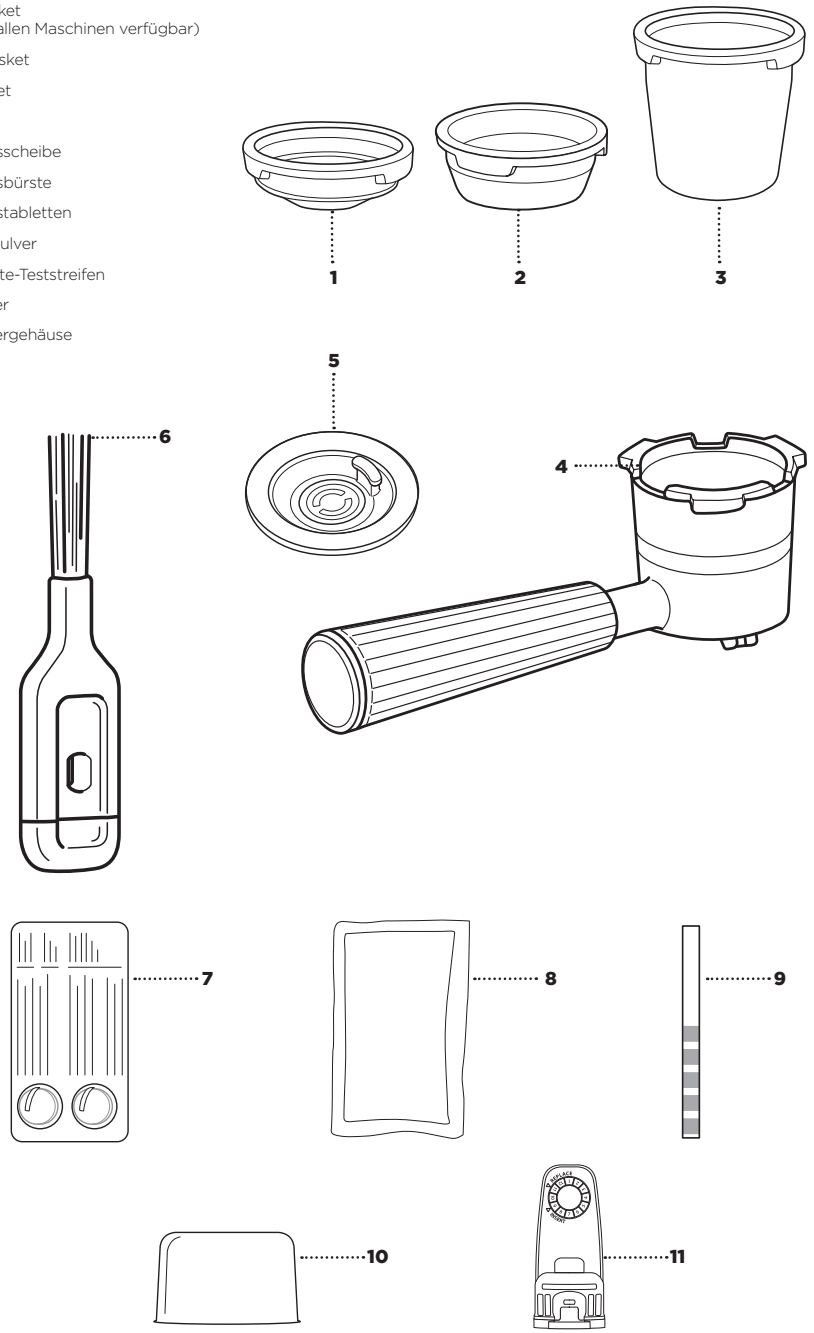
KOMPONENTEN DER AUFFANGSCHALE

K Hauptauffangschale
K1 Anzeige zum Entleeren
K2 Hauptgitterrost
K3 Mittlere Auffangschale
K4 Mittlerer Rost
K5 Milchkännchen-Plattform



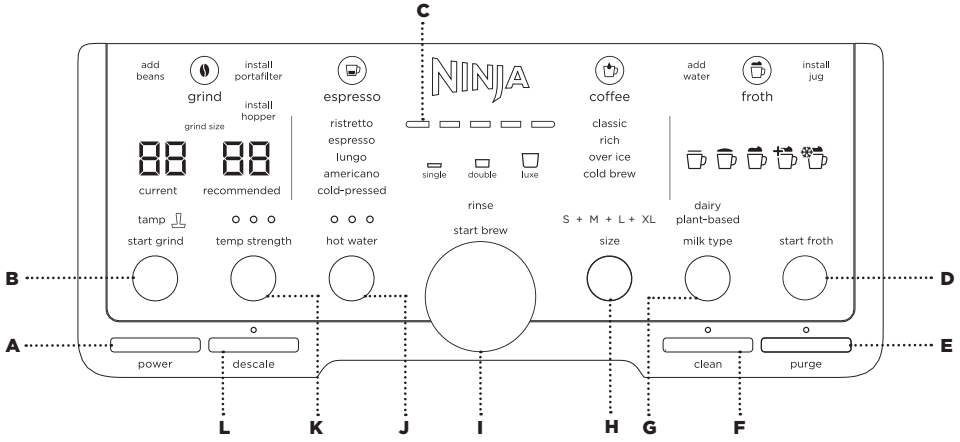
ZUBEHÖRTEILE

1 Single Basket
(nicht bei allen Maschinen verfügbar)
2 Double Basket
3 Luxe Basket
4 Siebträger
5 Reinigungsscheibe
6 Reinigungsbürste
7 Reinigungstabletten
8 Entkalkerpulver
9 Wasserhärte-Teststreifen
10 Wasserfilter
11 Wasserfiltergehäuse



NUTZUNG DES BEDIENFELDS*

A Ein-/Ausschalttaste
B Taste „MAHLEN STARTEN"
C Fortschrittsbalken
D Drehschalter für Schaumauswahl/Taste „AUFSCHÄUMEN STARTEN"
E „DÜSE SPÜLEN"-Taste
F CLEAN-Taste
G MILCHTYP-Taste
H MAHLGRADAUSWAHL-Taste
I Mittlerer Drehschalter/Taste „BRÜHEN STARTEN"
J HEISSES WASSER-Taste
K STÄRKE-Taste
L ENTKALKUNGS-Taste



* Die Funktionen können je nach Modell variieren.

INTELLIGENTE BENACHRICHTIGUNGEN

Das Gerät zeigt eine intelligente Benachrichtigung an, wenn eine Maßnahme erforderlich ist:

- BOHNEN HINZUFÜGEN
- SIEBTRÄGER EINSETZEN
- BEHÄLTER EINSETZEN
- WASSER HINZUFÜGEN
- MILCHKÄNNCHEN EINSETZEN
- DÜSE SPÜLEN
- DURCHSPÜLEN
- ENTKALKEN**
- REINIGEN**
- TAMP (Stamp)

* Die Tasten CLEAN und DESCALE 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 entnehmen. Vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile und Teile aus der Verpackung entnommen wurden, bevor Sie sie entsorgen.

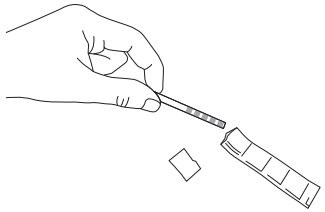
ZUBEHÖR VOR DER NUTZUNG REINIGEN

- 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 im Gerät ablagern können. Diese Mineralien bestimmen die Wasserhärte und beeinflussen, wie oft Sie Ihr Gerät entkalken müssen. Mit diesem Test wird sichergestellt, dass die Maschine zum richtigen Zeitpunkt eine Entkalkung empfiehlt. Die Maschine kann auf jede Wasserhärte eingestellt werden, die bei Ihnen vorhanden ist.

1 Entnehmen Sie den Teststreifen aus der Verpackung.

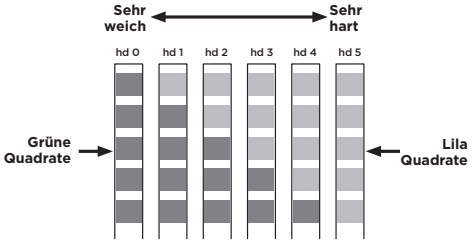


2 Tauchen Sie den Wasserteststreifen für 5–10 Sekunden vollständig in das Wasser ein, das Sie mit dem Gerät verwenden möchten.

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.

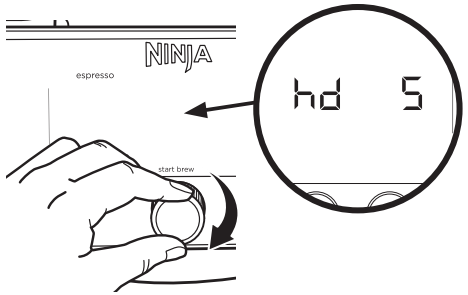
5 Nach einer Minute werden 0–5 rote Quadrate angezeigt. Dies zeigt den Wasserhärtegrad des Wassers an (0 lila Quadrate = Stufe 0, 5 lila Quadrate = Stufe 5 usw.)



6 Nachdem Sie den Wasserhärtegrad ermittelt haben, schließen Sie das Gerät an und schalten es durch Drücken der POWER-Taste ein.

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

8 Drehen Sie den mittleren Drehknopf, um den Wasserhärtegrad zu programmieren, indem Sie die Anzahl der lila Quadrate auf dem Teststreifen mit der angezeigten Zahl vergleichen (z. B. wenn das Ergebnis Stufe 1 ist, ändern Sie die Einstellung auf hd 1).



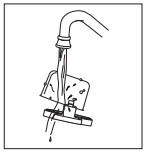
9 Drücken Sie den mittleren Drehschalter, um die Einstellung zu speichern.

> **HINWEIS:** Wenn Sie Ihren Härtegrad ändern müssen, kaufen Sie einen weiteren Teststreifen unter ninjakitchen.de/ninja-ersatzteile-zubehoer. Weitere Anweisungen zum Zurücksetzen der Wasserhärte finden Sie im Abschnitt „Zusätzliche Einstellungen“.

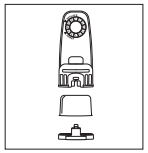
EINSETZEN DES WASSERFILTERS

- 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.

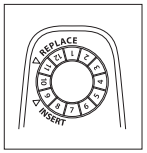
1 Den Wasserfilter 5 Minuten in Wasser einweichen lassen.



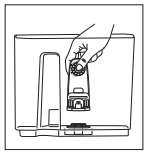
2 Den Wasserfilter und das Gitter 60 Sekunden lang sorgfältig spülen.



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



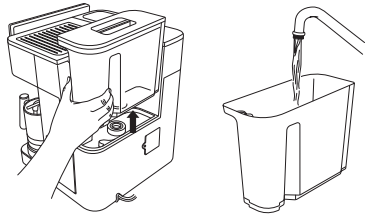
4 Das Datum 2 Monate vorstellen.



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.

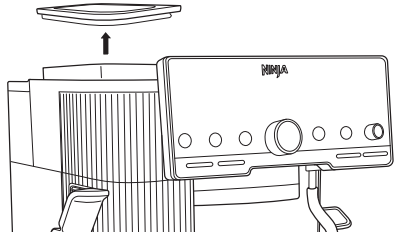


Wenn während der Zubereitung der Wasserbehälter nicht ausreichend gefüllt ist, um das gewählte Getränk zuzubereiten, zeigt das Gerät mit ADD WATER an, dass Sie WASSER HINZUFÜGEN müssen. Wenn während der Zubereitung die Meldung ADD WATER angezeigt wird, füllen Sie Wasser in den Behälter und drücken Sie auf „START BREW“, um fortzufahren.

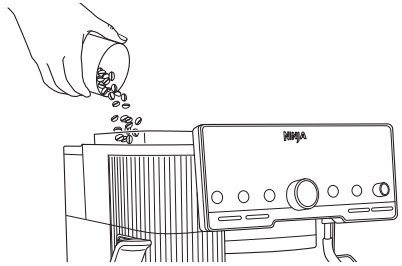
> **HINWEIS:** Füllen Sie den Behälter **NICHT** mit heißem Wasser, sondern mit Wasser in Raumtemperatur oder mit kaltem Wasser. Wenn Sie heißes Wasser verwenden, wird möglicherweise die Meldung ADD WATER angezeigt.

DEN BOHNENBEHÄLTER BEFÜLLEN

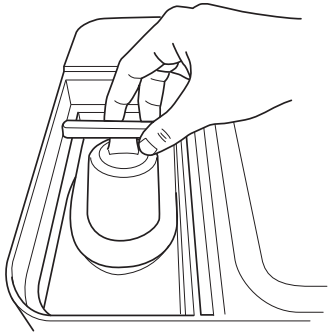
1 Nehmen Sie den Deckel des Bohnenbehälters ab, füllen Sie den Behälter mit Bohnen und setzen Sie dann den Deckel wieder auf den Behälter. Achten Sie darauf, dass sich der Griff im Behälter in der verriegelten Position befindet, wenn er am Behälter angebracht ist.



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



3 Vergewissern Sie sich, dass der Griff im Trichter in der verriegelten Position ist, wenn er auf dem Trichter installiert ist, und setzen Sie dann den Deckel wieder sicher auf den Trichter.



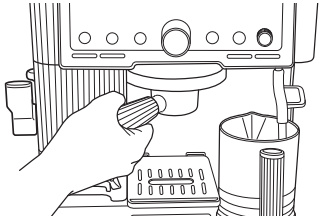
> **HINWEIS:** Geben Sie **KEIN** Wasser in das Mahlwerk. Sollte Wasser in das Mahlwerk eindringen, rufen Sie uns bitte sofort unter +49 800 000 9063 an.

ERSTE SCHRITTE: VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH (FORTSETZUNG)

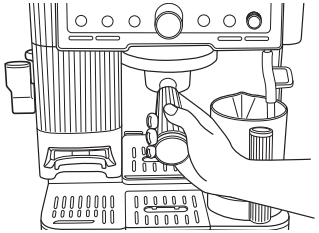
SPÜLUNG MIT WASSER

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

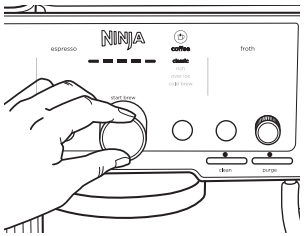
1 Setzen Sie den Siebträger mit aufgesetztem Double Basket in den Gruppenkopf ein. Achten Sie dabei darauf, dass die orangefarbenen Punkte aneinander ausgerichtet sind.



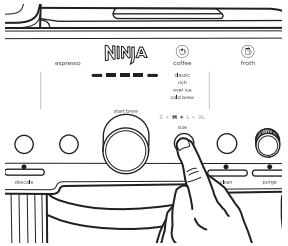
2 Drehen Sie den Filter in den Gruppenkopf, bis der orangefarbene Punkt auf dem Filter mit dem Verriegelungspfeil auf dem Gruppenkopf übereinstimmt.



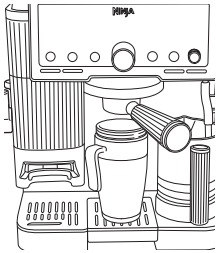
3 Mit dem mittleren Drehknopf CLASSIC auswählen.



4 Drücken Sie die Taste „M+“, um die Getränkegröße einzustellen. Es müssen sich mindestens 360 ml Wasser im Behälter befinden.



5 Stellen Sie eine Tasse mit 420 ml oder mehr Fassungsvermögen unter den Siebträger.



6 Drücken Sie „START BREW“ (Brühen starten). Die Maschine gibt ein Tonsignal, wenn der Brühvorgang begonnen hat. Der Fortschrittsbalken leuchtet auf und zeigt den Status des Brühvorgangs an. Nach Beendigung des Vorgangs gibt das Gerät erneut einen Signalton ab.

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

ESPRESSOZUBEREITUNG, FILTERKAFFEE UND KALTE GETRÄNKE

ESPRESSO-/KAFFEE-BASKETS

1 Das Starterpaket beinhaltet die Baskets. Es gibt drei Baskets (Single, Double und Luxe – die Baskets können je nach Modell variieren).

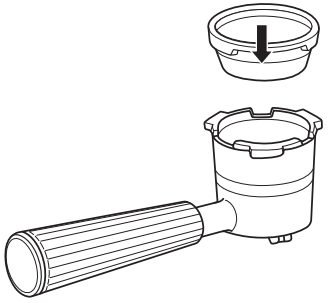
Single*
Espresso, Americano

Double
Espresso, Americano, kaltgepresster Kaffee

Luxe
Vierfach, Americano, kaltgepresster Kaffee, alle Kaffeegetränke

* Nicht bei allen Modellen verfügbar

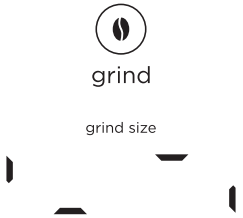
2 Wählen Sie einen Basket für das gewünschte Getränk und setzen Sie ihn in den Siebträger ein. Achten Sie darauf, dass die große Lasche des Baskets mit der großen Lasche des Siebträgers übereinstimmt, und drücken Sie ihn dann fest an.



EINSETZEN DES SIEBTRÄGERS

1 Den Siebträger in die Mahlwerkhalterung einsetzen. Achten Sie darauf, dass er gerade ist und sicher sitzt. Sobald der Siebträger in der Mahlwerkhalterung eingesetzt ist, wird er gewogen. **Lassen Sie den Siebträger los, um das genaue Gewicht zu ermitteln.**

2 Die Maschine erkennt, welcher Basket eingesetzt ist. Die Maschine zeigt eine Animation an, dann zeigt das Bedienfeld je nach eingesetztem Basket die auswählbaren Zubereitungsmöglichkeiten an.



HINWEIS: Wenn diese Animation nicht angezeigt wird, nehmen Sie den Siebträger aus der Mahlwerkhalterung, schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und setzen Sie den Siebträger wieder in die Mahlwerkhalterung ein, wobei Sie darauf achten sollten, dass er waagerecht liegt und ganz hineingeschoben wird.

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

ESPRESSOZUBEREITUNG, FILTERKAFFEE UND KALTE GETRÄNKE (FORTSETZUNG)

UNGEFÄHRE ZUBEREITUNGSMENGEN

KAFFEEMENGEN		
	Klassisch Stark	**Auf Eis Cold Brew (Vor der Zubereitung mit Eis auffüllen)**
GRÖSSEN	S	175 ml
	S+	235 ml
	M	295 ml
	M+	355 ml
	L	415 ml
	L+	475 ml
	XL	530 ml

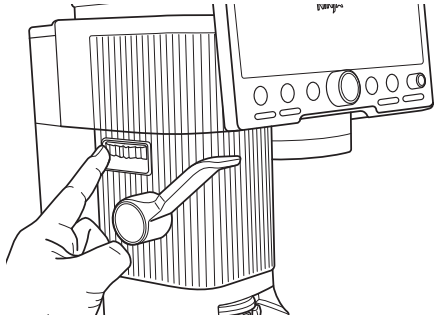
ESPRESSO-MENGEN		
	Mahlgutdosierung	**Ausgabemenge**
Einzelner Espresso	9 g	23ml
Einzelner Lungo	9 g	45ml
Einzelner Americano	9 g	68ml
Doppelter Ristretto	18 g	27ml
Doppelter Espresso	18 g	45ml
Doppelter Lungo	18 g	90ml
Doppelter Americano	18 g	135ml
Doppelter Kaltgepresst	18 g	45ml
Vierfacher Ristretto	40 g	60ml
Vierfacher Espresso	40 g	100ml
Vierfacher Lungo	40 g	200ml
Vierfacher Americano	40 g	259ml
Vierfacher Kaltgepresst	40 g	100ml

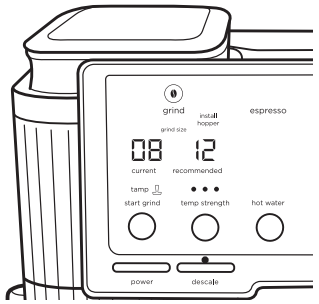
HINWEIS: Dies sind die vorgegebenen Espresso-Einstellungen. Um die Leistung anzupassen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Einstellen der Brühtemperatur und -stärke". Eine Änderung der Stärke wirkt sich auf die Ausgabemenge aus.

AMERICANO-MENGEN		
	Stärke	**Ausgabemenge**
Einfacher Americano	• (Standard)	122ml
	••	68ml
	•••	36ml
Doppelter Americano	• (Standard)	216ml
	••	135ml
	•••	108ml
Vierfacher Americano	• (Standard)	414ml
	••	258ml
	•••	207ml

VERWENDUNG DES MAHLWERKS

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





2 Wenn Sie die gewünschte Mahlgradeinstellung gewählt haben, drücken Sie START GRIND, um mit dem Mahlen zu beginnen. Das Gerät gibt einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Mahlvorgang begonnen hat. Nach Abschluss des Vorgangs ertönt erneut ein Signalton, der anzeigt, dass der Mahlvorgang abgeschlossen ist. Sobald der Mahlvorgang für ein Espressogetränk abgeschlossen ist, blinkt das Bedienfeld TAMP, was bedeutet, dass Sie das Mahlgut feststampfen müssen.

HINWEIS: Sobald ein Mahlvorgang abgeschlossen ist, wird die Maschine auf den Brühstil und die Größe eingestellt, die für diesen Mahlvorgang ausgewählt wurden. Um Stil und Größe zu ändern, schütten Sie den Kaffeesatz aus dem Siebträger, schalten Sie die Maschine aus und wieder ein und wählen Sie das gewünschte Getränk.

DIE MAHLGRADEINSTELLUNGEN

Was bedeuten die Mahlgradeinstellungen?

- Die Zahlen auf der linken Seite des Bedienfelds geben an, wie grob oder fein der Mahlgrad sein wird, wobei 25 der gröbste und 1 der feinste ist. Gröbere Stufen eignen sich besser für Kaffeegetränke und feinere Stufen für Espressogetränke.
- Anpassung der empfohlenen Einstellung: Dadurch werden die besten Aromen aus den ausgewählten Bohnen gewonnen. Die Maschine passt sich an die von Ihnen verwendeten Bohnen an, um sicherzustellen, dass weder zu viel noch zu wenig extrahiert wird.

EINSTELLEN DES MAHLWERKS FÜR DIE OPTIMALE EXTRAKTION

Nur für Espresso

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

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

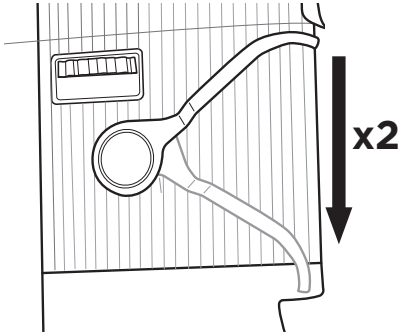
STAMPFEN (TAMPING)

Achten Sie darauf, bei allen Espressogetränken sowie Kaffeegetränken mit L+ und XL zu stampfen, um sicherzustellen, dass kein Mahlgut über den Rand des Siebträgers hinausläuft. Bei Kaffeegetränken der Größen S und L sollten Sie den Filter leicht schütteln, um das Mahlgut gleichmäßig zu verteilen, und dann mit dem Brühen fortfahren.

1 **Nach dem Mahlen den Hebel des integrierten Tamper bis zum Anschlag fest nach unten drücken.** Beim Verdichten des Pucks werden Sie einen gewissen Widerstand spüren.

Den Hebel loslassen und den Vorgang für einen zweiten Vorgang wiederholen.

2 Den Hebel loslassen und den Siebträger aus der Mahlwerkhalterung nehmen. Sie können nun mit dem Brühen beginnen.

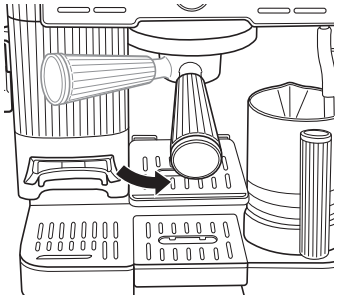


ESPRESSOZUBEREITUNG, FILTERKAFFEE UND KALTE GETRÄNKE (FORTSETZUNG)

BRÜHEN

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

2 Drehen Sie den Filter in den Gruppenkopf, bis der orangefarbene Punkt auf dem Filter mit dem Verriegelungspfeil auf dem Gruppenkopf übereinstimmt.



HINWEIS:

Die Brühtemperatur einstellen:

1 Halte die Taste SIZE (Größe) für 3 Sekunden gedrückt.

2 Drehe den mittleren Drehknopf auf „h06“, drücke dann den Drehknopf, um die Auswahl zu bestätigen.

3 Drehe den mittleren Drehknopf, um die gewünschte Einstellung auszuwählen, drücke anschließend den Drehknopf, um die Auswahl zu bestätigen.

LO: Niedrige Temperatur

M: Mittlere Temperatur (Standard)

HI: Hohe Temperatur

Die Temperatur des Getränks wirkt sich auf die Extraktion des Espressos und den Geschmack des Getränks aus. Für beste Ergebnisse und ein optimale Extraktion empfehlen wir eine niedrige bis mittlere Temperatur bei dunkleren Röstungen und eine mittlere bis hohe Temperatur für helle Röstungen.

HINWEIS: Temperaturregelung nicht verfügbar für Auf Eis, Cold Brew und Cold Press.

HINWEIS: Bereiten Sie **KEINE** Getränke zu, wenn die Hauptauffangschale nicht angebracht ist.

3 Die Zubereitungsart und die -menge werden weiterhin über das Bedienfeld ausgewählt. Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger und drücken Sie auf „BRÜHEN STARTEN“.

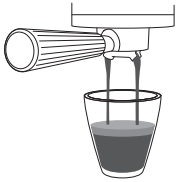
4 Das Gerät gibt einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Brühvorgang begonnen hat. Der Fortschrittsbalken leuchtet auf und zeigt den Status des Brühvorgangs an. Nach Abschluss des Vorgangs ertönt erneut ein Signalton, der anzeigt, dass der Brühvorgang abgeschlossen ist.

HINWEIS: Wenn Sie eine kleinere Tasse verwenden, heben Sie Ihre Tasse mit der verstellbaren Tassenablage näher an den Gruppenkopf, um das Spritzen zu reduzieren. Wenn Sie einen größeren Becher oder Reisebecher verwenden, entfernen Sie die mittlere Auffangschale, um Platz zu schaffen.

HINWEIS: Bei vierfachem Espresso und vierfachem kalt gepresstem Kaffee kann sich nach dem Brühen etwas Wasser auf dem Puck befinden. Das ist normal.

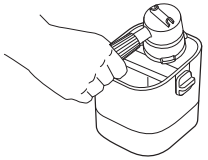
OPTIMALE EXTRAKTION

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



NACH DER ZUBEREITUNG

1 Nehmen Sie nach Abschluss des Brühvorgangs vorsichtig den Siebträger aus dem Gruppenkopf heraus. Entsorgen Sie das Mahlgut, indem Sie über einem Behälter oder einer Knockbox (separat erhältlich) gegen die Oberfläche des Baskets klopfen.



AUF WUNSCH HEISSES WASSER

HEISSES WASSER HINZUFÜGEN

Ihre Maschine verfügt über eine Heißwasserfunktion, um auf Wunsch Wasser erhitzen zu können.

1 Drücken Sie die Taste HOT WATER (HEISSES WASSER).

2 Mit dem mittleren Drehknopf stellen Sie die Temperatur ein.

- • Niedrige Temperatur
- • • Mittlere Temperatur (Standard)
- • • • Hohe Temperatur

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass Ihre Tasse mittig auf dem Tassenhalter steht.

3 Drücken Sie START BREW (BRÜHEN STARTEN), um heißes Wasser auszugeben.

4 Drücken Sie START BREW (BRÜHEN STARTEN), wenn Sie die gewünschte Menge an heißem Wasser erhalten haben oder warten Sie, bis das Programm automatisch stoppt.

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

BENACHRICHTIGUNG „RINSE“ (DURCHSPÜLEN)

Sollten Sie unmittelbar nach der Zubereitung eines heißen Getränks ein kaltes Getränk zubereiten wollen, wird Ihnen über dem mittleren Drehschalter die Benachrichtigung „RINSE“ (Durchspülen) angezeigt.

Achten Sie darauf, dass der Siebträger nicht in den Gruppenkopf eingesetzt ist, bevor Sie fortfahren.

1 Stellen Sie einen Becher (mit einem Fassungs-vermögen von mindestens 355 ml) unter den Gruppenkopf.

2 Drücken Sie „START BREW“, damit die Maschine durchspülen und auf die richtige Temperatur kommen kann.

3 Die Maschine spült etwa 250 ml Wasser durch den Gruppenkopf.

4 Das Gerät gibt einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Brühvorgang begonnen hat. Der Fort-schrittsbalken leuchtet auf und zeigt den Status des Brühvorgangs an. Nach Abschluss des Vorgangs ertönt erneut ein Signalton, der anzeigt, dass der Brühvorgang abgeschlossen ist. Nach dem zweiten Signalton des Geräts die Tasse herausnehmen und das Wasser entsorgen.

Um das Durchspülen zu vermeiden, sollten Sie alle gewünschten kalten Getränke zubereiten, bevor Sie mit den heißen Getränken fortfahren.

DAS EINSTELLEN VON BRÜHTEMPERATUR UND -STÄRKE

TEMPERATUR

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

Die Brühtemperatur einstellen:

1 Halte die Taste SIZE (Größe) für 3 Sekunden gedrückt.

2 Drehe den mittleren Drehknopf auf „h06“, drücke dann den Drehknopf, um die Auswahl zu bestätigen.

3 Drehe den mittleren Drehknopf, um die gewünschte Einstellung auszuwählen, drücke anschließend den Drehknopf, um die Auswahl zu bestätigen.

LO: Niedrige Temperatur

M: Mittlere Temperatur (Standard)

HI: Hohe Temperatur

Die Temperatur des Getränks wirkt sich auf die Extraktion des Espressos und den Geschmack des Getränks aus. Für beste Ergebnisse und ein optimale Extraktion empfehlen wir eine niedrige bis mittlere Temperatur bei dunkleren Röstungen und eine mittlere bis hohe Temperatur für helle Röstungen.

• **Die Wahl der richtigen Tasse:**

Es ist wichtig, dass die verwendete Tasse für die Größe des Getränks geeignet ist. Für ein heißeres Getränk empfiehlt sich eine Tasse, die in etwa die gleiche Größe hat wie das Getränk.

Die Materialdicke der Tasse hat auch Einfluss auf die Temperatur des Getränks. Für ein heißeres Getränk sollte eine Tasse aus dünnerem Material verwendet werden.

• **Vorheizen vor dem Brühen:**

Heißes Wasser durch den Gruppenkopf und den Siebträger laufen zu lassen, hilft, sie und die Maschine für bevorstehende Brühvorgänge vorzuheizen. Um die Temperatur des Getränks weiter zu erhöhen, kann ein doppelter Espresso nur mit Wasser zubereitet werden, das durch den Siebträger in die Tasse läuft, die anschließend für den Espresso verwendet wird. Die Temperatur der Tasse wird sich auf die Temperatur des Getränks auswirken. Das Wasser wird ausgegossen und Tasse und Siebträger werden abgetrocknet. Anschließend kann der Brühvorgang fortgesetzt werden. Unter „Spülung mit Wasser“ findet sich eine Anleitung.

STÄRKE

Wenn der Kaffee zu schwach oder zu stark ist, kann dies über die Taste für die Stärkeeinstellung angepasst werden.

Die Brühstärke anpassen:

Um die Brühstärke einzustellen, die Taste STRENGTH (STÄRKE) drücken. Die Anpassung der Stärke funktioniert unterschiedlich, je nachdem, ob Espresso oder Kaffee zubereitet wird.

Die Espressostärke anpassen:

- • Größer, weniger konzentriert: Verhältnis Wasser zu Kaffeepulver 4:1
- • • Standard: Verhältnis Wasser zu Kaffeepulver 2,5:1
- • • • Kleiner, konzentrierter: Verhältnis Wasser zu Kaffeepulver 2:1

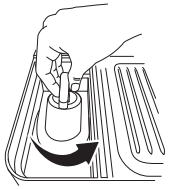
Die Kaffeestärke anpassen:

- • Mild: Es werden weniger Bohnen gemahlen.
- • • Voreinstellung
- • • • Stark: Es werden mehr Bohnen gemahlen.

BOHNEN AUSTAUSCHEN

BOHNEN AUSTAUSCHEN

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



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

3 Den Bohnenbehälter wieder auf das Gerät stellen.

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

5 Den Siebträger mit dem aufgesetzten Trichter in die Mahlwerkhalterung einsetzen.

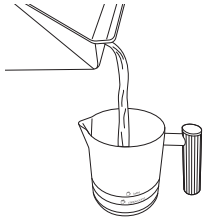
6 Halten Sie die Taste „START GRIND“ gedrückt, um alle Bohnenreste zu entfernen.

7 Füllen Sie frische Bohnen in den Bohnenbehälter.

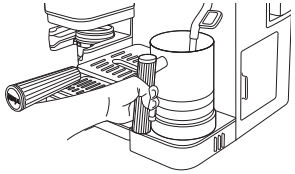
AUFSCHÄUMEN

AUFSCHÄUMEN

1 Füllen Sie das Milchkännchen mit der gewünschten Milchmenge, jedoch nicht über die maximale Fülllinie hinaus.



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



3 Markieren Sie auf dem Bedienfeld mit dem Milchschaum-Drehschalter die gewünschte Milchschaumart.

SCHAUMARTEN

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

Dünner Schaum
Eine dünne Schaumschicht für Latte.

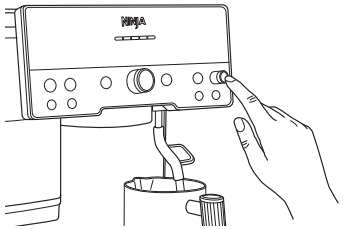
Dicker Schaum
Eine klassische Schaumschicht, die jedes Getränk krönt. Ideal für Cappuccino.

Extradicker 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

4 Als Nächstes wählen Sie MILK (Milch) oder eine PFLANZLICHE Milchalternative mit der Taste MILK TYPE, je nachdem, welche Milch sich im Milchkännchen befindet. Drücken Sie „START FROTH“ (Aufschäumen starten). Das Gerät signalisiert mit einem Ton, dass der Aufschäumvorgang begonnen hat. Der Fortschrittsbalken leuchtet auf und zeigt den Status des Aufschäumens an. Es ertönt erneut ein Signalton, der anzeigt, dass das Aufschäumen abgeschlossen ist.

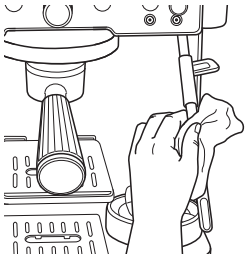


HINWEIS: Schäumen Sie die Milch **NICHT** direkt im Espresso oder Kaffee auf, sondern immer im Milchkännchen. Gießen Sie den Milchschaum anschließend in den Espresso oder Kaffee.

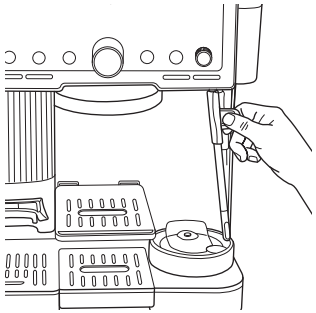
HINWEIS: Bereiten Sie **KEINEN** Schaum zu, wenn die Hauptauffangschale nicht angebracht ist.

NACH DEM AUFSCHÄUMEN

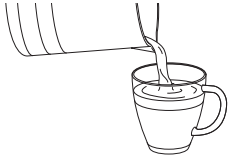
5 Wenn Sie das Milchkännchen entnommen haben, reinigen Sie die Dampfdüse sofort mit einem feuchten Tuch, bevor Sie sie wieder nach unten drücken.



6 Wenn die Dampfdüse wieder nach unten in Position gedrückt wird, erfolgt ein automatisches Spülen der Düse. Auf diese Weise wird das Innere der Dampfdüse gereinigt. Es ertönt ein Signalton, wenn die Spülung begonnen hat. Nach Beendigung des Vorgangs gibt das Gerät erneut einen Signalton ab. Sie können jederzeit spülen, indem Sie die Taste PURGE drücken.



7 Bevor Sie die Milch eingießen, klopfen Sie das Gefäß auf einer flachen Oberfläche auf und schwenken Sie es, um große Luftblasen zu entfernen. Gießen Sie die aufgeschäumte Milch über den Espresso und genießen Sie Ihr Getränk!



AUFSCHÄUMEN PLANEN

Nachdem Sie mit dem Brühen begonnen haben, können Sie das Aufschäumen planen, um es sofort nach Beendigung des Brühvorgangs zu starten.

1 Füllen Sie das Milchkännchen mit der gewünschten Milchmenge, jedoch nicht über die maximale Fülllinie hinaus.

2 Während des Brühvorgangs wählen Sie KUHMILCH oder PFLANZLICHE Milchalternative mit der Taste MILCHTYP und mit dem Aufschäum-Drehknopf die Schaumeinstellung.

3 Drücken Sie „START FROTH“ (Aufschäumen starten).

Kalter Schaum muss nicht geplant werden und kann aufgeschäumt werden, während die Maschine brüht.

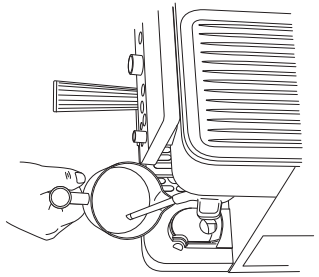
MANUELLES AUFSCHÄUMEN

1 Füllen Sie das Milchkännchen wie gewünscht zwischen der minimalen und maximalen Fülllinie.

2 Achten Sie darauf, dass Sie die Einstellung für aufgeschäumte Milch gewählt haben .

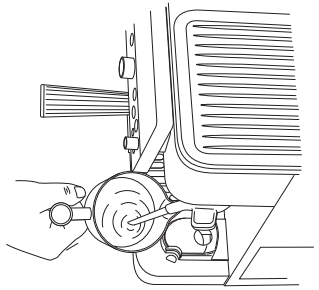
3 Ziehen Sie den Dampfstab heraus. Setzen Sie das Dampfrohr in das Milchkännchen ein, sodass das Rohr im Ausguss des Milchkännchens liegt.

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



5 Halten Sie START FROTH 3 Sekunden lang gedrückt. Die Maschine zeigt mit einem Signalton an, dass das Aufschäumen begonnen hat und Dampf aus dem Rohr austritt.

6 Platzieren Sie den Stab knapp unter die Oberfläche der Milch, um Luft einzuarbeiten und das Milch-volumen zu erhöhen. In der Milch sollte sich ein Strudel bilden.



7 Wenn Sie mit der Milchmenge zufrieden sind, schieben Sie die Kanne nach oben, sodass sich das Dampfrohr weiter unter der Oberfläche befindet. Damit wird Ihr Getränk erhitzt.

8 Bleiben Sie in dieser Position, bis das Kännchen zu heiß ist, um es mit der Hand zu halten, und drücken Sie dann START FROTH, um die Funktion auszuschalten.

REGELMÄSSIGE REINIGUNG

UNMITTELBAR NACH DER REINIGUNG

- Nehmen Sie nach Abschluss des Brühvorgangs vorsichtig den Siebträger aus dem Gruppenkopf heraus. Entsorgen Sie das Mahlgut, indem Sie über einem Behälter oder einer Knockbox (separat erhältlich) gegen die Oberfläche des Baskets klopfen.
- Für optimale Ergebnisse sollten Sie den Siebträger und den Basket nach jedem Gebrauch reinigen.
- Nehmen Sie den Basket aus dem Siebträger. Waschen Sie beide Teile von Hand mit Seifenwasser, um sämtliches Kaffeefett zu entfernen. Vergewissern Sie sich, dass der Brühkorb trocken ist, bevor Sie erneut Getränke aufbrühen.
- Wischen Sie die Düse nach dem Aufschäumen mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie sie wieder in die untere Position bringen.
- Drücken Sie den Dampfstab in die untere Position, um die automatische Reinigung zu beginnen.
- Leeren Sie die Auffangschale, wenn die orangefarbene Markierung zu sehen ist.
- Waschen Sie die Auffangschale regelmäßig von Hand und lassen Sie sie gründlich an der Luft trocknen.
- Reinigen Sie die Gerätebasis regelmäßig mit einem feuchten Tuch.

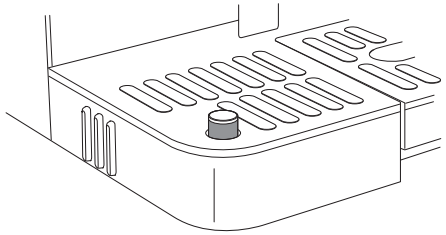
ZUBEHÖR REINIGEN

Spülmaschinenfeste Teile:

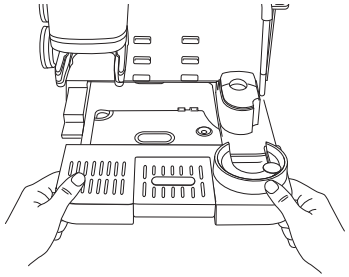
Trichter, Schneebesen, Reinigungsscheibe, Wasserbehälter, Bohnenbehälter und alle Bestandteile der Auffangschale.

ENTLEEREN DER AUFFANGSCHALE

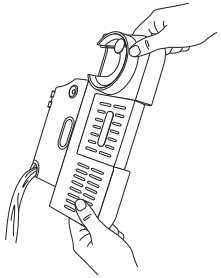
Während des Brühvorgangs füllt sich die Auffangschale. Wenn die Anzeige zum Entleeren so hoch steigt, dass die orangefarbene Markierung zu sehen ist, ist es Zeit, die Auffangschale zu entleeren.



1 Entfernen Sie die Hauptauffangschale vom dem Gerät, indem Sie die Schale wegziehen.



2 Bringen Sie die Hauptauffangschale vorsichtig in die Spüle und gießen Sie das Wasser durch den Ausguss aus.



3 Setzen Sie die Auffangschale wieder in das Gerät ein.

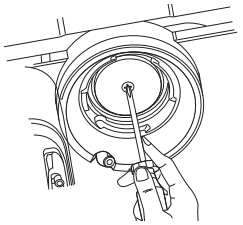
HINWEIS: Die Anzeige zum Entleeren kann entfernt werden.

HINWEIS: Wenn Anzeichen von überlaufendem Wasser in der Auffangschale oder um das Gerät herum auftreten, die Auffangschale sofort leeren.

AUSBAU DES GRUPPENKOPFES UND AUSTAUSCH DER GUMMIDICHTUNG

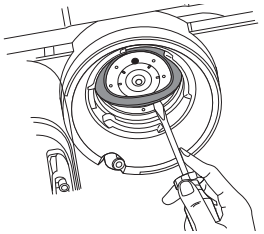
Achten Sie darauf, dass Ihr Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie fortfahren.

1 Entfernen Sie die mittlere Schraube des Pucksiebs mit einem Kreuzschlitzschraubendreher.



2 Reinigen Sie das Pucksieb danach mit Wasser und Seife.

3 Entfernen Sie die Gummidichtung mit einem Schlitzschraubendreher vom Gruppenkopf und ersetzen Sie sie durch eine neue Dichtung (erhältlich auf ninjakitchen.eu).



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

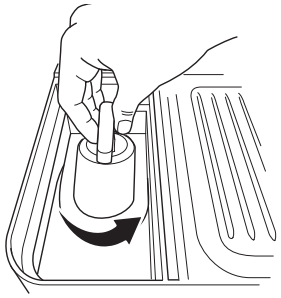
REGELMÄSSIGE REINIGUNG (FORTSETZUNG)

REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS

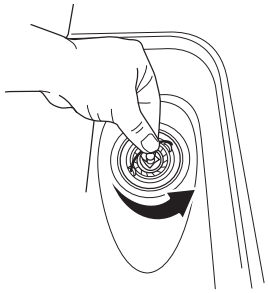
Achten Sie darauf, dass Ihr Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie fortfahren.

1 Entfernen Sie alle Bohnen aus dem Bohnenbehälter. Siehe „Bohnen austauschen“ als Referenz.

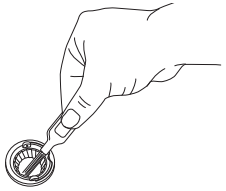
2 Entfernen Sie den Bohnenbehälter, indem Sie den Griff anheben und gegen den Uhrzeigersinn drehen.



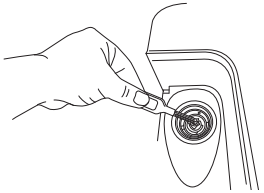
3 Entfernen Sie das Kegelmahlwerk, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen und dabei den orangefarbenen Pfeil auf dem Mahlwerk mit dem orangefarbenen Pfeil mit der Aufschrift ALIGN auf der Maschine ausrichten.



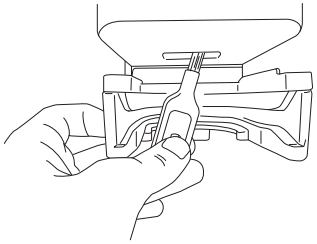
4 Reinigen Sie das entfernte Kegelmahlwerk mit einer Bürste.



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



6 Reinigen Sie auch die Innenseite der Mahlwerkhalterung. Der Deckel des Mühlenschachts lässt sich zur einfachen Reinigung abnehmen.



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

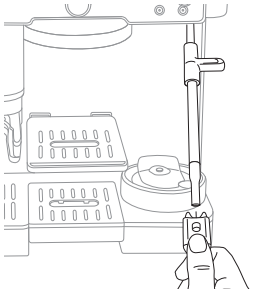
HINWEIS: Verwenden Sie zum Reinigen des an der Maschine angebrachten Mahlwerks nur die Reinigungsbürste.

REINIGEN DER DAMPFDÜSE

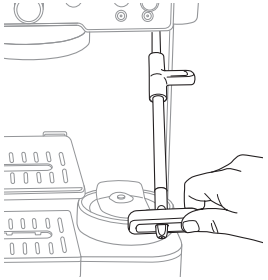
Mit der Zeit kann sich Material in der Dampfdüse ansammeln. Die regelmäßige Reinigung der Dampfdüse gewährleistet eine optimale Leistung.

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

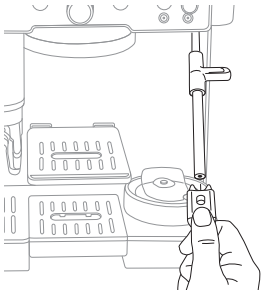
2 Verwenden Sie die Nadel, um Material aus dem Inneren der Dampfdüse und der Dampfdüsenspitze zu entfernen.



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

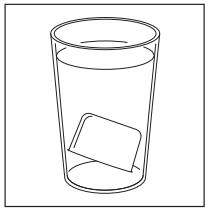


4 Verwenden Sie die Nadel, um Material aus dem Inneren der Dampfdüse und der Dampfdüsenspitze zu entfernen.

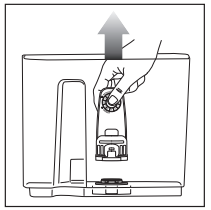


5 Achten Sie darauf, das Material auf der Gummidichtung im Inneren der Dampfdüse zu entfernen.

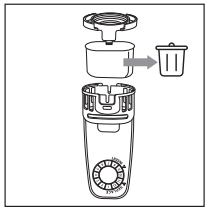
AUSTAUSCH DES WASSERFILTERS



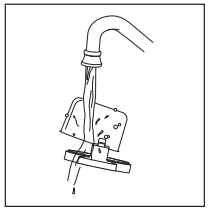
1 Den neuen Wasserfilter aus der Verpackung nehmen und diesen 5 Minuten lang in Wasser einweichen lassen.



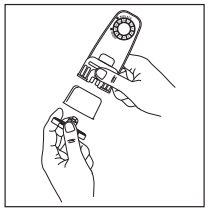
2 Während der Filter einweicht, den Wasserbehälter aus dem Gerät und dann das Filtergehäuse aus dem Behälter entnehmen.



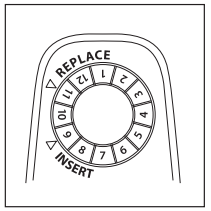
3 Gebrauchten Wasserfilter entfernen und entsorgen.



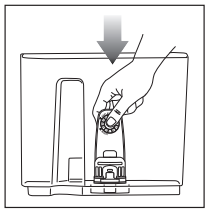
4 Den neuen Filter und das Gitter spülen.



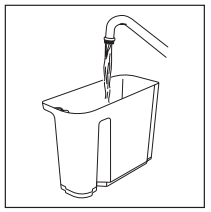
5 Die Endkappe vom Filtergehäuse entfernen und den Filter einsetzen. Die Endkappe wieder auf das Filtergehäuse aufstecken, um den Filter zu fixieren.



6 Das Datum 2 Monate vorstellen.



7 Das Filtergehäuse in den Behälter einsetzen.



8 Den Behälter mit Wasser befüllen und diesen wieder in das Gerät einsetzen.

ENTKALKUNGS- UND REINIGUNGSZYKLUS

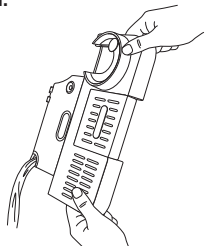
ENTKALKUNG

Dauer: *ca. 90 Minuten.*

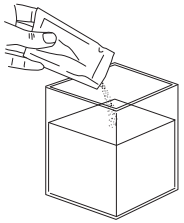
Wenn die ENTKALKUNGSleuchte aufleuchtet, müssen Sie bald einen Entkalkungszyklus durchführen. Wenn nach dem Aufleuchten keine Entkalkung durchgeführt wird, verschlechtert sich die Getränkequalität, und die Maschine kann verstopfen.

Durch die Entkalkung werden Kalk- und Mineralablagerungen im Inneren des Geräts abgebaut und entfernt. Die regelmäßige Entkalkung mit der richtigen Entkalkerlösung bei Aufleuchten des Lichts trägt dazu bei, die optimale Leistung aufrechterhalten.

1 Achten Sie darauf, dass die Hauptauffangschale vollständig entleert ist, da ein Teil des Wassers, das beim Entkalkungszyklus aufgebrüht wird, in der Auffangschale landet. **Wenn Sie die Hauptauffangschale nicht entleeren, könnte sie überlaufen.**



2 Lösen Sie das mitgelieferte Ninja Entkalkungspulver in einem separaten Behälter mit 1 l Wasser. Gießen Sie die Lösungsmischung in den Wasserbehälter.



ODER

Füllen Sie den Wasserbehälter mit 500 ml Essig. Füllen Sie dann Wasser bis zur „Descale"-Linie (Entkalken) auf.

3 Setzen Sie den Double Basket in den Siebträger ein.

4 Befestigen Sie den Siebträger im Gruppenkopf.

5 Achten Sie darauf, dass das Milchkännchen auf die Plattform gestellt wird und sich die Dampfdüse darin befindet.

6 Stellen Sie eine leere Tasse (mindestens 500 ml) unter den Siebträger. Möglicherweise müssen Sie die mittlere Auffangschale entfernen.

7 Drücken Sie die Taste „DESCALE" (Entkalken) und dann auf den mittleren Drehschalter, um den Entkalkungszyklus zu starten.

8 Das Gerät beginnt nun mit dem Entkalkungszyklus.
Die Maschine spült die Lösung etwa 90 Minuten lang durch die Dampfdüse und den Siebträger. Die Maschine zeigt die verbleibende Zeit des Programms auf dem Bedienfeld an.

9 Das Gerät gibt einen Signalton ab, wenn der Entkalkungszyklus abgeschlossen ist.

10 Entnehmen Sie nach Abschluss des Zyklus den Filter, die Hauptauffangschale und das Milchkännchen vorsichtig, da sich darin noch Wasser befindet.

11 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.

12 Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Wasser, aber nicht über die Maximallinie hinaus.

13 Bringen Sie die Hauptauffangschale wieder an der Maschine an und setzen Sie den Siebträger in den Gruppenkopf ein. Das Milchkännchen sollten Sie nicht anbringen.

14 Spülen Sie den Gruppenkopf mit KLASSISCHEM Kaffee der Größe M+ durch.

15 Spülen Sie anschließend ohne Milchkännchen die Dampfdüse durch Drücken der Taste „PURGE" (Düse spülen) durch.

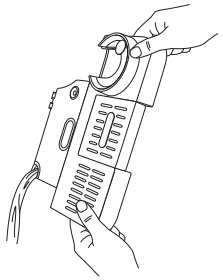
REINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Dauer: ca. 6 Minuten.

Ein Reinigungszyklus spült Fett- und Schmutzablagerungen aus, die sich in und um den Gruppenkopf angesammelt haben. Die Leuchte „CLEAN" (reinigen) leuchtet automatisch auf, um anzuzeigen, dass ein Reinigungszyklus erforderlich ist. Sie können auch einen Reinigungszyklus durchführen, wenn Sie eine Veränderung der Getränkequalität feststellen. Für den Reinigungszyklus benötigen Sie die Reinigungsscheibe (im Lieferumfang der Maschine enthalten und im Zubehörfach aufzubewahren) und eine Reinigungstablette (ebenfalls enthalten und auf ninjakitchen.de/ninja-ersatzteile-zubehoer erhältlich).

Befolgen Sie diese Schritte, um einen Reinigungszyklus durchzuführen:

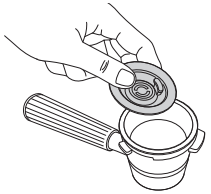
1 Achten Sie darauf, dass die Hauptauffangschale vollständig entleert ist, da das Wasser aus dem Reinigungszyklus in der Auffangschale landet. **Wenn Sie die Hauptauffangschale nicht entleeren, könnte sie überlaufen.**



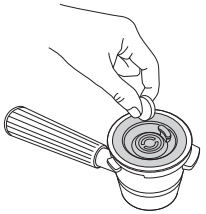
2 Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur „Max Fill"-Linie, aber nicht darüber hinaus.

3 Setzen Sie den Double Basket in den Siebträger ein.

4 Platzieren Sie die Reinigungsscheibe oben auf dem Double Basket, der Griff zeigt nach oben.



5 Platzieren Sie 1 Reinigungstablette in der Mitte der Reinigungsscheibe.



6 Befestigen Sie den Siebträger im Gruppenkopf.

7 Drücken Sie die „CLEAN"-Taste, drücken Sie dann den mittleren Drehschalter, um den Reinigungszyklus zu starten.

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

9 Der Reinigungszyklus dauert insgesamt ungefähr 6 Minuten. Die Maschine zeigt per Signalton an, wenn der Reinigungszyklus beendet ist.

10 Entfernen Sie nach Abschluss des Reinigungszyklus sowohl den Siebträger als auch die Hauptauffangschale. Vorsicht – sie können beide Wasser enthalten. Spülen Sie die Teile per Hand mit warmem Seifenwasser.

TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

- Nutzen Sie am besten frisch geröstete Kaffeebohnen.
- Wenn Sie Kaffeebohnen kaufen, greifen Sie am besten zu einer Packung, auf der Sie Angaben zum Röstdatum finden, um sicherzustellen, dass Sie ein frisches, hochwertiges Produkt erhalten.
- Wir empfehlen, Kaffeebohnen innerhalb von 20 Tagen nach dem Röstdatum zu verbrauchen.
- Wenn Sie zu einer anderen Bohne wechseln, entfernen Sie die vorherigen Bohnen vollständig, bevor Sie fortfahren. Weitere Informationen finden Sie unter „Bohnen austauschen".
- Überprüfen Sie stets, ob die aktuelle Mahlgradeinstellung mit der empfohlenen Einstellung übereinstimmt.
- 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.
- Stellen Sie das Mahlwerk ein, wenn Sie die Bohnen wechseln.
- Stellen Sie die Maschine auf eine stabile Unterlage.
- Leeren Sie die Auffangschale häufig.
- Nach dem Mahlen und bevor Sie mit dem Brühen beginnen, heizt die Maschine auf. Stellen Sie Ihre Tasse auf die beheizte Tassenablage, um sie aufzuwärmen.

TIPPS ZUM AUFSCHÄUMEN

- Die besten Ergebnisse mit pflanzlichen Milchalternativen erzielen Sie, wenn Sie die Barista- oder Vollfettvariante verwenden.
- Für Kuhmilch empfehlen wir die Verwendung von Vollmilch.
- Bei ultrahocherhitzter Milch (UHT) können unterschiedliche Ergebnisse erzielt werden.
- Kokosmilch kann zwar erhitzt werden, bildet aber keinen stabilen Schaum.
- 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.
- 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 Aufschäumdüse sofort nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab, damit die Milch nicht kleben bleibt.
- Bevor Sie das Gerät ausschalten, schieben Sie den Dampfstab zurück in die untere Position, damit er sich entleeren kann.
- Für eine gründlichere Reinigung des Aufschäumereinsatzes und des Dampfstabs füllen Sie das Milchkännchen bis zur maximalen Füllhöhe mit Wasser und einem Tropfen Spülmittel und lassen Sie das Programm THIN FROTH laufen.
- Für optimalen Schaum und Latte Art klopfen und schwenken Sie das Milchkännchen vor dem Einfüllen der Milch.
- Für beste Ergebnisse mit PFLANZLICHEN Milchalternativen, verwenden Sie die entsprechende Einstellung.

VERSCHIEDENE ARTEN VON ESPRESSO

	Ristretto	Espresso	Lungo	Americano
Geschmacksprofil	Kleine, konzentrierte Portion mit einem süßen, reichhaltigen Geschmack.	Konzentrierte, geschmacksintensive Portion Kaffee.	Größere, weniger konzentrierte Portion mit intensiverem Geschmack.	A larger, less intense espresso-based drink.
Verhältnis von Mahlgut zu Wasser*	Wird mit weniger Wasser als für Espresso zubereitet, was zu einem höheren Verhältnis von Mahlgut zu Wasser führt.	Übliches Verhältnis von Mahlgut zu Wasser von 1:2,5.	Wird mit mehr Wasser als für Espresso zubereitet, was zu einem niedrigeren Verhältnis von Mahlgut zu Wasser führt.	Übliches Verhältnis von Espresso-Shots, dann mit heißem Wasser verdünnt (Verhältnis Wasser pro Espresso 2:1).
Vergleich des Koffeingehalts**	Geringerer Koffeingehalt als Espresso aufgrund einer kürzeren Extraktionszeit.	Normaler Koffeingehalt.	Höherer Koffeingehalt als Espresso aufgrund der längeren Extraktionszeit.	Gleicher Koffeingehalt wie bei einem Espresso, aber in einem größeren Getränk.

* Wenn mit dem Double Basket und der Standardstärke 2 gebrüht wird. Die gewählte Korbgröße und Stärke verändern das Verhältnis von Kaffee und Wasser und haben Auswirkungen auf das Geschmacksprofil und die Brühmenge.

- Weitere Informationen zum Brühverhältnis finden Sie unter Einstellen der Brühtemperatur und -stärke.
- Die ungefähre Brühmenge der einzelnen Körbe entnehmen Sie bitte der Tabelle mit den Brühmengen.

** Der genaue Koffeingehalt hängt von der Bohnensorte, der Röstung und der für Ihr Getränk verwendeten Korbgröße ab.

ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN

Das Zusatzmenü bietet weitere Optionen zur Anpassung der Maschine und kann durch Drücken und Halten der Taste „BREW TEMP“ (Temperatur) für 3 Sekunden aufgerufen werden.

Artikelnummer	Thema	Optionen
_h01	Signalton: Schaltet alle Signaltöne ein oder aus.	ON (EIN): Signaltöne aktiviert (Standard) OFF (AUS): Signaltöne deaktiviert
_h02	Eco-Modus: Spart Strom, indem das Gerät nach dem Brühen ausgeschaltet wird.	ON (EIN): Schaltet den Eco-Modus ein OFF (AUS): Schaltet den Eco-Modus aus (Standard)
_h03	Empfohlener Mahlgrad: Schaltet die Anzeige für den empfohlenen Mahlgrad ein oder aus.	ON (EIN): Anzeige aktiviert (Standard) OFF (AUS): Schaltet die Anzeige aus
_h04	Zurücksetzen der Barista Assist Technology: Setzt die empfohlene Mahlgradeinstellung auf die Standardeinstellung zurück.	NO (NEIN): Behält aktuelle Einstellungen bei (Standard) YES (JA): Setzt Ihre Einstellungen zurück
_h05	Zurücksetzen auf Werkseinstellungen: Setzen Sie alle Variablen des Geräts auf die Standardeinstellungen zurück.	NO (NEIN): Behält die aktuellen Einstellungen bei YES (JA): Setzt Ihre Einstellungen zurück
_h06	Brühtemperatur: Passen Sie die Temperatur Ihres Getränks an.	LO: Niedrige Temperatur M: Mittlere Temperatur (empfohlen) HI: Hohe Temperatur
_h07	Schaumtemperatur: Passt die Temperatur des Schaums an.	LO (Niedrig): Niedrige Temperatur M: Mittlere Temperatur (Standard) HI (Hoch): Hohe Temperatur
_h08	Kalkhaltiges Wasser: Ruft das Menü für den Wasserhärtetest auf, um die Wasserhärte zurückzusetzen	hd 0: Streifen zeigt 0 lila Felder hd 1: Streifen zeigt 1 lila Feld hd 2: Streifen zeigt 2 lila Felder hd 3: Streifen zeigt 3 lila Felder hd 4: Streifen zeigt 4 lila Felder hd 5: Streifen zeigt 5 lila Felder

1 Navigieren Sie mit dem Drehschalter durch diese Optionen. Drücken Sie „START BREW“ (Brühen starten), um das gewünschte Element auszuwählen.

2 Wenn Sie ein Element ausgewählt haben, drehen Sie den mittleren Drehschalter, um die gewünschte Einstellung zu erreichen, und drücken Sie „START BREW“ (Brühen starten), um Ihre Auswahl zu bestätigen.

3 Nachdem Sie eine Auswahl getroffen haben, ertönt ein Signalton und Sie kehren zum Menübildschirm zurück.

4 Sie können das Menü verlassen, indem Sie die Taste BREW TEMP erneut drücken.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

Warum kommt kein Wasser aus dem Siebträger?

Mehrere Faktoren können sich auf die Wassermenge auswirken, die aus dem Siebträger kommt:

- Nicht genug Wasser im Behälter: Achten Sie darauf, dass der Wasserbehälter ausreichend gefüllt ist. Bei Verwendung des Luxe Basket werden 530 ml Wasser benötigt. Wenn Sie den Double oder Single Basket verwenden, füllen Sie ihn bis zur Mindestfülllinie.
- Der Wasserbehälter sitzt nicht fest: Überprüfen Sie, ob der Wasserbehälter fest an seinem Platz auf der Rückseite des Geräts sitzt.
- Die Maschine heizt vor/erreicht die Betriebstemperatur: Bitte warten Sie eine kurze Zeit, bis das Gerät aufgewärmt ist, bevor Wasser austritt.
- Der Mahlgrad ist zu fein: Lassen Sie den Kaffee abkühlen und folgen Sie bei Ihrem nächsten Kaffee der empfohlenen Mahlgradeinstellung.
- Die Maschine muss entkalkt werden: Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Warum ist die Espressomenge gering und fließt langsam?

Dafür kann es mehrere Gründe geben.

- Der Mahlgrad ist zu fein: Lassen Sie den Kaffee abkühlen und folgen Sie bei Ihrem nächsten Kaffee der empfohlenen Mahlgradeinstellung.
- Kaffee zu fest gestampft: Ein zu starkes Tampen kann den Fluss behindern. Achten Sie beim Stampfen darauf, dass Sie den Filter auf eine ebene Fläche stellen. Setzen Sie den automatischen Tamper in den Trichter und drücken Sie ihn nach unten, bis Sie spüren, dass er den Trichter berührt.
- Sauberkeit der Baskets: Achten Sie vor dem Mahlen darauf, dass der Basket frei von Verstopfungen oder Verunreinigungen ist, die den Durchfluss behindern könnten.
- Die Maschine muss entkalkt werden: Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Warum fließt der Espresso sehr schnell?

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

Warum läuft der Espresso um den Rand des Siebträgers herum?

- Der Siebträger ist nicht richtig in den Gruppenkopf eingesetzt: Den Siebträger in den Gruppenkopf einsetzen. Dabei darauf achten, dass die orangefarbenen Punkte aneinander ausgerichtet sind. Setzen Sie den Siebträger durch Drehen in den Gruppenkopf ein, bis der orangefarbene Punkt des Siebträgers am Sicherungspfeil des Gruppenkopfes ausgerichtet ist.
- Um den Korbrand herum befindet sich Kaffeesatz: Entfernen Sie unerwünschten Kaffeesatz vom Rand des Korbs und des Siebs, um sicherzustellen, dass der Siebträger richtig im Gruppenkopf sitzt.
- Die Gruppenkopfdichtung muss ersetzt werden: Kontaktieren Sie den unter +49 800 000 9063.

Das Aufschäumen beginnt nicht.

- Das Gerät hat die Betriebstemperatur nicht erreicht: Bitte warten Sie eine kurze Zeit, bis das Gerät aufgewärmt ist, bevor das Aufschäumen beginnt.
- Nicht genug Wasser im Behälter: Achten Sie darauf, dass der Wassertank bis zur Mindestfülllinie gefüllt ist.
- Der Wasserbehälter sitzt nicht fest: Überprüfen Sie, ob der Wasserbehälter fest an seinem Platz auf der Rückseite des Geräts sitzt.
- Die Dampfdüse lässt sich nicht einführen: Achten Sie darauf, dass der Dampfstab in das Milchkännchen eingesetzt ist und das Milchkännchen richtig auf der Plattform steht.
- Nicht genug Milch im Milchkännchen: Achten Sie darauf, dass bis zur Mindestfülllinie Milch eingefüllt wurde.

Der Kaffee ist nicht heiß genug.

- Den Siebträger vorheizen: Den Siebträger vor dem Mahlen unter heißem Wasser ausspülen. Bitte achten Sie darauf, dass der Korb vor dem Mahlen vollständig trocken ist.
- Tasse vorheizen: Die Tasse vor dem Brühen unter heißem Wasser ausspülen, um die Temperatur des Wassers zu erhöhen.
- Wassertemperatur einstellen: Erhöhen Sie die Brühtemperatur, indem Sie die Taste „BREW TEMP“ auf dem Bedienfeld drücken.
- Verwenden Sie die Einstellungen für heißen Milchschaum: Alle Schaumeinstellungen sind heiß, außer Kaltschaum, der mit einer Schneeflocke gekennzeichnet ist.
- Die Maschine muss entkalkt werden: Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG FORTS.

Warum erhalte ich keine Crema?

- Der Kaffee ist zu leicht gestampft: Achten Sie beim Stampfen darauf, dass Sie den Filter auf eine ebene Fläche stellen. Setzen Sie den automatischen Tamper in den Trichter und drücken Sie ihn nach unten, bis Sie spüren, dass er den Trichter berührt.
- Der Mahlgrad ist zu grob: Lassen Sie den Kaffee abkühlen und folgen Sie bei Ihrem nächsten Kaffee der empfohlenen Mahlgradeinstellung.
- Die Kaffeebohnen sind nicht frisch: Die Frische der Bohnen wirkt sich auf die Qualität der Crema aus. Wählen Sie beim Kauf von Kaffeebohnen eine Packung, auf der Sie Angaben zum Röstdatum finden, um sicherzustellen, dass Sie ein frisches, hochwertiges Produkt haben. Wir empfehlen, Kaffeebohnen innerhalb von 20 Tagen nach dem Röstdatum zu verbrauchen.
- Der Korb ist möglicherweise verstopft/ die Löcher sind blockiert: Achten Sie darauf, die Körbe regelmäßig zu reinigen. Achten Sie darauf, dass die Löcher am Boden des Korbes nicht mit Kaffeesatz verstopft sind.

Warum füllt sich die Auffangschale schnell?

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

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

- Nicht genug Wasser im Behälter: Achten Sie darauf, dass der Wassertank bis zur Mindestfülllinie gefüllt ist.
- Der Wasserbehälter sitzt nicht fest: Überprüfen Sie, ob der Wasserbehälter fest an seinem Platz auf der Rückseite des Geräts sitzt.
- Wenn der Behälter bis über die Mindestgrenze 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 Hauptauffangschale. Auf diese Weise wird das Innere der Dampfdüse gereinigt.
- Die Auffangschale ist voll: Prüfen Sie anhand der Leerstandsanzeige, ob Sie die Hauptauffangschale leeren müssen. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- Der Wasserbehälter sitzt nicht fest: Überprüfen Sie, ob der Wasserbehälter fest an seinem Platz auf der Rückseite des Geräts sitzt.
- Die Gruppenkopfdichtung muss ersetzt werden: Kontaktieren Sie den Kundendienst unter +49 800 000 9063.

Die Maschine hat keinen Strom.

- Achten Sie darauf, dass das Gerät an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist.
- Nachdem Sie die Maschine eingesteckt haben, drücken Sie die EINSCHALTtaste.
- Um Strom zu sparen, schaltet sich das Gerät nach 20 Minuten automatisch ab.

Es kommt kein Kaffeemehl aus dem Mahlwerk.

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

Das Mahlwerk macht ein lautes Geräusch.

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

Der Siebträger lässt sich nicht in den Gruppenkopf einsetzen.

- Der Siebträger ist nicht richtig ausgerichtet: Den Siebträger in den Gruppenkopf einsetzen. Dabei darauf achten, dass die orangefarbenen Punkte aneinander ausgerichtet sind. Den Siebträger durch Drehen in den Gruppenkopf einsetzen, bis der orangefarbene Punkt des Siebträgers am Sicherungspfeil des Gruppenkopfes ausgerichtet ist.
- Der Kaffee ist zu leicht gestampft: Beim Tampen müssen Sie den Filter auf eine ebene Fläche stellen. Setzen Sie den automatischen Tamper in den Trichter und drücken Sie ihn nach unten, bis Sie spüren, dass er den Trichter berührt.

Der Bohnenbehälter lässt sich nicht in seiner Position verriegeln.

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

Ich habe die Mahlgradeinstellung angepasst, aber die Leistung war nicht gut.

- Siehe Einstellen des Mahlwerks für die optimale Extraktion

Der Bohnenbehälter passt nicht mehr in die Maschine.

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

Der Milchschaum ist nicht heiß genug.

- Die Milchschaumtemperatur ist abhängig von der gewählten Milchschaumart. KALTER SCHAUM, gekennzeichnet durch eine Schneeflocke neben dem Milchkännchen, wird nicht heiß.
- Der Dampfstab ist verstopft.
  - Entfernen Sie die Spitze des Stabes mit dem Schraubenschlüssel an der Bürste.
  - Verwenden Sie die Nadel an der Unterseite der Reinigungsbürste, um das Innere des Stabes zu reinigen.
- Das Zusatzmenü bietet weitere Optionen zur Anpassung der Schaumtemperatur und kann durch Drücken und Halten der Taste „BREW TEMP“ (Temperatur) für 3 Sekunden aufgerufen werden.
  - Wählen Sie die Option _h07 Aufschäumtemperatur: Damit können Sie die Aufschäumtemperatur auf niedrig (L), mittel (M) oder hoch (H) einstellen. Verwenden Sie den mittleren Drehschalter, um Ihre Auswahl zu treffen, und halten Sie dann die Taste „BREW TEMP“ 3 Sekunden lang gedrückt, um das Menü zu verlassen.

Der Milchschaum ist zu dünn oder zu dick.

- Ändern Sie die Einstellung für den Schaum mit dem Schaumregler. Weitere Informationen zu den Schaumeinstellungen finden Sie im Abschnitt „Aufschäumen“.
- 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 aufschäumen möchten, mit der Taste MILCHTYP die Option MILCH (Kuhmilch) oder PFLANZLICHE MILCH aus.
- Weitere Informationen zum Aufschäumen finden Sie im Abschnitt „Optimales Aufschäumen“.

Mein Getränk ist kleiner/größer als erwartet.

- Wenn Sie einen Espresso zubereiten, können Sie das Verhältnis von Kaffeemehl zu Wasser ändern. Informationen finden Sie im Abschnitt „Zusätzliche Einstellungen“.
- Wenn Sie ein Kaffeegetränk zubereiten möchten, wählen Sie vor dem Mahlen die gewünschte Größe mit der Taste „SIZE“.
- Der Korb ist möglicherweise verstopft/die Löcher sind blockiert: Achten Sie darauf, die Körbe regelmäßig zu reinigen. Achten Sie darauf, dass die Löcher am Boden des Korbes nicht mit Kaffeesatz verstopft sind.
- Die Maschine muss entkalkt werden: Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Mein Getränk ist zu bitter/sauer.

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

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG FORTS.

ALLE FEHLERMELDUNGEN (WASSER HINZUFÜGEN, BOHNEN HINZUFÜGEN ETC.)

Benachrichtigung WASSER HINZUFÜGEN

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

Benachrichtigung BOHNEN HINZUFÜGEN

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

Benachrichtigung SIEBTRÄGER EINSETZEN

- Achten Sie darauf, dass der Siebträger flach auf der Mahlwerkhalterung sitzt.
- Achten Sie darauf, dass der Siebträger ganz in die Mahlwerkhalterung zurückgeschoben wird.
- Verwenden Sie die Reinigungsbürste, um sicherzustellen, dass die Mahlwerkhalterung frei von Schmutz ist.

Benachrichtigung TRICHTER EINSETZEN

- Achten Sie darauf, dass der Trichter richtig auf dem Siebträger sitzt, indem Sie die Einkerbungen des Trichters an den Einkerbungen des Siebträgers ausrichten.
- Achten Sie beim Einsetzen des Siebträgers in das Mahlwerk darauf, dass der Trichter am Siebträger befestigt ist.

Benachrichtigung BEHÄLTER EINSETZEN

- Den Bohnenbehälter durch Drehen des Griffs im Uhrzeigersinn verriegeln.
- Wenn das Problem weiterhin besteht, entriegeln Sie bitte 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.

Benachrichtigung MILCHKÄNNCHEN EINSETZEN

- 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.

Benachrichtigung „RINSE“ (Durchspülen)

- Wenn Sie versuchen, nach einem Heißgetränk ein Kaltgetränk zuzubereiten, wird möglicherweise die Meldung „RINSE“ angezeigt. Siehe Benachrichtigung über das Durchspülen im Abschnitt „Verwendung der Maschine“.

Benachrichtigung ENTKALKEN

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

Benachrichtigung REINIGEN

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

Er

- Wenn das Bedienfeld „Er“ und dann eine Zahl anzeigt (z. B. „Er 03“), wenden Sie sich an den Kundendienst 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

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR ES700EU

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

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

Ihre gesetzlichen Rechte als Käufer bleiben von der Herstellergarantie unberührt.

Wie lang ist die Garantiezeit für neue Ninja® Geräte?

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

Wie registriere ich meine Ninja® Garantie?

Wenn Sie Ihr Ninja® Küchengerät direkt bei ninjakitchen.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 auf der Rückseite**.
- Notieren Sie sich das Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben.

WICHTIG:

- Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf, wenn Sie Ihr Ninja® Küchengerät an anderer Stelle als ninjakitchen.de gekauft haben. Sie werden ihn benötigen, wenn Sie Ansprüche aus Ihrer Garantie geltend machen.
- Bitte beachten Sie, dass die zwei Jahres-Garantie für alle Produkte Geltung hat, die bei einem Händler (online und offline) mit Sitz in der EU gekauft wurden.

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

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

Was wird durch die kostenlose Ninja® Garantie abgedeckt?

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

Was wird durch die kostenlose Ninja® Garantie nicht abgedeckt?

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

Wie kann ich unter der kostenlosen Ninja® Garantie Ansprüche geltend machen?

Kontaktieren Sie unsere Kundendienst-Helpline unter +49 800 000 9063. Die Servicezeiten finden Sie auf unserer Website unter „Kontaktieren Sie uns“. Der Anruf ist kostenlos und Sie werden sofort zu einem Mitarbeiter von Ninja® durchgestellt. Online-Unterstützung erhalten Sie außerdem unter **www.ninjakitchen.de**. Der Mitarbeiter von Ninja® wird einige Möglichkeiten der Fehlerdiagnose und -behebung mit Ihnen durchgehen und 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® Küchengerät entwickelt haben. Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja® für alle Ninja® Geräte 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.

THANK YOU
for purchasing the Ninja Luxe Café

REGISTER YOUR PURCHASE

www.ninjakitchen.eu

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:	2L

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

PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

These instructions are designed to help you get a complete understanding of your new Ninja Luxe Espresso Machine. If you have any questions, please call our Customer Service line at +44 (0)800 862 0453.

Ninja is a registered trademark in the United Kingdom of SharkNinja Operation LLC.

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

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

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

@ninjakitchen

ENGLISH

NINJA
LUXE CAFÉ
— PRO SERIES —

ES700 Series | Owner's Guide

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

	Read all instructions before using your Ninja Luxe Espresso Bar
	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 appliance for other than intended use.

General Precautions

1. To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
2. This appliance 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 appliance in a safe way and understand the hazards involved.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be played with or be used by children. Close Supervision is necessary when used near children.
4. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, **DO NOT** immerse cord, plugs, or body of machine in water or other liquid.
5. Never carry the appliance by the power cord or pull it to disconnect from electrical socket; instead grasp the plug and pull to disconnect.
6. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Contact SharkNinja Operating LLC for service.
7. For household and countertop use only. **DO NOT** let the power cord hang over the edge or touch hot surfaces such as the stove.
8. **NEVER** use socket below counter.
9. To avoid risk of fire, electrical shock, or damage to the brewer, **DO NOT** use brewer in an appliance garage or under a wall cabinet.
10. Unplug from socket when the appliance is not ins use, and before cleaning.
11. Never leave an appliance unattended while in use.
12. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
13. **DO NOT** place on top of any other appliance.
14. The appliance shall not be placed in a cabinet when in use.
15. **DO NOT** use any accessory not recommended by the manufacturer as this may result in injury or damage to the appliance.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ WARNING

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

Operating Notice

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

Care & Maintenance

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

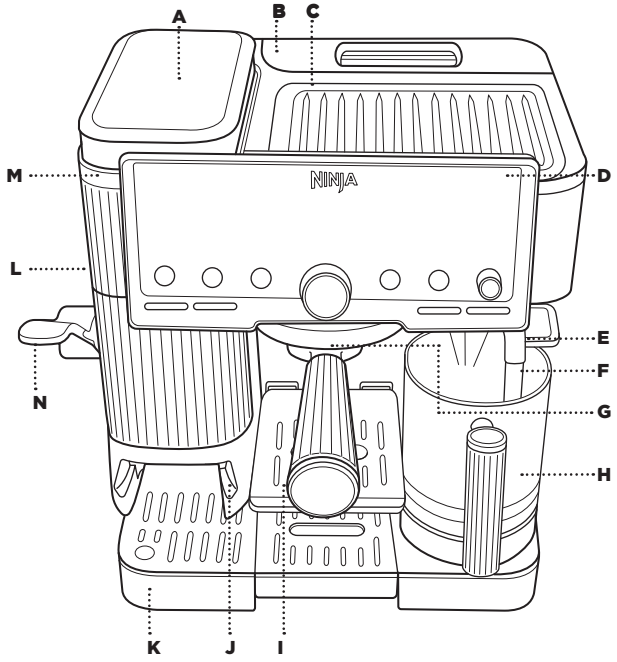
Cord Statement

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

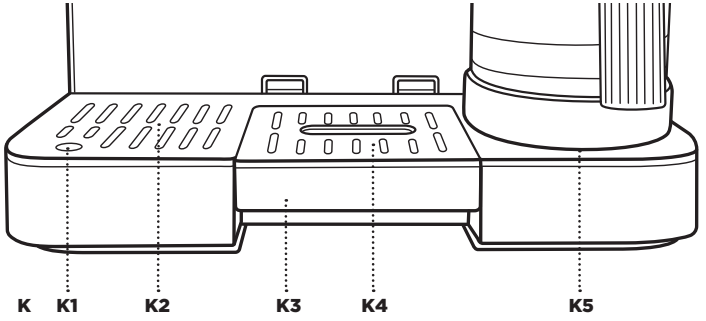
PARTS

A Bean Hopper
B Water Reservoir
C Cup Warmer
D Control Panel
E Accessory Storage
F Steam Wand
G Group Head
H XL Milk Jug with Integrated Whisk
I Adjustable Cup Tray
J Grinding Cradle
K Main Drip Tray
L Grind Dial
M Integrated Conical Burr Grinder
N Integrated Tamper Lever



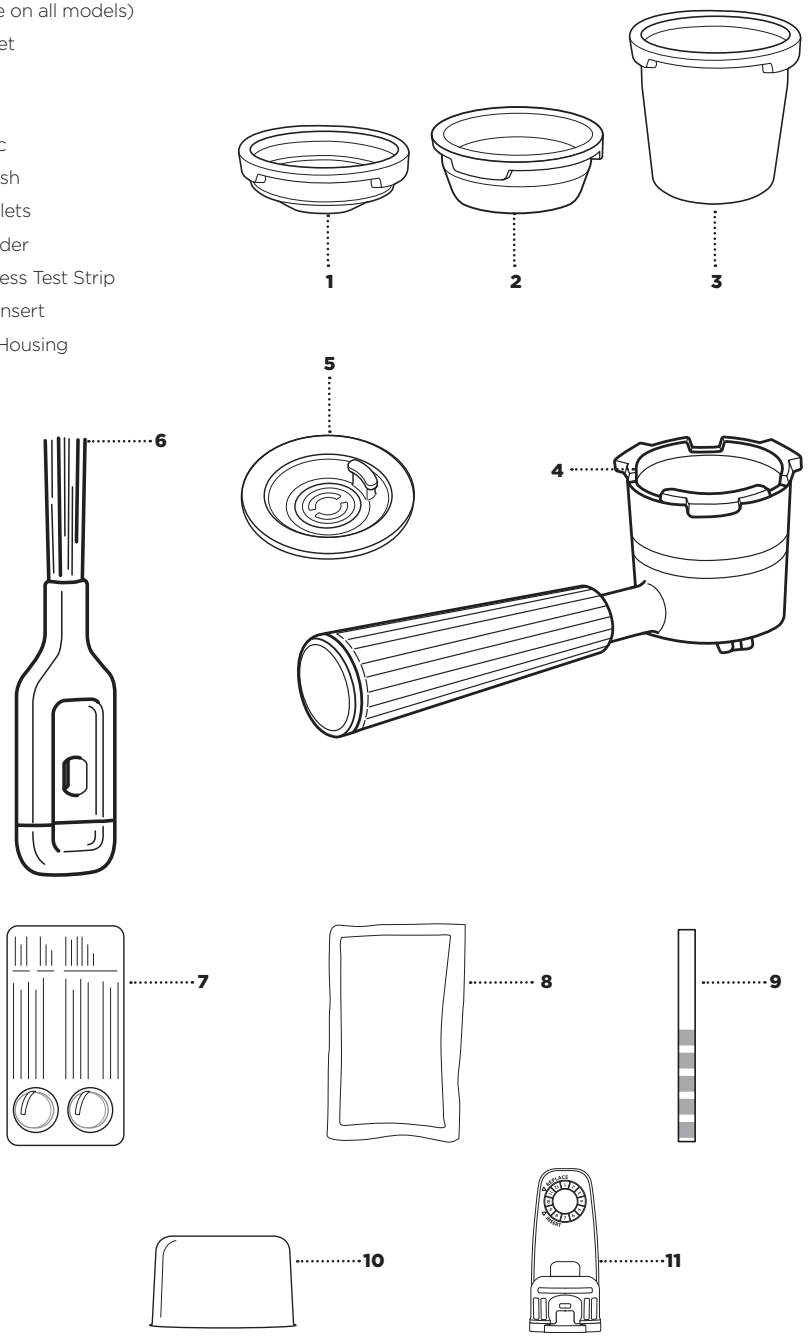
DRIP TRAY COMPONENTS

K Main Drip Tray
K1 Empty Indicator
K2 Main Grate
K3 Centre Drip Tray
K4 Centre Grate
K5 Milk Jug Platform



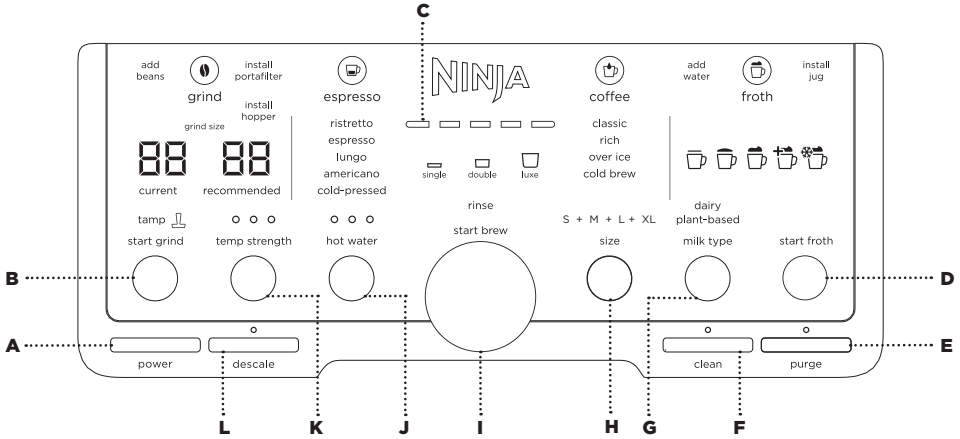
ACCESSORIES

1 Single Basket *
(not available on all models)
2 Double Basket
3 Luxe Basket
4 Portafilter
5 Cleaning Disc
6 Cleaning Brush
7 Cleaning Tablets
8 Descale Powder
9 Water Hardness Test Strip
10 Water Filter Insert
11 Water Filter Housing



USING THE CONTROL PANEL*

A POWER Button
B START GRIND Button
C Progress Bar
D Froth Dial/START FROTH Button
E PURGE Button
F CLEAN Button
G MILK TYPE Button
H SIZE Selection Button
I Centre Dial/START BREW Button
J HOT WATER Button
K STRENGTH Button
L DESCALE Button



*Functions may vary by model.

INTELLIGENT NOTIFICATIONS

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

- ADD BEANS
- INSTALL PORTAFILTER
- INSTALL HOPPER
- ADD WATER
- INSTALL JUG
- RINSE
- PURGE
- DESCALE*
- CLEAN*
- TAMP

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

GETTING STARTED: BEFORE YOUR FIRST BREW

REMOVE ACCESSORIES & PARTS FROM PACKAGING

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

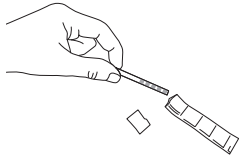
CLEAN ACCESSORIES BEFORE USE

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

WATER HARDNESS TEST

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

1 Remove test strip from pack.

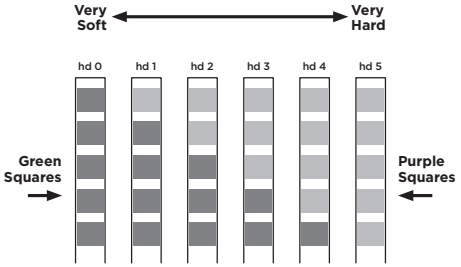


2 Completely submerge the water test strip in the water you plan on using with the machine for 5–10 seconds.

3 Pull test strip out and lightly shake it.

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

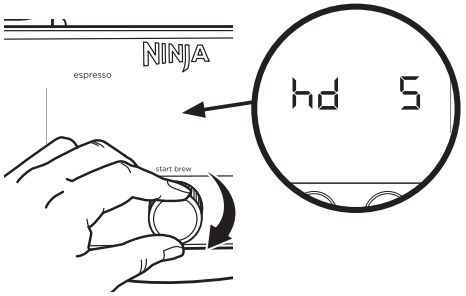
5 After 1 minute, you will see 0–5 purple squares appear. This will indicate the water hardness level of the water (0 purple squares=level 0, 5 purple squares=level 5, etc.)



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

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

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



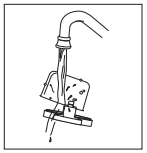
9 Press centre dial to confirm your setting.

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

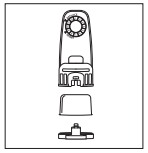
WATER FILTER INSTALLATION

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

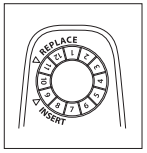
1 Soak Water Filter for 5 minutes.



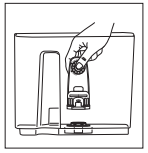
2 Rinse water filter and mesh for 60 seconds.



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



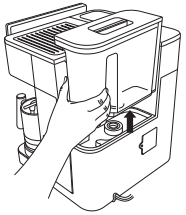
4 Set date 2 months ahead.

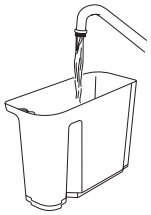


5 Install filter housing into reservoir.

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.



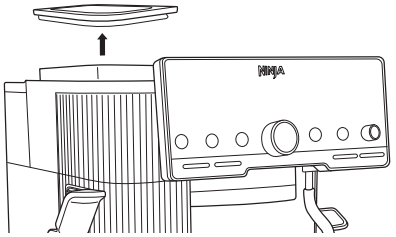


If at any point before a brew there's not enough water in the reservoir to brew your selected drink, the machine will indicate that you must ADD WATER. If you get an ADD WATER notification while brewing, add water to the reservoir and press START BREW to resume.

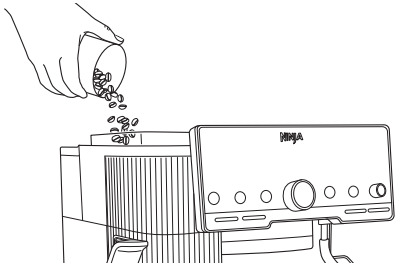
> **NOTE: DO NOT** fill the reservoir with hot water, use room-temperature or cold water. If you use hot water, you may get a ADD WATER notification.

FILL THE BEAN HOPPER

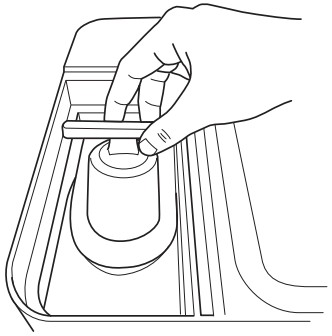
1 Remove the lid of the hopper, fill hopper with beans, then place the lid securely back on the hopper. Ensure the handle in the hopper is in the locked position when installed on the hopper.



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



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



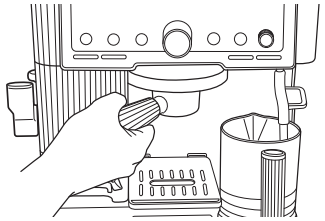
> **NOTE: DO NOT** put any water in the grinder. If water does get in the grinder, please call us at +44 (0)800 862 0453 immediately.

GETTING STARTED: BEFORE YOUR FIRST BREW CONT.

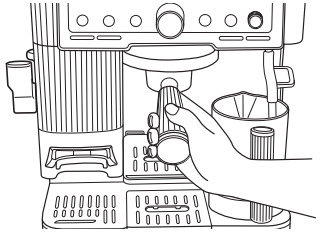
WATER FLUSH

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

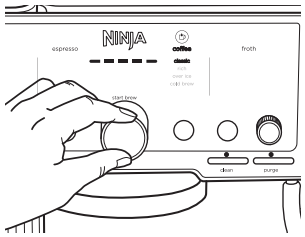
1 With the double basket installed, place portafilter in group head by aligning orange dot on portafilter with orange dot on group head.



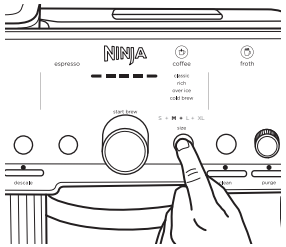
2 Fasten portafilter into group head until orange dot on portafilter aligns with lock arrow on group head.



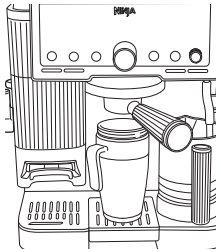
3 Turn the centre dial to select CLASSIC.



4 Press the SIZE button to adjust drink size to M+. Ensure you have at least 415ml of water in the reservoir.



5 Place 415ml or greater cup underneath the portafilter.



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

7 Dispose the water you brewed and wash the cup.

BREWING ESPRESSO, FILTER COFFEE, AND COLD DRINKS

ESPRESSO/COFFEE BASKETS

1 The Starter Kit contains the baskets. There are three baskets (single, double, and luxe baskets may vary per model).

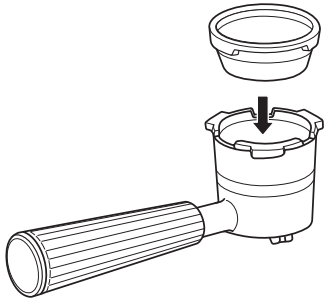
Single* Espresso

Double Espresso, Cold-Pressed

Luxe Quad, Cold-Pressed, all coffee-based drinks

*Single basket not compatible with all models.

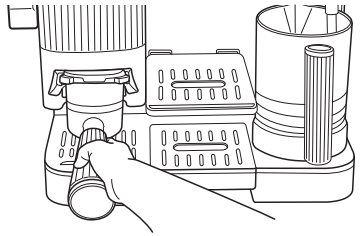
2 Choose a basket based on what drink you would like, then insert into the portafilter. Ensure that the large tab on the basket aligns with the large tab on the portafilter, and then press firmly into place.



NOTE: Double basket comes pre-installed in portafilter.

PORTAFILTER INSTALLATION

1 Insert the portafilter into the grinding cradle. Make sure it is level and fits securely. Once portafilter is installed in grinding cradle, it will be weighed. **To ensure accurate weight, let go of portafilter.**



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

grind

grind size

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

3 Turn the centre dial to your desired brew.

BREWING ESPRESSO, FILTER COFFEE, AND COLD DRINKS CONT.

APPROXIMATE BREW VOLUMES

COFFEE VOLUMES		
	Classic Rich	**Over Ice Cold Brew (Must Fill with Ice Before Brewing)**
SIZES	S	175ml
	S+	235ml
	M	295ml
	M+	355ml
	L	415ml
	L+	475ml
	XL	530ml

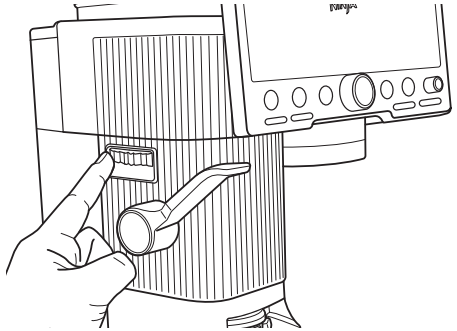
ESPRESSO VOLUMES		
	Grounds Dose	**Output Volume**
Single Espresso	9 g	23ml
Single Lungo	9 g	45ml
Single Americano	9 g	68ml
Double Ristretto	18 g	27ml
Double Espresso	18 g	45ml
Double Lungo	18 g	90ml
Double Americano	18 g	135ml
Double Cold-Pressed	18 g	45ml
Quad Ristretto	40 g	60ml
Quad Espresso	40 g	100ml
Quad Lungo	40 g	200ml
Quad Americano	40 g	259ml
Quad Cold-Pressed	40 g	100ml

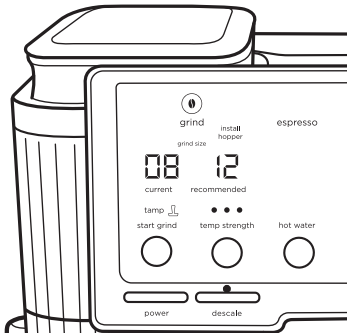
NOTE: These are the preset espresso outputs. To adjust output, please refer to the Additional Settings section. **Changing your espresso strength will impact your output volume.**

AMERICANO VOLUMES		
	Strength	**Output Volume**
Single Americano	• (Default)	122ml
	••	68ml
	•••	36ml
Double Americano	• (Default)	216ml
	••	135ml
	•••	108ml
Quad Americano	• (Default)	414ml
	••	258ml
	•••	207ml

USING THE GRINDER

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





2 Once you have selected your desired grind setting, press START GRIND to begin grinding. The machine will beep to indicate that grinding has started. When finished, the machine will beep again signifying grinding is complete. The control panel will flash TAMP, signifying that you must tamp the grounds.

