

GRACIAS
por comprar el Ninja AutoBarista



REGISTRA TU COMPRA



<http://www.ninjakitchen.eu/register>



900 839 453



Escanea el código QR con un dispositivo móvil

ANOTA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de gama: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el comprobante)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V - 50-60 Hz

Potencia: 1650 W

Capacidad del depósito de agua: 2,07 l

El consumo de energía en modo espera es de 0,4 W.
El producto activará el modo espera automáticamente tras 30 minutos de inactividad.

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

LEE ESTE DOCUMENTO CON ATENCIÓN Y GUÁRDALO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Este manual de instrucciones se ha diseñado para ayudarte a entender perfectamente el funcionamiento de tu nueva cafetera Ninja AutoBarista. Si tienes alguna duda, ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 900 839 453.

Ninja es una marca comercial de SharkNinja Operating LLC registrada en el Reino Unido.

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

SharkNinja Europe Limited, Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main, Alemania

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC

AE1000EUSeries_IB_MP_Mv10



@ninjakitchen

NINJA AutoBarista

Série AE1000EU | Notice d'utilisation



FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT USAGE • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT



Lire l'intégralité de la notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil AutoBarista.



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



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



Appareil réservé à un usage domestique et en intérieur.

AVERTISSEMENT

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

Précautions générales

- Afin d'éliminer tout risque d'étouffement chez les enfants en bas âge, jeter immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser les enfants jouer avec l'appareil ou l'utiliser. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure, **NE PAS** immerger le câble, les prises de courant ou le boîtier de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- NE JAMAIS** transporter l'appareil en le tenant par son cordon d'alimentation et ne pas tirer sur celui-ci pour le débrancher de la prise de courant. Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche.
- NE PAS** utiliser un appareil dont le cordon ou la prise de courant est endommagé(e) ou après un dysfonctionnement de l'appareil, sa chute ou sa détérioration de quelque manière que ce soit. Contacter SharkNinja Operating LLC pour obtenir de l'aide.
- Réservé à un usage domestique et sur plan de travail uniquement. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et éviter tout contact avec des surfaces chaudes, p. ex. une cuisinière.
- NE JAMAIS** utiliser de prise électrique sous le plan de travail.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels, **NE PAS** utiliser l'appareil dans un espace de rangement ou sous un placard mural.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces, ainsi qu'avant le nettoyage.
- NE JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande indépendant.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT USAGE • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

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

- **NE PAS** placer l'appareil sur un autre appareil.
- Ne pas placer l'appareil dans un placard lors de son utilisation.
- **NE PAS** utiliser d'accessoire non recommandé par le fabricant, car cela pourrait entraîner des blessures ou des dommages à l'appareil.

Avis d'utilisation

- Pour déconnecter l'appareil, **DÉSACTIVER** toutes les commandes, puis retirer la prise de courant du mur.
- L'utilisation d'un accessoire non recommandé par le fabricant peut générer un risque de débordement et de brûlure, ou provoquer un incendie, un choc électrique ou des dommages corporels.
- **TOUJOURS** utiliser la machine sur une surface propre, sèche et plane.
- **NE PAS** placer sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude ou dans un four chaud.
- **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues.
- **NE PAS** utiliser en extérieur.
- **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- **TOUJOURS** placer une tasse ou un récipient adapté au volume souhaité sous les buses café lors de la préparation du café.
- **NE PAS** faire fonctionner l'appareil sans eau.
- **NE PAS** trop remplir le réservoir à eau. Remplir uniquement jusqu'à la ligne de remplissage max.
- Laisser le couvercle sur le réservoir à eau lorsque la préparation est en cours.
- Fermer le couvercle du bac à grains lors du broyage pour empêcher l'accès aux pièces mobiles.
- **NE PAS** toucher à la buse à vapeur ni à la carafe quand l'appareil est en marche. La vapeur et les liquides chauds peuvent causer des brûlures.

Entretien et maintenance

- Pour prévenir les maladies dues à la prolifération de bactéries dans l'appareil, respecter toutes les consignes de nettoyage figurant dans la section « Nettoyage et Entretien » de la présente notice d'utilisation.
- Pour de meilleurs résultats, veiller à utiliser un appareil propre.
- Si le produit ne fonctionne pas correctement, consulter le site ninjakitchen.eu ou contacter SharkNinja Operating LLC pour réaliser un examen, une réparation ou un réglage.
- Les enfants ne doivent pas s'occuper du nettoyage ou de l'entretien de la machine.
- Mettre **HORS TENSION**, débrancher et laisser refroidir avant de nettoyer ou de déplacer.
- Éviter tout contact visuel et tout contact prolongé avec la peau avec le lubrifiant en silicone du bloc d'extraction.
- Se laver soigneusement les mains après avoir manipulé le lubrifiant en silicone du bloc d'extraction.
- Ranger le lubrifiant en silicone du bloc d'extraction à l'intérieur, à l'abri de la chaleur, des flammes et de la lumière directe du soleil.
- Jeter le lubrifiant en silicone du bloc d'extraction conformément aux réglementations locales.