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

UNDERSTANDING THE GRIND SETTINGS

What do the grind settings mean?

- The numbers on the left side of the control panel represent how coarse or fine the grind will be, with 25 being the coarsest and 1 being the finest. Coarser settings will work better for coffee drinks, and finer settings will work better for espresso drinks.
- Matching the recommended setting: this will bring the best flavours out of your chosen beans. The machine will adjust based on what beans you're using to ensure you are not over extracting or under extracting.

DIALING IN THE GRINDER FOR PROPER EXTRACTION

For espresso brews only

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

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

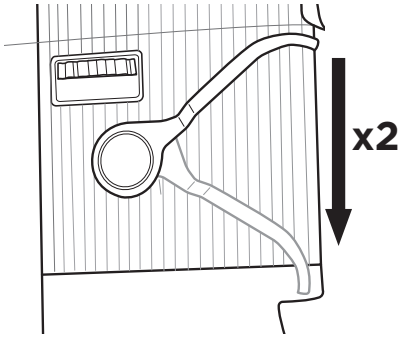
TAMPING

Be sure to tamp on all espresso drinks, as well as L+ and XL size filter coffee drinks; this is to ensure no grounds spill over the edge of the portafilter. For S and L size filter coffee drinks, lightly shake the portafilter to level coffee grounds and then proceed to brewing.

1 **After grinding is complete, push the integrated tamper lever down firmly until it stops.** You will feel some resistance as the puck compresses.

Release the lever and then repeat this action for a second tamp.

2 Release the tamper lever and remove the portafilter from the grinding cradle. You are now ready to start brewing.

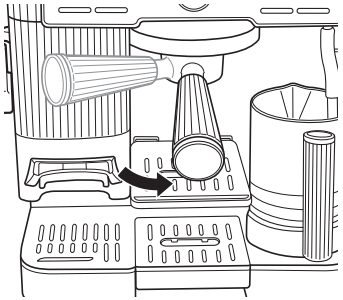


BREWING ESPRESSO, FILTER COFFEE, AND COLD DRINKS CONT.

BREWING

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

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



NOTE:
To adjust temperature:

1 Hold the SIZE button for 3 seconds.

2 Rotate the centre dial to _h06, then press the centre dial to select.

3 Rotate the centre dial to select your desired setting, then press the centre dial to select.

LO: Low temperature

M: Medium temperature (default)

HI: 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.

NOTE: Temperature control not available for over ice, cold brew, and cold-pressed.

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

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

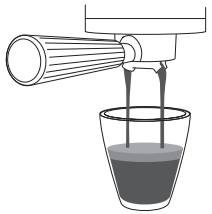
4 The machine will beep to indicate that the brew has started. The progress bar will illuminate indicating the status of the brew. When finished, the machine will beep again signifying the brew is complete.

NOTE: If you are using a smaller cup, use the adjustable cup tray to lift your cup closer to the group head to reduce splatter. If you are using a larger mug or travel mug, remove the centre drip tray to create space.

NOTE: For quad espresso shots and quad cold-pressed shots, there may be some water on the puck after brewing. This is normal.

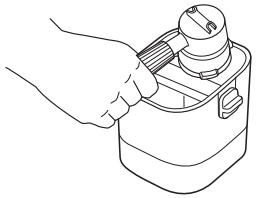
PROPER EXTRACTION

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



AFTER YOUR BREW

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



HOT WATER ON DEMAND

ADDING HOT WATER

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

1 Press HOT WATER button.

2 Turn the centre dial to adjust the hot water temperature.

- • Low Temperature
- • • Medium Temperature (default)
- • • • High Temperature

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

3 Press START BREW to begin dispensing hot water.

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

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

RINSE NOTIFICATION

If you attempt to make a cold drink immediately after making a hot drink, you will get a RINSE notification above the centre dial.

Be sure that the portafilter is not installed in the group head before proceeding.

1 Put a cup (that can hold at least 355ml) below the group head.

2 Press START BREW and allow the machine to rinse and get to the right temperature.

3 The machine will rinse approximately 250ml of water through the group head.

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. After the machine beeps a second time, remove the cup and dispose of the water.

To avoid the RINSE process, brew all desired cold drinks before proceeding to hot drinks.

ADJUSTING YOUR BREW TEMP AND STRENGTH

TEMPERATURE

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

Adjusting Brew Temperature:

1 Hold the SIZE button for 3 seconds.

2 Rotate the centre dial to _h06, then press the centre dial to select.

3 Rotate the centre dial to select your desired setting, then press the centre dial to select.

LO: Low temperature

M: Medium temperature (default)

HI: 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 recommenced a low or medium temperature for darker roasts, and a medium or high temperature for light roasts.

Choosing the Right Cup:

Ensure the cup you are using is appropriate for the size of your drink. For a hotter drink, use a cup that is a similar size to your drink.

The thickness of the material your cup is made of will also affect the temperature of your drink. For a hotter drink, use a cup made of thinner material.

Pre-Heating Before You Brew:

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

STRENGTH

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

Adjusting Brew Strength:

To adjust brew strength, press the STRENGTH button. The strength adjustment will work differently depending on if you are brewing espresso or coffee.

Espresso Strength Adjustments:

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

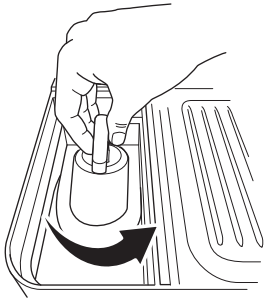
Coffee Strength Adjustments:

- • Mild: Less beans will be ground.
- • • Default
- • • • Bold: More beans will be ground.

SWITCHING OUT BEANS

SWITCHING OUT BEANS

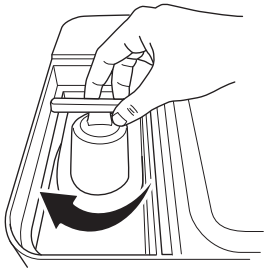
1 Unlock bean hopper by rotating handle counterclockwise.



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

3 Place the hopper back on the machine.

4 Lock bean hopper back in by rotating handle clockwise.



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

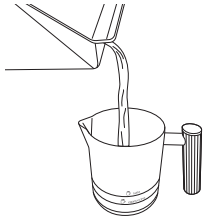
6 Press and hold START GRIND button to clear any leftover beans.

7 Add new beans into the bean hopper.

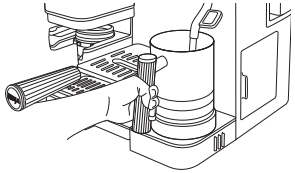
FROTHING

FROTHING

1 Fill the milk jug with the desired amount of milk, but do not exceed the max fill line. Ensure that whisk is installed.



2 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.



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

FROTH STYLES

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

Thin Froth
A thin layer of foam for lattes.

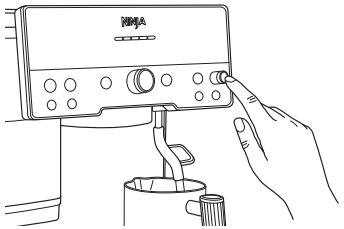
Thick Froth
A classic layer of fluffy froth to top any drink. Great for cappuccinos.

Extra-Thick Froth*
A large layer of froth, ideal for 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

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



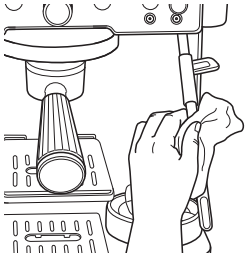
NOTE: DO NOT froth milk directly into the espresso or coffee; always froth in the milk jug and pour the froth into the espresso or coffee base afterwards.

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

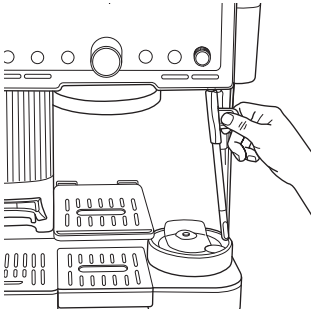
NOTE: If you would like to change the temperature of your froth, see Additional Settings.

AFTER YOU FINISH FROTHING

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

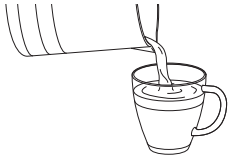


6 When the steam wand is pushed back into its down position, auto purging will occur. This is to clean the inside of the steam wand. The machine will beep to signal that the purge has started. When finished, the machine will beep again. You can purge at any time by pressing the PURGE button when steam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



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

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



FROTH QUEUING

After you have started your brew, you are able to queue up your froth to start immediately after the brew is finished.

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

2 While brewing, select MILK (dairy) or PLANT-BASED milk with the MILK TYPE button and froth setting with the froth dial.

3 Press START FROTH.

Cold foam does not need to be queued and can froth while the machine is brewing.

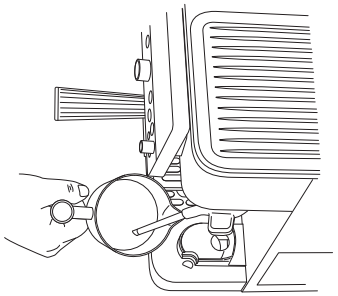
MANUAL FROTHING

1 Fill the milk jug as desired in between the min and max fill lines.

2 Make sure you are on the steamed milk setting .

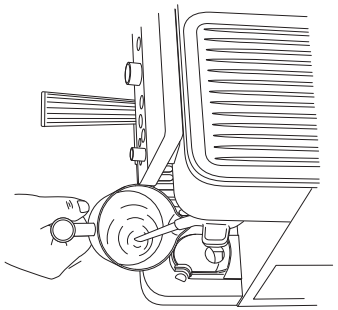
3 Pull the steam wand out. Place the steam wand inside the milk jug so that the wand is resting within the milk jug spout.

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



5 Hold START FROTH 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 start incorporating air to stretch the volume milk. This should start to create a whirlpool with the milk.



7 Once you feel comfortable with the volume of milk, move the jug up so the steam wand is further below the surface. This is to heat your drink up.

8 Stay in that position until the jug is too hot to hold with your hand, then press START FROTH to turn the function off.

DAY TO DAY MAINTENANCE

IMMEDIATELY AFTER BREW CLEANING

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

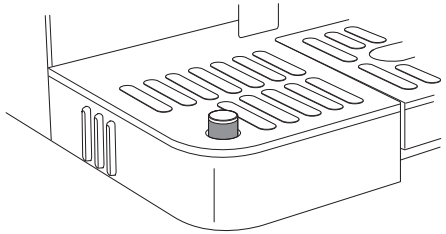
CLEANING THE ACCESSORIES

Dishwasher-Safe Parts:

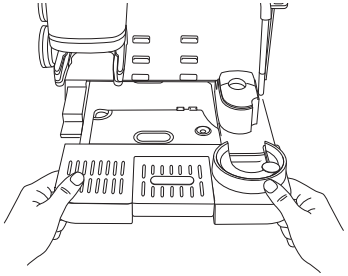
Funnel, whisk, cleaning disc, water reservoir, bean hopper, and all drip tray components.

EMPTYING THE DRIP TRAY

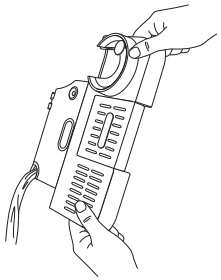
As you brew, the drip tray will fill up. When the orange empty indicator rises enough to be visible, it's time to empty the main drip tray.



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



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



3 Insert drip tray back into the machine.

NOTE: Empty indicator is removable.

NOTE: If you see any signs of water overflowing from your drip tray or surrounding your machine, empty drip tray immediately.

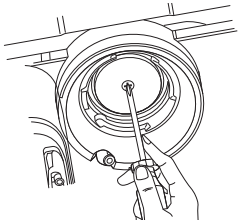
REMOVING THE SHOWER SCREEN AND REPLACING THE RUBBER GASKET

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

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

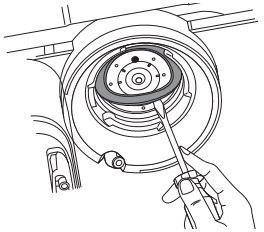
Be sure that the machine is turned off and unplugged before proceeding.

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



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

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



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

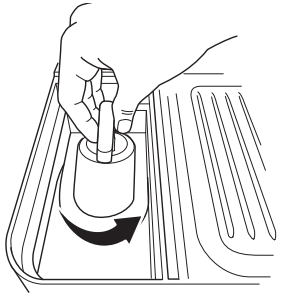
DAY TO DAY MAINTENANCE CONT.

CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

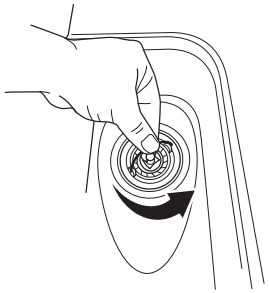
Be sure that the machine is turned off and unplugged before proceeding.

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

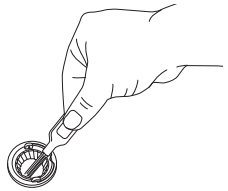
2 Remove bean hopper by lifting handle and turning to counterclockwise.



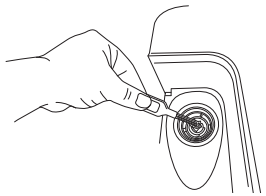
3 Remove upper burr by rotating counterclockwise, aligning the orange arrow on the burr grinder with the orange arrow labeled ALIGN on the machine. Once aligned, lift upper burr out.



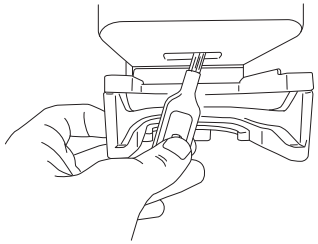
4 Clean removed burr grinder with brush.



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



6 Be sure to clean the inside of the grinding cradle as well. The grinder chute cover removes for easy cleaning.



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

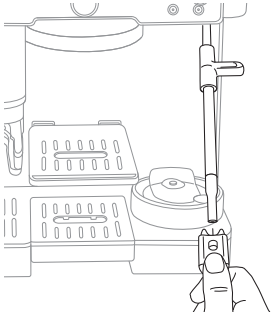
NOTE: When cleaning the burr grinder attached to the machine, only use the cleaning brush.

CLEANING THE STEAM WAND

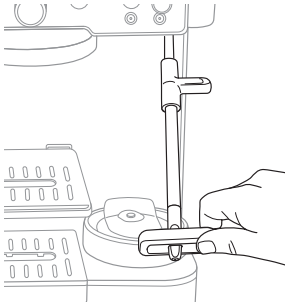
Over time, material can build up in the steam wand.

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

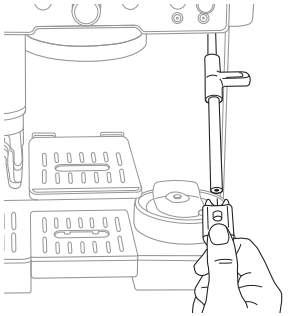
2 Use the needle to remove any material from the steam wand tip.



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

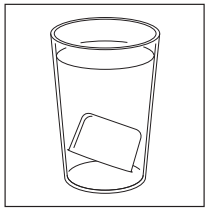


4 Use the needle to remove any material from inside the steam wand and steam wand tip.

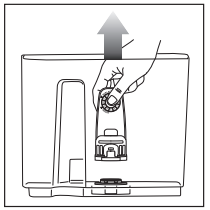


5 After cleaning, run a purge to clear out any excess material.

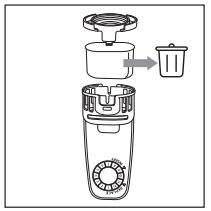
WATER FILTER REPLACEMENT



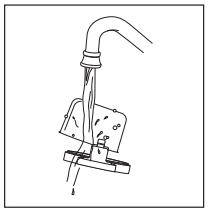
1 Remove new filter from its packaging and soak for 5 mins.



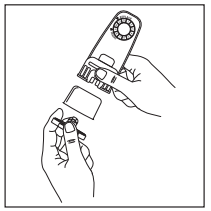
2 Whilst filter is soaking, remove water reservoir from machine and remove filter housing from reservoir.



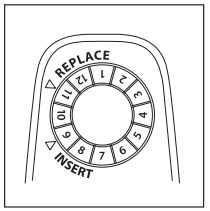
3 Remove used water filter and discard.



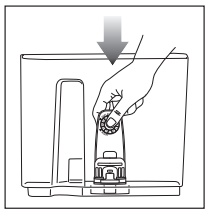
4 Rinse new water filter and mesh.



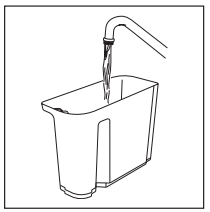
5 Remove end-cap from filter housing and insert filter. Clip end-cap back onto filter housing to secure filter in place.



6 Set date 2 months ahead.



7 Install filter housing into reservoir.



8 Fill reservoir with water and return to unit.

DESCALING AND CLEAN CYCLE

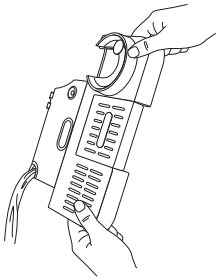
DESCALING

Time to complete: *approximately 90 minutes.*

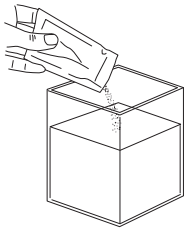
When the DESCALE light illuminates, you must run a descale cycle. If a descale isn't performed after the light turns on, drink quality will diminish and the machine may clog and stop working.

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

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



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



OR

Fill the water reservoir with 500ml of white vinegar, then fill the reservoir to the Descale line with water.

3 Insert the double basket into the portafilter.

4 Fasten the portafilter into the group head.

5 Ensure milk jug is placed on the milk jug platform with the steam wand inside.

6 Place an empty cup (at least 550ml) under the portafilter. You may have to remove the centre drip tray.

7 Press the DESCALE button, then press the centre dial to start the descale cycle.

8 The machine will start the descale cycle. The machine will flush solution through the steam wand and portafilter for approximately 90 minutes. The machine will count down the remaining time on the control panel.

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

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

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

12 Fill the reservoir with fresh water up to, but not exceeding, the Max Fill line.

13 Install the main drip tray back on the machine and install the portafilter in the group head. Do not install the milk jug.

14 Flush the group head by running a M+ size CLASSIC brew.

15 Then, with the milk jug uninstalled, flush the steam wand by pressing the PURGE button.

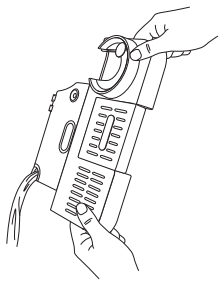
RUNNING A CLEAN CYCLE

Time to complete: *approximately 6 minutes*

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

Follow these steps to run a clean cycle:

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



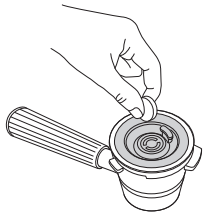
2 Fill the water reservoir up to but not exceeding the Max Fill line.

3 Insert the double basket in the portafilter.

NOTE: Empty indicator is removable.

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

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



6 Fasten the portafilter in the group head.

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

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

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

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

BEST BREWING PRACTICES

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

BEST FROTHING PRACTICES

- For best results with plant-based milk, use the barista or full-fat version.
- For dairy milk, we recommend using whole milk.
- Milks that are UHT-treated (Ultra High Temperature) may have varying results.
- Coconut milk can be heated up but will not make stable froth.
- If you would like to adjust milk temperature, please see Additional Settings section.
- For best results use cold milk or milk out of the refrigerator.
- For best results make sure the milk jug is at room-temperature before frothing.
- 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 clean damp cloth immediately after use to prevent milk from sticking.
- Before turning off the machine, push the steam wand back into the down position to allow it to purge.
- For 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.
- For best foams and latte art, tap and swirl the milk jug prior to pouring milk.
- For best plant-based froth, use the PLANT-BASED setting.

DIFFERENT TYPES OF ESPRESSO BREWS

	Ristretto	Espresso	Lungo	Americano
Flavour Profile	Smaller, more concentrated serving with a sweeter, richer flavour.	Concentrated, flavourful serving of coffee.	Larger, less concentrated serving with a sharper flavour.	A larger, less intense espresso-based drink.
Grounds to Water Ratio*	Made with less water than an espresso, resulting in a higher grounds-to-water ratio.	Standard grounds-to-water ratio of 1:2.5	Made with more water than an espresso, resulting in a lower grounds-to-water ratio.	Standard espresso shot ratio, then diluted with hot water.
Caffeine Comparisons**	Lower in caffeine than espresso due to the shorter extraction time.	Standard caffeine	Higher in caffeine than espresso due to the longer extraction time.	Same level of caffeine as an espresso shot, but in a larger format drink.

*When brewed with the double basket and default strength 2. The basket size and strength chosen will change the coffee-to-water ratio, and will impact the flavour profile and brew amount.

- Refer to **Adjusting your Brew Temp and Strength** for more information on brew ratios.
- Refer to the **Approximate Brew Volumes** table for brew outputs for each basket.

**The exact caffeine content is dependent on your bean type, roast, and the basket size used for your drink.

ADDITIONAL SETTINGS

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

Item Number	Topic	Options
_h01	Beeps: Turns all beeps on or off.	ON: Leaves beeps on (Default) OFF: Turns beeps off
_h02	Eco Mode: Saves power by turning boiler off after brewing.	ON: Turns Eco Mode on OFF: Leaves Eco Mode off (Default)
_h03	Recommended Grind Size: Turns recommended grind setting display on or off.	ON: Leaves display on (Default) OFF: Turns display off
_h04	Barista Assist Technology Reset: Resets recommended grind setting to default setting.	NO: Keeps your current settings (Default) YES: Resets your settings
_h05	Factory Settings Reset: Reset all variables on the machine to default settings.	NO: Keeps your current settings YES: Resets your settings
_h06	Brew Temperature: Adjusts the temperature of your drink.	LO: Low temperature M: Medium temperature (default) HI: High temperature
_h07	Froth Temperature: Adjusts the temperature of your froth.	LO: Low temperature M: Medium temperature (default) HI: High temperature
_h08	Hard Water: Brings the hard water test menu up to reset your water hardness	hd 0: Strip has 0 purple boxes hd 1: Strip has 1 purple box hd 2: Strip has 2 purple boxes hd 3: Strip has 3 purple boxes hd 4: Strip has 4 purple boxes hd 5: Strip has 5 purple boxes

1 Navigate through these topics by turning the centre dial. Press START BREW to select your desired topic.

2 Once you select into a topic, turn the centre dial to get to your desired option and press START BREW to make your selection.

3 After a selection is made, you will hear a beep and return to the menu screen. Please note that the machine will not beep if beeps are turned off.

4 You can exit the menu by pressing the SIZE button again.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Why is there no water coming out of the portafilter?

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

- Not enough water in the reservoir: Ensure the water reservoir is adequately filled. When using the luxe basket, 533ml of water is required. When using the double or single basket, fill to the min. line.
- The water reservoir is not seated firmly: Check that the water reservoir is firmly seated in its place on the back of the machine.
- The machine is warming up/reaching the operating temperature: Please allow a short time for the machine to warm up before it dispenses.
- The grind size is too fine: Let the brew time out and follow the recommended grind setting on your next brew.
- The machine needs to be descaled: Follow the instructions under the Cleaning & Maintenance section.

Why is the espresso stream small/flowing slowly?

There could be several reasons behind this.

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

Why is the espresso stream flowing very fast?

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

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

- Portafilter is not inserted into the group head correctly: Place portafilter into group head by aligning orange dot on portafilter with orange dot on group head. Fasten portafilter into group head until orange dot on portafilter aligns with lock arrow on group head.
- There are coffee grounds around the basket rim: Clean unwanted grounds from the edge of the basket and portafilter to ensure portafilter sits properly in group head.
- The group head seal needs to be replaced: Call Customer Service at +44 (0)800 862 0453.

Frothing does not start.

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

Coffee is not hot enough.

- Preheat the portafilter: Rinse the portafilter under hot water before grinding. Please make sure that the basket is completely dry before grinding.
- Preheat the cup: Rinse the cup under hot water before brewing to increase the temperature of the brew.
- Adjust water temperature: To increase the temperature of the brew:
  1 Hold the SIZE button for 3 seconds.
  2 Rotate the centre dial to _h06, then press the centre dial to select.
  3 Rotate the centre dial to select your desired setting, then press the centre dial to select.
  LO: Low temperature
  M: Medium temperature (default)
  HI: Hight temperature.
- Use heated froth settings: All froth settings are heated except cold foam, which is denoted with a snowflake.
- The machine needs to be descaled: Follow the instructions under the Cleaning & Maintenance section.

TROUBLESHOOTING GUIDE CONT.

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

Why does the drip tray fill quickly?
- To ensure the machine maintains the ideal pressure for espresso, during a brew, some water will bypass into the main drip tray. This is normal.
- 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 main drip tray is designed to hold the water bypass from the creation of up to 6 cappuccinos.

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

Machine is leaking.
- The machine will automatically purge water from the steam wand into the main drip tray after each froth. This is to clean the inside of the steam wand.
- Drip tray is full: Check the empty indicator to see if you need to empty the main drip tray. Follow the instructions under the Cleaning & Maintenance section.
- The water reservoir is not seated firmly: Check that the water reservoir is firmly seated in its place on the back of the machine.
- Group head seal needs to be replaced: Call Customer Service at +44 (0)800 862 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 20 minutes.

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

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

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

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

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

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

Milk froth is not hot enough.
- 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 customise the froth temperature and is accessible by pressing and holding the SIZE button for 3 seconds.
  - Select option _h07 Froth Temperature: this allows you to adjust the frother temperature to low (L), medium (M), or high (H). Use the centre dial to make your selection, then hold the SIZE button for 3 seconds to exit the menu.

Milk froth is too thin or thick.
- Change the froth setting using the froth dial. Refer to the Frothing 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 milk with the MILK TYPE button based on the milk type you are frothing.
- For additional froth information, refer to the Best Frothing Practices section.

My drink is smaller/larger than expected.
- If you're brewing an espresso drink, you can change the grounds-to-water ratio. Please refer to the Additional Settings section.
- If you're brewing a filter coffee drink, select the desired size using the SIZE button before grinding.
- Basket may be clogged/holes are blocked: Ensure you are cleaning the baskets frequently. Make sure none of the holes in the bottom of the basket are clogged with grounds.
- The machine needs to be descaled: Follow the instructions under the Cleaning & Maintenance section.

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

TROUBLESHOOTING GUIDE CONT.

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

ADD WATER notification.

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

ADD BEANS notification

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

INSTALL PORTAFILTER notification

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

INSTALL FUNNEL notification

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

INSTALL HOPPER notification

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

INSTALL JUG notification

- 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 notification

- If you try to brew a cold drink after a hot drink, you may get a RINSE notification. Refer to RINSE notification in the Using The Machine section.

DESCALE notification

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

CLEAN notification

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

Er

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

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit **ninjakitchen.eu** or contact Customer Service at **+44 (0)800 862 0453**.

MANUFACTURER’S GUARANTEE

The Ninja® 2 Year Guarantee

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

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

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

How long are new Ninja® machines guaranteed for?

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

How do I register my Ninja® guarantee?

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

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

IMPORTANT:

- Keep your receipt if you bought your Ninja® kitchen appliance from anywhere except ninjakitchen.eu. You will need it to claim under your guarantee.
- The warranty covers your product for two years from the date of purchase.

What are the benefits of registering my free Ninja® guarantee?

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

What is covered by the free Ninja® guarantee?

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

What is not covered by the free Ninja® guarantee?

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

How can I claim under the free Ninja® guarantee?

Contact our customer service helpline on +44 (0)800 862 0453. For service hours please visit our website under ‘Contact Us’. It’s free to call, and you’ll be put straight through to a Ninja® representative. You’ll also find online support at **www.ninjakitchen.eu**. The Ninja® representative will go through some troubleshooting with you, and if we conclude that the item has failed, we will send you a replacement part or a returns label to send the defective item back to us free of charge. When you have delivered the defective product to us, we will send you a replacement.

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

Where can I buy genuine Ninja® spares and accessories?

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

GRACIAS
por adquirir la cafetera Ninja Luxe

REGISTRA TU COMPRA

www.ninjakitchen.eu

+34 900 839 453

Escanea el código QR con tu dispositivo móvil

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

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 l

CONSEJO: El número de modelo y el número de serie figuran en la etiqueta del código QR, que se encuentra en la parte trasera del producto junto al cable de alimentación.

LEE ESTE DOCUMENTO CON ATENCIÓN Y GUÁRDALO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Este manual de instrucciones se ha diseñado para ayudarte a entender perfectamente el funcionamiento de tu nueva cafetera Ninja Luxe. Si tienes alguna duda, contacta con el Servicio de atención al cliente llamando al 900 839 453.

Ninja es una marca comercial de SharkNinja Operating LLC registrada en la EU.

SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way, Leeds, Inglaterra, LS15 8ZB
Teléfono: +44 0800 862 0453
www.ninjakitchen.eu

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

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos. Así pues, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambios sin aviso previo.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

@ninjakitchen

ESPAÑOL

NINJA
LUXE CAFÉ
— PRO SERIES —

Gama ES700 | Guía del usuario

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

	Lee todas las instrucciones antes de utilizar tu Bar exprés Ninja Luxe.
	Indica riesgos que pueden causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso señalado por 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

1. Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempaquetar el producto.
2. 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 o si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, además de entender los posibles riesgos.
3. Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el producto o jueguen con él. Extrema la precaución cuando lo utilices cerca de ellos.
4. Para evitar ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones físicas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos.
5. Nunca transportes el producto sujetándolo por el cable de alimentación ni tires de él para desconectarlo de la toma de corriente; en lugar de eso, sujeta el enchufe y tira de él para desconectarlo.
6. **NO** utilices ningún producto que presente daños en el cable o el enchufe, si no funciona de manera correcta, se ha caído o ha sufrido algún tipo de daño. Ponte en contacto con SharkNinja Operating LLC para su reparación.
7. Este producto está concebido para uso exclusivamente doméstico y sobre encimeras. **NO** dejes que el cable cuelgue de los bordes de la encimera ni que toque superficies calientes como la placa de cocina o los fogones.
8. **NUNCA** utilices un enchufe que esté por debajo de la superficie de la encimera.
9. Para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica o daños en la cafetera, **NO** la utilices si se encuentra en el interior o debajo de un armario de cocina.
10. Cuando no estés utilizando el producto, y antes de limpiarlo, desenchúfalo de la toma de corriente.
11. Nunca dejes el producto desatendido cuando esté en funcionamiento.
12. El producto no debe usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
13. **NO** lo coloques encima de otros electrodomésticos.
14. No utilices el producto mientras se encuentra en el interior de un armario.
15. **NO** utilices accesorios que no hayan sido recomendados por el fabricante, ya que su uso podría causar lesiones físicas o daños en el producto.

LEE Y GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

⚠ ADVERTENCIA

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

Avisos sobre el funcionamiento

- Apaga la unidad y desenchúfala de la toma de corriente.
- El uso de un accesorio no recomendado por el fabricante puede causar vertidos de líquidos y riesgo de quemaduras, o provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones físicas.
- Utiliza el producto **SIEMPRE** sobre una superficie plana que esté limpia y seca.
- **NO** coloques el producto encima ni cerca de una cocina de gas o eléctrica que esté caliente, ni en el interior de un horno caliente.
- **NO** lo emplees para fines distintos a los que está destinado.
- **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.
- Al utilizar la cafetera, pon **SIEMPRE** debajo del portafiltro una taza o un vaso que tenga una medida adecuada para la bebida que estés preparando.
- **NO** pongas en funcionamiento el producto sin agua.
- **NO** llenes en exceso el depósito de agua. Llénalo de agua solo hasta la línea de llenado máximo.
- Mantén el depósito de agua tapado mientras utilizas el producto.
- Al moler el café, mantén el depósito de café en grano tapado para evitar que puedan entrar restos de café en las piezas móviles.
- Durante la preparación, **NO** retires el portafiltro de la unidad, ya que se encuentra bajo presión. De lo contrario, podrías sufrir quemaduras o lesiones físicas.
- **NO** toques ni pongas la mano en el tubo de vapor ni 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 «Cuidado y mantenimiento» de esta guía del usuario.
- Para obtener los mejores resultados, asegúrate de que la unidad esté limpia antes de utilizarla.
- Si el producto no funciona correctamente, visita ninjakitchen.es o ponte en contacto con SharkNinja Europe Limited para su revisión, reparación o ajuste.
- Los niños no deben encargarse de las tareas de limpieza o mantenimiento del producto.
- Cuando el portafiltro esté en uso, asegúrate de que esté bien fijado al cabezal del grupo para evitar que se derrame el líquido caliente.
- **NO** levantes la unidad agarrándola por el soporte para portafiltros. Esta pieza no se ha concebido para que pueda soportar el peso del producto.

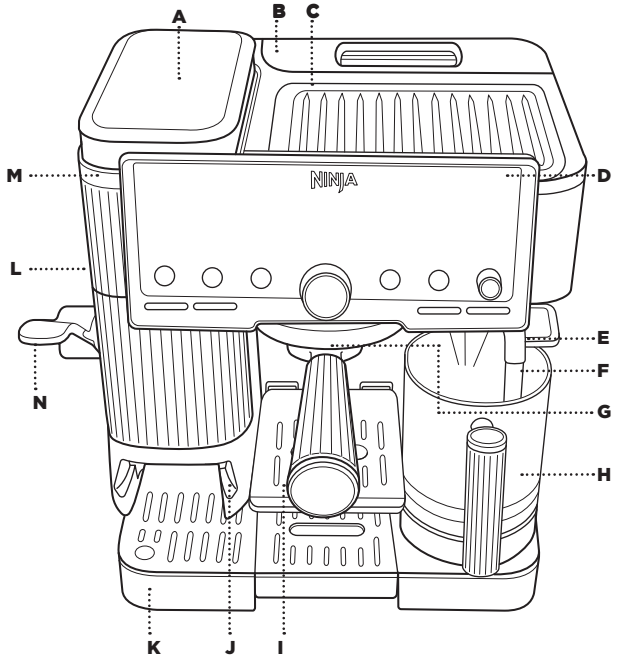
Información sobre el cable

- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que alguien pueda enredarse o tropezar con un cable de mayor longitud.
- **NO** utilices alargadores con este producto.

LEE Y GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

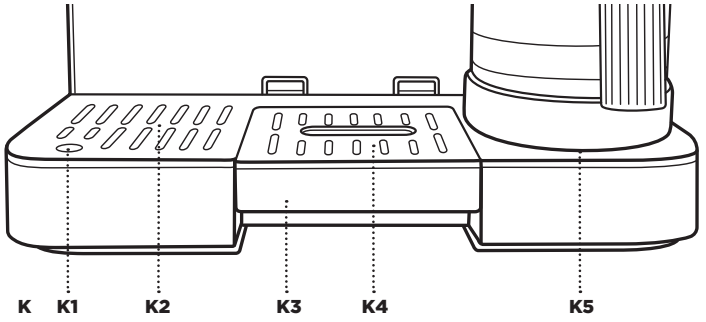
PIEZAS

A Depósito de café en grano
B Depósito de agua
C Calentador de tazas
D Panel de control
E Compartimento para accesorios
F Tubo de vapor
G Cabezal del grupo
H XL Jarra de leche con varilla integrada
I Soporte para tazas regulable
J Soporte para portafiltros
K Bandeja escurridora principal
L Selector de molienda
M Molinillo con muelas cónicas integrado
N Palanca del prensador integrado



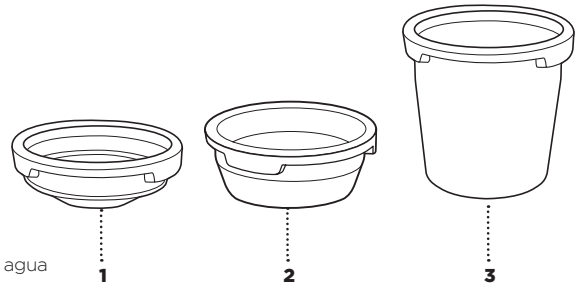
COMPONENTES DE LA BANDEJA ESCURRIDORA

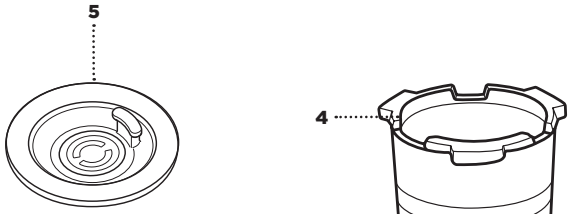
K Bandeja escurridora principal
K1 Indicador de vacío
K2 Rejilla principal
K3 Bandeja escurridora central
K4 Rejilla central
K5 Plataforma para la jarra de leche

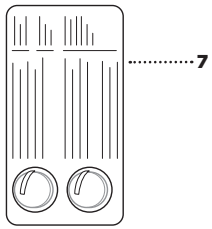


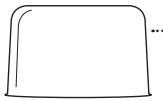
ACCESORIOS

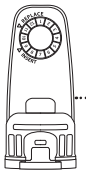
1 Cesta individual
(no incluida en todos los modelos)
2 Cesta doble
3 Cesta Luxe
4 Portafiltro
5 Disco de limpieza
6 Cepillo de limpieza
7 Pastillas de limpieza
8 Polvo de limpieza antical
9 Tira reactiva para medir la dureza del agua
10 Filtro de agua
11 Carcasa del filtro de agua





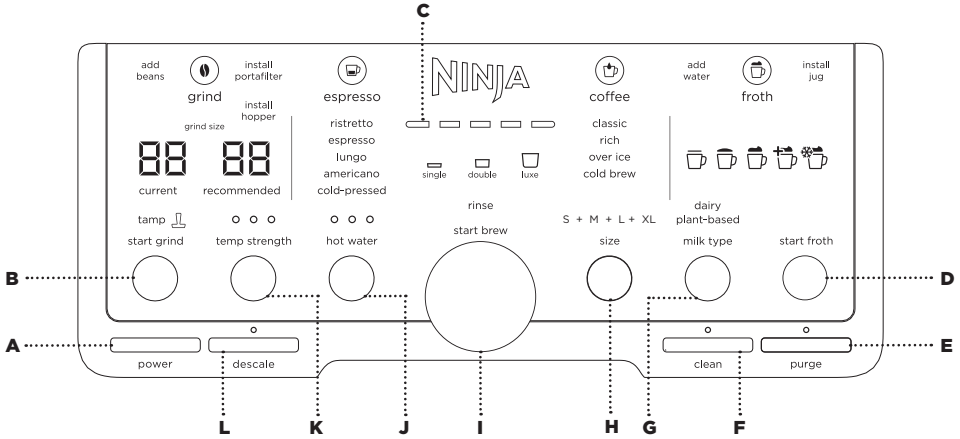






USO DEL PANEL DE CONTROL*

A BOTÓN de encendido/apagado
B BOTÓN «START GRIND» (comenzar a moler)
C Barra de progreso
D Selector de espuma/BOTÓN «START FROTH» (iniciar preparación de espuma)
E BOTÓN «PURGE» (enjuagar el tubo de vapor)
F BOTÓN «CLEAN» (limpieza)
G BOTÓN «MILK TYPE» (tipo de leche)
H BOTÓN de selección de tamaño
I Selector central/BOTÓN «START BREW» (INICIAR PREPARACIÓN)
J BOTÓN «HOT WATER» (limpiar la cal)
K BOTÓN «STRENGTH» (intensidad de la preparacion)
L BOTÓN «DESCALE» (limpiar la cal)



* Las funciones pueden variar según el modelo.

AVISOS INTELIGENTES

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

- ADD BEANS (AÑADIR GRANOS DE CAFÉ)
- INSTALL PORTAFILTER (INSTALAR EL PORTAFILTRO)
- INSTALL HOPPER (INSTALAR EL DEPÓSITO DE CAFÉ)
- ADD WATER (AÑADIR AGUA)
- INSTALL JUG (INSTALAR LA JARRA)
- PURGE (ENJUAGAR EL TUBO DE VAPOR)
- RINSE (ENJUAGAR)
- DESCALE (LIMPIAR LA CAL)**
- CLEAN (LIMPIAR LA CAFETERA)**
- TAMP (Prensar)

* Si se encienden los botones CLEAN (limpiar la cafetera) o DESCALE (limpiar la cal), 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 de todo, 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.

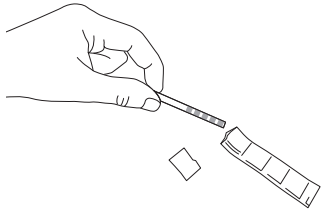
LIMPIA LOS ACCESORIOS ANTES DE UTILIZARLOS

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

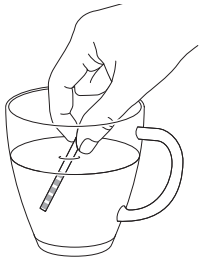
MEDICIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

Todos los tipos de agua contienen 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. La cafetera se puede establecer en cualquier nivel de dureza del agua disponible.

1 Saca la tira reactiva del paquete.



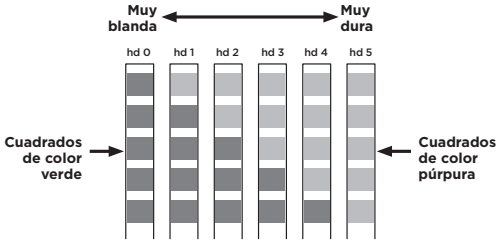
2 Sumerge la tira reactiva por completo en el agua que tengas previsto usar con la cafetera de 5 a 10 segundos.



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.

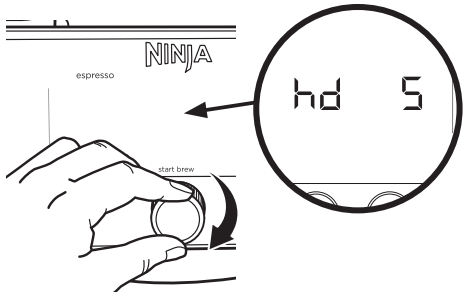
5 Al cabo de un minuto, verás aparecer de 0 a 5 cuadrados de color púrpura. Esto indica el nivel de dureza del agua (0 cuadrados de color púrpura = nivel 0,5 cuadrados de color púrpura = nivel 5, etc.).



6 Después de identificar el nivel de dureza del agua, enchufa la cafetera y enciéndela pulsando el botón de encendido/apagado.

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

8 Gira el selector central para ajustar el nivel de dureza del agua. Debes hacer coincidir el número de cuadrados de color púrpura que hayan aparecido en la tira reactiva con el número que se muestra en el panel de control. (Por ejemplo, si el resultado ha sido el nivel 1, cambia la configuración a «hd 1»).



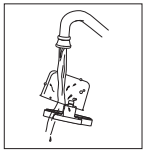
9 Pulsa el selector central para confirmar la configuración.

NOTA: Si en algún momento tuvieras que cambiar el nivel de dureza del agua, puedes comprar otra tira reactiva en la sección de recambios y accesorios de ninjakitchen.es. Para ver más instrucciones sobre cómo restaurar la dureza del agua, consulta la sección «Ajustes adicionales».

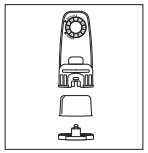
INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

- Un café de gran sabor empieza con una buena agua. 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.

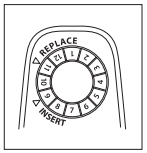
1 Pon el filtro de agua en remojo durante 5 minutos.



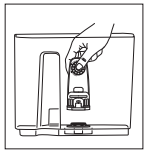
2 Enjuaga el filtro de agua y la malla durante 60 segundos.



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 el filtro en su sitio.



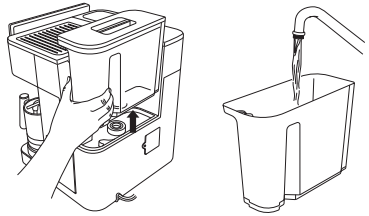
4 Establece la fecha para dentro de 2 meses.



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.

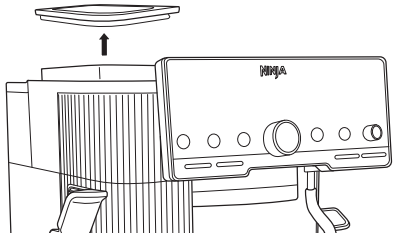


Si en cualquier momento antes de una preparación, no hubiera suficiente agua en el depósito para preparar la bebida seleccionada, la cafetera te lo indicará con el aviso «ADD WATER» (añadir agua). Si aparece este aviso durante la preparación de la bebida, añade agua al depósito y pulsa el botón «START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

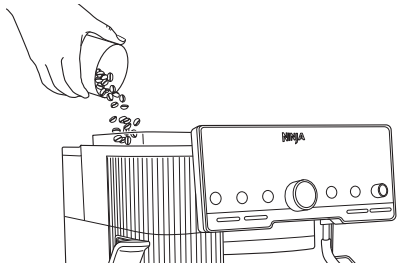
NOTA: NO llenes el depósito con agua caliente, utiliza agua a temperatura ambiente o fría. Si lo llenas con agua caliente, es probable que aparezca el aviso «ADD WATER» (añadir agua).

LLENA EL DEPÓSITO DE CAFÉ EN GRANO

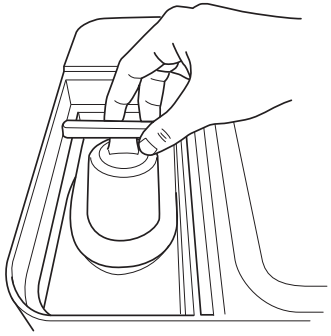
1 Retira la tapa del depósito, llénalo con granos de café y vuelve a taparlo. Asegúrate de que el mango del depósito de café en grano está en la posición de cierre al instalar el depósito.



2 Llena el depósito con granos de café. **NO** agregues granos molidos previamente al depósito.



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



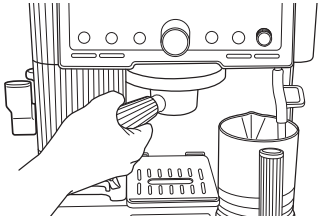
NOTA: NO viertas agua en el molinillo. Si entrar agua en el molinillo, llama al 900 839 453 de inmediato.

INTRODUCCIÓN: ANTES DEL PRIMER USO (CONTINUACIÓN)

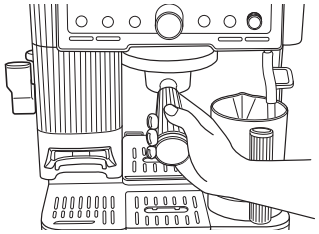
ENJUAGA CON AGUA

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

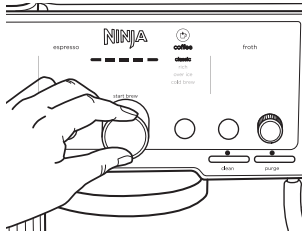
1 Con la cesta doble instalada, fija el portafiltro en el cabezal del grupo alineando el punto naranja que tiene con el del portafiltro.



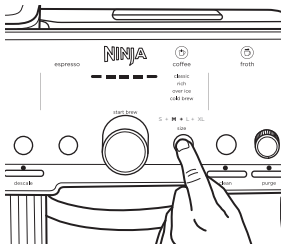
2 Gira el portafiltro para que encaje en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja del portafiltro quede alineado con la flecha que indica el bloqueo en el cabezal del grupo.



3 Coloca el selector central en la posición CLASSIC (clásico).



4 Pulsa el botón «SIZE» (tamaño) para ajustar el tamaño de la bebida a M+. Asegúrate de que haya al menos 350 ml de agua en el depósito de agua.



5 Coloca una taza de 420 ml o más capacidad debajo del portafiltro.

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

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

PREPARACIÓN DE EXPRESO, CAFÉ DE FILTRO Y BEBIDAS FRÍAS

CESTAS PARA CAFÉ/EXPRESO

1 En el Kit básico encontrarás las cestas. Hay tres cestas distintas (individual, doble y Luxe; las cestas pueden variar según el modelo).

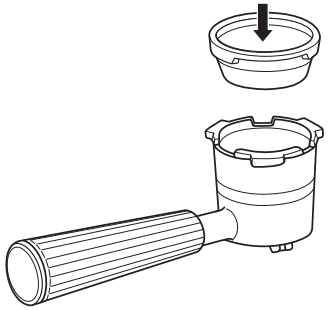
Individual*
Espresso (expreso), Americano

Double (doble)
Espresso (expreso), Americano, Cold-pressed (prensado en frío)

Luxe
Quad (expreso cuádruple), Americano, Cold Pressed (prensado en frío) y todas las bebidas a base de café

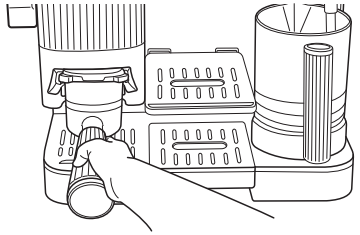
* No disponible en todos los modelos.

2 Escoge una cesta en función de la bebida que quieras preparar e introdúcela en el portafiltro. Asegúrate de que la lengüeta grande de la cesta y del portafiltro queden alineadas y, a continuación, presiona con firmeza para que encaje en su sitio.

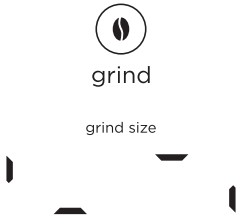


INSTALACIÓN DEL PORTAFILTRO

1 Inserta el portafiltro en el soporte. Asegúrate de que no esté inclinado y de que haya quedado bien encajado. Una vez que el portafiltro esté instalado en el soporte, la cafetera lo pesará. **Para garantizar que el peso que indique sea exacto, no sujetes el portafiltro.**



2 La cafetera detectará la cesta que está puesta en el portafiltro. La cafetera mostrará una animación y, a continuación, en función de la cesta instalada, en el panel de control se iluminarán las distintas opciones de bebidas que puedes seleccionar.



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

3 Gira el selector central a la preparación que desees.

PREPARACIÓN DE EXPRESO, CAFÉ DE FILTRO Y BEBIDAS FRÍAS (CONTINUACIÓN)

CANTIDADES RESULTANTES APROXIMADAS

CANTIDADES DE CAFÉ		
	Clásico Intenso	**Con hielo Infusionado en frío (Se debe llenar con hielo antes de iniciar la preparación)**
TAMAÑOS	S	175 ml
	S+	235 ml
	M	295 ml
	M+	355 ml
	L	415 ml
	L+	475 ml
	XL	530 ml

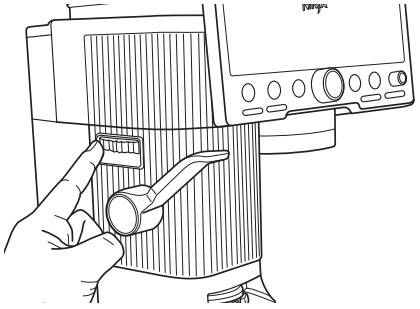
CANTIDADES DE EXPRESO		
	Dosis de café molido	**Cantidad resultante**
Expreso Sencillo	9 g	23ml
Largo Individual	9 g	45ml
Single Americano	9 g	68ml
Ristretto Doble	18 g	27ml
Expreso Doble	18 g	45ml
Largo Doble	18 g	90ml
Americano Doble	18 g	135ml
Prensado en Frío Doble	18 g	45ml
Ristretto Cuádruple	40 g	60ml
Expreso Cuádruple	40 g	100ml
Largo Cuádruple	40 g	200ml
Americano Cuádruple	40 g	259ml
Prensado en Frío Cuádruple	40 g	100ml

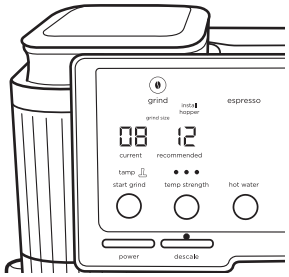
NOTA: Estas son las cantidades predefinidas que se obtienen al preparar café con el modo Espresso (Expreso). Para ajustar la cantidad, consulta la sección «Ajuste de la intensidad y la temperatura de preparación». Cambiar la intensidad influirá en la cantidad de café resultante.

CANTIDADES DE AMERICANO		
	Intensidad	**Cantidad resultante**
Americano sencillo	• (por defecto)	122ml
	••	68ml
	•••	36ml
Americano doble	• (por defecto)	216ml
	••	135ml
	•••	108ml
Americano cuádruple	• (por defecto)	414ml
	••	258ml
	•••	207ml

USO DEL MOLINILLO

1 Una vez que se iluminen las distintas opciones de bebidas que puedes escoger, la tecnología de ayuda al barista «Barista Assist» te recomendará un grado de molienda en función de los granos de café y de la bebida que hayas preparado antes. Si deseas emplear el grado de molienda sugerido, utiliza el selector de grados de molienda situado en el lateral de la unidad para cambiar de **CURRENT** (grado actualmente seleccionado) a **RECOMMENDED** (grado recomendado).





2 Una vez seleccionado el grado de molienda deseado, pulsa «START GRIND» (comenzar a moler) para empezar a moler. La cafetera emitirá un pitido para indicar que ha empezado a moler. Cuando haya terminado, la cafetera volverá a emitir un pitido, lo que significa que la molienda ha terminado. Una vez terminada la molienda para un café expreso, en el panel de control parpadeará «TAMP» (prensar), lo que significa que debes prensar el café.

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

SIGNIFICADO DE LOS AJUSTES DEL SELECTOR DE MOLIENDA

¿Qué significan los distintos ajustes del selector de molienda?

- Los números que aparecen a la izquierda del panel de control representan lo grueso o lo fino que se molerá el café. El 25 es el ajuste más grueso y 1 el más fino. Los ajustes más gruesos son más adecuados para preparar las bebidas del modo Coffee (café) y los más finos para las bebidas del modo Espresso (expreso).
- Seguir el ajuste recomendado extraerá el mejor sabor de los granos utilizados. La cafetera ajustará el grado de molienda en función de los granos que utilices para garantizar que se extrae la cantidad óptima de café.

AJUSTE DEL MOLINILLO PARA UNA EXTRACCIÓN CORRECTA

Solo para las bebidas del modo Espresso (expreso)

Es posible que notes que el grado de molienda recomendado cambia. Esto se debe a que la tecnología de ayuda al barista «Barista Assist» ajusta el grado de molienda recomendado para que el café siempre se extraiga de la mejor manera posible. Cuando utilices granos de café nuevos por primera vez o añadas más granos, puede que no logre dar con el grado de molienda óptimo hasta que hayas preparado 2 o 3 bebidas. Con el paso del tiempo, notarás que el grado de molienda recomendado cambia para tener en cuenta el envejecimiento de los granos de café. Esto es normal. Asegúrate de que el grado de molienda actualmente seleccionado coincida siempre con el recomendado para una correcta extracción del café expreso.

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

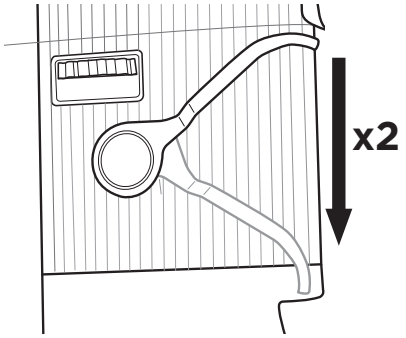
PRENSADO

Asegúrate de prensar el café cuando vayas a preparar cualquiera de las bebidas del modo Espresso (expreso), así como las bebidas del modo Coffee (café) con un tamaño L+ o XL. De esta manera, evitarás que se derrame el café molido por el borde del portafiltro. En el caso de las bebidas del modo Coffee (café) con un tamaño de S a L, agita ligeramente el portafiltro para que el café molido quede nivelado antes de proceder a preparar la bebida.

1 **Cuando se haya completado la molienda, empuja la palanca del prensador integrado hacia abajo con firmeza hasta que se detenga**. Notarás algo de resistencia al comprimir el disco.

Suelta la palanca y vuelve a repetir la acción para prensar de nuevo.

2 Suelta la palanca del prensador y retira el portafiltro del soporte. Ya está todo listo para iniciar la preparación.



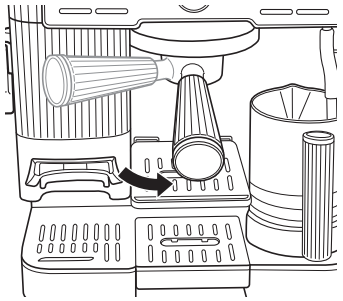
PREPARACIÓN DE EXPRESO, CAFÉ DE FILTRO Y BEBIDAS FRÍAS (CONTINUACIÓN)

PREPARACIÓN DE LA BEBIDA

Asegúrate de preparar la unidad antes de utilizarla por primera vez.

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

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



NOTA:
Ajuste de la temperatura de preparación:

1 Mantén pulsado 3 segundos el botón SIZE (tamaño).

2 Gira el selector central a la posición h06 y púlsalo para seleccionarla.

3 Gira el selector central hasta el ajuste que desees y púlsalo para seleccionarlo.

LO: temperatura baja

M: temperatura media (opción por defecto)

HI: temperatura alta

La temperatura de la bebida influirá en la extracción del espresso y el sabor del café. Para conseguir 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.

NOTA: El control de temperatura no está disponible con las opciones Over Ice (café con hielo), Cold Brew (infusionado en frío) y Cold Pressed (prensado en frío).

NOTA: NO utilices la cafetera sin haber insertado la bandeja escurridora principal.

3 El estilo de preparación y el tamaño que habías seleccionado antes de moler el café seguirá seleccionado en el panel de control. Pon una taza debajo del portafiltro y pulsa «START BREW» (iniciar preparación).

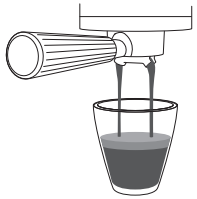
4 La cafetera emitirá un pitido para indicar que ha empezado la preparación. La barra de progreso se iluminará para indicar el estado de la preparación. Cuando haya terminado, la cafetera volverá a emitir un pitido, lo que significa que la preparación está lista.

NOTA: Si empleas una taza más pequeña, usa el soporte para tazas regulable con el fin de acercar la taza al cabezal del grupo y que no salpique tanto. Si empleas una taza más grande o una taza de viaje, retira la bandeja escurridora central para tener más espacio.

NOTA: Cuando prepares un expreso con las opciones Quad (cuádruple) o Cold Pressed (prensado en frío), es posible que después de la preparación haya algo de agua en el disco. Esto es normal.

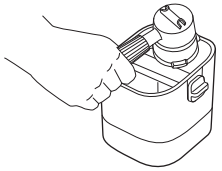
EXTRACCIÓN CORRECTA

- La bebida saldrá a un ritmo lento y constante.
- Verás que sale un líquido de color caramelo. Se trata de la crema.
- Habrá una capa de crema sobre la bebida. Si lo deseas, puedes inclinar la taza para ver si la capa de crema sigue siendo plenamente visible. Si al hacerlo solo ves el color caramelo, quiere decir que el expreso se ha extraído correctamente.



DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN

1 Cuando se haya terminado de preparar la bebida, retira con cuidado el portafiltro del cabezal del grupo. Tira los posos de café golpeando la superficie de la cesta sobre un cubo de basura o recipiente para posos de café (se vende por separado).



AGUA CALIENTE A LA CARTA

AÑADIR AGUA CALIENTE

Tu unidad tiene una función de agua caliente que te permite preparar agua caliente a la carta.

1 Pulsa el botón HOT WATER (AGUA CALIENTE).

2 Gira el selector central para ajustar la temperatura del agua caliente.

- • Temperatura baja
- • • Temperatura media (opción por defecto)
- • • • Temperatura alta

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

3 Pulsa START BREW (INICIAR PREPARACIÓN) para empezar a verter agua caliente.

4 Pulsa START BREW (INICIAR PREPARACIÓN) para dejar de verter cuando ya tengas la cantidad deseada de agua caliente, o espera a que el programa termine.

El programa verterá 200 ml de agua caliente si no se detiene.

AVISO «RINSE» (ENJUAGAR)

Si intentas preparar una bebida fría inmediatamente después de haber preparado una caliente, aparecerá el aviso «RINSE» (enjuagar) sobre el selector central.

Asegúrate de haber desinstalado el portafiltro del cabezal del grupo antes de llevar a cabo este proceso.

1 Coloca una taza (con una capacidad de 355 ml, como mínimo) debajo del cabezal del grupo.

2 Pulsa «START BREW» (iniciar preparación) para que la cafetera se enjuague y alcance la temperatura adecuada.

3 La cafetera utilizará aproximadamente 250 ml de agua para enjuagar el cabezal del grupo.

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

Para evitar que aparezca el aviso «RINSE» (enjuagar) y tener que llevar a cabo este proceso, prepara todas las bebidas frías antes de preparar las calientes.

AJUSTE DE LA INTENSIDAD Y LA TEMPERATURA DE PREPARACIÓN

TEMPERATURA

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

Ajuste de la temperatura de preparación:

1 Mantén pulsado 3 segundos el botón SIZE (tamaño).

2 Gira el selector central a la posición h06 y púlsalo para seleccionarla.

3 Gira el selector central hasta el ajuste que desees y púlsalo para seleccionarlo.

LO: temperatura baja

M: temperatura media (opción por defecto)

HI: temperatura alta

La temperatura de la bebida influirá en la extracción del espresso y el sabor del café. Para conseguir 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.

• **Elección de la taza adecuada:**

Asegúrate de utilizar la taza adecuada para el tamaño de la preparación. Si quieres que la bebida esté más caliente, utiliza 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. Si quieres que la bebida esté más caliente, utiliza una taza de material más fino..

• **Precalentamiento antes de la preparación:**

Puedes hacer correr agua caliente por el cabezal del grupo y por el portafiltro para precalentarlos y para precalentar la máquina antes de hacer más preparaciones. Para subir aún más la temperatura de la preparación, haz correr una dosis doble de espresso solo con agua por el portafiltro hasta la taza que vayas a utilizar para la preparación. La temperatura de la taza influye en la temperatura de la preparación. Desecha el agua y luego seca la taza y el portafiltro. Ya puedes pasar a la preparación. Consulta la sección Enjuaga con agua para ver todas las instrucciones.

INTENSIDAD

Si la preparación te parece demasiado floja o demasiado fuerte, puedes utilizar el botón de ajuste de la intensidad.

Ajuste de la intensidad de la preparación:

Para ajustar la intensidad de la preparación, pulsa el botón STRENGTH (intensidad). El ajuste de la intensidad variará en función de si estás preparando un espresso o un café.

Ajustes de la intensidad para un espresso:

- • Más largo, menos concentrado: 4 partes de agua por 1 de café
- • • Por defecto: 2,5 partes de agua por 1 de café
- • • • Más corto, más concentrado: 2 partes de agua por 1 de café

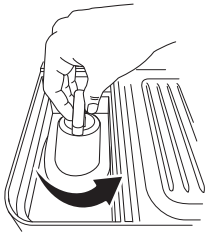
Ajustes de la intensidad para un café:

- • Suave: Se muelen menos granos.
- • • Por defecto
- • • • Atrevido: Se muelen más granos.

CAMBIO DE GRANOS DE CAFÉ

CAMBIO DE GRANOS DE CAFÉ

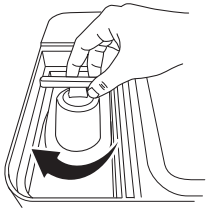
1 Gira el mango del depósito de café en grano en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo.



2 Retira el depósito y vacía los granos que hayan sobrado.

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

4 Vuelve a bloquear el depósito de café en grano girando el mango en el sentido de las agujas del reloj.



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

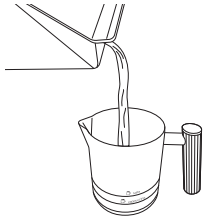
6 Mantén pulsado el botón «START GRIND» (comenzar a moler) para eliminar cualquier grano que haya podido quedar en su interior.

7 Añade nuevos granos de café al depósito.

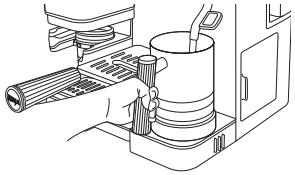
PREPARACIÓN DE ESPUMA

PREPARACIÓN DE ESPUMA

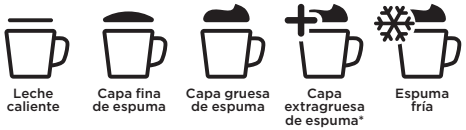
1 Llena la jarra de leche con la cantidad de leche que quieras, pero sin sobrepasar la línea de llenado máximo.



2 Asegúrate de que la parte de abajo de la jarra esté seca. Coloca la jarra de leche sobre la plataforma correspondiente e introduce en ella el tubo de vapor.



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



ESTILOS DE ESPUMA

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

Capa fina de espuma
Una fina capa de espuma para cafés latte.

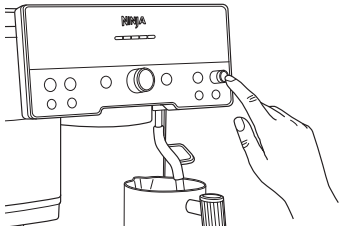
Capa gruesa de espuma
Una capa clásica de espuma esponjosa para coronar cualquier bebida. Ideal para capuchinos.

Capa extragruesa de espuma*
Una gran capa de espuma, ideal para capuchinos y otras bebidas que tengan poca cantidad.

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

* No disponible en todos los modelos.

4 A continuación, selecciona «MILK (Dairy)» (leche) o «PLANT-BASED» (bebida vegetal) con el botón «MILK TYPE» (tipo de leche) según la leche que haya en la jarra. Para ello, pulsa el botón «START FROTH» (iniciar preparación de espuma). La cafetera emitirá un pitido para indicar que se ha iniciado el proceso. La barra de progreso se iluminará para indicar el estado de la preparación de espuma. La cafetera volverá a emitir un pitido para indicar que se ha completado la preparación de espuma.

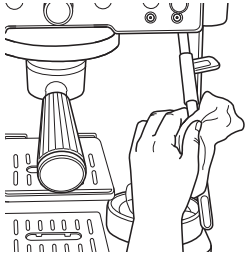


NOTA: NO prepares la espuma directamente en el expreso o el café; hazlo siempre en la jarra de leche y después vierte la espuma en el expreso o el café.

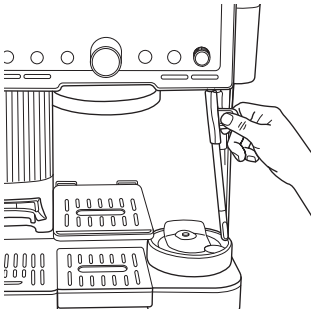
NOTA: NO prepares espuma sin haber insertado la bandeja escurridora principal.

DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN DE ESPUMA

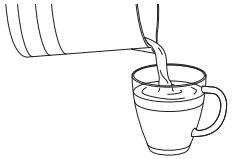
5 Una vez que hayas retirado la jarra de leche, limpia inmediatamente el tubo de vapor con un paño húmedo antes de volver a bajarlo para devolverlo a su sitio.



6 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. La cafetera emitirá un pitido para indicar que la limpieza del tubo ha comenzado. Cuando termine, la cafetera volverá a emitir un pitido. Puedes enjuagarlo en cualquier momento pulsando el botón «PURGE» (enjuagar el tubo de vapor).



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



COLA DE PREPARACIÓN DE ESPUMA

Una vez que empiece la preparación de café, puedes poner en cola la preparación de espuma para que se ponga en marcha inmediatamente después de que termine la preparación de la bebida.

1 Llena la jarra de leche con la cantidad de leche que quieras, pero sin sobrepasar la línea de llenado máximo.

2 Mientras se prepara la bebida, selecciona «DAIRY» (leche) o «PLANT-BASED» (bebida vegetal) con el botón «MILK TYPE» (tipo de leche) y el ajuste de espuma con el selector de espuma.

3 Pulsa el botón «START FROTH» (iniciar preparación de espuma).

La espuma fría no se tiene que poner en cola y se puede preparar mientras la cafetera está preparando la bebida.

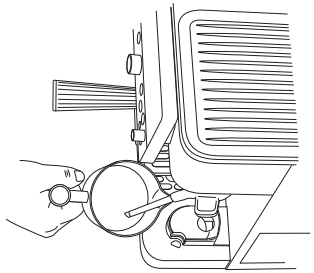
PREPARACIÓN DE ESPUMA MANUAL

1 Llena la jarra de leche al gusto entre las líneas de llenado mínimo y máximo.

2 Asegúrate de estar en el ajuste de leche caliente .

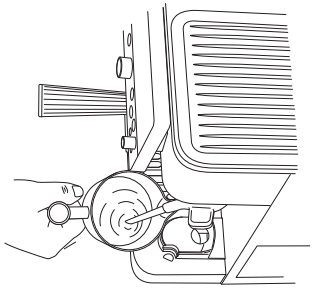
3 Saca el tubo de vapor. Mete el tubo de vapor dentro de la jarra de leche de forma que el tubo esté posado en la boquilla de la jarra de leche.

4 Inclina la jarra 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 «START FROTH» (iniciar preparación de espuma) 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 por debajo de la superficie de la leche para empezar a meter aire y expandir la cantidad de leche. De esta forma, debería empezar a formarse un remolino con la leche.



7 Una vez que estés conforme con la cantidad de leche, sube la jarra de forma que el tubo de vapor esté por debajo de la superficie. Esto es para calentar la bebida.

8 Mantén esa posición hasta que la jarra esté demasiado caliente para sujetarla con la mano y, a continuación, pulsa «START FROTH» (iniciar preparación de espuma) para desactivar la función.

MANTENIMIENTO PERIÓDICO

LIMPIEZA DE LA CAFETERA INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE SU USO

- Cuando haya terminado el proceso de preparación de una bebida, retira con cuidado el portafiltro del cabezal del grupo. Tira los posos de café golpeando la superficie de la cesta sobre un cubo de basura o recipiente para posos de café (se vende por separado).
- Para obtener los mejores resultados, limpia siempre el portafiltro y la cesta después de cada uso.
- Retira la cesta del portafiltro. Lava las dos piezas a mano con agua tibia y jabón para eliminar los aceites del café. Asegúrate de que la cesta esté seca antes de volver a preparar bebidas.
- Después de preparar espuma, limpia el tubo de vapor con un paño húmedo antes de bajarlo para devolverlo a su sitio.
- Baja el tubo de vapor para iniciar un enjuague automático.
- Vacía la bandeja escurridora cuando el indicador de vacío naranja suba lo suficiente como para estar visible.
- Lava a mano periódicamente la bandeja escurridora y sécala bien al aire.
- Limpia periódicamente la base de la cafetera con un paño húmedo.

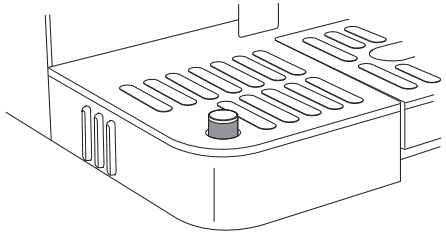
LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS

Piezas que se pueden lavar en el lavavajillas:

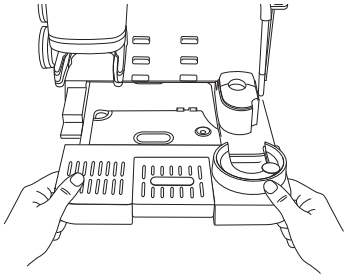
Embudo, varilla, disco de limpieza, depósito de agua, depósito de café en grano y todos los componentes de la bandeja escurridora.

VACIADO DE LA BANDEJA ESCURRIDORA

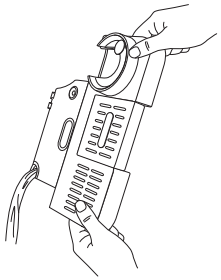
A medida que prepares cafés, la bandeja se irá llenando. Si el indicador de vacío naranja sube lo suficiente como para estar visible, quiere decir que debes vaciar la bandeja escurridora principal.



1 Retira la bandeja escurridora principal de la cafetera tirando de ella hacia fuera.



2 Llévala con cuidado hasta el fregadero y vierte el agua por el pico vertedor de la bandeja.



3 Vuelve a colocar la bandeja escurridora en la cafetera.

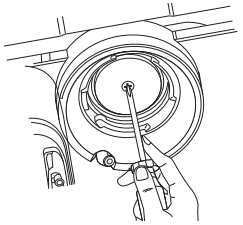
NOTA: el indicador de vacío se puede extraer.

NOTA: si ves que el agua se derrama de la bandeja escurridora o alrededor de la máquina, vacía inmediatamente la bandeja escurridora.

EXTRACCIÓN DEL CABEZAL DEL GRUPO Y SUSTITUCIÓN DE LA JUNTA DE GOMA

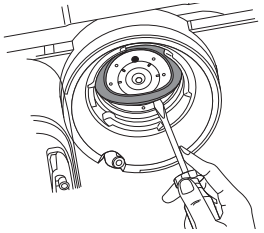
Asegúrate de que la cafetera esté apagada y desenchufada antes de llevar a cabo este proceso.

1 Con un destornillador de estrella, retira el tornillo central del filtro del cabezal del grupo.



2 Cuando lo hayas retirado, lávalo con agua y jabón.

3 Retira la junta de goma del cabezal del grupo con
un destornillador plano y sustitúyela por una nueva (se puede adquirir en ninjakitchen.eu).



4 Vuelve a colocar el filtro en el cabezal del grupo y atorníllalo para fijarlo en su sitio.

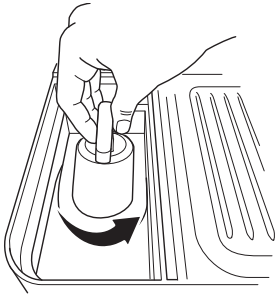
MANTENIMIENTO PERIÓDICO (CONTINUACIÓN)

LIMPIEZA DEL MOLINILLO CON MUELAS CÓNICAS

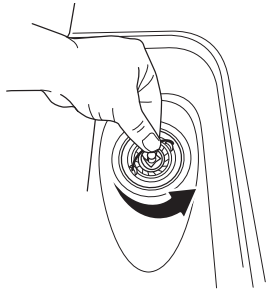
Asegúrate de que la cafetera esté apagada y desenchufada antes de llevar a cabo este proceso.

1 Vacía el depósito de café en grano. Consulta la sección «Cambio de granos de café» para ver más indicaciones.

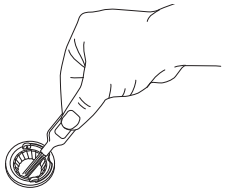
2 Retira el depósito de café en grano. Para ello, levanta el mango del depósito y gíralo en sentido contrario a las agujas del reloj.



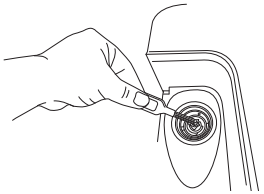
3 Retira el molinillo con muelas cónicas girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj, alineando las flechas naranjas del molinillo con muelas y de la cafetera etiquetada con «ALIGN» (alinear).



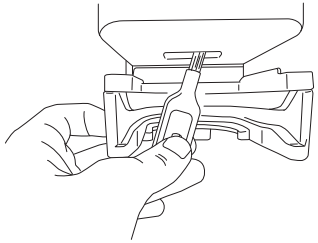
4 Limpia el molinillo con muelas con el cepillo.



5 A continuación, limpia el molinillo con muelas instalado en la cafetera con el cepillo de limpieza.



6 Asegúrate de limpiar también el interior del soporte para portafiltro. La tapa del canal del molinillo puede retirarse para facilitar la limpieza.



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

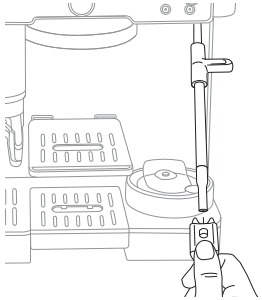
NOTA: Para limpiar el molinillo con muelas instalado en la cafetera, utiliza solo el cepillo de limpieza.

LIMPIEZA DEL TUBO DE VAPOR

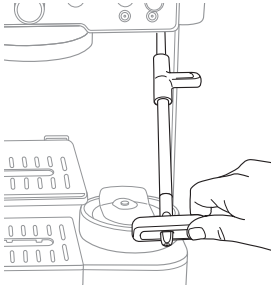
Con el tiempo, se pueden acumular residuos en el tubo de vapor. Límpialo periódicamente para garantizar un rendimiento óptimo.

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

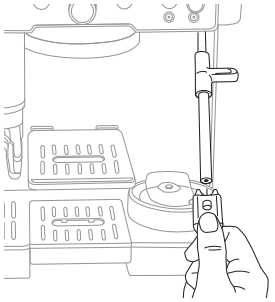
2 Utiliza la aguja para eliminar cualquier residuo de la punta del tubo de vapor.



3 Para efectuar una limpieza más profunda, utiliza la llave hexagonal del medio del cepillo de limpieza para quitar la punta del tubo de vapor.

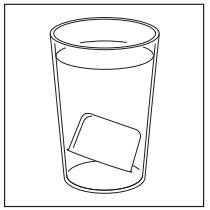


4 Utiliza la aguja para eliminar cualquier residuo del interior del tubo de vapor y de su punta.

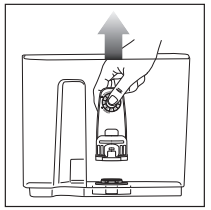


5 Asegúrate de eliminar cualquier residuo de la junta de goma del interior del tubo de vapor.

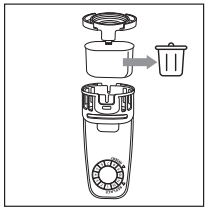
RECAMBIO DEL FILTRO DE AGUA



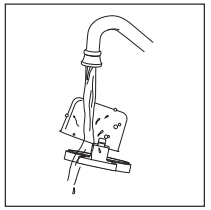
1 Retira el nuevo filtro de agua de su embalaje y ponlo en remojo durante 5 minutos.



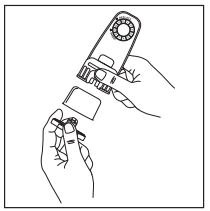
2 Mientras el filtro está en remojo, retira el depósito de agua de la máquina y la carcasa del filtro del depósito de agua.



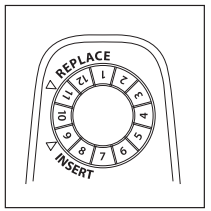
3 Retira el filtro de agua usado y deséchalo.



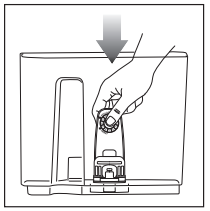
4 Enjuaga el nuevo filtro de agua y la malla.



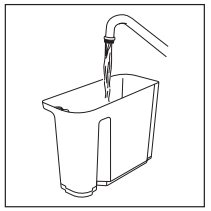
5 Quita la tapa del extremo de la carcasa del filtro e introduce el filtro. Vuelve a acoplar la tapa del extremo en la carcasa del filtro para fijar el filtro en su sitio.



6 Establece la fecha para dentro de 2 meses.



7 Instala la carcasa del filtro en el depósito.



8 Llena el depósito con agua y vuelve a ponerlo en la unidad.

LIMPIEZA DE LA CAL Y CICLO DE LIMPIEZA

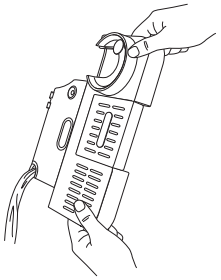
ELIMINACIÓN DE CAL

Tiempo para completarse: *aproximadamente 90 minutos.*

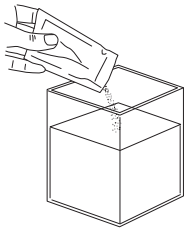
Cuando se encienda el indicador luminoso del botón «DESCALE» (limpiar la cal), debes ejecutar un ciclo de eliminación de cal. De lo contrario, la calidad de las bebidas disminuirá y la cafetera podría obstruirse y dejar de funcionar.

Este proceso de limpieza sirve para descomponer y eliminar la acumulación de cal y minerales del interior de la cafetera. Si de forma rutinaria, siempre que se encienda el indicador luminoso del botón «DESCALE» (limpiar la cal), 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 que la bandeja escurridora principal esté del todo vacía, ya que parte del agua utilizada durante el ciclo de eliminación de cal se depositará en ella.
De lo contrario, el agua podría derramarse.



2 Disuelve el polvo antical Ninja proporcionado en un recipiente aparte con 1 litro de agua. Vierte la mezcla en el depósito de agua.



O

Vierte 500 ml de vinagre blanco en el depósito de agua y, a continuación, llénalo de agua hasta la línea con la indicación «Descale» (limpiar la cal).

3 Introduce la cesta doble en el portafiltro.

4 Instala el portafiltro en el cabezal del grupo.

5 Asegúrate de que la jarra de leche se encuentre sobre la correspondiente plataforma con el tubo de vapor en su interior.

6 Pon una taza vacía (con una capacidad de 500 ml) debajo del portafiltro. Puede que hayas retirado la bandeja escurridora central.

7 Pulsa el botón «DESCALE» (limpiar la cal) y, a continuación, pulsa el selector central para iniciar el ciclo de eliminación de cal.

8 La cafetera iniciará el ciclo de eliminación de cal. Durante aproximadamente 90 minutos, la cafetera enjuagará el tubo de vapor y el portafiltro con la solución de limpieza. En el panel de control, podrás ver un temporizador con el tiempo restante.

9 Cuando termine el ciclo de eliminación de cal, la cafetera emitirá un pitido.

10 Cuando el ciclo haya terminado, retira el portafiltro, la bandeja escurridora principal y la jarra de leche con cuidado, ya que tendrán agua.

11 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.

12 Llena el depósito de agua con agua limpia hasta la línea de llenado máximo, pero sin rebasarla.

13 Instala la bandeja escurridora principal en la cafetera y el portafiltro en el cabezal del grupo. No instales la jarra de leche.

14 Enjuaga el cabezal del grupo preparando un café CLASSIC (clásico) con un tamaño M+.

15 A continuación, sin instalar la jarra de leche, enjuaga el tubo de vapor pulsando el botón «PURGE» (enjuagar el tubo de vapor).

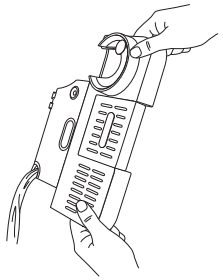
CICLO DE LIMPIEZA

Tiempo para completarse: *aproximadamente 6 minutos.*

El ciclo de limpieza elimina los residuos de aceites o de posos de café que se acumulan en el cabezal del grupo. El indicador luminoso del botón «CLEAN» (limpieza) se encenderá cuando sea necesario ejecutar un ciclo de limpieza. También puedes ejecutar un ciclo de limpieza si percibes algún cambio en la calidad de las bebidas. Para poder ejecutar un ciclo de limpieza, es necesario disponer del disco de limpieza (viene incluido con la cafetera y puede guardarse en el compartimento para accesorios) y una pastilla de limpieza (también se incluye con la cafetera, además de poder comprarse en ninjakitchen.es, en la sección de recambios y accesorios).

Sigue estos pasos para ejecutar un ciclo de limpieza:

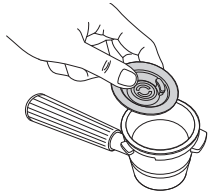
1 Asegúrate de que la bandeja escurridora principal esté del todo vacía, ya que el agua utilizada durante el ciclo de limpieza se depositará en la bandeja.
De lo contrario, el agua podría derramarse.



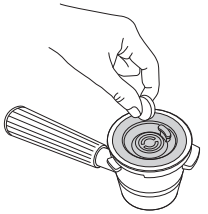
2 Llena el depósito de agua hasta la línea Max Fill (llenado máximo), pero sin rebasarla.

3 Introduce la cesta doble en el portafiltro.

4 Coloca el disco de limpieza sobre la cesta doble, con el asa hacia arriba.



5 Pon una pastilla de limpieza en el centro del disco de limpieza.



6 Instala el portafiltro en el cabezal del grupo.

7 Pulsa el botón «CLEAN» (limpieza) y, a continuación, pulsa el selector central para iniciar el ciclo de limpieza.

8 La cafetera empezará a enjuagar el filtro del cabezal del grupo y el propio cabezal del grupo, y depositará el agua y los sedimentos del ciclo de limpieza en la bandeja escurridora principal.

9 El ciclo de limpieza llevará aproximadamente 6 minutos. Cuando termine, la cafetera emitirá un pitido.

10 Cuando el ciclo de limpieza haya terminado, retira el portafiltro y la bandeja escurridora principal con cuidado, ya que tendrán agua. Lávalos a mano con agua tibia y jabón.

PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS

- Para obtener los mejores resultados, utiliza granos de café recién tostados.
- 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 en grano cuya fecha de tueste se encuentre dentro de un plazo de 20 días con anterioridad a la fecha de compra.
- Cuando cambies de café, vacía primero todos los granos que haya en el depósito. Consulta la sección «Cambio de granos de café» para ver más información.
- Sigue siempre el grado recomendado de molienda.
- Para aumentar la temperatura de la preparación, primero purga con agua antes de hacer tu bebida.
- Mantén la cafetera limpia utilizando el cepillo para eliminar cualquier resto de suciedad.
- Utiliza agua filtrada.
- Ajusta el molinillo cuando cambies de café.
- Mantén la cafetera sobre una superficie estable.
- Vacía con frecuencia la bandeja escurridora.
- Después de moler el café y antes de iniciar la preparación de la bebida, la cafetera empezará a calentarse. Pon la taza en el soporte para tazas para calentarla.

PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA LA PREPARACIÓN DE ESPUMA

- Para obtener los mejores resultados al emplear leches vegetales, utiliza las versiones tipo barista o entera.
- En el caso de que utilices leche de origen animal, te recomendamos utilizar leche entera.
- Los resultados podrían variar si se emplean leches que han sido sometidas al tratamiento de esterilización UHT (temperatura ultraalta).
- Puedes utilizar leche de coco para calentarla, pero no obtendrás una espuma consistente.
- Si quieres ajustar la temperatura de la leche, consulta la sección «Ajustes adicionales».
- Para obtener los mejores resultados, utiliza leche fría o leche que haya estado previamente en la nevera.
- Para obtener los mejores resultados, asegúrate de que la jarra de leche esté a temperatura ambiente antes de preparar espuma.
- 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 la cafetera, baja el tubo de vapor para que se enjuague.
- Para una limpieza más profunda de la varilla y el tubo de vapor, llena la jarra de leche hasta la línea de llenado máximo con agua y una gota de lavavajillas, y selecciona el estilo de espuma «THIN FROTH» (capa fina de espuma) ☐.
- Para conseguir la mejor espuma y poder realizar un buen diseño en el café con ella, da unos golpes con la jarra sobre una superficie y hazla girar antes de verter la leche.
- Para conseguir un buen resultado al preparar espuma con leches vegetales, escoge la opción «PLANT-BASED» (bebidas vegetales) al seleccionar el tipo de leche.

DISTINTOS TIPOS DE CAFÉ EXPRESO

	Ristretto	Espresso	Lungo	Americano
Perfil gustativo	Dosis más pequeña y concentrada con un sabor más dulce e intenso.	Dosis de café concentrada y de gran sabor.	Dosis más pequeña y menos concentrada con un sabor más pronunciado.	Una bebida con el expreso como base, pero menos intensa.
Proporción de café y agua*	Se elabora con menos agua que un expreso, así que tiene una proporción mayor de café y agua.	Proporción estándar de café y agua de 1:2,5.	Se elabora con más agua que un expreso, así que tiene una proporción menor de café y agua.	Proporción de expreso estándar que, a continuación, se diluye con agua caliente (proporción de agua y expreso de 2:1).
Comparativa de cafeína**	Menos cafeína que el expreso a causa del tiempo de extracción más corto.	Cafeína estándar.	Más cafeína que el expreso a causa del tiempo de extracción más largo.	Mismo nivel de cafeína que el expreso, pero en una bebida de mayor formato.

* Al prepararlo con la cesta doble y la intensidad predeterminada 2. El tamaño de la cesta y la intensidad escogidos modificarán la proporción de café y agua e influirán en el perfil gustativo y la cantidad.

- Consulta más información sobre las proporciones de las preparaciones en «Ajuste de la intensidad y la temperatura de preparación».
- Consulta en la tabla «Cantidades resultantes aproximadas» las cantidades de café de cada cesta.

** El contenido exacto de cafeína depende del tipo de café en grano, el tueste y el tamaño de cesta empleado para la bebida.

AJUSTES ADICIONALES

Si mantienes pulsado el botón «BREW TEMP» (temperatura de la preparación) durante 3 segundos, podrás acceder a un menú de ajustes adicionales que incluye varias opciones para personalizar la cafetera.

Número de elemento	Tema	Opciones
_h01	Emisión de pitidos: activa o desactiva todos los pitidos.	ON: mantiene activados los pitidos (opción por defecto). OFF: desactiva los pitidos.
_h02	Modo Eco: ahorra energía al apagar el calentador después de preparar las bebidas.	ON: activa el modo Eco. OFF: mantiene el modo Eco desactivado (opción por defecto).
_h03	Grado de molienda recomendado: activa o desactiva la visualización del grado de molienda recomendado.	ON: mantiene la visualización activada (opción por defecto). OFF: apaga la visualización.
_h04	Restablecimiento de la tecnología de ayuda al barista «Barista Assist»: restablece el grado de molienda recomendado a la configuración por defecto.	NO: mantiene la configuración actual (opción por defecto) YES (sí): restablece la configuración.
_h05	Restablecimiento de los ajustes de fábrica: restablece todos los ajustes de la cafetera a la configuración predeterminada.	NO: mantiene la configuración actual. YES (sí): restablece la configuración.
_h06	Temperatura de preparación: Ajusta la temperatura de la bebida	LO : Basse température M : Température intermédiaire (recommandée) HI : Haute température
_h07	Temperatura de la espuma: ajusta la temperatura de la espuma que prepares.	LO: temperatura baja. M: temperatura media (opción por defecto). HI: temperatura alta.
_h08	Dureza del agua: esta opción muestra el menú para ajustar la dureza del agua en caso de que quieras cambiar la configuración.	hd 0: en la tira hay 0 cuadrados de color púrpura. hd 1: en la tira hay 1 cuadrado de color púrpura. hd 2: en la tira hay 2 cuadrados de color púrpura. hd 3: en la tira hay 3 cuadrados de color púrpura. hd 4: en la tira hay 4 cuadrados de color púrpura. hd 5: en la tira hay 5 cuadrados de color púrpura.

1 Para desplazarte por estos temas, gira el selector central. Pulsa el botón «START BREW» (iniciar preparación) para seleccionar el tema que quieras.

2 Una vez que hayas seleccionado un tema, gira el selector central para llegar a la opción que quieras y pulsa el botón «START BREW» (iniciar preparación) para seleccionarlo.

3 Después de efectuar la selección, oirás un pitido y volverás a la pantalla del menú.

4 Puedes salir del menú volviendo a pulsar el botón «BREW TEMP» (temperatura de la preparación).

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

¿Por qué no sale agua del portafiltro?

Varios factores pueden afectar a la cantidad de agua que se dispensa del portafiltro:

- No hay suficiente agua en el depósito: asegúrate de que el depósito de agua esté lleno de forma adecuada. Al usar la cesta Luxe, se requieren 530 ml de agua. Al usar la cesta doble o individual, llénalo hasta la línea de mínimo.
- El depósito de agua no está firmemente asentado: comprueba que el depósito de agua esté firmemente asentado en su sitio en la parte posterior de la cafetera.
- La cafetera se calienta/alcanza la temperatura de funcionamiento: deja un momento para que la cafetera se caliente antes de que empiece a dispensar.
- El tamaño de molienda es demasiado fino: deja que se agote la preparación y sigue el grado de molienda recomendado en tu próxima preparación.
- Se tiene que limpiar la cal de la cafetera: sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

¿Por qué el flujo de expreso es pequeño/fluye lentamente?

Puede haber varios motivos para esto.

- El tamaño de molienda es demasiado fino: deja que se agote la preparación y sigue el grado de molienda recomendado en tu próxima preparación.
- El café se ha prensado demasiado firmemente: prensar demasiado firmemente puede reducir el flujo; al prensar, asegúrate de poner el portafiltro en una superficie nivelada. Pon el prensador complementario dentro del embudo y empújalo hasta que notes que toca el embudo.
- Limpieza de la cesta: antes de moler, asegúrate de que la cesta no tenga atascos o residuos que puedan impedir el flujo.
- Se tiene que limpiar la cal de la cafetera: sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

¿Por qué el flujo del expreso fluye muy rápido?

- El tamaño de molienda es demasiado grueso: deja que se agote la preparación y sigue el grado de molienda recomendado en tu próxima preparación.
- El café se ha prensado demasiado levemente: al prensar, asegúrate de poner el portafiltro en una superficie nivelada. Pon el prensador complementario dentro del embudo y empújalo hasta que notes que toca el embudo.

¿Por qué el expreso sale por el borde del portafiltro?

- El portafiltro no está insertado correctamente en el cabezal del grupo: coloca el portafiltro en el cabezal del grupo alineando el punto naranja que tiene con el del portafiltro. Gira el portafiltro para que encaje en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja del portafiltro quede alineado con la flecha que indica el bloqueo en el cabezal del grupo.
- Hay granos de café alrededor del borde de la cesta: limpia los granos no deseados del borde de la cesta y del portafiltro para asegurarte de que este último se asienta correctamente en el cabezal del grupo.
- Es necesario sustituir el sello del cabezal del grupo: llama al Servicio de atención al cliente al 900 839 453.

No se inicia la preparación de espuma.

- La cafetera no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento: deja un momento para que la cafetera se caliente antes de que empiece a preparar espuma.
- No hay suficiente agua en el depósito: asegúrate de que el depósito de agua esté lleno hasta la línea de mínimo.
- El depósito de agua no está firmemente asentado: comprueba que el depósito de agua esté firmemente asentado en su sitio en la parte posterior de la cafetera.
- El tubo no está insertado: 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 mínimo.

El café no está suficientemente caliente.

- Precalienta el portafiltro: enjuaga el portafiltro bajo agua caliente antes de moler. Asegúrate de que la cesta esté totalmente seca antes de moler.
- Precalienta el vaso: enjuaga el vaso con agua caliente antes de preparar la bebida para aumentar la temperatura de la bebida.
- Ajusta la temperatura del agua: aumenta la temperatura de la preparación con el botón «BREW TEMP» (temperatura de la preparación) 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 copo de nieve.
- Se tiene que limpiar la cal de la cafetera: sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

¿Por qué no se produce crema?
- El café se ha prensado demasiado levemente: al prensar, asegúrate de poner el portafiltro en una superficie nivelada. Pon el prensador complementario dentro del embudo y empújalo hasta que notes que toca el embudo.
- El tamaño de molienda es demasiado grueso: deja que se agote la preparación y sigue el grado de molienda recomendado en tu próxima preparación.
- Los granos de café no son frescos: la frescura de los granos afectará a la calidad de la crema. Cuando compres café en grano, es mejor que en el paquete se indique la fecha de tueste que la fecha de consumo preferente. De esta forma, podrás garantizar la calidad y el buen estado del café. Te recomendamos utilizar café en grano cuya fecha de tueste se encuentre dentro de un plazo de 20 días con anterioridad a la fecha de compra.
- La cesta puede estar obstruida/los orificios están taponados: asegúrate de limpiar las cestas con frecuencia. Asegúrate de que ninguno de los orificios de la parte inferior de la cesta esté taponados con café.

¿Por qué la bandeja escurridora se llena rápido?
- Para garantizar que la cafetera mantenga la presión ideal para el expreso, durante una preparación, algo de agua se escapará a la bandeja escurridora principal. Esto es normal.
- La cafetera purgará automáticamente agua del tubo de vapor a la bandeja escurridora principal después de preparar espuma. De esta manera, se limpia el interior del tubo de vapor.
- La bandeja escurridora principal está diseñada para contener el agua que se derrama de la creación de hasta 6 capuchinos.

¿Por qué la cafetera hace un sonido palpitante/intenso al efectuar una preparación?
- No hay suficiente agua en el depósito: asegúrate de que el depósito de agua esté lleno hasta la línea de mínimo.
- El depósito de agua no está firmemente asentado: comprueba que el depósito de agua esté firmemente asentado en su sitio en la parte posterior de la cafetera.
- Si el depósito tiene agua por encima de la línea de mínimo y está asentado firmemente, un poco de ruido de bombeo de agua se considera normal.
- También puede que oigas este ruido al preparar espuma. Esto es normal.

La cafetera gotea.
- La cafetera purgará automáticamente agua del tubo de vapor a la bandeja escurridora principal después de preparar espuma. De esta manera, se limpia el interior del tubo de vapor.
- La bandeja escurridora está llena: comprueba el indicador de vacío para ver si tienes que vaciar la bandeja escurridora principal. sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».
- El depósito de agua no está firmemente asentado: comprueba que el depósito de agua esté firmemente asentado en su sitio en la parte posterior de la cafetera.
- Es necesario sustituir el sello del cabezal del grupo: llama al Servicio de atención al cliente al 900 839 453.

La cafetera no tiene corriente.
- Asegúrate de que la cafetera esté enchufada en una toma de corriente que funcione.
- Después de enchufar la cafetera, pulsa el botón de ENCENDIDO/APAGADO.
- Para ahorrar energía, la cafetera se apagará automáticamente después de 20 minutos.

No entra café del molinillo.
- Comprueba si hay granos en el depósito.
- Pulsa el botón «START GRIND» (comenzar a moler) para empezar a moler.
- Si hay granos en el depósito y aparece un aviso «ADD BEANS» (añadir granos de café), desenchufa la cafetera y empuja suavemente los granos hacia las muelas.
- Comprueba que el depósito de café en grano esté insertado de forma segura y correcta.
- Comprueba que el portafiltro con el embudo montado esté instalado correctamente en el soporte del molinillo. Retíralo y vuelve a insertarlo de forma correcta.
- Con el cepillo de limpieza, despeja cualquier residuo que haya en el soporte.

El molinillo hace un sonido fuerte.
- Si el molinillo hace un sonido fuerte, puede deberse a residuos no deseados. Utiliza solo granos en el molinillo y evita meter granos fríos o congelados.

El portafiltro no se inserta en el cabezal del grupo.
- El portafiltro no está alineado correctamente: coloca el portafiltro en el cabezal del grupo alineando el punto naranja que tiene con el del portafiltro. Gira el portafiltro para que encaje en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja del portafiltro quede alineado con la flecha que indica el bloqueo en el cabezal del grupo.
- El café se ha prensado demasiado levemente: Al prensar, pon el portafiltro en una superficie nivelada. Pon el prensador complementario dentro del embudo y empújalo hasta que notes que toca el embudo.

No puedo bloquear el depósito de café en grano en su sitio.
- Esto puede deberse a que el molinillo está bloqueado con granos o que la humedad lo ha obstruido. Prueba a eliminar cualquier grano que bloquee el molinillo y asegúrate de que esté seco y sin humedad.

Seguí el grado de molienda, pero el resultado no fue bueno.
- Consulta la sección «Ajuste del molinillo para una extracción correcta».

El depósito de café en grano no vuelve a encajar en la cafetera.
- Asegúrate de que los granos de café de la parte superior del molinillo no están impidiendo que el depósito se asiente correctamente. Si los granos de café están bloqueando el depósito, puede que tengas que quitarlos antes de volver a fijar el depósito en la cafetera.

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 con la herramienta del cepillo.
  - Utiliza la aguja de la parte inferior del cepillo de limpieza para limpiar dentro del tubo.
- Si mantienes pulsado el botón «BREW TEMP» (temperatura de la preparación) durante 3 segundos, el menú de ajustes adicional ofrece opciones para personalizar la temperatura de la espuma.
  - Selecciona la opción _h07 Froth Temperature (temperatura de la espuma): esto te permite ajustar la temperatura de la espuma a baja (L), media (M) o alta (H). Utiliza el selector central para hacer tu elección y, a continuación, mantén pulsado el botón «BREW TEMP» (temperatura de la preparación) durante 3 segundos para salir del menú.

La espuma de leche es demasiado fina o gruesa.
- Cambia el ajuste de espuma con el correspondiente selector. Consulta la sección «Preparación de espuma» para obtener más información sobre los ajustes 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 gruesa será la espuma.
- Leche frente a bebidas vegetales: para mejorar la calidad general de la espuma, selecciona «MILK (Dairy)» (leche [con lactosa]) o «PLANT-BASED» (bebida vegetal) con el botón «MILK TYPE» (tipo de leche) según el tipo de leche que uses para la espuma.
- Para obtener más información sobre la espuma, consulta la sección «Prácticas recomendadas para la preparación de espuma».

Mi bebida es más pequeña/más grade de lo esperado.
- Si estás preparando un café expreso, puedes cambiar la proporción de café y agua. Consulta la sección «Ajustes adicionales».
- Si preparas una bebida de café, selecciona el tamaño deseado con el botón «SIZE» (tamaño) antes de moler.
- La cesta puede estar obstruida/los orificios están taponados: asegúrate de limpiar las cestas con frecuencia. Asegúrate de que ninguno de los orificios de la parte inferior de la cesta esté taponados con café.
- Se tiene que limpiar la cal de la cafetera: sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

Mi bebida es demasiado amarga/ácida.
- Sigue el grado de molienda: utiliza el selector de grados de molienda del lateral de la cafetera para que el ajuste de molienda actual coincida con el recomendado en el panel de control antes de moler.
- Cambia la proporción: Para aumentar/disminuir la proporción de café y agua, consulta la sección «Ajustes adicionales».
- Cambia la temperatura de preparación: para granos con tueste oscuro, recomendamos utilizar el ajuste de temperatura bajo o medio. Para granos con tueste medio o ligero, recomendamos utilizar el ajuste de temperatura medio o alto.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

TODOS LOS MENSAJES DE ERROR (AÑADIR AGUA, AÑADIR GRANOS, ETC.)

Aviso «ADD WATER» (AÑADIR AGUA).

- Comprueba que haya agua en el depósito. Si está vacío, añade agua limpia y luego pulsa START BREW (iniciar preparación) para reanudar la preparación del café.
- Si el depósito de agua está lleno, retíralo, vuelve a colocarlo en su sitio y pulsa START BREW (iniciar preparación) para reanudar la preparación del café.

Aviso «ADD BEANS» (AÑADIR GRANOS DE CAFÉ)

- Comprueba si hay suficientes granos de café en el depósito para hacer tu bebida.
- Si hay granos en el depósito y aparece un mensaje «ADD BEANS» (añadir granos de café), desenchufa la cafetera y empuja suavemente los granos hacia las muelas.

Aviso «INSTALL PORTAFILTER» (INSTALAR EL PORTAFILTRO)

- Asegúrate de que el portafiltro esté nivelado en el soporte.
- Asegúrate de que el portafiltro esté completamente hacia atrás en el soporte.
- Utiliza el cepillo de limpieza para asegurarte de que el soporte no tenga café.

Aviso «INSTALL FUNNEL» (INSTALAR EL EMBUDO)

- Asegúrate de que el embudo esté instalado correctamente en el portafiltro, alineando las muescas que tiene cada uno.
- Al insertar el portafiltro en el soporte, asegúrate de que el embudo esté acoplado al portafiltro.

Aviso «INSTALL HOPPER» (INSTALAR EL DEPÓSITO DE CAFÉ)

- Bloquea el depósito de café en grano girando el mango en el sentido de las agujas del reloj.
- Si el problema continúa, desbloquea el depósito girando el mango en sentido contrario a las aguas del reloj. Saca del depósito de la base y vuelve a fijarlo firmemente en la base. Puede que tengas que quitar granos de café de la parte superior del molinillo antes de volver a instalar el depósito para que se asiente correctamente. Bloquea el depósito girando el mango en el sentido de las agujas del reloj.

Aviso «INSTALL JUG» (INSTALAR LA JARRA)

- 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.

Aviso «RINSE» (ENJUAGAR)

- Si intentas preparar una bebida fría después de una caliente, puede que aparezca el aviso «RINSE» (enjuagar). Consulta «Aviso «Rinse» (enjuagar)» en la sección «Uso de la cafetera».

Aviso «DESCALE» (LIMPIAR LA CAL)

- Es hora de limpiar la cal de la cafetera. Consulta «Eliminación de cal» en la sección «Limpieza y mantenimiento».

Aviso «CLEAN» (LIMPIAR)

- Es hora de ejecutar un ciclo de limpieza. Consulta «Ejecución de un ciclo de limpieza» en la sección «Limpieza y mantenimiento».

«Er» (error)

- Si el panel de control muestra «Er» y, a continuación, un número (por ejemplo, «Er 03»), ponte en contacto 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 recambios y accesorios en **ninjakitchen.eu** o ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente llamando al **+34 900 839 453**.

GARANTÍA DEL FABRICANTE

La garantía de 2 años de Ninja®

Cuando una persona adquiere un producto en la Unión Europea, está amparada por derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus «derechos legales»). Puedes hacer valer tus derechos legales frente a tu proveedor, incluido Ninja®, si compraste tu electrodoméstico de cocina Ninja® en ninjakitchen.es. No obstante, en Ninja® estamos tan seguros de la calidad de nuestros productos que damos al propietario una garantía adicional gratuita de hasta 2 años en piezas y mano de obra.

La garantía que lo acompaña constituye un compromiso importante y refleja el grado de confianza del fabricante en la calidad de sus productos y de la fabricación de los mismos.

La garantía del fabricante no afecta a tus derechos legales.

¿Cuánto duran las garantías de los productos nuevos de Ninja®?

Nuestra garantía del fabricante tiene una duración estándar de un año a partir de la fecha de compra o de dos años si registras tu compra con nosotros en un plazo de 28 días.

¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja®?

Si has adquirido tu electrodoméstico de cocina Ninja® directamente en ninjakitchen.es, tu garantía ampliada se registrará automáticamente. Si lo compraste en otro sitio de la Unión Europea, puedes registrar la garantía en línea en el plazo de 28 días a partir de la fecha de compra.

- Para registrarla en línea, visita **www.ninjakitchen.es y accede a la sección "Registrar mi garantía" o escanea el código QR que aparece en el manual de instrucciones**.
- Anota la fecha en la que compraste el producto.

IMPORTANTE:

- Conserva el recibo de compra si compraste tu electrodoméstico de cocina Ninja® en cualquier lugar que no fuese en ninjakitchen.es. Lo necesitarás para hacer valer la garantía.
- La garantía cubre el producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.

¿Cuáles son las ventajas de registrar mi garantía gratuita de Ninja®?

Al registrar la garantía, obtendrás un año adicional de cobertura. Obtendremos tus datos por si necesitamos contactar contigo alguna vez. Si aceptas que te enviemos comunicaciones, también puedes recibir consejos para optimizar el uso de tu electrodoméstico de cocina Ninja® e información sobre nuevos lanzamientos y tecnologías de Ninja®.

¿Qué cubre la garantía gratuita de Ninja®?

Reparación o recambio de tu electrodoméstico Ninja® (a discreción de Ninja®), incluidas todas las piezas y la mano de obra.

¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita de Ninja®?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y averías debidas a uso o mantenimiento negligentes, uso indebido, descuido, acciones imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina Ninja® sin respetar las instrucciones de uso de Ninja® que vienen con el producto.
- Daños causados por el uso del electrodoméstico de cocina Ninja® para fines distintos de los propios del hogar.
- Daños causados por el uso de piezas no montadas o no instaladas de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Daños causados por el uso de piezas y accesorios que no sean componentes originales de Ninja®.
- Instalación incorrecta (salvo cuando la haya efectuado Ninja®).
- Reparaciones o modificaciones realizadas por terceros ajenos a Ninja® o a sus representantes.

¿Cómo puedo acogerme a la garantía gratuita de Ninja®?

Ponte en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente en el 900 839 453. Para conocer los horarios de atención al cliente, ve al apartado de contacto de nuestro sitio web. La llamada es gratuita y te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja®. También puedes encontrar asistencia en línea en **https://www.support.ninjakitchen.es/hc/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 desarrollaron el electrodoméstico de cocina Ninja®. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja® correspondientes a todos los productos Ninja® en **www.ninjakitchen.es**. Recuerda que la garantía podría no cubrir los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja®.

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

ENREGISTREMENT DE L'ACHAT

www.ninjakitchen.eu

+33 (800) 908874

Scanner le QR code avec un appareil mobile

NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

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

Magasin d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

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

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

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

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

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

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

@ninjakitchen

FRANÇAIS

NINJA
LUXE CAFÉ
— PRO SERIES —

Gamme ES700 | Notice d'utilisation

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LIRE ATTENTIVEMENT AVANT USAGE • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

	Lire la notice d'utilisation avant d'utiliser votre bar à espresso Ninja Luxe
	Indique un risque de blessure grave voire mortelle, ou de dommage matériel important en cas de non-respect de la mise en garde représentée par ce symbole.
	Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.
	Appareil réservé à un usage domestique et en intérieur.

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

Précautions générales

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

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT USAGE • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

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

Avis d'utilisation

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

Entretien et maintenance

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

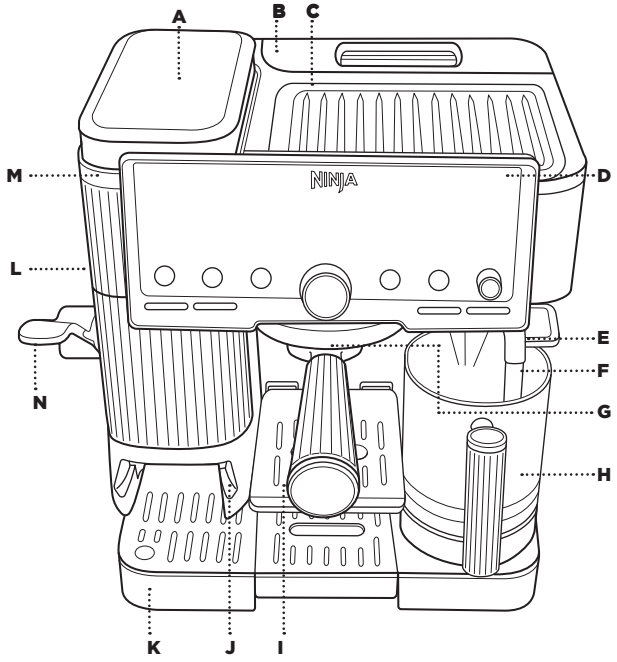
Déclaration relative au cordon d'alimentation

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

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

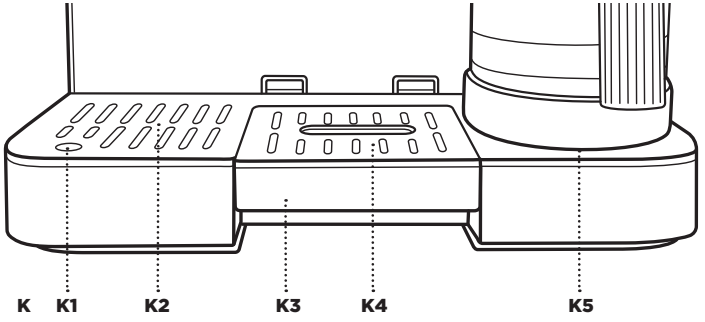
PIÈCES AMOVIBLES

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



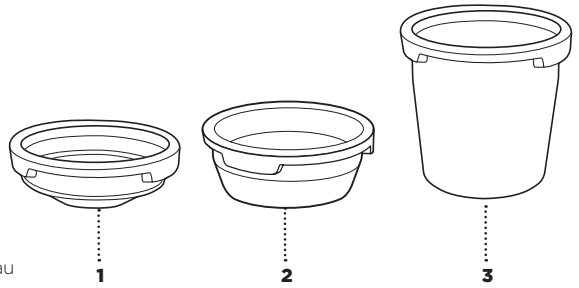
COMPOSANTS DU PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

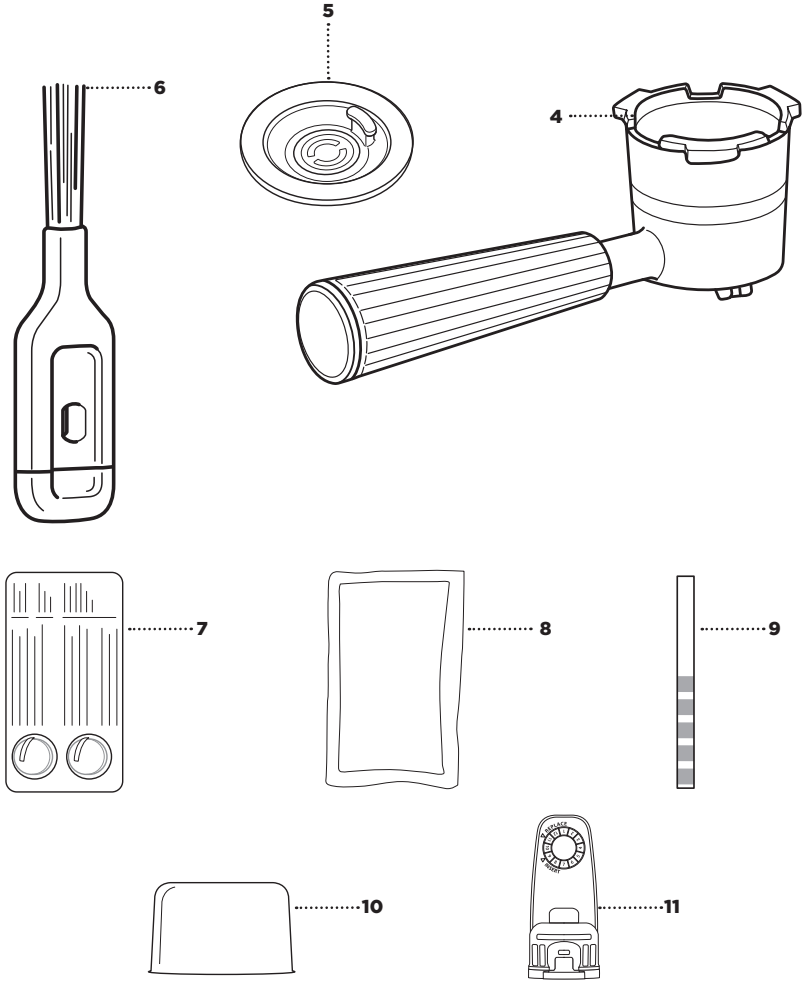
K Bac d'égouttage principal
K1 Voyant « Vidage »
K2 Grille principale
K3 Bac d'égouttage central
K4 Grille centrale
K5 Plateforme du pichet à lait



ACCESSOIRES

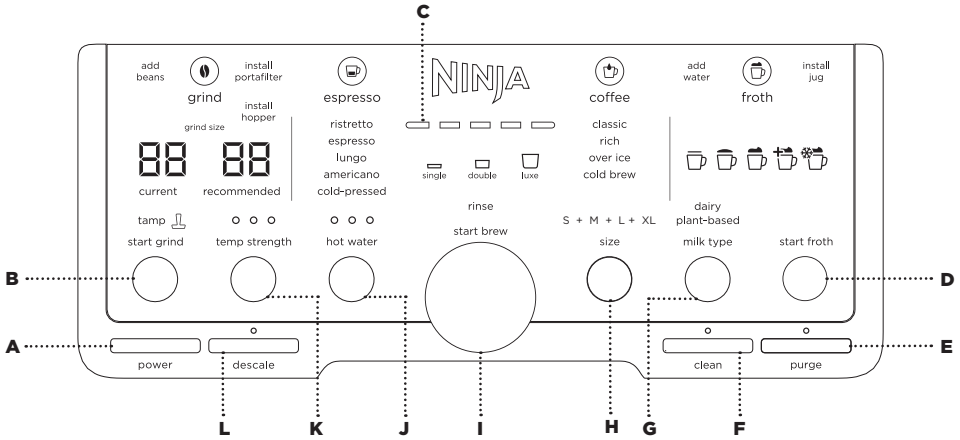
1 Panier simple (indisponible sur certains appareils)
2 Panier double
3 Panier Luxe
4 Porte-filtre
5 Disque nettoyant
6 Brosse de nettoyage
7 Tablettes de nettoyage
8 Poudre de détartrage
9 Bandelette de test de la dureté de l'eau
10 Filtre à eau
11 Boîtier du filtre à eau





UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE*

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



* Les modes peuvent varier selon le modèle.

NOTIFICATIONS INTELLIGENTES

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

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

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

DÉMARRAGE : AVANT VOTRE PREMIÈRE BOISSON

RETIRER TOUS LES ACCESSOIRES ET PIÈCES DE LEUR EMBALLAGE

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

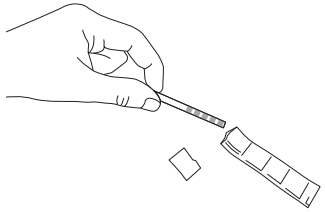
NETTOYEZ TOUS LES ACCESSOIRES AVANT USAGE

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

TESTER LA DURETÉ DE L'EAU

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

1 Sortir la bandelette de test de son emballage.

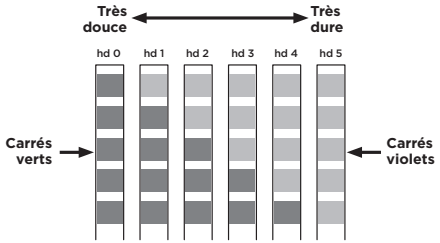


2 Immerger complètement la bandelette de test de la dureté de l'eau dans l'eau que vous prévoyez d'utiliser avec l'appareil pendant 5 à 10 secondes.

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

4 Placez la bandelette de test sur une surface sèche et plane et attendez 1 minute avant de consulter les résultats.

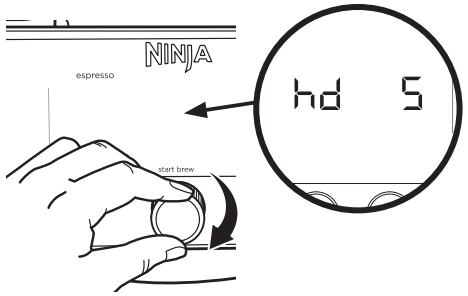
5 Au bout d'1 minute, vous verrez apparaître de 0 à 5 carrés violets. Ils vous indiquent le niveau de dureté de votre eau (0 carré violet = niveau 0, 5 carrés violets = niveau 5, etc.)



6 Une fois le niveau de dureté de l'eau identifié, brancher l'appareil et l'allumer en appuyant sur le bouton POWER (Marche/Arrêt).

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

8 Faire tourner le bouton central pour régler le niveau de dureté de l'eau en fonction du nombre de carrés violets affichés par votre bandelette de test. Si la dureté de votre eau est de niveau 1, vous devrez mettre ce réglage sur « hd 1 » (dureté 1).



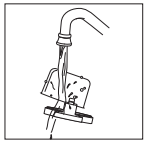
9 Appuyer sur le bouton central pour confirmer le réglage.

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

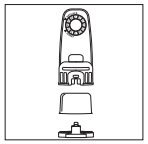
INSTALLATION DU FILTRE À EAU

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

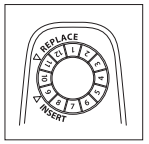
1 Faire tremper le filtre à eau pendant 5 minutes.



2 Rincer 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.

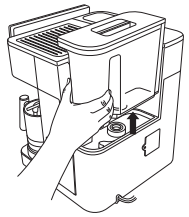


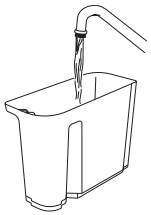
4 Définir la date 2 mois à l'avance.

5 Installer le boîtier du filtre dans le réservoir.

REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU

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



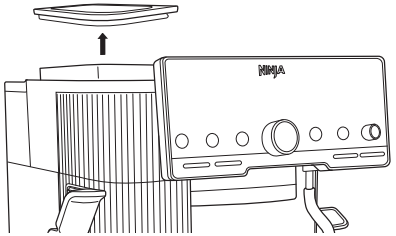


S'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir pour préparer votre boisson, l'appareil vous indiquera d'ajouter de l'eau (ADD WATER). Si la notification ADD WATER (Ajouter de l'eau) s'affiche pendant la préparation de votre boisson, vous devrez ajouter de l'eau puis appuyer sur START BREW (Démarrer l'infusion).

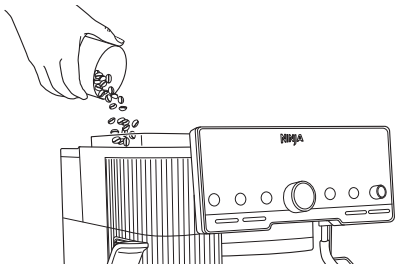
> **REMARQUE : NE PAS** remplir le réservoir avec de l'eau chaude, toujours utiliser de l'eau froide ou à température ambiante. Si vous utilisez de l'eau chaude, la notification ADD WATER (Ajouter de l'eau) risque de s'afficher.

REMPLIR LA TRÉMIE À GRAINS

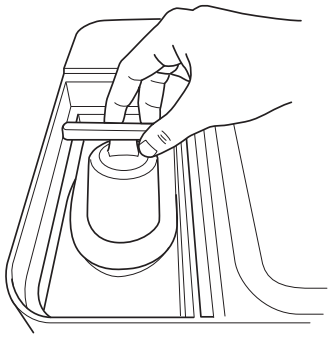
1 Retirer le couvercle de la trémie, la remplir de grains et remettre le couvercle bien en place. S'assurer que la poignée est en position verrouillée lorsqu'elle est installée sur la trémie.



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



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



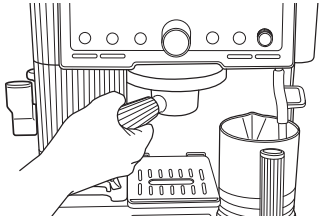
> **IMPORTANT : NE PAS** mettre d'eau dans le broyeur. Si de l'eau entre par accident dans le broyeur, veuillez nous appeler immédiatement au +33 (800) 908874.

DÉMARRAGE : AVANT VOTRE PREMIÈRE BOISSON (SUITE)

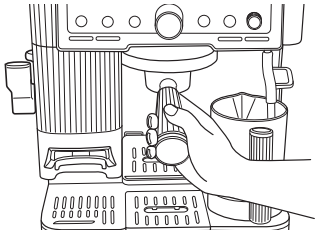
RINÇAGE À L'EAU

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

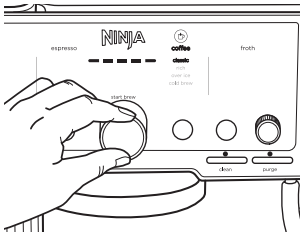
1 Avec le panier double installé, insérer le porte-filtre dans la tête de groupe en alignant le point orange sur le porte-filtre avec le point orange sur la tête de groupe.



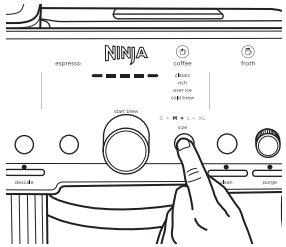
2 Visser le porte-filtre dans la tête de groupe jusqu'à ce que le point orange sur le porte-filtre soit aligné avec la flèche de verrouillage sur la tête de groupe.



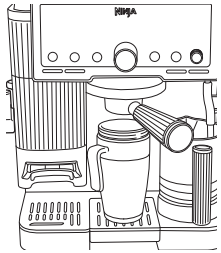
3 Faire tourner le bouton principal et appuyer sur CLASSIC (café classique).



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



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



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

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

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

PANIERS ESPRESSO/CAFÉ

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

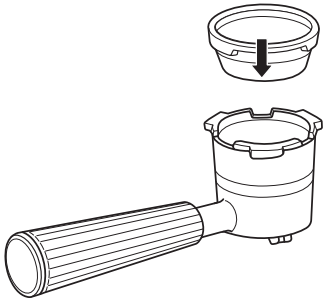
Simple*
Espresso, Americano

Double
Espresso, Americano, Extraction à froid

Luxe
Quad, Americano, Extraction à froid, Toutes les boissons à base de café

* Non disponible sur certains modèles.

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



INSTALLATION DU PORTE-FILTRE

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

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

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

3 Tourner le bouton central sur le réglage souhaité.

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

VOLUMES APPROXIMATIFS DES INFUSIONS

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

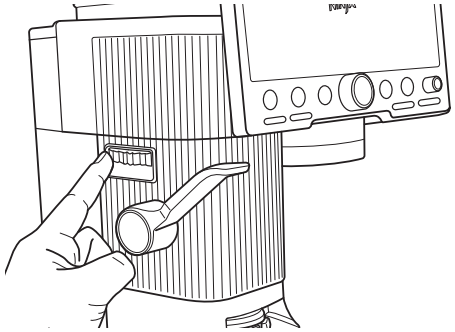
VOLUMES D'ESPRESSO		
	Dose de mouture	**Volume obtenu**
Espresso Simple	9 g	23ml
Allongé Simple	9 g	45ml
Americano Simple	9 g	68ml
Double Café Serré	18 g	27ml
Double Espresso	18 g	45ml
Allongé Double	18 g	90ml
Americano Double	18 g	135ml
Double cold press (extraction à froid)	18 g	45ml
Quadruple Café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

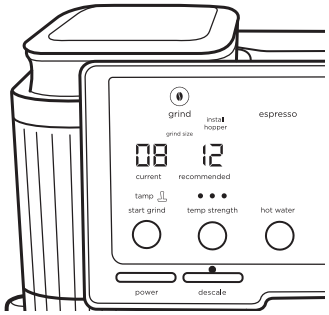
REMARQUE : Ce sont les préréglages par défaut pour un espresso. Pour ajuster le débit, veuillez vous reporter à la section Régler la température de la boisson et Intensité. Le changement d'intensité aura un impact sur la quantité de café produite.

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

UTILISATION DU BROYEUR

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





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

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

COMPRENDRE VOS RÉGLAGES DE MOUTURE

Que signifie chaque réglage de mouture ?

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

BIEN RÉGLER VOTRE BROYEUR POUR UNE EXTRACTION OPTIMALE

Pour les extractions d'espresso uniquement

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

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

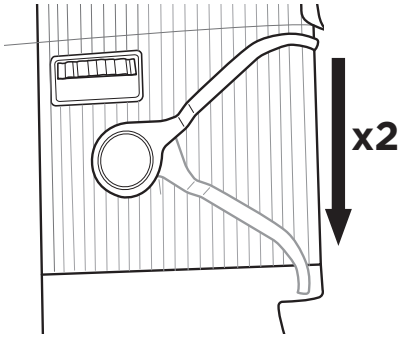
LE TASSAGE

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

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

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

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

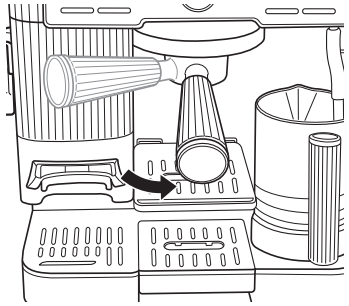


PRÉPARATION D'ESPRESSO, DE CAFÉ FILTRE ET DE BOISSONS FRAÎCHES (SUITE)

INFUSION

1 Insérer le porte-filtre dans la tête de groupe en alignant le point orange sur le porte-filtre avec le point orange sur la tête de groupe.

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



REMARQUE :

Régler la température de la boisson :

1 Maintenir le bouton SIZE (Taille) enfoncé pendant 3 secondes.

2 Tourner le bouton principal central jusqu'à obtenir h06, puis appuyer dessus pour sélectionner ce choix.

3 Tourner le bouton principal central pour sélectionner le réglage désiré, puis appuyer dessus pour le sélectionner.

LO: Basse température

M: Température intermédiaire (par défaut)

HI: Haute température

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

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

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

3 Le style et la taille de boisson sont à sélectionner sur le panneau de commande. Placez une tasse sous le porte-filtre, puis appuyez sur START BREW (Démarrer l'infusion).

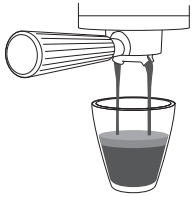
4 L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de la préparation. Une fois la préparation terminée, la machine émet à nouveau un signal sonore.

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

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

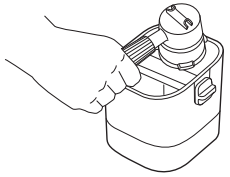
POUR UNE EXTRACTION RÉUSSIE

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



APRÈS LA PRÉPARATION

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



DE L'EAU CHAUDE À LA DEMANDE

AJOUTER DE L'EAU CHAUDE

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

1 Appuyez sur le bouton HOT WATER (EAU CHAUDE).

2 Tournez le bouton principal pour régler la température de l'eau chaude.

- • Basse température
- • • Température moyenne (par défaut)
- • • • Température élevée

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

3 Appuyez sur START BREW (DÉMARRER L'INFUSION) pour commencer à faire couler de l'eau chaude.

4 Vous pouvez appuyez de nouveau sur START BREW (DÉMARRER L'INFUSION) pour interrompre la distribution dans la mesure où vous avez obtenu la quantité d'eau chaude souhaitée ou attendre que le programme se termine.

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

NOTIFICATION RINSE (RINCER)

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

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

1 Placez une tasse d'une contenance minimum de 355 ml sous la tête de groupe.

2 Appuyez sur le bouton START BREW (Démarrer l'infusion) pour démarrer le rinçage et régler la machine à la bonne température.

3 L'appareil procède au rinçage en faisant passer environ 250 ml d'eau dans la tête de groupe.

4 L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de la préparation. Une fois la préparation terminée, la machine émet à nouveau un signal sonore. Après le deuxième bip sonore, retirez la tasse et jetez l'eau.

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

RÉGLER LA TEMPÉRATURE ET L'INTENSITÉ DE VOTRE BOISSON

TEMPÉRATURE

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

Régler la température de la boisson :

1 Maintenir le bouton SIZE (Taille) enfoncé pendant 3 secondes.

2 Tourner le bouton principal central jusqu'à obtenir h06, puis appuyer dessus pour sélectionner ce choix.

3 Tourner le bouton principal central pour sélectionner le réglage désiré, puis appuyer dessus pour le sélectionner.

LO: Basse température

M: Température intermédiaire (par défaut)

HI: Haute température

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

• **Choisir la bonne tasse:**

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

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

• **Préchauffer avant la préparation:**

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

INTENSITÉ

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

• **Régler l'intensité de la boisson :**

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

Réglages de l'intensité d'un espresso :

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

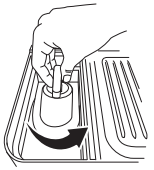
Réglages de l'intensité d'un café:

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

CHANGER LES GRAINS DE CAFÉ

CHANGER LES GRAINS DE CAFÉ

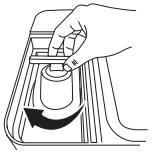
1 Déverrouillez la trémie à grains en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



2 Retirez la trémie à grains et enlevez les grains restants.

3 Remettez la trémie sur l'appareil.

4 Verrouillez à nouveau la trémie à grains dans sa position en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.



5 Insérez le porte-filtre, avec l'entonnoir installé dessus, dans le support de broyage.

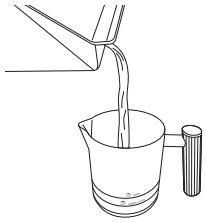
6 Appuyez longuement sur le bouton START GRIND (Moudre) pour enlever tous les grains restants.

7 Ajoutez de nouveaux grains dans la trémie.

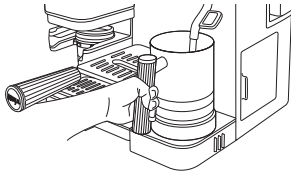
MOUSSAGE

MOUSSAGE

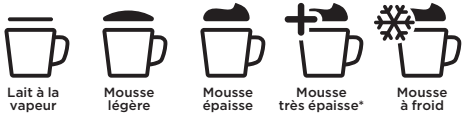
1 Remplissez le pichet à lait avec la quantité de lait souhaitée, sans dépasser la ligne de remplissage maximal.



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



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



STYLES DE MOUSSE

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

Mousse légère
Une fine couche de mousse pour les lattés.

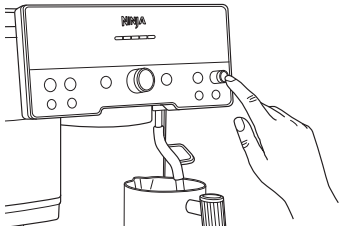
Mousse épaisse
Une couche classique de mousse onctueuse pour couronner n'importe quelle boisson. Parfaite pour les cappuccinos.

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

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

* (Non disponible sur certains modèles)

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

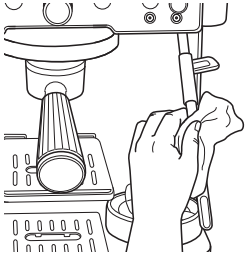


REMARQUE : NE PAS faire mousser le lait directement dans le café ou l'espresso ; toujours faire mousser le lait dans le pichet avant de verser la mousse dans l'espresso ou le café.

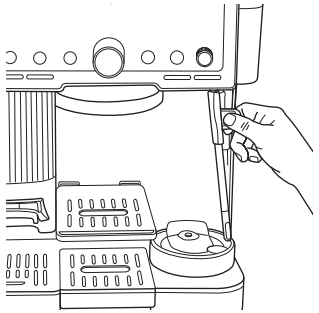
REMARQUE : NE PAS faire mousser sans avoir inséré le bac d'égouttage principal.

UNE FOIS LE MOUSSAGE TERMINÉ

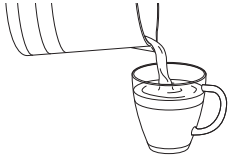
5 Une fois le pichet à lait retirée de la plateforme, nettoyez immédiatement la buse vapeur avec un chiffon humide avant de la remettre en place.



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



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



MOUSSE EN FILE D'ATTENTE

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

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

2 Pendant l'infusion, sélectionnez DAIRY (Lait non végétal) ou PLANT-BASED (Lait végétal) à l'aide du bouton MILK TYPE (Type de lait) et le réglage de mousse avec le bouton correspondant.

3 Appuyez sur START FROTH (Faire mousser).

La mousse froide n'a pas besoin d'être mise en file d'attente et peut être préparée pendant l'infusion.

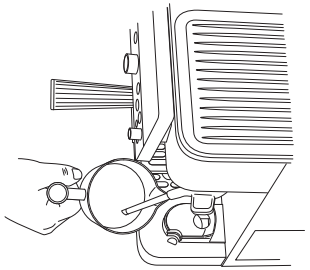
MOUSSAGE MANUEL

1 Remplissez le pichet à lait avec la quantité de lait souhaitée, entre les lignes de remplissage minimal et maximal.

2 Veillez à utiliser le réglage Steamed milk (Lait à la vapeur).

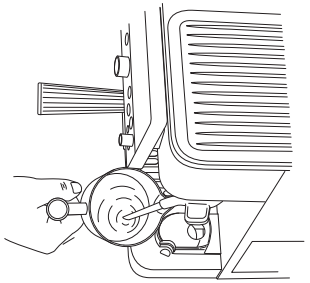
3 Retirez la buse vapeur. Placez la buse vapeur à l'intérieur du pichet à lait de manière à ce qu'elle repose dans le bec du pichet.

4 Inclinez le pichet légèrement vers la gauche ou la droite de sorte à laisser un espace large d'environ un doigt entre la buse vapeur et le bord du pichet.



5 Maintenez le bouton START FROTH (Faire mousser) pendant 3 secondes. La machine émet un signal sonore pour indiquer que le moussage démarre et la buse commence à produire de la vapeur.

6 Placez la buse juste sous la surface du lait pour commencer à incorporer de l'air afin d'augmenter le volume de lait. Le lait devrait commencer à former un tourbillon.



7 Une fois le volume de lait suffisant, déplacez la carafe vers le haut de façon à immerger davantage la buse vapeur afin de chauffer votre boisson.

8 Restez dans cette position jusqu'à ce que la carafe soit trop chaude, puis appuyez sur START FROTH (Faire mousser) pour éteindre le programme.

ENTRETIEN RÉGULIER

IMMÉDIATEMENT APRÈS LE NETTOYAGE DE FIN D'INFUSION

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

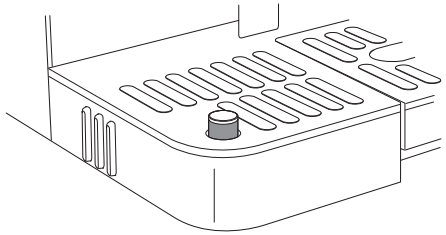
NETTOYER LES ACCESSOIRES

Pièces pouvant aller au lave-vaisselle :

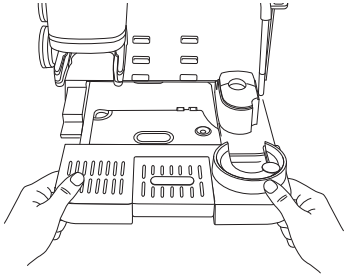
Entonnoir, fouet, disque nettoyant, réservoir d'eau, trémie à grains et tous les éléments du bac d'égouttage.

VIDAGE DU BAC D'ÉGOUTTAGE

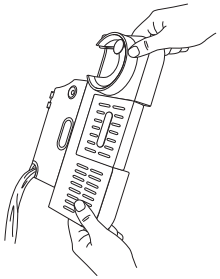
Au fur et à mesure que vous préparez des boissons, le bac d'égouttage se remplit d'eau. Lorsque le voyant de vidage orange est suffisamment haut pour être visible, le moment est venu de vider le bac d'égouttage principal.



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



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



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

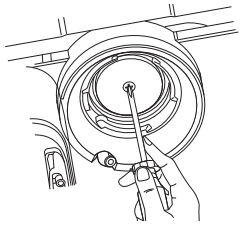
REMARQUE: Le voyant de vidage est amovible.

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

RETIREZ LA TÊTE DE GROUPE ET REMPLACEZ LE JOINT EN CAOUTCHOUC

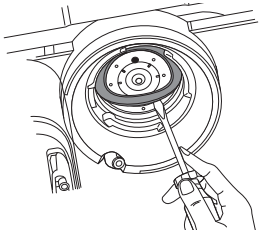
Vérifiez que l'appareil est éteint et débranché avant de nettoyer le broyeur.

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



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

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



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

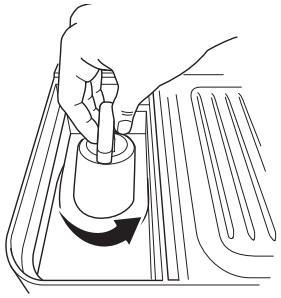
ENTRETIEN RÉGULIER (SUITE)

NETTOYAGE DU BROYEUR CONIQUE

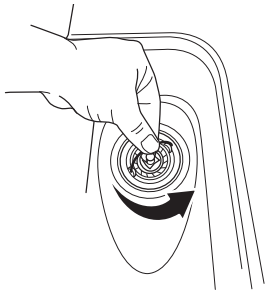
Vérifiez que l'appareil est éteint et débranché avant de nettoyer le broyeur.

1 Videz complètement la trémie à grains. Consultez la section « Changer les grains de café » pour savoir comment procéder.

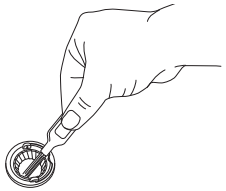
2 Retirez la trémie à grains en soulevant la poignée et en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



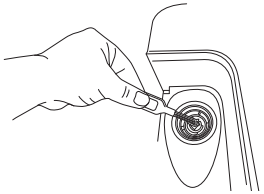
3 Retirez le broyeur conique en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en alignant la flèche orange située sur le broyeur avec la flèche orange portant la mention ALIGN sur l'appareil.



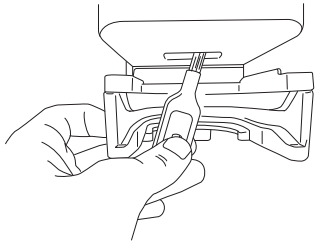
4 Nettoyez le broyeur retiré à l'aide d'une brosse.



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



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



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

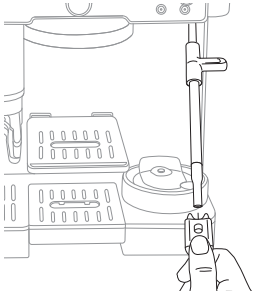
REMARQUE : pour nettoyer le broyeur fixé à l'appareil, utilisez uniquement la brosse de nettoyage.

NETTOYER LA BUSE VAPEUR

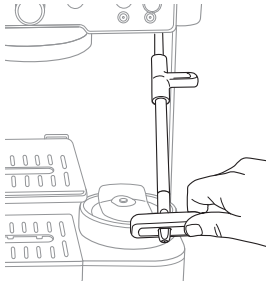
Au fil du temps, des résidus peuvent s'accumuler dans la buse vapeur. Un nettoyage régulier de la buse vapeur permet de garantir des performances optimales.

1 Retirez la protection en caoutchouc à la base de la brosse de nettoyage pour accéder à l'aiguille.

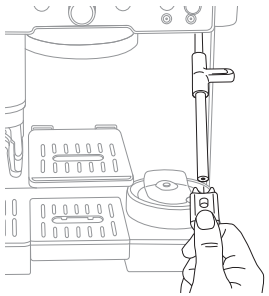
2 Utilisez l'aiguille pour enlever les résidus de l'embout de la buse vapeur.



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

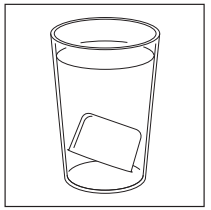


4 Utilisez l'aiguille pour enlever les résidus de la buse vapeur et de l'embout de la buse vapeur.

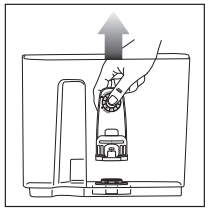


5 Veillez à enlever les résidus du joint en caoutchouc à l'intérieur de la buse vapeur.

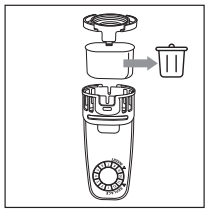
CHANGEMENT DU FILTRE À EAU



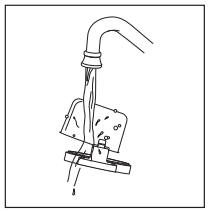
1 Retirer le nouveau filtre à eau de son emballage et le faire tremper pendant 5 minutes.



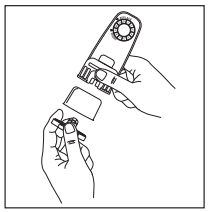
2 Pendant que le filtre trempe, retirer le réservoir d'eau de la machine et retirer le boîtier du filtre du réservoir.



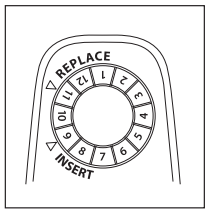
3 Retirer le filtre à eau usagé et le jeter.



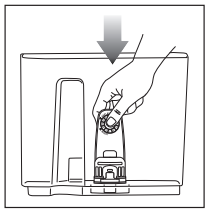
4 Rincer le nouveau filtre à eau et la maille.



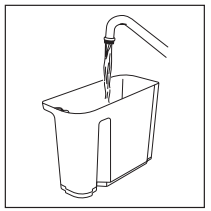
5 Retirez l'embout du boîtier du filtre et insérez le filtre. Replacez l'embout sur le boîtier du filtre pour bloquer le filtre en place.



6 Définir la date 2 mois à l'avance.



7 Installer le boîtier du filtre dans le réservoir.



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

DÉTARTRAGE ET CYCLE DE NETTOYAGE

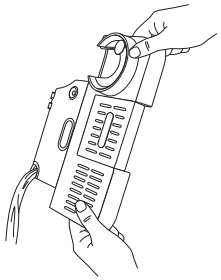
DÉTARTRAGE

Durée : *environ 90 minutes.*

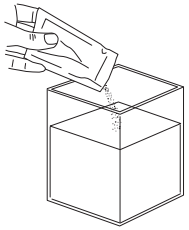
Le voyant de DÉTARTRAGE s'allume pour vous indiquer qu'il faut lancer un cycle de détartrage. Si vous ne lancez pas de cycle de détartrage rapidement après l'allumage du voyant, la qualité de la boisson pourra être affectée et votre machine risque de s'entartrer et de cesser de fonctionner.

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

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



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



OU

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

3 Insérez le panier double dans le porte-filtre.

4 Fixez le porte-filtre sur la tête de groupe.

5 Placez le pichet sur la plateforme avec la buse vapeur à l'intérieur.

6 Placez une tasse vide d'au moins 500 ml sous le porte-filtre. Vous devrez peut-être retirer le bac d'égouttage central.

7 Appuyez sur le bouton DESCALE (Détartrer), puis sur le bouton central pour lancer le cycle de détartrage.

8 L'appareil démarre le cycle de détartrage. L'appareil fait passer la solution de détartrage dans la buse vapeur et le porte-filtre pendant environ 90 minutes. L'appareil indique le temps restant pour compléter le cycle sur le panneau de commande.

9 La machine émet un signal sonore une fois le cycle de détartrage terminé.

10 Une fois le cycle terminé, enlevez délicatement le porte-filtre et le bac d'égouttage principal, car de l'eau peut se trouver à l'intérieur.

11 Videz le porte-filtre et le bac d'égouttage et lavez-les à la main dans de l'eau tiède savonneuse pour enlever tous les restes de solution de détartrage qui pourraient affecter la saveur de votre café.

12 Remplissez à nouveau le réservoir d'eau propre jusqu'à la ligne de remplissage maximal, sans la dépasser.

13 Remettez en place le bac d'égouttage principal dans l'appareil et installez le porte-filtre dans la tête de groupe. Ne remettez pas le pichet à lait.

14 Purgez la tête de groupe en lançant une infusion CLASSIQUE de taille M+.

15 Une fois le pichet retiré, purgez la buse vapeur en appuyant sur le bouton PURGE (Purger).

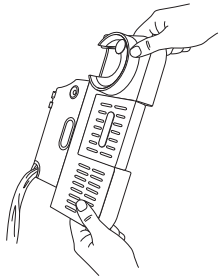
EFFECTUER UN CYCLE DE NETTOYAGE

Durée : *environ 6 minutes.*

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

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

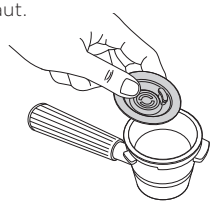
1 Vérifiez que le bac d'égouttage principal est complètement vide car l'eau passant dans les circuits de l'appareil pendant le cycle de nettoyage sera évacuée dans le bac d'égouttage principal. **Ne pas réaliser cette étape peut entraîner un débordement.**



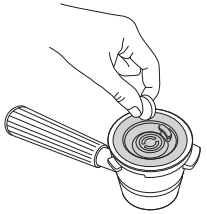
2 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne Max Fill (Remplissage maximal), sans la dépasser.

3 Insérez le panier double dans le porte-filtre.

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



5 Placez une tablette de nettoyage au centre du disque.



6 Fixez le porte-filtre sur la tête de groupe.

7 Appuyez sur le bouton CLEAN (Nettoyer), puis appuyez sur le bouton principal central pour démarrer le cycle de nettoyage.

8 La machine lance la procédure de rétrolavage du filtre et de la tête de groupe ; l'eau et les dépôts issus du cycle de nettoyage s'écoulent dans le bac d'égouttage principal.

9 Le cycle de nettoyage prend environ 6 minutes. La machine émet un signal sonore lorsque le cycle est terminé.

10 Une fois le cycle de nettoyage terminé, enlevez délicatement le porte-filtre et le bac d'égouttage principal, car de l'eau peut se trouver à l'intérieur. Lavez à la main dans de l'eau chaude savonneuse.

CONSEILS POUR DES BOISSONS RÉUSSIES

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

CONSEILS POUR UN MOUSSAGE OPTIMAL

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

PRÉPARATION DE DIFFÉRENTS ESPRESSO

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

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

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

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

RÉGLAGES SUPPLÉMENTAIRES

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

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

1 Tournez le bouton central pour passer d'un réglage à l'autre. Appuyez sur START BREW (Démarrer l'infusion) pour sélectionner le réglage souhaité.

2 Une fois la sélection faite, tournez le bouton central sur l'option souhaitée et appuyez sur START BREW (Démarrer l'infusion) pour valider la sélection.

3 Une fois la sélection validée, l'appareil émet un signal sonore et affiche à nouveau l'écran du menu.

4 Pour quitter le menu, appuyez de nouveau sur le bouton BREW TEMP (Température de la boisson).

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

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

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

Il peut y avoir plusieurs raisons à cela.

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

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

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

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

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

Le moussage ne démarre pas.

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

Le café n'est pas assez chaud.

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

GUIDE DE DÉPANNAGE - SUITE

Pourquoi n'y a-t-il pas de crema ?
- La mouture est trop tassée : au moment du tassage, veillez à placer le porte-filtre sur une surface plane. Placez le tasseur assisté à l'intérieur de l'entonnoir et pressez le tasseur vers le bas. Il doit toucher l'entonnoir.
- La taille de mouture est trop grossière : attendez la fin de l'infusion et suivez les réglages de broyage recommandés pour votre prochaine boisson.
- Les grains de café ne sont pas frais : la fraîcheur des grains a une incidence sur la qualité de la crema. Au moment de l'achat, privilégiez les paquets indiquant la date de torréfaction à ceux indiquant la date de péremption pour garantir la qualité et la fraîcheur. Nous recommandons d'utiliser les grains de café dans les 20 jours suivant la date de torréfaction.
- Le panier est peut-être obstrué/les trous sont peut-être bouchés : veillez à nettoyer régulièrement les paniers. Vérifiez que les trous au fond du panier ne sont pas obstrués par des grains de café.

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

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

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

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

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

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

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

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

J'ai utilisé les réglages de broyage recommandés mais le résultat n'est pas satisfaisant.
- Consultez la section « Bien régler votre broyeur pour une extraction optimale ».

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

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

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

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

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

GUIDE DE DÉPANNAGE - SUITE

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

Notification ADD WATER (Ajouter de l'eau).

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

Notification ADD BEANS (Ajouter des grains)

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

Notification INSTALL PORTAFILTER (Installer le porte-filtre)

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

Notification INSTALL FUNNEL (Installer l'entonnoir)

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

Notification INSTALL HOPPER (Installer la trémie)

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

Notification INSTALL JUG (Installer la carafe)

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

Notification RINSE (Rincer)

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

Notification DESCALE (Détartrer)

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

Notification CLEAN (Nettoyer)

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

Er (Erreur)

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

PIÈCES DE RECHANGE

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

GARANTIE FABRICANT

La garantie Ninja® de 2 ans

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

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

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

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

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

Comment puis-je enregistrer ma garantie Ninja® ?

Si vous avez acheté votre appareil de cuisine Ninja® directement auprès de ninjakitchen.fr, 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 enregistrer votre produit en ligne, visitez le site **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee, ou bien scannez le QR code figurant au dos**.
- Notez et conservez la date d'achat de votre appareil.

IMPORTANT :

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

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

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

Que couvre la garantie gratuite Ninja® ?

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

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

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

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

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

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

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

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

GARANTIES LÉGALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NOTES

GRAZIE
per aver acquistato Ninja Luxe Café

REGISTRA IL TUO ACQUISTO

www.ninjakitchen.eu

+ 39 800 961655

Leggere il codice QR con il cellulare

REGISTRARE I SEGUENTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino fiscale)

Negozio in cui è stato acquistato: _____

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione:	220-240 V~ 50-60 Hz
Potenza:	1650 W
Serbatoio dell'acqua	
Capacità:	2 L

SUGGERIMENTO: il numero del modello e il numero di serie si trovano sulla targhetta del codice QR situata sul retro dell'unità, accanto al cavo di alimentazione.

SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE IL MANUALE D'USO E DI CONSERVARLO PER FARVI RIFERIMENTO IN FUTURO.

Queste istruzioni hanno lo scopo di aiutarti ad acquisire una conoscenza completa della tua nuova macchina Ninja Luxe Café. Per qualsiasi domanda, contatta il nostro Servizio clienti al numero 800 961655.

Ninja è un marchio di SharkNinja Operating LLC registrato nel l' EU.

SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way, Leeds, Inghilterra, LS15 8ZB
Telefono: +39 (800) 961655
ninjakitchen.eu

SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9,
60327 Francoforte sul Meno, Germania

Il prodotto illustrato potrebbe risultare diverso dal prodotto effettivo. Shark si impegna costantemente per migliorare i propri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifica senza preavviso.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

@ninjakitchen

ITALIANO

NINJA LUXE CAFÉ
PRO SERIES

ES700 Series | Manuale d'uso

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA
LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'UTILIZZO • SOLO PER USO DOMESTICO

	Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare Ninja Luxe Espresso Bar
	Questo simbolo indica la presenza di un pericolo che, se ignorato, può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti.
	Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.
	Per uso casalingo e da interni.

⚠ AVVERTENZA
Per ridurre il rischio di lesioni, incendio, elettrocuzione e danni all'abitazione, è necessario seguire sempre le basilari precauzioni di sicurezza, comprese le seguenti avvertenze numerate e le successive istruzioni. Non utilizzare l'apparecchio per impieghi diversi da quello previsto.

Precauzioni generali

1. Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.
2. Questo apparecchio può essere utilizzato 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 dell'apparecchio, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
3. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire ai bambini di utilizzare o giocare con l'elettrodomestico. Prestare estrema attenzione quando si utilizza in prossimità di bambini.
4. Al fine di evitare incendi, scariche elettriche accidentali e danni alle persone, **NON** immergere il cavo, le spine o il corpo dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
5. Non afferrare mai l'apparecchio dal cavo di alimentazione né tirarlo per scollegarlo dalla presa elettrica, ma impugnare la spina e tirare.
6. **NON** utilizzare l'apparecchio se il cavo o spina dovessero risultare danneggiati, in caso di malfunzionamento, caduta o qualsiasi altro tipo di danno. Contattare SharkNinja Operating LLC per assistenza.
7. Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico su un piano di lavoro. **NON** lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo del piano di lavoro né lasciare che tocchi superfici calde, come il piano dei fornelli.
8. Non utilizzare **MAI** prese elettriche collocate al di sotto del piano di lavoro.
9. Per evitare il rischio di incendio, scariche elettriche o danni al dispositivo, **NON** usarlo all'interno di ripostigli per elettrodomestici o sotto di mobili pensili.
10. Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica quando non viene utilizzato e prima di pulirlo.
11. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in uso.
12. L'apparecchio non deve essere azionato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
13. **NON** posizionare sopra ad altri apparecchi.
14. L'apparecchio non deve essere posizionato in un armadio mentre è in uso.
15. **NON** utilizzare accessori non consigliati dal produttore poiché si potrebbero causare lesioni personali o danni all'apparecchio.

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'UTILIZZO • SOLO PER USO DOMESTICO

⚠ AVVERTENZA

Per ridurre il rischio di lesioni, incendio, elettrocuzione e danni all'abitazione, è necessario seguire sempre le basilari precauzioni di sicurezza, comprese le seguenti avvertenze numerate e le successive istruzioni. Non utilizzare l'apparecchio per impieghi diversi da quello previsto.

Avviso per l'uso

- Spegnere l'unità e scollegare dalla presa a muro.
- L'uso di un accessorio non consigliato dal produttore può causare fuoriuscite e rischio di ustioni, incendi, scariche elettriche o lesioni personali.
- Utilizzare **SEMPRE** l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e pulita.
- **NON** posizionare l'apparecchio in prossimità o sopra piani cottura a gas o elettrici caldi o nel forno caldo.
- **NON** utilizzare questo apparecchio per impieghi diversi da quello previsto.
- **NON** utilizzare all'aperto.
- **NON** toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature o i pomelli. Evitare il contatto con componenti in movimento
- Durante la preparazione, sotto il portafiltro, posizionare **SEMPRE** un recipiente o una tazza adatta per la quantità di erogazione scelta.
- **NON** mettere in funzione l'apparecchio senza 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 la preparazione.
- Non rimuovere il coperchio del contenitore per i chicchi di caffè durante la macinatura per evitare l'accesso alle parti in movimento.
- **NON** rimuovere il portafiltro durante la preparazione poiché l'unità è sotto pressione. La rimozione durante l'erogazione può causare ustioni o lesioni.
- **NON** afferrare né 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 prevenire eventuali contaminazioni causate dalla proliferazione batterica all'interno dell'unità, seguire tutte le istruzioni di pulizia riportate nella sezione "Cura e manutenzione" del presente Manuale d'uso.
- Per ottenere risultati ottimali, assicurarsi che l'unità sia pulita.
- Se il prodotto non funziona correttamente, visitare la pagina dedicata in ninjakitchen.it o contattare SharkNinja Operating LLC per operazioni di regolazione, riparazione e sostituzione.
- I bambini devono astenersi da qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
- Quando il portafiltro è in uso, assicurarsi che sia saldamente agganciato al gruppo testa per evitare fuoriuscite di liquido bollente.
- **NON** sollevare l'unità dalla base di macinatura. Questo apparecchio non è destinato a sostenere il peso del prodotto.

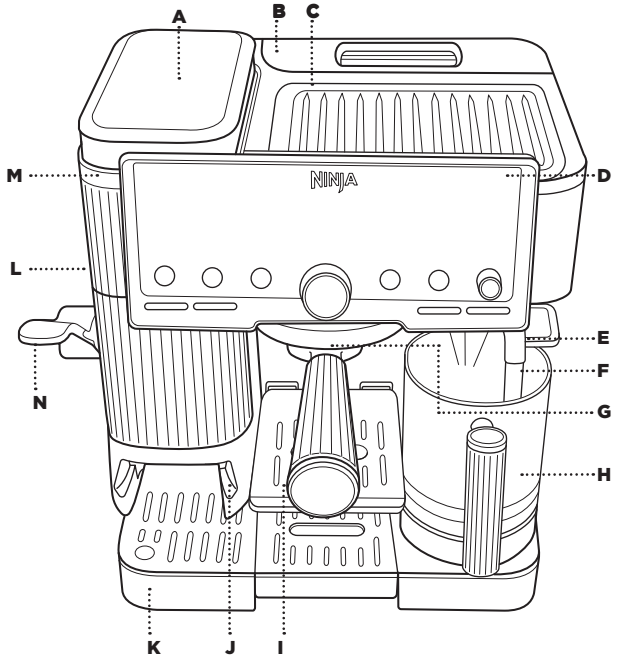
Cavo

- La presente unità ha un cavo di alimentazione corto che riduce il rischio di aggrovigliamento o d'inciampo su un cavo lungo.
- **NON** collegare prolunghe a questo prodotto.

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

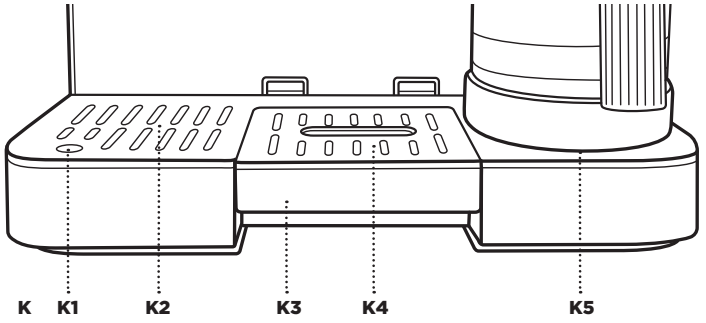
COMPONENTI

- **A** Contenitore per i chicchi di caffè
- **B** Serbatoio dell'acqua
- **C** Scalda tazza
- **D** Pannello di controllo
- **E** Alloggiamento accessori
- **F** Lancia a vapore
- **G** Gruppo testa
- **H** XL Lattiera con frusta integrata
- **I** Vassoio porta tazza regolabile
- **J** Base di macinatura
- **K** Vassoio antigoccia principale
- **L** Manopola di macinatura
- **M** Macinacaffè integrato con lame coniche
- **N** Leva del pressino integrato



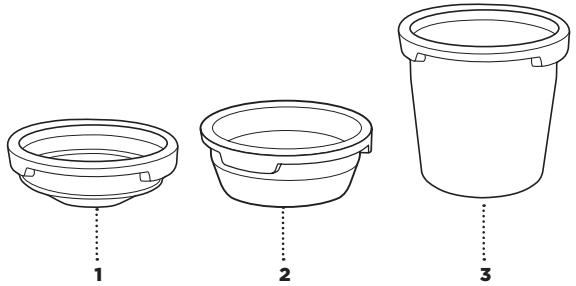
COMPONENTI DEL VASSOIO ANTIGOCCIA

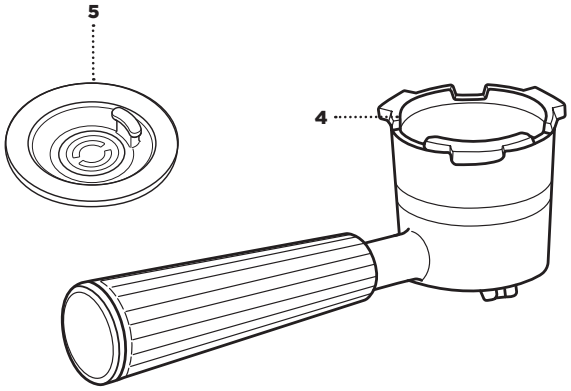
- **K** Vassoio antigoccia principale
- **K1** Indicatore di svuotamento
- **K2** Grata principale
- **K3** Vassoio antigoccia centrale
- **K4** Grata centrale
- **K5** Piattaforma della lattiera

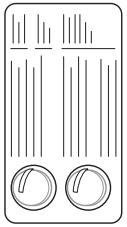


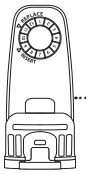
ACCESSORI

1 Camera d'infusione singola (non disponibile per tutti i modelli)
2 Camera d'infusione doppia
3 Camera d'infusione Luxe
4 Portafiltro
5 Disco di pulizia
6 Spazzola per la pulizia
7 Pastiglie per la pulizia
8 Decalcificante in polvere
9 Test per la durezza dell'acqua
10 Filtro dell'acqua
11 Alloggiamento per il filtro dell'acqua



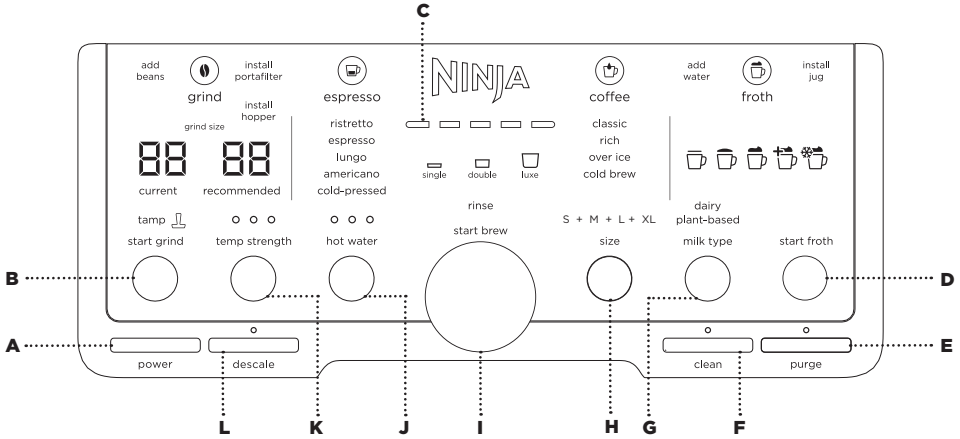






UTILIZZO DEL PANNELLO DI CONTROLLO*

A Pulsante di ACCENSIONE
B Pulsante AVVIO MACINATURA
C Barra di avanzamento
D Manopola di selezione della schiuma/ Pulsante AVVIO PREPARAZIONE SCHIUMA
E Pulsante SPURGO
F Pulsante PULIZIA
G Pulsante PER IL TIPO DI LATTE
H Pulsante GRADO DI MACINATURA
I Manopola centrale/Pulsante AVVIO EROGAZIONE
J Pulsante ACQUA CALDA
K Pulsante INTENSITÀ
L Pulsante DECALCIFICAZIONE



*Le funzioni possono variare in base al modello.

NOTIFICHE INTELLIGENTI

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

- ADD BEANS (AGGIUNGERE CHICCHI)
- INSTALL PORTAFILTER (INSTALLARE PORTAFILTRO)
- INSTALL HOPPER (INSTALLARE CONTENITORE)
- ADD WATER (AGGIUNGERE ACQUA)
- INSTALL JUG (INSTALLARE LATTIERA)
- PURGE (SPURGARE)
- RINSE (SCIACQUARE)
- DESCALE** (Decalcificare)
- CLEAN** (Pulire)
- TAMP (Pressa)

*I pulsanti pulizia e decalcificazione si illuminano quando la macchina necessita di tali interventi.

INTRODUZIONE: PRIMA DI PREPARARE IL PRIMO PRIMO CAFFÈ

RIMUOVERE GLI ACCESSORI E I COMPONENTI DALL'IMBALLAGGIO

- Per iniziare, rimuovere tutti gli accessori e i componenti dall'imballaggio. Prima di gettare l'imballaggio, assicurarsi che tutti gli accessori e i componenti ne siano stati rimossi.

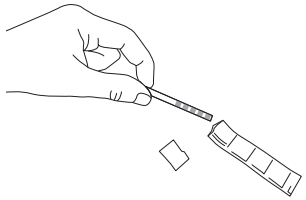
PULIRE GLI ACCESSORI PRIMA DELL'USO

- Dopo aver rimosso tutti gli accessori e le parti dall'imballaggio, pulirli accuratamente lavandoli a mano e asciugarli con cura.

TESTARE LA DUREZZA DELL'ACQUA

Tutti i tipi di acqua contengono minerali che col tempo possono causare accumuli di calcare all'interno della macchina. La presenza di questi minerali determina la durezza dell'acqua e influisce sulla frequenza con cui è necessario decalcificare la macchina. Con questo test la macchina consiglierà quando effettuare la decalcificazione al momento giusto. È possibile impostare nella macchina la durezza dell'acqua.

1 Rimuovere il test dalla confezione.

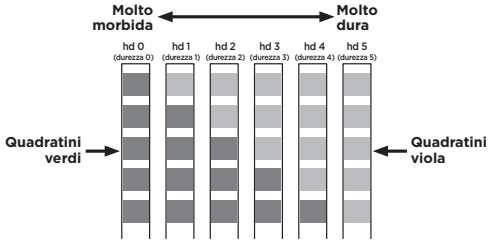


2 Immergerlo completamente per 5-10 secondi nell'acqua che si intende utilizzare per la macchina.

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.

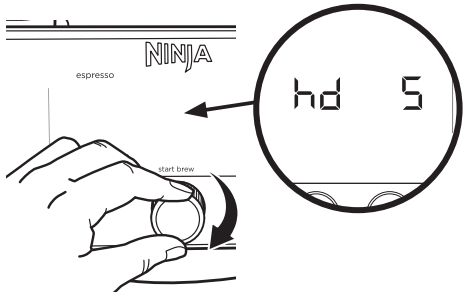
5 Dopo 1 minuto, apparirà un numero di quadratini viola compreso tra 0 e 5. Tale numero indica il livello di durezza dell'acqua (0 quadratini = livello 0, 5 quadratini = livello 5 ecc.)



6 Dopo aver individuato il livello di durezza dell'acqua, collegare la macchina e accenderla premendo il pulsante di accensione.

7 Controllare il lato sinistro del pannello di controllo. Visualizzerà la dicitura "hd 5" (durezza 5).

8 Ruotare la manopola centrale per programmare il livello di durezza dell'acqua abbinando il numero dei quadratini viola riportati sul test al numero visualizzato (ad esempio, se il test indica il livello 1, modificare l'impostazione in "hd 1").

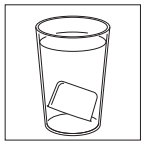


9 Premere la manopola centrale per confermare le impostazioni.

> **NOTA:** se è necessario modificare il livello di durezza dell'acqua, acquistare un altro test su ninjakitchen.eu/accessories. Per ulteriori istruzioni sulla reimpostazione della durezza dell'acqua, consultare la sezione "Ulteriori impostazioni".

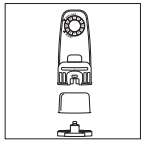
INSTALLAZIONE DEL FILTRO DELL'ACQUA

- 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.

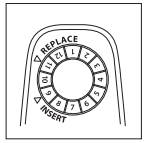


1 Mettere in ammollo il filtro dell'acqua per 5 minuti.

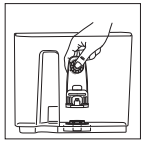
2 Risciacquare il filtro dell'acqua e la rete per 60 secondi.



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.



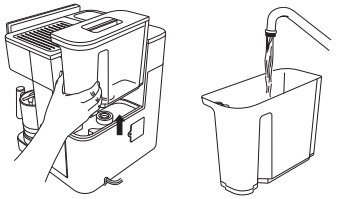
4 Impostare la data a 2 mesi.



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.

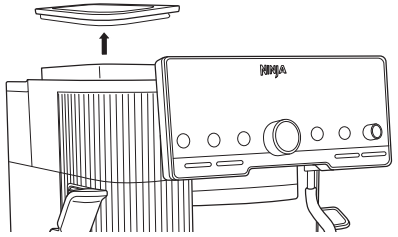


Se in qualsiasi momento, prima dell'erogazione, nel serbatoio non vi è il quantitativo di acqua necessario per preparare la bevanda selezionata, l'apparecchio indicherà di aggiungere altra acqua. Se durante l'erogazione viene visualizzato il messaggio ADD WATER (Aggiungere acqua), aggiungere acqua al serbatoio e premere il pulsante avvio erogazione.

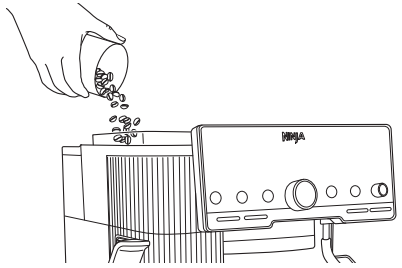
> **NOTA: NON** riempire il serbatoio con acqua calda: usare acqua a temperatura ambiente o acqua fredda. Se si utilizza acqua calda, è possibile che venga visualizzato l'avviso ADD WATER (Aggiungere acqua).

RIEMPIRE IL CONTENITORE PER I CHICCHI DI CAFFÈ

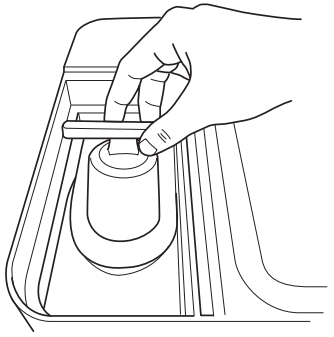
1 Rimuovere il coperchio del contenitore per i chicchi di caffè, riempire il contenitore con i chicchi di caffè e assicurarsi di richiuderlo correttamente. Assicurarsi che il manico del contenitore, quando è montato sullo stesso, si trovi sulla posizione di blocco.



2 Riempire il contenitore con i chicchi di caffè interi. **NON** aggiungere caffè pre-macinato nel contenitore per i chicchi di caffè.



3 Assicurarsi che il manico del contenitore per i chicchi di caffè, quando è montato sullo stesso, si trovi sulla posizione di blocco, quindi riposizionare saldamente il coperchio sul contenitore.



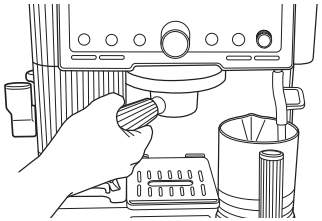
> **NOTA: NON** riempire il macinacaffè di acqua. Qualora dell'acqua dovesse entrare accidentalmente all'interno del macinacaffè, chiamare immediatamente il numero 800 961655.

INTRODUZIONE: PRIMA DI PREPARARE IL PRIMO CAFFÈ (SEGUITO)

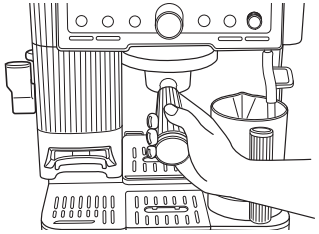
LAVAGGIO CON ACQUA

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

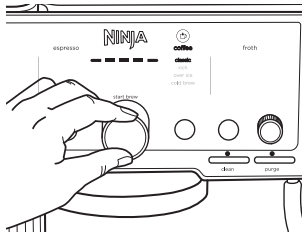
1 Con la camera d'infusione doppia montata, posizionare il portafiltro nel gruppo testa allineando il punto arancione che si trova sul portafiltro con il punto arancione del gruppo testa.



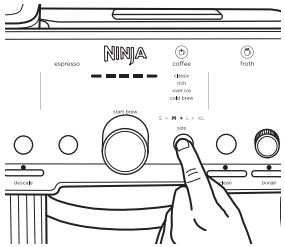
2 Ruotare il portafiltro del gruppo testa finché il punto arancione non risulti allineato con la freccia di blocco del gruppo testa.



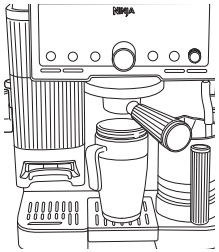
3 Ruotare la manopola centrale e selezionare CLASSIC (Classico).



4 Premere il pulsante grado di macinatura per impostare una quantità pari a M+. Assicurarsi che il serbatoio contenga almeno 355 ml di acqua.



5 Collocare una tazza da 420 ml o più grande sotto il portafiltro.



6 Premere il pulsante avvio erogazione. All'inizio dell'erogazione la macchina emette un segnale acustico. La barra di avanzamento si accende, indicando lo stato dell'erogazione. Al termine, la macchina emetterà un nuovo segnale acustico.

7 Gettare l'acqua utilizzata per l'erogazione e lavare la tazza.

PREPARAZIONE DI CAFFÈ ESPRESSO, FILTRATO E BEVANDE FREDDE

CAMERE D'INFUSIONE PER ESPRESSO/ CAFFÈ

1 Il kit starter camera d'infusione contiene le camere d'infusione. Sono presenti tre camere d'infusione (singola, doppia e Luxe; le camere possono variare a seconda del modello).

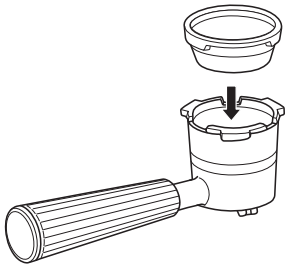
Singola*
Espresso, americano

Double
Espresso, americano, filtrato a freddo

Luxe
Quadruplo, americano, filtrato a freddo, tutte le bevande a base di caffè

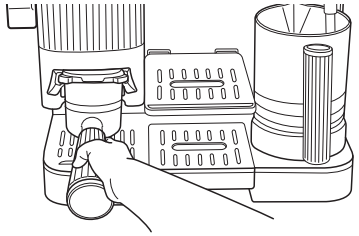
*Non disponibile su tutti i modelli.

2 Scegliere una camera d'infusione in base alla bevanda che si desidera preparare, quindi inserirla nel portafiltro. Assicurarsi che la scanalatura grande della camera d'infusione sia allineata con la scanalatura grande del portafiltro, quindi premere saldamente in posizione.

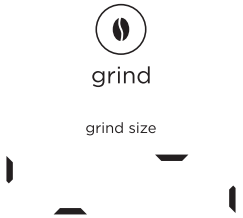


INSTALLAZIONE DEL PORTAFILTRO

1 Inserire il portafiltro nella base di macinatura. Assicurarsi che sia in piano e inserito saldamente. Una volta installato nella base di macinatura, il portafiltro sarà pesato. **Per garantire una pesatura accurata, rilasciare il portafiltro.**



3 La macchina rileva quale cestello è scattato in posizione. Dopo aver visualizzato un'animazione, il pannello di controllo indicherà le opzioni di erogazione selezionabili in base alla camera installata.



NOTA: se non viene visualizzata questa animazione, rimuovere il portafiltro dalla base di macinatura, spegnere e accendere la macchina e reinstallare il portafiltro nella base di macinatura, assicurandosi che sia dritto e inserito fino in fondo.

4 Ruotare la manopola centrale sulla preparazione desiderata.

PREPARAZIONE DI CAFFÈ ESPRESSO, FILTRATO E BEVANDE FREDDE (SEGUITO)

VOLUMI APPROSSIMATIVI DI EROGAZIONE

QUANTITÀ DI CAFFÈ		
	Classico Intenso	**Con ghiaccio Caffè estratto a freddo (riempire con ghiaccio prima dell'erogazione)**
DIMENSIONI	S	175 ml
	S+	235 ml
	M	295 ml
	M+	355 ml
	L	415 ml
	L+	475 ml
	XL	530 ml

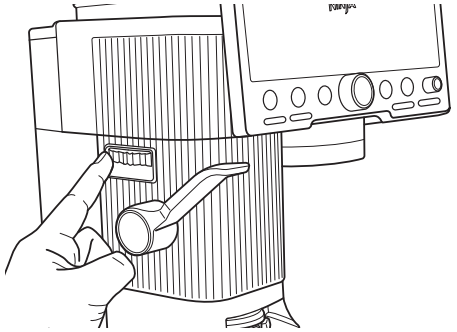
QUANTITÀ PER ESPRESSO		
	Dose di caffè macinato	**Quantità di erogazione**
Espresso Singolo	9 g	23ml
Lungo Singolo	9 g	45ml
Americano Singolo	9 g	68ml
Ristretto Doppio	18 g	27ml
Espresso Doppio	18 g	45ml
Lungo Doppio	18 g	90ml
Americano Doppio	18 g	135ml
Pressato a Freddo Foppio	18 g	45ml
Ristretto Quad	40 g	60ml
Espresso Quad	40 g	100ml
Lungo Quad	40 g	200ml
Americano Quad	40 g	259ml
Pressato a Freddo Quad	40 g	100ml

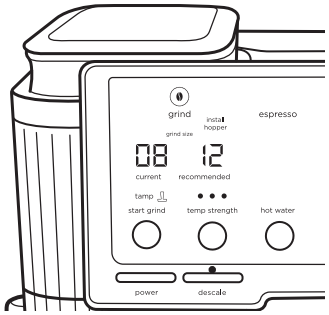
NOTA: queste sono le quantità preimpostate per l'espresso. Per regolare la quantità di caffè desiderata, consultare la sezione "Regolare la temperatura di erogazione e l'intensità". Modificando l'intensità, la quantità erogata cambia.

QUANTITÀ PER AMERICANO		
	Intensità	**Quantità di erogazione**
Americano singolo	• (predefinito)	122ml
	••	68ml
	•••	36ml
Americano doppio	• (predefinito)	216ml
	••	135ml
	•••	108ml
Americano quad	• (predefinito)	414ml
	••	258ml
	•••	207ml

UTILIZZO DEL MACINACAFFÈ

1 Una volta evidenziata l'erogazione, la Tecnologia Barista Assist consiglierà il grado di macinatura ottimale in base ai chicchi e alla potenza dell'erogazione precedente. Se si desidera seguire il grado di macinatura consigliato, utilizzare la manopola per la macinatura sul lato dell'unità per cambiare il grado da quello **CURRENT** (attuale) a quello **RECOMMENDED** (consigliato).





2 Una volta selezionata l'impostazione del grado di macinatura desiderato, premere il pulsante avvio macinatura per avviare il processo. La macchina emette un segnale acustico all'avvio della macinatura. Una volta terminata la stessa, la macchina emetterà un nuovo segnale acustico. Quando la macinatura è pronta per la preparazione di un espresso, sul pannello di controllo lampeggia la scritta TAMP (Pressare), a indicare che è necessario premere il caffè con il pressino.

NOTA: una volta terminata la macinatura, la macchina viene reimpostata sul tipo di preparazione e sulle dimensioni selezionate per la stessa. Per modificare tipo e dimensioni, estrarre dal portafiltro i chicchi macinati, spegnere e accendere la macchina e selezionare la preparazione desiderata.

CONOSCERE LE OPZIONI DI MACINATURA

Cosa significano le varie opzioni di macinatura?

- I numeri sulla sinistra del pannello di controllo rappresentano il grado di macinatura, da grossolana a fine, dove 25 corrisponde alla più grossolana e 1 alla più fine. La polvere più grossolana è consigliata per le bevande a base
di caffè e quella più fine per l'espresso.
- Se il grado di macinatura corrisponde sempre a quello consigliato, il caffè avrà sempre un gusto unico. La macchina si regolerà automaticamente in base ai chicchi utilizzati garantendo un'estrazione ottimale.

REGOLAZIONE DEL MACINACAFFÈ PER UNA CORRETTA ESTRAZIONE

Solo per l'erogazione di caffè espresso

Sicuramente avrai notato un cambiamento nell'impostazione del grado di macinatura suggerito. La Tecnologia Barista Assist regola il grado di macinatura per ottimizzare l'estrazione dell'espresso. Se si usano per la prima volta nuovi chicchi di caffè, potrebbero essere necessarie 2-3 erogazioni per raggiungere il grado di macinatura giusto. Man mano vedrai che l'impostazione del grado di macinatura suggerito verrà regolato in base all'invecchiamento dei chicchi. Questo è normale. Assicurarsi che il grado di macinatura attuale corrisponda sempre a quello consigliato per una corretta estrazione dell'espresso.

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

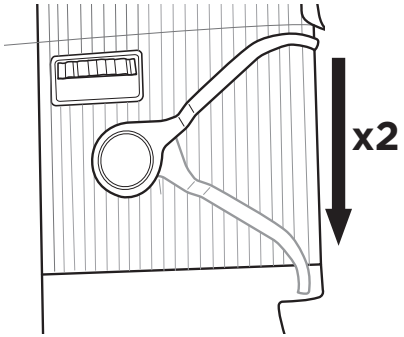
PRESSATURA

Assicurarsi di pressare tutte le bevande a base di espresso (incluse quelle L+ e XL). Questo passaggio serve a garantire che il caffè macinato non fuoriesca dal bordo del portafiltro. Per le bevande a base di caffè S a L, scuotere leggermente il portafiltro per livellare il caffè macinato, quindi procedere all'erogazione.

1 **A macinatura completata, abbassare la leva del pressino integrato con fermezza finché non si arresta.** Si avvertirà un po' di resistenza man mano che il caffè viene compresso in un blocco uniforme.

Rilasciare la leva e ripetere l'azione per una seconda pressatura.

2 Rilasciare la leva del pressino e rimuovere il portafiltro dalla base di macinatura. A questo punto, tutto è pronto per iniziare l'erogazione.

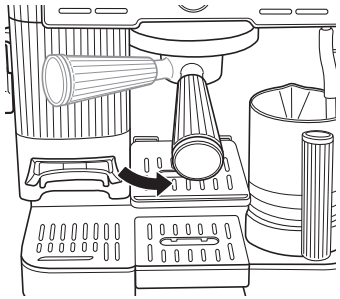


PREPARAZIONE DI CAFFÈ ESPRESSO, FILTRATO E BEVANDE FREDDE (SEGUITO)

EROGAZIONE

1 Posizionare il portafiltro nel gruppo testa allineando il punto arancione che si trova sul portafiltro con il punto arancione del gruppo testa.

2 Ruotare il portafiltro del gruppo testa finché il punto arancione non risulti allineato con la freccia di blocco del gruppo testa.



NOTA:

Regolazione della temperatura di erogazione:

1 Tenere premuto il pulsante SIZE (Dimensione) per 3 secondi.

2 Ruotare la manopola centrale su h06, quindi premerla per selezionare.

3 Ruotare la manopola centrale sull'impostazione desiderata, quindi premerla per selezionare.

LO: temperatura bassa

M: temperatura media (predefinita)

HI: temperatura alta

La temperatura scelta influirà sull'estrazione dell'espresso e sul sapore della bevanda. Per ottenere risultati migliori e una corretta estrazione, si consiglia di scegliere una temperatura medio-bassa per tostature più scure, mentre è preferibile una temperatura medio-alta per tostature chiare.

NOTA: il controllo della temperatura non è disponibile per le bevande con ghiaccio, estratte a freddo e filtrate a freddo.

NOTA: NON erogare se il vassoio antigoccia principale non è installato.

3 Il tipo di erogazione e il grado di macinatura saranno ancora selezionati sul pannello di controllo. Mettere una tazza sotto il portafiltro e premere AVVIO EROGAZIONE.

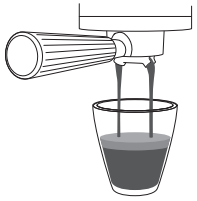
4 La macchina emette un segnale acustico all'avvio dell'erogazione. La barra di avanzamento si accende, indicando lo stato dell'erogazione. Una volta terminata la stessa, la macchina emetterà un nuovo segnale acustico.

NOTA: se si sta utilizzando una tazzina, usare il vassoio porta tazza regolabile per tenerla più vicino al gruppo testa e ridurre gli schizzi. Se si sta utilizzando una tazza più grande o un thermos, rimuovere il vassoio antigoccia centrale per avere più spazio a disposizione.

NOTA: dopo la preparazione di espressi quadrupli tradizionali o filtrati a freddo, dopo l'erogazione è possibile trovare dell'acqua sui fondi del caffè. Questo è normale.

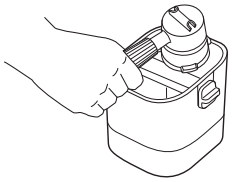
ESTRAZIONE CORRETTA

- La bevanda verrà erogata 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. Inclinare la tazza per vedere se lo strato di crema è ancora completamente visibile. Se si vede solo uno strato uniforme color caramello, allora l'estrazione dell'espresso è stata eseguita correttamente.



DOPO L'EROGAZIONE

1 Al termine dell'erogazione, rimuovere con cautela il portafiltro dal gruppo testa. Gettare i fondi di caffè sbattendo la superficie della camera d'infusione su un contenitore o battifondi per caffè (venduto separatamente).



ACQUA CALDA SU RICHIESTA

AGGIUNTA DI ACQUA CALDA

L'unità è dotata di un programma per l'erogazione di acqua calda su richiesta.

1 Premere il pulsante HOT WATER (ACQUA CALDA)

2 Girare la manopola centrale per regolare la temperatura dell'acqua calda.

- • Temperatura bassa
- • • Temperatura media (predefinita)
- • • • Temperatura alta

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

3 Premere il pulsante START BREW (AVVIO EROGAZIONE) per erogare l'acqua calda.

4 Una volta ottenuta la quantità di acqua desiderata, premere nuovamente il pulsante START BREW (AVVIO EROGAZIONE) oppure attendere la conclusione del programma.

Se non viene interrotto, il programma erogherà 200 ml di acqua calda.

NOTIFICA "RINSE" (SCIACQUARE)

Se si prova a preparare una bevanda fredda subito dopo aver preparato una bevanda calda, verrà visualizzata la notifica RINSE (Sciacquare) sopra
la manopola centrale.

Prima di procedere, accertarsi che il portafiltro non sia installato nel gruppo testa.

1 Posizionare una tazza (da almeno 355 ml) sotto il gruppo testa.

2 Premere il pulsante avvio erogazione per consentire alla macchina di effettuare il risciacquo e impostare la giusta temperatura.

3 La macchina utilizzerà circa 250 ml di acqua per effettuare il risciacquo attraverso il gruppo testa.

4 La macchina emette un segnale acustico all'avvio dell'erogazione. La barra di avanzamento si accende, indicando lo stato dell'erogazione. Una volta terminata la stessa, la macchina emetterà un nuovo segnale acustico. Dopo il secondo segnale acustico, rimuovere la tazza e gettare l'acqua.

Per evitare di effettuare il processo di risciacquo, preparare prima tutte le bevande fredde desiderate e passare a quelle calde successivamente.

REGOLARE LA TEMPERATURA DI EROGAZIONE E L'INTENSITÀ

TEMPERATURA

La temperatura desiderata può essere raggiunta IN MODI diversi.

Regolazione della temperatura di erogazione:

1 Tenere premuto il pulsante SIZE (Dimensione) per 3 secondi.

2 Ruotare la manopola centrale su h06, quindi premerla per selezionare.

3 Ruotare la manopola centrale sull'impostazione desiderata, quindi premerla per selezionare.

LO: temperatura bassa

M: temperatura media (predefinita)

HI: temperatura alta

La temperatura scelta influirà sull'estrazione dell'espresso e sul sapore della bevanda. Per ottenere risultati migliori e una corretta estrazione, si consiglia di scegliere una temperatura medio-bassa per tostature più scure, mentre è preferibile una temperatura medio-alta per tostature chiare.

• **Scelta della tazza:**

Si consiglia di scegliere una tazza della capienza adeguata per la quantità di bevanda desiderata. Per mantenere la bevanda più calda, scegliere una tazza di dimensioni simili alla bevanda da contenere.

Anche lo spessore del materiale della tazza può influire sulla temperatura della bevanda. Per mantenerla più calda, usare una tazza più sottile.

• **Preriscaldare prima di erogare:**

Preriscaldare la macchina facendo scorrere acqua calda sul gruppo testa e sul portafiltro prima dell'erogazione della bevanda. Per aumentare ulteriormente la temperatura della bevanda, erogare una quantità d'acqua pari a un espresso doppio dentro la tazza da cui si desidera bere la propria bevanda. Per questa operazione, usare il portafiltro. La temperatura della tazza, infatti, influirà sulla temperatura della bevanda. Eliminare l'acqua, quindi asciugare la tazza e il portafiltro. Procedere con l'erogazione. Consultare la sezione Lavaggio con acqua per le istruzioni complete.