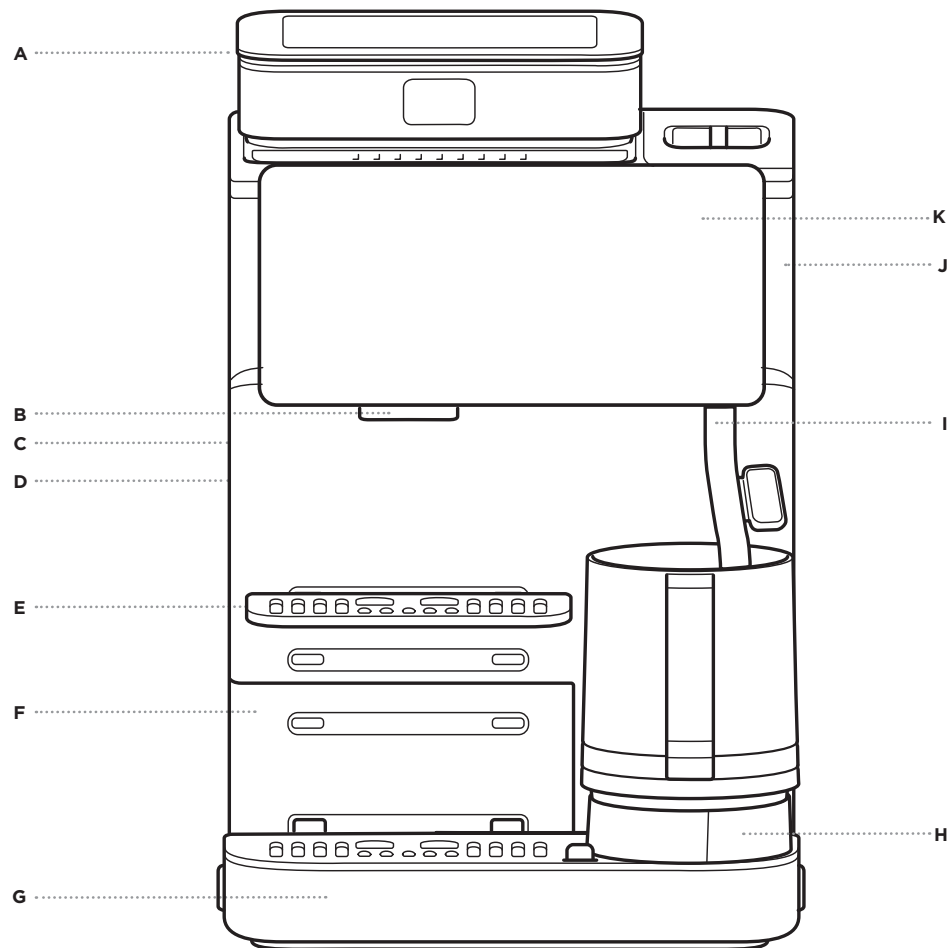
Déclaration relative au cordon d'alimentation

- Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'emmêlement ou de chute sur un cordon plus long.
- **NE PAS** utiliser de rallonge avec ce produit.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

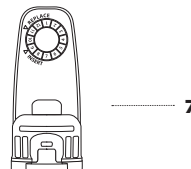
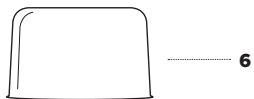
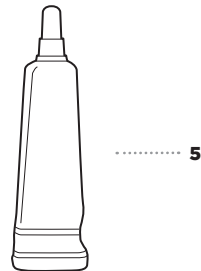
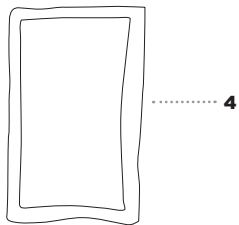
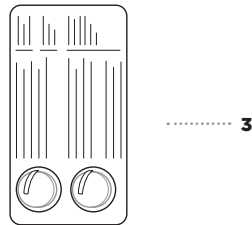
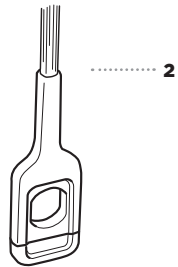
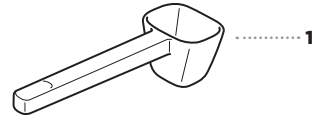
PIÈCES

- | | | | | | |
|---|--|---|--------------------------------|---|-----------------|
| A | Bac à grain | E | Repose-tasse ajustable | I | Buse à vapeur |
| B | Buses café | F | Bac de recueil du café usagé | J | Réservoir à eau |
| C | Porte d'accès au bloc d'extraction | G | Bac d'égouttement | K | Écran |
| D | Bloc d'extraction et cavité interne (derrière la porte d'accès au bloc d'extraction) | H | Plateforme de la carafe à lait | | |