INTENSITÀ

Se la bevanda erogata ha un gusto troppo leggero o troppo forte, è possibile utilizzare il pulsante di regolazione dell'intensità.

• **Regolazione dell'intensità:**

Per regolare l'intensità, premere il pulsante STRENGTH (Intensità). La regolazione dell'intensità differisce a seconda del tipo di bevanda erogata (espresso o caffè).

Regolazione dell'intensità dell'espresso:

- ● Lungo, meno concentrato: 4 parti di acqua per 1 di caffè macinato
- ● ● Standard: 2,5 parti di acqua per 1 di caffè macinato
- ● ● ● Corto, più concentrato: 2 parti di acqua per 1 di caffè macinato

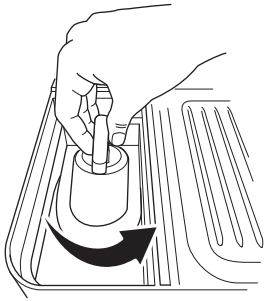
Regolazione dell'intensità del caffè:

- ● Delicato: meno chicchi macinati.
- ● ● Predefinito
- ● ● ● Forte: più chicchi macinati.

SOSTITUZIONE DEI CHICCHI DI CAFFÈ

SOSTITUZIONE DEI CHICCHI DI CAFFÈ

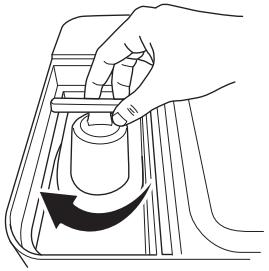
1 Aprire il contenitore per i chicchi di caffè ruotando la manopola in senso antiorario.



2 Rimuovere il contenitore per i chicchi di caffè ed eliminare i chicchi rimasti.

3 Riposizionare il contenitore per i chicchi di caffè sulla macchina.

4 Richiudere il contenitore per i chicchi di caffè ruotando il manico in senso orario.



5 Con l'imbuto posizionato sopra il portafiltro, inserire quest'ultimo nella base di macinatura.

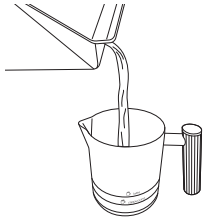
6 Tenere premuto il pulsante avvio macinatura per eliminare eventuali chicchi residui.

7 Inserire nuovi chicchi nel contenitore per i chicchi di caffè.

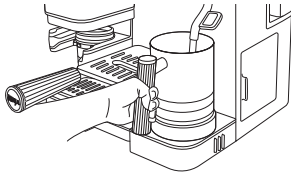
PREPARAZIONE DELLA SCHIUMA

PREPARAZIONE DELLA SCHIUMA

1 Riempire la lattiera con la quantità desiderata di latte senza superare la linea di riempimento massimo.



2 Assicurarsi che il fondo della lattiera sia asciutto. Riposizionare la lattiera sulla piattaforma e inserirvi la lancia a vapore.



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

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.

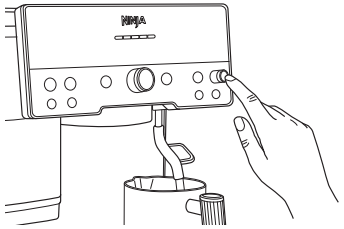
Schiuma densa
Un classico strato di soffice schiuma per ricoprire qualsiasi bevanda. Ottimo per i cappuccini.

Schiuma molto 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 su tutti i modelli

4 Successivamente, selezionare MILK (latte con lattosio) o LATTE DI ORIGINE VEGETALE con il pulsante per il tipo di latte in base al tipo di latte presente nella lattiera. Premere il pulsante avvio preparazione schiuma. La macchina emetterà un segnale acustico per segnalare l'avvio della preparazione della schiuma. La barra di avanzamento si accenderà e indicherà lo stato della preparazione della schiuma. La macchina emetterà un altro segnale acustico una volta pronta la schiuma.

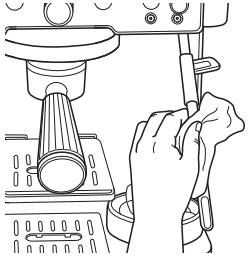


NOTA: NON montare il latte direttamente nell'espresso o nel caffè; effettuare questo passaggio sempre nell'apposita lattiera e poi versare la schiuma sul caffè.

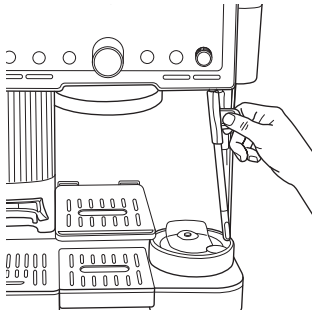
NOTA: NON preparare la schiuma se non è installato il vassoio antigoccia principale.

DOPO AVER PREPARATO LA SCHIUMA

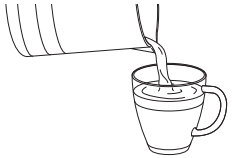
5 Una volta rimossa la lattiera, pulire la lancia a vapore con un panno umido prima di reinserirla in posizione.



6 Quando la lancia a vapore viene reinserita in posizione si pulisce automaticamente. In questo modo si effettuerà la pulizia interna della lancia a vapore. La macchina emette un primo segnale acustico all'avvio dell'autopulizia. Al termine, la macchina emetterà un nuovo segnale acustico. Per effettuare l'autopulizia in qualsiasi momento, premere il pulsante SPURGO.



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



SCHIUMA IN CODA

Dopo aver avviato l'erogazione, è possibile mettere in coda la schiuma perché la preparazione si avvii immediatamente dopo il termine dell'erogazione.

1 Riempire la lattiera con la quantità desiderata di latte senza superare la linea di riempimento massimo.

2 Durante l'erogazione, selezionare latte CON LATTOSIO o latte di origine VEGETALE con il pulsante PER IL TIPO DI LATTE e la schiuma con la manopola di selezione della schiuma.

3 Premere il pulsante avvio preparazione schiuma.

Non è necessario mettere in coda la schiuma fredda ed è possibile preparare la schiuma durante l'erogazione.

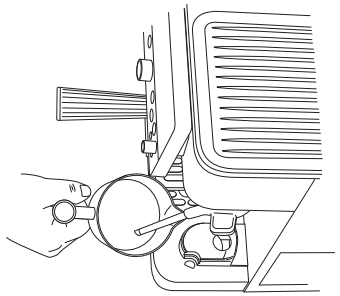
PREPARAZIONE MANUALE DELLA SCHIUMA

1 Riempire la lattiera come si desidera tra il livello min. e quello max.

2 Assicurarsi che la macchina sia impostata su latte montato .

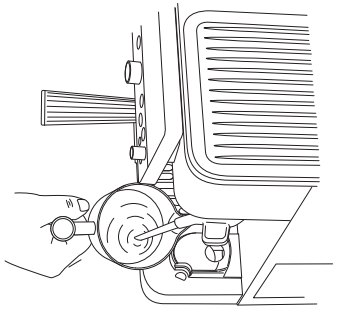
3 Estrarre la lancia a vapore. Collocare la lancia a vapore nella lattiera in modo che il beccuccio sia inserito nella lattiera.

4 Inclinare leggermente la lattiera verso sinistra o destra in modo che la lancia a vapore sia a un dito di distanza dalla parete della lattiera.



5 Tenere premuto il pulsante avvio preparazione schiuma 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 Immergere la lancia appena sotto la superficie del latte per cominciare a incorporare aria e montare il latte. In questo modo, si deve creare un vortice nel latte.



7 Quando il latte ha raggiunto il volume desiderato, spostare la lattiera in modo che la lancia a vapore si immerga più in profondità.
In questo modo, la bevanda verrà riscaldata.

8 Mantenere tale posizione finché la lattiera non diventa troppo calda da tenere in mano, quindi premere il pulsante avvio preparazione schiuma per disattivare la funzione.

MANUTENZIONE PERIODICA

PULIZIA IMMEDIATAMENTE SUCCESSIVA ALL'EROGAZIONE

- Al termine dell'erogazione, rimuovere con cautela il portafiltro dal gruppo testa. Gettare i fondi di caffè sbattendo la superficie della camera d'infusione su un contenitore o battifondi per caffè (venduto separatamente).
- Per ottenere risultati ottimali, assicurarsi di pulire il filtro e la camera d'infusione tra un utilizzo e l'altro.
- Rimuovere la camera d'infusione dal portafiltro. Lavare a mano entrambe le parti con acqua e sapone per rimuovere tutti i residui di caffè. Prima di riutilizzare la macchina, assicurarsi che il contenitore sia asciutto.
- Dopo aver montato il latte, pulire la lancia con un panno umido prima di ricollocarla in posizione.
- Ricollocare la lancia a vapore nella posizione originaria per avviare l'autopulizia.
- Quando l'indicatore di svuotamento arancione è fuoriuscito al punto tale da essere visibile, svuotare il vassoio antigoccia.
- Lavare periodicamente a mano il vassoio antigoccia e far asciugare accuratamente all'aria.
- Pulire periodicamente la base della macchina con un panno umido.

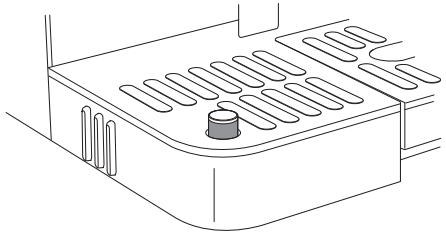
PULIZIA DEGLI ACCESSORI

Componenti lavabili in lavastoviglie:

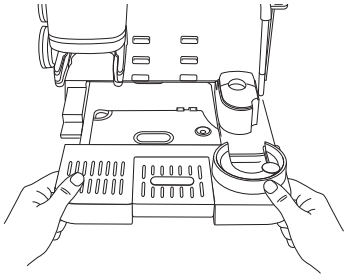
imbuto, frusta, disco di pulizia, serbatoio dell'acqua, contenitore per i chicchi di caffè e tutti i componenti del vassoio antigoccia.

SVUOTAMENTO DEL VASSOIO ANTIGOCCIA

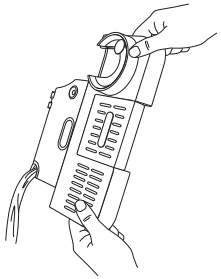
Durante l'utilizzo della macchina il vassoio antigoccia si riempie. Quando l'indicatore di svuotamento arancione è fuoriuscito al punto tale da essere visibile, svuotare il vassoio antigoccia principale.



1 Rimuovere il vassoio antigoccia principale estraendolo dalla macchina.



2 Spostarlo con attenzione in un lavandino e gettare l'acqua presente al suo interno tramite l'apposito beccuccio per versare.



3 Reinstallare il vassoio antigoccia nella macchina.

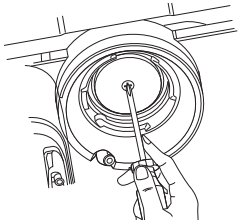
NOTA: l'indicatore vuoto è rimovibile.

NOTA: se si notano segni di traboccamento dell'acqua dal vassoio antigoccia o nell'area circostante la macchina, svuotare immediatamente il vassoio.

RIMOZIONE DEL GRUPPO TESTA E SOSTITUZIONE DELLA GUARNIZIONE IN GOMMA

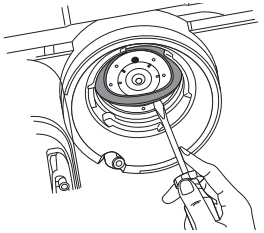
Assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata dalla presa elettrica prima di procedere.

1 Con un giravite a croce, rimuovere la vite centrale del soffione.



2 Una volta rimosso, pulire il soffione con acqua e sapone.

3 Rimuovere la guarnizione di gomma dal gruppo testa con un giravite piatto e sostituirla con una nuova guarnizione (disponibile per l'acquisto su ninjakitchen.eu).



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

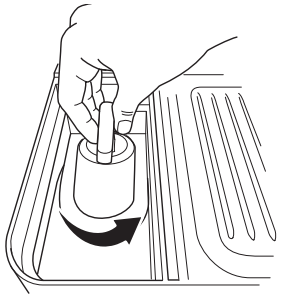
MANUTENZIONE PERIODICA (SEGUITO)

PULIZIA DEL MACINACAFFÈ CON LAME CONICHE

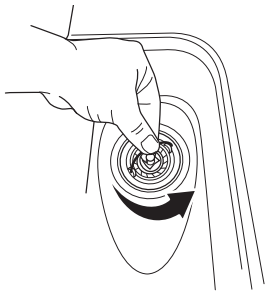
Assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata dalla presa elettrica prima di procedere.

1 Svuotare il contenitore per i chicchi di caffè. Per maggiori informazioni su questo passaggio consultare la sezione “Sostituzione dei chicchi di caffè”.

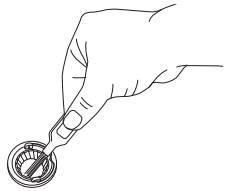
2 Rimuovere il contenitore per i chicchi di caffè sollevando il coperchio e ruotandolo in senso antiorario.



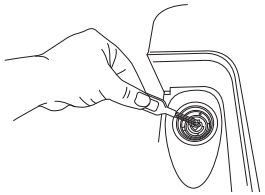
3 Rimuovere il macinacaffè con lame coniche ruotando in senso antiorario, allineando la freccia arancione del macinacaffè alla freccia arancione con la scritta ALIGN sulla macchina.



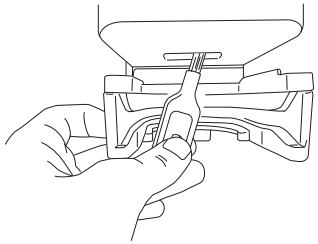
4 Pulire il macinacaffè con la spazzola.



5 Successivamente, pulire il macinacaffè attaccato alla macchina con la spazzola per la pulizia.



6 Assicurarsi di pulire anche l’interno della base di macinatura. Il coperchio dello scivolo del macinacaffè è rimovibile, il che ne facilita la pulizia.



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

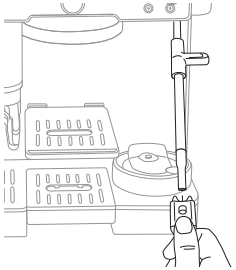
NOTA: per la pulizia del macinacaffè attaccato alla macchina, utilizzare solo l’apposita spazzola per la pulizia.

PULIZIA DELLA LANCIA A VAPORE

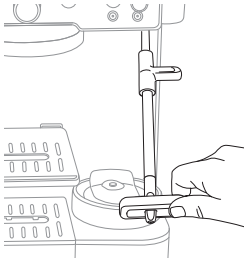
Con il tempo, all’interno della lancia a vapore possono accumularsi residui. Per prestazioni ottimali, pulire periodicamente la lancia a vapore.

1 Rimuovere il tappo di gomma alla base della spazzola per la pulizia per esporre l’ago.

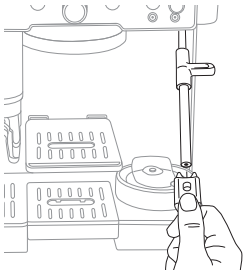
2 Aiutandosi con l’ago, rimuovere eventuali residui dall’interno della lancia a vapore e della punta.



3 Per una pulizia più profonda, rimuovere la punta della lancia a vapore con la chiave ad anello posta al centro della spazzola per la pulizia.

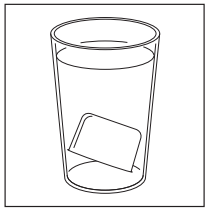


4 Aiutandosi con l’ago, rimuovere eventuali residui dall’interno della lancia a vapore e della punta.

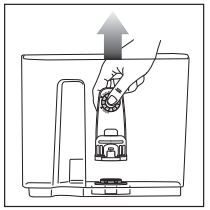


5 Assicurarsi di rimuovere eventuali residui dalla guarnizione di gomma all’interno della lancia a vapore.

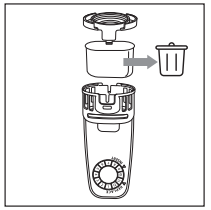
SOSTITUZIONE DEL FILTRO DELL’ACQUA



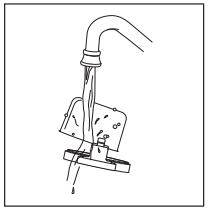
1 Rimuovere il nuovo filtro dell’acqua dalla confezione e metterlo in ammollo per 5 minuti.



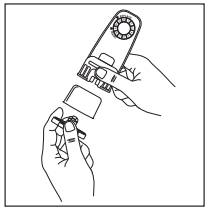
2 Nel frattempo, rimuovere il serbatoio dell’acqua dall’apparecchio e rimuovere l’alloggiamento del filtro dal serbatoio.



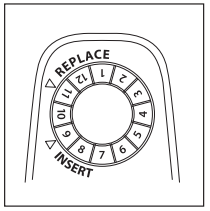
3 Rimuovere il filtro dell’acqua usato e gettarlo nella spazzatura.



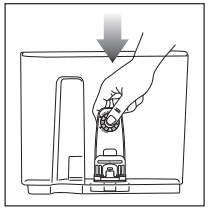
4 Risciacquare il nuovo filtro dell’acqua e la rete.



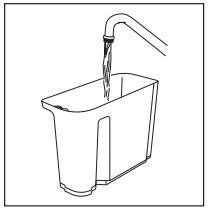
5 Rimuovere il cappuccio dall’alloggiamento del filtro e inserire il filtro. Agganciare il cappuccio sulla parte posteriore dell’alloggiamento del filtro per fissare il filtro in posizione.



6 Impostare la data a 2 mesi.



7 Installare l’alloggiamento del filtro nel serbatoio.



8 Riempire d’acqua il serbatoio e rimetterlo nell’unità.

CICLO DI DECALCIFICAZIONE E PULIZIA

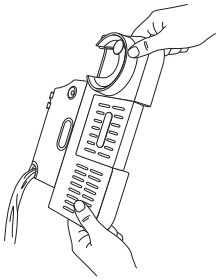
DECALCIFICAZIONE

Tempo di completamento: *circa 90 minuti.*

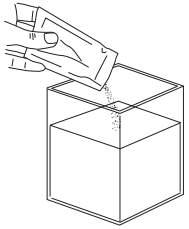
Quando la spia della DECALCIFICAZIONE si accende,
è necessario eseguire subito un ciclo di decalcificazione. Ritardare questo passaggio potrebbe contribuire ad abbassare la qualità della bevanda e creare intasamenti interni alla macchina, che cesserà di funzionare.

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 del pulsante decalcificazione.

1 Assicurarsi che il vassoio antigoccia principale sia completamente vuoto, per raccogliere l'acqua erogata durante il ciclo di decalcificazione.
Il mancato svuotamento del vassoio antigoccia principale potrebbe causare fuoriuscite.



2 Sciogliere il decalcificante in polvere Ninja in dotazione in un contenitore separato con 1 litro d'acqua. Versare la miscela ottenuta nel serbatoio dell'acqua.



OPPURE

Riempire il serbatoio dell'acqua con 500 ml aceto bianco e acqua fino alla linea DESCALE (Decalcificazione).

3 Inserire la camera d'infusione doppia nel portafiltro.

4 Agganciare il portafiltro al gruppo testa.

5 Assicurarsi che la lattiera sia posizionata sulla piattaforma con la lancia a vapore inserita all'interno.

6 Collocare una tazza vuota (da 500 ml) sotto il portafiltro. Può essere necessario rimuovere il vassoio antigoccia centrale.

7 Premere il pulsante DECALCIFICAZIONE, quindi premere la manopola centrale per avviare il ciclo di decalcificazione.

8 A questo punto la macchina avvierà il ciclo. La macchina farà passare la soluzione attraverso la lancia a vapore e il portafiltro per circa 90 minuti.
È possibile visualizzare il tempo rimanente al termine del ciclo di decalcificazione sul pannello di controllo.

9 La macchina emetterà un segnale acustico una volta completato il ciclo di decalcificazione.

10 Al termine del ciclo, rimuovere attentamente il portafiltro, il vassoio antigoccia principale e la lattiera poiché potrebbero contenere del liquido residuo.

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

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

13 Reinstallare il vassoio antigoccia principale e il portafiltro nel gruppo testa. Non installare la lattiera.

14 Risciacquare il gruppo testa effettuando un'erogazione M+.

15 Quindi, con la lattiera ancora disinstallata, pulire la lancia a vapore premendo il pulsante SPURGO.

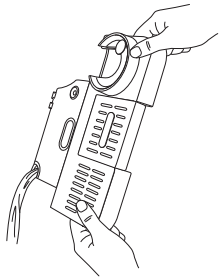
ESEGUIRE UN CICLO DI PULIZIA

Tempo di completamento: *circa 6 minuti.*

Il ciclo di pulizia serve a eliminare eventuali oli o tracce di caffè macinato all'interno e intorno al gruppo testa. L'indicatore del pulsante pulizia si accende automaticamente per indicare quando è necessario avviare un ciclo di pulizia. Si consiglia di eseguire un ciclo di pulizia anche laddove si avvertisse un cambiamento nella qualità della bevanda erogata. Il ciclo di pulizia richiede l'utilizzo del disco di pulizia (conservato nell'alloggiamento accessori) e una pastiglia per la pulizia, entrambi in dotazione e disponibili per l'acquisto su ninjakitchen.it/accessories.

Per eseguire un ciclo di pulizia, procedere come segue:

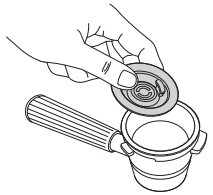
1 Assicurarsi che il vassoio antigoccia principale sia completamente vuoto, per raccogliere l'acqua erogata durante il ciclo di pulizia. **Il mancato svuotamento del vassoio antigoccia principale potrebbe causare fuoriuscite.**



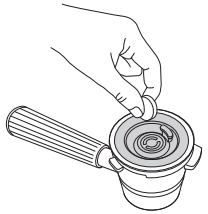
2 Riempire il serbatoio dell'acqua senza superare la linea di riempimento massimo.

3 Inserire la camera d'infusione doppia nel portafiltro.

4 Posiziona il disco di pulizia sopra la camera d'infusione doppia tenendo l'impugnatura verso l'alto.



5 Inserire una pastiglia al centro del disco di pulizia.



6 Agganciare il portafiltro al gruppo testa.

7 Premere il pulsante pulizia, quindi la manopola centrale per iniziare il ciclo di pulizia.

8 La macchina avvierà ora il processo di risciacquo del soffione e del gruppo testa rilasciando l'acqua ed eventuali sedimenti sul vassoio antigoccia principale.

9 Il ciclo di pulizia durerà circa 6 minuti.
La macchina emetterà un segnale acustico quando il ciclo di pulizia sarà completato.

10 Una volta completato il ciclo di pulizia, rimuovere con cura sia il portafiltro sia il vassoio antigoccia principale, poiché in entrambi potrebbe esserci dell'acqua. Lavare a mano con acqua calda e sapone.

CONSIGLI PER UN'EROGAZIONE OTTIMALE

- Per ottenere risultati migliori, utilizzare chicchi di caffè appena tostati.
- Per una maggiore qualità e freschezza è preferibile acquistare una confezione di chicchi di caffè che indichi chiaramente la data di tostatura piuttosto che quella di scadenza.
- Consigliamo di consumare qualsiasi varietà di chicchi di caffè entro 20 giorni dalla data di tostatura.
- Quando si passa a chicchi di una nuova varietà, rimuovere completamente quelli rimanenti. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Sostituzione dei chicchi di caffè".
- Verificare sempre che l'impostazione di macinatura attuale corrisponda a quella consigliata.
- Per aumentare la temperatura di erogazione, prima di preparare una bevanda eseguire un lavaggio con acqua.
- Mantenere la macchina pulita utilizzando la spazzola per rimuovere eventuali residui.
- Utilizzare acqua filtrata.
- Regolare il macinacaffè ogni volta che si sostituiscono i chicchi.
- Collocare la macchina su una superficie stabile.
- Svuotare spesso il vassoio antigoccia.
- Dopo la macinatura e prima di avviare l'erogazione, la macchina inizia a riscaldarsi. Posizionare la tazza sul vassoio porta tazza riscaldato per riscaldarla.

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DELLA SCHIUMA

- Per ottenere risultati ottimali con il latte di origine vegetale, utilizzare la versione barista o quella integrale.
- Per ottenere risultati ottimali con il latte, utilizzare il latte intero.
- Il latte UHT (sottoposto a sterilizzazione con temperature molto elevate) può produrre risultati diversi.
- Il latte di cocco può essere riscaldato, ma non produce una schiuma duratura.
- Se si desidera regolare la temperatura del latte, consultare la sezione "Ulteriori impostazioni".
- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare latte freddo o a temperatura ambiente.
- Per ottenere risultati ottimali, prima della preparazione della schiuma assicurarsi che la lattiera sia a temperatura ambiente.
- Prima di collocare la lattiera 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.
- Per una pulizia più profonda della frusta e della lancia a vapore, riempire la lattiera fino al livello massimo con acqua e una goccia di detersivo per piatti ed eseguire il programma THIN FROTH (Schiuma sottile).
- Per una schiuma migliore e per creare latte art, roteare la lattiera con colpetti leggeri prima di versarvi il latte.
- Per preparare un'ottima schiuma con latte di origine vegetale, usare l'impostazione PLANT-BASED (Latte di origine vegetale).

DIVERSI TIPI DI ESPRESSO

	Ristretto	Espresso	Lungo	Americano
Profilo aromatico	Porzione più piccola e concentrata con un aroma ricco e dolce.	Una porzione di caffè concentrata e aromatica.	Una porzione più grande e meno concentrata con un aroma più deciso.	Una bevanda a base di espresso dall'aroma meno intenso.
Rapporto tra caffè macinato e acqua*	Bevanda realizzata utilizzando meno acqua di un espresso, con conseguente rapporto caffè macinato-acqua più elevato.	Rapporto standard caffè macinato-acqua di 1:2,5.	Bevanda realizzata utilizzando più acqua di un espresso, con conseguente rapporto caffè macinato-acqua più basso.	Rapporto standard di un espresso successivamente diluito con acqua calda (rapporto acqua-espresso di 2:1).
Confronti tra i livelli di caffeina**	Livello più basso di caffeina rispetto all'espresso imputabile a tempi di estrazione più brevi.	Livello di caffeina standard.	Livello più elevato di caffeina rispetto all'espresso imputabile a tempi di estrazione più lunghi.	Stesso livello di caffeina di un espresso, ma in una bevanda più abbondante.

*Quando erogato con una camera d'infusione doppia e intensità predefinita 2. La camera d'infusione e l'intensità prescelta influiscono sul rapporto caffè-acqua e, di conseguenza, sul profilo aromatico e sulla quantità erogata.

- Per ulteriori informazioni sui rapporti di erogazione, consultare la sezione Regolare la temperatura di erogazione e l'intensità.
- Per la quantità di erogazione relativa a ciascuna camera d'infusione, consultare la tabella Quantità approssimative di erogazione.

**Il contenuto preciso di caffeina dipende dal tipo di chicco, dalla torrefazione e dalle dimensioni della camera d'infusione usata per la bevanda prescelta.

ULTERIORI IMPOSTAZIONI

Il menu con le opzioni aggiuntive offre ulteriori opzioni per personalizzare la macchina e può essere selezionato tenendo premuto il pulsante TEMPERATURA DI EROGAZIONE per 3 secondi.

Numero voce	Argomento	Opzioni
_h01	Segnali acustici: attiva o disattiva tutti i segnali acustici.	ON (Acceso): lascia i segnali acustici accesi (predefinito) OFF (Spento): lascia i segnali acustici spenti
_h02	Modalità Eco: risparmia energia spegnendo il bollitore dopo l'erogazione.	ON (Acceso): attiva la modalità Eco OFF (Spento): lascia la modalità Eco disattivata (predefinito)
_h03	Grado di macinatura consigliato: attiva o disattiva la visualizzazione del grado di macinatura consigliato.	ON (Acceso): lascia il display acceso (predefinito) OFF (Spento): spegne il display
_h04	Reimpostazione della Tecnologia Barista Assist: ripristina il grado di macinatura all'impostazione predefinita.	NO: mantiene le impostazioni correnti (predefinito) SÌ: ripristina le impostazioni dell'utente
_h05	Reimpostazione dei valori di fabbrica: ripristina le impostazioni predefinite della macchina.	NO: mantiene le impostazioni correnti SÌ: ripristina le impostazioni dell'utente
_h06	Temperatura di preparazione: regolare la temperatura della bevanda	LO: temperatura bassa M: temperatura media (impostazione suggerita) HI: temperatura alta
_h07	Temperatura della schiuma: regola la temperatura della schiuma.	LO: temperatura bassa M: temperatura media (predefinita) HI: temperatura alta
_h08	Acqua dura: visualizza il menu per reimpostare il test della durezza dell'acqua	hd 0 (durezza 0): il test presenta 0 caselle viola hd 1 (durezza 1): il test presenta 1 casella viola hd 2 (durezza 2): il test presenta 2 caselle viola hd 3 (durezza 3): il test presenta 3 caselle viola hd 4 (durezza 4): il test presenta 4 caselle viola hd 5 (durezza 5): il test presenta 5 caselle viola

1 Per navigare tra queste voci, ruotare la manopola centrale. Premere il pulsante avvio erogazione per selezionare la voce desiderata.

2 Una volta selezionata una voce, ruotare la manopola centrale per raggiungere l'impostazione desiderata e premere avvio erogazione per selezionare quella desiderata.

3 Dopo aver impostato una delle opzioni disponibili, si udirà un segnale acustico e il display visualizzerà nuovamente la schermata del menu.

4 Per uscire dal menu, premere nuovamente il pulsante TEMPERATURA DI EROGAZIONE.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Perché dal portafiltro non fuoriesce acqua?

I fattori che possono influire sul volume dell'acqua che fuoriesce dal portafiltro sono diversi:

- Nel serbatoio non c'è una quantità di acqua sufficiente: Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia riempito fino al livello adeguato. Quando si usa la camera d'infusione Luxe, sono necessari 530 ml di acqua. Quando si usa la camera d'infusione doppia o singola, riempire 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.
- La macchina si sta riscaldando/sta raggiungendo la temperatura d'esercizio: attendere che la macchina si riscaldi prima dell'erogazione della bevanda.
- Il grado di macinatura è troppo fine: attendere che l'erogazione si interrompa e seguire l'impostazione consigliata per il grado di macinatura per la preparazione successiva.
- La macchina deve essere decalcificata: Seguire le istruzioni della sezione "Pulizia e manutenzione".

Perché l'espresso viene erogato in piccole quantità/lentamente?

I motivi possono essere diversi.

- Il grado di macinatura è troppo fine: attendere che l'erogazione si interrompa e seguire l'impostazione consigliata per il grado di macinatura per la preparazione successiva.
- Caffè eccessivamente pressato: una pressatura eccessiva può limitare il flusso erogato. durante la pressatura, assicurarsi di collocare il portafiltro su una superficie piana. Collocare il pressino all'interno dell'imbuto e spingere verso il basso finché il primo non è a contatto con il secondo.
- Pulizia della camera d'infusione: prima della macinatura, verificare che la camera d'infusione sia libera da ostruzioni o residui che potrebbero ostacolare l'erogazione.
- La macchina deve essere decalcificata: Seguire le istruzioni della sezione "Pulizia e manutenzione".

Perché l'espresso viene erogato molto velocemente?

- Il grado di macinatura è troppo grossolano: attendere che l'erogazione si interrompa e seguire l'impostazione consigliata per il grado di macinatura per la preparazione successiva.
- Il caffè è stato pressato troppo poco: durante la pressatura, assicurarsi di collocare il portafiltro su una superficie piana. Collocare il pressino all'interno dell'imbuto e spingere verso il basso finché il primo non è a contatto con il secondo.

Perché l'espresso corre lungo il bordo del portafiltro?

- Il portafiltro non è correttamente inserito nel gruppo testa: posizionare il portafiltro nel gruppo testa, allineando il punto arancione sul portafiltro con il punto arancione sul gruppo testa. Ruotare il portafiltro nel gruppo testa finché il punto arancione sul portafiltro non risulti allineato con la freccia di blocco sul gruppo testa.
- Intorno al bordo della camera d'infusione ci sono residui di caffè macinato: rimuovere il caffè macinato intorno al bordo della camera d'infusione e del portafiltro per assicurarsi che quest'ultimo sia correttamente inserito nel gruppo testa.
- La guarnizione del gruppo testa deve essere sostituita: chiamare il servizio clienti al numero 800 961655.

La montatura del latte non si avvia.

- La macchina non ha raggiunto la temperatura di esercizio: attendere che la macchina si riscaldi prima della preparazione della schiuma.
- Nel serbatoio non c'è una quantità di acqua sufficiente: assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia riempito fino alla linea del livello minimo.
- Il serbatoio dell'acqua non è saldo in posizione: verificare che il serbatoio dell'acqua sia saldo in posizione sulla parte posteriore della macchina.
- La lancia non è ben inserita: assicurarsi che la lancia a vapore sia immersa nella lattiera e che questa sia correttamente posizionata sulla piattaforma.
- Nella lattiera non c'è una quantità sufficiente di latte: assicurarsi che il latte arrivi alla linea del livello minimo.

Il caffè non è abbastanza caldo.

- Preriscaldare il portafiltro: risciacquare il portafiltro con acqua calda prima della macinatura. Assicurarsi che la camera d'infusione sia completamente asciutta prima della macinatura.
- Preriscaldare la tazza: risciacquare la tazza con acqua calda prima della preparazione, per aumentare la temperatura della bevanda.
- Regolare la temperatura dell'acqua: aumentare la temperatura della bevanda con il pulsante temperatura di erogazione sul pannello di controllo.
- Utilizzare le impostazioni per la schiuma riscaldata: 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: Seguire le istruzioni della sezione "Pulizia e manutenzione".

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (SEGUITO)

Perché non si forma la crema?
- Il caffè è stato pressato troppo poco: durante la pressatura, assicurarsi di collocare il portafiltro su una superficie piana. Collocare il pressino all'interno dell'imbuto e spingere verso il basso finché il primo non è a contatto con il secondo.
- Il grado di macinatura è troppo grossolano: attendere che l'erogazione si interrompa e seguire l'impostazione consigliata per il grado di macinatura per la preparazione successiva.
- I chicchi di caffè non sono freschi: la freschezza dei chicchi di caffè influisce sulla qualità della crema. Per una maggiore qualità e freschezza è preferibile acquistare una confezione di chicchi di caffè che indichi chiaramente la data di tostatura piuttosto che quella di scadenza. Consigliamo di consumare qualsiasi varietà di chicchi di caffè entro 20 giorni dalla data di tostatura.
- La camera d'infusione può essere ostruita oppure i fori sono ostruiti: pulire le camere con frequenza. Assicurarsi che i fori della camera d'infusione non siano ostruiti con caffè macinato.

Perché il vassoio antigoccia si riempie rapidamente?
- Affinché la macchina mantenga la pressione ideale per l'espresso, durante l'erogazione una certa quantità d'acqua viene deviata nel vassoio antigoccia principale. Questo è normale.
- 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.
- Il vassoio antigoccia principale ha lo scopo di deviare l'acqua a partire dalla preparazione di 6 cappuccini.

Perché la macchina emette un suono pulsante/martellante durante l'erogazione?
- Nel serbatoio non c'è una quantità di acqua sufficiente: assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia riempito fino alla linea del livello minimo.
- Il serbatoio dell'acqua non è saldo in posizione: verificare che il serbatoio dell'acqua sia saldo in posizione sulla parte posteriore della macchina.
- Se l'acqua nel serbatoio supera il livello minimo indicato ed esso è saldamente posizionato, è normale che la pompa emetta qualche rumore.
- Questo rumore è udibile anche durante la preparazione della schiuma. Questo è normale.

La macchina perde.
- La macchina indirizza automaticamente l'acqua dalla lancia a vapore al vassoio antigoccia principale dopo ogni montatura. In questo modo si effettuerà la pulizia interna della lancia a vapore.
- Il vassoio antigoccia è pieno: controllare l'indicatore di svuotamento per vedere se è necessario svuotare il vassoio antigoccia principale. Seguire le istruzioni della sezione "Pulizia e manutenzione".
- Il serbatoio dell'acqua non è saldo in posizione: verificare che il serbatoio dell'acqua sia saldo in posizione sulla parte posteriore della macchina.
- La guarnizione del gruppo testa deve essere sostituita: chiamare il servizio clienti al numero 800 961655.

La macchina è scarica.
- Assicurarsi che la base di ricarica sia collegata a una presa di corrente funzionante.
- Dopo aver collegato la macchina, premere il pulsante DI ACCENSIONE.
- Per risparmiare energia, la macchina si spegne automaticamente dopo 20 minuti.

Dal macinacaffè non fuoriescono chicchi macinati.
- Controllare che il contenitore per i chicchi di caffè sia pieno.
- Premere il pulsante AVVIO MACINATURA per avviare la macinatura.
- Se il contenitore per i chicchi di caffè è pieno ma viene visualizzata la notifica ADD BEANS (Aggiungere chicchi), scollegare la macchina e spingere con delicatezza i chicchi verso il basso in direzione delle lame.
- Assicurarsi che il contenitore per i chicchi di caffè sia inserito in modo saldo e corretto.
- Assicurarsi che il portafiltro con l'imbuto montato sia inserito correttamente nella base di macinatura. Rimuovere e riposizionare per assicurare l'inserimento corretto.
- Con la spazzola per la pulizia, rimuovere eventuali residui all'interno della base di macinatura.

Il macinacaffè è molto rumoroso.
- Se il macinacaffè è molto rumoroso, ciò potrebbe essere dovuto alla presenza di residui. Utilizzare nel macinacaffè solo chicchi interi ed evitare di inserirvi chicchi freddi o congelati.

Il portafiltro non entra nel gruppo testa.
- Il portafiltro non è allineato correttamente: Posizionare il portafiltro nel gruppo testa allineando il punto arancione sul portafiltro con il punto arancione sul gruppo testa. Ruotare il portafiltro nel gruppo testa finché il punto arancione sul portafiltro non risulti allineato con la freccia di blocco sul gruppo testa.
- Il caffè è stato pressato troppo poco: durante la pressatura, collocare il portafiltro su una superficie piana. Collocare il pressino all'interno dell'imbuto e spingere verso il basso finché il primo non è a contatto con il secondo.

Impossibile bloccare il contenitore per i chicchi di caffè.
- Ciò può essere dovuto al fatto che il macinacaffè è ostruito da chicchi o da umidità. Provare a rimuovere eventuali chicchi che ostruiscono il macinacaffè e assicurarsi che questo sia asciutto.

L'impostazione di macinatura è quella corretta, ma il risultato non è buono.
- Vedere la sezione "Regolazione del macinacaffè per una corretta estrazione".

Non si riesce a riposizionare il contenitore per i chicchi di caffè nella macchina.
- Assicurarsi che i chicchi sulla parte superiore del macinacaffè non impediscano il posizionamento corretto del contenitore. Se il contenitore è bloccato da chicchi di caffè, potrebbe essere necessario rimuoverli prima di riposizionarlo sulla macchina.

La schiuma del latte non è abbastanza calda.
- La temperatura della schiuma del latte dipende dal tipo di schiuma selezionato. Se è selezionata la funzione COLD FOAM (Schiuma fredda), contrassegnata da un fiocco di neve accanto alla lattiera, 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 alla base della spazzola per la pulizia.
- Il menu con le opzioni aggiuntive offre ulteriori opzioni per personalizzare la temperatura della schiuma e può essere selezionato tenendo premuto il pulsante temperatura di erogazione per 3 secondi.
  - Selezionare l'opzione _h07 Froth Temperature (Temperatura della schiuma): in questo modo è possibile regolare la temperatura del schiumatore su bassa (L), media (M) o alta (H). Effettuare la selezione con la manopola centrale, quindi tenere premuto il pulsante temperatura di erogazione per 3 secondi per uscire dal menu.

La schiuma è troppo liquida o troppo densa.
- Modificare l'impostazione della schiuma usando la manopola di selezione della schiuma. Per maggiori informazioni sulle impostazioni della schiuma, consultare la sezione "Preparazione 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 (con lattosio) o Plant Based (di origine vegetale): per migliorare la qualità complessiva della schiuma, selezionare MILK (Latte con lattosio) o PLANT-BASED (Latte di origine vegetale) con il pulsante per il 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".

La mia bevanda è più corta/più lunga di quello che pensavo.
- Se si sta preparando un espresso, è possibile modificare il rapporto tra caffè macinato e acqua. Consultare la sezione "Ulteriori impostazioni".
- Se si prepara una bevanda a base di caffè, prima di effettuare la macinatura selezionare la dimensione desiderata con il pulsante grado di macinatura.
- La camera d'infusione può essere ostruita oppure i fori sono ostruiti: pulire le camere con frequenza. Assicurarsi che i fori della camera d'infusione non siano ostruiti con caffè macinato.
- La macchina deve essere decalcificata: Seguire le istruzioni della sezione "Pulizia e manutenzione".

La mia bevanda è troppo amara/acida.
- Impostazione di macinatura: prima di procedere, impostare il grado di macinatura su quello consigliato mediante la manopola che si trova sul lato della macchina.
- Modifica del rapporto: per aumentare/diminuire il rapporto tra caffè macinato e acqua, consultare la sezione "Ulteriori impostazioni".
- Modifica della temperatura di erogazione: per i tostati scuri, consigliamo di selezionare l'impostazione di temperatura bassa o media. per tostati medi o chiari, consigliamo di selezionare l'impostazione di temperatura media o alta.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (SEGUITO)

TUTTI I MESSAGGI DI ERRORE (AGGIUNGERE ACQUA, AGGIUNGERE CHICCHI ECC.)

Notifica ADD WATER (AGGIUNGERE ACQUA)

- Assicurarsi che nel serbatoio ci sia l'acqua. Se il serbatoio è vuoto, aggiungervi dell'acqua e premere il pulsante avvio erogazione per riprendere la preparazione.
- Se il serbatoio è pieno d'acqua, rimuoverlo e reinstallarlo, quindi premere il pulsante avvio erogazione per riprendere la preparazione.

Notifica ADD BEANS (AGGIUNGERE 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 (Aggiungere chicchi), scollegare la macchina e spingere con delicatezza i chicchi verso il basso in direzione delle lame.

Notifica INSTALL PORTAFILTER (INSTALLARE PORTAFILTRO)

- Assicurarsi che il portafiltro sia installato in posizione orizzontale sulla base di macinatura.
- Assicurarsi che il portafiltro sia inserito fino in fondo nella base di macinatura.
- Rimuovere eventuali residui dalla base di macinatura con la spazzola per la pulizia.

Notifica INSTALL FUNNEL (INSTALLARE IMBUTO)

- Assicurarsi che l'imbuto sia correttamente installato sul portafiltro allineando le tacche dell'imbuto a quelle del portafiltro.
- Quando si monta il portafiltro sulla base di macinatura, assicurarsi che l'imbuto sia collegato al portafiltro.

Notifica INSTALL HOPPER (INSTALLARE CONTENITORE PER I CHICCHI DI CAFFÈ

- Chiudere il contenitore per i chicchi di caffè ruotando il manico in senso orario.
- Se il problema persiste, sbloccare il contenitore ruotando il manico in senso antiorario. Sollevare il contenitore per i chicchi di caffè dalla base e riposizionarlo saldamente. Per poter reinstallare il contenitore per i chicchi di caffè in modo corretto, potrebbe essere necessario rimuovere eventuali chicchi dalla parte superiore del macinacaffè. Bloccare il contenitore per i chicchi di caffè ruotando il manico in senso orario.

Notifica INSTALL JUG (INSTALLARE 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.

Notifica RINSE (SCIACQUARE)

- Se si prova a preparare una bevanda fredda dopo una calda, è possibile che venga visualizzata la notifica RINSE (Sciacquare). Per informazioni sulla notifica RINSE (Sciacquare), consultare la sezione "Utilizzo della macchina".

Notifica DESCALE (DECALCIFICARE)

- È il momento di effettuare la decalcificazione della macchina. Per informazioni sulla Decalcificazione, consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".

Notifica CLEAN (PULIRE)

- È il momento di effettuare un ciclo di pulizia. Consultare Eseguire un ciclo di pulizia nella sezione "Pulizia e manutenzione".

Er

- Se sul pannello di controllo viene visualizzata la dicitura "Er" seguita da un numero (ad es. "Er 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

La garanzia Ninja® di 2 anni

Quando un consumatore acquista un prodotto in Italia, beneficia dei diritti legali relativi alla qualità del prodotto (i "diritti di legge"). Acquistando un apparecchio Ninja® su ninjakitchen.it, il consumatore può fare 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 componenti di ricambio e la manodopera.

Tale garanzia è un fattore importante e riflette il grado di fiducia che il produttore ha nella qualità del proprio prodotto e del processo di produzione.

La garanzia del produttore non altera in alcun modo i diritti legali del consumatore.

Per quanto tempo sono garantiti gli apparecchi Ninja® nuovi?

La nostra garanzia del produttore ha una durata standard di un anno dalla data di acquisto oppure di due anni se si registra l'acquisto entro 28 giorni.

Come devo fare per registrare la mia garanzia Ninja®?

Se il prodotto Ninja® è stato acquistato direttamente su ninjakitchen.it, la garanzia viene registrata automaticamente. Se l'acquisto viene effettuato altrove in Italia, è possibile registrare la garanzia online entro 28 giorni dalla data di acquisto.

- Per registrare la garanzia online, visitare l'indirizzo **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee o scansionare il codice QR sulla copertina posteriore**.
- Prendere nota della data di acquisto dell'apparecchio.

IMPORTANTE:

- Conservare lo scontrino se il prodotto Ninja® non è stato acquistato sul sito ninjakitchen.it. Sarà necessario ai fini della validità della garanzia.
- La Garanzia convenzionale copre il Prodotto per 2 anni a partire dalla data di acquisto.

Quali sono i vantaggi offerti dalla registrazione della garanzia gratuita Ninja®?

Con la registrazione della garanzia Shark, il consumatore riceve un anno di copertura extra. e metterà a disposizione dell'azienda i propri dati per eventuali necessità di contatto e assistenza. Se si acconsente a ricevere ulteriori comunicazioni, sarà possibile ottenere suggerimenti e consigli su come sfruttare tutte le potenzialità del prodotto Ninja® e conoscere le ultime notizie sulle nuove tecnologie e i nuovi lanci di Ninja®.

Che cosa copre la garanzia gratuita Ninja®?

La riparazione o la sostituzione dell'apparecchio Ninja® (a discrezione di Ninja®), inclusi tutti i componenti di ricambio e la manodopera.

Che cosa non copre la garanzia gratuita Ninja®?

- Normale usura.
- Danni accidentali o guasti causati da negligenza nell'utilizzo o nella cura, uso improprio, incuria, azionamento o manipolazione del prodotto Ninja® non conforme al Manuale d'uso di Ninja® in dotazione.
- Danni causati dall'utilizzo del prodotto Ninja® per scopi diversi dal normale impiego domestico.
- Danni causati dall'utilizzo di componenti non assemblati o non installati conformemente alle istruzioni d'uso.
- Danni causati dall'utilizzo di componenti e accessori diversi dai componenti originali Ninja®.
- Installazione non corretta (tranne se eseguita da Ninja®).
- Riparazioni o modifiche eseguite da soggetti diversi da Ninja® o dai suoi agenti.

Come posso richiedere un intervento in garanzia gratuita Ninja®?

Contattando il nostro Servizio clienti al numero 800 961655. Per gli orari di servizio, consultare il nostro sito web nella sezione "Contattaci". La telefonata è gratuita. Risponderà direttamente un rappresentante di Ninja®. È anche possibile ricevere assistenza online visitando il sito **https://www.support.ninjakitchen.it/hc/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 progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il tuo prodotto Ninja®. È possibile trovare una gamma completa di componenti di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja® per tutte le apparecchiature Ninja® sul sito **www.ninjakitchen.it**. Si ricorda che i danni causati dall'uso di parti di ricambio non originali potrebbero non essere coperti dalla garanzia.

BEDANKT
voor uw aankoop van de Ninja Luxe Café

REGISTREER UW AANKOOP

www.ninjakitchen.eu

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
Vermogen:	1650 W
Waterreservoir Capaciteit:	2 liter

TIP: U vindt het model- en serienummer op het label met de QR-code aan de achterkant van het apparaat bij de voedingskabel.

LEES DEZE HANDLEIDING GOED DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze instructies zijn ontworpen om u te helpen bij het gebruik van uw nieuwe Ninja Luxe Café.

Ninja is een geregistreerd handelsmerk in de EU van SharkNinja Operating LLC.

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

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

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar onze producten te verbeteren. Daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

@ninjakitchen

NEDERLANDS

NINJA LUXE CAFÉ
PRO SERIES

ES700 Series | Gebruikershandleiding

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
AANDACHTIG LEZEN VÓÓR GEBRUIK • UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

	Lees alle instructies voordat u uw Ninja Luxe Espresso Bar gaat gebruiken
	Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.
	Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.
	Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

⚠ WAARSCHUWING
Om het risico op letsel, brand, elektrische schokken of schade aan eigendommen te beperken, dient u altijd basisveiligheidsmaatregelen te nemen, waaronder het volgen van de volgende genummerde waarschuwingen en verdere instructies. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

Algemene voorzorgsmaatregelen

1. Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken weg om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.
2. 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.
3. Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Laat kinderen het apparaat **NIET** gebruiken of ermee spelen. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
4. 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.
5. Draag het apparaat NOOIT aan het netsnoer en trek er NOOIT aan om het uit het stopcontact te halen; pak in plaats daarvan de stekker vast en trek om de stekker uit het stopcontact te halen.
6. 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.
7. 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.
8. Gebruik **NOOIT** een stopcontact onder het aanrecht.
9. Om gevaar voor brand, elektrische schokken of beschadiging van het apparaat te voorkomen, mag u het apparaat **NIET** in een garage of onder een wandkast gebruiken.
10. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer het niet wordt gebruikt en voordat u het reinigt.
11. Laat een apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
12. Apparaten zijn niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
13. Plaats het **NIET** op een ander apparaat.
14. Het apparaat mag bij gebruik niet in een kast worden geplaatst.
15. Gebruik **GEEN** accessoire dat niet wordt aanbevolen door de fabrikant, omdat dit kan resulteren in letsel of schade aan het 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 basisveiligheidsmaatregelen te nemen, waaronder het volgen van de volgende genummerde waarschuwingen en verdere instructies. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

Kennisgeving voor gebruik

- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan problemen opleveren met overlopen en een risico op brandwonden, of leiden tot brand of een elektrische schok en persoonlijk letsel.
- Gebruik het apparaat **ALTIJD** op een schone, droge en vlakke ondergrond.
- Plaats **NIET** 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 het is bedoeld.
- Gebruik het apparaat **NOOIT** buiten.
- Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Vermijd contact met bewegende delen
- Plaats tijdens het brouwen **ALTIJD** een kop of container met genoeg inhoud voor de uitvoervolumeselectie onder het portafilter.
- Start het apparaat **NOOIT** zonder water.
- Doe **NIET** teveel water in het reservoir. Vul het water slechts tot aan de maximale vulstreep.
- Laat het deksel op het waterreservoir tijdens het brouwen.
- Laat het deksel van het bonenreservoir tijdens het malen erop zitten om toegang tot bewegende delen te voorkomen.
- Verwijder het portafilter **NIET** tijdens het brouwen, omdat de eenheid onder druk staat. Verwijderen tijdens het brouwen kan leiden tot verbranding of letsel.
- Raak het stoompijpje of de schuimkan tijdens gebruik **NIET** aan. Hete stoom en hete vloeistoffen veroorzaken brandwonden.

Verzorging en onderhoud

- Om ziekte te voorkomen door de groei van bacteriën in het apparaat, volgt u alle reinigingsinstructies uit het hoofdstuk Verzorging en onderhoud van deze gebruikershandleiding.
- Houd het apparaat altijd schoon voor optimale resultaten.
- Als het product niet naar behoren werkt, ga dan naar ninjakitchen.eu of neem contact op met SharkNinja Operating LLC voor onderzoek, reparatie of aanpassing.
- Kinderen mogen geen schoonmaak- of onderhoudsactiviteiten uitvoeren.
- Zorg er bij het gebruik van het portafilter voor dat het goed is vastgezet op de groepskop om het overlopen van hete vloeistof te voorkomen.
- Pak het apparaat **NIET** op bij de maalhouder. Dit apparaat is niet bestand tegen het gewicht van het product.

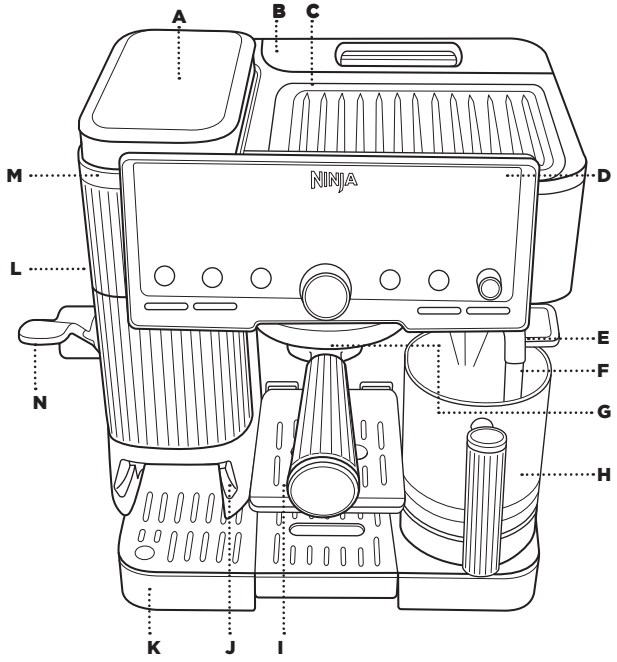
Opmerking over stroomsnoer

- Een kort stroomsnoer wordt meegeleverd om het risico te verminderen op het verstrikt raken in, of struikelen over een langer snoer.
- Gebruik **GEEN** verlengsnoeren bij dit product.

LEES EN BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

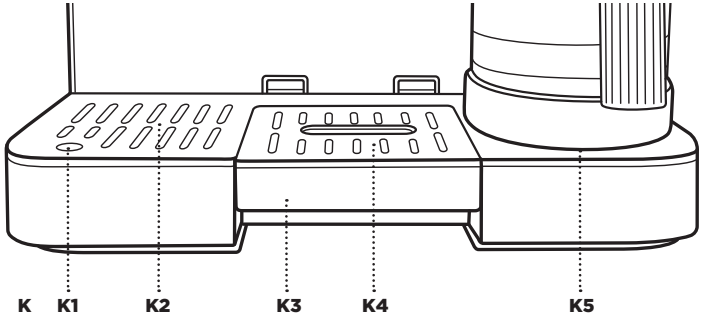
ONDERDELEN

A Bonenreservoir
B Waterreservoir
C Kopverwarmer
D Bedieningspaneel
E Opslag voor hulpstukken
F Stoompijpje
G Groepskop
H XL Melkkan met geïntegreerde garde
I Verstelbaar mokbakje
J Maalhouder
K Hoofdlekbak
L Ondersteund stamperreservoir
L Maalplaat
M Geïntegreerde conische maler
N Geïntegreerde stamperhendel



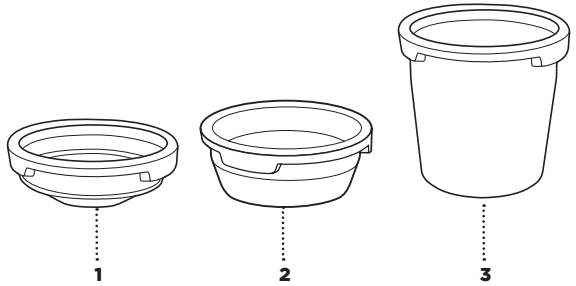
ONDERDELEN LEKBAK

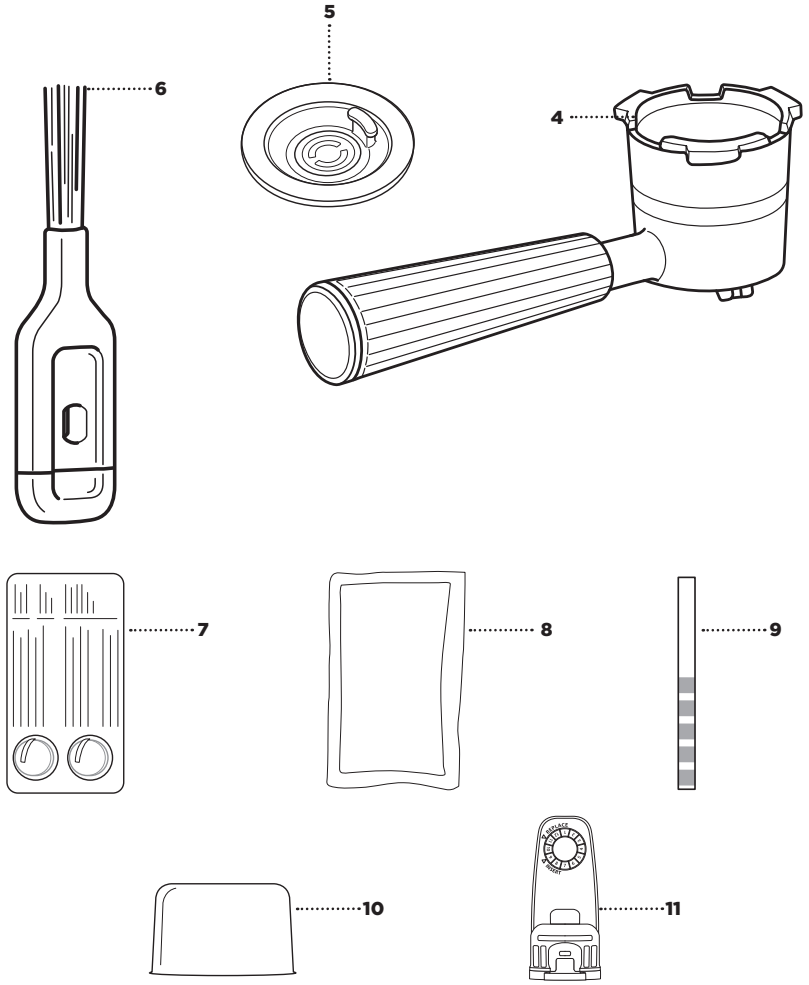
K Hoofdlekbak
K1 Leeg-indicator
K2 Hoofdrooster
K3 Centrale lekbak
K4 Centraal rooster
K5 Melkkanplateau



ACCESSOIRES

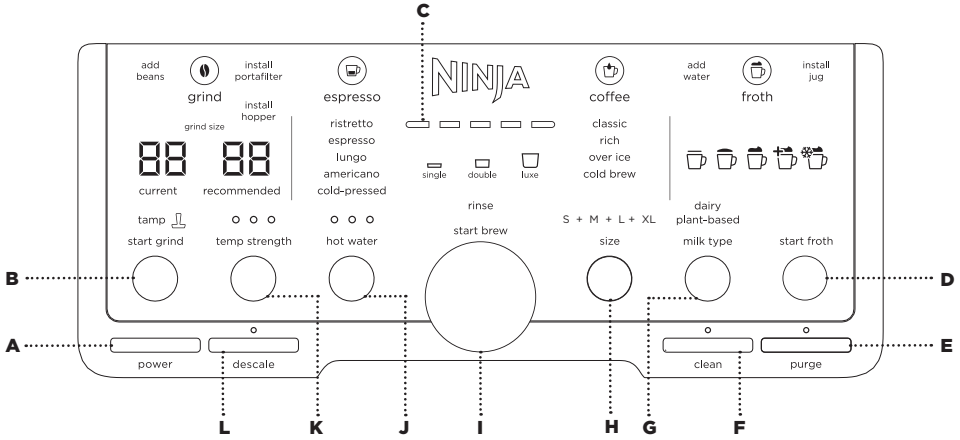
1 Enkele mand
(niet beschikbaar op alle apparaten)
2 Dubbele mand
3 Luxe mand
4 Portafilter
5 Reinigingsschijf
6 Schoonmaakborstel
7 Reinigingstabletten
8 Ontkalkingspoeder
9 Waterhardheid teststrip
10 Waterfilter
11 Waterfilterbehuizing





HET BEDIENINGSPANEEL GEBRUIKEN*

A AAN/UIT-knop
B BEGIN MET MALEN-knop
C Voortgangsbalk
D Schuimselectie draaiknop
BEGIN MET SCHUIMEN-knop
E DOORSPOELEN-knop
F REINIGEN-knop
G MELKTYPE-knop
H MAATSELECTIE-knop
I Middelste draaiknop/STARTEN MET KOFFIEZETTEN-knop
J HEET WATER-knop
K STERKTE-knop
L ONTKALKEN-knop



*Functies kunnen per model verschillen.

INTELLIGENTE MELDINGEN

Het zijn intelligente meldingen die uw apparaat zal weergeven als er een actie vereist is:

- BONEN TOEVOEGEN
- PORTAFILTER INSTALLEREN
- RESERVOIR INSTALLEREN
- WATER TOEVOEGEN
- KAN INSTALLEREN
- DOORSPOELEN
- SPOELEN
- ONTKALKEN**
- REINIGEN**
- TAMP (Stamper)

*De knoppen voor REINIGEN en ONTKALKEN zullen oplichten als het nodig is om deze acties te starten.

AAN DE SLAG: DE EERSTE KEER KOFFIEZETTEN

ACCESSOIRES EN ONDERDELEN UIT DE VERPAKKING HALEN

- Haal eerst alle accessoires en onderdelen uit de verpakking. Garandeer dat alle accessoires en onderdelen uit de verpakking verwijderd zijn voordat u de verpakking weggooit.

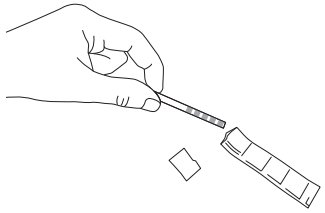
REINIG DE ACCESSOIRES VOOR GEBRUIK

- 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. Het apparaat kan ingesteld worden op elke beschikbare waterhardheid.

1 Verwijder de teststrip van het pakket.

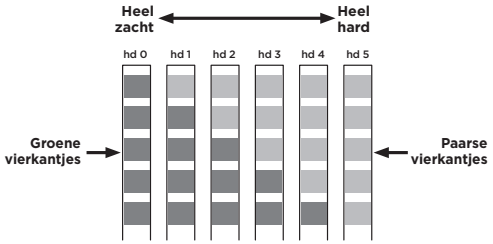


2 Dompel de waterteststrip volledig onder in het water dat u wilt gaan gebruiken, gedurende 5–10 seconden.

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

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

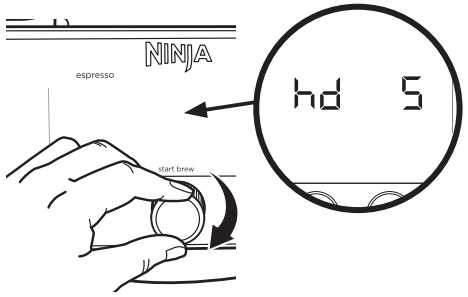
5 Na 1 minuut verschijnen er 0–5 paarse vierkantjes. Deze geven het hardheidsniveau van uw water aan (0 paarse vierkantjes=niveau 0, 5 paarse vierkantjes=niveau 5, etc.)



6 Na het vaststellen van het waterhardheidsniveau, sluit u het apparaat aan en zet u het aan door op de aan-/uit-knop te drukken.

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

8 Gebruik dit menu om uw waterhardheidsniveau te programmeren door het aantal paarse vierkantjes op de teststrip overeen te laten komen met het weergegeven aantal (bijv. als uw resultaat niveau 1 is, verander de instelling dan naar hd 1).



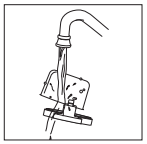
9 Draai aan de middelste knop om uw instelling te bevestigen.

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

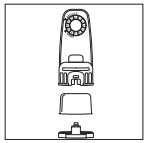
INSTALLATIE WATERFILTER

- 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.

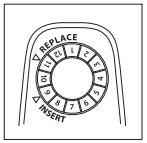
1 Laat waterfilter 5 minuten weken



2 Spoel waterfilter en zeef 60 seconden.



3 Verwijder de kap van de filterhuls en plaats het filter. Druk de kap terug op de filterhuls om het filter vast te zetten.

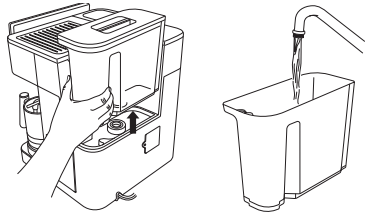


4 Stel datum 2 maanden vooruit in.

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 ervoor dat u het reservoir vult, maar dat u de maximale vulmarkering niet overschrijdt.

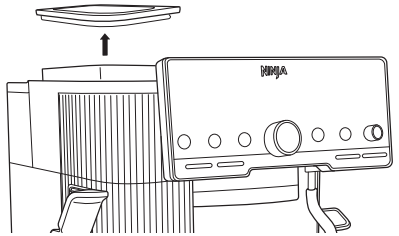


Als er niet genoeg water in het reservoir zit om uw geselecteerde drankje te maken, dan zal uw apparaat "WATER TOEVOEGEN" aangeven. Als er een "WATER TOEVOEGEN"-melding wordt weergegeven terwijl u koffie maakt, voeg dan water toe aan het reservoir en druk op "BROUWEN STARTEN" om verder te gaan.

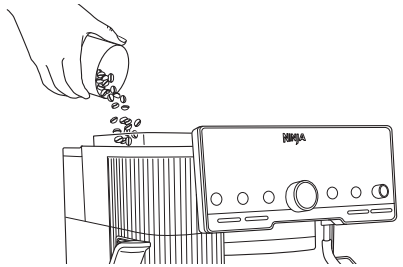
OPMERKING: VUL het reservoir nooit met heet water, gebruik water op kamertemperatuur of koud water. Als u warm water gebruikt, dan krijgt u mogelijk een 'WATER TOEVOEGEN'-melding

VUL HET BONENRESERVOIR

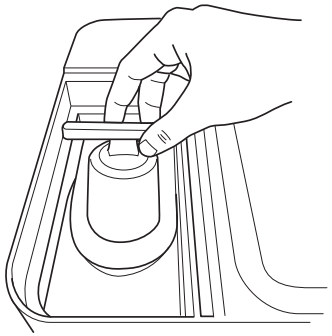
1 Verwijder het deksel van het reservoir, vul met bonen en zorg ervoor dat het deksel goed teruggeplaatst wordt op het reservoir. Garandeer dat het handvat in het reservoir in de vergrendelde positie staat als het in het reservoir is geïnstalleerd.



2 Vul het reservoir met hele bonen. Voeg **GEEN** vooraf gemalen bonen toe aan het bonenreservoir.



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



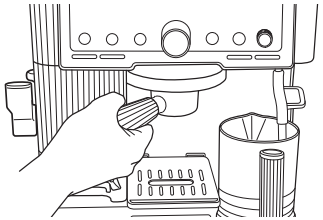
OPMERKING: DOE GEEN water in de molen. Als er water in de molen terechtkomt, bel ons dan direct op +44 (0) 800 862 0453.

AAN DE SLAG: DE EERSTE KEER KOFFIEZETTEN (VERVOLG)

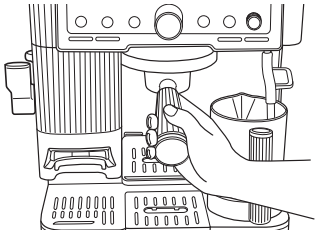
DOORSPOELEN MET WATER

Voordat u uw eerste drankje maakt, moet u het apparaat doorspoelen. Deze actie is bedoeld om het apparaat voor te bereiden op het maken van koffie.

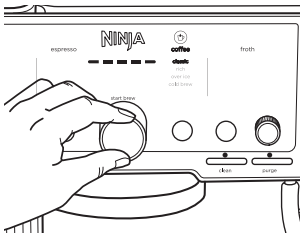
1 Nu het dubbele mandje is geïnstalleerd, plaatst u het portafilter in de groepskop door de oranje stip van het portafilter uit te lijnen met de oranje stip op de groepskop.



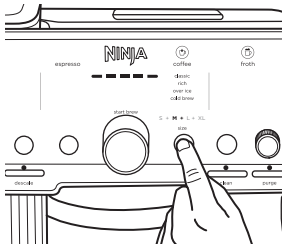
2 Draai het portafilter in de groepskop totdat de oranje stip op het portafilter is uitgelijnd met de vergrendelingspijl op de groepskop.



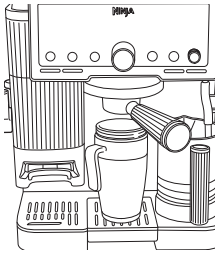
3 Draai de knop en selecteer CLASSIC.



4 Druk op de MAAT-knop om het drankformaat aan te passen naar M+. Zorg ervoor dat er minstens 12 oz. (360 ml) water in het reservoir zit.



5 Plaats 420 ml of een grotere kop onder het portafilter.



6 Druk op de knop BROUWEN STARTEN. Het apparaat geeft een piepgeluid als het brouwen is gestart. De voortgangsbalk zal oplichten om de status van de koffie aan te geven. Als het is voltooid, dan zal het apparaat opnieuw een piepgeluid geven.

7 Gooi het water dat u heeft gebrouwen weg en was de beker af.

ESPRESSO, FILTERKOFFIE EN KOUDE DRANKEN ZETTEN

ESPRESSO/KOFFIEMANDJES

1 De Starterskit bevat mandjes. Er zijn drie mandjes (enkel, dubbel, en luxe) (mandjes variëren per model).

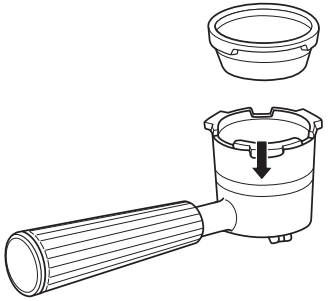
Enkel*
Espresso, Americano

Dubbel
Espresso, Americano, koudgeperst

Luxe
Quad, Americano, koudgeperst, alle drankjes met koffie als basis

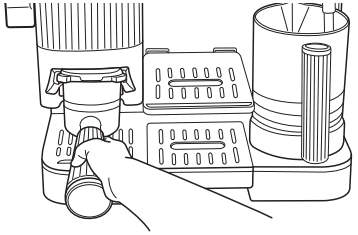
*Niet beschikbaar op alle modellen

2 Kies een mand gebaseerd op welk drankje u wilt, en plaats in het portafilter. Zorg ervoor dat de grote lus op het mandje uitgelijnd is met de grote lus op het portafilter, en druk dan stevig op de juiste plaats.



INSTALLEREN VAN HET PORTAFILTER

1 Plaats het portafilter in de maalhouder. Zorg ervoor dat het rechtstaat en goed past. Als het portafilter is geïnstalleerd in de maalhouder, dan wordt het gewogen. **Om het juiste gewicht te garanderen, dient u het portafilter te verwijderen.**



3 Het apparaat detecteert welk mandje erop is vastgemaakt. U ziet een animatie, en dan zult u op het bedieningspaneel de selecteerbare brouwopties zien oplichten op basis van het mandje dat is geïnstalleerd.

OPMERKING: Als de animatie niet verschijnt, verwijder het portafilter dan uit de maalhouder, zet het apparaat uit en weer aan, installeer het portafilter opnieuw in de maalhouder, garandeer dat het recht staat en is aangeduwd.

4 Draai de centrale knop naar uw gewenste 'brew'.

ESPRESSO, FILTERKOFFIE EN KOUDE DRANKEN ZETTEN (VERVOLG)

GEMIDDELDE KOFFIEHOEVEELHEID

KOFFIEVOLUMES		
	Classic Rich	**Over Ice Cold Brew (moet gevuld zijn met ijs vóór het koffiezetten)**
MATEN	S	175 ml
	S+	235 ml
	M	295 ml
	M+	355 ml
	L	415 ml
	L+	475 ml
	XL	530 ml

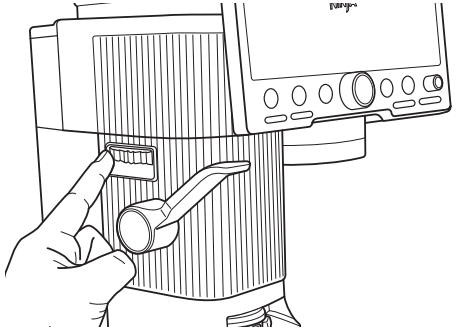
ESPRESSO VOLUMES		
	Gemalen koffie dosis	**Output volume**
Enkele Espresso	9 g	23ml
Enkele Lungo	9 g	45ml
Enkele Americano	9 g	68ml
Dubbele Ristretto	18 g	27ml
Dubbele Espresso	18 g	45ml
Dubbele Lungo	18 g	90ml
Dubbele Americano	18 g	135ml
Dubbel Koudgeperst	18 g	45ml
Viervoudige Ristretto	40 g	60ml
Viervoudige Espresso	40 g	100ml
Viervoudige Lungo	40 g	200ml
Viervoudige Americano	40 g	259ml
Viervoudige Koudgeperst	40 g	100ml

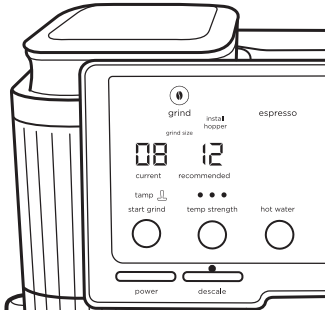
OPMERKING: Dit zijn de vooraf ingestelde espressoproducties. Om de productie aan te passen, gaat u naar het gedeelte Brouwtemp en sterkte aanpassen. Het wijzigen van de sterkte zal invloed hebben op het volume.

AMERICANO VOLUMES		
	Sterkte	**Output Volume**
Enkele Americano	• (Standaard)	122ml
	••	68ml
	•••	36ml
Dubbele Americano	• (Standaard)	216ml
	••	135ml
	•••	108ml
Quad Americano	• (Standaard)	414ml
	••	258ml
	•••	207ml

DE MOLEN GEBRUIKEN

1 Als een koffieresultaat wordt gemarkeerd, dan zal de Barista Assist Technology u een maalgraad aanbevelen gebaseerd op uw bonen en een eerder koffieresultaat. Als u deze aanbevolen maalgraad wilt volgen, gebruik dan de draaiknop aan de zijkant van het apparaat om uw **HUIDIGE** maalgraad te veranderen in de **AANBEVOLEN** maalgraad.





2 Als u de gewenste maalinstelling heeft geselecteerd, dan drukt u op MALEN STARTEN voordat u gaat malen. Het apparaat zal gaan piepen om aan te geven dat het vermalen is gestart. Bij voltooiing zal het apparaat gaan piepen, wat aanduidt dat het vermalen voltooid is. Als het malen van een espressodrankje voltooid is, dan zal er STAMPEN op het bedieningspaneel knipperen, wat betekent dat u de vermalen koffie moet aanstampen.

OPMERKING: Als een vermaling (grind) is voltooid, dan zal het apparaat teruggaan naar de brouwstijl en -maat die voor die 'grind' waren geselecteerd. Om de stijl en maat te wijzigen, schenkt u de gemalen koffie uit het portafilter. Vervolgens schakelt u het apparaat uit en weer aan, en selecteert u de gewenste 'brew'.

UW MAALINSTELLINGEN BEGRIJPEN

Wat betekenen de maalinstellingen?

- De getallen aan de linkerkant van het bedieningspaneel vertegenwoordigen hoe grof of dun uw maling zal zijn, met 25 als grofste en 1 als fijnste. Grovere instellingen werken beter voor koffiedrankjes, en fijnere instellingen zullen beter zijn voor espresso's.
- De aanbevolen instelling erop aanpassen: zo geven de gekozen bonen de beste smaken af. Het apparaat zal zich aanpassen op basis van de bonen die u gebruikt om te zorgen dat u niet te veel of te weinig extraheert.

UW MOLEN INSTELLEN VOOR DE JUISTE EXTRACTIE

Alleen voor espresso

U merkt mogelijk dat uw aanbevolen maalinstelling verandert. Dit is Barista Assist Technology die de aanbevolen maalinstelling aanpast zodat u de juiste espresso-extractie krijgt. Als u meer bonen toevoegt, dan kan er 2 à 3 keer koffiezetten nodig zijn voordat u de optimale maalinstelling bereikt. Gedurende de tijd is het mogelijk dat u merkt dat uw aanbevolen maalinstelling verandert in verband met verouderde bonen. Dit is normaal. Zorg ervoor dat uw huidige maalgraad altijd overeenkomt met wat wordt aanbevolen voor een goede espressoproductie.

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

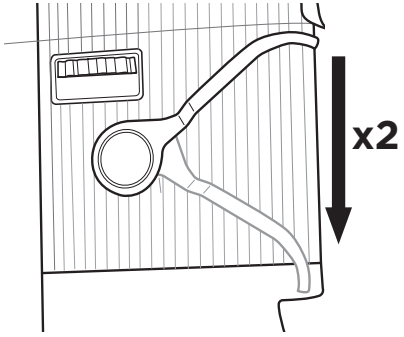
STAMPEN

Zorg ervoor dat u alle espresso's aanstampt, doe dit ook met de L+ en de XL koffiedranken. Hiermee weet u zeker dat u geen koffie verspilt langs de rand van het portafilter. Schud het portafilter een beetje voor S tot L koffie om de gemalen koffie gelijkmatig te verdelen en ga dan over tot het zetten van koffie.

1 **Nadat het malen is voltooid, duwt u de geïntegreerde stamphendel stevig naar beneden tot hij niet verder kan.** U zult wat weerstand voelen op het moment dat de puck wordt samengedrukt.

Laat de hendel los en herhaal deze handeling bij de tweede keer stampen.

2 Laat de stamperhendel los en verwijder het portafilter van de maalhouder. U bent nu klaar om te gaan brouwen.

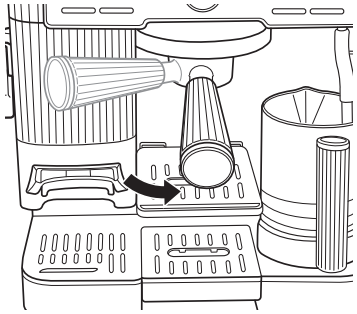


ESPRESSO, FILTERKOFFIE EN KOUDE DRANKEN ZETTEN (VERVOLG)

KOFFIEZETTEN

1 Plaats het portafilter in de groepskop door de oranje stip van het portafilter uit te lijnen met de oranje stip op de groepskop.

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



OPMERKING:

Brouwtemperatuur aanpassen:

1 Houd de SIZE (MAAT)-knop 3 seconden ingedrukt.

2 Roteer de draaiknop naar h06, en druk op de draaiknop om te selecteren.

3 Roteer de draaiknop om de gewenste instelling te kiezen, en druk vervolgens op de draaiknop om te selecteren.

LO: Lage temperatuur

M: Gemiddelde temperatuur (standaard)

HI: Hoge temperatuur

De temperatuur van uw drankje zal de extractie van uw espresso en de smaak van uw drankje beïnvloeden. Voor de beste resultaten en de juiste extractie adviseren we een lage of gemiddelde temperatuur voor donkere 'roasts' (gebraden vlees), en een gemiddelde tot hoge temperatuur voor lichtere 'roasts'.

OPMERKING: Temperatuurregeling is niet beschikbaar voor over ice, cold brew en cold pressed.

OPMERKING: ALLEEN brouwen als de hoofdlekbak is geplaatst.

3 De brouwstijl en -maat die vermalen is, is nog geselecteerd op het bedieningspaneel. Plaats een kop onder het portafilter en druk op BEGIN HET BROUWEN/KOFFIEZETTEN.

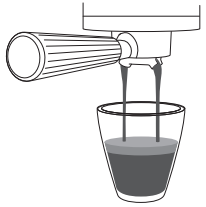
4 Het apparaat zal piepen om aan te geven dat het brouwen is gestart. De voortgangsbalk zal oplichten om de status van de koffie aan te geven. Het apparaat zal als het klaar is opnieuw piepen om aan te geven dat het koffiezetten klaar is.

OPMERKING: Gebruikt u een kleinere beker, gebruik dan de verstelbare bekerhouder om uw beker dichter bij de groepskop te brengen. Dit voorkomt morsen. Als u een grotere mok of reismok gebruikt, verwijder dan het middelste lekbakje voor meer ruimte.

OPMERKING: Bij quad espresso shots en quad koudgeperste shots ligt er mogelijk wat water op de schijf na het zetten van de koffie. Dit is normaal.

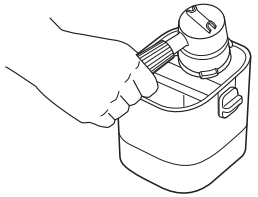
DE JUISTE EXTRACTIE

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



NA HET BROUWEN

1 Als het brouwen voltooid is, verwijder het portafilter dan voorzichtig van de groepskop. Verwijder achtergebleven gemalen koffie door het oppervlak van het mandje tegen de bak of Knock Box te tikken (apart verkrijgbaar).



HEET WATER OP VERZOEK

HEET WATER TOEVOEGEN

Uw apparaat heeft een heetwaterfunctie waarmee u op verzoek heet water kunt maken.

1 Druk op de HOT WATER (HEET WATER) knop.

2 Draai de knop in het midden op de juiste watertemperatuur.

- • Lage temperatuur
- • • Gemiddelde temperatuur (standaard)
- • • • Hoge temperatuur

LET OP: Zorg dat uw kopje in het midden op het plaatje staat.

3 Druk op START BREW (BROUWEN STARTEN) om heet water toe te voegen.

4 Druk op START BREW (BROUWEN STARTEN) om de watertoer te stoppen als u de gewenste hoeveelheid heet water heeft of wacht tot het einde van het programma.

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

MELDING 'SPOELEN'

Als u direct na het maken van een warm drankje een koud drankje wilt maken, dan ontvangt u een Spoelen-melding boven de middelste draaiknop.

Zorg ervoor dat het portafilter nog niet in de groepskop is geïnstalleerd als u verdergaat.

1 Zet een kop (die groot genoeg is voor minstens 355 ml) onder de groepskop.

2 Druk op de BROUWEN STARTEN-knop zodat het apparaat gaat spoelen en op de juiste temperatuur komt.

3 Het apparaat zal ongeveer 250 ml water door de groepskop spoelen.

4 Het apparaat gaat piepen om aan te geven dat het brouwen is gestart. De voortgangsbalk zal oplichten om de status van de koffie aan te geven. Als hij klaar is, dan zal het apparaat opnieuw een piepgeluid laten horen om aan te geven dat het brouwen voltooid is. Als het apparaat een tweede keer een piepgeluid maakt, verwijder de kop dan en gooi het water weg.

Om de stap Spoelen te mijden, maakt u eerst alle gewenste koude dranken voordat u overgaat tot warme dranken.

DE KOFFIETEMPERATUUR EN -STERKTE AANPASSEN

TEMPERATUUR

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

Brouwtemperatuur aanpassen:

1 Houd de SIZE (MAAT)-knop 3 seconden ingedrukt.

2 Roteer de draaiknop naar h06, en druk op de draaiknop om te selecteren.

3 Roteer de draaiknop om de gewenste instelling te kiezen, en druk vervolgens op de draaiknop om te selecteren

LO: Lage temperatuur

M: Gemiddelde temperatuur (standaard)

HI: Hoge temperatuur

De temperatuur van uw drankje zal de extractie van uw espresso en de smaak van uw drankje beïnvloeden. Voor de beste resultaten en de juiste extractie adviseren we een lage of gemiddelde temperatuur voor donkere 'roasts' (gebraden vlees), en een gemiddelde tot hoge temperatuur voor lichtere 'roasts'.

• **Het juiste kopje kiezen:**

Zorg dat het kopje dat je gebruikt geschikt is voor de maat van je drankje. Gebruik voor een heter drankje een kopje dat dezelfde grootte heeft als je drankje.

De dikte van het materiaal waarvan het kopje is gemaakt zal de temperatuur. van je drankje ook beïnvloeden. Voor een warmer drankje gebruik je een kop die van dunner materiaal is gemaakt.

• **Voorverwarmen voordat je koffie maakt:**

Als je heet water door de groepskop en het portafilter laat lopen, dan zullen ze voorverwarmd worden, en dit geldt ook voor het apparaat bij koffie die je nog gaat zetten. Om de temperatuur van je drankje verder te verhogen, laat je een alleen-water dubbele espresso lopen door het portafilter naar het kopje waarin je je drankje wilt maken. De temperatuur van je kopje heeft invloed op de temperatuur van je drankje. Verwijder het water, droog het kopje en het portafilter. En begin dan met koffiezetten. Bekijk 'Water Flush' (Doorspoelen met water) voor instructies

STERKTE

Als je vindt dat jouw gemaakte koffie te slap of te sterk smaakt, dan kun je de sterkte aanpassen met de hiervoor bedoelde knop.

Koffiesterkte aanpassen:

Om de koffiesterkte aan te passen, druk je op de STRENGTH (STERKTE)- knop. De sterkte-aanpassing werkt verschillend afhankelijk van of je espresso of koffie maakt.

Espresso-sterkte aanpassingen:

- • Langer, minder geconcentreerd 4:1 water staat tot gemalen koffie-verhouding
- • • Standaard: 2,5:1 water staat tot gemalen koffie-verhouding
- • • • Korter, geconcentreerder 2:1 water staat tot gemalen koffie-verhouding

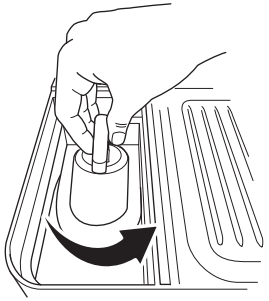
Aanpassingen koffiesterkte:

- • Mild: Er worden minder bonen gemalen.
- • • Standaard
- • • • Bold (Sterk): Er worden meer bonen gemalen.

BONEN VERVANGEN

BONEN VERVANGEN

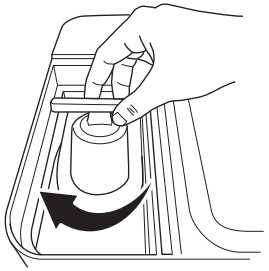
1 Ontgrendel het bonenreservoir door het handvat tegen de klok in te draaien.



2 Verwijder het bonenreservoir en schenk alle overgebleven bonen eruit.

3 Plaats het reservoir terug op het apparaat.

4 Vergrendel het bonenreservoir weer door het handvat rechtsom te draaien.



5 Plaats het portafilter met de bevestigde trechter in de maalhouder.

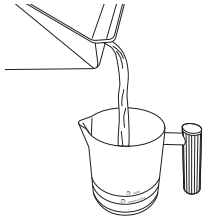
6 Druk op de Malen starten-knop en houd ingedrukt om alle resterende bonen te verwijderen.

7 Voeg nieuwe bonen toe aan het bonenreservoir.

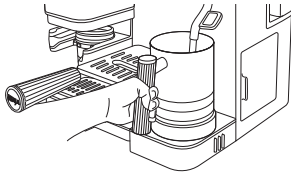
OPSCHUIMEN

OPSCHUIMEN

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



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



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

SCHUIMSTIJLEN

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

Dunne schuim
Een dun laagje schuim voor een latte.

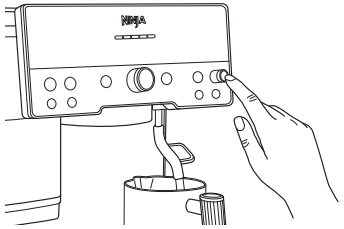
Dikke schuim
Een klassiek laagje zacht schuim voor op elk drankje. Geweldig voor een cappuccino.

Extra dik schuim*
Een zeer dikke laag schuim, ideaal voor een cappuccino of ander drankje met minder volume.

Koude schuim
Een klassiek laagje koud schuim voor op een ijskoffie of espresso.

***** Not available o***** Niet beschikbaar op alle modellen

4 Selecteer vervolgens MELK (zuivel) of PLANTAARDIGE melk met de knop voor het MELKTYPE gebaseerd op de melk die in de melkkan zit. Druk op SCHUIMEN STARTEN. Het apparaat gaat piepen om aan te geven dat het schuimen is gestart. De voortgangsbalk licht op om aan te geven wat de status van het schuimen is. Het apparaat zal weer gaan piepen om aan te geven dat het schuimen is voltooid.

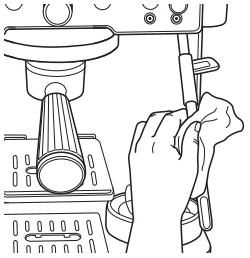


NOTE: DO NOT froth milk directly into the espresso or coffee; always froth in the milk jug and pour the froth into the espresso or coffee base afterwards.

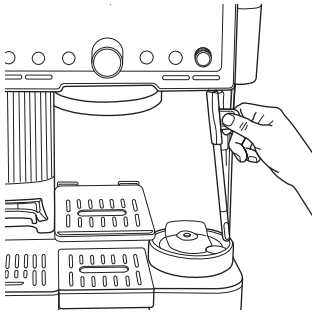
NOTE: DO NOT froth without the main drip tray inserted.

AFTER YOU FINISH FROTHING

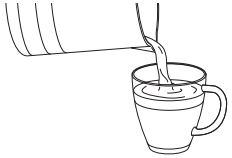
5 Once you remove the milk jug, immediately wipe the steam wand with a damp cloth before pushing it back down into its down position.



6 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 DOORSPOELEN te drukken.



7 Voordat u de melk gaat inschenken, tikt u de kan op een plat oppervlak en draait u hem rond om grote bubbels te verwijderen. Schenk geschuimde melk op een espresso of koffie en geniet ervan.



SCHUIMEN IN DE RIJ ZETTEN

Nadat u het koffiezetten heeft gestart, kunt u het schuimen in een rij zetten om direct te laten starten nadat de koffie klaar is.

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

2 Tijdens het koffiezetten, selecteert u ZUIVEL of PLANTAARDIGE melk met de knop MELKTYPE en de schuiminstelling met de schuimknop.

3 Druk op SCHUIMEN STARTEN.

Koud schuim hoeft niet in een rij te wachten en kan worden geschuimd terwijl het apparaat aan het brouwen is.

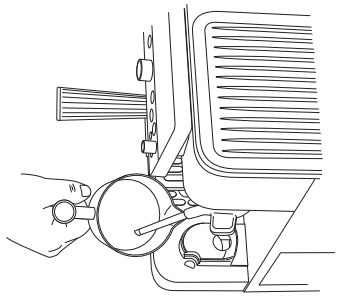
HANDMATIG SCHUIMEN

1 Vul de melkkan, geheel naar wens, tot ergens tussen de minimale vullijn en de maximale vullijn.

2 Zorg dervoor at hij op de 'gestoomde melk'-instelling staat .

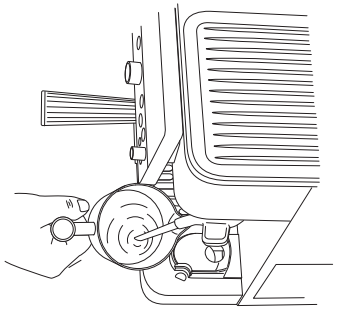
3 Haal het stoompijpje eruit. Plaats het stoompijpje in de melkkan zodat het pijpje in de schenktuit van de melkkan hangt.

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 SCHUIMEN STARTEN gedurende 3 seconden ingedrukt. Het apparaat zal gaan piepen om aan te geven dat het schuimen is gestart en dat er stoom gegenereerd wordt uit het stoompijpje.

6 Plaats het pijpje onder het oppervlak van de melk om lucht te integreren om het melkvolume te vergroten. Hierdoor ontstaat er een draaikolk in de melk.



7 Als u zich comfortabel voelt met het melkvolume, verplaats de kan dan naar boven zodat het stoompijpje verder onder het oppervlak zit. Dit is bedoeld om uw drankje op te warmen.

8 Blijf in die positie totdat de kan te warm is om met uw hand vast te houden, en druk dan op SCHUIMEN STARTEN om de functie uit te schakelen.

PERIODIEK ONDERHOUD

DIRECT NA BROUWEN REINIGEN

- Als het brouwen is voltooid, verwijder dan voorzichtig het portafilter uit de groepskop. Verwijder achtergebleven gemalen koffie door het oppervlak van het mandje tegen de bak of Knock Box te tikken (apart verkrijgbaar).
- Voor de beste resultaten zorgt u dat u het portafilter en het mandje goed reinigt na elk gebruik.
- Verwijder mandje uit het portafilter. Was beide items met de hand af met een sopje om alle koffie-oliën te verwijderen. Zorg ervoor dat het mandje droog is voordat u weer gaat brouwen.
- Na het maken van schuim veegt u het pijpje af met een vochtige doek voordat u het terugzet naar de positie omlaag.
- Duw het stoompijpje in de positie omlaag om een 'auto purge' te starten.
- Leeg de lekbak als de oranje legen-indicator hoog genoeg komt om zichtbaar te zijn.
- Was de lekbak regelmatig met de hand en laat die grondig drogen.
- Reinig de onderkant van het apparaat regelmatig met een vochtige doek.

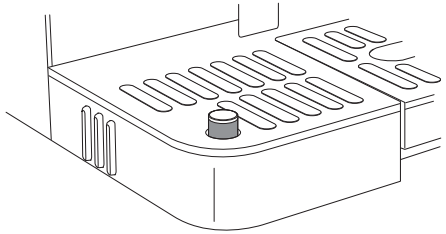
DE ACCESSOIRES REINIGEN

Vaatmachinebestendige delen:

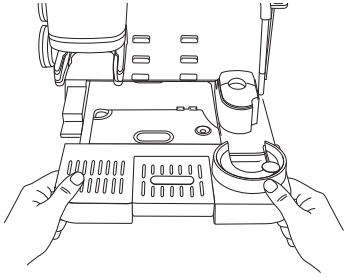
Trechter, garde, reinigingsschijf, waterreservoir, bonenreservoir en alle lekbakonderdelen.

DE LEKBAK LEGEN

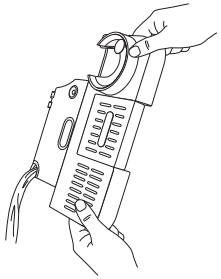
Terwijl u koffie maakt, vult de lekbak zich. Als de oranje "Legen"-indicator voldoende omhoog komt zodat u deze ziet, dan is het tijd om de lekbak te legen.



1 Haal de lekbak uit het apparaat door de bak eruit te trekken.



2 Verplaats de lekbak voorzichtig naar de wasbak en laat het water eruit lopen via de schenktuit.



3 Plaats de lekbak in het apparaat.

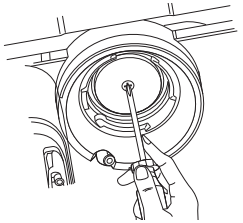
OPMERKING: Leegindicator is verwijderbaar.

OPMERKING: Als u water uit de lekbak ziet druppen of als het rondom het apparaat nat is, leeg de lekbak dan onmiddellijk.

DE GROEPSKOP VERWIJDEREN EN DE RUBBEREN AFDICHTING VERVANGEN

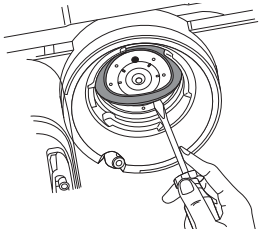
Zorg ervoor dat uw apparaat is uitgeschakeld en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u begint.

1 Gebruik een Phillips kruiskopschroevendraaier en verwijder de middelste schroef van het scherm.



2 Als het is verwijderd, reinig het scherm dan met water en zeep.

3 Verwijder het rubber van de groepskop met een platte kruiskopschroevendraaier en vervang het met een nieuwe rubberen afdichting (beschikbaar voor aankoop op ninjakitchen.eu).



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

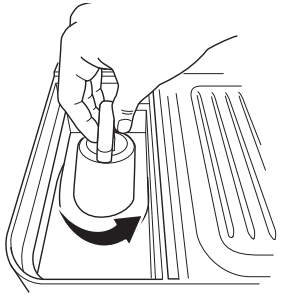
PERIODIEK ONDERHOUD (VERVOLG)

UW CONISCHE MALER REINIGEN

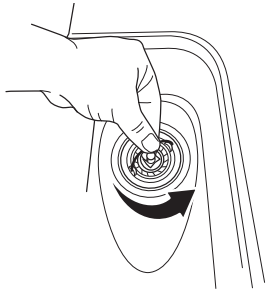
Zorg ervoor dat uw apparaat is uitgeschakeld en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u begint.

1 Verwijder alle bonen uit het bonenreservoir. Bekijk "bonen verwisselen" ter referentie.

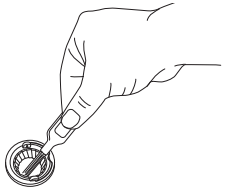
2 Verwijder het bonenreservoir door het handvat op te heffen en naar links te draaien.



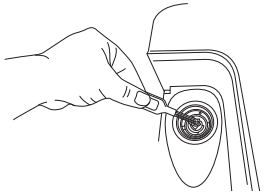
3 Verwijder de conische maler door naar links te draaien, en lijn de oranje pijl op de maler uit met de oranje pijl waar UITLIJNEN opstaat op het apparaat.



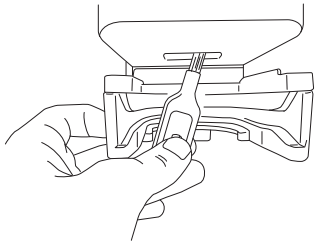
4 Reinig de uitgenomen conische molen met een borstel.



5 Reinig vervolgens de maler die aan het apparaat is bevestigd met een reinigingsborstel.



6 Zorg ervoor dat u de binnenkant van de maalhouder ook reinigt. Het maaltrechterdeksel kan verwijderd worden voor eenvoudige reiniging.



OPMERKING: ZORG ERVOOR DAT ER geen braam in contact kan komen met water.

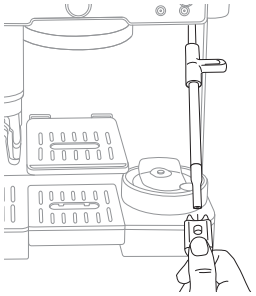
OPMERKING: Als u de maalhouder die vastzit aan het apparaat reinigt, gebruik dan alleen de reinigingsborstel.

HET STOOMPIJPJE REINIGEN

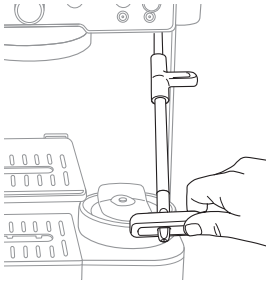
Materiaal kan zich in de loop van de tijd opbouwen in het stoompijpje. Het regelmatig reinigen van het stoompijpje biedt optimale prestaties.

1 Verwijder de rubberen dop aan de onderkant van de reinigingsborstel om de naald te bereiken.

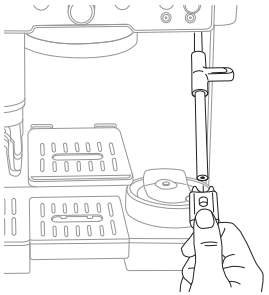
2 Gebruik de naald om materiaal uit het uiteinde van het stoompijpje te verwijderen.



3 Voor een grondigere reiniging gebruikt u de ringsleutel in het midden van de reinigingsborstel om het uiteinde van het stoompijpje te verwijderen.

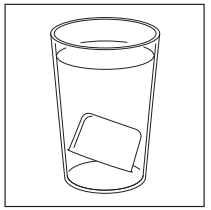


4 Gebruik de naald om het achtergebleven materiaal uit de binnenkant van het stoompijpje en het stoompijpuiteinde te verwijderen.

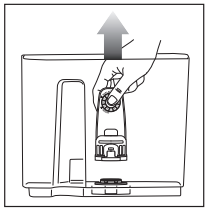


5 Zorg ervoor dat u al het materiaal uit de rubberen afdichting verwijdert binnen in het stoompijpje.

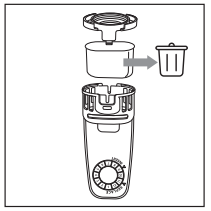
WATERFILTER VERVANGEN



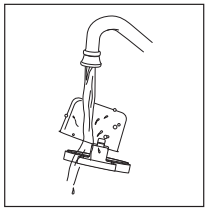
1 Haal het nieuwe waterfilter uit de verpakking en laat het 5 minuten weken.



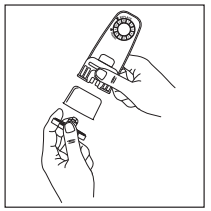
2 Terwijl het filter weekt, verwijdert u het waterreservoir uit het apparaat en verwijdert u de filterbehuizing uit het reservoir.



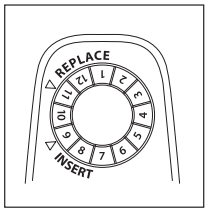
3 Gebruikt waterfilter verwijderen en weggooien.



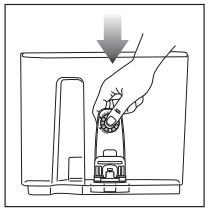
4 Spoel het nieuwe waterfilter en zeef.



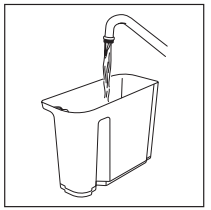
5 Verwijder de kap van de filterhuls en plaats het filter. Druk de kap terug op de filterhuls om het filter vast te zetten.



6 Stel datum 2 maanden vooruit in.



7 Installeer de filterbehuizing in het reservoir.



8 Vul het reservoir met water en plaats het terug in het apparaat.

ONTKALKINGS- EN REINIGINGSCYCLUS

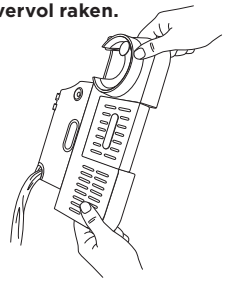
ONTKALKING

Tijd om te voltooien: *circa 90 minuten.*

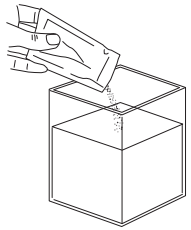
Als het ONTKALKINGSLAMPJE aangaat, dan moet u snel een ontkalkingscyclus aanzetten. Als er geen ontkalking wordt geactiveerd nadat het lampje aangaat, dan zal de kwaliteit van het drankje achteruit gaan, en raakt uw apparaat mogelijk verstopt.

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 gaat branden.

1 Zorg ervoor dat de lekbak volledig geleegd is aangezien er wat gebrouwen water van de ontkalkingscyclus in de lekbak terecht kan komen.**Als u de lekbak niet leegt, dan kan de bak overvol raken.**



2 Los het meegeleverde Ninja ontkalkingspoeder op in een aparte bak met 1 l water. Schenk de oplossing in het waterreservoir.



OF

Vul het waterreservoir met 500 ml witte azijn, en vul het reservoir dan met water tot de 'Ontkalken'-lijn.

3 Plaats het dubbele mandje in het portafilter.

4 Bevestig het portafilter in de groepskop.

5 Zorg ervoor dat de melkkan op het plateau is geplaatst met het stoompijpje aan de binnenkant.

6 Plaats een lege kop (500 ml) onder het portafilter. U moet de centrale lekbak mogelijk verwijderen.

7 Druk op de ONTKALKEN-KNOP, en vervolgens op de middelste knop om de ontkalkingscyclus te starten.

8 Het apparaat begint nu met het proces van de ontkalkingscyclus. Het apparaat spoelt gedurende 90 minuten een oplossing door het stoompijpje en het portafilter. Op het bedieningspaneel ziet u de tijd die resteert in de cyclus.

9 Het apparaat zal gaan piepen, wat aangeeft dat de ontkalkingscyclus is voltooid.

10 Als de cyclus is voltooid, verwijder dan het portafilter, de lekbak en melkkan. Doe het voorzichtig want er kan nog water in zitten.

11 Leeg de inhoud van de onderdelen en was met de hand met warm water en een sopje om de resterende oplossing die de smaak van uw koffie kan beïnvloeden volledig te verwijderen.

12 Vul het waterreservoir met vers water tot de maximale vullijn, overschrijd deze niet.

13 Installeer de lekbak op de unit en installeer het portafilter in de groepskop. Plaats de melkkan niet.

14 Spoel de groepskop door met een M+ 'CLASSIC brew'.

15 En spoel het stoompijpje door, terwijl de melkkan nog niet is geplaatst, door op de PURGE-knop te drukken.

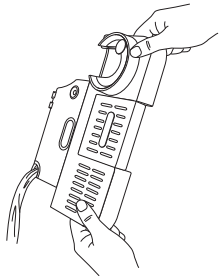
EEN REINIGINGSCYCLUS AFSPELEN

Tijd om te voltooien: *ongeveer 6 minuten*

Een reinigingscyclus spoelt de resterende oliën of koffieresten door die zich hebben opgehoopt in en rondom de groepskop. Het lampje REINIGEN zal automatisch oplichten om aan te geven dat er een reinigingscyclus is vereist. U kunt ook een reinigingscyclus uitvoeren als u merkt dat de kwaliteit van de koffie is veranderd. De reinigingscyclus vereist een reinigingsschijf (inbegrepen bij het apparaat en op te bergen in het accessoire-opbergvak) en een reinigingstablet (ook inbegrepen en verkrijgbaar op ninjakitchen.eu/accessoires).

Volg deze stappen om een reinigingscyclus uit te voeren:

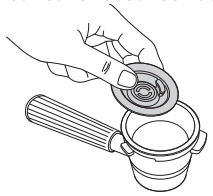
1 Zorg ervoor dat de lekbak volledig leeg is, want het water uit de reinigingscyclus komt in de lekbak terecht. **Als u de lekbak niet leegt, dan kan de bak overvol raken.**



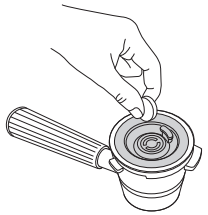
2 Vul het waterreservoir tot, maar niet boven, de maximum-vullijn.

3 Plaats het dubbele mandje in het portafilter.

4 Plaats de reinigingsschijf bovenop het dubbele mandje, met het handvat naar boven gericht.



5 Plaats 1 reinigingstablet in het midden van de reinigingsschijf.



6 Zet het portafilter vast in de groepskop.

7 Druk op de knop REINIGEN en druk vervolgens op de middelste draaiknop om de reinigingscyclus te starten.

8 Het apparaat zal beginnen met het schoonspoelen van het scherm en de groepskop en spuit het water en bezinksel uit de reinigingscyclus in de lekbak.

9 De reinigingscyclus neemt ongeveer 6 minuten in beslag. Het apparaat gaat piepen, en geeft hiermee aan dat de reinigingscyclus is voltooid.

10 Als de reinigingscyclus is voltooid, verwijder dan het portafilter en de lekbak voorzichtig, er kan nog water in zitten. Was met de hand in een sopje.

BESTE BROUWPRAKTIJKEN

- Voor de beste resultaten gebruikt u versgebrande koffiebonen.
- Als u koffiebonen koopt, is het aanbevolen om een zak met een "Gebrand op" datum te kopen, in plaats van een zak met een "Te gebruiken voor" datum om kwaliteit en versheid te garanderen.
- We adviseren dat u koffiebonen altijd binnen 20 dagen vanaf de "Gebrand op" datum gebruikt.
- Als u overschakelt naar een andere boon, verwijder de vorige bonen dan volledig voordat u begint. Bekijk het gedeelte "bonen verwisselen" voor meer informatie
- Zorg ervoor dat de stroom past bij de aanbevolen maalinstelling.
- Om de brouwtemperatuur te verhogen, kunt u een waterspoeling doen voordat u uw drankje bereidt.
- Houd uw apparaat schoon door de borstel te gebruiken om alle resten weg te vegen.
- Gebruik gefilterd water.
- Stel de molen in als u bonen verwisselt.
- Zet de unit op een stabiel oppervlak.
- Leeg de lekbak regelmatig.
- Na het malen en voor het brouwen begint het apparaat met opwarmen. Plaats uw mok op de verwarmde kopjeshouder om hem warm te houden.

BESTE METHODES OM SCHUIM TE MAKEN

- Voor de beste resultaten met plantaardige melk gebruikt u barista of volle melk.
- Bij het zuivelproduct melk raden we aan om volle melk te gebruiken.
- Melksoorten die UHT (Ultra High Temperature) behandeld zijn, hebben mogelijk andere resultaten.
- Kokosmelk kan verwarmd worden, maar er zal geen stabiel schuim ontstaan.
- 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.
- Garandeer dat zowel het melkkanplateau als de onderkant van de melkkan droog en schoon is, 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-programma aan.
- Voor de beste schuim- en latte kunst, tik en draai de melkkan voordat u de melk uitschenkt.
- Voor het beste plantaardige schuim gebruikt u de PLANTAARDIGE instelling.

VERSCHILLENDE SOORTEN ESPRESSO 'BREWS'

	Ristretto	Espresso	Lungo	Americano
Smaakprofiel	Kleinere geconcentreerdere portie met een zoetere, rijkere smaak.	Concentreerde koffie vol smaak.	Grotere, minder geconcentreerde portie met een scherpere smaak.	Een minder intens op espresso gebaseerd drankje.
Verhouding gemalen koffie-water*	Gemaakt met minder water dan een espresso, wat resulteert in een hogere verhouding gemalen koffie-water.	Standaard verhouding gemalen koffie-water verhouding van 1:2,5.	Gemaakt met meer water dan een espresso, wat resulteert in een lagere verhouding gemalen koffie-water.	Standaard verhouding espressoshot, vervolgens verdund met heet water (2:1 water tot espresso-verhouding).
Cafeïnever-gelijkingen**	Minder cafeïne dan espresso als gevolg van een korter extractieproces.	Standaard cafeïne.	Meer cafeïne dan espresso als gevolg van een langer extractieproces.	Hetzelfde niveau als cafeïne in een espresso shot, maar in een groter formaat.

*Indien ze gemaakt zijn met het dubbele mandje en met de standaard sterkte 2. De maat van het mandje en de sterkte die u kiest veranderen de verhouding gemalen koffie-water, en hebben invloed op het smaakprofiel en de brouwhoeveelheid.

- Ga naar Brouwtemp en sterkte aanpassen voor meer informatie over brouwverhoudingen.
- Ga naar de tabel Gemiddelde koffiehoeveelheid voor de koffieresultaten bij elk mandje.

**De exacte cafeïne-inhoud is afhankelijk van het boontype, de 'roast' en de maat van het mandje gebruikt voor uw drankje.

EXTRA INSTELLINGEN

Het bonusmenu biedt extra opties om uw apparaat te personaliseren en is toegankelijk door de 'BREW TEMP'-KNOP gedurende 3 seconden in te drukken.

Itemnummer	Onderwerp	Opties
_h01	Piepgeluiden: Schakel alle piepgeluiden aan of uit.	AAN: Laat piepgeluiden aan (Standaard) UIT: Schakel piepgeluiden uit
_h02	Eco-modus: Bespaart energie door de boiler uit te schakelen na het brouwen.	AAN: Schakelt de Eco-modus in UIT: Laat de Eco-modus uit (standaard)
_h03	Aanbevolen maat voor het malen: Schakelt aanbevolen maalinstellingenscherm in of uit	AAN: Laat het scherm aan (Standaard) UIT: Schakelt het scherm uit
_h04	Barista Assist Technology Reset: Stelt de aanbevolen maalinstelling in op de standaardinstelling.	NO: Behoudt uw huidige instellingen (Standaard) JA: Stelt uw instellingen opnieuw in
_h05	Terugzetten naar fabrieksinstellingen: Zet alle variabelen op het apparaat terug naar standaardinstellingen.	NO: Behoudt uw huidige instellingen JA: Stelt uw instellingen opnieuw in
_h06	Zettemperatuur: Pas aan op de temperatuur van uw drankje	LO: Lage temperatuur M: Gemiddelde temperatuur (aanbevolen) HI: Hoge temperatuur
_h07	Schuimtemperatuur: Past de temperatuur van uw schuim aan.	LO: Lage temperatuur M: Gemiddelde temperatuur (standaard) HI: Hoge temperatuur
_h08	Hard water: Toont het testmenu voor hard water om uw waterhardheid opnieuw in te stellen	hd 0: De strip heeft 0 paarse vakjes hd 1: De strip heeft 1 paars vakje hd 2: De strip heeft 2 paarse vakjes hd 3: De strip heeft 3 paarse vakjes hd 4: De strip heeft 4 paarse vakjes hd 5: De strip heeft 5 paarse vakjes

1 Bekijk de verschillende onderwerpen door te draaien aan de knop in het midden. Druk op 'Brouwen starten' om het gewenste onderwerp te selecteren.

2 Als u een onderwerp selecteert, draait u aan de draaiknop voor de gewenste optie en vervolgens drukt u op 'Brouwen starten' om uw selectie te bereiden.

3 Nadat de selectie is gemaakt, hoort u een piep en dan wordt het menuscherm weer weergegeven.

4 U kunt het menu verlaten door opnieuw op de BROUWTEMP.-knop te drukken.

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Waarom komt er geen water uit het portafilter?

Meerdere factoren kunnen invloed hebben op het watervolume dat uit het portafilter komt:

- Niet genoeg water in het reservoir: zorg ervoor dat het waterreservoir juist gevuld is. Als u een luxe mandje gebruikt, dan is 530 ml water vereist. Als u het dubbele of enkele mandje gebruikt, vul dan tot de minimumlijn.
- Het waterreservoir zit niet stevig vast: controleer of het waterreservoir stevig vastzit op zijn plek aan de achterkant van het apparaat.
- Het apparaat is aan het opwarmen/bereikt de werkingstemperatuur: laat het apparaat een enige tijd opwarmen voordat het kan afgeven.
- De maalgraad is te fijn: pauzeer de koffie en volg de aanbevolen maalinstelling de volgende keer dat u koffiezet.
- Het apparaat moet ontkalkt worden: volg de instructie bij Reiniging en onderhoud.

Waarom is de espressostroom klein/stroomt die langzaam?

Hier kunnen diverse redenen voor zijn.

- De maalgraad is te fijn: pauzeer de koffie en volg de aanbevolen maalinstelling de volgende keer dat u koffiezet.
- Koffie is te stevig aangestampt: te stevig aanstampen kan de stroom beperken. Zorg er bij het aanstampen voor dat het portafilter op een vlak oppervlak staat. Plaats de ondersteunde stamper in de trechter en duw de stamper naar beneden totdat u merkt dat hij de trechter raakt.
- Hoe schoon is het mandje? Zorg er voorafgaand aan het malen voor dat het mandje geen verstoppingen of vuil bevat die de stroom kunnen belemmeren.
- Het apparaat moet ontkalkt worden: volg de instructies in het gedeelte Reiniging en onderhoud.

Waar stroomt de espresso heel snel?

- De maalgraad is te grof: pauzeer de koffie en volg de aanbevolen maalinstelling de volgende keer dat u koffiezet.
- De koffie is te zacht aangestampt: zorg er bij het stampen voor dat het portafilter op een vlak oppervlak staat. Plaats de ondersteunde stamper in de trechter en duw naar beneden totdat de stamper de trechter raakt.

Waarom loopt de espresso langs de rand van het portafilter?

- Het portafilter is niet op de juiste manier in de groepskop geplaatst: plaats het portafilter in de groepskop door de oranje stip van het portafilter uit te lijnen met de oranje stip op de groepskop. Draai het portafilter in de groepskop totdat de oranje stip op het portafilter is uitgelijnd met de vergrendelingspijl op de groepskop.
- Er zit gemalen koffie rond de rand van het mandje: verwijder ongewenste gemalen koffie van de rand van het mandje en het portafilter om te zorgen dat het portafilter op de juiste manier in de groepskop zit.
- De verzegeling van de groepskop moet vervangen worden. Neem contact op met de klantenservice: +44 (0)800 862 0453.

Schuimen start niet.

- Het apparaat heeft de juiste werkingstemperatuur nog niet bereikt: Laat het apparaat korte tijd opwarmen voordat u met schuimen begint.
- Er zit niet genoeg water in het reservoir: zorg ervoor dat het waterreservoir gevuld is tot de minimumlijn.
- Het waterreservoir is niet stevig genoeg geplaatst: controleer of het waterreservoir stevig is geplaatst aan de achterkant van het apparaat.
- Het pijpje is niet naar beneden geplaatst: 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.

Koffie is niet heet genoeg.

- Portafilter voorverwarmen: spoel het portafilter af onder heet water voordat het malen begint. Zorg ervoor dat het mandje volledig leeg is voordat u gaat malen.
- Kop voorverwarmen: spoel het kopje af onder heet water voordat u koffie gaat zetten om de temperatuur van de koffie te verhogen.
- Watertemperatuur aanpassen: verhoog de temperatuur van de koffie door de BREW TEMP-knop 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: volg de instructies die te vinden zijn in het gedeelte Reiniging en Onderhoud.

PROBLEMEN OPLOSSEN GIDS VERVOLG

Waarom ontstaat er geen crème?
- De koffie is te licht aangestampt: zorg er bij het stampen voor dat het portafilter op een vlak oppervlak is geplaatst. Plaats de ondersteunde stamper in de trechter en duw de stamper naar beneden totdat u merkt dat deze de trechter raakt.
- De maalgraad is te grof: pauzeer de koffie en volg de aanbevolen maalinstelling de volgende keer dat u koffiezet.
- De koffiebonen zijn niet vers: de versheid van de bonen hebben invloed op de kwaliteit van de 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. We adviseren dat u koffiebonen altijd binnen 20 dagen vanaf de "Gebrand op" datum gebruikt.
- Het mandje kan verstopt zijn geraakt/gaten kunnen geblokkeerd zijn: zorg ervoor dat u de mandjes regelmatig reinigt. Zorg ervoor dat geen van de gaten onderin het mandje verstopt zitten met gemalen koffie.

Waarom raakt de lekbak snel vol?
- Om ervoor te zorgen dat het apparaat de ideale druk voor espresso houdt tijdens het koffiezetten, zal er wat water terechtkomen in de hoofdlekbak. Dit is normaal.
- Het apparaat zal automatisch na elke schuimbeurt water door het stoompijpje spoelen dat in de lekbak belandt. Hiermee wordt de binnenkant van het stoompijpje gereinigd.
- De hoofdlekbak is ontworpen om het overlopende water van maximaal 6 cappuccino's op te vangen.

Waarom maakt het apparaat een pulserend/bonkend geluid?
- Zorg ervoor dat er water in het reservoir zit. Zorg ervoor dat het waterreservoir gevuld is tot de minimumlijn.
- Het waterreservoir is niet juist geplaatst. controleer of het waterreservoir stevig is geplaatst 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 water door het stoompijpje spoelen dat na elke keer schuimen in de lekbak belandt. Hiermee wordt de binnenkant van het stoompijpje gereinigd.
- De lekbak is vol: controleer de legen-indicator om te zien of u de hoofdlekbak moet legen. Volg de instructies bij Reiniging en onderhoud.
- Het waterreservoir is niet stevig genoeg geplaatst: controleer of het waterreservoir stevig is geplaatst aan de achterkant van het apparaat.
- De verzegeling van de groepskop moet vervangen worden: 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 POWER-knop.
- Om stroom te besparen, zal het apparaat na 20 minuten automatisch uitgaan.

Er komt geen gemalen koffie uit de molen.
- Controleer of er bonen in het bonenreservoir zitten.
- Druk op MALEN STARTEN om te beginnen met malen.
- Als er bonen in het bonenreservoir zitten en u krijgt een melding met BONEN TOEVOEGEN, haal de stekker van het apparaat dan uit het stopcontact en duw de bonen zachtjes naar beneden richting de braam.
- Zorg ervoor dat het bonenreservoir veilig en juist is geplaatst.
- Zorg ervoor dat het portafilter met de trechter juist is geïnstalleerd op de maalhouder. Verwijder en plaats opnieuw om zeker te zijn dat het juist is geplaatst.
- Gebruik de reinigingsborstel en verwijder al het materiaal dat in de maalhouder zit.

De molen maakt een hard geluid.
- Als de molen een luid geluid produceert, dan kan onbedoeld afval de oorzaak zijn. Gebruik alleen hele bonen in de molen en vermijd het plaatsen van koude of bevroren bonen.

Het lukt niet om het portafilter in de groepskop te plaatsen.
- Het portafilter is niet goed uitgelijnd: plaats het portafilter in de groepskop door de oranje stip van het portafilter uit te lijnen met de oranje stip op de groepskop. Draai het portafilter in de groepskop totdat de oranje stip op het portafilter is uitgelijnd met de vergrendelingspijl op de groepskop.
- De koffie is te licht gestampt: bij het stampen, plaats dan het portafilter op een vlak oppervlak. Plaats de ondersteunde stamper in de trechter en duw de stamper naar beneden totdat deze de trechter raakt.

Niet mogelijk om het bonenreservoir in de juiste positie te vergrendelen.
- Dit kan veroorzaakt worden door de molen die geblokkeerd wordt door bonen of door een ophoping van vocht. Verwijder alle bonen die vastzitten in de molen en zorg ervoor dat de molen droog is en geen vocht bevat.

Ik heb de maalinstelling gekoppeld, maar het resultaat was niet goed.
- Zie informatie bij het gedeelte Uw molen instellen voor de juiste extractie.

Bonenreservoir past niet meer op het apparaat.
- Garandeer dat de bonen bovenop de molen het reservoir niet verhinderen om juist geplaatst te worden. Als bonen het reservoir blokkeren, dan moet u ze wellicht verwijderen voordat u het reservoir weer op het apparaat plaatst.

Melkschuim is niet warm genoeg.
- 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 extra opties om uw apparaat te personaliseren en is toegankelijk door de BREW TEMP-knop gedurende 3 seconden in te drukken.
  - Selecteer optie _h07 schuimtemperatuur: dit maakt het mogelijk om de schuimtemperatuur aan te passen naar laag (L), medium (M) of hoog (H). Gebruik de middelste wijzer om uw selectie te maken, en houd de BROUWTEMP-knop gedurende 3 seconden ingedrukt om het menu te verlaten.

Melkschuim is te dun of te dik.
- Wijzig de schuiminstelling met behulp van de schuimwijzer. Ga naar het gedeelte Schuimen voor meer informatie over schuiminstellingen.
- Melktype: 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 MELK (zuivel) of PLANTAARDIGE melk met de knop MELKTYPE gebaseerd op het melktype dat u gaat schuimen.
- Voor extra informatie over schuimen, gaat u naar het gedeelte De beste schuimpraktijken.

Mijn drankje is kleiner/groter dan verwacht.
- Als u een espressodrankje maakt, dan kunt u de verhouding gemalen bonen-water aanpassen. Ga naar het gedeelte "Extra instellingen".
- Als u een kop koffie gaat zetten, selecteer dan de gewenste maat met de MAAT-knop voordat u gaat malen.
- Het mandje kan verstopt zitten/gaten kunnen geblokkeerd zijn: zorg ervoor dat u de mandjes regelmatig reinigt. Zorg ervoor dat de gaten onderaan het mandje niet verstopt zitten met gemalen koffie.
- Het apparaat moet ontkalkt worden: volg de instructies in het gedeelte Reiniging en onderhoud.

Mijn drankje is te bitter/zuur.
- Maalinstelling afstemmen: gebruik de maalknop aan de zijkant van het apparaat om de Huidige maalinstelling af te stemmen op de Aanbevolen maalinstelling op het bedieningspaneel voordat u gaat malen.
- Verhouding aanpassen: om de vermalen koffie-water verhouding te verhogen of verlagen, gaat u naar het gedeelte Extra instellingen.
- Brouwtemperatuur wijzigen: voor dark-roast bonen, adviseren we het gebruik van een lage of gemiddelde temperatuur. Voor gemiddeld of licht gebrande bonen adviseren we de gemiddelde of hoge temperatuurinstelling.

PROBLEMEN OPLOSSEN GIDS VERVOLG

ALLE FOUTMELDINGEN (WATER TOEVOEGEN, BONEN TOEVOEGEN, ETC.)

Melding WATER TOEVOEGEN.

- Zorg ervoor dat er water in het reservoir zit. Als het reservoir leeg is, voeg dan nieuw water toe. Klik dan op START BREW (Begin met koffiezetten) om door te gaan met koffiezetten.
- Als het reservoir al gevuld is, verwijder en plaats het reservoir dan terug. Klik dan op START BREW (Begin met koffiezetten) om door te gaan met koffiezetten.

Melding BONEN TOEVOEGEN

- Controleer of er genoeg bonen in het bonenreservoir zitten om uw drankje te maken.
- Als er bonen in het bonenreservoir zitten, en u ontvangt een BONEN TOEVOEGEN-melding, haal de stekker dan uit het stopcontact en duw de bonen zachtjes naar beneden in de richting van de braam.

Melding PORTAFILTER INSTALLEREN

- Zorg ervoor dat het portafilter plat op de maalhouder zit.
- Zorg ervoor dat het portafilter helemaal naar achter in maalhouder is geduwd.
- Gebruik de reinigingsborstel om ervoor te zorgen dat de maalhouder geen gemalen koffie meer bevat.

Melding TRECHTER INSTALLEREN

- Zorg ervoor dat de trechter juist is geïnstalleerd op het portafilter door de inkepingen op de trechter uit te lijnen met de inkepingen op het portafilter.
- Bij het plaatsen van het portafilter in de maalhouder moet u zorgen dat de trechter aan het portafilter vastzit.

Melding RESERVOIR INSTALLEREN

- Vergrendel het bonenreservoir door het handvat rechtsom te draaien.
- Als het probleem zich blijft voordoen, ontgrendel het reservoir dan door het handvat linksom te draaien. Til het bonenreservoir van de basis en plaats het opnieuw stevig op de basis. U moet de bonen misschien verwijderen vanaf de bovenkant van de molen voordat u het bonenreservoir opnieuw installeert, zodat het goed op zijn plek komt te zitten. Vergrendel het bonenreservoir door het handvat rechtsom te draaien.

Melding KAN INSTALLEREN

- Zorg ervoor dat de melkkan op het plateau staat bij het schuimen.
- Zorg ervoor dat zowel de onderkant van de kan als het plateau droog en schoon is.

Melding SPOELEN

- Als u een koud drankje probeert te maken na een warm drankje, dan wordt de melding SPOELEN mogelijk weergegeven. Zie de melding SPOELEN in het gedeelte Het apparaat gebruiken.

Melding ONTKALKING

- Het is tijd om het apparaat te ontkalken. Ga naar Ontkalken in het gedeelte Reiniging en onderhoud.

Melding REINIGING

- Het is tijd om een reinigingscyclus af te spelen. Ga naar Een Reinigingscyclus uitvoeren in het gedeelte Reiniging en Onderhoud.

Er:

- 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

Ninja® garantie van twee jaar

Als een klant een product in het EU 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 hebt 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 twee jaar op arbeid en onderdelen.

De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en in de kwaliteit hiervan.

De fabrieksgarantie laat uw wettelijke rechten onverlet.

Hoelang krijg ik garantie op een nieuw apparaat van Ninja®?

Standaard loopt onze fabrieksgarantie één jaar, te rekenen vanaf de aankoopdatum. Als u uw aankoop binnen 28 dagen bij ons registreert, geven wij u twee jaar garantie.

Hoe registreer ik mijn Ninja®-garantie?

Als u uw Ninja-keukenapparaat rechtstreeks via ninjakitchen.eu heeft gekocht, wordt uw garantie automatisch geregistreerd. Als u het apparaat elders heeft gekocht, kunt u uw garantie online registreren binnen 28 dagen na de aankoopdatum.

- Voor registratie online gaat u naar **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee of scant u de QR-code op de achterkant**.
- Noteer de datum waarop u de machine 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 garantie dekt uw Product gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop.

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 er door de gratis garantie van Ninja gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Ninja-apparaat (naar inzicht van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid.

Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja niet gedekt?

- Normale slijtage.
- Onopzettelijke schade of defecten veroorzaakt door nalatig gebruik of zorg, verkeerd gebruik, verwaarlozing, onzorgvuldige bediening of behandeling van het Ninja-keukenapparaat die niet in overeenstemming is met de Ninja-gebruiksaanwijzing die bij uw apparaat is geleverd.
- Schade veroorzaakt door gebruik van het Ninja-keukenapparaat voor andere doeleinden dan de standaard huishoudelijke activiteiten.
- Schade veroorzaakt door gebruik van onderdelen die niet gemonteerd of geïnstalleerd zijn overeenkomstig de bedieningsinstructies.
- Het gebruik van onderdelen en accessoires die geen Ninja® originele onderdelen zijn.
- Foutieve installatie (behalve wanneer de installatie door Ninja® is uitgevoerd).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door derden, anders dan Ninja of vertegenwoordigers daarvan.

Hoe kan ik een claim indienen onder de gratis Ninja-garantie?

Neem contact op met onze klantenservice via +44 (0) 800 862 0453. De openingsuren vindt u op onze website (onder 'Contact Us'). Het telefoonnummer is gratis en u wordt direct doorverbonden met een medewerker van Ninja. U vindt ook online ondersteuning op **www.ninjakitchen.nl**. De Ninja-medewerker stelt u een paar vragen. Als wij tot de conclusie komen dat het product defect is, dan 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.

U moet het product terugsturen 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®-keukenapparaat hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninja-onderdelen, -vervangingsonderdelen en -accessoires voor alle apparaten van Ninja op **www.ninjakitchen.eu**. Houd er rekening mee dat schade veroorzaakt door het gebruik van niet-originele Ninja-reserveonderdelen mogelijk niet door uw garantie wordt gedekt.

TUSEN TAKK
for at du kjøpte en Ninja Luxe Café

REGISTRER KJØPET DITT

www.ninjakitchen.eu

Skann QR-koden med en mobilenhet

ARKIVER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)

Butikken du kjøpte varen i: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Kraft:	1650 W
Vannreservoar Kapasitet:	2 l

TIPS: Du finner modell- og serienummer på etiketten til QR-koden på baksiden av enheten, ved siden av strømledningen.

LES NØYE GJENNOM OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG REFERANSE.

Disse instruksjonene er laget for å hjelpe deg med å få en fullstendig forståelse av din nye Ninja Luxe Café.

Ninja er et registrert varemerke i EU som tilhører SharkNinja Operation LLC.

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

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

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi jobber kontinuerlig for å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene nevnt her bli endret uten videre varsel.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

@ninjakitchen

NORSK

NINJA LUXE CAFÉ
PRO SERIES

ES700-serien | Brukerhåndbok

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER
LES NØYE FØR BRUK • KUN TIL HJEMMEBRUK

	Les alle instruksjonene før du bruker din Ninja Luxe Espresso Bar
	Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendeler og eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.
	Unngå kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene 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 sikkerhetsforholdsregler alltid følges, inkludert å ta hensyn til alle advarsler og etterfølgende instruksjoner. Ikke bruk dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk.

Generelle forholdsregler

1. For å eliminere en kvelningsfare for små barn, kast alle emballasjematerialer umiddelbart ved utpakking.
2. Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har blitt gitt tilsyn eller gitt veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
3. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** la apparatet lekes med eller brukes av barn. Varsomhet er nødvendig når apparatet brukes i nærheten av barn.
4. For å avverge brann, elektrisk støt og personskade, må ledninger, støpsler eller selve apparatet, **IKKE** senkes ned i vann eller andre væsker.
5. Aldri bær apparatet etter ledningen, ei heller rykk i den for å koble fra et elektrisk støpsel. Ta i stedet tak i støpselet og trekk det ut for å koble fra.
6. **IKKE** bruk et elektrisk apparat med en skadet ledning eller støpsel, eller etter at apparatet har sviktet, har falt i gulvet eller blir skadet på noen måte. Kontakt SharkNinja Operating LLC for service.
7. Kun til husholdningsbruk og bruk på benkeplate. **IKKE** la ledningen henge over kanten på bordet eller disken, eller berøre varme overlater, for eksempel komfyren.
8. **ALDRI** bruk en stikkontakt under kjøkkenbenken.
9. For å unngå risiko for brann, elektrisk støt eller skade på trakteren, **IKKE** bruk den i en apparatgarasje eller under et veggskap.
10. Trekk ut stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring.
11. Ha alltid oppsyn med apparatet når det brukes.
12. Apparater er ikke beregnet for bruk med en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
13. **IKKE** plasser oppå andre apparater.
14. Apparatet skal ikke plasseres i et skap når det er i bruk.
15. **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten, da dette kan føre til personskade eller skade på apparatet.

LES OG TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE FØR BRUK • KUN TIL HJEMMEBRUK

⚠ ADVARSEL

For å redusere risikoen for personskade, brann, elektrisk støt og skade på eiendom må grunnleggende sikkerhetsforholdsregler alltid følges, inkludert å ta hensyn til alle advarsler og etterfølgende instruksjoner. Ikke bruk dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk.

Driftsvarsel

- Slå av enheten og trekk ut støpselet fra stikkontakten.
- Bruk av tilbehør som ikke anbefales av produsenten kan føre til overfylling og fare for skålding, eller resultere i brann, elektrisk støt, eller personskader.
- **ALLTID** bruk apparatet på en tørr, jevn overflate.
- **IKKE** plasser på eller nær en varm gass- eller elektrisk ovn, eller i en oppvarmet ovn.
- **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn tilsiktet bruk.
- **IKKE** bruk utendørs.
- **IKKE** berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter. Unngå kontakt med bevegelige deler
- **ALLTID** plasser en kopp eller et kar som passer til det valgte utgangsvolumet under portafilteret når du brygger.
- **IKKE** kjør apparatet uten vann.
- **IKKE** overfyll vannbeholderen. Fyll kun vann opp til maks.-påfyllingslinjen.
- Ha lokket på vannbeholderen når du trakter.
- Ha lokket på bønnebeholderen på når du kverner for å hindre tilgang til bevegelige deler.
- **IKKE** ta ut portafilteret når du brygger, da enheten er under trykk. Fjerning under brygging kan føre til skålding eller personskader.
- **IKKE** stikk hånden inn i eller berør damprøret eller skummemuggen 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» i denne brukermanualen.
- For å oppnå best mulig resultat må du sørge for at du bruker en ren enhet.
- Hvis produktet ikke fungerer som det skal, besøk ninjakitchen.eu eller kontakt SharkNinja Operating LLC for undersøkelse, reparasjon eller justering.
- Barn skal ikke delta i rengjørings- og vedlikeholdsaktiviteter.
- Når portafilteret er i bruk, må du sørge for at det er godt festet til gruppehodet for å hindre søl av varm væske.
- **IKKE** løft enheten opp etter kvernholderen. Dette apparatet er ikke beregnet på å holde vekten av produktet.

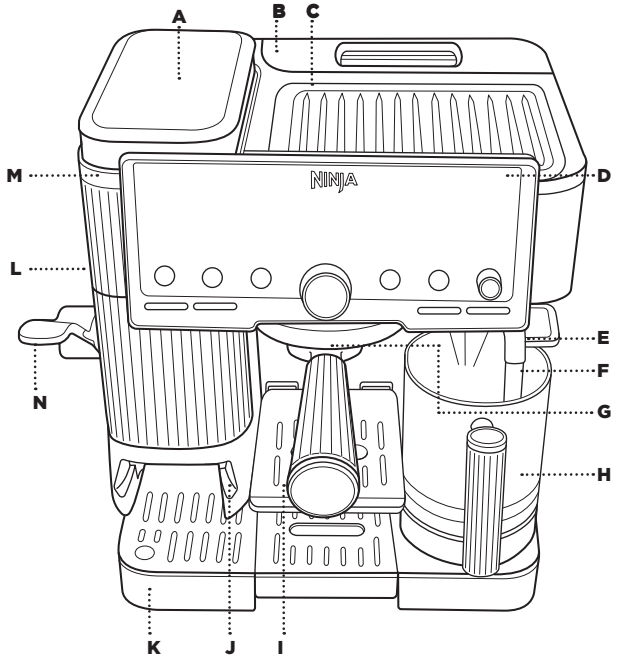
Erklæring om strømledning

- En kort strømledning medfølger for å hindre at den vikles inn i noe eller at man snubler over en lengre ledning.
- **IKKE** bruk skjøteledninger med dette produktet.

LES OG TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

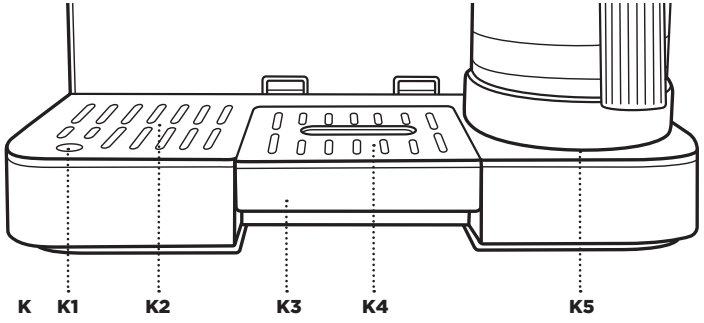
DELER

A Bønnebeholder
B Vannbeholder
C Koppevarmer
D Betjeningspanel
E Oppbevaring av tilbehør
F Damprør
G Hovedutløp
H XL Melkebeholder med integrert visp
I Justerbart koppbrett
J Kvernholder
K Hoveddryppbrett
L Kvernskive
M Integrert konisk kvern
N Integrert tamperspak



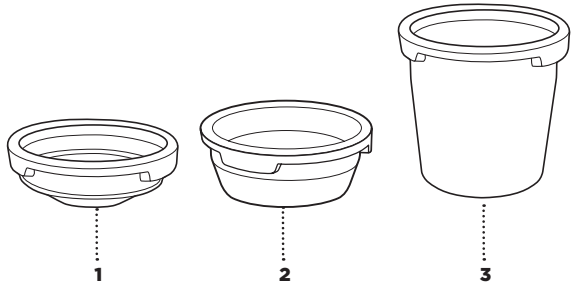
DRYPPBRETTKOMPONENTER

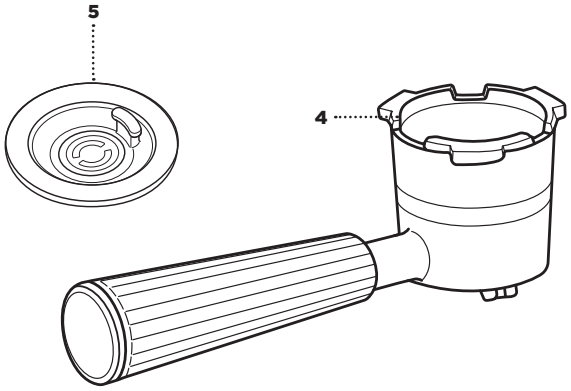
K Hoveddryppbrett
K1 Indikator for tømming
K2 Hovedrist
K3 Sentrert dryppbrett
K4 Sentrert rist
K5 Plattform til melkebeholder

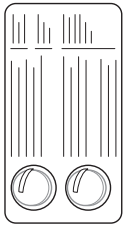


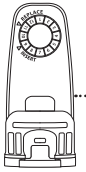
TILBEHØR

1 Enkeltkurv
(ikke tilgjengelig på alle maskiner)
2 Dobbelkurv
3 Luxe-kurv
4 Portafilter
5 Rengjøringsskive
6 Rengjøringsbørste
7 Rengjøringstabletter
8 Avkalkingspulver
9 Teststrips for vannhardhet
10 Vannfilter
11 Vannfilterhus



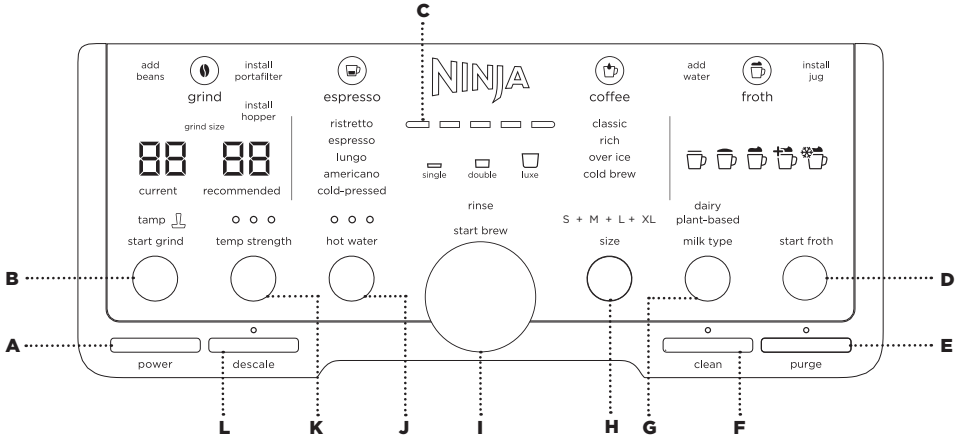






BRUKE BETJENINGSPANELET*

A STRØMKNAPP
B KNAPP FOR Å STARTE KVERN
C Fremdriftslinje
D Skumvalgskive/KNAPP FOR Å STARTE SKUM
E SKYLLEKNAPP
F RENGJØRINGSKNAPP
G KNAPP FOR Å VELGE TYPE MELK
H KNAPP FOR Å VELGE størrelse
I Sentrert skive/START BREW (START BRYGGING)-KNAPP
J VARMT VANNKNAPP
K STYRKEKNAPP
L AVKALKINGSKNAPP



*Funksjonene kan variere fra modell til modell.

INTELLIGENTE VARSLER

Maskinen din vil vise et intelligent varsel hvis en handling er nødvendig:

- TILSETT BØNNER
- SETT INN PORTAFILTER
- SETT INN BEHOLDEREN
- TILSETT VANN
- SETT INN KANNE
- SKYLL
- RENS
- AVKALK**
- RENGJØR**
- TAMP

*CLEAN (Rengjøring)- og DESCALE(Avkalking)-knappene vil lyse for å fortelle deg at du må kjøre hver respektive syklus.

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.

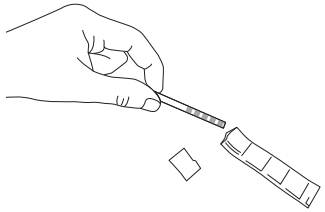
RENGJØR TILBEHØRET FØR BRUK

- Rengjør alt tilbehør og deler for hånd og tørk grundig etter at de er tatt ut av emballasjen.

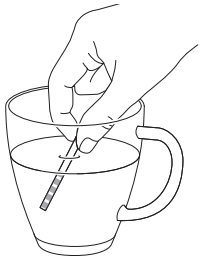
TEST VANNETS HARDHET

Alt vann har mineraler som kan føre til opphopning i maskinen din over tid. Disse mineralene blir referert til som vannhardhet, og vil påvirke hvor ofte du trenger å avkalke maskinen. Å gjennomføre denne testen vil sikre at maskinen anbefaler en avkalking til rett tid. Maskinen kan stilles inn til den vannhardheten du har tilgjengelig.

1 Ta teststripsen ut av pakken.



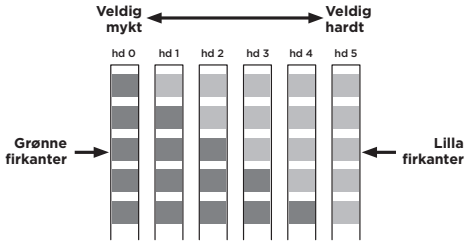
2 Senk teststrimmelen helt ned i vannet du planlegger å bruke i maskinen i 5–10 sekunder.



3 Ta teststripsen ut og rist den lett.

4 Plasser teststripsen på en tørr, flat overflate og vent 1 minutt til den viser resultatene.

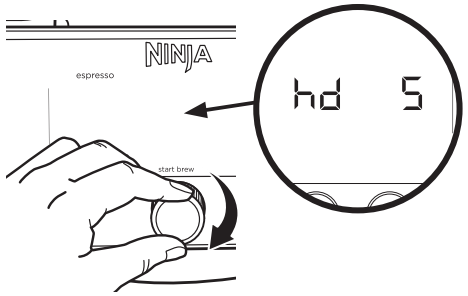
5 Etter 1 minutt vil du se 0–5 lilla firkanter. Dette vil indikere vannhardhetsnivået til vannet ditt (0 lilla kvadrater = nivå 0, 5 lilla kvadrater = nivå 5, osv.)



6 Etter å ha identifisert vannhardhetsnivået, kobler du til maskinen og slår den på ved å trykke på START-knappen.

7 Se på venstre side av kontrollpanelet. Den vil vise hd 5.

8 Drei den sentrerte skiven for å programmere vannets hardhetsgrad ved å matche antallet lilla firkanter på teststripsen med tallet som vises. (f.eks. hvis resultatet er nivå 1, endre innstillingen til hd 1).

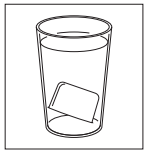


9 Trykk på det sentrerte hjulet for å bekrefte innstillingen.

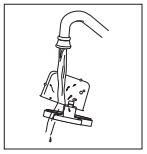
MERK: Hvis du trenger å endre hardhetsnivået kan du kjøpe en ny teststrips på ninjakitchen.eu/accessories. For flere instruksjoner om hvordan du tilbakestiller vannhardheten, se delen Ytterligere innstillinger.

INNSTALLASJON AV VANNFILTER

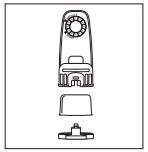
- God kaffe starter med godt vann. Vannfiltre hjelper til med å fjerne klor, lukt og andre urenheter som kan være i vannet ditt for å gi deg god kaffe.



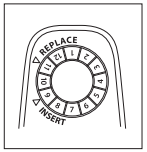
1 La vannfilteret ligge i vann i 5 minutter.



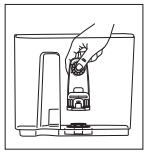
2 Skyll vannfilteret og nettingen i 60 sekunder.



3 Fjern endestykket fra filterhuset og sett inn filteret. Fest endestykket tilbake på filterhuset for å feste filteret på plass.



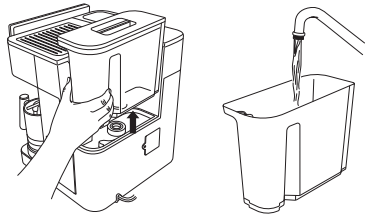
4 Sett datoen for 2 måneder frem i tid.



5 Installer filterhuset i vannbeholderen.

FYLL VANNBEHOLDEREN

- Før du begynner, sørg for at vannbeholderen er full av kaldt eller romtemperert vann. Sørg for at du fyller opp til, men ikke overskrider, den maksimale fyllelinjen.

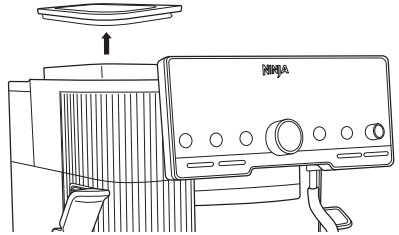


Hvis det på noe tidspunkt før en brygging ikke er nok vann i beholderen til å brygge den valgte drikken, vil enheten indikere at du må ADD WATER (TILSETT VANN). Hvis varselet ADD WATER dukker opp mens du brygger, må du tilsette vann i beholderen og trykke på START BREW (Start brygging) for å fortsette.

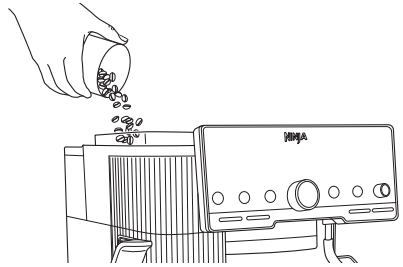
MERK: IKKE fyll beholderen med varmt vann, bruk romtemperert eller kaldt vann. Hvis du bruker varmt vann, kan du få et ADD WATER (Tilsett vann)-varsel.

FYLL BØNNEBEHOLDEREN

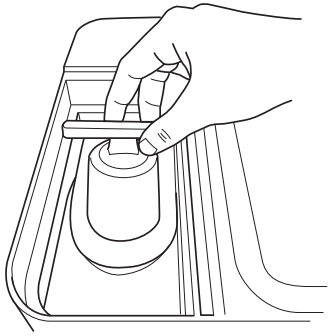
1 Ta av lokket på beholderen, fyll på med bønner og sørg for at lokket er satt sikkert tilbake på beholderen. Sørg for at håndtaket i beholderen er i låst posisjon når det er installert på beholderen.



2 Fyll beholderen med hele bønner. **IKKE** legg ferdigmalte bønner i bønnebeholderen.



3 Sørg for at håndtaket i beholderen er i låst posisjon når det er installert på beholderen, og sett deretter lokket godt tilbake på beholderen.



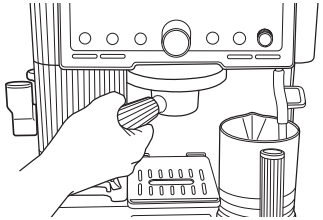
MERK: IKKE ha vann i kvernen. Hvis det kommer vann inn i kvernen, må du umiddelbart ringe oss på +44 (0) 800 862 0453.

KOMME I GANG: FØR DIN FØRSTE BRYGGING (FORTSATT)

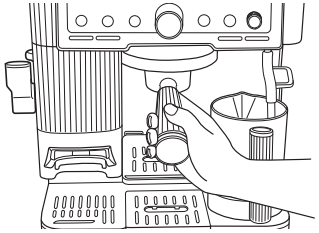
VANNSPYLING

Før du lager din første drikke, må du skylle maskinen. Dette er for å klargjøre maskinen for brygging.

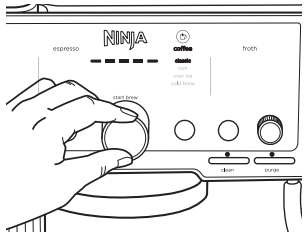
1 Med den doble kurven installert, fest portafilteret i hovedutløpet ved å innrette den oransje prikken på portafilteret med den oransje prikken på hovedutløpet.



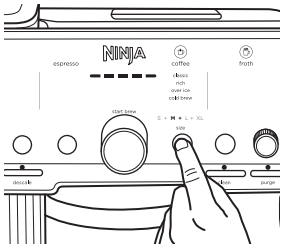
2 Vri portafilteret inn i hovedutløpet til den oransje prikken på portafilteret er på linje med låsepilen på hovedutløpet.



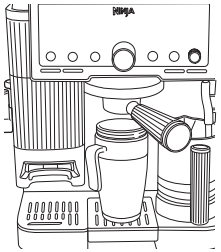
3 Drei den sentrerte skiven for å velge CLASSIC.



4 Trykk på SIZE (Størrelse)-knappen for å justere drikkestørrelsen til M+. Sørg for at du har minst 3,54 dl med vann i beholderen.



5 Plasser en kopp på 420 ml eller større under portafilteret.



6 Trykk på START BREW (Start brygging). Maskinen vil pipe for å signalisere at bryggingen har startet. Fremdriftslinjen vil lyse for å indikere statusen til bryggingen. Når den er ferdig, piper maskinen igjen.

7 Kast vannet du brygget og vask koppen.

BRYGGE ESPRESSO, FILTERKAFFE OG KALDE DRIKKER

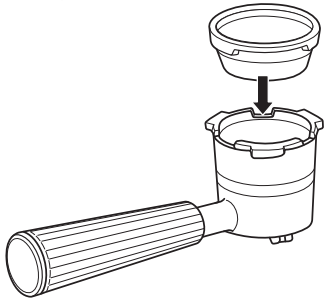
ESPRESSO/KAFFEKURVER

1 Startsettet inneholder filterkurvene. Det er tre kurver (enkel, dobbel og luxe, og kurver kan variere fra modell til modell).

Enkel*	**Dobbel**	**Luxe**
Espresso, Americano	Espresso, Americano, kaldpresset	Quad, Americano, kaldpresset, alle kaffebaserte drikker

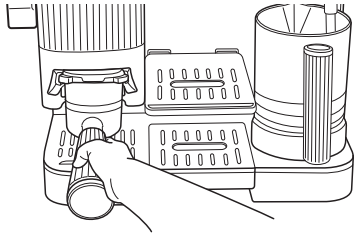
* Ikke tilgjengelig på alle modeller.

2 Velg en kurv basert på hvilken drink du vil ha, og sett deretter inn i portafilteret. Sørg for at den store tappen på kurven er på linje med den store tappen på portafilteret, og trykk deretter godt på plass.

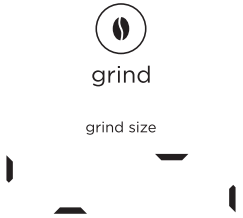


INNSETTING AV PORTAFILTER

1 Sett inn portafilteret i kvernholderen. Sørg for at det er i vater og sitter godt fast. Portafilteret veies etter at det er satt inn i kvernholderen. **For å sikre nøyaktig vekt, slipp portafilteret.**



2 Maskinen vil oppdage hvilken kurv som er låst inn i den. Maskinen vil vise en animasjon, deretter vil kontrollpanelet lyse opp bryggealternativene basert på kurven som er installert.



MERK: Hvis du ikke ser denne animasjonen, fjern portafilteret fra kvernholderen, slå maskinen av og på, og installer portafilteret i kvernholderen på nytt, og sørg for at det er i vater og skjøvet helt inn.

3 Vri den sentrerte skiven til ønsket brygg.

BRYGGE ESPRESSO, FILTERKAFFE OG KALDE DRIKKER (FORTSATT)

OMTRENTLIG TRAKTEVOLUM

KAFFEMENGDER		
	Classic Rich	**Over is Kalde brygg (Må fylles med is før brygging)**
STØR-RELSER	S	175 ml
	S+	235 ml
	M	295 ml
	M+	355 ml
	L	415 ml
	L+	475 ml
	XL	530 ml

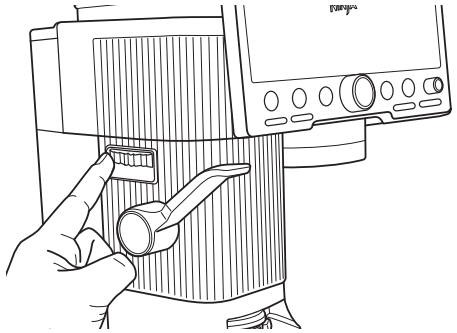
ESPRESSOMENGDER		
	Mengde kvernet kaffe	**Utgangsvolum**
Enkel Espresso	9 g	23ml
Enkel Lungo	9 g	45ml
Enkel Americano	9 g	68ml
Dobbel Ristretto	18 g	27ml
Dobbel Espresso	18 g	45ml
Dobbel Lungo	18 g	90ml
Dobbel Americano	18 g	135ml
Dobbel Kaldpresset	18 g	45ml
Quad Ristretto	40 g	60ml
Quad Espresso	40 g	100ml
Quad Lungo	40 g	200ml
Quad Americano	40 g	259ml
Quad Kaldpresset	40 g	100ml

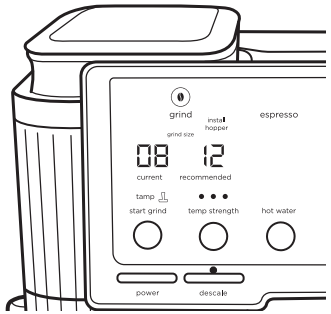
MERK: Dette er de forhåndsinnstilte espressobryggene. For å justere bryggingen, se avsnittet Justere bryggetemperatur og styrke. Endring av styrke vil påvirke utgangsvolumet.

AMERICANOMENGDER		
	Styrke	**Utgangsvolum**
Enkel Americano	• (standard)	122ml
	••	68ml
	•••	36ml
Dobbel Americano	• (standard)	216ml
	••	135ml
	•••	108ml
Quad Americano	• (standard)	414ml
	••	258ml
	•••	207ml

BRUKE KVERNEN

1 Når et brygg er uthevet, vil Barista Assist-teknologien nå anbefale en kvernestørrelse basert på bønner og tidligere brygg. Hvis du ønsker å følge den anbefalte størrelsen, bruk kverneskiven på siden av enheten for å endre din **NÅVÆRENDE** kvernestørrelse til den **ANBEFALTE** kvernestørrelsen.





2 Når du har valgt ønsket kverneinnstilling, trykk på START GRIND (Start kverning) for å begynne å kverne. Maskinen vil pipe for å indikere at kverningen har startet. Når den er ferdig, piper maskinen igjen, som betyr at kverningen er fullført. Når kverningen er fullført på en espressodrikk, vil kontrollpanelet blinke TAMP, noe som betyr at du må tampe de malte bønnene.

MERK: Når en kverning er fullført, vil maskinen stilles inn til bryggestilen og størrelsen som ble valgt for den kverningen. For å endre stil og størrelse, hell kaffen ut av portafilteret, slå maskinen av og på, og velg ønsket brygg.

FORSTÅ KVERNINNSTILLINGENE DINE

Hva betyr kverninnstillingene?

- Tallene på venstre side av kontrollpanelet viser hvor grov- eller finmalte bønnene dine vil være, hvor 25 er det groveste og 1 er det fineste. Grovere innstillinger vil fungere bedre for kaffedrikker, og finere innstillinger vil fungere bedre for espressodrikker.
- Matcher den anbefalte innstillingen: Dette vil bringe de beste smakene ut av dine valgte bønner. Maskinen vil justere seg basert på hvilke bønner du bruker for å sikre at du ikke over- eller underekstraherer.

STILLE INN KVERNEN FOR RIKTIG EKSTRAKSJON

Kun for espresso

Du kan merke at den anbefalte kverninnstillingen endres. Dette er Barista Assist-teknologien som justerer den anbefalte kverninnstillingen for å hjelpe deg med å få korrekt ekstraksjon av espressoen. Når du bruker nye bønner for første gang eller tilsetter flere bønner, kan det ta 2–3 brygg for å nå den optimale kverninnstillingen. Over tid vil du kanskje legge merke til at den anbefalte kverninnstillingen endres for å ta hensyn til aldrende bønner. Dette er normalt. Sørg for at den nåværende kvernstørrelsen samsvarer med den anbefalte kvernstørrelsen for riktig espressoekstraksjon.

MERK: Når du skifter fra veldig grov til veldig fin (eller motsatt), kan du høre at kvernen slås på. Dette er for å forhindre at kvernen kjører seg fast. Dette vil kun skje når portafilteret er installert i kvernholderen.

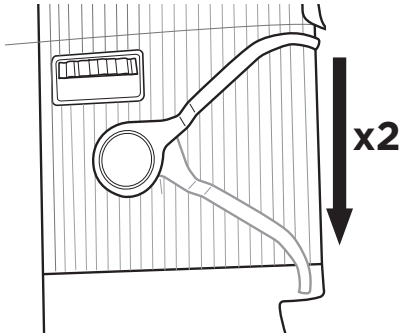
TAMPING

Pass på å tampe alle espressodrikker, samt L+- og XL-kaffedrikker. Dette er for å sikre at det ikke renner ut kaffe over kanten av portafilteret. For S- og L-kaffedrikker, rist portafilteret lett for å jevne ut den malte kaffen og fortsett deretter til brygging.

1 **Skyv den integrerte tamperen ned til den stopper etter at kverningen er fullført.** Du vil føle litt motstand når pucken komprimeres.

Slipp tamperen og gjenta denne handlingen en gang til.

2 Slipp tamperen på nytt og fjern portafilteret fra kvernholderen. Du er nå klar til å starte bryggingen.

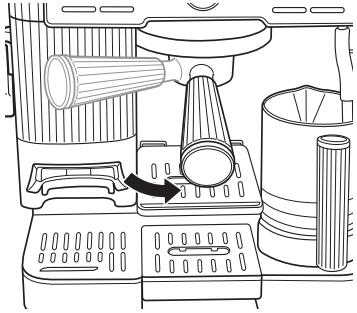


BRYGGE ESPRESSO, FILTERKAFFE OG KALDE DRIKKER (FORTSATT)

BRYGGING

1 Plasser portafilteret i hovedutløpet ved å justere den oransje prikken på portafilteret med den oransje prikken på hovedutløpet.

2 Vri portafilteret inn i hovedutløpet til den oransje prikken på portafilteret er på linje med låsepilen på hovedutløpet.



MERK:

Justere bryggetemperatur:

1 Hold SIZE (størrelse)-knappen inne i 3 sekunder.

2 Drei den sentrerte skiven til h06, og trykk deretter på den sentrerte skiven for å velge.

3 Drei den sentrerte skiven for å velge ønsket innstilling, og trykk deretter på den sentrerte skiven for å velge

LO (Lav): Lav temperatur

M: Middels temperatur (Standard)

HI (Høy): Høy temperatur

Temperaturen på drikken påvirker ekstraksjonen av espressoen og smaken på drikken. For best mulig resultat og riktig ekstraksjon anbefaler vi en lav eller middels temperatur for mørkere kaffe, og en middels eller høy temperatur for lysbrent kaffe.

MERK: Temperaturkontroll er ikke tilgjengelig for brygging over is, kaldbrygging eller kaldpresset.

MERK: IKKE brygg uten at hoveddryppbrettet er satt inn.

3 Bryggestilen og størrelsen som ble malt vil fortsatt velges på kontrollpanelet. Plasser en kopp under portafilteret og trykk på START BREW (START BRYGGING) FOR Å STARTE BRYGGINGEN.

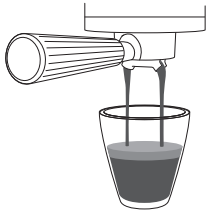
4 Maskinen vil pipe for å indikere at bryggingen har startet. Fremdriftslinjen vil lyse for å indikere statusen til bryggingen. Når den er ferdig, piper maskinen igjen, som betyr at bryggingen er fullført.

MERK: Hvis du bruker en mindre kopp, bruk det justerbare koppbrettet til å løfte koppen nærmere utløpet for å minimere sprut. Hvis du bruker et større krus eller en reisekopp, fjern det sentrerte dryppebrettet for å skape plass.

MERK: For kvadruppel espresso og kvadruppel kaldpresset kaffe kan det være litt vann igjen på pucken etter brygging. Dette er normalt.

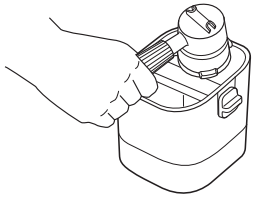
KORREKT EKSTRAKSJON

- Drikke vil helles ut i en langsom, jevn hastighet.
- Du vil se en karamellfarget væske som renner ut. Det er cremaen.
- Det vil være et lag med crema på toppen av drikken din. Vipp gjerne koppen for å se om laget av crema fortsatt er helt synlig. Hvis du fortsatt bare kan se den karamellfargen, har du en skikkelig ekstrahert espresso-shot.



ETTER BRYGGINGEN

1 Når bryggingen er fullført, fjern forsiktig portafilteret fra hovedutløpet. Kast gruten ved å banke overflaten på kurven over en beholder eller Knock Box (selges separat).



VARMT VANN ETTER BEHOV

TILFØRE VARMT VANN

Enheten din har en varmtvannsfunksjon som lar deg brygge varmt vann etter behov.

1 Trykk på knappen for HOT WATER (VARMT VANN).

2 Drei på det midtre innstillingshjulet for å justere varmtvannstemperaturen.

- • Lav temperatur
- • • Middels temperatur (standard)
- • • • Høy temperatur

MERK: Sikre at koppen din er posisjonert sentralt på koppeholderen.

3 Trykk på START BREW (START BRYGGING) for å begynne å dispensere varmt vann.

4 Trykk på START BREW (START BRYGGING) for å slutte å dispensere når du har ønsket mengde varmt vann, eller vent på at programmet skal fullføre.

Programmet vil dispensere 200 ml med varmt vann hvis det ikke stoppes.

RINSE-VARSEL (SKYLL)

Hvis du prøver å lage en kald drikke umiddelbart etter å ha laget en varm drikke, vil du få et RINSE (Skyll)-varsel over det sentrerte hjulet.

Pass på at portafilteret ikke er installert i hovedutløpet før du fortsetter.

1 Sett en kopp (som kan holde minst 355 ml.) under hovedutløpet.

2 Trykk på START BREW (Start brygging) for å la maskinen skylle og komme til riktig temperatur.

3 Maskinen vil skylle ca. 250 ml vann gjennom hovedutløpet.

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 fullført. Når maskinen piper for andre gang, fjern koppen og kast ut vannet.

For å unngå RINSE-prosessen, brygg alle ønskede kalde drikker før du fortsetter til varme drikker.

JUSTERE BRYGGETEMPERATUR OG STYRKE

TEMPERATUR

Det finnes flere metoder og fremgangsmåter for å oppnå ønsket temperatur.

Justere bryggetemperatur:

1 Hold SIZE (størrelse)-knappen inne i 3 sekunder.

2 Drei den sentrerte skiven til h06, og trykk deretter på den sentrerte skiven for å velge.

3 Drei den sentrerte skiven for å velge ønsket innstilling, og trykk deretter på den sentrerte skiven for å velge.

LO (Lav): Lav temperatur

M: Middels temperatur (Standard)

HI (Høy): Høy temperatur

Temperaturen på drikken påvirker ekstraksjonen av espressoen og smaken på drikken. For best mulig resultat og riktig ekstraksjon anbefaler vi en lav eller middels temperatur for mørkere kaffe, og en middels eller høy temperatur for lysbrent kaffe.

• **Velge riktig kopp:**

Sørg for at koppen du bruker er egnet for størrelsen på drikken. For en varmere drikk, bruk en kopp som er like stor som drikken.

Tykkelsen på materialet koppen er laget av, påvirker også temperaturen på drikken. Bruk en kopp av tynnere materiale for en varmere drikk.

• **Forvarming før brygging:**

Ved å kjøre varmt vann gjennom gruppehodet og portafilteret kan du forvarme dem samt maskinen, for fremtidige brygginger. For å øke temperaturen på drikken ytterligere, kan du kjøre et dobbelt shot med espresso med bare vann gjennom portafilteret i koppen du vil brygge drikken i. Temperaturen på koppen påvirker temperaturen på drikken. Tøm ut vannet, og tørk deretter koppen og portafilteret. Fortsett deretter med bryggingen. Se Vannskylling for instruksjoner.

STYRKE

Hvis du synes kaffen smaker for svakt eller for sterkt, kan du bruke knappen for å justere styrken.

Justere bryggestyrken:

For å justere bryggestyrken, trykk på STRENGTH (STYRKE) -knappen. Styrkejusteringen fungerer forskjellig avhengig av om du brygger espresso eller kaffe

Justering av espressostyrken:

- • Større, mindre konsentrert: 4:1-forhold mellom vann og kvernet espresso
- • • Standard: 2.5:1-forhold mellom vann og kvernet espresso
- • • • Mindre, mer konsentrert: 2:1-forhold mellom vann og kvernet espresso

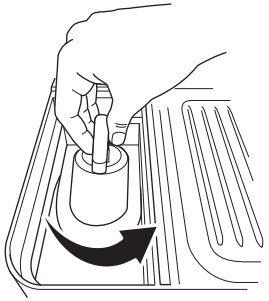
Justering av kaffestyrken:

- • Mild: Færre bønner kvernes.
- • • Standard
- • • • Sterk: Flere bønner vil bli kvernet

BYTTE UT BØNNER

BYTTE UT BØNNER

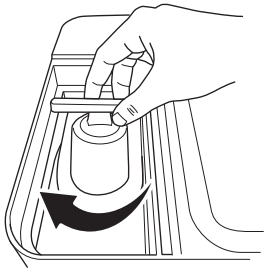
1 Lås opp bønnebeholderen ved å dreie håndtaket med klokken.



2 Fjern bønnebeholderen og hell ut eventuelle rester av bønner.

3 Sett beholderen tilbake på maskinen.

4 Lås bønnebeholderen tilbake ved å dreie håndtaket med klokken.



5 Plasser portafilteret med trakten festet i kvernholderen.

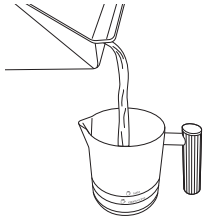
6 Trykk og hold START GRIND (Start kverning)-knappen for å fjerne eventuelle rester av bønner.

7 Legg nye bønner i bønnebeholderen.

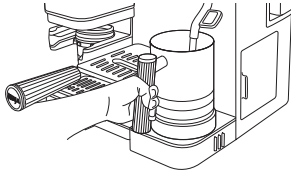
SKUMMING

SKUMMING

1 Fyll melkebeholderen med ønsket mengde melk, men ikke overskrid linjen for maksimal fylling.



2 Sørg for at bunnen av melkebeholderen er tørr. Plasser melkebeholderen på plattformen for melkebeholderen med damprøret plassert i den.



3 På kontrollpanelet bruker du skumhjulet til å markere ønsket skumstil.

SKUMSTILER

Dampet melk
Damp forsiktig melk til en ideell drikketemperatur uten å vispe. Flott til kaffe.

Tynt skum
Et tynt lag skum for latte.

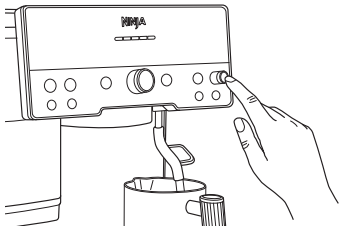
Tykt skum
Et klassisk lag med luftig skum, prefekt for å toppe av enhver drink. Flott for cappuccino.

Ekstra tykt skum*
Et stort lag med skum, ideelt for 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

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

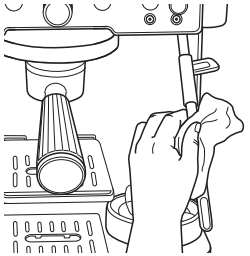


MERK: IKKE skum melk direkte inn i espressoen eller kaffen, skum alltid i melkebeholderen og hell skummet i espressoens eller kaffens bunn i etterkant.

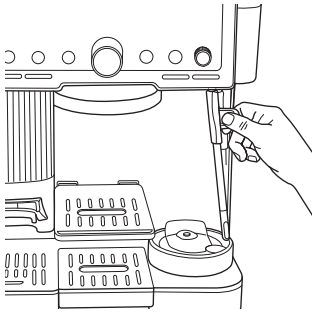
MERK: IKKE skum uten at hoveddryppbrettet er satt inn.

ETTER SKUMMINGEN

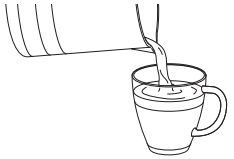
5 Når du har fjernet melkebeholderen, rengjør damprøret umiddelbart med en fuktig klut før du skyver den ned igjen.



6 Når damprøret skyves ned igjen vil det tømmes, og renses automatisk. Dette er for å rengjøre innsiden av damprøret. Maskinen vil pipe for å signalisere at rensingen har startet. Når den er ferdig, piper maskinen igjen. Du kan skylle gjennom når som helst ved å trykke på PURGE (tøm)-knappen.



7 Før du heller melk, banker du kannen på en flat overflate og snurrer rundt for å fjerne store bobler. Hell skummet melk over espresso eller kaffe og nyt.



SETTE SKUM I KØ

Etter at du har startet brygget, kan du sette skumming i kø for å starte umiddelbart etter at brygget er ferdig.

1 Fyll melkebeholderen med ønsket mengde melk, men ikke overskrid linjen for maksimal fylling.

2 Mens du brygger, velg MEIERIPRODUKT eller PLANTEBASERT melk med MILK TYPE BUTTON (melketype-knappen) og skuminnstillingen med skumhjulet.

3 Trykk på START FROTH (Start skumming).

Kaldt skum trenger ikke settes i kø og kan skumme mens maskinen brygger.

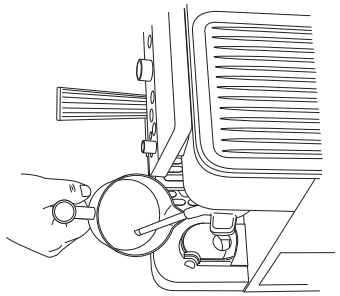
MANUELL SKUMMING

1 Fyll melkekannen etter ønske mellom minimum- og maksimal-fyllinjer.

2 Pass på at du er på innstillingen for dampet melk .

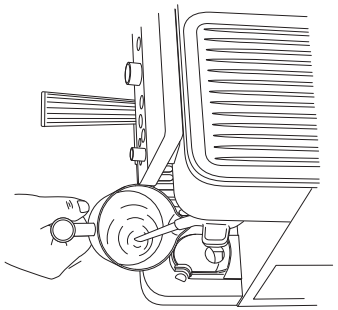
3 Trekk ut damprøret. Plasser damprøret inne i melkekannen slik at røret hviler innenfor melkekannens tut.

4 Vinkle melkekannen litt til venstre eller høyre slik at damprøret er omtrent en fingerbredde unna melkekannens vegg.



5 Hold START FROTH (Start skumming) inne i 3 sekunder. Maskinen piper for å indikere at skumdannelsen har startet, og det begynner å komme damp fra røret.

6 Plasser røret rett under overflaten av melken for å begynne å inkorporere luft for å strekke melkevolumet. Dette skal begynne å lage en strømvirvel med melken.



7 Når du føler deg komfortabel med volumet av melk, flytter du kannen opp slik at damprøret er lenger under overflaten. Dette er for å varme opp drinken din.

8 Hold deg i den posisjonen til kannen er for varm til å holde med hånden, og trykk deretter på START FROTH (Start skumming) for å slå av funksjonen.

PERIODISK VEDLIKEHOLD

RENGJØRING UMIDDELBART ETTER BRYGGING

- Når bryggingen er fullført, fjern forsiktig portafilteret fra hovedutløpet. Kast gruten ved å banke overflaten på kurven over en beholder eller Knock Box (selges separat).
- For best resultat, sørg for å rengjøre portafilteret og kurven mellom hver bruk.
- Fjern kurven fra portafilteret. Håndvask begge delene med såpevann for å fjerne alle kaffeoljer. Sørg for at kurven er tørr før du brygger på nytt.
- Etter at du har skummet, tørk av røret med en fuktig klut før du skyver det tilbake i ned-posisjon.
- Skyv damprøret til ned-posisjonen for å starte en automatisk rensing.
- Tøm dryppskålen når den oransje tom-indikatoren stiger nok til å bli synlig.
- Vask dryppbrettet for hånd med jevne mellomrom og lufttørk grundig.
- Rengjør bunnen av maskinen med jevne mellomrom med en fuktig klut.

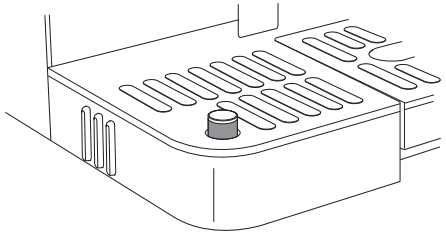
SLIK RENGJØR DU TILBEHØRET

Deler som kan vaskes i oppvaskmaskin:

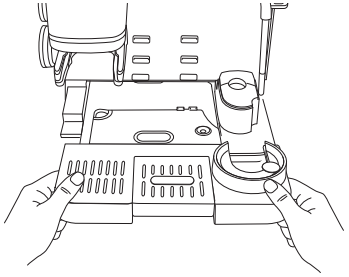
Trakt, visp, renseskive, vannbeholder, bønnebeholder og alle dryppbrettkomponenter.

TØMMING AV DRYPPBRETTET

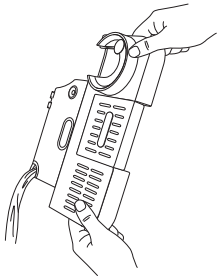
Mens du brygger, vil dryppbrettet fylles opp. Når den oransje tom-indikatoren stiger nok til at den er synlig, er det på tide å tømme hoveddryppbrettet.



1 Fjern hoveddryppbrettet fra maskinen ved å trekke brettet bort.



2 Flytt hoveddryppbrettet forsiktig til vasken og hell vann ut gjennom helletuten.



3 Sett dryppbrettet tilbake i maskinen.

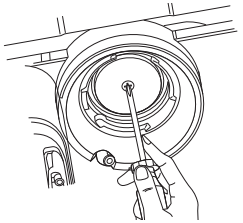
MERK: Tom indikator kan fjernes.

MERK: Hvis du ser tegn på at vann renner over fra dryppbrettet eller rundt maskinen, må du umiddelbart tømme dryppbrettet.

FJERNE HOVEDUTLØPET OG SKIFTE UT GUMMIPAKNINGEN

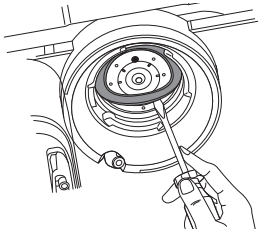
Pass på at maskinen er slått av og koblet fra før du fortsetter.

1 Bruk en stjerneskrutrekker og fjern den sentrale skruen på skjermen.



2 Når den er fjernet, rengjør du skjermen med såpe og vann.

3 Fjern gummipakningen fra hovedutløpet med flat skrutrekker og erstatt med ny pakning (tilgjengelig for kjøp på ninjakitchen.eu).



4 Sett skjermen tilbake i hovedutløpet og fest den på plass med skruen.

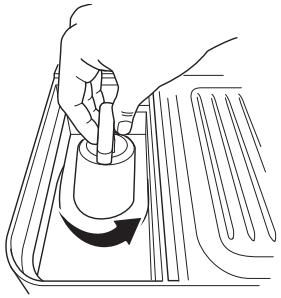
PERIODISK VEDLIKEHOLD (FORTSATT)

RENGJØRING AV DEN KONISKE KVERNEN

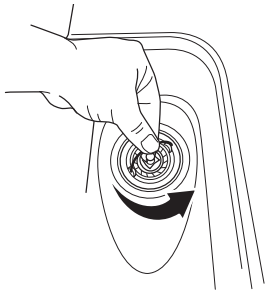
Pass på at maskinen er slått av og koblet fra før du fortsetter.

1 Fjern alle bønner fra bønnebeholderen. Se Bytte ut bønner for referanse.

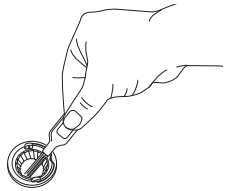
2 Fjern bønnebeholderen ved å løfte håndtaket og dreie mot klokken.



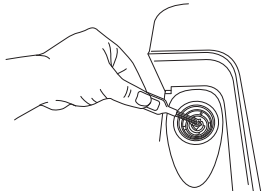
3 Fjern den koniske kvernen ved å rotere mot klokken, og juster den oransje pilen på kvernen med den oransje pilen merket ALIGN på maskinen.



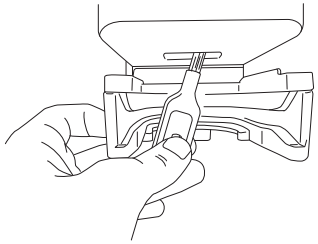
4 Rengjør den fjernede kvernen med børste.



5 Rengjør deretter kvernen festet til maskinen med rengjøringsbørsten.



6 Sørg for å også rengjøre innsiden av kvernholderen. Kvernlokket kan tas av for enkel rengjøring.



MERK: IKKE la kvernbladene komme i kontakt med vann.

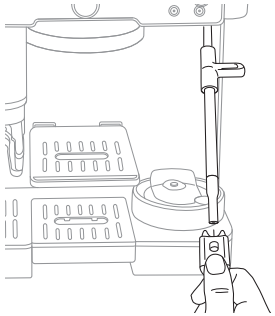
MERK: Bruk kun rengjøringsbørsten når du rengjør kvernen som er festet til maskinen.

RENGJØRING AV DAMPRØRET

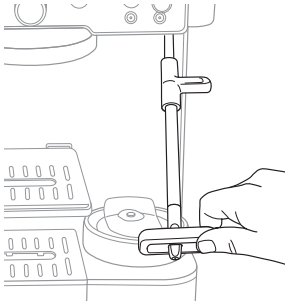
Over tid kan det bygge seg opp materiale i damprøret. Regelmessig rengjøring av damprøret sikrer optimal ytelse.

1 Fjern gummihetten på bunnen av rengjøringsbørsten for å få tilgang til nålen.

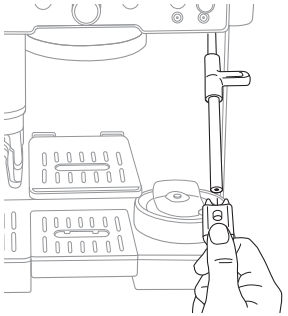
2 Bruk nålen til å fjerne alt materiale fra tuppen på damprøret.



3 For en dypere rengjøring, bruk ringnøkkelen i midten av rengjøringsbørsten for å fjerne tuppen på damprøret.

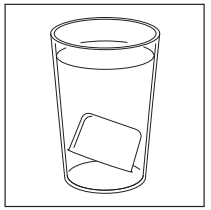


4 Bruk nålen til å fjerne alt materiale fra innsiden av damprøret og tuppen av damprøret.

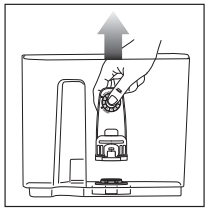


5 Sørg for å fjerne alt materiale på gummipakningen inne i damprøret.

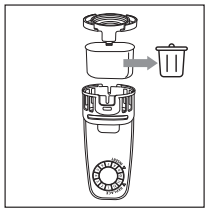
UTSKIFTING AV VANNFILTER



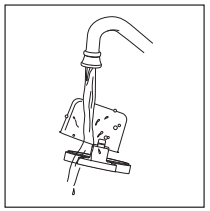
1 Fjern nytt vannfilter fra emballasjen og legg i vann i 5 minutter.



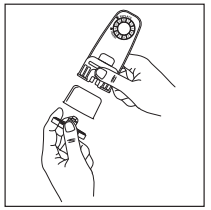
2 Fjern vannbeholderen fra maskinen og fjern filterhuset fra beholderen mens filteret ligger i vann.



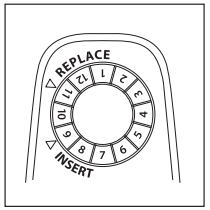
3 Fjern brukt vannfilter og kast det.



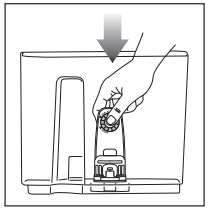
4 Skyll nytt vannfilter og netting.



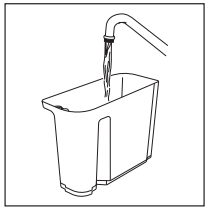
5 Fjern endestykket fra filterhuset og sett inn filteret. Fest endestykket tilbake på filterhuset for å feste filteret på plass.



6 Sett opp dato for 2 måneder frem i tid.



7 Installer filterhuset i beholderen.



8 Fyll beholderen med vann og returner til enheten.

AVKALKINGS- OG RENGJØRINGSSYKLUS

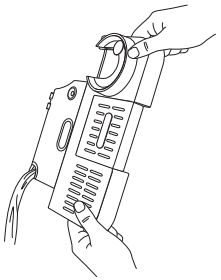
AVKALKING

Tid å fullføre: *ca. 90 minutter.*

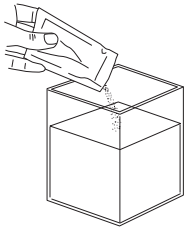
Når AVKALKINGSLYSET tennes, må du snart kjøre en avkalkingssyklus. Hvis en avkalking ikke utføres etter at lyset slås på, vil drikkekvaliteten reduseres, og maskinen din kan tette seg og slutte og fungere.

Avkalking bryter ned og fjerner kalk- og mineraloppbygging inne i maskinen. Dette vil bidra til å opprettholde topp ytelse hvis det rutinemessig utføres med en avkalkingsløsning når DESCALE (Avkalking)-lampen lyser

1 Sørg for at hoveddryppbrettet er helt tømt, siden noe av vannet som er brygget fra avkalkingssyklusen vil havne i hoveddryppbrettet. **Hvis du ikke tømmer hoveddryppbrettet, kan det føre til at det renner over.**



2 Løs opp det medfølgende Ninja-avkalkingspulveret i en separat beholder med 1 liter vann. Hell løsningsblandingen ivannbeholderen.



ELLER

Fyll vannreservoaret med 500 ml med hvit eddik, og fyll deretter reservoaret til Avkalk-linjen med vann.

3 Sett den doble kurven i portafilteret.

4 Fest portafilteret i hovedutløpet.

5 Sørg for at melkebeholderen er plassert på plattformen for melkebeholderen med damprøret inni.

6 Plasser en tom kopp (minst 500 ml) under portafilteret. Du må kanskje fjerne det sentrerte dryppbrettet.

7 Trykk på DESCALE (avkalking)-knappen, og trykk deretter på den sentrerte skiven for å starte avkalkingssyklusen.

8 Maskinen vil nå starte avkalkingssyklusen. Maskinen vil skylle løsningen gjennom damprøret og portafilteret i ca. 90 minutter. Maskinen vil telle ned den gjenværende tiden på kontrollpanelet.

9 Maskinen piper, som indikerer når avkalkingssyklusen er fullført.

10 Etter at syklusen er fullført, fjern portafilteret, hoveddryppbrettet og melkebeholderen forsiktig, da det vil være vann i alle deler.

11 Tøm innholdet i hver og vask for hånd med varmt såpevann for å fjerne eventuell løsning som kan påvirke smaken på kaffen din.

12 Fyll vannreservoaret opp til, men ikke over, maks.-linjen.

13 Sett hoveddryppbrettet tilbake på enheten og installer portafilteret i hovedutløpet. Ikke installer melkekannen.

14 Skyll hovedutløpet ved å kjøre en M+ CLASSIC brew.

15 Deretter, med melkebeholderen satt vekk, skyll damprøret ved å trykke på PURGE (Tøm)-knappen.

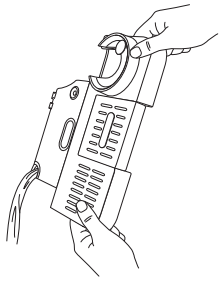
KJØRE EN RENGJØRINGSSYKLUS

Tid å fullføre: *ca. 6 minutter*

En rengjøringssyklus spyler ut gjenværende oljer eller grut som er bygget opp i og rundt hovedutløpet. CLEAN-lampen vil automatisk lyse for å indikere når en rengjøringssyklus er nødvendig. Du kan også kjøre en rengjøringssyklus hvis du merker en endring i kvaliteten på brygget. Rengjøringssyklusen krever rengjøringsskiven (følger med maskinen og kan oppbevares i tilbehørsoppbevaringen) og en rengjøringstablett (også inkludert og tilgjengelig for kjøp på ninjakitchen.eu/accessories).

Følg disse trinnene for å kjøre en rengjøringssyklus:

1 Sørg for at hoveddryppbrettet er helt tomt, siden vannet som er brygget fra rengjøringssyklusen vil ende opp i hoveddryppbrettet. **Hvis du ikke tømmer hoveddryppbrettet, kan det føre til at det renner over.**

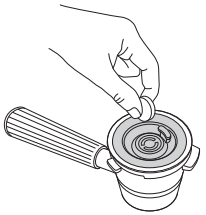


2 Fyll vannreservoaret opp til, men ikke over linjen for maksimal fylling.

3 Sett den doble kurven i portafilteret.

4 Plasser rengjøringsskiven på toppen av den doble kurven, med håndtaket vendt opp.

5 Plasser 1 rengjøringstablett i midten av renseskiven.



6 Fest portafilteret i hovedutløpet.

7 Trykk på CLEAN (Rengjør)-knappen, og trykk deretter på det sentrerte hjulet for å starte rengjøringssyklusen.

8 Maskinen vil starte prosessen med å tilbakespyle skjermen og hovedutløpet, og avsette vannet og sedimentet fra rengjøringssyklusen i hoveddryppbrettet.

9 Det vil ta omtrent 6 minutter å fullføre rengjøringssyklusen. Maskinen vil pipe når rengjøringssyklusen er fullført.

10 Etter at syklusen er fullført, fjern både portafilteret og hoveddryppbrettet forsiktig, da det vil være vann i begge. Vask for hånd med varmt såpevann.

BESTE BRYGGEPRAKSIS

- Bruk nybrente kaffebønner for best resultat.
- Når du kjøper kaffebønner, er det best å kjøpe en pose med en «Brent»-dato i stedet for en «Best før»-dato for å sikre kvalitet og friskhet.
- Vi anbefaler at du bruker kaffebønner innen 20 dager etter «Brent»-datoen.
- Når du bytter til en annen bønnetype, må du fjerne tidligere bønner helt før du fortsetter. Se delen om å Bytte ut bønner for mer informasjon.
- Tilpass alltid strømmen til den anbefalte kverninnstillingen.
- For å øke bryggetemperaturen, kjør en vannspyling før du lager drikken.
- Hold maskinen ren ved å bruke børsten til å tørke av rusk.
- Bruk filtrert vann.
- Juster kvernen hver gang du bytter ut bønner.
- Oppbevar maskinen på en stabil overflate.
- Tøm dryppbrettet ofte.
- Etter at du har kvernet og før du begynner å brygge, vil maskinen begynne å varmes opp. Plasser koppen på det oppvarmede koppbrettet for å varme det opp.

BESTE PRAKSIS FOR SKUMMING

- For best resultat med plantebasert melk, bruk barista- eller fullfettversjonen.
- For kumelk anbefaler vi å bruke helmelk.
- Melk som er UHT-behandlet (Ultra High Temperature) kan ha varierende resultater.
- Kokosmelk kan varmes opp, men vil ikke lage stabilt skum.
- Hvis du ønsker å justere temperaturen på melken, se Ytterligere innstillinger.
- For best resultat bør du bruke kald melk eller melk rett ut av kjøleskapet.
- For best resultat, sørg for at melkekannen har romtemperatur før du skummer.
- Sørg for at både melkekannens plattform og bunnen av melkekannen er tørre og rene før den settes på melkekannens plattform.
- Tørk av damprøret med en fuktig klut umiddelbart etter bruk for å unngå at melken setter seg fast.
- Før du slår av maskinen, skyv damprøret tilbake til ned-posisjon for å la det renses.
- For en dypere rengjøring av visp og damprør, fyll melkebeholderen med vann til maks.-linjen med en dråpe oppvaskmiddel, og kjør THIN FROTH (Tynt skum) -programmet.
- For best skum og latte-kunst, bank og virvle rundt melkekannen før du heller melken.
- For best plantebasert skum, bruk PLANT-BASED (Plantebasert)-innstillingen.

ULIKE TYPER ESPRESSO

	Ristretto	Espresso	Lungo	Americano
Smaksprofil	En mindre og mer konsentrert espresso med søtere og rikere smak.	Konsentrert, smakfull kaffe.	En større og mindre konsentrert espresso med kraftigere smak.	En mindre intens espressodrikk.
Styrkeforhold*	Mindre vann enn en espresso, dvs. mer kvernet kaffe og mindre vann.	Standard 1:2,5-styrkeforhold.	Mer vann enn en espresso, dvs. mindre kvernet kaffe og mer vann.	Standard espressostyrke, kaffe med varmt vann (2:1-styrkeforhold mellom vann og espresso).
Koffein**	Mindre koffein enn espresso pga. kortere bryggetid.	Standard koffein.	Mer koffein enn espresso pga. lengre bryggetid.	Like mye koffein som en espresso, men i en større drikk.

*Brygget med den doble kurven og standardstyrke 2. Kurvstørrelse og styrke vil endre forholdet mellom kaffe og vann, som igjen vil påvirke smaksprofil og bryggemengde.

- Se Justere bryggetemperatur og styrke for mer informasjon om styrkeforhold.
- Se tabellen Omtrentlig bryggevolum for bryggevolum for hver kurv.

**Eksakt koffeininnhold avhenger av benyttet bønnetype, brenningsgrad og kurvstørrelse brukt for drikken din.

TILLEGGSINNSTILLINGER

Tilleggsmenyen tilbyr flere alternativer for å tilpasse maskinen din og er tilgjengelig ved å trykke og holde inne BREW TEMP (Bryggetemperatur)-knappen i 3 sekunder.

Varenummer	Emne	Alternativer
_h01	Pipelyder: Slår alle pipelyder på eller av.	PÅ: Lar pipelyder være på (standard) AV: Slår av pipelyder
_h02	Eco-modus: Sparer strøm ved å slå av kokeren etter brygging.	PÅ: Slår på Eco-modus AV: Lar Eco-modus være avslått (standard)
_h03	Anbefalt kvernestørrelse: Slår anbefalt kverneinnstilling på eller av.	PÅ: Lar skjermen være på (standard) AV: Slår av skjermen
_h04	Tilbakestilling av Barista Assist-teknologi: Tilbakestiller anbefalt kverninnstilling til standardinnstillingen.	NEI: Beholder dine nåværende innstillinger (standard) JA: Tilbakestiller innstillingene dine
_h05	Tilbakestilling av fabrikkinnstillinger: Tilbakestill alle variabler på maskinen til standardinnstillinger.	NEI: Beholder dine nåværende innstillinger JA: Tilbakestiller innstillingene dine
_h06	Bryggetemperatur: Juster temperaturen på drikken din	LO: Lav temperatur M: Middels temperatur (foreslått) HI: Høy temperatur
_h07	Skumtemperatur: Justerer temperaturen på skummet ditt.	LO (Lav): Lav temperatur M: Middels temperatur (Standard) HI (Høy): Høy temperatur
_h08	Hardt vann: Får opp testmenyen for hardt vann for å tilbakestille vannets hardhet	hd 0: Strips har 0 lilla kvadrater hd 1: Strips har 1 lilla kvadrat hd 2: Strips har 2 lilla kvadrater hd 3: Strips har 3 lilla kvadrater hd 4: Strips har 4 lilla kvadrater hd 5: Strips har 5 lilla kvadrater

1 Naviger gjennom disse emnene ved å vri på det sentrerte hjulet. Trykk på START BREW (Start brygging) for å velge ønsket emne.

2 Når du har valgt et emne, vri det sentrerte hjulet for å komme til ønsket alternativ og trykk på START BREW (Start brygging) for å velge.

3 Etter at du har gjort et valg, vil du høre en pipelyd og gå tilbake til menyskjermen.

4 Du kan gå ut av menyen ved å trykke på BREW TEMP Bryggetemperatur)-knappen igjen.

FEILSØKINGSVEILEDNING

Hvorfor kommer det ikke vann ut av portafilteret?

Flere faktorer kan påvirke volumet av vann som dispenseres fra portafilteret:

- Ikke nok vann i reservoaret: Sørg for at vannbeholderen er tilstrekkelig fylt. Når du bruker luxe-kurven, kreves det 530 ml vann. Ved bruk av dobbel eller enkel kurv, fyll til min.-linjen.
- Vannbeholderen sitter ikke godt: Kontroller at vannbeholderen sitter godt på plass på baksiden av maskinen.
- Maskinen varmer opp/når driftstemperatur: La maskinen varme opp en kort tid før den dispenserer.
- Kvernstørrelsen er for fin: La bryggetiden gå ut og følg den anbefalte kverninnstillingen på ditt neste brygg.
- Maskinen må avkalkes: Følg instruksjonene under avsnittet Rengjøring og vedlikehold.

Hvorfor er espressostrømmen liten/flyter sakte?

Det kan være flere årsaker til dette.

- Kvernstørrelsen er for fin: La bryggetiden gå ut og følg den anbefalte kverninnstillingen på ditt neste brygg.
- Kaffen er tampet for hardt: Å tampe for hardt kan begrense flyten. Sørg for å plassere portafilteret på en jevn overflate når du tamper. Plasser den assisterte tamperen inne i trakten og trykk ned på tamperen til du kjenner at den kommer i kontakt med trakten.
- Kurven trenger rengjøring: Før du kverner, sørg for at kurven er fri for rusk som kan hindre strømmen.
- Maskinen må avkalkes: Følg instruksjonene under avsnittet Rengjøring og vedlikehold.

Hvorfor renner espressoen veldig fort?

- Kvernstørrelsen er for grov: La bryggetiden gå ut og følg den anbefalte kverninnstillingen på ditt neste brygg.
- Kaffen er ikke tampet nok: Sørg for å plassere portafilteret på en jevn overflate når du tamper. Plasser den assisterte tamperen inne i trakten og trykk ned til du kjenner at tamperen kommer i kontakt med trakten.

Hvorfor renner espressoen rundt kanten av portafilteret?

- Portafilteret er ikke satt inn korrekt i hovedutløpet: Plasser portafilteret i hovedutløpet ved å justere den oransje prikken på portafilteret med den oransje prikken på hovedutløpet. Vri portafilteret inn i hovedutløpet til den oransje prikken på portafilteret er på linje med låsepilen på hovedutløpet.
- Det er kaffegrut rundt kurvkanten: Fjern uønsket grut fra kanten av kurven og portafilteret for å sikre at portafilteret sitter ordentlig i hovedutløpet.
- Forseglingen til hovedutløpet må skiftes: Ring kundeservice på +44 (0)800 862 0453.

Skummingen starter ikke.

- Maskinen har ikke nådd driftstemperatur: La maskinen varme opp en kort stund før skummingen begynner.
- Ikke nok vann i reservoaret: Sørg for at vannbeholderen er fylt opp til min.-linjen.
- Vannbeholderen sitter ikke godt: Kontroller at vannbeholderen sitter godt på plass på baksiden av maskinen.
- Damprøret er ikke satt ned: Sørg for at damprøret er satt inn i melkekannen, og at melkekannen er riktig plassert på plattformen.
- Ikke nok melk i melkekannen: Sørg for at melk er fylt opp til min.-linjen.

Kaffen er ikke varm nok.

- Forvarm portafilteret: Skyll portafilteret under varmt vann før du kverner. Sørg for at kurven er helt tørr før du kverner.
- Forvarm koppen: Skyll koppen under varmt vann før brygging for å øke temperaturen på brygget.
- Juster vanntemperaturen: Øk temperaturen på brygget ved å bruke BREW TEMP (Bryggetemperatur)-knappen på kontrollpanelet.
- Bruk innstillinger for oppvarmet skum: Alle skuminnstillinger varmes opp unntatt kaldskum, som er merket med et snøfnugg.
- Maskinen må avkalkes: Følg instruksjonene under avsnittet Rengjøring og vedlikehold.

FEILSØKING FORTS.

Hvorfor får jeg ingen crema?
- Kaffen er ikke tampet nok: Sørg for å plassere portafilteret på en jevn overflate når du tamper. Plasser den assisterte tamperen inne i trakten og trykk ned på tamperen til du kjenner at den kommer i kontakt med trakten.
- Kvernstørrelsen er for grov: La bryggetiden gå ut og følg den anbefalte kverninnstillingen på ditt neste brygg.
- Kaffebønnene er ikke ferske: Bønnenes ferskhet vil påvirke kvaliteten på cremaen. Når du kjøper kaffebønner, er det best å kjøpe en pose med en «Brent»-dato i stedet for en «Best før»-dato for å sikre kvalitet og friskhet. Vi anbefaler at du bruker kaffebønner innen 20 dager etter «Brent»-datoen.
- Kurven kan være tilstoppet/hullene er blokkert: Sørg for at du rengjør kurvene ofte. Pass på at ingen av hullene i bunnen av kurven er tilstoppet med grut.

Hvorfor fylles dryppbrettet raskt?
- For å sikre at maskinen opprettholder det ideelle trykket for espresso, vil litt vann gå inn i hoveddryppbrettet under en brygging. Dette er normalt.
- Maskinen vil automatisk tømme vann fra damprøret inn i hoveddryppbrettet etter hver skumming. Dette er for å rengjøre innsiden av damprøret.
- Hoveddryppbrettet er utformet for å holde vannet fra laging av opptil 6 cappuccinoer.

Hvorfor lager maskinen en pulserende/dunkende lyd mens den brygger?
- Ikke nok vann i reservoaret: Sørg for at vannbeholderen er fylt opp til min.-linjen.
- Vannbeholderen sitter ikke godt: Kontroller at vannbeholderen sitter godt på plass på baksiden av maskinen.
- Hvis reservoaret har vann fylt over min.-linjen 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 damprøret inn i hoveddryppbrettet etter hver skumming. Dette er for å rengjøre innsiden av damprøret.
- Dryppbrettet er fullt: Sjekk tom-indikatoren for å se om du trenger å tømme hoveddryppbrettet. Følg instruksjonene under avsnittet Rengjøring og vedlikehold.
- Vannbeholderen sitter ikke godt: Kontroller at vannbeholderen sitter godt på plass på baksiden av maskinen.
- Forseglingen til hovedutløpet 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 STRØMKNAPPEN.
- For å spare strøm vil maskinen slå seg av automatisk etter 20 minutter.

Det kommer ingen kaffe fra kvernen.
- Sjekk om du har bønner i bønnebeholderen.
- Trykk på START GRIND (start kverning) for å begynne kverning.
- Hvis det er bønner i bønnebeholderen og du får et ADD BEANS (Tilsett bønner)-varsel, koble fra maskinen og skyv bønnene forsiktig ned mot kvernen.
- Sørg for at bønnebeholderen sitter på plass og er korrekt satt inn.
- Sørg for at portafilteret med trakten montert er riktig installert i kvernholderen. Fjern og sett inn igjen for å sikre at den er riktig installert.
- Bruk rengjøringsbørsten til å fjerne alt materiale som sitter inne i kvernholderen.

Kvernen lager en høy lyd.
- Hvis kvernen lager en høy lyd, kan det skyldes rusk. Bruk kun hele bønner i kvernen og unngå å bruke kalde eller frosne bønner.

Portafilter vil ikke settes inn i hovedutløpet.
- Portafilteret er ikke riktig justert: Plasser portafilteret i hovedutløpet ved å justere den oransje prikken på portafilteret med den oransje prikken på hovedutløpet. Vri portafilteret inn i hovedutløpet til den oransje prikken på portafilteret er på linje med låsepilen på hovedutløpet.
- Kaffen er ikke tampet nok: Plasser portafilteret på en jevn overflate når du tamper. Plasser den assisterte tamperen inne i trakten og trykk ned på tamperen til du kjenner at den kommer i kontakt med trakten.

Kan ikke låse bønnebeholderen på plass.
- Dette kan skyldes at kvernen er blokkert av bønner eller at fukt tetter til kvernen. Prøv å fjerne eventuelle bønner som blokkerer kvernen og sørg for at kvernen er tørr og fri for fuktighet.

Jeg matchet kverninnstillingen, men resultatet var ikke bra.
- Se avsnittet Stille inn kvernen for riktig ekstraksjon.

Bønnebeholderen passer ikke tilbake på maskinen.
- Pass på at bønner på toppen av kvernen ikke blokkerer beholderen fra å sitte ordentlig. Hvis bønner blokkerer beholderen, må du kanskje tømme dem før du setter beholderen tilbake på maskinen.

Melkeskum er ikke varmt nok.
- Melkeskumtemperaturen er avhengig av valgt skumstil. COLD FOAM (Kaldt skum), som betegnes med et snøfnugg ved siden av melkekannen, blir ikke varmt.
- Damprøret er tilstoppet.
  - Fjern tuppen av røret med skiftenøkkelen på børsten.
  - Bruk nålen på bunnen av rengjøringsbørsten for å rengjøre innsiden av røret.
- Menyen for Ytterligere innstillinger tilbyr alternativer for å tilpasse skumtemperaturen og er tilgjengelig ved å trykke og holde inne BREW TEMP (Bryggetemperatur)-knappen i 3 sekunder.
  - Velg alternativet Skumtemperatur_h07: Dette lar deg justere skumtemperaturen til lav (L), middels (M) eller høy (H). Bruk det sentrerte hjulet for å velge, og hold deretter nede BREW TEMP (Bryggetemperatur)-knappen i 3 sekunder for å gå ut av menyen.

Melkeskummet er for tynt eller tykt.
- Endre skuminnstillingen ved å bruke skumhjulet. Se avsnittet om Skum 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 MELK (meieriprodukt) eller PLANT-BASED (Plantebasert) melk med MILK TYPE (Melketype)-knappen basert på melketypen du skummer.
- For ytterligere informasjon om skum, se delen Beste praksis for skumming.

Drikken min er mindre/større enn forventet.
- Hvis du brygger en espressodrikk, kan du endre forholdet mellom kaffe og vann. Se avsnittet Ytterligere innstillinger.
- Hvis du brygger en kaffedrikk, velg ønsket størrelse ved å bruke SIZE (Størrelse)-knappen før du kverner.
- Kurven kan være tilstoppet/hullene er blokkert: Sørg for at du rengjør kurvene ofte. Pass på at ingen av hullene i bunnen av kurven er tilstoppet med grut.
- Maskinen må avkalkes: Følg instruksjonene under avsnittet Rengjøring og vedlikehold.

Drikken min er for bitter/sur.
- Match kverninnstilling: Bruk kvernskiven på siden av maskinen for å matche den gjeldende kverninnstillingen til den anbefalte kverninnstillingen på kontrollpanelet før kverning.
- Endre forhold: For å øke/redusere forholdet mellom vann og kaffe, se avsnittet Ytterligere innstillinger.
- Endre bryggetemperaturen: For mørkbrente bønner anbefaler vi å bruke lav eller middels temperaturinnstilling. For middels- eller lysbrente bønner anbefaler vi å bruke middels eller høy temperaturinnstilling.

FEILSØKING FORTS.

ALLE FEILMELDINGER (TILSETT VANN, TILSETT BØNNER OSV.)

ADD WATER (Tilsett vann)-varsel.

- Sørg for at det er vann i reservoaret. Hvis reservoaret er tomt, tilsett ferskt vann i reservoaret og trykk deretter på START BREW (Start brygging) for å gjenoppta bryggingen.
- Hvis reservoaret er fylt med vann, fjern og sett reservoaret tilbake, og trykk deretter på START BREW (Start brygging) for å gjenoppta bryggingen.

ADD BEANS (Tilsett bønner)-varsel

- Sjekk om det er nok bønner i bønnebeholderen til å lage drikken din.
- Hvis det er bønner i bønnebeholderen og du får et ADD BEANS (Tilsett bønner)-varsel, koble fra maskinen og skyv bønnene forsiktig ned mot kvernen.

INSTALL PORTAFILTER (Installer Portafilter)-varsel

- Sørg for at portafilteret er skjøvet helt tilbake i kvernholderen.
- Sørg for at portafilteret sitter flatt på kvernholderen.
- Bruk rengjøringsbørsten for å sikre at kvernholderen er fri for grut

INSTALL FUNNEL (Installer trakt)-varsel

- Sørg for at trakten er riktig installert på portafilteret ved å justere hakkene på trakten med hakkene på portafilteret.
- Når du setter portafilteret inn i kvernholderen, sørg for at trakten er festet til portafilteret.

INSTALL HOPPER (Sett inn bønnebeholderen)-varsel

- Lås bønnebeholderen ved å dreie håndtaket med klokken.
- Hvis problemet vedvarer, må du låse opp beholderen ved å vri håndtaket mot klokken. Løft bønnebeholderen av basen og sett den fast på basen igjen. Det er mulig at du må fjerne bønner fra toppen av kvernen før du installerer bønnebeholderen på nytt for å få den på plass. Lås bønnebeholderen ved å dreie håndtaket med klokken.

INSTALL JUG (Sett på melkekanne)-varsel

- Sørg for at melkekannen er på plattformen når du skummer.
- Sørg for at både bunnen av kannen og melkekannens plattform er tørre og rene.

RINSE(Skyll)-varsel

- Hvis du prøver å brygge en kald drink etter en varm drikke, kan det hende du får et RINSE (Skyll)-varsel. Se RINSE (Skyll)-varsel i delen Bruke maskinen.

DESCALE (Avkalking)-varsel

- Det er på tide å avkalke maskinen. Se Avkalking i avsnittet Rengjøring og vedlikehold.

CLEAN (Rengjøring)-varsel

- Det er på tide å kjøre en rengjøringssyklus. Se Kjøre en rengjøringssyklus i avsnittet Rengjøring og vedlikehold.

Er

- Hvis kontrollpanelet viser «Er» og deretter et nummer (f.eks. «Er 03»), kontakt kundeservice på +44 (0)800 862 0453.

RESERVEDELER

Gå til **ninjakitchen.eu** eller ta kontakt med kundeservice på **+44 (0) 800 862 0453** for å bestille flere deler og tilbehør.

PRODUSENTENS GARANTI

2 års Ninja®-garanti

Når forbrukere kjøper et produkt i EU, nyter de godt av lovmessige rettigheter relatert til produktets kvalitet (dine «juridiske rettigheter»). Du kan håndheve dine juridiske rettigheter mot forhandleren, inkludert Ninja®, hvis du kjøpte Ninja®-apparatet 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 i opptil to år.

Garantien den kommer med er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og sin produksjonskvalitet.

Produsentgarantien påvirker ikke dine juridiske rettigheter.

Hvor lenge har nye Ninja®-maskiner garanti?

Vår produsentgaranti varer som standard i ett år fra kjøpsdatoen, eller i to år hvis du registrerer kjøpet hos oss innen 28 dager.

Hvordan registrerer jeg Ninja®-garantien min?

Hvis du har kjøpt Ninja®-kjøkkenapparatet direkte fra ninjakitchen.eu, registreres garantien automatisk. Hvis du kjøpte den fra et annet sted i Storbritannia, kan du registrere garantien på nettet innen 28 dager etter kjøpsdatoen.

- For å registrere deg på nettet kan du besøke **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee eller skanne QR-koden på baksiden**.
- Noter datoen da du kjøpte maskinen.

VIKTIG:

- Ta vare på kvitteringen hvis du kjøpte Ninja®-kjøkkenmaskinen fra noen andre steder enn ninjakitchen.eu. Du trenger den for å gjøre krav i henhold til garantien din.
- Garantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.

Hva er fordelene ved å registrere Ninja®-garantien min?

Når du registrerer garantien din, får du ytterligere ett års dekning. Da vil vi også ha opplysningene dine tilgjengelig hvis vi trenger å kontakte deg. Hvis du i tillegg samtykker til å motta kommunikasjon fra oss, kan du også motta tips og råd om hvordan du får mest mulig ut av Ninja®-kjøkkenapparatet og høre siste nytt om ny Ninja®-teknologi og -lanseringer.

Hva dekkes av Ninja®-garantien?

Reparasjon eller bytte (etter Ninja® sitt skjønn) av Ninja®-maskinen, inkludert alle deler og arbeid.

Hva dekkes ikke av Ninja®-garantien?

- Normal slitasje.
- Utilsiktet skade eller feil forårsaket av uaktsom bruk eller vedlikehold, feilaktig bruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller all annen håndtering av Ninja®-kjøkkenmaskinen som ikke er i samsvar med Ninja®-bruksanvisningen som fulgte med maskinen.
- Skade skjedd som følge av bruk av Ninja®-kjøkkenmaskinen til alt annet enn normale husholdningsformål.
- Skade som skyldes 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
- Feil montering (unntatt når monteringen utføres av Ninja®).
- Reparasjoner og endringer utført av andre enn Ninja® eller deres representanter.

Hvordan kan jeg gjøre krav i henhold til Ninja®-garantien?

Kontakt vår kundeservicetelefon på +44 (0) 800 862 0453. For åpningstider, besøk vår nettside under «Kontakt oss». Det er gratis å ringe, og du vil bli satt rett over til en Ninja®-representant. Du finner også nettstøtte på **https://support.ninjakitchen.eu/.** Ninja®-representanten vil gå gjennom noe feilsøking med deg, og hvis vi konkluderer med at varen har feilet, vil vi sende deg en reservedel eller en returetikett for å sende den defekte varen tilbake til oss gratis. Når du har levert det defekte produktet til oss, sender vi deg en erstatning.

Husk at varen må legges i eske når du returnerer den til oss. Det kan være 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 har utviklet din Ninja®-kjøkkenmaskin. Du finner et komplett utvalg av Ninja®-reservedeler og tilbehør for alle Ninja®-maskiner på **www.ninjakitchen.eu**. Husk at skade forårsaket av bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja®, kanskje ikke dekkes av garantien din.

OBRIGADO
por ter comprado a Ninja Luxe Café

REGISTE A SUA COMPRA

www.ninjakitchen.eu

Faça a leitura do código QR com o telemóvel

REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja da compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão:	220-240 V, 50-60 Hz
Energia:	1650 W
Capacidade do reservatório de água:	2 L

SUGESTÃO: Pode encontrar o número de modelo e de série na etiqueta do código QR localizada na parte de trás do aparelho, junto ao cabo de alimentação.

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

Estas instruções foram concebidas para o ajudar a compreender completamente a sua nova Ninja Luxe Café.

Ninja é uma marca comercial registada na EU da SharkNinja Operating LLC.

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

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

As ilustrações podem diferir do produto real. Estamos continuamente a melhorar os nossos produtos, pelo que as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

@ninjakitchen

NINJA LUXE CAFÉ
PRO SERIES

PORTUGUÊS

Série ES700 | Manual do utilizador

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE ANTES DE USAR • APENAS PARA USO DOMÉSTICO

	Leia todas as instruções antes de utilizar o seu Sistema Ninja Luxe Espresso Bar
	Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.
	Evite o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção nas mãos para evitar queimaduras.
	Apenas para utilização doméstica interior.

⚠ AVISO

Para reduzir o risco de ferimentos, incêndio, choque elétrico ou danos materiais, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo os seguintes avisos numerados e instruções subsequentes. Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.

Precauções gerais

1. Para eliminar o perigo de asfixia em crianças pequenas, elimine imediatamente todos os materiais de embalagem ao desembalar.
2. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, caso tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
3. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que crianças usem o aparelho ou que brinquem com ele. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.
4. Para se proteger contra incêndios, choque elétrico e ferimentos pessoais, **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou o corpo da máquina em água ou noutro líquido.
5. Nunca transporte o aparelho puxando pelo cabo nem puxe por ele para o desligar de uma tomada; em vez disso, pegue na ficha e puxe para desligar.
6. **NÃO** utilize qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados ou se o aparelho demonstrar anomalias, se tiver caído ou tiver sido danificado de alguma forma. Contacte a SharkNinja Operating LLC para obter assistência.
7. Apenas para uso doméstico e de bancada. **NÃO** deixe o cabo de alimentação pendurado na extremidade da bancada ou a tocar em superfícies quentes como o fogão.
8. **NUNCA** utilize uma tomada por baixo da bancada.
9. Para evitar o risco de incêndio, choque elétrico ou danos no aparelho, **NÃO** use o aparelho dentro de um armário de eletrodomésticos ou por baixo de um armário de parede.
10. Desligue o aparelho da tomada elétrica quando não o estiver a utilizar ou antes de o limpar.
11. Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado.
12. O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de telecomando separado.
13. **NÃO** o coloque em cima de nenhum outro aparelho.
14. O aparelho não deve ser colocado num armário quando estiver a ser utilizado.
15. **NÃO** use qualquer acessório não recomendado pelo fabricante, pois isso pode resultar em ferimentos ou danos no aparelho.

LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE ANTES DE USAR • APENAS PARA USO DOMÉSTICO

⚠ AVISO

Para reduzir o risco de ferimentos, incêndio, choque elétrico ou danos materiais, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo os seguintes avisos numerados e instruções subsequentes. Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.

Aviso de funcionamento

- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- A utilização de um acessório não recomendado pelo fabricante pode criar uma situação de derrame e perigo de queimadura, ou resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos pessoais.
- Utilize **SEMPRE** o aparelho numa superfície limpa, seca e nivelada.
- **NÃO** coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão a gás ou elétrico quente ou num forno aquecido.
- **NÃO** utilize este aparelho para outros fins que não os previstos.
- **NÃO** utilize no exterior.
- **NÃO** toque em superfícies quentes. Utilize pegas ou puxadores. Evite o contacto com peças móveis
- Coloque **SEMPRE** um copo ou um recipiente adequado para a seleção de volume de saída abaixo do porta-filtro durante a preparação.
- **NÃO** coloque o aparelho a funcionar sem água.
- **NÃO** encha o reservatório de água em demasia. Encha de água apenas até à linha que indica o enchimento máximo.
- Mantenha a tampa no reservatório de água durante a preparação do café.
- Mantenha a tampa do recipiente de grãos para impedir o acesso a peças móveis.
- **NÃO** retire o porta-filtro durante a preparação, porque o aparelho está sob pressão. Fazê-lo pode causar queimaduras ou ferimentos.
- **NÃO** toque no tubo de vapor nem no jarro de espuma quando este estiver em funcionamento. O vapor quente e os líquidos quentes causam queimaduras.

Cuidados e manutenção

- Para evitar doenças causadas pelo crescimento de bactérias no aparelho, siga todas as instruções de limpeza na secção de Cuidados e manutenção deste Manual do utilizador.
- Para conseguir os melhores resultados, mantenha o aparelho limpo.
- Se o produto não estiver a funcionar corretamente, visite ninjakitchen.eu ou contacte a SharkNinja Operating LLC para análise, reparação ou ajuste.
- As crianças não devem realizar atividades de limpeza e manutenção.
- Quando o porta-filtro estiver a ser utilizado, é apertado em direção ao encaixe do conjunto para prevenir derrames de líquidos quentes.
- **NÃO** agarre a unidade pelo suporte de moagem. Esta peça não consegue suportar o peso do produto.

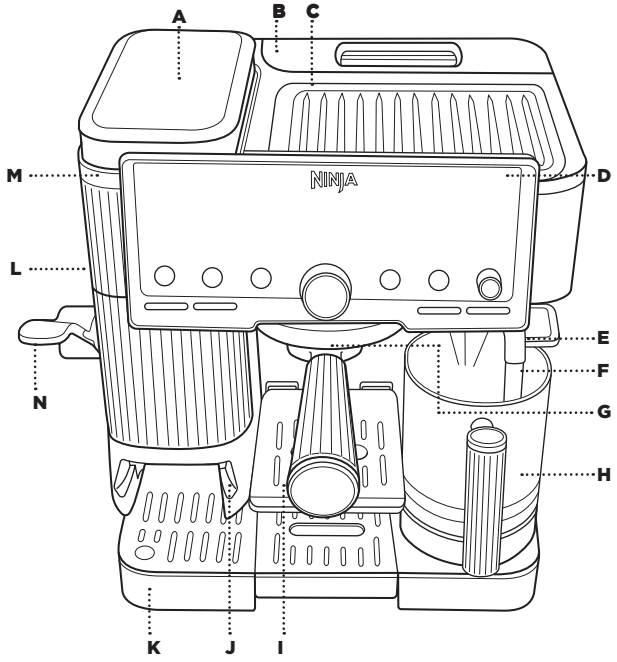
Declaração sobre o cabo

- Fornece-se um cabo de alimentação curto para reduzir os riscos resultantes de ficar enleado ou de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido.
- **NÃO** utilize cabos de extensão com este produto.

LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

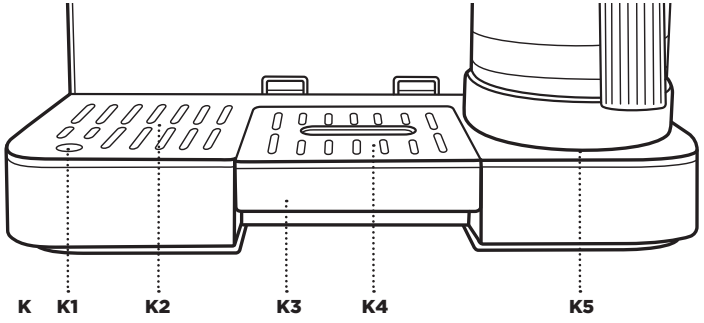
PEÇAS

A Recipiente de grãos
B Reservatório de água
C Aquecedor de chávenas
D Painel de controlo
E Armazenamento de acessórios
F Tubo de vapor
G Encaixe do conjunto
H XL Jarro de leite com batedor integrado
I Tabuleiro ajustável para chávenas
J Suporte de moagem
K Tabuleiro principal de recolha de pingos
L Seletor de moagem
M Moinho de trituração cónico integrado
N Alavanca do pressor integrada



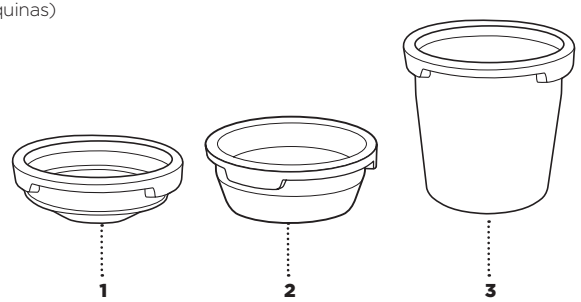
COMPONENTES DO TABULEIRO DE RECOLHA DE PINGOS

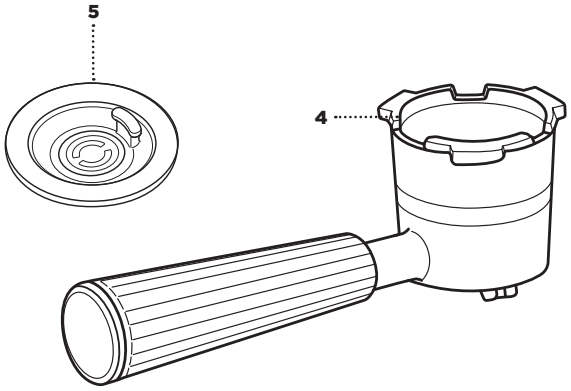
K Tabuleiro principal de recolha de pingos
K1 Indicador de esvaziamento
K2 Grelha principal
K3 Tabuleiro central de recolha de pingos
K4 Grade central
K5 Plataforma do jarro de leite

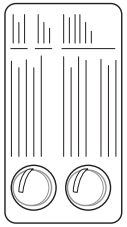


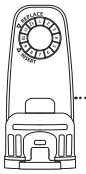
ACESSÓRIOS

1 Cesto individual
(não está disponível em todas as máquinas)
2 Cesto duplo
3 Cesto Luxe
4 Porta-filtro
5 Disco de limpeza
6 Escova de limpeza
7 Pastilhas de limpeza
8 Pó de descalcificação
9 Fita de teste de dureza da água
10 Filtro de água
11 Caixa do filtro de água



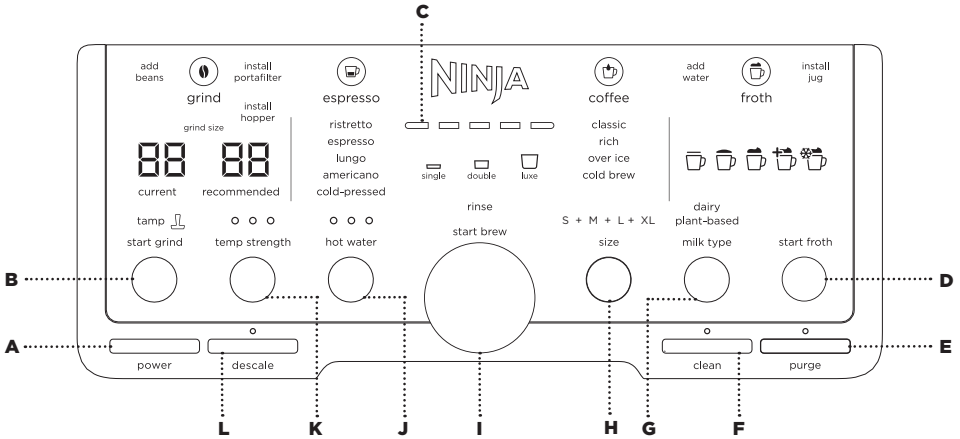






UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO*

A Botão de LIGAR/DESLIGAR
B Botão de START GRIND (Iniciar a moagem)
C Barra de progresso
D Botão de seleção de espuma/
Botão de START FROTH (Iniciar a produção de espuma)
E Botão de PURGE (Purga)
F Botão de CLEAN (Limpeza)
G Botão de MILK TYPE (Tipo de leite)
H Botão de SIZE (Seleção de tamanho)
I Botão central/Botão de START BREW (Iniciar a preparação)
J Botão de ÁGUA QUENTE
K Botão de INTENSIDADE (Intensidade de preparação)
L Botão de DESCALE (Descalcificação)



*As funções podem variar de acordo com o modelo.

NOTIFICAÇÕES INTELIGENTES

A máquina apresentará uma notificação inteligente se for necessária uma ação:

- ADICIONAR GRÃOS
- INSERIR O PORTA-FILTRO
- INSTALAR O RECIPIENTE DE GRÃOS
- ADICIONAR ÁGUA
- INSTALAR O JARRO
- PURGA
- ENXAGUAR
- DESCALCIFICAR**
- LIMPAR**
- TAMP (Pressionar)

*Os botões CLEAN (Limpeza) e DESCALE (Descalcificação) acendem-se para o avisar que é necessário efetuar o respetivo ciclo.

COMO COMEÇAR: ANTES DA PRIMEIRA BEBIDA

RETIRE OS ACESSÓRIOS E AS PEÇAS DA EMBALAGEM

- Para começar, retire todos os acessórios e peças da embalagem. Certifique-se de que todos os acessórios e peças foram retirados da embalagem antes de a deitar fora.

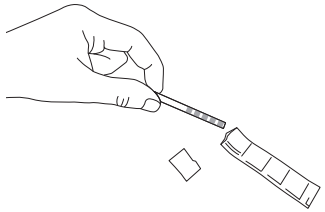
LIMPE OS ACESSÓRIOS E PEÇAS ANTES DE OS UTILIZAR

- Depois de retirar todos os acessórios e peças da embalagem, limpe cuidadosamente todos os elementos lavando-os à mão e secando-os bem.

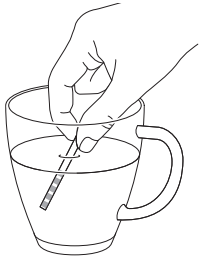
TESTE DE DUREZA DA ÁGUA

Toda a água tem minerais que, com o passar do tempo, podem causar incrustações na máquina. Estes minerais são designados por dureza da água e terão impacto na frequência com que terá de descalcificar a máquina. Este teste garante-lhe que a máquina recomenda uma descalcificação na altura certa. A máquina pode ser regulada para qualquer dureza de água que tenha disponível.

1 Retire a tira de teste da embalagem.



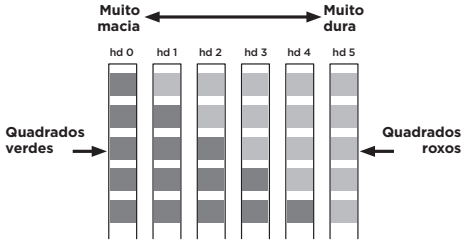
2 Mergulhe completamente a tira de teste de água na água que tenciona utilizar com a máquina durante 5-10 segundos.



3 Puxe a tira de teste e agite-a ligeiramente.

4 Coloque a tira de teste numa superfície seca e plana e aguarde 1 minuto para aparecerem os resultados.

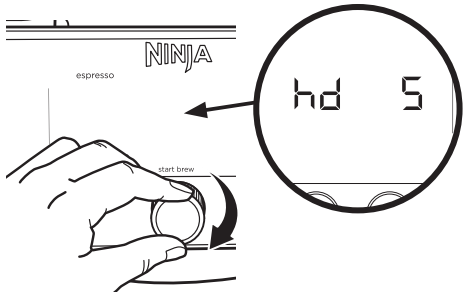
5 Após 1 minuto, verá aparecer 0-5 quadrados roxos. Isto indicará o nível de dureza da água (0 quadrados roxos = nível 0, 5 quadrados roxos = nível 5, etc.)



6 Depois de identificar o nível de dureza da água, ligue a máquina à corrente e ligue-a premindo o botão de LIGAR/DESLIGAR.

7 Olhe para o lado esquerdo do painel de controlo. Este apresentará "hd 5".

8 Rode o seletor central para programar o nível de dureza da água, fazendo corresponder o número de quadrados roxos na tira de teste ao número apresentado. (por exemplo, se o resultado for nível 1, altere a definição para hd 1).



9 Prima o botão central para confirmar a sua definição.

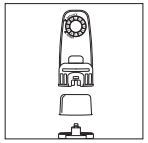
NOTA: Se precisar de alterar o nível de dureza da água, compre outra tira de teste em ninjakitchen.eu/accessories. Para mais instruções sobre como repor a dureza da água, consulte a secção de Definições adicionais.

INSTALAÇÃO DO FILTRO DE ÁGUA

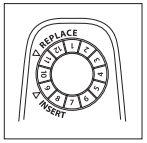
- Um café de excelente sabor começa com uma água excelente. Os filtros de água ajudam a remover o cloro, os odores e outras impurezas que possam estar na sua água para lhe proporcionar um café de excelente sabor.

1 Mergulhe o filtro de água durante 5 minutos.

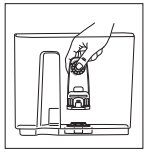
2 Lave o filtro de água e a malha durante 60 segundos.



3 Retire a tampa de fecho da caixa do filtro e insira o filtro. Volte a encaixar a tampa de fecho na caixa do filtro para fixar o filtro no lugar.



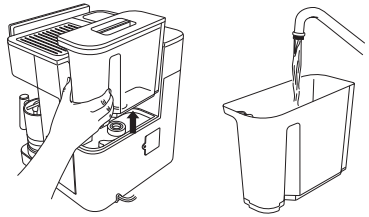
4 Marque a data com 2 meses de antecedência.



5 Instale a caixa do filtro no reservatório.

ENCHA O RESERVATÓRIO DE ÁGUA

- Antes de começar, certifique-se de que o reservatório de água está cheio de água fria ou à temperatura ambiente. Certifique-se de que encheu, mas sem exceder a linha de enchimento máximo.

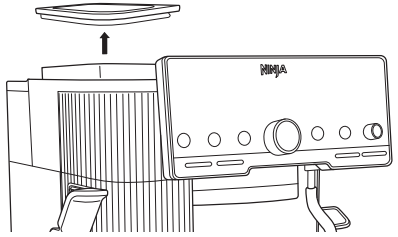


Se, em qualquer momento antes de uma infusão, não houver água suficiente no reservatório para preparar a bebida selecionada, a máquina indicará ADD WATER (Adicionar água). Se receber uma notificação de ADD WATER (Adicionar água), durante a preparação adicione água ao reservatório e prima START BREW (Iniciar a preparação) para retomar.

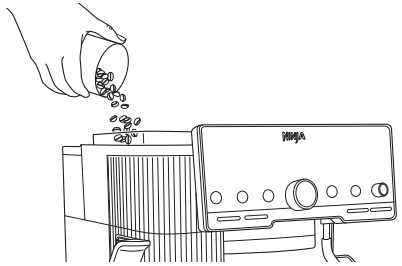
NOTA: NÃO encha o reservatório com água quente; utilize água fria ou à temperatura ambiente. Se utilizar água quente, pode receber a notificação ADD WATER (Adicionar água).

ENCHA O RECIPIENTE DE GRÃOS

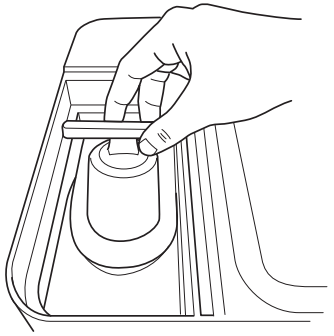
1 Retire a tampa do recipiente, encha o mesmo com grãos e volte a colocar a tampa de forma segura. Certifique-se de que a pega no recipiente está na posição bloqueada quando instalada no mesmo.



2 Encha o recipiente com grãos inteiros. **NÃO** adicione grãos pré-moídos ao recipiente de grãos.



3 Certifique-se de que a pega do recipiente está na posição bloqueada quando instalada no mesmo e, em seguida, coloque a tampa firmemente de novo no recipiente de grãos.



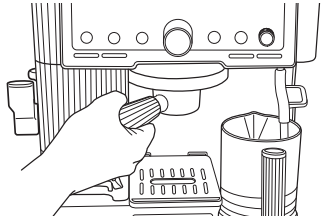
NOTA: NÃO coloque nenhuma água no moinho. Se entrar água no moinho, contacte-nos imediatamente através do número +44 (0)800 862 0453.

COMO COMEÇAR: ANTES DA PRIMEIRA BEBIDA (CONTINUAÇÃO)

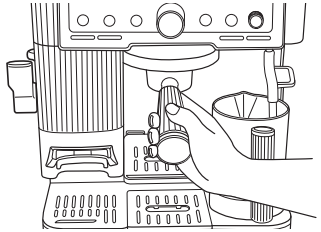
ENXAGUAMENTO PRÉVIO

Antes de fazer a sua primeira bebida, deve enxaguar a máquina. Este procedimento serve para preparar a máquina para fazer bebidas.

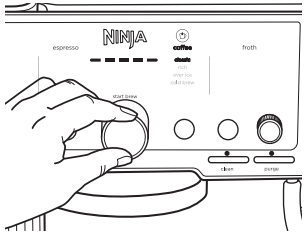
1 Com o cesto duplo instalado, fixe o porta-filtro no conjunto, alinhando o ponto cor de laranja no porta-filtro com o ponto cor de laranja no encaixe do conjunto.



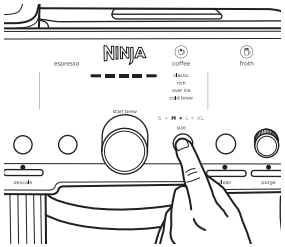
2 Rode o porta-filtro no encaixe do conjunto até o ponto laranja no porta-filtro ficar alinhado com a seta de bloqueio no encaixe do conjunto.



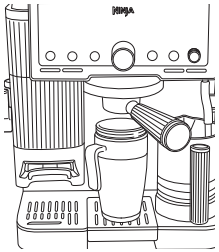
3 Rode o botão central para selecionar CLASSIC (Clássico).



4 Prima o botão SIZE (Tamanho) para ajustar o tamanho da bebida para M+. Certifique-se de que tem, pelo menos, 355 ml (12 oz) de água no reservatório.



5 Coloque uma chávena de, pelo menos, 420 ml ou maior por baixo do porta-filtro.



6 Prima START BREW (Iniciar a preparação). A máquina emitirá um sinal sonoro a indicar que a preparação começou. A barra de progresso ilumina-se para indicar o estado da preparação. Ao terminar, é emitido outro sinal sonoro.

7 Deite fora a água com que preparou e lave o copo.

PREPARAÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO, CAFÉ DE FILTRO E BEBIDAS FRIAS

CESTOS DE EXPRESSO/CAFÉ

1 O kit de iniciação contém os cestos. Existem três cestos (os cestos simples, duplo e Luxe podem variar consoante o modelo).

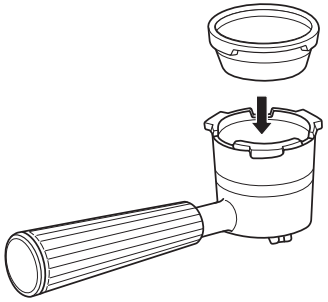
Único*
Expresso, Americano

Duplo
Expresso, Americano, Extraído a frio

Luxe
Quádruplo, americano, extraído a frio, todas as bebidas à base de café

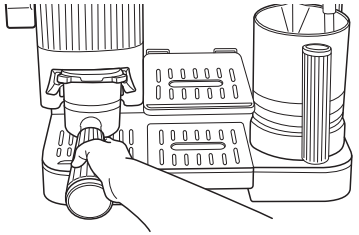
*Não disponível em todos os modelos.

2 Escolha um cesto com base na bebida que deseja e depois insira-o dentro do porta-filtro. Certifique-se de que a patilha grande do cesto fica alinhada com a patilha grande no porta-filtro e depois pressione até encaixar no lugar.



INSERIR O PORTA-FILTRO

1 Insira o porta-filtro no suporte de moagem. Verifique se está nivelado e se encaixa com segurança. Assim que o porta-filtro estiver instalado no suporte de moagem, será pesado. **Para assegurar uma pesagem precisa, solte o porta-filtro.**



2 A máquina deteta qual o cesto que está encaixado nela. A máquina apresenta uma animação e, em seguida, o painel de controlo ilumina as opções de infusão selecionáveis em função do cesto instalado.

NOTA: Se não vir esta animação, retire o porta-filtro do suporte de moagem, desligue e ligue a máquina e volte a colocar o porta-filtro no suporte de moagem, certificando-se de que está nivelado e totalmente introduzido.

3 Rode o botão central para a bebida pretendida.

PREPARAÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO, CAFÉ DE FILTRO E BEBIDAS FRIAS (CONTINUAÇÃO)

VOLUMES APROXIMADOS DE PREPARAÇÃO

VOLUMES DE CAFÉ		
	Clássico rico	**Bebida fria sobre gelo (Deve encher com gelo antes de preparar a bebida)**
TAMAN-HOS	S	175 ml
	S+	235 ml
	M	295 ml
	M+	355 ml
	L	415 ml
	L+	475 ml
	XL	530 ml

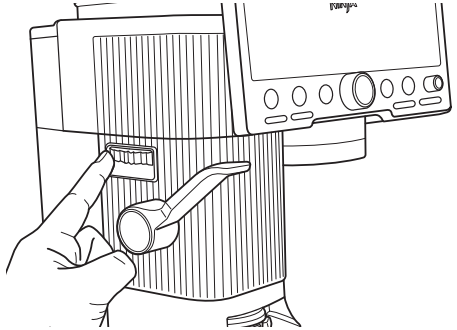
VOLUMES DE CAFÉ EXPRESSO		
	Dose de grãos	**Volume de saída**
Expresso Simples	9 g	23ml
Simples Cheio	9 g	45ml
Simples Americano	9 g	68ml
Duplo Ristretto	18 g	27ml
Espresso Duplo	18 g	45ml
Duplo Cheio	18 g	90ml
Duplo Americano	18 g	135ml
Duplo Extraído a Frio	18 g	45ml
Quádruplo Ristretto	40 g	60ml
Expresso Quádruplo	40 g	100ml
Quádruplo Cheio	40 g	200ml
Quádruplo Americano	40 g	259ml
Quádruplo Extraído a Frio	40 g	100ml

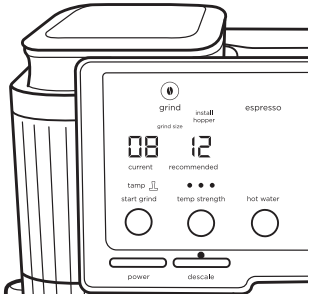
NOTA: estas são as saídas de expresso predefinidas. Para ajustar a saída, consulte a secção "Ajustar a temperatura e a intensidade da sua bebida". Alterar a intensidade irá afetar o volume de saída.

VOLUMES DE CAFE AMERICANO		
	Intensidade	**Volume de saída**
Americano simples	• (Predefinição)	122ml
	••	68ml
	•••	36ml
Americano duplo	• (Predefinição)	216ml
	••	135ml
	•••	108ml
Americano quádruplo	• (Predefinição)	414ml
	••	258ml
	•••	207ml

UTILIZAR O MOINHO

1 Assim que uma preparação é realçada, a tecnologia Barista Assist recomenda agora um tamanho de moagem baseado nos seus grãos e em resultados de preparação anteriores. Se desejar seguir o tamanho recomendado, utilize o seletor de moagem na parte lateral do aparelho para alterar o seu tamanho de moagem **ATUAL** para o tamanho de moagem **RECOMENDADO**.





2 Depois de ter selecionado a definição de moagem pretendida, prima START GRIND (Iniciar a moagem) para começar a moer. A máquina emitirá um sinal sonoro para indicar que a moagem foi iniciada. Quando terminar, a máquina emitirá novamente um sinal sonoro, indicando que a moagem está concluída. Quando a moagem de uma bebida de café expresso estiver concluída, o painel de controlo piscará TAMP (Compactar), o que significa que deve calcar os grãos.

NOTA: Quando a moagem estiver concluída, a máquina será configurada para o estilo e tamanho de bebida que foi selecionado para essa moagem. Para alterar o estilo e o tamanho, retire o pó do porta-filtro, desligue e ligue a máquina e selecione a bebida desejada.

COMPREENDER AS DEFINIÇÕES DE MOAGEM

O que significam as definições de moagem?

- Os números no lado esquerdo do painel de controlo representam o grau de moagem grosseiro ou fino, sendo 25 o mais grosseiro e 1 o mais fino. As definições mais grosseiras são melhores para bebidas de café e as definições mais finas são melhores para bebidas expresso.
- Faça a correspondência com a regulação recomendada: isto permitirá obter os melhores sabores dos grãos que escolheu. A máquina ajusta-se com base nos grãos que estiver a utilizar, para assegurar que não está a extrair demais ou de menos.

PREPARAR O MOINHO PARA UMA EXTRAÇÃO ADEQUADA

Apenas para preparar expresso

Poderá notar que a definição de moagem recomendada muda. Isto é a tecnologia Barista Assist que ajusta a definição de moagem recomendada para o ajudar a obter uma extração adequada do expresso. Quando utiliza grãos novos pela primeira vez ou adiciona mais grãos, podem ser necessárias 2 a 3 infusões para atingir a definição de moagem ideal. Ao longo do tempo, pode notar que a sua definição de moagem recomendada muda para grãos envelhecidos. Isto é normal. Certifique-se de que o tamanho de moagem atual corresponde ao tamanho de moagem recomendado para uma extração adequada do expresso.

NOTA: Quando muda de muito grosso para muito fino (ou vice-versa), pode ouvir o moinho a ligar-se. Isto serve para evitar a obstrução do moinho. Isto só acontece quando o porta-filtro está instalado no suporte de moagem.

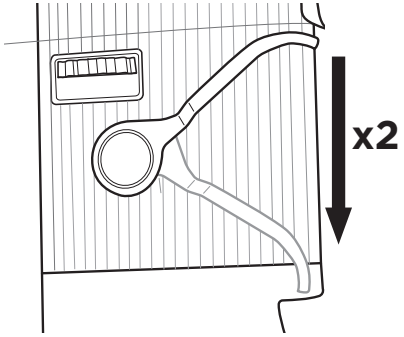
COMPACTAÇÃO

Certifique-se de que compactou todas as bebidas de café expresso, bem como as bebidas de café L+ e XL; isto é para garantir que não há derrame de borras para além do bordo do porta-filtro. Para as bebidas de café S a L, agite ligeiramente o porta-filtro para nivelar as borras de café e, em seguida, proceda à preparação.

1 **Após a moagem estar concluída, empurre para baixo a alavanca do pressor integrado firmemente até parar.** Sentirá alguma resistência enquanto o disco comprime.

Liberte a alavanca e depois repita esta ação, pressionando outra vez.

2 Liberte a alavanca do pressor e retire o porta-filtro do suporte de moagem. Agora, pode iniciar a preparação.



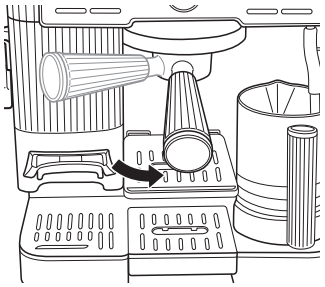
PREPARAÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO, CAFÉ DE FILTRO E BEBIDAS FRIAS (CONTINUAÇÃO)

PREPARAÇÃO DE BEBIDAS

Certifique-se de que faz a preparação prévia da máquina antes de fazer as suas primeiras bebidas.

1 Coloque o porta-filtro no encaixe do conjunto alinhando o ponto laranja no porta-filtro com o ponto laranja no encaixe do conjunto.

2 Rode o porta-filtro no encaixe do conjunto até o ponto laranja no porta-filtro ficar alinhado com a seta de bloqueio no encaixe do conjunto.



NOTA:

Ajustar a temperatura de preparação:

1 Mantenha premido o botão SIZE (Tamanho) durante 3 segundos.

2 Rode o botão central para h06 e depois prima-o para selecionar.

3 Rode o botão central para selecionar a definição desejada e depois prima-o para selecionar.

LO (Baixa): Temperatura baixa

M (Média): Temperatura média (Predefinida)

HI (Alta): 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 entre baixa e média para torras mais escuras e uma temperatura média a alta para torras mais claras.

NOTA: O controlo da temperatura não está disponível para bebidas em gelo, frias e extraídas a frio.

NOTA: NÃO prepare qualquer bebida sem o tabuleiro principal de recolha de pingos inserido.

3 O estilo de preparação de bebida e o tamanho da moagem ainda podem ser selecionados no painel de controlo. Coloque uma chávena debaixo do porta-filtro e prima START BREW (Iniciar a preparação).

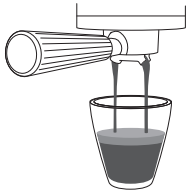
4 A máquina emite um sinal sonoro para indicar que a preparação começou. A barra de progresso ilumina-se, indicando o estado da preparação. Quando terminar, a máquina emite novamente um sinal sonoro que indica que a preparação está concluída.

NOTA: Se estiver a utilizar uma chávena mais pequena, utilize o tabuleiro para chávenas ajustável para levantar a chávena para mais perto do encaixe do conjunto, para reduzir os salpicos. Se estiver a utilizar uma caneca maior ou uma caneca de viagem, retire o tabuleiro central para criar espaço.

NOTA: Ao fazer quatro expressos e quatro cafés extraídos a frio, pode ficar alguma água no disco após a preparação. Isto é normal.

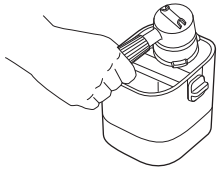
EXTRAÇÃO ADEQUADA

- A bebida é vertida a uma velocidade lenta e constante.
- Verá um líquido cor de caramelo a ser vertido para fora. Isso é o creme.
- Haverá uma camada de creme no topo da sua bebida. Pode inclinar a chávena para ver se a camada de creme ainda está completamente visível. Se ainda só conseguir ver a cor de caramelo, tem uma dose de expresso corretamente extraída.



APÓS A PREPARAÇÃO

1 Quando a preparação estiver concluída, retire cuidadosamente o porta-filtro do encaixe do conjunto. Elimine as borras com pequenos toques na superfície do cesto sobre um recipiente ou uma caixa de bater (vendida separadamente).



ÁGUA QUENTE QUANDO NECESSÁRIO

ADICIONAR ÁGUA QUENTE

O seu aparelho tem uma função de água quente que lhe permite aquecer água quando necessitar.

1 Prima o botão de HOT WATER (ÁGUA QUENTE).

2 Rode o botão central para ajustar a temperatura da água quente.

- • Temperatura baixa
- • • Temperatura média (predefinida)
- • • • Temperatura alta

NOTA: Certifique-se de que o seu copo está posicionado centralmente no suporte para copos.

3 Prima START BREW (INICIAR A PREPARAÇÃO) para começar a distribuir água quente.

4 Prima START BREW (INICIAR A PREPARAÇÃO) para parar a distribuição quando tiver a quantidade desejada de água quente ou aguarde que o programa termine.

O programa faz sair 200 ml de água quente se não for interrompido.

NOTIFICAÇÃO DE ENXAGUAMENTO

Se tentar preparar uma bebida fria imediatamente após preparar uma bebida quente, receberá uma notificação de RINSE (Enxaguar) por cima do mostrador central.

Certifique-se de que o porta-filtro não está instalado no encaixe do conjunto antes de continuar.

1 Coloque uma chávena (com, pelo menos, 355 ml) por baixo do encaixe do conjunto.

2 Prima o botão de START BREW (Iniciar a preparação) para deixar a máquina enxaguar e alcançar a temperatura certa.

3 A máquina enxagua cerca de 250 ml de água através do encaixe do conjunto.

4 A máquina emite um sinal sonoro para indicar que a preparação começou. A barra de progresso ilumina-se, indicando o estado da preparação. Quando terminar, a máquina emitirá novamente um sinal sonoro que indica que a preparação está concluída. Depois de a máquina emitir um segundo sinal sonoro, retire o copo e deite fora a água.

Para evitar o processo de RINSE (Enxaguamento), prepare todas as bebidas frias antes de passar para as bebidas quentes.

AJUSTAR A TEMPERATURA E A INTENSIDADE DA BEBIDA

TEMPERATURA

Existem vários métodos e práticas para ajudar a conseguir a sua temperatura preferida.

Ajustar a temperatura de preparação:

1 Mantenha premido o botão SIZE (Tamanho) durante 3 segundos..

2 Rode o botão central para h06 e depois prima-o para selecionar.

3 Rode o botão central para selecionar a definição desejada e depois prima-o para selecionar.

LO (Baixa): Temperatura baixa

M (Média): Temperatura média (Predefinida)

HI (Alta): 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 entre baixa e média para torras mais escuras e uma temperatura média a alta para torras mais claras.

• **Escolher o copo certo:**

Certifique-se de que o copo que está a usar é adequado para o tamanho da bebida. Para uma bebida mais quente, use um copo de tamanho semelhante ao da sua bebida.

A espessura do material do copo também afeta a temperatura da sua bebida. Para uma bebida mais quente, use um copo de um material mais fino.

• **Faça um pré-aquecimento antes de preparar a bebida:**

Deixar passar água quente fará pré-aquecer o encaixe do conjunto e o porta-filtro, bem como a máquina, para preparações futuras. Para aumentar ainda mais a temperatura da sua bebida, faça uma tiragem dupla de expresso apenas com água através do porta-filtro para o copo para onde gostaria de preparar a bebida. A temperatura do copo afeta a temperatura da sua bebida. Deite fora a água e seque o copo e o porta-filtro. A seguir, efetue a preparação. Consulte Enxaguamento prévio para ver as instruções.

INTENSIDADE

Se achar que a bebida está demasiado fraca ou demasiado forte, pode utilizar o botão de ajuste da intensidade.

Ajustar a intensidade da preparação:

Para ajustar a intensidade da preparação, prima o botão STRENGTH (Intensidade). O ajuste da intensidade funcionará de modo diferente se estiver a fazer expresso ou café.

Ajustes à intensidade do expresso:

- Mais alto, menos concentrado: proporção de 4:1 entre água e pó
- • Predefinido: proporção de 2,5:1 entre água e pó
- • • Mais curto, mais concentrado: proporção de 2:1 entre água e pó

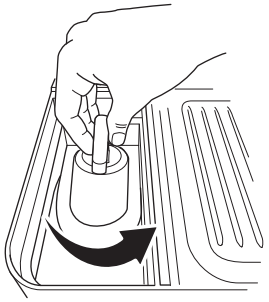
Ajustes à intensidade do café:

- Suave: Menos grãos serão moídos.
- • Predefinido
- • • Intenso: Mais grãos serão moídos.

TROCAR DE GRÃOS

TROCAR DE GRÃOS

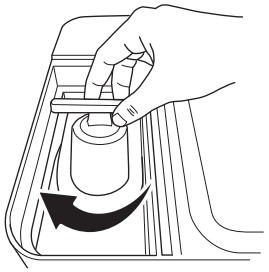
1 Desbloqueie o recipiente de grãos rodando o manípulo no sentido anti-horário.



2 Retire o recipiente de grãos e remova quaisquer grãos restantes.

3 Volte a colocar o recipiente de grãos na máquina.

4 Bloqueie o recipiente de grãos rodando o manípulo no sentido horário.



5 Coloque o porta-filtro com o funil colocado no suporte de moagem.

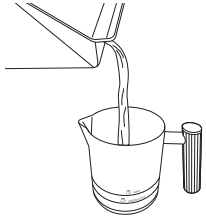
6 Prima sem soltar o botão de START GRIND (Iniciar a moagem) para remover quaisquer grãos restantes.

7 Adicione novos grãos ao recipiente de grãos.

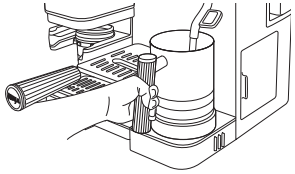
ESPUMA

ESPUMA

1 Encha o jarro de leite com a quantidade de leite desejada, mas não ultrapasse a linha de enchimento máximo.



2 Certifique-se de que o fundo do jarro de leite está seco. Coloque o jarro de leite sobre a plataforma respetiva com o tubo de vapor inserido no jarro.



3 No painel de controlo, utilize o botão de espuma para escolher o estilo de espuma que pretende.

ESTILOS DE ESPUMA

Leite vaporizado
Vaporize suavemente o leite para uma temperatura de bebida ideal sem bater. Ótima para café.

Espuma fina
Uma camada fina de espuma para “lattes”.

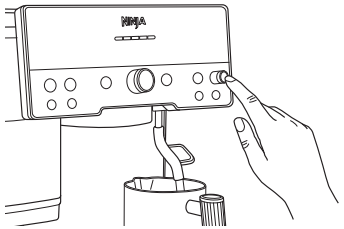
Espuma espessa
Uma camada clássica de espuma fofa para complementar qualquer bebida. Ótima para cappuccinos.

Espuma muito espessa*
Uma camada espessa de espuma, 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

4 Em seguida, selecione MILK (Produtos láteos) ou BEBIDA VEGETAL com o botão MILK TYPE (Tipo de leite) em função do leite que se encontra no jarro. Prima START FROTH (Iniciar a produção de espuma). A máquina emitirá um sinal sonoro a indicar que a produção de espuma começou. A barra de progresso ilumina-se para indicar o estado da produção de espuma. A máquina emitirá novamente um sinal sonoro para indicar que a produção de espuma está concluída.

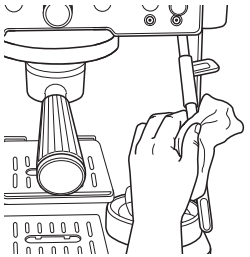


NOTA: NÃO faça a espuma de leite diretamente no expresso ou no café; faça sempre a espuma na leiteira e, em seguida, despeje a espuma na base do expresso ou do café.

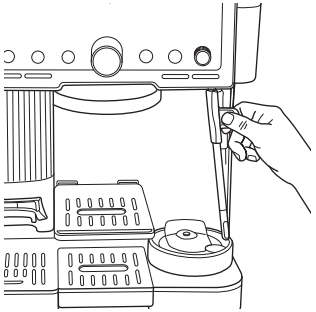
NOTA: NÃO prepare espuma sem o tabuleiro principal de recolha de pingos inserido.

DEPOIS DE TERMINAR DE FAZER ESPUMA

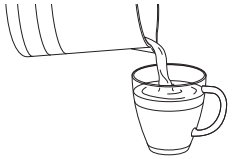
5 Depois de retirar o jarro de leite, limpe imediatamente o tubo de vapor com um pano húmido antes de o voltar a colocar na sua posição inferior.



6 Quando o tubo de vapor é empurrado de volta para a sua posição inferior, ocorre a purga automática. Isto é para limpar o interior do tubo de vapor. A máquina emitirá um sinal sonoro a indicar que a purga começou. Ao terminar, é emitido outro sinal sonoro. Pode efetuar a purga em qualquer altura, premindo o botão PURGE.



7 Antes de deitar o leite, bata o jarro numa superfície plana e rode-o para eliminar as bolhas grandes. Verta o leite com espuma sobre o expresso ou o café e desfrute.



FILA DE ESPERA DE ESPUMA

Depois de ter iniciado a sua preparação, pode colocar a espuma em fila de espera para começar imediatamente após o fim da preparação.

1 Encha o jarro de leite com a quantidade de leite desejada, mas não ultrapasse a linha de enchimento máximo.

2 Durante a preparação, selecione DAIRY OR PLANTBASED (Produtos lácteos ou Bebida vegetal) com o botão de MILK TYPE (Tipo de leite) e a regulação da espuma com o regulador de espuma.

3 Prima START FROTH (Iniciar a produção de espuma).

A espuma fria não precisa de ser colocada em fila de espera e pode colocar a espuma enquanto a máquina estiver a efetuar a preparação.

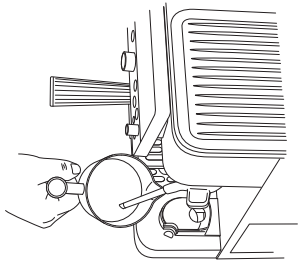
PREPARAÇÃO MANUAL DE ESPUMA

1 Encha o jarro de leite como desejar, entre as linhas de enchimento mínimo e máximo.

2 Certifique-se de que está no modo de leite vaporizado .

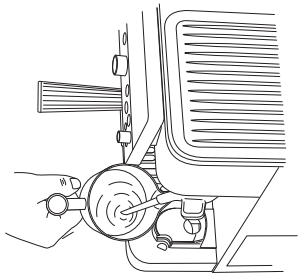
3 Puxe o tubo de vapor para fora. Coloque o tubo de vapor no interior do jarro de leite, de modo a que o tubo fique apoiado no bocal do mesmo.

4 Incline o jarro de leite ligeiramente para a esquerda ou para a direita, de modo a que o tubo de vapor fique a cerca de um dedo de distância da parede do jarro.



5 Mantenha premido START FROTH (Iniciar a preparação de espuma) durante 3 segundos. A máquina emite um sinal sonoro para indicar que a espuma foi iniciada e que o vapor começará a sair do tubo.

6 Coloque a varinha um pouco abaixo da superfície do leite, para começar a incorporar ar para aumentar o volume do leite. Isto deve começar a criar um remoinho no leite.



7 Quando se sentir confortável com o volume de leite, mova o jarro para cima para que o tubo de vapor fique mais abaixo da superfície. Isto serve para aquecer a sua bebida.

8 Mantenha-se nessa posição até o jarro estar demasiado quente para o segurar com a mão e, em seguida, prima START FROTH (Iniciar a preparação de espuma) para desligar a função.

MANUTENÇÃO PERIÓDICA

LIMPEZA IMEDIATAMENTE APÓS A PREPARAÇÃO

- Quando a preparação estiver concluída, retire cuidadosamente o porta-filtro do encaixe do conjunto. Elimine as borras que estão a tocar na superfície do cesto sobre um recipiente ou uma caixa de bater (vendida separadamente).
- Para obter os melhores resultados, certifique-se de que limpa o porta-filtro e o cesto entre cada utilização.
- Retire o cesto do porta-filtro. Lave à mão ambos os itens com água e detergente, para retirar todos os óleos de café. Certifique-se de que o cesto está seco antes de voltar a preparar bebidas.
- Depois de fazer espuma, limpe o tubo com um pano húmido antes de o voltar a colocar na sua posição virado para baixo.
- Empurre o tubo de vapor para a posição inferior para iniciar uma purga automática.
- Esvazie o tabuleiro de recolha de pingos quando o indicador de vazio cor de laranja subir o suficiente para se tornar visível.
- Lave periodicamente à mão o tabuleiro de recolha de pingos e seque-o bem ao ar.
- Limpe periodicamente a base do aparelho com um pano húmido.

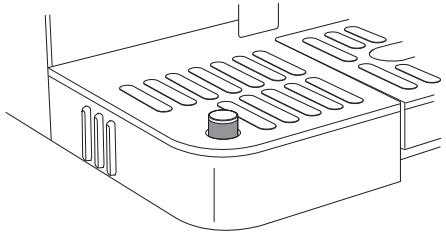
LIMPAR OS ACESSÓRIOS

Peças laváveis na máquina de lavar loiça:

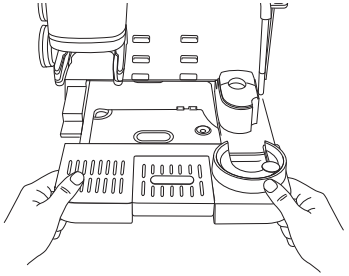
Funil, batedor, disco de limpeza, reservatório de água, recipiente de grãos e todos os componentes do tabuleiro de recolha de pingos.

ESVAZIAR O TABULEIRO DE RECOLHA DE PINGOS

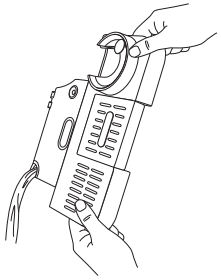
À medida que vai preparando bebidas, o tabuleiro de recolha de pingos vai-se enchendo. Quando o indicador laranja de esvaziamento subir o suficiente para ser visível, está na altura de esvaziar o tabuleiro principal.



1 Retire o tabuleiro principal da máquina, puxando o tabuleiro para fora.



2 Desloque cuidadosamente o tabuleiro principal para o lava-loiça e verta a água através do bocal de saída.



3 Insira o tabuleiro de recolha de pingos novamente na máquina.

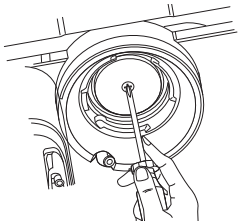
NOTA: O indicador de vazio é amovível.

NOTA: Se vir quaisquer sinais de água a transbordar do seu tabuleiro de recolha de pingos ou à volta da sua máquina, esvazie o tabuleiro de recolha de pingos imediatamente.

RETIRAR O ENCAIXE DO CONJUNTO E SUBSTITUIR A JUNTA DE BORRACHA

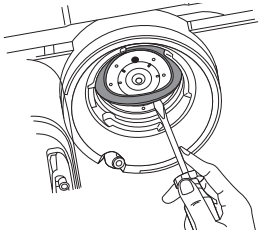
Certifique-se de que a máquina está desligada e com a ficha retirada da tomada antes de continuar.

1 Utilizando uma chave de fendas Phillips, retire o parafuso central da tela de dispersão.



2 Depois, limpe a tela de dispersão com água e sabão.

3 Retire a junta de borracha do encaixe do conjunto com uma chave de fendas de cabeça plana e substitua-a por uma junta nova (disponível para compra em ninjakitchen.eu).



4 Insira novamente a tela de dispersão no encaixe do conjunto e fixe-a na sua posição com o parafuso.

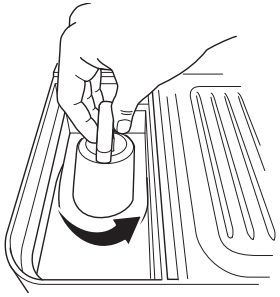
MANUTENÇÃO PERIÓDICA (CONTINUAÇÃO)

LIMPAR O MOINHO DE TRITURAÇÃO CÓNICO

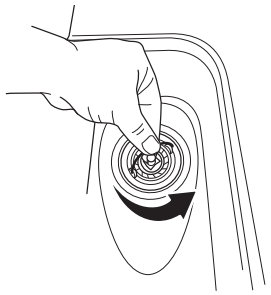
Certifique-se de que a máquina está desligada e com a ficha retirada da tomada antes de continuar.

1 Retire todos os grãos do recipiente de grãos. Consulte a secção "Trocar de grãos" para obter informações.

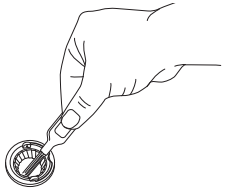
2 Retire o recipiente de grãos levantando a pega e virando no sentido anti-horário.



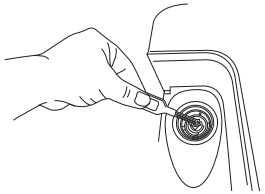
3 Retire o moinho de trituração cónico rodando-o no sentido anti-horário, alinhando a seta cor de laranja que se encontra no moinho de trituração com a seta da mesma cor e com a indicação ALIGN (Alinhar) que vê na máquina.



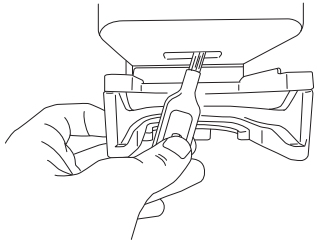
4 Limpe com uma escova o moinho de trituração removido.



5 Em seguida, limpe o moinho de trituração ligado à máquina com uma escova de limpeza.



6 Certifique-se de que limpa também o interior do suporte de moagem. É possível remover a tampa da calha do moinho, para ser fácil de limpar.



NOTA: NÃO deixe que os trituradores entrem em contacto com água.

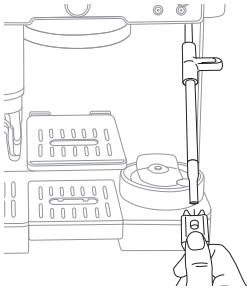
NOTA: Para limpar o moinho de trituração ligado ao aparelho, utilize apenas a escova de limpeza.

LIMPEZA DO TUBO DE VAPOR

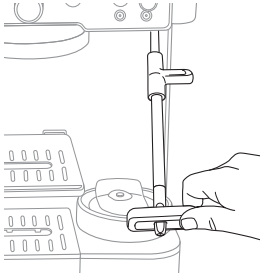
Com o tempo, pode acumular-se material no tubo de vapor. A limpeza periódica do tubo de vapor garante um desempenho ótimo.

1 Retire a tampa de borracha na parte inferior da escova de limpeza para aceder à agulha.

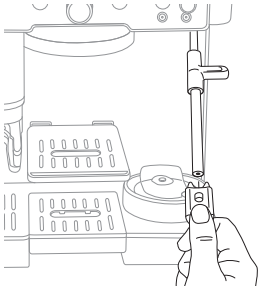
2 Utilize a agulha para remover qualquer material da ponta do tubo de vapor.



3 Para uma limpeza mais profunda, utilize a chave de anel no meio da escova de limpeza para remover a ponta do tubo de vapor.

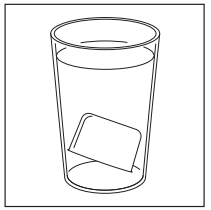


4 Utilize a agulha para remover qualquer material do interior do tubo de vapor e da ponta do mesmo.

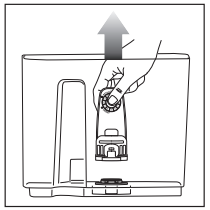


5 Certifique-se de que remove qualquer material da junta de borracha no interior do tubo de vapor.

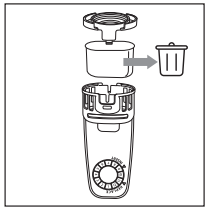
SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO DE ÁGUA



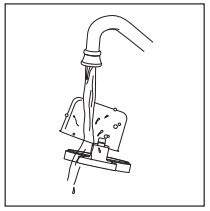
1 Retire o novo filtro de água da embalagem e deixe-o de molho durante 5 minutos.



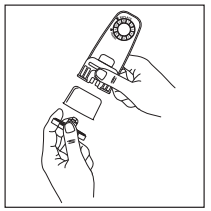
2 Enquanto o filtro estiver de molho, retire o reservatório de água da máquina e retire a caixa do filtro do reservatório.



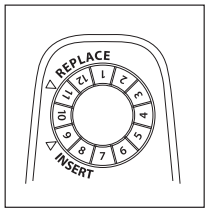
3 Retire o filtro de água usado e deite-o for a.



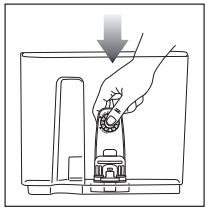
4 Lave o novo filtro de água e a malha.



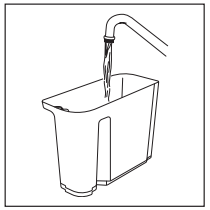
5 Retire a tampa de fecho da caixa do filtro e insira o filtro. Volte a encaixar a tampa de fecho na caixa do filtro para fixar o filtro no lugar.



6 Marque a data para daí a dois meses.



7 Instale a caixa do filtro no reservatório.



8 Encha o reservatório com água e volte a colocá-lo na unidade.

CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO E LIMPEZA

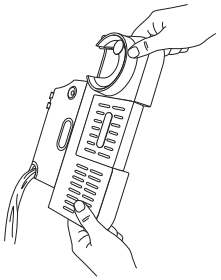
DESCALCIFICAÇÃO

Tempo de conclusão: *aproximadamente 90 minutos**.***

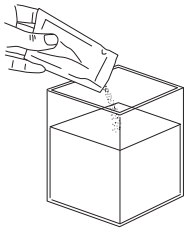
Quando a luz de DESCALCIFICAÇÃO se acende, tem de efetuar um ciclo de descalcificação. Se não efetuar uma descalcificação depois de a luz se acender, a qualidade da bebida diminuirá e a máquina poderá entupir e deixar de funcionar.

A descalcificação decompõe e remove o calcário e a acumulação de minerais no interior da máquina. Isto ajudará a manter o desempenho máximo se for efetuado de forma rotineira com uma solução de descalcificação sempre que a luz DESCALE (Descalcificação) se acender

1 Certifique-se de que o tabuleiro principal de recolha de água está completamente esvaziado, uma vez que alguma da água produzida no ciclo de descalcificação será depositada no tabuleiro principal de recolha de água. **Se não esvaziar o tabuleiro de recolha de água principal, pode provocar um derrame.**



2 Dissolva o pó descalcificante Ninja fornecido, num recipiente separado, com um 1 litro de água. Verta a solução de mistura no reservatório de água.



OR

Fill the water reservoir with 500ml of white vinegar, then fill the reservoir to the Descale line with water.

3 Insert the double basket into the portafilter.

4 Fasten the portafilter into the group head.

5 Ensure milk jug is placed on the milk jug platform with the steam wand inside.

6 Place an empty cup (at least 550ml) under the portafilter. You may have to remove the centre drip tray.

7 Press the DESCALE button, then press the centre dial to start the descale cycle.

8 A máquina inicia o ciclo de descalcificação. A máquina descarregará a solução através do tubo de vapor e do porta-filtro durante cerca de 90 minutos. A máquina faz a contagem decrescente do tempo restante no painel de controlo.

9 A máquina emitirá um sinal sonoro a indicar quando o ciclo de descalcificação estiver concluído.

10 Após a conclusão do ciclo, retire o porta-filtro, o tabuleiro de recolha de pingos e o jarro de leite com cuidado, pois todos conterão água.

11 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.

12 Encha o reservatório com água fresca até, mas não excedendo, a linha Max Fill (Enchimento máximo).

13 Volte a colocar o tabuleiro principal na máquina e instale o porta-filtro no encaixe do conjunto. Não instale o jarro de leite.

14 Limpe o encaixe do conjunto executando uma preparação M+ CLÁSSICA.

15 Depois, com o jarro de leite retirado, lave o tubo de vapor premindo o botão PURGE (Purga).

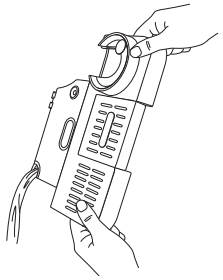
EXECUTAR UM CICLO DE LIMPEZA

Tempo de conclusão: aproximadamente 6 minutos

Um ciclo de limpeza remove óleos residuais ou borras que se tenham acumulado à volta do encaixe do conjunto. A luz CLEAN (Limpeza) acende-se automaticamente para indicar quando é necessário um ciclo de limpeza. Também pode executar um ciclo se notar uma alteração na qualidade das bebidas que prepara. O ciclo de limpeza requer o disco de limpeza (incluído com a máquina e armazenado no depósito de acessórios) e uma pastilha de limpeza (também incluída e disponível para compra em ninjakitchen.eu/accessories).

Siga estes passos para executar um ciclo de limpeza:

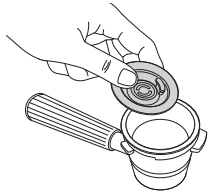
1 Certifique-se de que o tabuleiro principal de recolha de pingos está completamente vazio, uma vez que a água proveniente do ciclo de limpeza ficará depositada no tabuleiro de recolha de pingos. **Se não esvaziar o tabuleiro de recolha de água principal, pode provocar um derrame.**



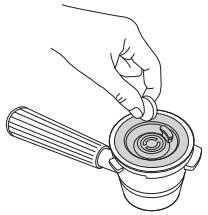
2 Encha o reservatório de água até à linha "Max Fill" (Enchimento máximo).

3 Insira o cesto duplo no porta-filtro.

4 Coloque o disco de limpeza no topo do cesto duplo, com a pega virada para cima.



5 Coloque 1 pastilha de limpeza no centro do disco de limpeza.



6 Aperte o porta-filtro no encaixe do conjunto.

7 Prima o botão CLEAN (Limpeza) e depois o botão central para iniciar o ciclo de limpeza.

8 A máquina inicia o processo de enxaguamento da tela de dispersão e do encaixe do conjunto e deposita a água e os sedimentos do ciclo de limpeza no tabuleiro principal.

9 O ciclo de limpeza demora aproximadamente 6 minutos a ser concluído. A máquina emite um sinal sonoro quando o ciclo de limpeza estiver concluído.

10 Após a conclusão do ciclo de limpeza, retire o porta-filtro e o tabuleiro de recolha de pingos com cuidado, pois podem conter água. Lave à mão com água morna e detergente.

MELHORES PRÁTICAS DE PREPARAÇÃO

- Para obter os melhores resultados, use grãos de café torrados recentemente.
- Ao comprar grãos de café, é melhor escolher um saco com uma data de "Torrado em" em vez de uma validade que indique apenas "Consumir de preferência antes de" para assegurar qualidade e frescura.
- Recomendamos que use os grãos de café até 20 dias após a data de "Torrado em".
- Ao mudar de tipo de grãos, retire todos os grãos anteriores antes de continuar. Consulte a secção "Mudar de grãos" para obter mais informações.
- Faça sempre corresponder a corrente à regulação de moagem recomendada.
- Para aumentar a temperatura de infusão, efetue uma descarga de água antes de preparar a sua bebida.
- Mantenha a sua máquina limpa, utilizando a escova para limpar quaisquer detritos.
- Use água filtrada.
- Selecione o moinho sempre que trocar de grãos.
- Mantenha a máquina numa superfície estável.
- Esvazie o tabuleiro de recolha de pingos frequentemente.
- Depois de moer e antes de começar a preparar a bebida, a máquina começa a aquecer. Coloque a sua caneca no tabuleiro de copos aquecido para a aquecer.

MELHORES PRÁTICAS DE ESPUMA

- Para obter os melhores resultados com leite de origem vegetal, use a versão barista ou a versão com mais gordura.
- Para leite de origem animal, recomendamos usar leite gordo.
- Os leites com tratamento UHT (Ultra High Temperature – Temperatura Ultraelevada) podem ter resultados variáveis.
- O leite de coco pode ser aquecido, mas não faz espuma estável.
- Se pretender ajustar a temperatura do leite, consulte a secção de "Definições adicionais".
- Para obter os melhores resultados, use leite frio ou leite saído do frigorífico.
- Para obter melhores resultados, certifique-se de que o jarro de leite está à temperatura ambiente antes de fazer espuma.
- Certifique-se de que a plataforma do jarro de leite e o fundo do mesmo estão secos e limpos antes de os colocar na plataforma respetiva.
- Limpe o tubo de vapor com um pano húmido imediatamente após a utilização para evitar que o leite se agarre.
- Antes de desligar a máquina, empurre o tubo de vapor de volta para a posição inferior para permitir a sua purga.
- Para uma limpeza mais profunda do batedor e da varinha de vapor, encha o jarro de leite até à linha máxima com água e uma gota de detergente da loiça e execute o programa THIN FROTH (Espuma fina).
- Para obter as melhores espumas e apresentações artísticas com "latte", bata e agite o jarro antes de deitar o leite.
- Para obter a melhor espuma de origem vegetal, use a definição PLANT-BASED (Origem vegetal).

DIFERENTES TIPOS DE PREPARAÇÕES DE EXPRESSO

	Ristretto	Espresso	Lungo	Americano
Perfil de sabores	Dose mais pequena, mais concentrada, com um sabor mais doce e mais rico.	Dose de café concentrada e cheia de sabor.	Dose maior e menos concentrada, com um sabor ligeiramente ácido.	Uma bebida à base de expresso menos intensa.
Proporção entre os grãos e a água*	Feito com menos água do que um expresso, resultando numa proporção maior entre os grãos e a água.	Proporção padrão entre os grãos e a água de 1:2,5.	Feito com mais água do que um expresso, resultando numa proporção menor entre os grãos e a água.	Proporção padrão de uma dose de expresso, depois diluída com água quente (proporção de 2:1 entre água e expresso).
Comparações de cafeína**	Com menor teor de cafeína do que o expresso, devido a um tempo de extração mais curto.	Cafeína padrão.	Com maior teor de cafeína do que o expresso, devido a um tempo de extração mais longo.	O mesmo nível de cafeína do que uma dose de expresso, mas num formato de bebida maior.

*Quando preparado com o cesto duplo e a intensidade padrão 2. O tamanho do cesto e a intensidade escolhida mudarão a proporção entre café e água e afetarão o perfil de sabor e a quantidade de bebida.

- Consulte a secção Ajustar a temperatura e a intensidade da sua bebida para obter mais informações sobre proporções de preparação.
- Consulte a tabela de Volumes de bebida aproximados para saber o volume para cada cesto.

**O conteúdo exato de cafeína depende do tipo de grãos, da torra e do tamanho do cesto utilizado para a sua bebida.

DEFINIÇÕES ADICIONAIS

O menu de definições adicionais oferece opções adicionais para personalizar a sua máquina e pode aceder a ele premindo e mantendo premido o botão BREW TEMP (Temperatura de preparação) durante 3 segundos.

Número do item	Tópico	Opções
_h01	Sinais sonoros: Liga ou desliga todos os sinais sonoros.	ON (Ligado): Deixa os sinais sonoros ligados (Predefinição) OFF (Desligado): Desliga os sinais sonoros
_h02	Modo Eco: Poupa energia desligando a caldeira após a preparação.	ON (Ligado): Liga o Modo Eco OFF (Desligado): Desliga o Modo Eco (Predefinição)
_h03	Tamanho de moagem recomendado: Liga ou desliga a apresentação da definição de moinho recomendada.	ON (Ligado): Deixa o visor ligado (Predefinição) OFF (Desligado): Desliga o visor
_h04	Reinicie a tecnologia Barista Assist: Repõe a definição de moagem recomendada para a definição padrão.	NÃO: Mantém as suas definições atuais (Predefinição) SIM: Repor as definições
_h05	Reposição das definições de fábrica: Repõe todas as variáveis na máquina para as definições padrão.	NÃO: Mantém as suas definições atuais SIM: Repor as definições
_h06	Temperatura de preparação: Ajuste a temperatura da sua bebida	LO: Temperatura baixa M: Temperatura média (sugerida) HI: Temperatura alta
_h07	Temperatura da espuma: Ajusta a temperatura da espuma.	LO (Baixa): Temperatura baixa M (Média): Temperatura média (Predefinição) HI (Alta): Temperatura alta
_h08	Água dura: Faz aparecer o menu de teste de água dura, para repor a dureza da água	hd 0: A tira tem 0 quadrados roxos hd 1: A tira tem 1 quadrado roxo hd 2: A tira tem 2 quadrados roxos hd 3: A tira tem 3 quadrados roxos hd 4: A tira tem 4 quadrados roxos hd 5: A tira tem 5 quadrados roxos

1 Navegue por estes tópicos rodando o botão central. Prima START BREW (Iniciar a preparação) para selecionar o tópico pretendido.

2 Depois de selecionar um tópico, rode o botão central para chegar à opção pretendida e prima START BREW (Iniciar a preparação) para fazer a sua seleção.

3 Depois de fazer uma seleção, ouvirá um sinal sonoro e voltará ao ecrã do menu.

4 Pode sair do menu premindo o botão BREW TEMP (Temperatura de preparação) novamente.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Porque é que não sai água do porta-filtro?

Vários fatores podem afetar o volume de água que sai do porta-filtro:

- Não há água suficiente no reservatório: Certifique-se de que o reservatório de água está suficientemente cheio. Quando utiliza o cesto Luxe, são necessários 530 ml de água. Quando utilizar o cesto duplo ou simples, encha até à linha do mínimo.
- O reservatório de água não está bem assente: Verifique se o reservatório de água está bem assente no seu lugar na parte de trás da máquina.
- A máquina está a aquecer ou ainda não atingiu a temperatura de funcionamento: Aguarde um curto período de tempo para que a máquina aqueça antes de efetuar a distribuição.
- A moagem é demasiado fina: Deixe passar o tempo de preparação e siga a configuração de moagem recomendada na sua próxima preparação.
- A máquina precisa de ser descalcificada: Siga as instruções da secção de Limpeza e manutenção.

Porque é que o fluxo de café expresso é reduzido ou flui lentamente?

Poderá haver várias razões para isso.

- A moagem é demasiado fina: Deixe passar o tempo de preparação e siga a configuração de moagem recomendada na sua próxima preparação.
- O café foi compactado com demasiada força: Se compactar com demasiada força, pode restringir o fluxo. Ao calcar, certifique-se de que coloca o porta-filtro numa superfície plana. Coloque o pressor assistido no interior do funil e empurre-o para baixo até o sentir entrar em contacto com o funil.
- Limpeza do cesto: Antes de moer, certifique-se de que o cesto está livre de quaisquer obstruções ou detritos que possam impedir o fluxo.
- A máquina precisa de ser descalcificada: Siga as instruções da secção de Limpeza e manutenção.

Porque é que o fluxo de café expresso está a correr muito depressa?

- A moagem é demasiado grossa: Deixe passar o tempo de preparação e siga a configuração de moagem recomendada na sua próxima preparação.
- O café foi compactado muito ligeiramente: Ao calcar, certifique-se de que coloca o porta-filtro numa superfície plana. Coloque o pressor assistido no interior do funil e empurre-o para baixo até sentir que o pressor entra em contacto com o funil.

Porque é que o expresso corre à volta do bordo do porta-filtro?

- O porta-filtro não está corretamente inserido no encaixe do conjunto: Coloque o porta-filtro no encaixe do conjunto alinhando o ponto laranja no porta-filtro com o ponto laranja no encaixe do conjunto. Rode o porta-filtro no encaixe do conjunto até o ponto laranja no porta-filtro ficar alinhado com a seta de bloqueio no encaixe do conjunto.
- Há borras de café à volta do rebordo do cesto: Limpe a sujidade indesejada da borda do cesto e do porta-filtro para garantir que o porta-filtro assenta corretamente no encaixe do conjunto.
- O vedante do encaixe do conjunto tem de ser substituído: Ligue para o Serviço de Apoio ao Cliente através do número +44 (0)800 862 0453.

A formação de espuma não inicia.

- A máquina não atingiu a temperatura de funcionamento: Aguarde um curto período de tempo para que a máquina aqueça antes de começar a fazer espuma.
- Não há água suficiente no reservatório: Certifique-se de que o reservatório de água está cheio até à linha mínima.
- O reservatório de água não está bem assente: Verifique se o reservatório de água está bem assente no seu lugar na parte de trás da máquina.
- A varinha não está inserida para baixo: Certifique-se de que o tubo de vapor está inserido no jarro de leite, com o jarro de leite corretamente assente na plataforma.
- Não há leite suficiente no jarro do leite: Certifique-se de que o leite chega até à linha de mínimo.

O café não está suficientemente quente.

- Pré-aqueça o porta-filtro: Passe o porta-filtro por água quente antes de moer. Certifique-se de que o cesto está completamente seco antes de moer.
- Pré-aqueça a chávena: Passe a chávena por água quente antes de começar a preparação para aumentar a temperatura da bebida.
- Ajuste a temperatura da água: Aumente a temperatura da preparação utilizando o botão BREW TEMP (Temperatura de preparação) no painel de controlo.
- Utilize as definições de espuma aquecida: Todas as definições de espuma são aquecidas, exceto a espuma fria, que é assinalada com um floco de neve.
- A máquina precisa de ser descalcificada: Siga as instruções da secção de Limpeza e manutenção.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS - CONT.

Porque é que não estou a obter nenhum creme?
- O café foi compactado muito ligeiramente: Ao calcar, certifique-se de que coloca o porta-filtro numa superfície plana. Coloque o pressor assistido no interior do funil e empurre-o para baixo até o sentir entrar em contacto com o funil.
- A moagem é demasiado grossa: Deixe passar o tempo de preparação e siga a configuração de moagem recomendada na sua próxima preparação.
- Os grãos de café não são frescos: A frescura do grão terá impacto na qualidade do creme. Ao comprar grãos de café, é melhor escolher um saco com uma data de "Torrado em" em vez de uma validade que indique apenas "Consumir de preferência antes de" para assegurar qualidade e frescura. Recomendamos que use os grãos de café até 20 dias após a data de "Torrado em".
- O cesto pode estar entupido/os orifícios estão bloqueados: Certifique-se de que limpa os cestos com frequência. Certifique-se de que nenhum dos orifícios do fundo do cesto está entupido com grãos.

Porque é que o tabuleiro de recolha de pingos se enche rapidamente?
- Para garantir que a máquina mantém a pressão ideal para o café expresso, durante uma preparação, é desviada alguma água para o tabuleiro principal. Isto é normal.
- Após cada formação de espuma, a máquina purga automaticamente a água do tubo de vapor para o tabuleiro principal. Isto é para limpar o interior do tubo de vapor.
- O tabuleiro principal foi concebido para conter o desvio de água da criação de até 6 cappuccinos.

Porque é que a máquina faz um som de pulsação/batida 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 seu lugar na parte de trás da máquina.
- Se o reservatório tiver enchido com água acima da linha mínima e estiver bem assente, é considerado normal algum ruído da bomba de água.
- Também pode ouvir este ruído durante a formação de espuma. Isto é normal.

A máquina está a verter.
- Após cada formação de espuma, a máquina purga automaticamente a água do tubo de vapor para o tabuleiro principal. Isto é para limpar o interior do tubo de vapor.
- O tabuleiro de recolha de pingos está cheio: Verifique o indicador de vazio para ver se precisa de esvaziar o tabuleiro principal de recolha de pingos. Siga as instruções da secção de Limpeza e manutenção.
- O reservatório de água não está bem assente: Verifique se o reservatório de água está bem assente no seu lugar na parte de trás da máquina.
- O vedante do encaixe do conjunto tem de ser substituído: Ligue para o Serviço de Apoio ao Cliente através do número +44 (0)800 862 0453.

A máquina não está a ser alimentada.
- Certifique-se de que a máquina está ligada a uma tomada de corrente que funcione.
- Depois de ligar a máquina à corrente, prima o botão de LIGAR/DESLIGAR.
- Para poupar energia, a máquina desliga-se automaticamente após 20 minutos.

Não há grãos de café a sair do moinho.
- Verifique se tem grãos no recipiente de grãos.
- Prima START GRIND (Iniciar a moagem) para começar a moer.
- Se houver grãos no recipiente de grãos e estiver a receber uma notificação ADD BEANS (Adicionar grãos), desligue a máquina e empurre suavemente os grãos para baixo em direção às lâminas.
- Certifique-se de que o recipiente de grãos está inserido corretamente.
- Certifique-se de que o porta-filtro com o funil montado está instalado corretamente no suporte de moagem. Retire e volte a colocar para se certificar de que está corretamente instalado.
- Utilizando a escova de limpeza, retire o material que se encontra no interior do suporte de moagem.

O moinho está a fazer um ruído forte.
- Se o moinho estiver a fazer um ruído elevado, pode ser devido a detritos não intencionais. Utilize apenas grãos inteiros no moinho e evite colocar grãos refrigerados ou congelados.

O porta-filtro não entra no encaixe do conjunto.
- O porta-filtro não está corretamente alinhado: Coloque o porta-filtro no encaixe do conjunto alinhando o ponto laranja no porta-filtro com o ponto laranja no encaixe do conjunto. Rode o porta-filtro no encaixe do conjunto até o ponto laranja no porta-filtro ficar alinhado com a seta de bloqueio no encaixe do conjunto.
- O café foi compactado muito ligeiramente: Ao compactar, coloque o porta-filtro numa superfície plana. Coloque o pressor assistido no interior do funil e empurre-o para baixo até o sentir entrar em contacto com o funil.

Não é possível bloquear o recipiente de grãos na sua posição.
- A causa pode ser a obstrução do moinho pelos grãos ou a humidade que obstrui o moinho. Tente limpar os grãos que estejam a bloquear o moinho e certifique-se de que o moinho está seco e sem humidade.

Corrigi a regulação da moagem, mas o resultado não foi bom.
- Consulte a secção "Como ajustar o seu moinho para uma extração adequada".

O recipiente de grãos não volta a encaixar na máquina.
- Certifique-se de que os grãos em cima do moinho não estão a bloquear o encaixe correto do recipiente de grãos. Se os grãos estiverem a bloquear o recipiente, pode ter de os retirar antes de voltar a colocar o recipiente na máquina.

A espuma de leite não está suficientemente quente.
- A temperatura da espuma de leite depende do tipo de espuma selecionado. A definição COLD FOAM (espuma fria), assinalada por um floco de neve junto ao jarro de leite, não aquece.
- O tubo de vapor está entupido.
  - Retire a ponta da varinha com a chave que se encontra na escova.
  - Utilize a agulha na parte inferior da escova de limpeza para limpar o interior da varinha.
- O menu de Definições adicionais oferece opções para personalizar a temperatura da espuma e pode aceder-lhe premindo e mantendo premido o botão BREW TEMP (Temperatura de preparação) durante 3 segundos.
  - Selecione a opção _h07 para a Temperatura de preparação de espuma: esta opção permite-lhe ajustar a temperatura do bocal para baixa (L), média (M) ou alta (H). Utilize o botão central para fazer a sua seleção e, em seguida, mantenha premido o botão BREW TEMP (Temperatura de preparação) durante 3 segundos para sair do menu.

A espuma de leite é demasiado fina ou espessa.
- Altere a definição de espuma utilizando o seletor de espuma. Consulte a secção de Formação de espuma para obter mais informações sobre as definições da espuma.
- Tipo de leite: Os diferentes leites têm diferentes teores de gordura. Quanto maior for o teor de gordura do leite, mais espessa será a espuma.
- Produtos láteos versus bebida vegetal: Para melhorar a qualidade geral da espuma, selecione MILK (Leite) ou PLANT-BASED (Bebida vegetal) com o botão MILK TYPE (Tipo de leite), com base no tipo de leite com que está a querer fazer espuma.
- Para obter informações adicionais sobre a espuma, consulte a secção Melhores práticas de preparação de espuma.

A minha bebida é mais pequena/maior do que o esperado.
- Se estiver a preparar uma bebida de café expresso, pode alterar a proporção entre o grão e a água. Consulte a secção de Definições adicionais.
- Se estiver a preparar uma bebida de café, selecione o tamanho desejado utilizando o botão SIZE (Tamanho) antes de moer.
- O cesto pode estar entupido/os orifícios estão bloqueados: Certifique-se de que limpa os cestos com frequência. Certifique-se de que nenhum dos orifícios do fundo do cesto está entupido com grãos.
- A máquina precisa de ser descalcificada: Siga as instruções da secção de Limpeza e manutenção.

A minha bebida é demasiado amarga/ácida.
- Combine a regulação da moagem: Utilize o botão de moagem na parte lateral da máquina para fazer corresponder a definição de moagem atual à definição de moagem recomendada no painel de controlo antes de moer.
- Altere a proporção: Para aumentar/diminuir a proporção entre os grãos e a água, consulte a secção de Definições adicionais.
- Altere a temperatura de preparação: Para os grãos de torra escura, recomendamos que utilize a definição de temperatura baixa ou média. Para grãos de torra média ou ligeira, recomendamos que utilize a definição de temperatura média ou alta.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS - CONT.

TODAS AS MENSAGENS DE ERRO (ADICIONAR ÁGUA, ADICIONAR GRÃOS, ETC.)

NOTIFICAÇÃO "ADD WATER" (Adicionar água).

- Certifique-se de que há água no reservatório. Se o reservatório estiver vazio, adicione água fresca ao reservatório e, em seguida, prima START BREW (Iniciar a preparação) para retomar a tiragem.
- Se o reservatório estiver cheio de água, retire-o e volte a colocá-lo no lugar e, em seguida, prima START BREW (Iniciar a preparação) para retomar a tiragem.

NOTIFICAÇÃO "ADD BEANS" (Adicionar grãos)

- Verifique se há grãos suficientes no recipiente de grãos para fazer a sua bebida.
- Se houver grãos no recipiente de grãos e estiver a receber uma notificação ADD BEANS (Adicionar grãos), desligue a máquina e empurre suavemente os grãos para baixo em direção às lâminas.

NOTIFICAÇÃO "INSTALL PORTAFILTER" (Instalar o porta-filtro)

- Certifique-se de que o porta-filtro está bem assente no suporte de moagem.
- Certifique-se de que o porta-filtro está totalmente empurrado para trás no suporte de moagem.
- Utilize a escova de limpeza para se certificar de que o suporte de moagem está livre de quaisquer resíduos

NOTIFICAÇÃO "INSTALL FUNNEL" (Instalar o funil)

- Certifique-se de que o funil está corretamente instalado no porta-filtro, alinhando os entalhes do funil com os entalhes do porta-filtro.
- Quando introduzir o porta-filtro no suporte de moagem, certifique-se de que o funil está fixado ao porta-filtro.

NOTIFICAÇÃO "INSTALL HOPPER" (Instalar recipiente de grãos)

- Bloqueie o recipiente de grãos rodando o manípulo no sentido horário.
- Se o problema persistir, desbloqueie o recipiente de grãos rodando o manípulo no sentido anti-horário. Levante o recipiente de grãos da base e volte a colocá-lo firmemente na base. Poderá ter de retirar os grãos da parte superior do moinho antes de reinstalar o recipiente de grãos, para que este assente corretamente. Bloqueie o recipiente de grãos rodando o manípulo no sentido horário.

NOTIFICAÇÃO INSTALL JUG (Instalar o jarro)

- Certifique-se de que o jarro de leite está na plataforma quando estiver a fazer espuma.
- Certifique-se de que o fundo do jarro e a plataforma do jarro de leite estão secos e limpos.

NOTIFICAÇÃO "RINSE" (Enxaguar)

- Se tentar preparar uma bebida fria depois de uma bebida quente, pode receber uma notificação de RINSE (Enxaguamento). Consulte a notificação sobre RINSE (Enxaguamento) na secção de Utilização da máquina.

NOTIFICAÇÃO "DESCALE" (Descalcificação)

- Está na altura de descalcificar a máquina. Consulte o tópico de Descalcificação na secção de Limpeza e Manutenção.

NOTIFICAÇÃO "CLEAN" (Limpeza)

- Está na altura de efetuar um ciclo de limpeza. Consulte o tópico de Execução de um ciclo de limpeza na secção de Limpeza e manutenção.

Er

- Se o painel de controlo apresentar "Er" e depois um número (por exemplo, "Er 03"), contacte o Serviço de Apoio ao Cliente através do número +44 (0)800 862 0453.

PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Para encomendar peças e acessórios adicionais, visite **ninjakitchen.eu** ou contacte a linha de Apoio ao Cliente pelo número **+44 (0)800 862 0453**.

GARANTIA DO FABRICANTE

A Garantia Ninja® de 2 anos

Quando um consumidor compra um produto no EU, obtém o benefício dos direitos legais relacionados com a qualidade do produto (os seus "direitos estatutários"). Pode fazer valer os seus direitos legais junto do seu retalhista, incluindo a Ninja®, se tiver comprado o seu aparelho Ninja® em ninjakitchen.eu. No entanto, na Ninja®, estamos tão confiantes na qualidade dos nossos produtos que damos ao proprietário uma garantia adicional gratuita do fabricante para peças e mão de obra até 2 anos.

A garantia que o acompanha é um aspeto importante a considerar e reflete a confiança que o fabricante tem no seu produto e na qualidade de fabrico.

A garantia do fabricante não afeta os seus direitos legais.

Qual é a duração da garantia dos aparelhos Ninja® novos?

A nossa garantia do fabricante tem uma duração normal de um ano a partir da data de compra, ou de dois anos se registar a sua compra connosco no prazo de 28 dias.

Como posso registar a minha garantia Ninja®?

Se comprou o seu eletrodoméstico de cozinha Ninja® diretamente em ninjakitchen.eu, a sua garantia fica registada automaticamente. Se o comprou noutro local no Reino Unido, 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 na capa traseira**.
- Anote a data de compra da máquina e guarde-a.

IMPORTANTE:

- Guarde o seu recibo se tiver comprado o seu eletrodoméstico de cozinha Ninja® em qualquer local que não em ninjakitchen.eu. Necessitará dela para poder reclamar a sua garantia.
- A garantia cobre o seu Produto durante 2 anos a partir da data de compra.

Quais são os benefícios de registar a minha garantia Ninja® gratuita?

Ao registar a sua garantia, receberá um ano de cobertura adicional. Também teremos os seus dados disponíveis se precisarmos de entrar em contacto consigo. Se também concordar em receber comunicações nossas, pode receber dicas e conselhos sobre como aproveitar ao máximo o seu eletrodoméstico de cozinha Ninja® e conhecer as últimas novidades sobre lançamentos e novas tecnologias da Ninja®.

O que está abrangido pela garantia Ninja® gratuita?

Reparação ou substituição (a critério da Ninja®) do seu aparelho Ninja®, incluindo todas as peças e mão de obra.

O que não está abrangido pela garantia Ninja® gratuita?

- Desgaste normal.
- Danos acidentais, falhas causadas por uso negligente ou falta de cuidado, má utilização, negligência, operação descuidada ou um manuseamento do eletrodoméstico de cozinha Ninja® que não esteja de acordo com o Manual de Funcionamento Ninja® fornecido com a sua máquina.
- Os danos causados pelo uso do eletrodoméstico de cozinha Ninja® para qualquer outro fim que não seja a utilização doméstica normal.
- Danos causados pela utilização de peças que não foram montadas ou instaladas de acordo com as instruções de funcionamento.
- Danos causados por utilização de peças e acessórios que não sejam componentes Ninja® genuínos
- Instalação incorreta (exceto quando instalado 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 assistência online em **www.ninjakitchen.eu.** O representante da Ninja® tentará efetuar alguns procedimentos de resolução de problemas consigo e, se concluirmos que o artigo falhou, enviar-lhe-emos uma peça de substituição ou uma etiqueta de devolução para que nos envie o artigo defeituoso gratuitamente. Quando nos tiver entregado o produto defeituoso, enviar-lhe-emos um produto de substituição.

Lembre-se de que precisará de colocar o artigo numa caixa quando o devolver a nós. Pode ser qualquer caixa adequada; não tem de ser na embalagem original.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja®?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja® são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu aparelho de cozinha Ninja®. Encontrará uma ampla gama de peças sobresselentes Ninja®, peças de reposição e acessórios para todos os aparelhos Ninja® em **www.ninjakitchen.eu**. Lembre-se de que os danos causados pela utilização de peças sobresselentes que não sejam da marca Ninja® podem não estar cobertos pela sua garantia.

KIITOS,
kun ostit Ninja Luxe Café -kahvikoneen

REKISTERÖI OSTOKSESI

www.ninjakitchen.eu

Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

KIRJAA MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teho:	1 650 W
Vesisäiliön tilavuus:	2 litraa

VINKKI: Malli- ja sarjanumero löytyvät laitteen takana virtajohdon vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.

LUE OPAS HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ SE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

Näiden ohjeiden tarkoituksena on kertoa kattavasti uudesta Ninja Luxe Café -kahvikoneestasi.

Ninja on SharkNinja Operating LLC EU:ssa rekisteröity tavaramerkki.

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

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

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

@ninjakitchen

SUOMI

NINJA
LUXE CAFÉ
— PRO SERIES —

ES700-sarja | Omistajan opas

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA
LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ • VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

	Lue kaikki ohjeet ennen Ninja Luxe -espressobaarin käyttöä.
	Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.
	Varo kuuman pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.
	Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

⚠ VAROITUS
Perusturvallisuusohjeita täytyy aina noudattaa loukkaantumisien, tulipalon, sähköiskun tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi. Tällaisiin ohjeisiin sisältyvät myös seuraavat numeroidut varoitukset ja niitä seuraavat ohjeet. Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttötarkoitustaan vastaavaan käyttöön.

Yleiset varotoimet

1. Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut laitteen pakkauksesta.
2. Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
3. Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten leikkiä laitteella tai käyttää sitä. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten läheisyydessä.
4. Suojautuaksesi tulipalolta, sähköiskulta ja henkilövahingoilta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai koneen runkoa veteen tai muuhun nesteeseen.
5. Älä koskaan kanna laitetta virtajohdosta tai irrota sitä pistorasiasta vetämällä. Kun haluat irrottaa laitteen pistorasiasta, ota kiinni pistokkeesta ja vedä.
6. **ÄLÄ** käytä mitään laitetta, jonka johto tai pistoke ovat vahingoittuneet, tai sen jälkeen, kun laitteessa on ollut vika tai se on pudonnut tai vahingoittunut millään tavalla. Ota yhteyttä SharkNinja Operating LLC -yhtiöön huoltoa varten.
7. Vain kotitalouskäyttöön työtason päällä. **ÄLÄ** anna virtajohdon roikkua reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja, kuten liettä.
8. **ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtason alapuolella olevaa pistorasiaa.
9. Tulipalon, sähköiskun tai keittimen vaurioitumisen välttämiseksi **ÄLÄ** käytä keitintä autotallissa tai keittiökaapin alla.
10. Irrota laite pistorasiasta, kun se ei ole käytössä ja ennen puhdistusta.
11. Laitetta ei saa koskaan jättää ilman valvontaa käytön aikana.
12. Laitteita ei ole tarkoitettu käyttöön ulkoisten ajastimien tai erillisten kauko-ohjainjärjestelmien kanssa.
13. **ÄLÄ** aseta laitetta minkään muun laitteen päälle.
14. Laitetta ei saa laittaa kaappiin käytön aikana.
15. **ÄLÄ** käytä muita kuin valmistajan suosittelemia varusteita, sillä ne voivat aiheuttaa vamman tai vahingoittaa laitetta.

LUE JA SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ • VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

⚠ VAROITUS

Perusturvallisuusohjeita täytyy aina noudattaa loukkaantumisien, tulipalon, sähköiskun tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi. Tällaisiin ohjeisiin sisältyvät myös seuraavat numeroidut varoitukset ja niitä seuraavat ohjeet. Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttötarkoitustaan vastaavaan käyttöön.

Käyttöhuomiot

- Sammuta laitteen virta ja irrota laite pistorasiasta.
- Minkä tahansa sellaisen lisälaitteen käyttö, jota valmistaja ei ole suositellut, voi aiheuttaa ylivuodon ja palovamman tai johtaa tulipaloon, sähköiskuun tai henkilövammaan.
- Käytä laitetta **AINA** puhtaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- **ÄLÄ** aseta kannua kuumalle kaasu- tai sähköliedelle tai sellaisen läheisyyteen tai kuumaan uuniin.
- **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseensa.
- **EI SAA** käyttää ulkona.
- **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Käytä kädensijoja tai nuppeja. Liikkuviin osiin koskemista tulee välttää.
- Aseta **AINA** lopputuloksen määrää vastaavan kokoinen kuppi tai astia suodatinkahvan alle kahvin valmistuksen aikana.
- **ÄLÄ** käytä laitetta ilman vettä.
- **ÄLÄ** täytä vesisäiliötä liian täyteen. Täytä säiliö vedellä ainoastaan enimmäistäyttörajaan asti.
- Pidä vesisäiliössä aina kantta kahvin valmistuksen aikana.
- Pidä papusuppilon kansi kiinni jauhamisen aikana, jotta papuja ei pääse liikkuviin osiin.
- **ÄLÄ** irrota suodatinkahvaa kahvin valmistuksen aikana, sillä laitteessa on painetta. Suodatinkahvan irrottaminen kahvin valmistuksen aikana voi aiheuttaa palovammoja tai muita henkilövammoja.
- **ÄLÄ** yritä koskettaa höyrysauvaa tai vaahdotuskannua käytön aikana. Kuuma höyry ja kuumat nesteet aiheuttavat palovammoja.

Hoito ja ylläpito

- Noudata tämän omistajan oppaan kohdan ”Puhdistus ja huolto” kaikkia puhdistusohjeita estääksesi bakteerien kasvun laitteessa ja niiden aiheuttamat sairaudet.
- Parhaiden tulosten saamiseksi käytä aina puhdistettua laitetta.
- Jos tuote ei toimi kunnolla, käy osoitteessa www.ninjakitchen.eu tai ota yhteyttä SharkNinja Operating LLC -yhtiöön tarkastusta, korjausta tai hienosäätöä varten.
- Lapset eivät saa osallistua puhdistus- tai huoltotoimenpiteisiin.
- Kun suodatinkahva on käytössä, varmista, että se on tiukasti kiinni ryhmäpäässä, jotta kuumaa nestettä ei läikkyisi.
- **ÄLÄ** nosta laitetta jauhatustelineestä. Jauhatustelinettä ei ole suunniteltu kannattelemaan koko laitteen painoa.

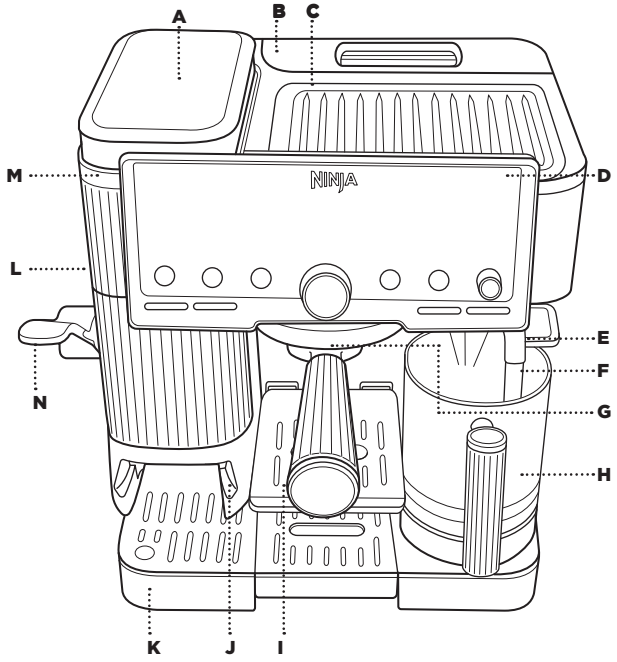
Tietoa johdosta

- Laitteen mukana toimitetaan lyhyt virtajohto pitemmän johdon aiheuttamien sotkeutumis- ja kaatumisriskien vähentämiseksi.
- **ÄLÄ** käytä tämän laitteen kanssa jatkojohtoja.

LUE JA SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

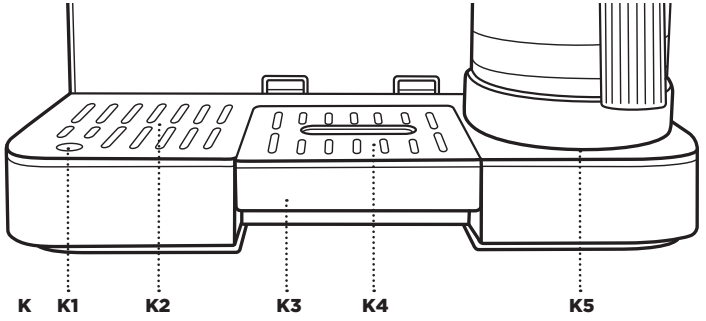
OSAT

A Papusuppilo
B Vesisäiliö
C Kupin lämmitin
D Ohjauspaneeli
E Varustelokero
F Höyrysauva
G Ryhmäpää
H XL Maitokannu integroidulla vispilällä
I Säädettävä kuppialusta
J Jauhatusteline
K Päätippa-alusta
L Jauhatussäädin
M Integroitu kartionmuotoinen mylly
N Integroitu tampperin vipu



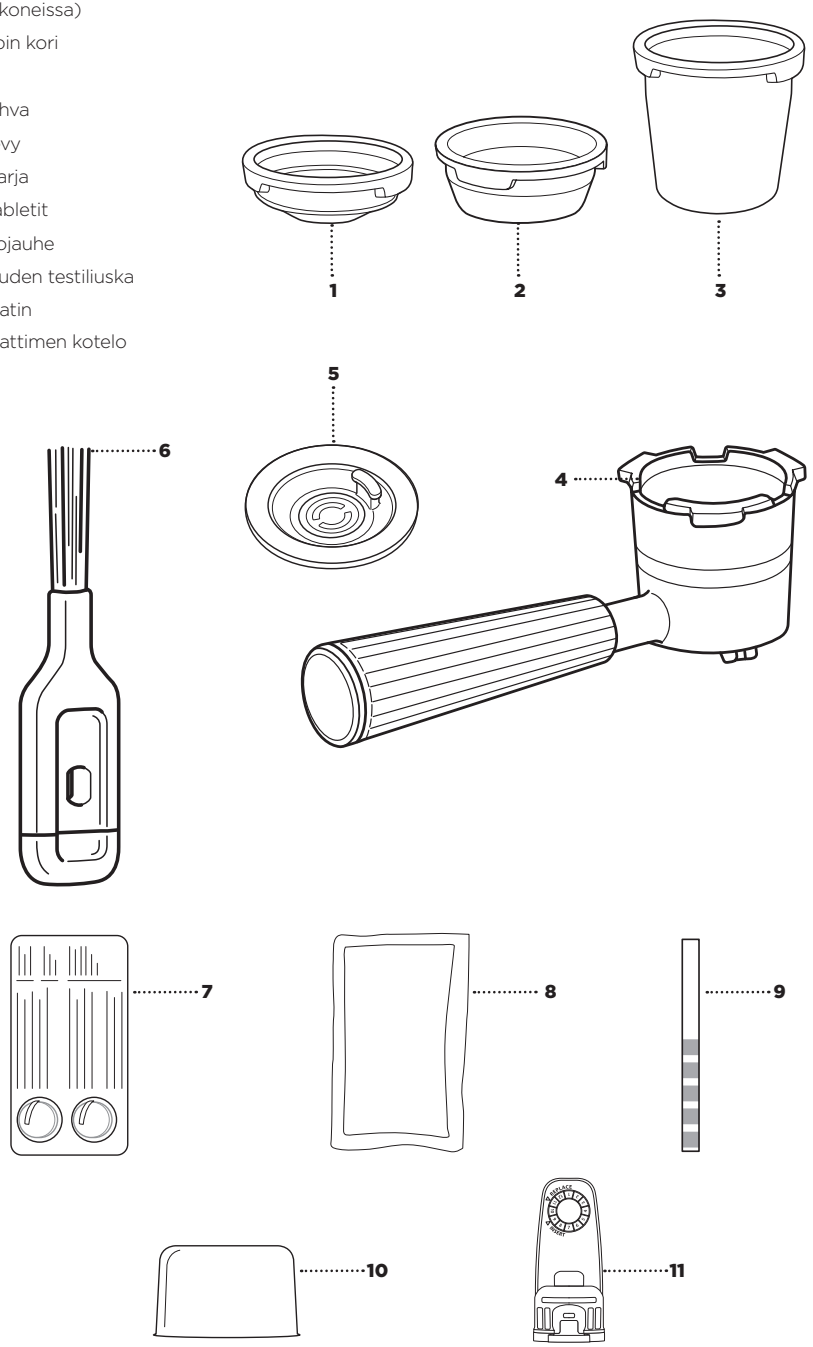
TIPPA-ALUSTAN OSAT

K Päätippa-alusta
K1 Tyhjennysmerkki
K2 Pääritilä
K3 Keskimmäinen tippa-alusta
K4 Keskimmäinen ritilä
K5 Maitokannun alusta



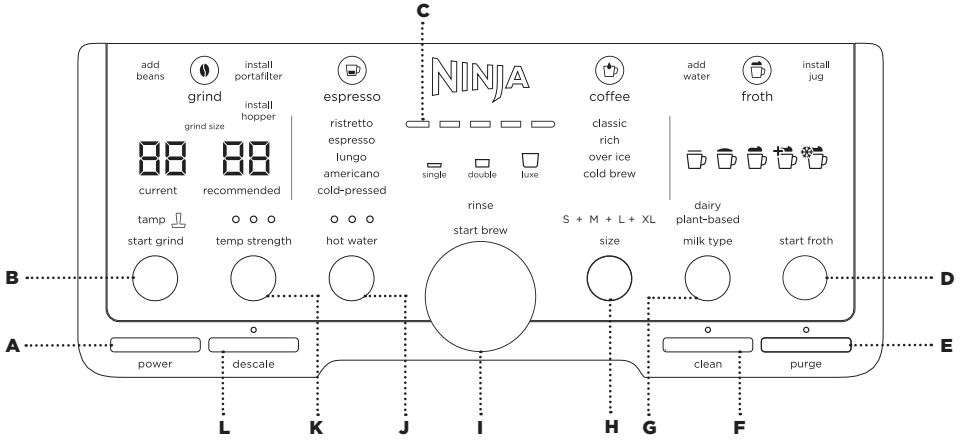
LISÄVARUSTEET

1 Yhden kupin kori (ei kaikissa koneissa)
2 Kahden kupin kori
3 Luxe-kori
4 Suodatinkahva
5 Puhdistuslevy
6 Puhdistusharja
7 Puhdistustabletit
8 Kalkinpoistojauhe
9 Vedenkovuuden testiliuska
10 Vedensuodatin
11 Vedensuodattimen kotelo



OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ*

A VIRTAPAINIKE
B KÄYNNISTÄ JAUHATUS -painike
C Edistymispalkki
D Vaahdotuksen valintasäädin / KÄYNNISTÄ VAAHDOTUS -painike
E TYHJENNYSPAINIKE
F PUHDISTUSPAINIKE
G MAIDON TYYPPI -painike
H KOON valintapainike
I Keskimmäinen säädin / KÄYNNISTÄ UUTTO -painike
J HOT WATER (KUUMAVESI) -painike
K VOIMAKKUUS -painike
L KALKINPOISTOPAINIKE



*Toiminnot voivat vaihdella malleittain.

ÄLYILMOITUKSET

Kone näyttää älyilmoituksen tapauksissa, joissa vaaditaan jokin toimenpide:

- ADD BEANS (LISÄÄ PAPUJA)
- INSTALL PORTAFILTER (ASENNA SUODATINKAHVA)
- INSTALL HOPPER (ASENNA PAPUSUPPILO)
- ADD WATER (LISÄÄ VETTÄ)
- INSTALL JUG (ASENNA KANNU)
- PURGE (POISTA)
- RINSE (HUUHTELE)
- DESCALE (POISTA KALKKI)**
- CLEAN (PUHDISTA)**
- TAMP (Tamppaus)

*CLEAN- ja DESCALE-painikkeisiin (puhdistus ja kalkinpoisto) syttyy valo, jolloin tiedät käynnistää vastaavan puhdistus- tai kalkinpoisto-ohjelman.

KÄYTÖN ALOITTAMINEN: ENNEN ENSIMMÄISTÄ UUTTOA

POISTA VARUSTEET JA OSAT PAKKAUKSESTA

- Aloita poistamalla kaikki varusteet ja osat pakkauksistaan. Varmista, että kaikki varusteet ja osat on otettu pois pakkauksesta ennen pakkausmateriaalien hävittämistä.

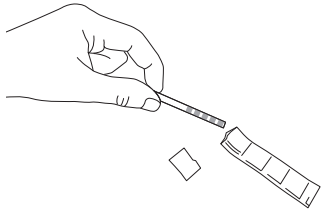
PUHDISTA VARUSTEET ENNEN KÄYTTÖÄ

- Kun olet ottanut kaikki varusteet ja osat pakkauksesta, puhdista ne huolellisesti pesemällä ne käsin ja antamalla 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. Koneeseen voi asettaa minkä tahansa saatavilla olevan vedenkovuustason.

1 Poista testiliuska pakkauksesta.

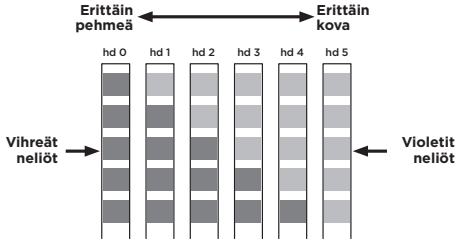


2 Upota testiliuska kokonaan veteen, jota aiot koneeseen lisätä, noin 5–10 sekunnin ajaksi.

3 Ota testiliuska vedestä ja ravista sitä kevyesti.

4 Aseta testiliuska kuivalle ja tasaiselle pinnalle ja odota 1 minuutin ajan, jotta tulokset näkyvät liuskassa.

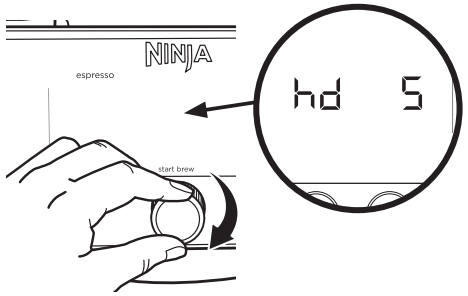
5 Odotettuasi yhden minuutin näet liuskassa 0–5 violettia neliötä. Neliöt ilmaisevat vedenkovuuden (0 violettia neliötä = taso 0, 5 violettia neliötä = taso 5 jne.)



6 Kun olet selvittänyt vedenkovuuden, kytke kone pistorasiaan ja käynnistä se painamalla VIRTAPAINIKETTA.

7 Katso ohjauspaneelin vasenta puolta. Paneelissa näkyy hd 5.

8 Käännä keskimmäistä säädintä vedenkovuuden ohjelmoimiseksi siten, että näytössä näkyvä numero vastaa testiliuskan violettien neliöiden lukumäärä. (Esim. jos testitulos on 1, vaihda asetukseksi hd 1).



9 Vahvista asetus painamalla keskimmäistä säädintä.

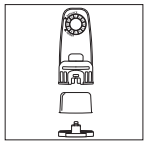
HUOMAUTUS: Jos sinun tulee muuttaa vedenkovuutta, osta uusi testiliuska osoitteesta ninjakitchen.eu/accessories. Lisätietoja vedenkovuuden nollaamisesta saat kohdasta Lisäasetukset.

VEDENSUODATTIMEN ASENNUS

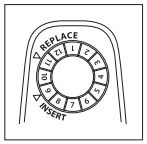
- Herkullisen kahvin perusta on erinomaisessa vedessä. Vedensuodatin auttaa poistamaan klooria, hajuja ja muita vedessä mahdollisesti olevia epäpuhtauksia, jotta kahvisi maistuisi mahdollisimman hyvältä.

1 Liota vedensuodatinta 5 minuutin ajan.

2 Huuhtele vedensuodatinta ja verkkoa 60 sekunnin ajan.



3 Poista päätykorkki suodatinkotelosta ja asenna suodatin paikalleen. Napsauta päätykorkki takaisin suodatinkoteloon ja kiinnitä suodatin paikalleen.

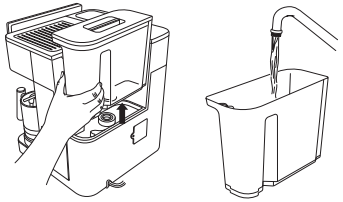


4 Aseta päiväys kahden kuukauden päähän.

5 Asenna suodatinkotelo säiliöön.

TÄYTÄ VESISÄILIÖ

- Ennen aloittamista varmista, että vesisäiliö on täynnä huoneenlämpöistä tai kylmää vettä. Täytä säiliö täyteen mutta älä ylitä täyttörajaa.

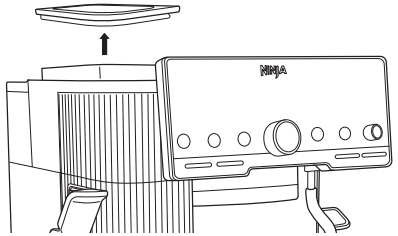


Jos missä tahansa vaiheessa uuttoa säiliössä ei ole riittävästi vettä valitsemasi juoman uuttamiseen, kone kertoo, että sinun tulee lisätä vettä: ADD WATER. Jos saat ADD WATER -ilmoituksen (lisää vettä) uuttamisen aikana, jatka lisäämällä vettä säiliöön ja paina sitten START BREW -uuttopainiketta.

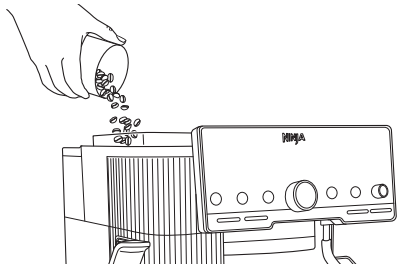
HUOMAA: ÄLÄ täytä säiliöön kuumaa vettä, vaan käytä huoneenlämpöistä tai kylmää vettä. Jos lisäämäsi vesi on kuumaa, saatat saada ADD WATER -ilmoituksen (lisää vettä).

TÄYTÄ PAPUSUPPILO

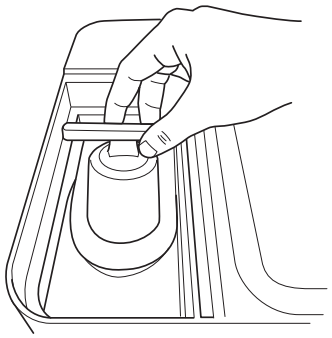
1 Irrota suppilon kansi, täytä suppiloon papuja ja aseta kansi takaisin paikalleen suppilon päälle. Varmista, että suppilon kahva on lukitussa asennossa, kun se on asetettuna suppilon päälle.



2 Täytä suppilo kokonaisilla pavuilla. **ÄLÄ** lisää papusuppiloon jauhettuja papuja.



3 Varmista, että kahva on lukitussa asennossa, kun se on asetettuna suppilon päälle, ja laita sitten kansi takaisin suppilon päälle.



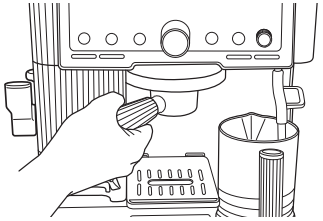
HUOMAA: ÄLÄ laita myllyyn vettä. Jos myllyyn joutuu vettä, soita meille välittömästi numeroon +44 (0)800 862 0453.

KÄYTÖN ALOITTAMINEN: ENNEN ENSIMMÄISTÄ UUTTOA (JATKUU)

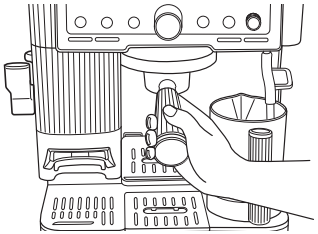
HUUHTELU VEDELLÄ

Ennen ensimmäisen juoman valmistusta kone tulee huuhdella. Näin kone valmistautuu uuttoon.

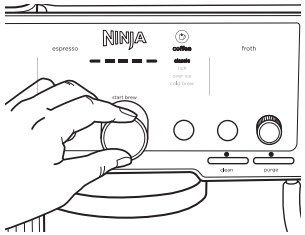
1 Kahden kupin kori asennettuna paikalleen aseta suodatinkahva ryhmäpäähän kohdistamalla suodatinkahvassa oleva oranssi piste ryhmäpäässä olevaan oranssiin pisteeseen.



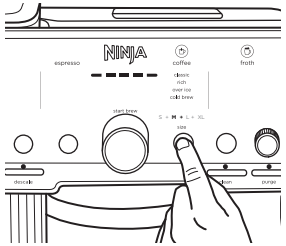
2 Kierrä suodatinkahvaa ryhmäpäähän, kunnes suodatinkahvassa oleva oranssi piste on kohdistettuna ryhmäpään lukitusnuolen kohdalle.



3 Valitse CLASSIC kääntämällä keskimmäistä säädintä.



4 Paina SIZE-painiketta (koko) säätääksesi juoman koon arvoon M+. Varmista, että vesisäiliössä on vähintään 3,5 dl vettä.



5 Aseta vähintään 420 ml:n kokoinen kuppi suodatinkahvan alle.

6 Paina START BREW (käynnistä uutto). Koneesta kuuluu äänimerkki, joka ilmaisee, että uutto on käynnistynyt. Edistymispalkkiin syttyy valo ilmaisemaan uuton tilaa. Kun uutto on valmis, koneesta kuuluu jälleen äänimerkki.

7 Heitä keittämäsi vesi pois ja pese kuppi.

ESPRESSON, SUODATINKAHVIN JA KYLMIEN JUOMIEN UUTTAMINEN

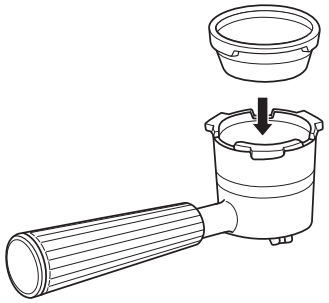
ESPRESSO-/KAHVIKORIT

1 Aloituspakkaus sisältää korit. Koreja on kolmenlaisia (yhden kupin, kahden kupin ja Luxe; korit vaihtelevat malleittain).

Yhden kupin*	**Kahden kupin**	**Luxe**
Espresso, Americano	Espresso, Americano, Cold-pressed	Neljä annosta, Americano, Cold-Pressed, kaikki kahvipohjaiset juomat

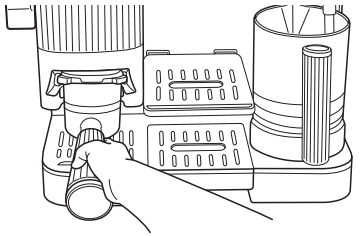
*Ei kaikissa malleissa.

2 Valitse kori sen mukaan, minkä juoman haluat, ja aseta kori sitten suodatinkahvaan. Varmista, että korissa oleva suuri kieleke on kohdistettuna suodatinkahvan suuren kielekkeen kanssa, ja paina se sitten tiukasti paikalleen.



SUODATINKAHVAN ASETTAMINEN

1 Aseta suodatinkahva jauhatustelineeseen. Varmista, että se on tasaisesti ja tiukasti kiinni. Kun olet asettanut suodatinkahvan jauhatustelineeseen, se punnitaan. **Jotta paino on mahdollisimman tarkka, älä pidä kiinni suodatinkahvasta.**



2 Kone tunnistaa, mikä kori siihen on lukittu. Koneessa näkyy animaatio, minkä jälkeen ohjauspaneelissa näkyvät asettamasi korin perusteella valittavissa olevat uuttovaihtoehdot.

HUOMAUTUS: Jos et näe animaatiota, irrota suodatinkahva jauhatustelineestä, sammuta koneen virta ja kytke se uudelleen päälle ja asenna suodatinkahva uudelleen jauhatustelineeseen varmistaen samalla, että se on tasaisesti ja työnnetty kokonaan sisään.

3 Valitse haluamasi uutto kääntämällä keskimmäistä säädintä.

ESPRESSON, SUODATINKAHVIN JA KYLMIEN JUOMIEN UUTTAMINEN (JATKUU)

KAHVIN ARVIOIDUT MÄÄRÄT

KAHVIN MÄÄRÄT		
	Classic Rich	**Over Ice Cold Brew (On täytettävä jäillä ennen uuttoa)**
KOOT	S	175 ml
	S+	235 ml
	M	295 ml
	M+	355 ml
	L	415 ml
	L+	475 ml
	XL	530 ml

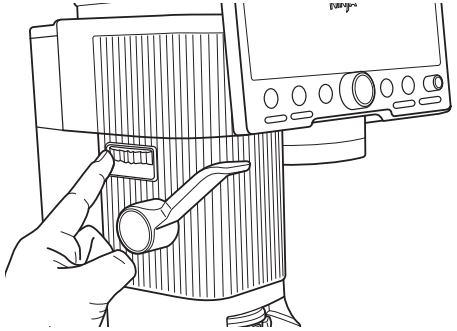
ESPRESSOMÄÄRÄT		
	Jauheen annostus	**Lopputuloksen määrä**
Yksinkertainen Espresso	9 g	23ml
Yksinkertainen Lungo	9 g	45ml
Yksinkertainen Americano	9 g	68ml
Tupla-Ristretto	18 g	27ml
Tupla-Espresso	18 g	45ml
Tupla-Lungo	18 g	90ml
Tupla-Americano	18 g	135ml
Tupla-Cold-Pressed	18 g	45ml
Neljän Annoksen Ristretto	40 g	60ml
Neljän annoksen Espresso	40 g	100ml
Neljän Annoksen Lungo	40 g	200ml
Neljän Annoksen americano	40 g	259ml
Neljän Annoksen Cold-Pressed	40 g	100ml

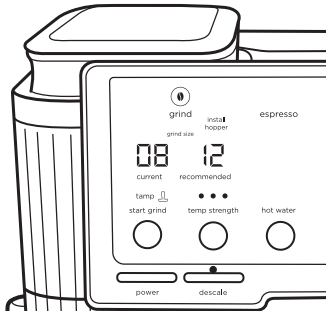
HUOMAUTUS: Nämä ovat esiasetettuja espressotuloksia. Säädä lopputulosta katsomalla ohjeet kohdasta Uuton lämpötilan ja voimakkuuden säätäminen. Voimakkuuden muuttaminen vaikuttaa lopputuloksen määrään.

AMERICANO MÄÄRÄT		
	Voimakkuus	**Lopputuloksen määrä**
Yksinkertainen Americano	• (oletus)	122ml
	••	68ml
	•••	36ml
Tupla-Americano	• (oletus)	216ml
	••	135ml
	•••	108ml
Neljän annoksen Americano	• (oletus)	414ml
	••	258ml
	•••	207ml

MYLLYN KÄYTTÖ

1 Kun uutto on korostettuna, Barista Assist -teknologia suosittelee jauhatuskokoa papujesi sekä aiemman uuttotuloksesi mukaan. Jos haluat valita suositellun koon, käytä laitteen sivussa olevaa jauhatussäädintä vaihtaaksesi **NYKYISEN** jauhatuskoon **SUOSITELTUUN** jauhatuskokoon.





2 Kun olet valinnut haluamasi jauhatusasetuksen, aloita jauhatus painamalla START GRIND (käynnistä jauhatus). Koneesta kuuluu äänimerkki osoituksena jauhatuksen alkamisesta. Kun jauhatus on päättynyt, koneesta kuuluu uusi äänimerkki osoituksena jauhatuksen päättymisestä. Kun espressojuoman jauhatus on päättynyt, ohjauspaneelissa vilkkuu TAMP (tamppaus) osoituksena siinä, että sinun tulee tampata kahvijauhe.

HUOMAUTUS: Kun jauhatus on päättynyt, kone asetetaan jauhatukselle valittuun uuton tyyliin ja kokoon. Jos haluat vaihtaa tyylin tai koon, kaada kahvijauhe suodatinkahvasta, sammuta koneen virta ja kytke se takaisin päälle ja valitse haluamasi uutto.

JAUHATUSASETUSTEN YMMÄRTÄMINEN

Mitä jauhatusasetukset tarkoittavat?

- Ohjauspaneelin vasemmalla puolella olevat numerot ilmaisevat, miten karkeaa tai hienoa jauhatuksesta tulee: 25 on karkein ja 1 on hienoin. Karkeammat asetukset toimivat paremmin kahvijuomien kanssa ja hienommat asetukset toimivat paremmin espressojuomien kanssa.
- Suositellun asetuksen noudattaminen: näin saat parhaan maun valitsemistasi pavuista. Kone säätää jauhatusta sen mukaan, mitä papuja käytät, jotta papuja ei puristeta liikaa tai liian vähän.

JAUHATUKSEN SYÖTTÖ OIKEANLAISEN UUTON SAAMISEKSI

Vain espressouutot

Saatat huomata, että suositeltu jauhatusasetus on muuttunut. Kyse on Barista Assist -teknologiasta, joka säätää suositeltua jauhatusasetusta oikeanlaisen espressouuton varmistamiseksi. Kun käytät uusia papuja ensimmäistä kertaa ja olet lisännyt papuja, ihanteellisen jauhatusasetuksen saavuttamisessa voi kestää 2–3 uuttoa. Ajan myötä saatat huomata, että suositeltu jauhatusasetus muuttuu papujen ikääntymisen huomioimiseksi. Tämä on normaalia. Varmista, että nykyinen jauhatuskoko vastaa oikeanlaisen espressouuton suositeltua jauhatuskokoa.

HUOMAUTUS: Kun vaihdat erittäin karkeasta erittäin hienoon (tai päinvastoin), saatat kuulla myllyn kytkeytyvän päälle. Tämä ehkäisee tukoksia myllyssä. Tämä tapahtuu ainoastaan, kun suodatinkahva on asennettuna jauhatustelineeseen.

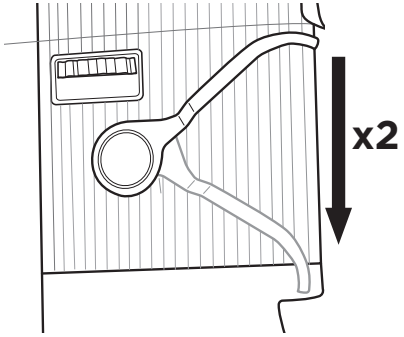
TAMPPAAMINEN

Muistathan käyttää tampperia kaikkien espressojuomien valmistuksen yhteydessä ja myös L+ sekä XL -kokoisten juomien valmistuksen yhteydessä. Tämä ehkäisee kahvijauheen läikkymisen suodatinkahvasta. Jos valmistat S–L-kokoisia kahvijuomia, ravista suodatinkahvaa kevyesti kahvijauheen tasoittamiseksi ja jatka sitten uuttoon.

1 **Kun jauhatus on valmis, paina integroidun tampperin vipu alas jämäkästi, kunnes se pysähtyy.** Tunnet hieman vastusta, kun kiekko puristuu.

Irrota otteesi vivusta ja toista sama toimenpide toisella tampperilla.

2 Irrota otteesi tampperin vivusta ja ota suodatinkahva jauhatustelineestä. Kaikki on nyt valmista ja voit aloittaa uuton.

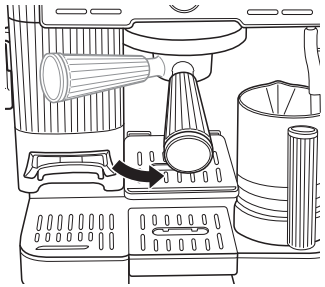


ESPRESSON, SUODATINKAHVIN JA KYLMIEN JUOMIEN UUTTAMINEN (JATKUU)

UUTTAMINEN

1 Aseta suodatinkahva ryhmäpäähän kohdistamalla suodatinkahvassa oleva oranssi piste ryhmäpäässä olevaan oranssiin pisteeseen.

2 Kierrä suodatinkahvaa ryhmäpäähän, kunnes suodatinkahvassa oleva oranssi piste on kohdistettuna ryhmäpään lukitusnuolen kohdalle.



HUOMAUTUS:

Uuton lämpötilan säätäminen:

1 Paina SIZE-painiketta (koko) 3 sekunnin ajan.

2 Kierrä keskimmäistä säädintä arvoon h06 ja valitse se painamalla keskimmäistä säädintä.

3 Kierrä keskimmäistä säädintä haluamaasi asetukseen ja valitse se painamalla keskimmäistä säädintä

LO: matala lämpötila

M: keskilämpötila (oletus)

HI: korkea lämpötila

Juomasi lämpötila vaikuttaa espresson uuttoon ja juoman makuun. Parhaan tuloksen ja oikeanlaisen uuton aikaansaamiseksi suosittelemme matalaa tai keskilämpötilaa tummalle paahtoasteelle ja keskilämpötilaa tai korkeaa lämpötilaa vaaleille paahtoasteille.

HUOMAUTUS: Lämpötilaa ei voi säätää Over Ice-, Cold Brew- eikä Cold-Pressed -juomien yhteydessä.

HUOMAUTUS: ÄLÄ uuta ilman, että päätippa-astia on asennettuna paikalleen.

3 Uuton tyyli ja jauhatuksen koko ovat edelleen valittuina ohjauspaneelissa. Aseta kuppi suodatinkahvan alle ja paina START BREW (käynnistä uutto).

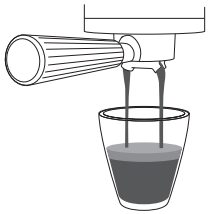
4 Koneesta kuuluu äänimerkki osoituksena uuton alkamisesta. Edistymispalkkiin syttyy valo ilmaisemaan uuton tilaa. Kun uutto on päättynyt, koneesta kuuluu uusi äänimerkki osoituksena uuton päättymisestä.

HUOMAUTUS: Jos käytät pienempää kuppia, käytä säädettävää kuppialustaa kuppisi nostamiseksi lähemmäksi ryhmäpäätä roiskeiden välttämiseksi. Jos käytät suurempaa kuppia tai matkamukia, poista keskimmäinen tippa-alusta, niin saat lisää tilaa.

HUOMAUTUS: Kun valmistat neljän annoksen espresso-shotteja tai neljän annoksen Cold-Pressed-espresso-shotteja, kiekkoon saattaa jäädä hieman vettä uuton jälkeen. Tämä on normaalia.

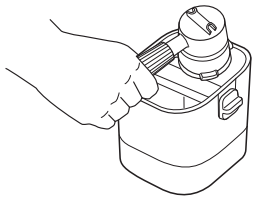
OIKEANLAINEN UUTTO

- Juomaa annostellaan hitaaseen, tasaiseen tahtiin.
- Annosteltava neste on kinuskinväristä. Tämä on juoman crema.
- Juoman päällä on kerros cremaa. Voit kallistaa kuppia nähdäksesi, onko cremakerros edelleen kokonaan näkyvissä. Jos edelleen näet vain kinuskin värin, espresso-shotti on uutettu oikein.



UUTON JÄLKEEN

1 Kun uutto on valmis, irrota suodatinkahva varovasti ryhmäpäästä. Hävitä kahvijauhe napauttamalla koria roska-astian tai kahvipurulaatikon yllä (kahvipurulaatikko myydään erikseen).



KUUMAA VETTÄ AINA KUN HALUAT

KUUMAN VEDEN LISÄÄMINEN

Laitteessasi on kuuman veden toiminto, jolla saat halutessasi kuumaa vettä.

1 Paina HOT WATER (KUUMAVESI) painiketta.

2 Käännä keskimmäistä säädintä säätääksesi kuuman veden lämpötilaa.

- • Matala lämpötila
- • • Keskilämpötila (oletus)
- • • • Korkea lämpötila

HUOMAUTUS: Varmista, että kuppi on asetettu keskelle kupin pidikettä.

3 Paina START BREW -painiketta (KÄYNNISTÄ UUTTO) aloittaaksesi kuuman veden annostelun.

4 Paina START BREW -painiketta (KÄYNNISTÄ UUTTO) lopettaaksesi kuuman veden annostelun, kun sinulla on haluttu määrä kuumaa vettä, tai odota, kunnes valittu ohjelma päättyy.

Ohjelma annostelee 200 ml kuumaa vettä, mikäli sitä ei keskeytetä.

RINSE-ILMOITUS (HUUHTELU)

Jos yrität valmistaa kylmän juoman välittömästi kuuman juoman valmistamisen jälkeen, saat RINSE-ilmoituksen (huuhtelu) keskimmäisen säätimen yläpuolelle.

Varmista, että suodatinkahva ei ole asennettuna ryhmäpäähän ennen kuin jatkat.

1 Aseta kuppi (tilavuudeltaan vähintään 355 ml) ryhmäpään alle.

2 Paina START BREW -säädintä (käynnistä uutto), ja anna koneen huuhdella ja saavuttaa oikean lämpötilan.

3 Kone huuhtelee ryhmäpään läpi noin 250 ml vettä.

4 Koneesta kuuluu äänimerkki osoituksena uuton alkamisesta. Edistymispalkkiin syttyy valo ilmaisemaan uuton tilaa. Kun uutto on päättynyt, koneesta kuuluu uusi äänimerkki osoituksena uuton päättymisestä. Kun koneesta kuuluu toinen äänimerkki, ota kuppi pois ja kaada vesi viemäriin.

Huuhteluprosessin välttämiseksi voit valmistaa kaikki haluamasi kylmät juomat ennen kuumien juomien valmistamista.

UUTON LÄMPÖTILAN JA VOIMAKKUUDEN SÄÄTÄMINEN

LÄMPÖTILA

On useita tapoja, joilla voit saavuttaa haluamasi lämpötilan.

Uuton lämpötilan säätäminen:

1 Paina SIZE-painiketta (koko) 3 sekunnin ajan..

2 Kierrä keskimmäistä säädintä arvoon h06 ja valitse se painamalla keskimmäistä säädintä.

3 Kierrä keskimmäistä säädintä haluamaasi asetukseen ja valitse se painamalla keskimmäistä säädintä.

LO: matala lämpötila

M: keskilämpötila (oletus)

HI: korkea lämpötila

Juomasi lämpötila vaikuttaa espresson uuttoon ja juoman makuun. Parhaan tuloksen ja oikeanlaisen uuton aikaansaamiseksi suosittelemme matalaa tai keskilämpötilaa tummalle paahtoasteelle ja keskilämpötilaa tai korkeaa lämpötilaa vaaleille paahtoasteille..

• **Oikean kupin valinta:**

Varmista, että käytät juomasi kokoon nähden sopivaa kuppia. Jos haluat kuumemman juoman, käytä juomasi kanssa samankokoista kuppia.

Myös kupin valmistusmateriaalin paksuus vaikuttaa juoman lämpötilaan. Jos haluat kuumemman juoman, käytä kuppia, joka on valmistettu ohuemmasta materiaalista.

• **Esilämmitys ennen uuttoa:**

Veden juoksuttaminen ryhmäpään ja suodatinkahvan läpi auttaa esilämmittämään niitä sekä koko konetta tulevia uuttoja varten. Jos haluat nostaa juomasi lämpötilaa entisestään, juoksuta vain vettä sisältävä kahden kupin espresso-shotti suodatinkahvan läpi kuppiin, jota haluat käyttää juomasi valmistuksessa. Kupin lämpötila vaikuttaa juoman lämpötilaan. Heitä vesi pois ja kuivaa sitten sekä kuppi että suodatinkahva. Sitten voit aloittaa uuton. Katso ohjeet kohdasta Huuhtelu vedellä

VOIMAKKUUS

Jos uuttosi maistuu liian laihalta tai liian vahvalta makuusi, voit käyttää voimakkuuden säätöpainiketta.

• **Uuton voimakkuuden säätäminen:**

Säädä uuton voimakkuutta painamalla STRENGTH- painiketta (voimakkuus). Voimakkuuden säätö toimii eri tavalla sen mukaan, uutatko espressoa vai kahvia.

Espresson voimakkuuden säätö:

- Suurempi ja vähemmän vahva: veden ja espressojauheen suhde 4:1
- • Oletus: veden ja espressojauheen suhde 2,5:1
- • • Pienempi ja vanhempi: veden ja espressojauheen suhde 2:1

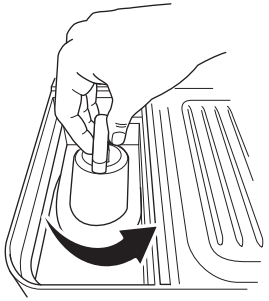
Kahvin voimakkuuden säätö:

- Laiha: Papuja jauhetaan vähemmän.
- • Oletus
- • • Vahva: Papuja jauhetaan enemmän.

PAPUJEN VAIHTAMINEN

PAPUJEN VAIHTAMINEN

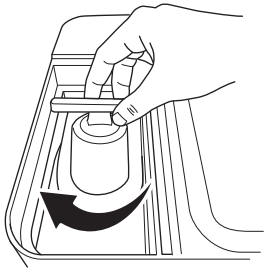
1 Avaa papusuppilo kiertämällä kahvaa vastapäivään.



2 Irrota papusuppilo ja kaada pois mahdolliset jäljelle jääneet pavut.

3 Laita suppilo takaisin koneeseen.

4 Lukitse papusuppilo takaisin paikalleen kiertämällä kahvaa myötäpäivään.



5 Laita suodatinkahva (suppilo kiinnitettynä) jauhatustelineeseen.

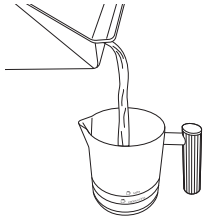
6 Paina pitkään START GRIND -painiketta (käynnistä jauhatus) mahdollisten jäljelle jääneiden papujen puhdistamiseksi.

7 Lisää uudet pavut papusuppiloon.

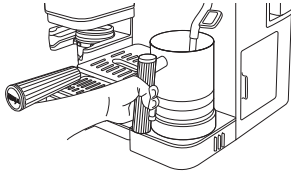
VAAHDOTUS

VAAHDOTUS

1 Täytä maitokannu haluamallasi määrällä maitoa, mutta älä ylitä enimmäistäyttörajaa.



2 Varmista, että maitokannun pohja on kuiva. Aseta maitokannu maitokannun alustalle höyrysauva asetettuna maitokannuun.



3 Käytä ohjauspaneelissa vaahdotussäädintä korostaaksesi, millaista vaahtoa haluat.

VAAHDOTUSTYYLIT

Höyrytetty maito
Höyryttää maidon hellävaraisesti ihanteelliseen lämpötilaan ilman vatkaamista. Sopii erinomaisesti kahviin.

Kevyt vaahto
Ohut vaahtokerros erilaisia latteja varten.

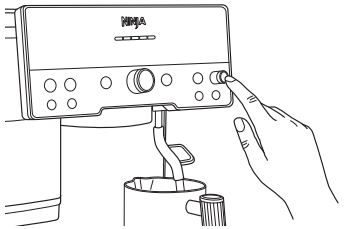
Paksu vaahto
Klassinen kerros pehmeää vaahtoa minkä tahansa juoman päälle. Sopii erinomaisesti cappuccinoihin.

Erittäin paksu vaahto*
Paksu kerros vaahtoa, ihanteellinen cappuccinoihin ja muihin vähän pienempiin juomiin.

Kylmä vaahto
Klassinen kerros kylmää vaahtoa minkä tahansa jääkahvin tai -espresson päälle.

***** Ei kaikissa malleissa

4 Valitse sitten MILK (lehmänmaito) tai KASVIPOHJAINEN maito MILK TYPE -painikkeella (maidon tyyppi) sen mukaan, millaista maitoa maitokannussa on. Paina START FROTH (käynnistä vaahdotus). Koneesta kuuluu äänimerkki, joka ilmaisee, että vaahdotus on käynnistynyt. Edistymispalkkiin syttyy valo ilmaisemaan vaahdotuksen tilaa. Koneesta kuuluu uusi äänimerkki osoituksena vaahdotuksen päättymisestä.

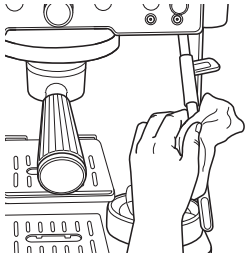


HUOMAUTUS: ÄLÄ vaahdota maitoa suoraan espressoon tai kahviin, vaan vaahdota aina maitokannua käyttäen ja kaada vaahto kannusta espressoon tai kahviin vaahdotuksen jälkeen.

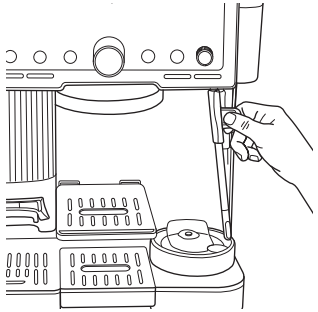
HUOMAUTUS: ÄLÄ vaahdota ilman, että päätippa-astia on asennettuna paikalleen.

VAAHDOTUKSEN JÄLKEEN

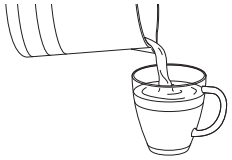
5 Kun olet poistanut maitokannun, pyyhi höyrysauva välittömästi kostealla liinalla ennen kuin työnnät sen takaisin alas omalle paikalleen.



6 Kun höyrysauva työnnetään takaisin alas paikalleen, kone käynnistää automaattisen tyhjennyksen. Näin se puhdistaa höyrysauvan sisäpuolelta. Koneesta kuuluu äänimerkki, joka ilmaisee, että tyhjennys on käynnistynyt. Kun tyhjennys on valmis, koneesta kuuluu jälleen äänimerkki. Voit tyhjentää milloin tahansa painamalla PURGE-painiketta (tyhjennys).



7 Ennen maidon kaatamista napauta kannua tasaisella pinnalla ja pyöräytä maitoa kannun sisällä suurien kuplien poistamiseksi. Kaada vaahdotettu maito espresson tai kahvin päälle ja nauti.



VAAHDOTUKSEN JONOTTAMINEN

Kun olet käynnistänyt uuton, voit asettaa vaahdotuksen käynnistymisen jonoon välittömästi uuton päättymisen jälkeen.

1 Täytä maitokannu haluamallasi määrällä maitoa, mutta älä ylitä enimmäistäyttörajaa.

2 Uuton aikana valitse LEHMÄNMAITO tai KASVIPOHJAINEN maito MILK TYPE -painikkeella (maidon tyyppi) vaahdotusasetus vaahdotussäätimellä.

3 Paina START FROTH (käynnistä vaahdotus).

Kylmää vaahtoa varten vaahdotusta ei tarvitse asettaa jonoon, vaan vaahto voidaan valmistaa uuton kanssa samaan aikaan.

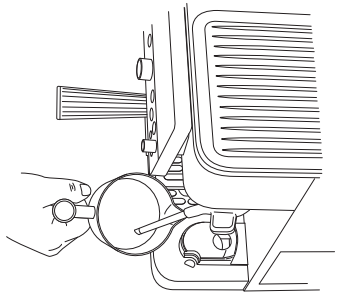
MANUAALINEN VAAHDOTUS

1 Täytä maitokannuun maitoa tarvittava määrä vähimmäis- ja enimmäistäyttörajojen väliin.

2 Varmista, että asetukseksi on valittu höyrytetty maito.

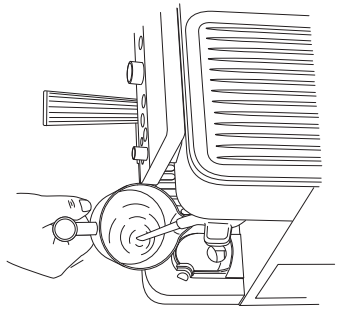
3 Vedä höyrysauva ulos. Aseta höyrysauva maitokannun sisään siten, että sauva lepää maitokannun nokan sisällä.

4 Kallista maitokannua hiukan vasemmalle tai oikealle, jotta höyrysauva on noin sormenleveyden verran irti maitokannun kyljestä.



5 Paina START FROTH (käynnistä vaahdotus) 3 sekunnin ajan. Koneesta kuuluu äänimerkki osoituksena, että vaahdotus on alkanut, ja höyrysauvasta alkaa muodostua höyryä.

6 Aseta sauva aivan maidon pinnan alapuolelle, jotta maidon määrä näyttää lisääntyvän maitoon syötettävän ilman ansiosta. Tämän pitäisi luoda maitoon pyörteen.



7 Kun maidon määrä on mielestäsi sopiva, siirrä kannua ylöspäin niin, että höyrysauva on syvemmällä pinnan alla. Näin juomasi lämmitetään.

8 Pidä kannua tässä asennossa, kunnes kannu on liian kuuma pidettäväksi käsin, ja sammuta toiminto painamalla sitten START FROTH (käynnistä vaahdotus).

SÄÄNNÖLLINEN HUOLTO

PUHDISTAMINEN VÄLITTÖMÄSTI UUTON JÄLKEEN

- Kun uutto on valmis, irrota suodatinkahva varovasti ryhmäpäästä. Hävitä kahvijauhe napauttamalla koria roska-astian tai kahvipurulaatikon yllä (kahvipurulaatikko myydään erikseen).
- Parhaat tulokset saat, kun puhdistat suodatinkahvan ja korin jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Irrota kori suodatinkahvasta. Pese kori ja suodatinkahva lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella kahviöljyjen poistamiseksi. Varmista, että kori on kuiva ennen seuraavaa uuttoa.
- Vaahdotuksen jälkeen pyyhi sauva kostealla liinalla ennen kuin työnnät sauvan takaisin alas.
- Paina höyrysauva takaisin alas automaattisen tyhjennyksen käynnistämiseksi.
- Tyhjennä tippa-alusta, kun oranssi tyhjennysmerkki nousee näkyviin.
- Pese tippa-alusta käsin säännöllisesti ja anna kuivua kunnolla.
- Puhdista koneen jalusta säännöllisesti kostealla liinalla.

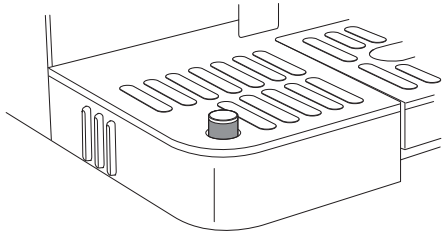
LISÄVARUSTEIDEN PUHDISTAMINEN

Astianpesukoneen kestävät osat:

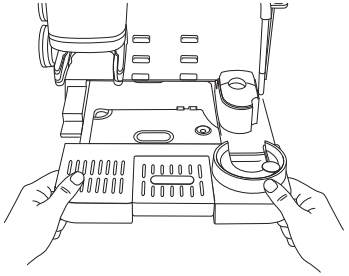
Suppilo, vispilä, puhdistuslevy, vesisäiliö, papusuppilo ja kaikki tippa-alustan osat.

TIPPA-ALUSTAN TYHJENTÄMINEN

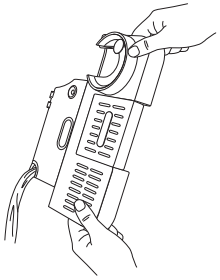
Uuton yhteydessä tippa-alusta voi täyttyä. Kun oranssi tyhjennysmerkki nousee näkyviin, on aika tyhjentää päätippa-alusta.



1 Poista päätippa-alusta koneesta vetämällä alustaa poispäin.



2 Siirrä päätippa-alusta varovasti pesualtaaseen ja kaada vesi kaatonokasta.



3 Aseta tippa-alusta takaisin koneeseen.

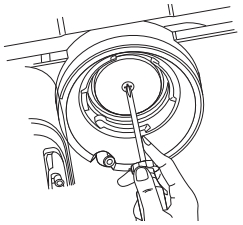
HUOMAUTUS: Tyhjennysmerkki on irrotettava.

HUOMAUTUS: Jos huomaat veden tulvivan tippa-alustasta tai koneen ympärillä, tyhjennä tippa-alusta välittömästi.

RYHMÄPÄÄN IRROTTAMINEN JA KUMITIIVISTEEN VAIHTAMINEN

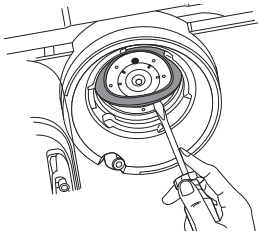
Ennen kuin jatkat, varmista, että koneen virta on pois päältä ja virtajohto on irrotettu pistorasiasta.

1 Irrota suuttimen keskimmäinen ruuvi ristipäämeisselillä.



2 Kun ruuvi on irti, puhdista suutin vedellä ja astianpesuaineella.

3 Poista kumitiiviste ryhmäpäästä talttapäisellä ruuvimeisselillä ja vaihda tilalle uusi tiiviste (voit ostaa uusia tiivisteitä osoitteesta ninjakitchen.eu).



4 Asenna suutin takaisin ryhmäpäähän ja kiinnitä se paikalleen ruuvilla.

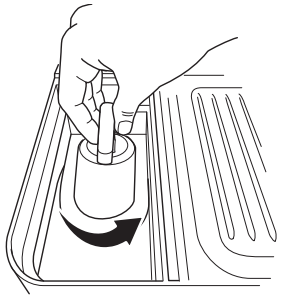
SÄÄNNÖLLINEN HUOLTO (JATKUU)

KARTIONMUOTOISEN MYLLYN PUHDISTAMINEN

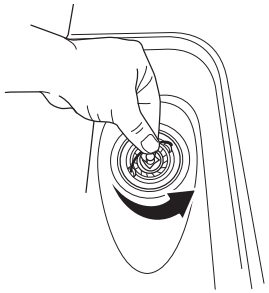
Ennen kuin jatkat, varmista, että koneen virta on pois päältä ja virtajohto on irrotettu pistorasiasta.

1 Poista papusuppilosta kaikki pavut. Katso ohjeet kohdasta Papujen vaihtaminen.

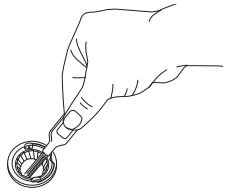
2 Irrota papusuppilo nostamalla kahvaa ja kääntämällä vastapäivään.



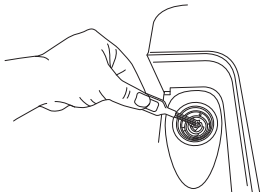
3 Irrota kartionmuotoinen mylly kiertämällä sitä vastapäivään kohdistaen myllyn oranssin nuolen koneen oranssin nuolen kanssa, jossa on merkintä ALIGN (kohdista).



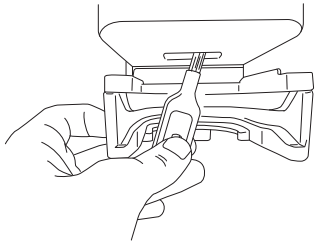
4 Puhdista irrotettu mylly harjalla.



5 Puhdista sitten koneeseen kiinnitetty mylly puhdistusharjalla.



6 Puhdista huolellisesti myös jauhatustelineen sisältä. Puhdistuksen helpottamiseksi myllyn putken kansi voidaan irrottaa.



HUOMAUTUS: ÄLÄ päästä teriin vettä.

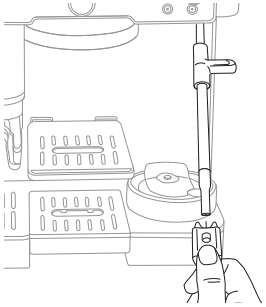
HUOMAUTUS: Kun puhdistat koneeseen kiinnitettyä myllyä, käytä puhdistamiseen vain puhdistusharjaa.

HÖYRYSAUVAN PUHDISTAMINEN

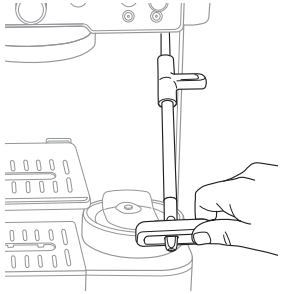
Ajan myötä höyrysauvaan voi kertyä likaa. Höyrysauvan säännöllinen puhdistaminen varmistaa sen ihanteellisen toiminnan.

1 Irrota puhdistusharjan pohjassa oleva kumikorkki päästäksesi käsiksi neulaan.

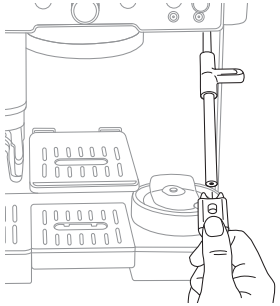
2 Käytä neulaa mahdollisten jäämien poistamiseen höyrysauvan kärjen sisältä.



3 Kun haluat perusteellisemman puhdistuksen, käytä puhdistusharjan keskellä olevaa lenkkiavainta höyrysauvan kärjen irrottamiseen.

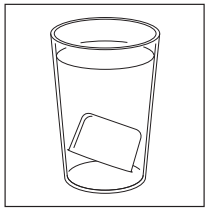


4 Käytä neulaa mahdollisten jäämien poistamiseen höyrysauvan ja sen kärjen sisältä.

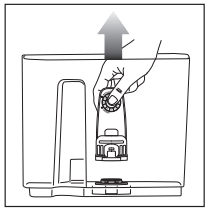


5 Muista puhdistaa myös mahdolliset jäämät höyrysauvan sisällä olevasta kumitiivisteestä.

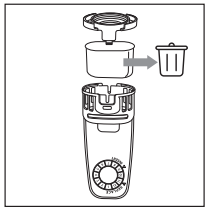
SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO DE ÁGUA



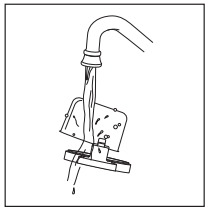
1 Retire o novo filtro de água da embalagem e deixe-o de molho durante 5 minutos.



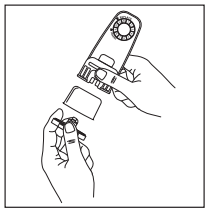
2 Enquanto o filtro estiver de molho, retire o reservatório de água da máquina e retire a caixa do filtro do reservatório.



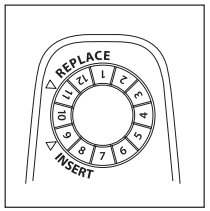
3 Retire o filtro de água usado e deite-o for a.



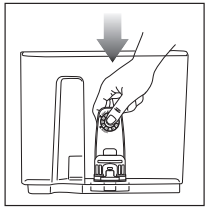
4 Lave o novo filtro de água e a malha.



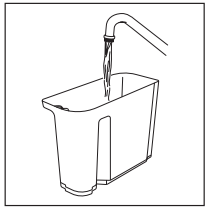
5 Poista päätykorkki suodatinkotelosta ja asenna suodatin paikalleen. Napsauta päätykorkki takaisin suodatinkoteloon ja kiinnitä suodatin paikalleen.



6 Marque a data para daí a dois meses.



7 Instale a caixa do filtro no reservatório.



8 Encha o reservatório com água e volte a colocá-lo na unidade.

KALKINPOISTO- JA PUHDISTUSTOIMINTO

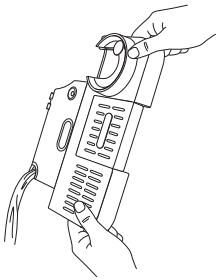
KALKINPOISTO

Kesto: *noin 90 minuuttia.*

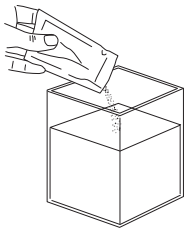
Kun KALKINPOISTO-valo syttyy, kalkinpoisto-ohjelma on suoritettava. Jos kalkinpoistoa ei suoriteta valon sytyttyä, juoman laatu heikkenee ja kone voi mennä tukkoon ja lakata toimimasta.

Kalkinpoisto hajottaa ja poistaa kalkki- ja mineraalikertymiä koneen sisäosista. Kalkinpoisto auttaa pitämään koneen suorituskyvyn erinomaisena, mikäli se suoritetaan säännöllisesti kalkinpoistoaineella aina, kun DESCALE-valo (kalkinpoisto) syttyy.

1 Varmista, että päätippa-alusta on tyhjennetty kokonaan, sillä osa kalkinpoisto-ohjelman yhteydessä keitetystä vedestä voi joutua päätippa-alustaan. **Jos päätippa-alustaa ei tyhjennetä, se voi täyttyä yli.**



2 Liuota mukana toimitettu Ninja-kalkinpoistojauhe erillisessä astiassa yhteen litraan vettä. Kaada seos vesisäiliöön.



TAI

Kaada vesisäiliöön 500 ml väkiviinaetikkaa ja täytä sitten säiliö Descale-rajaan (kalkinpoisto) asti vedellä.

3 Aseta kahden kupin kori suodatinkahvaan.

4 Kiinnitä suodatinkahva ryhmäpäähän.

5 Varmista, että maitokannu on maitokannun alustalla ja höyrysauva sisällä.

6 Aseta tyhjä kuppi (500 ml) suodatinkahvan alle Keskimmäinen tippa-alusta on ehkä poistettava.

7 Paina DESCALE-painiketta (kalkinpoisto) ja käynnistä kalkinpoisto-ohjelma painamalla keskimmäistä säädintä.

8 Kone käynnistää kalkinpoisto-ohjelman. Kone huuhtelee kalkinpoistoainetta höyrysauvan ja suodatinkahvan läpi noin 90 minuutin ajan. Kone näyttää jäljellä olevan ajan ohjauspaneelissa.

9 Koneesta kuuluu äänimerkki, kun kalkinpoisto-ohjelma on valmis.

10 Kun ohjelma on valmis, irrota suodatinkahva, päätippa-alusta ja maitokannu varovasti, sillä niissä voi olla vettä.

11 Tyhjennä niiden sisältö ja pese ne käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella mahdollisen kalkinpoistoaineen puhdistamiseksi, jotta se ei vaikuta kahvisi makuun.

12 Täytä vesisäiliö puhtaalla vedellä, mutta älä ylitä Max Fill -rajaa.

13 Aseta päätippa-alusta takaisin koneeseen ja suodatinkahva ryhmäpäähän. Älä asenna maitokannua.

14 Huuhtele ryhmäpää suorittamalla M+ KLASSINEN uutto.

15 Älä edelleenkään asenna maitokannua, vaan huuhtele höyrysauva painamalla PURGE-painiketta (tyhjennys).

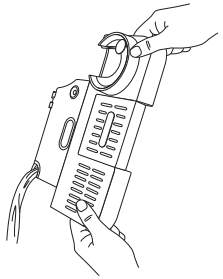
PUHDISTUSTOIMINNON SUORITTAMINEN

Kesto: *noin 6 minuuttia*

Puhdistustoiminto huuhtelee ryhmäpään sisään ja ympärille kertyneet öljy- ja kahvijauhejäämät. CLEAN-valo (puhdistus) syttyy automaattisesti ilmoittamaan, milloin puhdistustoiminto tulisi suorittaa. Voit suorittaa puhdistustoiminnon myös, jos huomaat muutoksia keitetyn kahvin laadussa. Puhdistustoiminnon kanssa on käytettävä puhdistuslevyä (toimitetaan koneen mukana ja säilytetään varusteiden säilytyspaikassa) ja puhdistustablettia (toimitetaan koneen mukana ja myös myydään erikseen: ninjakitchen.eu/accessories).

Suorita puhdistustoiminto seuraavasti:

1 Varmista, että päätippa-alusta on kokonaan tyhjä, sillä puhdistustoiminnon yhteydessä keitettyä vettä voi joutua päätippa-alustaan. **Jos päätippa-alustaa ei tyhjennetä, se voi täyttyä yli.**

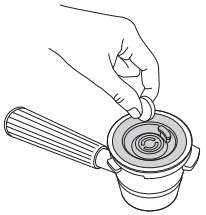


2 Täytä vesisäiliö, mutta älä ylitä täyttörajaa.

3 Aseta kahden kupin kori suodatinkahvaan.

4 Aseta puhdistuslevy kahden kupin korin päälle siten, että kahva on ylöspäin.

5 Laita yksi puhdistustabletti puhdistuslevyn keskelle.



6 Kiinnitä suodatinkahva ryhmäpäähän.

7 Paina CLEAN-painiketta (puhdistus) ja käynnistä puhdistustoiminto painamalla keskimmäistä säädintä.

8 Kone alkaa huuhdella suutinta ja ryhmäpäätä ja poistaa puhdistustoiminnon aikana vettä ja jäämiä päätippa-alustaan.

9 Puhdistustoiminto kestää noin 6 minuuttia. Koneesta kuuluu äänimerkki, kun puhdistustoiminto on valmis.

10 Kun puhdistustoiminto on valmis, irrota sekä suodatinkahva että päätippa-alusta varovasti, sillä niissä voi olla vettä. Pese ne käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

UUTON PARHAAT KÄYTÄNNÖT

- Parhaat tulokset saat, kun käytät vastapaahdettuja kahvipapuja.
- Kun ostat kahvipapuja, laadun ja tuoreuden varmistamiseksi kannattaa ostaa tuote, johon on merkitty paahtopäivä sen sijaan, että katsoisit vain parasta ennen -päivää.
- Suosittelemme käyttämään kaikki pavut 20 päivän kuluessa paahtopäivästä.
- Kun vaihdat toisiin papuihin, poista aiemmat pavut koneesta huolellisesti ennen uusien papujen lisäämistä. Katso lisätietoja kohdasta Papujen vaihtaminen.
- Katso aina, että nykyinen jauhatusasetus vastaa suositeltua jauhatusasetusta.
- Uuton lämpötilan nostamiseksi suorita huuhtelu vedellä ennen juomasi valmistamista.
- Pidä koneesi puhtaana harjaamalla roskat mukana toimitetulla harjalla.
- Käytä suodatettua vettä.
- Muista säätää myllyn asetuksia aina, kun vaihdat papuja.
- Pidä kone vakaalla pinnalla.
- Tyhjennä tippa-alusta säännöllisesti.
- Jauhatuksen jälkeen ja ennen uuton käynnistämistä kone alkaa lämmetä. Aseta mukisi lämmitetylle kuppialustalle, jotta se lämpiää.

VAAHDOTUKSEN PARHAAT KÄYTÄNNÖT

- Jos käytät kasvipohjaista maitoa, valitse barista- tai täysrasvainen kasvimaito.
- Jos käytät lehmänmaitoa, suosittelemme käyttämään täysmaitoa.
- UHT-maitoja käytettäessä tulokset voivat vaihdella.
- Kookosmaitoa voi lämmittää, mutta siitä ei synny tasaista vaahtoa.
- Jos haluat säätää maidon lämpötilaa, katso lisätietoja kohdasta Lisäasetukset.
- Parhaan tuloksen saamiseksi käytä kylmää maitoa tai maitoa suoraan jääkaapista.
- Parhaan tuloksen saamiseksi varmista, että maitokannu on huoneenlämpöinen ennen vaahdotusta.
- 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 THIN FROTH -ohjelma (kevyt vaahto).
- Parhaan vaahdon esimerkiksi latte art -taidetta varten saat napauttamalla ja pyöräyttämällä kannua ennen maidon kaatamista.
- Parhaan kasvipohjaisen vaahdon saat käyttämällä PLANT-BASED asetusta (kasvipohjainen).

ERILAISIA ESPRESSOUUTTOJA

	Ristretto	Espresso	Lungo	Americano
Makuprofiili	Pienempi, vahvempi annos, joka on maultaan makeampi ja täyteläisempi.	Vahvempi, maukas kahviannos.	Suurempi, laihempi annos, joka on maultaan terävämpi.	Vähemmän intensiivinen espressopohjainen juoma.
Kahvijauheen suhde veteen*	Valmistetaan espressoon verrattuna pienempään määrään vettä, jolloin lopputuloksena kahvijauheen suhde veteen on suurempi.	Tavallinen kahvijauheen suhde veteen 1:2,5.	Valmistetaan espressoon verrattuna suurempaan määrään vettä, jolloin lopputuloksena kahvijauheen suhde veteen on pienempi.	Tavallinen espressoshotin suhde, laimennettuna vielä kuumalla vedellä (veden ja espressoshotin suhde 2:1).
Kofeiinin vertailutaulukko**	Vähemmän kofeiinia kuin espressossa lyhyemmästä uuttoajasta johtuen.	Kofeiinin määrä keskitasoa.	Enemmän kofeiinia kuin espressossa pidemmästä uuttoajasta johtuen.	Kofeiinin määrä on sama kuin espressoshotissa, mutta vain suuremmassa juomassa.

*Uutettuna kahden kupin korissa ja oletusvoimakkuudella 2. Korin koko ja valittu voimakkuus muuttavat kahvin ja veden suhdetta, mikä vaikuttaa makuprofiiliin ja uuton määrään.

- Refer to **Adjusting your Brew Temp and Strength** for more information on brew ratios.
- Refer to the **Approximate Brew Volumes** table for brew outputs for each basket.

**The exact caffeine content is dependent on your bean type, roast, and the basket size used for your drink.

LISÄASETUKSET

Lisäasetusten valikossa on lisätoimintoja, joilla voit mukauttaa konettasi. Pääset valikkoon painamalla BREW TEMP -painiketta (lämpötila) kolmen sekunnin ajan.

Koodi	Aihe	Toiminnot
_h01	Äänimerkit: kytkee kaikki äänimerkit päälle tai pois päältä.	ON (päällä): pitää äänimerkit päällä (oletus) OFF (pois päältä): kytkee äänimerkit pois päältä.
_h02	Eco Mode (Eco-tila): säästää energiaa kytkemällä boilerin pois päältä uuton jälkeen.	ON (päällä): kytkee Eco-tilan päälle. OFF (pois päältä): pitää Eco-tilan kytkettynä pois päältä (oletus)
_h03	Suositeltu jauhatuskoko: kytkee suositellun jauhatuskoon asetusnäytön päälle tai pois päältä.	ON (päällä): pitää näytön päällä (oletus) OFF (pois päältä): kytkee näytön pois päältä.
_h04	Barista Assist -teknologian nollaus: nollaa suositellun jauhatusasetuksen oletusarvoon.	NO (ei): säilyttää nykyiset asetukset (oletus). YES (kyllä): nollaa asetukset.
_h05	tehdasasetusten palautus: nollaa koneen kaikki mukautettavat asetukset oletusarvoon.	NO (ei): säilyttää nykyiset asetukset. YES (kyllä): nollaa asetukset.
_h06	Uuton lämpötila: Säädä juoman lämpötilaa	LO: matala lämpötila M: keskilämpötila (oletus) HI: korkea lämpötila
_h07	Vaahdon lämpötila: säätää vaahdon lämpötilaa.	LO: matala lämpötila M: keskilämpötila (oletus) HI: korkea lämpötila
_h08	Kova vesi: näyttää vedenkovuustestivalikon vedenkovuuden nollaamiseksi.	hd 0: liuskassa on 0 violettia neliötä hd 1: liuskassa on 1 violetti neliö hd 2: liuskassa on 2 violettia neliötä hd 3: liuskassa on 3 violettia neliötä hd 4: liuskassa on 4 violettia neliötä hd 5: liuskassa on 5 violettia neliötä

1 Navigoi valikossa kääntämällä keskimmäistä säädintä. Valitse haluamasi kohde painamalla START BREW (käynnistä uutto).

2 Kun olet valinnut kohteen, käännä keskimmäistä säädintä päästäksesi haluamaasi asetukseen ja valitse painamalla START BREW (käynnistä uutto).

3 Kun olet tehnyt valintasi, kuulet äänimerkin ja palaat valikkonäyttöön.

4 Voit poistua valikosta painamalla uudelleen BREW TEMP -painiketta (käynnistä uutto).

VIANMÄÄRITYSOPAS

Miksi suodatinkahvasta ei tule vettä?

Monet tekijät voivat vaikuttaa suodatinkahvan annosteleman veden määrään:

- Vesisäiliössä ei ole riittävästi vettä: Varmista, että vesisäiliöön on täytetty riittävästi vettä. Kun käytät Luxe-koria, vettä tarvitaan 530 ml. Kun käytät yhden tai kahden kupin koria, täytä säiliö vähimmäisrajaan asti.
- Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan: Tarkista, että vesisäiliö on kunnolla paikallaan koneen takaosassa.
- Kone lämpiää / saavuttaa käyttölämpötilan: Anna koneen lämmetä hetken ennen kuin se voi annostella.
- Jauhatuskoko on liian hieno: Anna uuton aikakatkaista ja noudata seuraavan uuton yhteydessä suositeltua jauhatuskokoa.
- Koneessa tulee suorittaa kalkinpoisto: Noudata kohdan Puhdistus ja huolto ohjeita.

Miksi espresson virtaus on heikkoa/hidasta?

Tähän voi olla useita syitä.

- Jauhatuskoko on liian hieno: Anna uuton aikakatkaista ja noudata seuraavan uuton yhteydessä suositeltua jauhatuskokoa.
- Kahvi on tampattu liian tiiviiksi: Liian tiivis tamppaus voi rajoittaa virtausta. Kun tamppaat, muista asettaa suodatinkahva tasaiselle pinnalle. Aseta avustettu tampperi suppilon sisään ja paina tampperia alaspäin, kunnes tunnet, että se osuu suppiloon.
- Korin puhtaus: Ennen jauhatusta varmista, että korissa ei ole tukkeumia tai roskia, jotka saattavat heikentää virtausta.
- Koneessa tulee suorittaa kalkinpoisto: Noudata kohdan Puhdistus ja huolto ohjeita.

Miksi espresson virtaus on erittäin nopeaa?

- Jauhatuskoko on liian karkea: Anna uuton aikakatkaista ja noudata seuraavan uuton yhteydessä suositeltua jauhatuskokoa.
- Kahvi on tampattu liian kevyesti: Kun tamppaat, muista asettaa suodatinkahva tasaiselle pinnalle. Aseta avustettu tampperi suppilon sisään ja paina tampperia alaspäin, kunnes tunnet, että se osuu suppiloon.

Miksi espresso valuu suodatinkahvan reunan yli?

- Suodatinkahvaa ei ole asetettu ryhmäpäähän oikein: Aseta suodatinkahva ryhmäpäähän kohdistamalla suodatinkahvassa oleva oranssi piste ryhmäpäässä olevaan oranssiin pisteeseen. Kierrä suodatinkahvaa ryhmäpäähän, kunnes suodatinkahvassa oleva oranssi piste on kohdistettuna ryhmäpään lukitusnuolen kohdalle.
- Korin reunan ympärillä on kahvijauhetta: Puhdista ylimääräinen jauhe korin reunasta ja suodatinkahvasta varmistaaksesi, että suodatinkahva on kunnolla paikallaan ryhmäpäässä.
- Ryhmäpään tiiviste tulee vaihtaa: Soita asiakaspalveluun numeroon +44 (0)800 862 0453.

Vaahdotus ei käynnisty.

- Kone ei ole saavuttanut käyttölämpötilaa: Anna koneen lämmetä hetken ennen kuin vaahdotus käynnistyy.
- Vesisäiliössä ei ole riittävästi vettä: Varmista, että vesisäiliössä on vettä vähimmäisrajaan asti.
- Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan: Tarkista, että vesisäiliö on kunnolla paikallaan koneen takaosassa.
- Sauvaa ei ole asetettu alas: 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.

Kahvi ei ole tarpeeksi kuumaa.

- Esilämmitä suodatinkahva: Huuhtele suodatinkahva kuuman veden alla ennen jauhatusta. Varmista, että kori on täysin kuiva ennen jauhatusta.
- Esilämmitä kuppi: Huuhtele kuppi kuumassa vedessä ennen uuttoa uuton lämpötilan nostamiseksi.
- Säädä veden lämpötilaa: Nosta uuton lämpötilaa ohjauspaneelin BREW TEMP -painikkeella (uuton lämpötila).
- Käytä lämmitetyn vaahdon asetuksia: Kaikki vaahdotusasetukset sisältävät lämmityksen – lukuun ottamatta kylmää vaahtoa, joka on merkitty lumihiutaleella.
- Koneessa tulee suorittaa kalkinpoisto: Noudata kohdan Puhdistus ja huolto ohjeita.

VIANMÄÄRITYSOPAS JATKUU

Miksi en saa aikaiseksi cremaa?
- Kahvi on tampattu liian kevyesti: Kun tamppaat, muista asettaa suodatinkahva tasaiselle pinnalle. Aseta avustettu tampperi suppilon sisään ja paina tampperia alaspäin, kunnes tunnet, että se osuu suppiloon.
- Jauhatuskoko on liian karkea: Anna uuton aikakatkaista ja noudata seuraavan uuton yhteydessä suositeltua jauhatuskokoa.
- Kahvipavut eivät ole tuoreita: Papujen tuoreus vaikuttaa creman laatuun. Kun ostat kahvipapuja, laadun ja tuoreuden varmistamiseksi kannattaa ostaa tuote, johon on merkitty paahtopäivä sen sijaan, että katsoisit vain parasta ennen -päivää. Suosittelemme käyttämään pavut 20 päivän kuluessa paahtopäivästä.
- Kori saattaa olla tukossa / reiät ovat tukossa: Muistathan puhdistaa korit säännöllisesti. Varmista, että kahvijauhe ei ole päässyt tukkimaan korin pohjassa olevia reikiä.

Miksi tippa-alusta täyttyy nopeasti?
- Espressoon tarvittavan ihanteellisen paineen ylläpitämiseksi vettä menee uuton aikana tippa-alustalle. Tämä on normaalia.
- Kone tyhjentää veden höyrysauvasta automaattisesti päätippa-alustaan jokaisen vaahdotuksen jälkeen. Näin se puhdistaa höyrysauvan sisäpuolelta.
- Päätippa-alusta on suunniteltu siten, että siihen mahtuu enintään kuuden cappuccinon valmistuksen aikana syntynyt vesi.

Miksi koneesta kuuluu sykkivä/jyskyttävä ääni uuton aikana?
- Vesisäiliössä ei ole riittävästi vettä: Varmista, että vesisäiliössä on vettä vähimmäisrajaan asti.
- Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan: Tarkista, että vesisäiliö on kunnolla paikallaan koneen takaosassa.
- Jos vesisäiliöön on täytetty vettä yli vähimmäisrajan ja vesisäiliö on tiukasti paikallaan, tietyt vesipumpun äänet ovat normaaleja.
- Saatat kuulla näitä ääniä myös vaahdotuksen aikana. Tämä on normaalia.

Kone vuotaa.
- Kone tyhjentää veden höyrysauvasta automaattisesti päätippa-alustaan jokaisen vaahdotuksen jälkeen. Näin se puhdistaa höyrysauvan sisäpuolelta.
- Tippa-alusta on täynnä: Tarkista tyhjennysmerkki nähdäksesi, tuleeko päätippa-alusta tyhjentää. Noudata kohdan Puhdistus ja huolto ohjeita.
- Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan: Tarkista, että vesisäiliö on kunnolla paikallaan koneen takaosassa.
- Ryhmäpään tiiviste tulee vaihtaa: 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 VIRTAPAINIKETTA.
- Virran säästämiseksi kone sammuu automaattisesti 20 minuutin kuluttua.

Myllystä ei tule kahvijauhetta.
- Tarkista, onko papusuppilossa papuja.
- Käynnistä jauhatus painamalla START GRIND (käynnistä jauhatus).
- Jos papusuppilossa on papuja ja saat ADD BEANS -ilmoituksen, irrota kone pistorasiasta ja paina papuja hellästi alaspäin kohti teriä.
- Varmista, että papusuppilo on asetettu tiukasti ja oikein paikalleen.
- Varmista, että suodatinkahva, suppilo asennettuna paikalleen, on asennettu oikein jauhatustelineeseen. Irrota ja aseta se uudelleen varmistaaksesi, että se on asennettu oikein.
- Puhdista puhdistusharjalla mahdolliset jauhatustelineeseen tarttuneet jäämät.

Mylly pitää kovaa ääntä.
- Jos myllystä kuuluu kovaa ääntä, se saattaa johtua myllyyn joutuneista roskista. Käytä myllyssä vain kokonaisia papuja ja vältä laittamasta sinne kylmiä tai jäisiä papuja.

Suodatinkahva ei mene kiinni ryhmäpäähän.
- Suodatinkahvaa ei ole kohdistettu oikein: Aseta suodatinkahva ryhmäpäähän kohdistamalla suodatinkahvassa oleva oranssi piste ryhmäpäässä olevaan oranssiin pisteeseen. Kierrä suodatinkahvaa ryhmäpäähän, kunnes suodatinkahvassa oleva oranssi piste on kohdistettuna ryhmäpään lukitusnuolen kohdalle.
- Kahvi on tampattu liian kevyesti: Kun tamppaat, aseta suodatinkahva tasaiselle pinnalle. Aseta avustettu tampperi suppilon sisään ja paina tampperia alaspäin, kunnes tunnet, että se osuu suppiloon.

Papusuppilo ei lukitu paikalleen.
- Tämä voi johtua siitä, että pavut tai kosteus tukkii myllyn. Yritä puhdistaa mahdolliset tukokset myllystä ja varmista, että mylly on kauttaaltaan kuiva.

Olen noudattanut jauhatusasetusta, mutta tulos ei ollut hyvä.
- Katso kohta Jauhatuksen syöttö oikeanlaisen uuton saamiseksi.

Papusuppilo ei mene takaisin koneeseen.
- Varmista, että myllyn päällä olevat pavut eivät estä suppiloa asettumasta kunnolla paikalleen. Jos pavut tukkivat suppilon, sinun on saatettava aukaista tukos ennen kuin yrität asettaa suppiloa takaisin koneeseen.

Maitovaahto ei ole tarpeeksi kuumaa.
- Maitovaahdon lämpötila riippuu vaahdotustyylistä. COLD FOAM (kylmä vaahto), jota merkitsee maitokannun vieressä oleva lumihiutale, ei ole lämmintä.
- Höyrysauva on tukossa.
  - Irrota höyrysauvan kärki harjassa olevalla avaimella.
  - Käytä puhdistusharjan pohjassa olevaa neulaa avuksi sauvan sisäosien puhdistamisessa.
- Lisäasetusten valikossa on toimintoja, joilla voit mukauttaa vaahdon lämpötilaa. Pääset valikkoon painamalla BREW TEMP -painiketta (lämpötila) kolmen sekunnin ajan.
  - Valitse option _h07 Froth Temperature: tällä toiminnolla voit säätää vaahdottimen lämpötilaksi matalan (L), keskitason (M) tai korkean (H). Tee valinta keskimmäisellä säätimellä ja poistu sitten valikosta painamalla BREW TEMP -painiketta kolmen sekunnin ajan.

Maitovaahto on liian laihaa tai paksua.
- Muuta vaahdon asetuksia vaahdotussäätimellä. Katso lisätietoja vaahdon asetuksista kohdasta Vaahdotus.
- 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 (Dairy) (lehmänmaito) tai PLANT-BASED (kasvipohjainen) maito MILK TYPE -painikkeella (maidon tyyppi) sen mukaan, millaista maitoa olet vaahdottamassa.
- Lisätietoa vaahdotukseen liittyen saat kohdasta Vaahdotuksen parhaat käytännöt.

Juomani on pienempi/suurempi kuin odotin.
- Jos uutat espressojuomaa, voit muokata kahvijauheen ja veden välistä suhdetta. Katso lisätietoja kohdasta Lisäasetukset.
- Jos uutat kahvijuomaa, valitse haluamasi koko SIZE-painikkeella (koko) ennen jauhatusta.
- Kori saattaa olla tukossa / reiät ovat tukossa: Muistathan puhdistaa korit säännöllisesti. Varmista, että kahvijauhe ei ole päässyt tukkimaan korin pohjassa olevia reikiä.
- Koneessa tulee suorittaa kalkinpoisto: Noudata kohdan Puhdistus ja huolto ohjeita.

Juomani on liian kitkerää/hapokasta.
- Noudata jauhatusasetusta: Käytä koneen kyljessä olevaa jauhatussäädintä säätääksesi nykyisen jauhatusasetuksen vastaamaan suositeltua jauhatusasetusta (ohjauspaneelissa) ennen jauhatusta.
- Muokkaa suhdetta: Jos haluat lisätä/vähentää kahvijauheen suhdetta veteen, katso lisätietoja kohdasta Lisäasetukset.
- Muuta uuton lämpötilaa: Jos käytät tummapaahtoisia papuja, suosittelemme käyttämään matalaa tai keskitason lämpötila-asetusta. Jos käytät keski- tai vaaleapaahtoisia papuja, suosittelemme käyttämään keskitason tai korkeaa lämpötila-asetusta.

VIANMÄÄRITYSOPAS JATKUU

KAIKKI VIRHEVIESTIT (LISÄÄ VETTÄ, LISÄÄ PAPUJA JNE.)

ADD WATER -ilmoitus (lisää vettä).

- Varmista, että vesisäiliössä on vettä. Jos vesisäiliö on tyhjä, lisää raikasta vettä ja paina sitten START BREW (käynnistä uutto) uuttamisen jatkamiseksi.
- Jos vesisäiliössä on vettä, irrota vesisäiliö ja aseta se takaisin paikalleen ja paina sitten START BREW (käynnistä uutto) uuttamisen jatkamiseksi.

ADD BEANS -ilmoitus (lisää papuja)

- Tarkista, onko papusuppilossa tarpeeksi papuja juomasi valmistamiseen.
- Jos papusuppilossa on papuja ja saat ADD BEANS -ilmoituksen, irrota kone pistorasiasta ja paina papuja hellästi alaspäin kohti teriä.

INSTALL PORTAFILTER -ilmoitus (asenna suodatinkahva)

- Varmista, että suodatinkahva on tasaisesti jauhatustelineessä.
- Varmista, että suodatinkahva on työnnetty kokonaan jauhatustelineeseen.
- Käytä puhdistusharjaa avuksi varmistamaan, että jauhatustelineessä ei ole kahvijauhetta.

INSTALL FUNNEL -ilmoitus (asenna suppilo)

- Varmista, että suppilo on asennettu suodatinkahvaan oikein kohdistaen suppilon urat suodatinkahvan uriin.
- Kun asetat suodatinkahvaa jauhatustelineeseen, varmista, että suppilo on kiinni suodatinkahvassa.

INSTALL HOPPER -ilmoitus (asenna papusuppilo)

- Lukitse papusuppilo takaisin paikalleen kiertämällä kahvaa myötäpäivään.
- Jos ongelma jatkuu, avaa papusuppilo kääntämällä kahvaa vastapäivään. Nosta papusuppilo jalustalta ja aseta se uudelleen tiukasti paikalleen jalustaan. Saatat joutua tyhjentämään papuja myllyn päältä ennen papusuppilon asentamista takaisin, jotta se asettuu kunnolla paikalleen. Lukitse papusuppilo kääntämällä kahvaa myötäpäivään.

INSTALL JUG -ilmoitus (asenna kannu)

- Varmista, että maitokannu on alustalla ennen vaahdotusta.
- Varmista, että sekä maitokannun pohja että maitokannun alusta ovat kuivat ja puhtaat.

RINSE-ilmoitus (huuhtelu)

- Jos yrität uuttaa kylmää juomaa kuuman juoman jälkeen, saatat saada RINSE-ilmoituksen (huuhtelu). Katso RINSE-ilmoitus (huuhtelu) kohdasta Koneen käyttö.

DESCALE-ilmoitus (kalkinpoisto)

- On aika suorittaa koneeseen kalkinpoisto. Katso Kalkinpoisto kohdasta Puhdistus ja huolto.

CLEAN-ilmoitus (puhdistus)

- On aika suorittaa puhdistustoiminto. Katso Puhdistustoiminnon suorittaminen kohdasta Puhdistus ja huolto.

Er (virhe)

- Jos ohjauspaneeli näyttää ”Er” 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

Ninjan® kahden (2) vuoden takuu

Kun asiakas ostaa tuotteen EU alueella, hänellä on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet (”lakisääteiset oikeudet”). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Tämä koskee myös Ninjaa®, jos ostit Ninja®-keittiölaitteen osoitteesta ninjakitchen.eu. Me Ninjalla® olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme laadusta, että myönnämme omistajalle valmistajan maksuttomia osia ja työtä koskevan lisätakuun jopa kahden (2) vuoden ajalle.

Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia ja kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Valmistajan takuu ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Miten pitkä on uusien Ninja®-laitteiden takuu?

Valmistajan takuu on voimassa vakiona yhden vuoden ostopäivästä alkaen tai kaksi (2) vuotta, jos rekisteröit ostosi meille 28 päivän kuluessa ostopäivästä.

Miten rekisteröin Ninja®-takuun?

Jos olet ostanut Ninja®-keittiölaitteen suoraan verkosta osoitteesta ninjakitchen.eu, takuu rekisteröidään automaattisesti. Jos olet ostanut laitteen Yhdistyneessä kuningaskunnassa mistä tahansa muualta, voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa ostopäivästä.

- Rekisteröi tuote verkossa osoitteessa **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** tai skannaa takakannesta löytyvä QR-koodi.
- Merkitse muistiin laitteen ostopäivä.

TÄRKEÄÄ:

- Säilytä kuitti, jos Ninja®-keittiölaite on ostettu mistä tahansa muualta kuin osoitteesta ninjakitchen.eu. Tarvitset kuittia takuuvaatimuksen tekemiseen.
- Kahden vuoden takuu alkaa laitteen ostopäivämäärästä.

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 suostut vastaanottamaan muuta viestintää meiltä, voit myös saada vinkkejä ja neuvoja siitä, miten voit hyödyntää Ninja®-keittiölaitettasi parhaalla mahdollisella tavalla, sekä tietoa uusista Ninja®-tekniikoista ja -tuotteista.

Mitä maksuton Ninja®-takuu kattaa?

Ninja®-laitteen korjaus ja vaihto (Ninjan® harkinnan mukaisesti) mukaan lukien kaikki osat ja työ.

Mitä maksuton Ninja®-takuu ei kata?

- normaali kuluminen
- huolimattoman käytön tai huollon, väärinkäytön, laiminlyönnin tai varomattoman käytön aiheuttamat vahingot tai viat sekä sellaiset viat, jotka ovat aiheutuneet Ninja®-keittiölaitteen käsittelystä vastoin mukana toimitetun Ninja®-käyttöoppaan ohjeita
- Ninja®-keittiölaitteen käytöstä muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön aiheutuneet vauriot
- sellaisten osien käytöstä aiheutuneet vauriot, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti
- muiden kuin alkuperäisten Ninja®-varaosien ja -varusteiden käytöstä aiheutuneet viat
- virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja®)
- muiden kuin Ninjan® tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset.

Miten teen maksuttoman Ninja®-takuun alaisen korvausvaatimuksen?

Ota yhteyttä asiakaspalveluumme soittamalla numeroon +44 (0)800 862 0453. Asiakaspalvelun aukioloajat löydät verkkosivuiltamme kohdasta ”Ota meihin yhteyttä”. Puhelut ovat maksuttomia, ja niihin vastaa suoraan Ninjan® edustaja. Saat palvelua myös verkossa osoitteessa **www.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 -varusteita?

Ninja®-varaosat ja -varusteet ovat samojen insinöörien kehittelemiä, jotka ovat suunnitelleet Ninja®-keittiölaitteesi. Löydät Ninja®-laitteiden, Ninja®-varaosien ja -varusteiden koko valikoiman osoitteesta **www.ninjakitchen.eu**. Huomioi, että takuu ei välttämättä kata muiden kuin Ninja®-varaosien käytöstä aiheutuneita vahinkoja.

TACK
för att du köpte Ninja Luxe Café

REGISTRERA DITT KÖP

www.ninjakitchen.eu

Skanna QR-kod med mobilenhet

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsställe: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Effekt:	1 650 W
Vattenbehållarens kapacitet:	2 L

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill elsladden.

LÄS INSTRUKTIONERNA NOGA OCH BEHÅLL DEM FÖR FRAMTIDA BRUK.

Dessa instruktioner är utformade för att hjälpa dig att få en fullständig förståelse för din nya Ninja Luxe Café.

Ninja är ett registrerat varumärke i EU som tillhör SharkNinja Operating LLC.

SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way, Leeds, England, LS15 8ZB
+46 200 898314
www.ninjakitchen.eu

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

Illustrationer kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter, och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

@ninjakitchen

SVENSKA

NINJA LUXE CAFÉ
— PRO SERIES —

ES700 Series | Bruksanvisning

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION
LÄS NOGA FÖRE ANVÄNDNING • ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

	Läs alla instruktioner innan du använder din Ninja Luxe-espressomaskin
	Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansenlig egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.
	Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.
	Endast för hushållsanvändning inomhus.

⚠ 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

1. För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt efter att produkten packats upp.
2. Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap, och som har fått instruktioner om säker användning av produkten och förstår möjliga risker och faror.
3. Förvara apparat och nätsladd oåtkomligt för barn. Låt **INTE** barn använda eller leka med apparaten. Noggrann uppsikt krävs om apparaten används i närheten av barn.
4. För att skydda mot brand, elchocker och personskador ska du **INTE** sänka ner sladd, kontakter eller huvudenhet i vatten eller annan vätska.
5. Bär aldrig apparaten i strömkabeln eller dra i sladden för att koppla bort den från eluttaget. Ta tag i stickkontakten och dra för att koppla ur den.
6. Använd **INTE** apparaten om strömkabeln eller stickkontakten är skadad, eller efter funktionsfel på apparaten, eller om den har tappats eller skadats på annat sätt. Kontakta SharkNinja Operating LLC för service.
7. Endast för hushållsbruk och bänkskivor. Låt **INTE** nätsladden hänga över kanten på bordet eller bänken eller vidröra heta ytor som till exempel spisen.
8. Använd **ALDRIG** ett uttag under en bänk.
9. För att undvika risk för brand, elektriska stötar eller skador på enheten ska du **INTE** använda bryggaren i ett skåp eller under ett väggskåp.
10. Dra ut kontakten ur vägguttaget när apparaten inte används och före rengöring.
11. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.
12. Apparater är inte avsedda att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
13. Placera **INTE** apparaten ovanpå någon annan apparat.
14. Apparaten ska inte placeras i ett skåp när den används.
15. Använd **INTE** tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren, eftersom detta kan leda till personskador eller skador på apparaten.

LÄS IGENOM OCH SPARA DESSA INSTRUKTIONER

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

LÄS IGENOM 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.

Användningsanvisningar

- Stäng av enheten och dra ut kontakten från vägguttaget.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka översvämning och skållningsrisk, eller leda till brand, elektriska stötar eller personskador.
- Använd **ALLTID** apparaten på en torr, plan yta.
- Placera **INTE** på eller intill en het gaslåga, elektrisk värmekälla eller i en uppvärmd ugn.
- Använd **INTE** den här apparaten 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 ett kärl som är lämpligt för vald utmatningsvolym under portafiltret när du brygger.
- Använd **INTE** apparaten utan påfyllt vatten.
- Överfyll **INTE** vattenbehållaren. Fyll endast vatten till linjen för maximal fyllnadsnivå.
- Håll locket på vattenbehållaren när du brygger.
- Håll locket på bönbehållaren på när du maler för att förhindra kontakt med rörliga delar.
- Ta **INTE** bort portafiltern vid bryggning eftersom enheten är under tryck. Avlägsnande under bryggning kan leda till skållning eller skada.
- Stick **INTE** in handen i eller rör vid ångstaven eller skumningskannan under användning. Het ånga och heta vätskor kan orsaka brännskador och skållning.

Skötsel och underhåll

- Följ alla anvisningar om rengöring i avsnittet ”Skötsel och underhåll” i denna manual för att undvika sjukdom genom bakterietillväxt i apparaten.
- För bästa resultat, se till att du använder en ren enhet.
- Om produkten inte fungerar korrekt, besök ninjakitchen.eu eller kontakta SharkNinja Operating LLC för felsökning, reparation eller justering.
- Barn ska inte utföra rengöring och underhåll på enheten.
- Förhindra spill av het vätska genom att se till att portafiltret är åtdraget mot grupphuvudet när det används.
- Lyft **INTE** enheten i kvarnens bönbehållare. Denna apparat är inte avsedd att hålla produktens vikt.

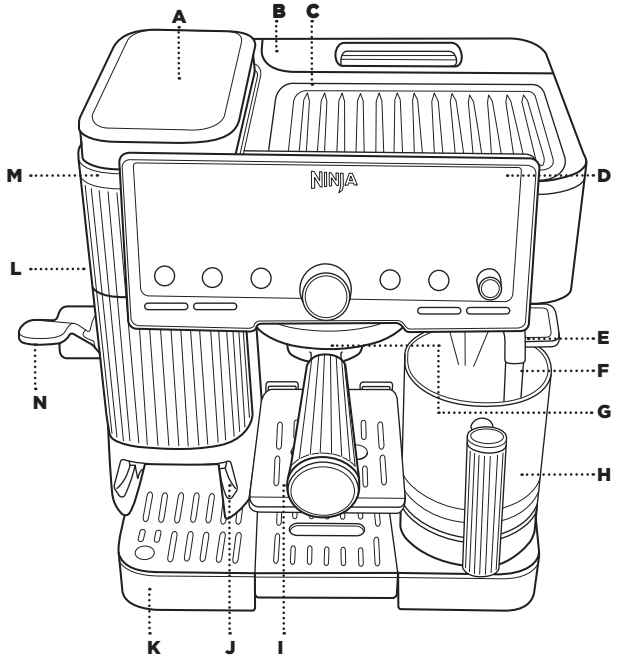
Sladdanvisningar

- En kort nätsladd medföljer för att minska riskerna med att trassla in sig i eller snubbla över en längre sladd.
- Använd **INTE** förlängningssladdar till denna produkt.

LÄS IGENOM OCH SPARA DESSA INSTRUKTIONER

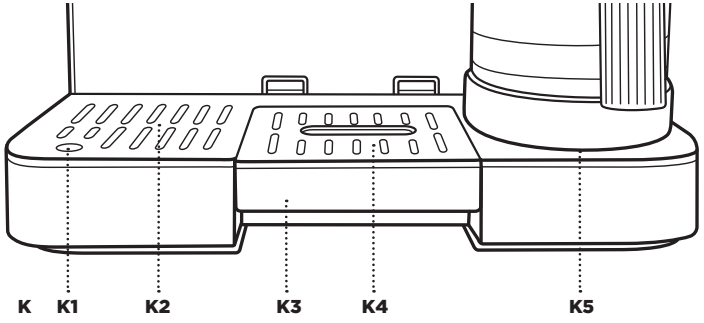
DELAR

A Bönbehållare
B Vattenbehållare
C Koppvärmare
D Kontrollpanel
E Tillbehörsfack
F Ångstav
G Grupphuvud
H XL Mjölkkanna med integrerad visp
I Justerbar koppbricka
J Malningshållare
K Huvuddroppskål
L Malningsratt
M Integrerat koniskt kvarnverk
N Integrerad spak för pressare



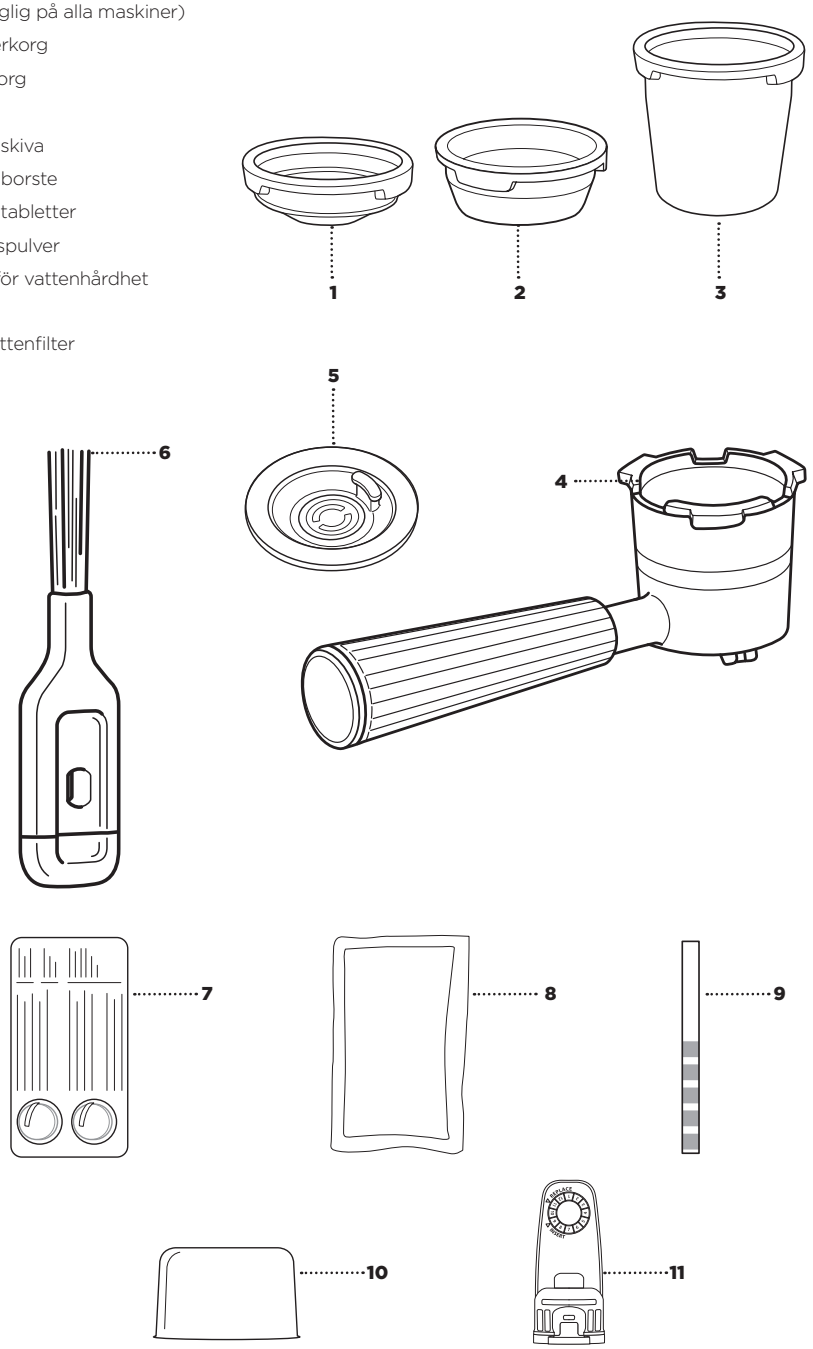
DROPPSKÅLENS KOMPONENTER

K Huvuddroppskål
K1 Indikator för tom behållare
K2 Huvudgaller
K3 Droppskål i mitten
K4 Mittgaller
K5 Plattform för mjölkkanna



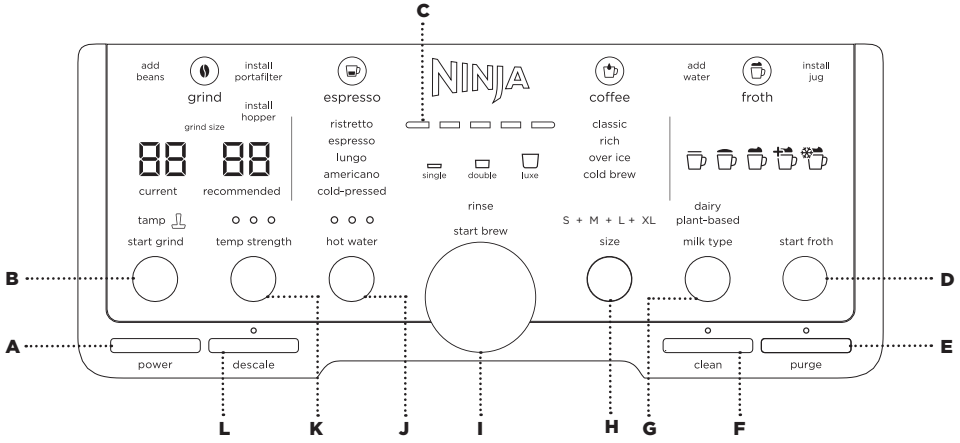
TILLBEHÖR

1 Enkel filterkorg
(inte tillgänglig på alla maskiner)
2 Dubbel filterkorg
3 Luxe filterkorg
4 Portafilter
5 Rengöringsskiva
6 Rengöringsborste
7 Rengöringstabletter
8 Avkalkningspulver
9 Testremsa för vattenhårdhet
10 Vattenfilter
11 Hölje för vattenfilter



ANVÄNDA KONTROLLPANELEN*

A Strömknapp
B START GRIND (startknapp för malning)
C Förloppsindikator
D Knapp för val av skumning/START FROTH (starta skumning)
E PURGE (rensingsknapp)
F CLEAN (rengöringsknapp)
G MILK TYPE (knapp för mjölktyp)
H SIZE (knapp för val av storlek)
I Mittratt/START BREW (knapp för att starta bryggning)
J HOT WATER-knapp (VARMVATTEN)
K STRENGTH (knapp för styrka)
L DESCALE (avkalkningsknapp)



*Funktionerna kan variera beroende på modell.

INTELLIGENTA MEDDELANDEN

Maskinen kommer att visa ett intelligent meddelande om en åtgärd behövs:

- ADD BEANS (TILLSÄTT BÖNOR)
- INSTALL PORTAFILTER (MONTERA PORTAFILTRET)
- INSTALL HOPPER (MONTERA BÖNHÅLLAREN)
- ADD WATER (TILLSÄTT VATTEN)
- INSTALL JUG (MONTERA KANNA)
- PURGE (RENSA)
- RINSE (SKÖLJ)
- DESCALE** (AVKALKA)
- CLEAN** (RENGÖR)
- TAMP (Press)

*Knapparna CLEAN (rengör) och DESCALE (avkalka) tänds så att du vet när respektive cykel ska köras.

KOMMA IGÅNG: FÖRE DIN FÖRSTA BRYGGNING

TA BORT TILLBEHÖR OCH DELAR FRÅN FÖRPACKNINGEN

- För att starta, ta bort alla tillbehör och delar från förpackningen. Se till att alla tillbehör och delar är borttagna från förpackningen innan förpackningen kasseras.

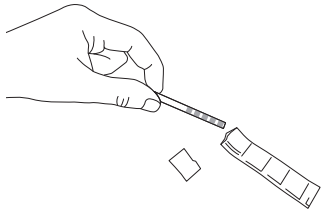
RENGÖR TILLBEHÖREN INNAN ANVÄNDNING

- Efter att alla tillbehör och delar tagits ur förpackningen ska alla delar rengöras noggrant för hand och torkas ordentligt.

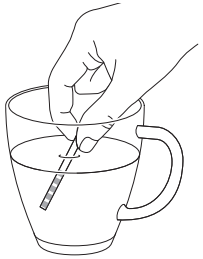
TEST AV VATTENHÅRDHET

Allt vatten innehåller mineraler som med tiden kan orsaka avlagringar i maskinen. Dessa mineraler kallas för vattenhårdhet och påverkar hur ofta du behöver avkalka maskinen. Detta test bidrar till att säkerställa att maskinen rekommenderar avkalkning vid rätt tillfälle. Maskinen kan ställas in på den vattenhårdhet som finns tillgänglig.

1 Ta ut testremsan ur förpackningen.



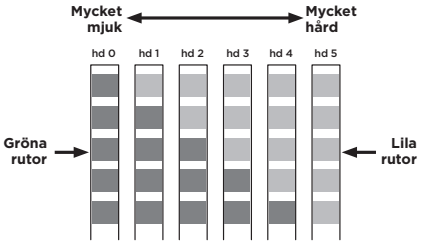
2 Sänk ner testremsan helt i det vatten du tänker använda med maskinen i 5–10 sekunder.



3 Dra ut testremsan och skaka den lätt.

4 Placera testremsan på en torr, plan yta och vänta en minut tills testremsan visar resultatet.

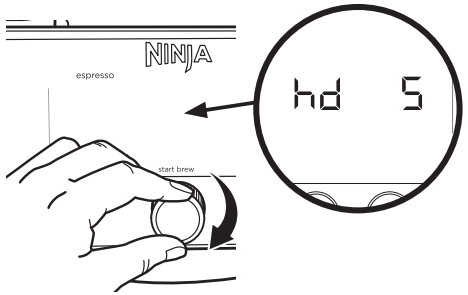
5 Efter en minut visas 0–5 lila rutor. Detta indikerar hårdhetsnivån på vattnet (0 lila rutor = nivå 0, 5 lila rutor = nivå 5 osv.)



6 Efter att ha identifierat vattenhårdhetsnivån ska du koppla in maskinen och slå på den genom att trycka på strömknappen.

7 Titta på vänster sida av kontrollpanelen. Den kommer att visa hd 5.

8 Vrid mittratten för att programmera vattenhårdhetsnivå genom att matcha antalet lila rutor på testremsan med den siffra som visas (t.ex. om resultatet är nivå 1 ska du ändra inställningen till hd 1).

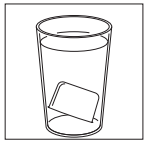


9 Tryck på mittratten för att bekräfta inställningen.

OBS! Om du behöver ändra hårdhetsnivån kan du köpa en ny testremsa på ninjakitchen.eu/accessories. För ytterligare instruktioner om hur man återställer vattenhårdhet, se avsnittet Ytterligare inställningar.

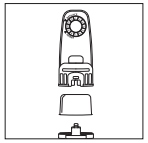
INSTALLATION AV VATTENFILTER

- 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.

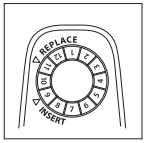


1 Blötlägg vattenfiltret i 5 minuter.

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.

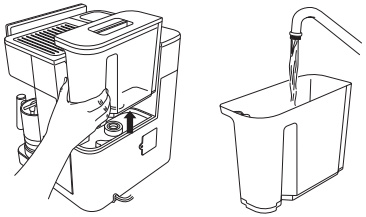


4 Ställ in datumet två månader framåt.

5 Placera filterhöljet i behållaren.

PÅFYLLNING AV VATTENBEHÅLLAREN

- Innan du börjar, se till att vattenbehållaren är full med rumstempererat eller kallt vatten. Se till att fylla upp till men inte överskrida den maximala påfyllningslinjen.

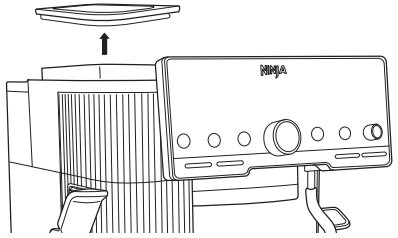


Om det någon gång före en bryggning inte finns tillräckligt med vatten i behållaren för att brygga din valda dryck, kommer din maskin att visa ADD WATER (tillsätt vatten) för att indikera att du måste tillsätta vatten. Om du får meddelandet ADD WATER (tillsätt vatten) medan du brygger, fyll på vatten i behållaren och tryck på START BREW (starta bryggning) för att fortsätta.

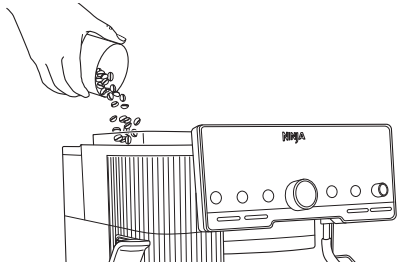
OBS! Fyll **INTE** behållaren med varmt vatten. Använd rumstempererat eller kallt vatten. Om du använder varmt vatten kan du få meddelandet ADD WATER (tillsätt vatten).

FYLL PÅ BÖNBEHÅLLAREN

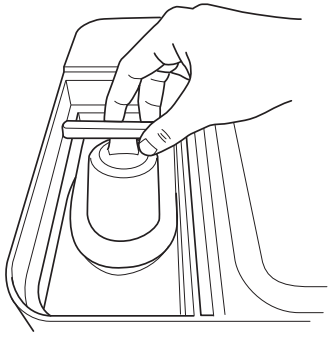
1 Ta bort locket på behållaren, fyll behållaren med bönor och sätt tillbaka locket ordentligt på behållaren igen. Se till att behållarens handtag är i låst position när det är monterat på behållaren.



2 Fyll behållaren med hela bönor. Tillsätt **INTE** malda bönor i bönbehållaren.



3 Se till att behållarens handtag är i låst position när det är monterat på behållaren. Sätt sedan tillbaka locket ordentligt på behållaren igen.



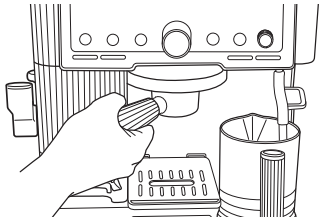
OBS! Häll **INTE** i något vatten i kvarnen. Om det kommer in vatten i kvarnen, ring oss omedelbart på +44 (0) 800 862 0453.

KOMMA IGÅNG: FÖRE DIN FÖRSTA BRYGGNING (FORTSÄTTNING)

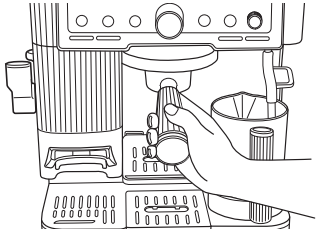
VATTENSKÖLJNING

Innan du gör din första dryck måste du skölja maskinen. Detta är för att förbereda maskinen för bryggning.

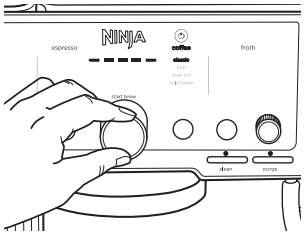
1 Se till att den dubbla filterkorgen är monterad. Placera portafiltret i grupphuvudet genom att rikta in den orangea punkten på portafiltret mot den orangea punkten på grupphuvudet.



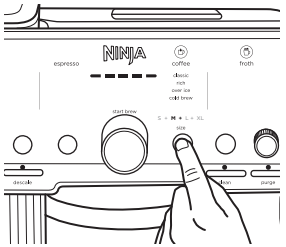
2 Vrid in portafiltret i grupphuvudet tills den orange punkten på portafiltret är i linje med låspilen på grupphuvudet.



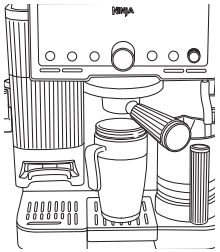
3 Vrid mittratten för att välja CLASSIC (vanlig).



4 Tryck på knappen SIZE (storlek) för att justera dryckesstorleken till M+. Se till att det finns minst 35,5 cl vatten i behållaren.



5 Placera en kopp på minst 420 ml under portafiltret.



6 Tryck på START BREW (starta bryggning). Maskinen piper för att signalera att bryggningen har startat. Förloppsindikatorn tänds för att indikera bryggningens status. När bryggningen är klar piper maskinen igen.

7 Töm maskinen på bryggvattnet och rengör koppen.

BRYGGNING AV ESPRESSO, FILTERKAFFE OCH KALLA DRYCKER

ESPRESSO/COFFEE FILTERKORGAR

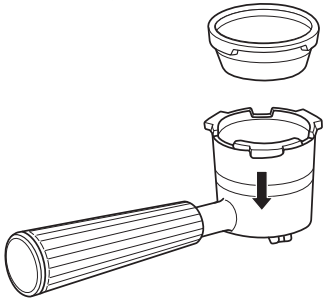
1 Startpaketet innehåller korgarna. Det finns tre korgar (enkel, dubbel och Luxe – korgarna kan variera per modell).

Enkel*
Espresso, americano

Dubbel
Espresso, americano, kallpressad

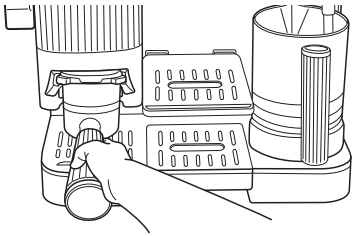
Luxe
Fyrdubbel, americano, kallpressad, alla kaffebaserade drycker

2 Välj en filterkorg baserat på vilken dryck du vill ha och sätt sedan in den i portafiltret. Se till att den stora fliken på filterkorgen är i linje med den stora fliken på portafiltret och tryck sedan ordentligt på plats.



INSÄTTNING AV PORTAFILTER

1 Sätt i portafiltret i malningshållaren. Se till att den är plan och sitter säkert. När portafiltret är på plats i malningshållaren kommer den att vägas. **Släpp portafiltret för att säkerställa korrekt vikt.**



2 Maskinen känner av vilken korg som är fastsatt i den. Maskinen kommer att visa en animering och sedan kommer kontrollpanelen att lysa upp de valbara bryggningsalternativen baserat på vilken filterkorg som är isatt.

OBS! Om du inte ser denna animering ska du avlägsna portafiltret från malningshållaren, slå av och på maskinen samt sätta in portafiltret i malningshållaren igen. Se till att det är plant och att den har tryckts in helt.

3 Vrid mittratten till önskad bryggning.

BRYGGNING AV ESPRESSO, FILTERKAFFE OCH KALLA DRYCKER (FORTSÄTTNING)

UPPSKATTNING AV BRYGGNINGSVOLYMEN

MÄNGD KAFFE		
	Classic (vanlig) Rich (mörk)	**Over Ice (över is) Cold Brew (kallbryggning) (måste fyllas med is före bryggning)**
STORLEKAR	S	175 ml
	S+	235 ml
	M	295 ml
	M+	355 ml
	L	415 ml
	L+	475 ml
	XL	530 ml

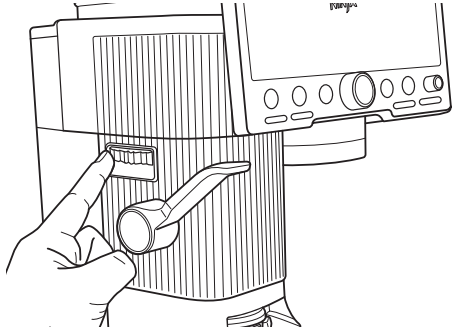
ESPRESSOMÄÄRÄT		
	Malningsdos	**Utmatningsvolym**
Enkel Espresso	9 g	23ml
Enkel Lungo	9 g	45ml
Enkel Americano	9 g	68ml
Dubbel Ristretto	18 g	27ml
Dubbel Espresso	18 g	45ml
Dubbel Lungo	18 g	90ml
Dubbel Americano	18 g	135ml
Dubbel Kallpressad	18 g	45ml
Fyrdubbe Ristretto	40 g	60ml
Fyrdubbe Espresso	40 g	100ml
Fyrdubbe Lungo	40 g	200ml
Fyrdubbe Americano	40 g	259ml
Fyrdubbel Kallpressad	40 g	100ml

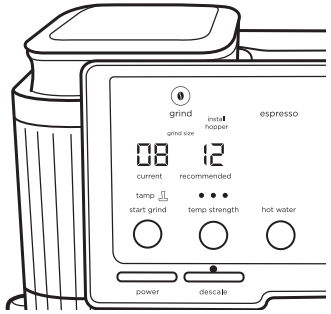
OBS! Detta är de förinställda espressoutmatningarna. För att justera effekten, se avsnittet Justera bryggtemperatur och styrka. Om du ändrar styrkan påverkas utmatningsvolymen.

MÄNGD AMERICANO		
	Styrka	**Utmatningsvolym**
Enkel Americano	• (standard)	122ml
	••	68ml
	•••	36ml
Dubbel Americano	• (standard)	216ml
	••	135ml
	•••	108ml
Fyrdubbel Americano	• (standard)	414ml
	••	258ml
	•••	207ml

ANVÄNDNING AV KVARNEN

1 När en bryggning har markerats kommer Barista Assist-Tekniken att rekommendera en malningsstorlek baserat på dina bönor och tidigare bryggningar. Om du vill följa den rekommenderade storleken använder du malningsratten på sidan av enheten för att ändra din **CURRENT (aktuella)** malningsstorlek till den **RECOMMENDED (rekommenderade)** malningsstorleken.





2 När du har valt din önskade malningsinställning trycker du på START GRIND (starta malning) för att påbörja malningen. Maskinen kommer att pipa för att indikera att malningen har startat. När det är klart piper maskinen igen för att signalera att malningen är slutförd. När malningen av en espressodryck är slutförd, kommer TAMP (pressa) att blinka på kontrollpanelen, vilket signalerar att du måste pressa det malda kaffet.

OBS! När en malning är slutförd kommer maskinen att vara inställd på den bryggstil och storlek som valts för denna malning. För att ändra stil och storlek ska du hälla det malda kaffet ur portafiltret, slå av och på maskinen samt välja önskad bryggning.

FÖRKLARING AV MALNINGSINSTÄLLNINGARNA

Vad betyder malningsinställningarna?

- Siffrorna på vänster sida av kontrollpanelen anger hur grov eller fin malningen blir, där 25 är den grövsta och 1 är den finaste. Grovmalning passar bättre för kaffedrycker och finmalning passar bättre för espressodrycker.
- Matcha rekommenderade inställningar: detta ger de bästa smakerna från dina valda bönor. Maskinen justeras baserat på vilka bönor du använder för att säkerställa att du inte maler för mycket eller för lite.

STÄLL IN DIN KVARN FÖR KORREKT BRYGGNING

Endast för espressobryggning

Den rekommenderade malningsinställningen kan komma att ändras. Detta är Barista Assist-Teknik som justerar den rekommenderade malningsinställningen för att hjälpa dig att få korrekt utmatning av espresso. När du använder bönor för första gången eller tillsätter fler bönor, kan det ta 2–3 bryggningar att nå den optimala malningsinställningen. Med tiden kan du märka att den rekommenderade malningsinställningen ändras för att ta hänsyn till åldrande bönor. Detta är normalt. Se till att den aktuella malningsstorleken matchar den rekommenderade malningsstorleken för korrekt utmatning av espresso.

OBS! När du ändrar från mycket grov till mycket fin (eller vice versa) kan du höra att kvarnen slås på. Detta är för att förhindra att något fastnar i kvarnen. Detta inträffar endast när portafiltret sitter i malningshållaren.

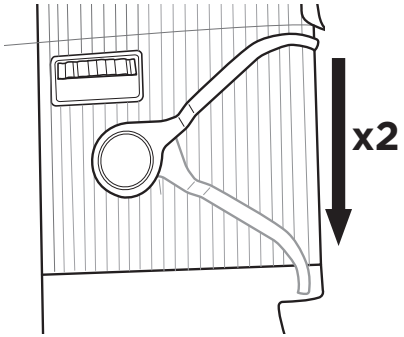
PRESSNING

Var noga med att pressa alla espressodrycker samt L+ och XL kaffedrycker; detta för att säkerställa att ingen kaffesump spills över portafiltrets kant. För kaffedrycker från S till L, skaka portafiltret lätt för att jämna ut kaffesumpen och fortsätt sedan med bryggningen.

1 **Tryck ner den integrerade pressningsspaken ordentligt tills den stannar när malningen är klar.** Du kommer att känna ett visst motstånd när pucken pressas samman.

Släpp spaken och upprepa sedan åtgärden för att pressa igen.

2 Släpp pressningsspaken och ta bort portafiltern från malningshållaren. Nu är du redo att börja brygga.

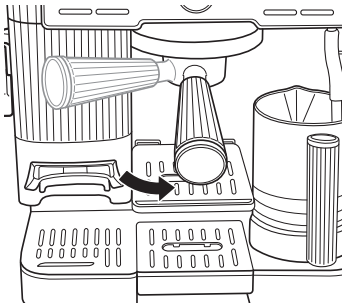


BRYGGNING AV ESPRESSO, FILTERKAFFE OCH KALLA DRYCKER (FORTSÄTTNING)

BRYGGNING

Placera portafiltret i grupphuvudet genom att rikta in den orange punkten på portafiltret mot den orange punkten på grupphuvudet.

2 Vrid in portafiltret i grupphuvudet tills den orange punkten på portafiltret är i linje med låspilen på grupphuvudet.



OBS!

Justering av bryggtemperaturen:

1 Håll in knappen SIZE (storlek) i tre sekunder.

2 Vrid mittratten till h06 och tryck sedan på mittratten för att välja.

3 Vrid mittratten för att välja önskad inställning och tryck sedan på mittratten för att välja.

LO: Låg temperatur

M: Medelhög temperatur (standard)

HI: Hög temperatur

Dryckens temperatur påverkar bryggningen av espresso och dryckens smak. För bästa resultat och korrekt bryggning rekommenderar vi en låg eller medelhög temperatur för mörkare rostningar, och en medelhög eller hög temperatur för ljusa rostningar.

OBS! Temperaturkontroll är inte tillgänglig för bryggning med is, kallbryggt och kallpressat.

OBS! Starta **INTE** bryggning utan att huvuddroppskålen är isatt.

3 Den bryggstil och storlek som maldes kommer fortfarande att kunna väljas på kontrollpanelen. Placera en kopp under portafiltret och tryck på START BREW (STARTA BRYGGNING).

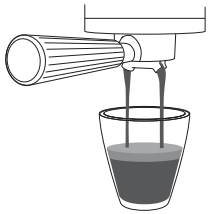
4 Maskinen kommer att pipa för att indikera att bryggningen har startat. Förloppsindikatorn tänds för att indikera bryggningens status. När det är klart piper maskinen igen för att signalera att bryggningen är slutförd.

OBS! Om du använder en mindre kopp kan du använda det justerbara koppfacket för att lyfta koppen närmare grupphuvudet för att minska stänk. Om du använder en större mugg eller termosmugg tar du bort den mittersta droppskålen för att skapa utrymme.

OBS! För fyrdubbla espressoshots och fyrdubbla kallpressade shots kan det finnas lite vatten på pucken efter bryggningen. Detta är normalt.

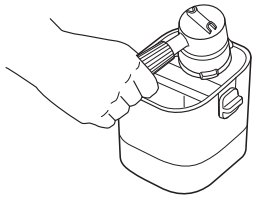
KORREKT UTMATNING

- Drycken kommer att hällas ut långsamt och jämnt.
- Du kommer att se en karamellfärgad vätska rinna ut. Det är kaffets kräm.
- Det kommer att finnas ett lager kräm på toppen av din dryck. Luta gärna koppen för att se om krämskiktet fortfarande är helt synligt. Om du fortfarande bara kan se den karamellfärgade vätskan har du en korrekt bryggd espressoshot.



EFTER DIN BRYGGNING

1 Ta försiktigt bort portafiltret från grupphuvudet när bryggningen är klar. Släng kaffesumpen genom att knacka på filterkorgens yta över en behållare eller sumplåda (säljs separat).



VARMVATTEN VID BEHOV

TILLSÄTTA VARMVATTEN

Enheten har en varmvattenfunktion som gör att du kan brygga varmvatten efter behov.

1 Tryck på HOT WATER-knapen (VARMVATTEN).

2 Vrid den mittersta ratten för att justera temperaturen på varmvattnet.

- • Låg temperatur
- • • Medelhög temperatur (standard)
- • • • Hög temperatur

OBS!: Se till att koppen är placerad i mitten av kopphållaren.

3 Tryck på START BREW (STARTA BRYGGNING) för att börja mata ut varmvatten.

4 Tryck på START BREW (STARTA BRYGGNING) igen för att stoppa utmatningen när du har önskad mängd varmvatten eller vänta tills programmet är klart.

Programmet matar ut 200 ml varmvatten om det inte stoppas.

MEDDELANDE OM RINSE (SKÖLJNING)

Om du försöker göra en kall dryck omedelbart efter att du har gjort en varm dryck får du ett meddelande om RINSE (skölja) ovanför mittratten.

Se till att portafiltret inte är isatt i grupphuvudet innan du fortsätter.

1 Placera en kopp (som rymmer minst 355 ml) under grupphuvudet.

2 Tryck på START BREW (starta bryggning) för att låta maskinen skölja och komma upp i rätt temperatur.

3 Maskinen kommer att skölja ca 250 ml vatten genom grupphuvudet.

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. När maskinen har pipit en andra gång, ta bort koppen och häll ut vattnet.

För att undvika sköljningsprocessen, brygg alla önskade kalla drycker innan du fortsätter med varma drycker.

JUSTERAR BRYGGTEMPERATUR OCH STYRKA

TEMPERATUR

Det finns flera metoder och sätt att få fram önskad temperatur.

Justering av bryggtemperaturen:

1 Håll in knappen SIZE (storlek) i tre sekunder.

2 Vrid mittratten till h06 och tryck sedan på mittratten för att välja.

3 Vrid mittratten för att välja önskad inställning och tryck sedan på mittratten för att välja.

LO: Låg temperatur

M: Medelhög temperatur (standard)

HI: Hög temperatur

Dryckens temperatur påverkar bryggningen av espresso och dryckens smak. För bästa resultat och korrekt bryggning rekommenderar vi en låg eller medelhög temperatur för mörkare rostningar, och en medelhög eller hög temperatur för ljusa rostningar.

• **Välja rätt kopp:**

Se till att koppen du använder är lämplig för storleken på din dryck. För en varmare dryck, använd en kopp som är lika stor som din dryck.

Tjockleken på koppens material påverkar också temperaturen på din dryck. För en varmare dryck, använd en kopp av tunnare material.

• **Förvärmning innan du brygger:**

Genom att låta varmt vatten rinna genom grupphuvudet och portafiltern kan du förvärma dem och maskinen inför nästa bryggning. För att ytterligare höja temperaturen på din dryck kan du köra en dubbel espressodryck med enbart vatten genom portafiltern till den kopp du vill brygga drycken i. Koppens temperatur kommer att påverka dryckens temperatur. Kasta vattnet och torka sedan koppen och portafiltret. Fortsätt sedan med bryggningen. Se Vattenspolning för instruktioner.

STYRKA

Om du tycker att brygden smakar för svagt eller för starkt kan du använda knappen för att justera styrkan.

• **Justering av bryggstyrkan:**

För att justera bryggstyrkan, tryck på knappen STRENGTH (styrka). Styrkejusteringen fungerar på olika sätt beroende på om du brygger espresso eller kaffe.

Justering av espressostyrkan:

- Större kopp, mindre koncentrerad: 4:1 förhållande mellan vatten och kaffepulver
- • Standard: 2,5:1 förhållande mellan vatten och kaffepulver
- • • Mindre kopp, mer koncentrerad: 2:1 förhållande mellan vatten och kaffepulver

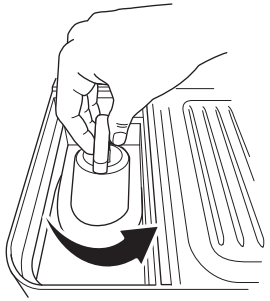
Justeringar av kaffestyrka:

- Mild: Mindre mängd bönor kommer att malas.
- • Standard
- • • Stark: Större mängd bönor kommer att malas.

BYTE AV BÖNOR

BYTE AV BÖNOR

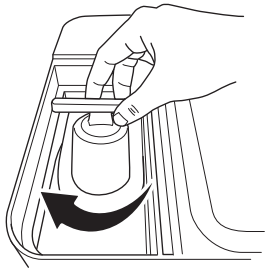
1 Lås upp bönbehållaren genom att rotera handtaget moturs.



2 Ta bort bönbehållaren och häll ut överblivna bönor.

3 Sätt tillbaka bönbehållaren i maskinen.

4 Lås tillbaka bönbehållaren genom att vrida på handtaget medurs.



5 Placera portafiltret med isatt tratt i malningshållaren.

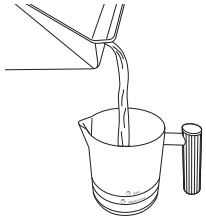
6 Håll knappen START GRIND (starta malning) intryckt för att avlägsna överblivna bönor.

7 Lägg i nya bönor i bönbehållaren.

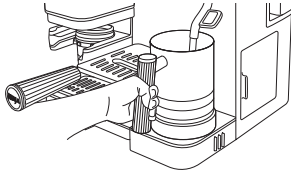
SKUMNING

SKUMNING

1 Fyll på önskad mängd mjölk i mjölkkannan, men överskrid inte gränsen för maximal påfyllning.



2 Se till att mjölkkannans botten är torr. Ställ mjölkkannan på plattformen med ångstaven införd i mjölkkannan.



3 Använd skumratten på kontrollpanelen för att markera önskad skumstil.

SKUMNINGSSTILAR

Ångad mjölk
Ånga mjölken försiktigt till perfekt dryckestemperatur utan att vispa. Perfekt för kaffe.

Tunn skumning
Ett tunt lager skum för latte.

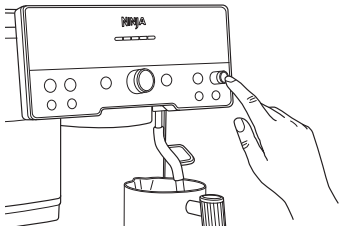
Tjock skumning
Ett fylligt lager fluffigt skum som toppar alla drycker. Perfekt för cappuccino.

Extra tjock skumning*
Ett stort lager skum, perfekt för cappuccino och andra drycker med mindre volym.

Kallt skum
Ett klassiskt lager kallt skum som toppar iskaffe eller espressodryck.

* Inte tillgängligt på alla modeller

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

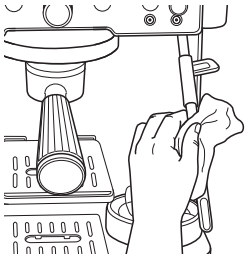


OBS! Skumma **INTE** mjölk direkt i espresson eller kaffet. Skumma alltid i mjölkkannan och häll sedan skummet i espresso- eller kaffebasen efteråt.

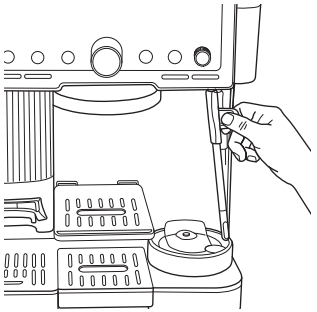
OBS! Starta **INTE** skumning utan att huvuddroppskålen är isatt.

NÄR DU HAR SKUMMAT KLART

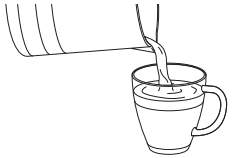
5 När du har tagit bort mjölkkannan torkar du omedelbart av ångstaven med en fuktig trasa innan du sätter tillbaka den i nedfälld position.



6 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. När rensningen är klar piper maskinen igen. Du kan när som helst utföra en rensning genom att trycka på knappen PURGE (rensa).



7 Innan du häller i mjölken ska du knacka kannan på en plan yta och snurra den för att få bort stora bubblor. Häll den skummade mjölken över espresso eller kaffe och njut.



KÖA SKUM

När du har startat bryggningen kan du köa skummet så att det startar omedelbart när bryggningen är slutförd.

1 Fyll på önskad mängd mjölk i mjölkkannan, men överskrid inte gränsen för maximal påfyllning.

2 Under bryggningen kan du välja DAIRY (mejeriprodukt) eller PLANT-BASED (växtbaserad) mjölk med knappen MILK TYPE (mjölktyp) samt skuminställning med skumratten.

3 Tryck på START FROTH (starta skumning).

Kallt skum behöver inte köas och kan skummas medan maskinen brygger.

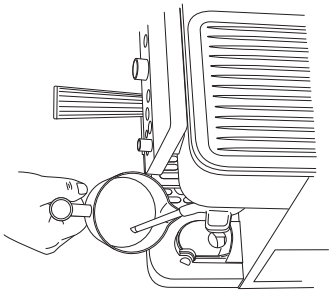
MANUELL SKUMNING

1 Fyll mjölkkannan enligt önskad fyllningsgrad mellan linjerna för minimal och maximal fyllning.

2 Se till att du är på inställningen för ångad mjölk .

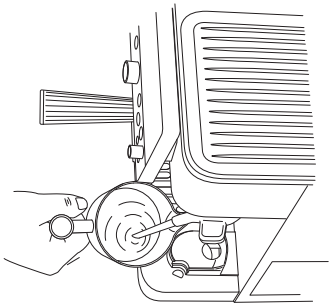
3 Dra ut ångstaven. Placera ångstaven inuti mjölkkannan, så att ångstaven vilar inom mjölkkannans hällpip.

4 Luta mjölkkannan något åt vänster eller höger, så att ångstaven är ungefär en fingerbredd från mjölkkannans vägg.



5 Håll START FROTH (starta skumning) 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 mjölkens yta för att få mjölken att börja ta upp luft så att mjölkens volym utvidgas. Detta bör skapa en strömvirvel av mjölken.



7 När du är nöjd med mjölkens volym kan du föra kannan uppåt så att ångstaven är längre ned under ytan. Detta gör att drycken värms upp.

8 Stanna i denna position tills kannan blir för varm för att hålla med handen. Tryck sedan på START FROTH (starta skumning) för att stänga av funktionen.

ANVÄNREGELBUNDEN SKÖTSEL

OMEDELBART EFTER RENGÖRING AV BRYGGAREN

- När bryggningen är klar tar du försiktigt bort portafiltret från grupphuvudet. Släng kaffesumpen genom att knacka på filterkorgens yta över en behållare eller sumplåda (säljs separat).
- För bästa resultat, se till att rengöra portafiltret och filterkorgen mellan varje användning.
- Ta bort filterkorgen från portafiltret. Handdiska båda delarna med tvålvatten för att avlägsna alla kaffeoljor. Se till att korgen är torr inför nästa bryggning.
- Torka av staven med en fuktig trasa efter skumningen, innan du skjuter tillbaka den till sitt nedfällda läge.
- Skjut tillbaka ångstaven till sitt nedfällda läge för att starta en automatisk rensning.
- Töm huvuddroppskålen när den orange indikatorn för tom behållare har stigit så mycket att den syns.
- Handdiska droppskålen med jämna mellanrum och lufttorka ordentligt.
- Rengör maskinens bas med en fuktig trasa med jämna mellanrum.

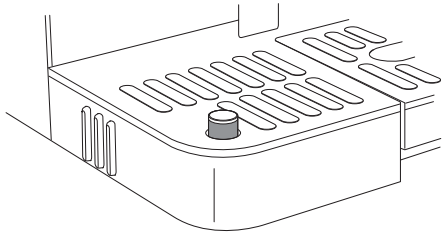
RENGÖRA TILLBEHÖREN

Diskmaskinssäkra delar:

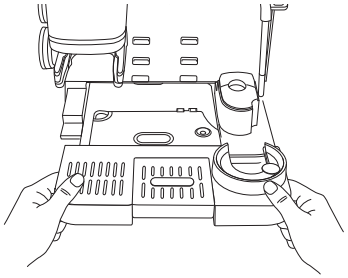
Tratt, visp, rengöringsskiva, vattenbehållare, bönbehållare och alla komponenter i droppskålen.

TÖMNING AV DROPPSKÅLEN

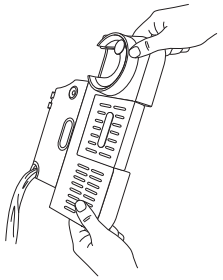
När du brygger kommer droppskålen att fyllas. När den orange indikatorn för tom behållare har stigit så mycket att den syns, är det dags att tömma huvuddroppskålen.



1 Ta bort huvuddroppskålen från maskinen genom att dra bort den.



2 Flytta försiktigt huvuddroppskålen till diskhon och häll ut vatten genom hällpipen.



3 Sätt tillbaka droppskålen i maskinen.

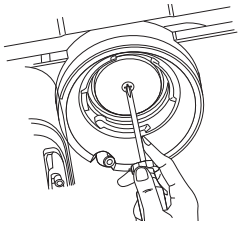
OBS! Tömningsindikatorn är avtagbar.

OBS! Töm droppskålen omedelbart om du ser att vatten rinner ut från droppskålen eller runt maskinen.

TA BORT GRUPPHUVUDET OCH BYT UT GUMMITÄTNINGEN

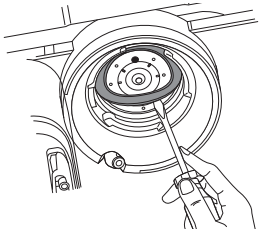
Se till att maskinen är avstängd och att stickkontakten är urkopplad innan du fortsätter.

1 Använd en stjärnskruvmejsel och ta bort den centrala skruven på filterskärmen.



2 Rengör filterskärmen med tvål och vatten när den har tagits bort.

3 Ta bort gummitätningen från grupphuvudet med en platt skruvmejsel och ersätt med en ny gummitätning (kan köpas på ninjakitchen.eu).



4 Sätt tillbaka filterskärmen i grupphuvudet och säkra den med skruven.

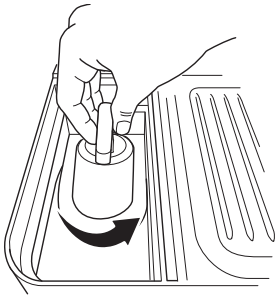
REGELBUNDEN SKÖTSEL (FORTSÄTTNING)

RENGÖRA ÅNGSTAVEN

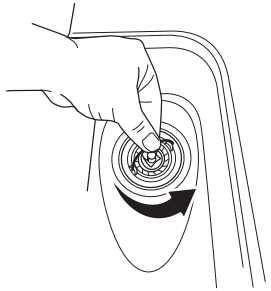
Över tid kan material ansamlas på ångstaven. Rengör ångstaven med jämna mellanrum för att säkerställa optimal prestanda.

1 Ta bort gummilocket på undersidan av rengöringsborsten för att komma åt nålen.

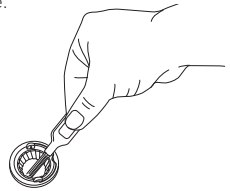
2 Använd nålen för att ta bort eventuellt material från ångstavens topp.



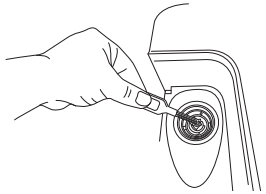
3 För en djupare rengöring, använd ringnyckeln i mitten av rengöringsborsten för att avlägsna ångstavens topp.



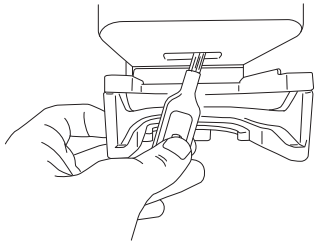
4 Rengör det borttagna kvarnverket med en borste.



5 Rengör då kvarnverket, som fästs på maskinen, med en borste.



6 Var noga med att även rengöra insidan av malningshållaren. Locket till kvarnrännan kan tas bort för enkel rengöring.



OBS! Låt **INTE** borsten komma i kontakt med vatten.

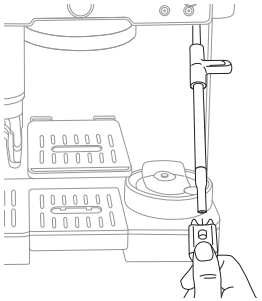
OBS! Använd endast rengöringsborsten vid rengöring av kvarnverket som är fäst på maskinen.

RENGÖRA ÅNGSTAVEN

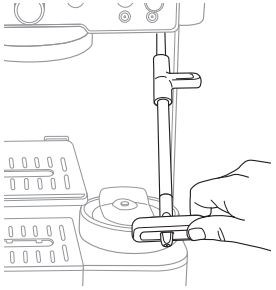
Över tid kan material ansamlas på ångstaven. Rengör ångstaven med jämna mellanrum för att säkerställa optimal prestanda.

1 Ta bort gummilocket på undersidan av rengöringsborsten för att komma åt nålen.

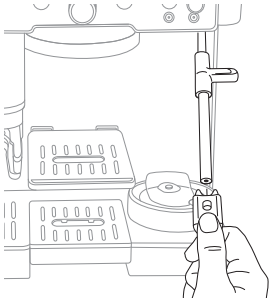
2 Använd nålen för att ta bort eventuellt material från ångstavens topp.



3 För en djupare rengöring, använd ringnyckeln i mitten av rengöringsborsten för att avlägsna ångstavens topp.

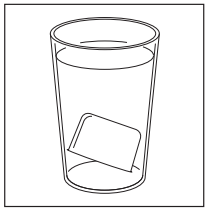


4 Använd nålen för att ta bort eventuellt material från insidan av ångstaven och ångstavens topp.

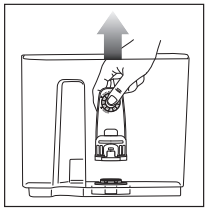


5 Var noga med att ta bort eventuellt material på gummitätningen på insidan av ångstaven.

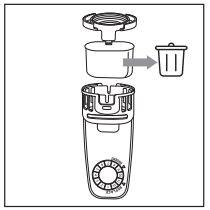
BYTE AV VATTENFILTER



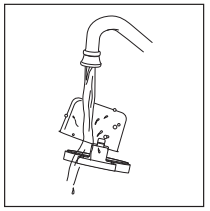
1 Ta ut det nya vattenfiltret ur förpackningen och låt det ligga i blöt i 5 min.



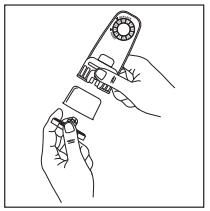
2 Ta bort vattenbehållaren från maskinen medan filtret ligger i blöt och ta bort filterhöljet från behållaren.



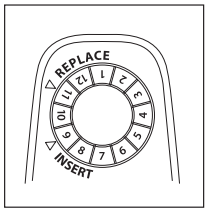
3 Ta bort det gamla vattenfiltret och kassera det.



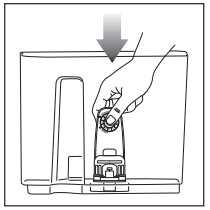
4 Skölj det nya vattenfiltret och nätet.



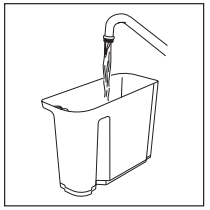
5 Ta bort locket från filterhöljet och sätt i filtret. Sätt tillbaka locket på filterhöljet för att säkra filtret på plats.



6 Ställ in datumet två månader framåt.



7 Placera filterhöljet i behållaren.



8 Fyll behållaren med vatten och sätt tillbaka den i enheten.

AVKALKNING OCH RENGÖRINGSCYKEL

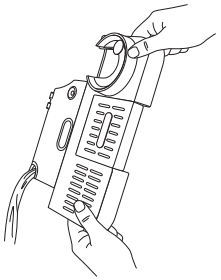
AVKALKNING

Beräknad tid: *ungefär 90 minuter.*

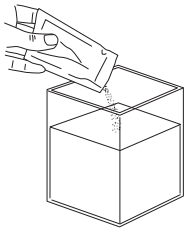
När lampan DESCALE (avkalka) tänds måste du köra en avkalkningscykel. Om du inte utför en avkalkning efter att lampan har tänts kommer dryckeskvaliteten att försämras och maskinen kan bli igensatt och sluta fungera.

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 Se till att huvuddroppskålen är helt tömd, eftersom en del av bryggvattnet från avkalkningscykeln kommer att rinna ner i huvuddroppskålen. **Om huvuddroppskålen inte töms kan den rinna över.**



2 Lös upp det medföljande Ninja-avkalkningspulvret i en separat behållare med 1 liter vatten. Häll lösningsblandningen i vattenbehållaren.



ELLER

Fyll vattenbehållaren med 500 ml vit vinäger och fyll sedan behållaren med vatten upp till linjen Descale (avkalka).

3 Sätt i den dubbla filterkorgen i portafiltret.

4 Fäst portafiltret i grupphuvudet.

5 Se till att mjölkkannan är placerad på mjölkkannans plattform med ångstaven inuti.

6 Placera en tom kopp (500 ml) under portafiltret. Du kan behöva avlägsna den mittersta droppskålen.

7 Tryck på knappen DESCALE (avkalka) och tryck sedan på mittratten för att starta avkalkningscykeln.

8 Maskinen kommer att starta avkalkningscykeln. Maskinen kommer att spola igenom lösningen genom ångstaven och portafiltret under ungefär 90 minuter. Maskinen räknar ned den återstående tiden på kontrollpanelen.

9 Maskinen piper för att indikera när avkalkningscykeln är klar.

10 När cykeln är klar ska du försiktigt ta bort portafiltret, huvuddroppskålen och mjölkkannan, eftersom det kommer att finnas vatten i dem.

11 Töm innehållet och handdiska med varmt tvålvatten för att avlägsna eventuell lösning som kan påverka kaffets smak.

12 Fyll behållaren med rent vatten upp till, men inte över, linjen för maximal fyllning.

13 Sätt tillbaka huvuddroppskålen på maskinen och portafiltret i grupphuvudet. Sätt inte tillbaka mjölkkannan.

14 Spola grupphuvudet genom att köra en M+ CLASSIC (vanlig) bryggning.

15 När mjölkkannan är borttagen spolar du ångstaven genom att trycka på knappen PURGE (rensa).

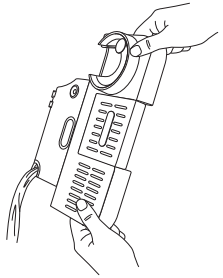
KÖRA EN RENGÖRINGSCYKEL

Beräknad tid: *ungefär 6 minuter*

En rengöringscykel spolar bort kvarvarande oljor eller kaffesump som har samlats i och runt grupphuvudet. Lampan CLEAN (rengöring) tänds automatiskt för att indikera när en rengöringscykel krävs. Du kan också köra en rengöringscykel om du märker en förändring i bryggkvaliteten. Rengöringscykeln behöver rengöringsskivan (medföljer maskinen och förvaras i tillbehörsförvaringen) och en rengöringstablett (medföljer också och kan köpas på ninjakitchen.com/accessories).

Följ dessa steg för att köra en rengöringscykel:

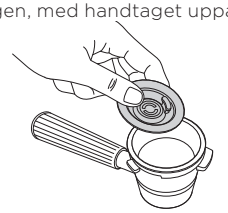
1 Se till att huvuddroppskålen är helt tom, eftersom det vatten som bryggs under rengöringscykeln kommer att rinna ner i huvuddroppskålen. **Om huvuddroppskålen inte töms kan den rinna över.**



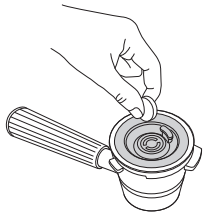
2 Fyll vattenbehållaren upp till men inte över linjen Max Fill (maximal påfyllning).

3 Sätt i den dubbla filterkorgen i portafiltret.

4 Placera rengöringsskivan ovanpå den dubbla filterkorgen, med handtaget uppåt.



5 Placera en rengöringstablett i mitten av rengöringsskivan.



6 Fäst portafiltret i grupphuvudet.

7 Tryck på knappen CLEAN (rengör) och tryck sedan på mittratten för att starta rengöringscykeln.

8 Maskinen påbörjar processen med att spola filterskärmen och grupphuvudet samt leda vatten och avlagringar från rengöringscykeln ner i huvuddroppskålen.

9 Rengöringscykeln tar ungefär 6 minuter att slutföra. Maskinen piper när rengöringscykeln är klar.

10 När rengöringscykeln är klar ska du försiktigt ta bort både portafiltret och huvuddroppskålen, eftersom det kan finnas vatten i båda. Diska för hand med varmt tvålvatten.

TIPS FÖR BÄSTA BRYGGNINGSRESULTAT

- För bästa resultat, använd nyrostade kaffebönor.
- När du köper kaffebönor är det bäst att köpa en påse med ”Rostad den”-datum snarare än ”Bäst före”-datum för att säkerställa kvalitet och färskhet.
- Vi rekommenderar att du använder kaffebönor inom 20 dagar efter "Rostad den"-datumet.
- När du byter kaffebönor ska du alltid avlägsna de tidigare bönorna innan du fortsätter. Se Byte av bönor för ytterligare information.
- Matcha alltid aktuell malningsinställning med rekommenderad malningsinställning.
- För att öka bryggtemperaturen, kör en vattensköljning innan du gör din dryck.
- Håll maskinen ren genom att använda borsten för att torka bort eventuellt skräp.
- Använd filtrerat vatten.
- Ställ in kvarnen när du byter ut bönorna.
- Förvara maskinen på en stabil yta.
- Töm droppskålen 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.

TIPS FÖR BÄSTA SKUMNINGSRESULTAT

- För bästa resultat med växtbaserad mjölk, använd barista- eller fullfettsversionen.
- För mejerimjölk rekommenderar vi att du använder standardmjölk.
- Mjölk som är ultrapastöriserad kan ge varierande resultat.
- Kokosmjölk kan värmas upp, men ger inget stabilt skum.
- Om du vill justera mjölktemperaturen, se avsnittet Ytterligare inställningar.
- För bästa resultat, använd kall mjölk eller mjölk från kylskåpet.
- För bästa resultat, se till att mjölkkannan är rumstempererad före skumning.
- 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.
- För en djupare rengöring av vispen och ångstaven fyller du mjölkkannan till linjen för maximal fyllning med vatten och en droppe diskmedel och kör programmet THIN FROTH (tunn skumning) ☕.
- För att få bästa möjliga skum och latte ska du knacka och snurra kannan innan du häller i mjölk.
- För att få det bästa växtbaserade skummet, använd inställningen PLANT-BASED (växtbaserad).

OLIKA TYPER AV ESPRESSOBRYGGNINGAR

	Ristretto	Espresso	Lungo	Americano
Smakprofil	Mindre, mer koncentrerade portioner med en sötare och fylligare smak.	Koncentrerad, smakrik portion kaffe.	Större, mindre koncentrerade portioner med skarpare smak.	En mindre intensiv espressobaserad dryck.
Förhållandet mellan kaffepulver och vatten*	Görs med mindre vatten än en espresso, vilket resulterar i ett högre förhållande mellan kaffepulver och vatten.	Standardförhållande mellan kaffepulver och vatten 1:2,5.	Görs med mer vatten än en espresso, vilket ger ett lägre förhållande mellan kaffepulver och vatten.	Standardförhållande för espressoshot, därefter utspädd med varmt vatten (förhållandet 2:1 mellan vatten och espresso).
Jämförelser mellan koffein**	Lägre koffeinhalt än espresso på grund av kortare bryggtid.	Koffein enligt standard.	Högre koffeinhalt än espresso på grund av längre bryggtid.	Samma koffeinhalt som i en espressoshot, men i ett större format.

*När bryggningen sker med den dubbla filterkorgen och standardstyrka 2. Den valda korgstorleken och styrkan ändrar förhållandet mellan kaffe och vatten, vilket påverkar smakprofilen och bryggmängden.

- Se Justera bryggtemperatur och styrka för mer information om bryggförhållanden.
- Se tabellen Ungefärliga bryggvolymer för bryggmängd för varje filterkorg.

**Det exakta koffeininnehållet beror på typen av bönor, rostningen och korgstorleken som används för drycken.

YTTERLIGARE INSTÄLLNINGAR

Menyn med ytterligare inställningar erbjuder ytterligare alternativ för att anpassa din maskin, och är tillgänglig genom att trycka på och hålla ned knappen BREW TEMP (bryggtemperatur) i tre sekunder.

Funktions/ nummer	Förklaring	Alternativ
_h01	Piper: Slår på eller av alla ljudsignaler.	ON (på): Lämnar ljudsignaler på (standard) OFF (av): Stänger av ljudsignaler
_h02	Eco-läge: Sparar ström genom att stänga av pannan efter bryggning.	ON (på): Slår på Eco-läget OFF (av): Håller Eco-läget avstängt (standard)
_h03	Rekommenderad malningsstorlek: Visar eller stänger av displayen för rekommenderad malningsinställning.	ON (på): Låter displayen vara på (standard) OFF (av): Stänger av displayen
_h04	Återställning av Barista Assist-Teknik: Återställer rekommenderad malningsstorlek till standardinställningen.	NO (nej): Behåller dina nuvarande inställningar (standard) YES (ja): Återställer dina inställningar
_h05	Fabriksåterställning: Återställ alla värden på maskinen till fabriksinställningarna.	NO (nej): Behåller dina nuvarande inställningar YES (ja): Återställer dina inställningar
_h06	Bryggtemperatur: Justera dryckens temperatur	LO: Låg temperatur M: Medelhög temperatur (rekommenderad) HI: Hög temperatur
_h07	Skumtemperatur: Justerar temperaturen på ditt skum.	LO: Låg temperatur M: Medelhög temperatur (standard) HI: Hög temperatur
_h08	Hårt vatten: Öppnar menyn för test av vattnets hårdhet för att återställa vattenhårdheten	hd 0: Remsan har inga lila rutor hd 1: Remsan har en lila ruta hd 2: Remsan har två lila rutor hd 3: Remsan har tre lila rutor hd 4: Remsan har fyra lila rutor hd 5: Remsan har fem lila rutor

1 Bläddra igenom dessa ämnen genom att vrida på mittratten. Tryck på START BREW (starta bryggning) för att välja önskat ämne.

2 När du har valt ett ämne, vrid mittratten för att komma till önskad inställning och tryck på START BREW (starta bryggning) för att göra ditt val.

3 När du har gjort ett val hörs ett pip och du återgår till menyskärmen.

4 Du kan lämna menyn genom att trycka på knappen BREW TEMP (BRYGGTEMPERATUR) igen.

FELSÖKNING

Varför kommer inget vatten ut ur portafiltret?

Flera faktorer kan påverka den vattenvolym som dispenseras från portafiltret:

- Inte tillräckligt med vatten i behållaren: Se till att vattenbehållaren har fyllts på lämpligt sätt. Vid användning av en Luxe-korg krävs 530 ml vatten. Vid användning av en dubbel- eller enkelkorg ska vatten fyllas på till markeringen för minsta mängd.
- Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats: Kontrollera att vattenbehållaren sitter ordentligt på plats på baksidan av maskinen.
- Maskinen värms upp/når drifttemperatur: Maskinen behöver en kort tid för att värmas upp innan dispenseringen startar.
- Malningsstorleken är för fin: Låt bryggtiden löpa ut och följ rekommenderade malningsinställningar vid nästa bryggning.
- Maskinen behöver avkalkas: Följ anvisningarna i avsnittet Rengöring och underhåll.

Varför är espressoströmmen liten/flödar långsamt?

Detta kan ha olika orsaker.

- Malningsstorleken är för fin: Låt bryggtiden löpa ut och följ rekommenderade malningsinställningar vid nästa bryggning.
- Kaffet är för hårt pressat: För hård pressning kan begränsa flödet. Vid pressning ska du se till att portafiltret placeras på en plan yta. Placera den assisterade pressaren i tratten och tryck nedåt på pressaren tills du känner att den rör tratten.
- Korgens renlighet: Före malning ska du se till att korgen inte innehåller blockeringar eller skräp som kan förhindra flödet.
- Maskinen behöver avkalkas: Följ anvisningarna i avsnittet Rengöring och underhåll.

Varför flödar espressoströmmen väldigt snabbt?

- Malningsstorleken är för grov: Låt bryggtiden löpa ut och följ rekommenderade malningsinställningar vid nästa bryggning.
- Kaffet är för löst pressat: Vid pressning ska du se till att portafiltret placeras på en plan yta. Placera den assisterade pressaren i tratten och tryck nedåt på den tills du känner att pressaren rör tratten.

Varför rinner espresso runt kanten av portafiltret?

- Portafiltret har inte satts in i grupphuvudet på rätt sätt: Placera portafiltret i grupphuvudet genom att rikta in den orange punkten på portafiltret mot den orange punkten på grupphuvudet. Vrid in portafiltret i grupphuvudet tills den orange punkten på portafiltret är i linje med låspilen på grupphuvudet.
- Det finns kaffesump runt korgens kant: Tvätta bort oönskad sump från kanten av korgen och portafiltret för att säkerställa att portafiltret sitter korrekt i grupphuvudet.
- Grupphuvudets tätning måste bytas ut: Ring kundtjänst på +44 (0) 800 862 0453.

Skumningen startar inte.

- Maskinen har inte nått drifttemperatur: Maskinen behöver en kort tid för att värmas upp innan skumningen startar.
- Inte tillräckligt med vatten i behållaren: Se till att vattenbehållaren har fyllts på till markeringen för minsta mängd.
- Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats: Kontrollera att vattenbehållaren sitter ordentligt på plats på baksidan av maskinen.
- Staven är inte isatt: 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.

Kaffet är inte tillräckligt varmt.

- Förvärm portafiltret: Skölj portafiltret under varmt vatten före malning. Se till att korgen är helt torr före malning.
- Förvärm koppen: Skölj koppen under varmt vatten före bryggning för att öka bryggtemperaturen.
- Justera vattentemperaturen: Öka bryggtemperaturen genom att använda knappen BREW TEMP (bryggtemperatur) på kontrollpanelen.
- Använd inställningar för uppvärmt skum: Alla skumningsinställningar är uppvärmda förutom kallt skum, som illustreras av en snöflinga.
- Maskinen behöver avkalkas: Följ anvisningarna i avsnittet Rengöring och underhåll.

FELSÖKNING FORTS.

Varför får jag ingen kräm?
- Kaffet är för löst pressat: Vid pressning ska du se till att portafiltret placeras på en plan yta. Placera den assisterade pressaren i tratten och tryck nedåt på pressaren tills du känner att den rör tratten.
- Malningsstorleken är för grov: Låt bryggtiden löpa ut och följ rekommenderade malningsinställningar vid nästa bryggning.
- Kaffebönorna är inte färska: Bönornas färskhet påverkar krämens 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.
- Korgen kan vara igentäppt/hålen är blockerade: Se till att rengöra korgarna regelbundet. Se till att inga hål i korgens botten är igentäppta av kaffesump.

Varför fylls droppskålen så snabbt?
- För att se till att maskinen bibehåller perfekt temperatur för espresso kommer lite vatten att ledas till huvuddroppskålen under en bryggning. Detta är normalt.
- Maskinen rensar automatiskt vatten från ångstaven till huvuddroppskålen efter varje skumning. Detta görs för att rengöra insidan av ångstaven.
- Huvuddroppskålen är utformad för att rymma vatten som letts vid bryggning av upp till sex cappuccino.

Varför avger maskinen ett pulserande/dunkande ljud vid bryggning?
- Inte tillräckligt med vatten i behållaren: Se till att vattenbehållaren har fyllts på till markeringen för minsta mängd.
- Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats: Kontrollera att vattenbehållaren sitter ordentligt på plats på baksidan av maskinen.
- Om behållaren har fyllts med vatten över markeringen för minsta mängd och den sitter stadigt på plats, är det normalt att höra lite ljud från vattenpumpning.
- Detta ljud kan även höras vid skumning. Detta är normalt.

Maskinen läcker.
- Maskinen rensar automatiskt vatten från ångstaven till huvuddroppskålen efter varje skumning. Detta görs för att rengöra insidan av ångstaven.
- Droppskålen är full: Kontrollera indikatorn för tom behållare för att se om du behöver tömma huvuddroppskålen. Följ anvisningarna i avsnittet Rengöring och underhåll.
- Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats: Kontrollera att vattenbehållaren sitter ordentligt på plats på baksidan av maskinen.
- Grupphuvudets tätning måste bytas ut: 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 strömknappen.
- För att spara ström kommer maskinen automatiskt att stängas av efter 20 minuter.

Inget malt kaffe kommer från kvarnen.
- Kontrollera om det finns bönor i bönbehållaren.
- Tryck på START GRIND (starta malning) för att påbörja malningen.
- Om det finns bönor i bönbehållaren och du får meddelandet ADD BEANS (tillsätta bönor), koppla ur maskinen och tryck ned bönorna försiktigt mot knivarna.
- Se till att bönbehållaren är isatt på ett säkert och korrekt sätt.
- Se till att portafiltret med tillhörande tratt är monterat korrekt i malningshållaren. Avlägsna och sätt i på nytt för att säkerställa att det är korrekt monterat.
- Använd rengöringsborsten för att torka bort eventuellt material inuti malningshållaren.

Kvarnen avger ett starkt ljud.
- Om kvarnen avger ett starkt ljud, kan detta bero på oönskat skräp. Använd endast hela bönor i kvarnen och undvik att tillsätta kalla eller frysta bönor.

Portafiltret kan inte sättas i grupphuvudet.
- Portafiltret är inte inriktat på rätt sätt: Placera portafiltret i grupphuvudet genom att rikta in den orange punkten på portafiltret mot den orange punkten på grupphuvudet. Vrid in portafiltret i grupphuvudet tills den orange punkten på portafiltret är i linje med låspilen på grupphuvudet.
- Kaffet är för löst pressat: Vid pressning ska portafiltret placeras på en plan yta. Placera den assisterade pressaren i tratten och tryck nedåt på pressaren tills du känner att den rör tratten.

Bönhållaren kan inte låsas på plats.
- Detta kan orsakas av att kvarnen blockeras av bönor eller att kvarnen blir tilltäppt på grund av fukt. Försök avlägsna eventuella bönor som blockerar kvarnen, och se till att kvarnen är torr och inte fuktig.

Jag matchade malningsinställningen, men resultatet blev inte bra.
- Se avsnittet Ställ in din kvarn för korrekt bryggning.

Bönbehållaren passar inte längre i maskinen.
- Se till att bönorna längst upp i kvarnen inte hindrar behållaren från att sättas i korrekt. Om bönor blockerar behållaren kan du behöva avlägsna dem innan du sätter tillbaka behållaren i maskinen.

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 topp med nyckeln på borsten.
  - Använd nålen på undersidan av rengöringsborsten för att rengöra stavens insida.
- Menyn med ytterligare inställningar erbjuder alternativ för att anpassa skumtemperaturen, och är tillgänglig genom att trycka på och hålla ned knappen BREW TEMP (bryggtemperatur) i tre sekunder.
  - Välj alternativet _h07 Froth Temperature (Skumtemperatur): Detta gör det möjligt att justera skumtemperaturen till low (låg, L), medium (medelhög, M) eller high (hög, H). Använd mittratten för att göra ditt val. Håll sedan knappen BREW TEMP (bryggtemperatur) intryckt i tre sekunder för att lämna menyn.

Mjölkskummet är för tunt eller för tjockt.
- Ändra skuminställning med skumratten. Se avsnittet Skumning för mer information om skuminställningar.
- Mjölktyp: Olika sorters mjölk har olika fetthalt. Ju högre fetthalt, desto tjockare skum.
- Mejeriprodukter jämfört med växtbaserat: För att förbättra skummets övergripande kvalitet, välj MILK (mejeriprodukter) 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.

Min dryck är mindre/större än förväntat.
- Om du brygger en espressodryck kan du ändra förhållandet mellan malet kaffe och vatten. Se avsnittet Ytterligare inställningar.
- Om du brygger en kaffedryck kan du före malningen välja önskad storlek med knappen SIZE (storlek).
- Korgen kan vara igentäppt/hålen är blockerade: Se till att rengöra korgarna regelbundet. Se till att inga hål i korgens botten är igentäppta av kaffesump.
- Maskinen behöver avkalkas: Följ anvisningarna i avsnittet Rengöring och underhåll.

Min dryck är för besk/syrlig.
- Matcha malningsinställningen: Använd malningsratten på sidan av maskinen för att matcha malningsinställningen Current (aktuell) med malningsinställningen Recommended (rekommenderad) på kontrollpanelen före malning.
- Ändra förhållande: Se avsnittet Ytterligare inställningar för att öka/minska förhållandet mellan malet kaffe och vatten.
- Ändra bryggtemperatur: För mörkrostade bönor rekommenderar vi att man använder temperaturinställningen low (låg) eller medium (medelhög). För medium- eller ljusrostade bönor rekommenderar vi att man använder temperaturinställningen medium (medelhög) eller high (hög).

FELSÖKNING FORTS.

ALLA FELMEDDELANDEN (TILLSÄTT VATTEN, TILLSÄTT BÖNOR OSV.)

Meddelandet ADD WATER (TILLSÄTT VATTEN).

- Se till att det finns vatten i behållaren. Om behållaren är tom fyller du på med nytt vatten och trycker sedan på START BREW (starta bryggning) för att återuppta bryggningen.
- Om behållaren är fylld med vatten ska du ta bort och sätta tillbaka behållaren och sedan trycka på START BREW (starta bryggning) för att återuppta bryggningen.

Meddelandet ADD BEANS (TILLSÄTTA BÖNOR)

- Kontrollera att det finns tillräckligt med bönor i bönbehållaren innan du gör din dryck.
- Om det finns bönor i bönbehållaren och du får meddelandet ADD BEANS (tillsätta bönor), koppla ur maskinen och tryck ned bönorna försiktigt mot knivarna.

Meddelandet INSTALL PORTAFILTER (MONTERA PORTAFILTRET)

- Se till att portafiltret ligger plant mot malningshållaren.
- Se till att portafiltret är helt intryckt i malningshållaren.
- Använd rengöringsborsten för att säkerställa att det inte finns kafferester i malningshållaren

Meddelandet INSTALL FUNNEL (MONTERA TRATTEN)

- Se till att tratten har monterats korrekt på portafiltret, genom att rikta in skårorna på tratten mot skårorna på portafiltret.
- När du sätter in portafiltret i malningshållaren ska du se till att tratten har fästs i portafiltret.

Meddelandet INSTALL HOPPER (MONTERA BÖNBEHÅLLAREN)

- Lås bönbehållaren genom att vrida handtaget medurs.
- Om problemet kvarstår, lås upp bönbehållaren genom att vrida handtaget moturs. Lyft av bönbehållaren från basen och sätt tillbaka den ordentligt på basen. Du kan behöva avlägsna bönor längst upp i kvarnen innan du sätter tillbaka bönbehållaren för att säkerställa att den blir korrekt isatt. Lås bönbehållaren genom att vrida handtaget medurs.

Meddelandet INSTALL JUG (MONTERA KANNA)

- Se till att mjölkkannan står på plattformen vid skumning.
- Se till att både kannans botten och mjölkkannans plattform är torra och rena.

Meddelandet RINSE (SKÖLJNING)

- Om du försöker brygga en kall dryck efter en varm dryck, kan du få meddelandet RINSE (sköljning). Se Meddelande om RINSE (sköljning) i avsnittet Använda maskinen.

Meddelandet DESCALE (AVKALKNING)

- Det är dags att avkalka maskinen. Se Avkalkning i avsnittet Rengöring och underhåll.

Meddelandet CLEAN (RENGÖRING)

- Det är dags att köra en rengöringscykel. Se Köra en rengöringscykel i avsnittet Rengöring och underhåll.

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 genom att kontakta vår kundservice på telefon **+44 (0) 800 862 0453**.

FABRIKSGARANTI

2-årsgarantin från Ninja®

En kund som köper en produkt i EU åtnjuter de lagliga rättigheter som gäller produktens kvalitet (dina "lagstadgade rättigheter"). Du kan hävda dina juridiska rättigheter mot din återförsäljare, inklusive Ninja® om du köpte din Ninja®-köksapparat från ninjakitchen.eu. På Ninja® är vi dock så säkra på kvaliteten på våra produkter att vi ger dig som ägare en extra, kostnadsfri fabriksgaranti på upp till två (2) år för reservdelar och underhåll.

Den medföljande garantin återspeglar tillverkarens förtroende för sin produkt- och tillverkningskvalitet.

Fabriksgarantin påverkar inte dina juridiska rättigheter.

Hur länge gäller garantin för nya Ninja®-maskiner?

Vår fabriksgaranti gäller i ett (1) år från inköpsdatum som standard eller i två (2) år om du registrerar inköpet hos oss inom 28 dagar.

Hur registrerar jag min Ninja®-garanti?

Om du har köpt din Ninja®-köksmaskin direkt från ninjakitchen.eu registreras din garanti automatiskt. Om du har köpt den från en annan leverantör i Storbritannien 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 bruksanvisningen**.
- Anteckna vilket datum du köpte apparaten.

VIKTIGT:

- Spara kvittot om du har köpt din Ninja®-köksapparat av en annan återförsäljare än ninjakitchen.eu. Garantianspråk måste lämnas med hänvisning till din garanti.
- Garantin täcker din produkt under två år från och med datumet för köpet.

Vilka är fördelarna med att registrera den kostnadsfria Ninja®-garantin?

Om du registrerar dig för garanti får du ett extra års garanti. Vi har också dina uppgifter till hands om vi behöver ta kontakt. Om du dessutom samtycker till att ta emot kommunikation från oss kan du också få tips och råd om hur du får ut det bästa av din Ninja®-köksmaskin och ta del av de senaste nyheterna om ny teknik och lanseringar från Ninja®.

Vad täcks av den kostnadsfria Ninja®-garantin?

Reparation eller utbyte (enligt bedömning av Ninja®) av din Ninja®-maskin, inklusive alla delar och arbete.

Vad täcks inte av den kostnadsfria Ninja®-garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada eller fel som orsakats av vårdslös användning eller skötsel, felaktig användning, försummelse, ovarsam användning eller hantering av Ninja®-köksapparaten som inte är i enlighet med Ninja®-bruksanvisningen som medföljer din maskin.
- Skador på grund av användning av Ninja®-köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Skador på grund av användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Skador som orsakats av användning av delar och tillbehör som inte är Ninja®-originalkomponenter
- Felaktig montering (utom när den utförts av Ninja®).
- Reparationer eller ändringar som utförs av andra parter än Ninja® eller dess ombud.

Hur kan jag åberopa den kostnadsfria Ninja®-garantin?

Kontakta vår kundtjänst på +44 (0) 800 862 0453. För öppettider besök vår webbplats under "Kontakta oss" så kopplas du direkt till en Ninja®-representant. Du kan också få hjälp online på **https://support.ninjakitchen.eu/.** Ninja®-representanten kommer att gå igenom felsökningen med dig, och om vi kommer fram till att det är fel på produkten skickar vi en ersättningsdel eller en returetikett så att du kan skicka tillbaka den defekta produkten till oss utan kostnad. När du har skickat den defekta produkten till oss, skickar vi en ersättningsprodukt.

Kom ihåg att produkten måste vara förpackad på lämpligt sätt före retur. T.ex. i en lämplig kartonglåda, inte nödvändigtvis i originalförpackningen.

Var kan jag köpa Ninja® originalreservdelar och tillbehör?

Reservdelar och tillbehör från Ninja® utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja®-köksapparat. Hela sortimentet av Ninjas reservdelar och tillbehör till alla Ninja-maskiner finns på **www.ninjakitchen.se**. Kom ihåg att skador som orsakas av användning av reservdelar som inte kommer från Ninja® täcks eventuellt inte av din garanti.

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

ninjakitchen.eu

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

ninjakitchen.eu

ES701EU_IB_MP_240730_Mv1