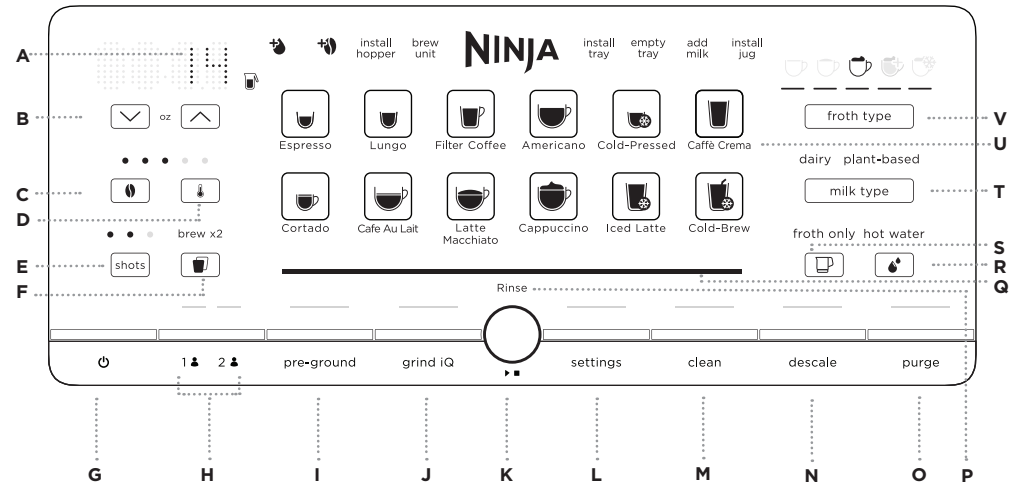
ACCESSOIRES

- 1 Cuillère doseuse
- 2 Brosse de nettoyage
- 3 Tablettes de nettoyage
- 4 Poudre de détartrage
- 5 Lubrifiant en silicone pour le bloc d'extraction
- 6 Insert du filtre à eau*
- 7 Boîtier du filtre à eau*



UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE*

- | | | |
|--|---|---|
| A Lecture de la TAILLE D'INFUSION | I Bouton PRE-GROUND (CAFÉ MOULU) | Q Barre de progression |
| B Flèches de sélection de la TAILLE | J Bouton GRIND iQ (GRIND iQ) | R Bouton HOT WATER (EAU CHAUDE) |
| C Bouton d'INTENSITÉ | K Bouton DÉMARRER | S Bouton FROTH ONLY (MOUSSE UNIQUEMENT) |
| D Bouton de TEMPÉRATURE | L Bouton SETTINGS (RÉGLAGES) | T Bouton MILK TYPE (TYPE DE LAIT) |
| E Bouton de sélection SHOTS (DOSES) | M Bouton CLEAN (NETTOYER) | U Options du menu des boissons |
| F Bouton BREW X2 (2 INFUSIONS) | N Bouton DESCALE (DÉTARTREUR) | V Bouton FROTH TYPE (TYPE DE MOUSSE DE LAIT) |
| G Bouton d'ALIMENTATION | O Bouton PURGE (PURGER) | |
| H Bouton de PROFIL | P Notification Rinse (Rincer) | |
- * Les modes peuvent varier selon le modèle.



NOTIFICATIONS INTELLIGENTES

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

- ADD BEANS (AJOUTER DES GRAINS)
- ADD WATER (AJOUTER DE L'EAU)
- INSTALL HOPPER (INSTALLER LE BAC À GRAINS)
- INSTALL JUG (INSTALLER LA CARAFE)
- ADD MILK (AJOUTER DU LAIT)
- EMPTY TRAY (VIDER LE BAC D'ÉGOUTTEMENT)
- INSTALL TRAY (INSTALLER LE BAC D'ÉGOUTTEMENT)
- RINSE (RINCER)
- PURGE (PURGER)
- DESCALE (DÉTARTREUR)
- BREW UNIT (BLOC D'EXTRACTION)

* Les boutons CLEAN (NETTOYER), DESCALE (DÉTARTREUR) et GRIND iQ (GRIND iQ) s'allument pour indiquer que les cycles respectifs ont besoin d'être lancés.

* Non disponible sur toutes les machines

PRISE EN MAIN : AVANT DE PRÉPARER VOTRE PREMIÈRE BOISSON

RETIRER TOUS LES ACCESSOIRES ET PIÈCES DE LEUR EMBALLAGE

- Pour commencer, retirez tous les accessoires et pièces de leur emballage. Vérifiez que tous les accessoires et toutes les pièces ont bien été retirés de l'emballage avant de le jeter.
- Lorsque vous retirez l'appareil de son emballage, veillez à enlever tout le ruban adhésif de l'appareil. Le ruban adhésif est apposé sur tous les côtés de la machine.

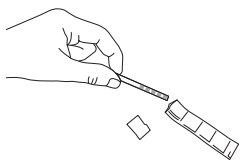
NETTOYER LES ACCESSOIRES AVANT USAGE

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

TEST DE DURETÉ DE L'EAU

L'eau contient des minéraux pouvant s'accumuler dans l'appareil au fil du temps. La dureté de l'eau indique la quantité de minéraux présente dans l'eau. Elle a un impact sur la fréquence à laquelle l'appareil aura besoin d'être détartré. Ce test permet à l'appareil de vous recommander un détartrage au bon moment.

- Sortez la bandelette de test de son emballage.



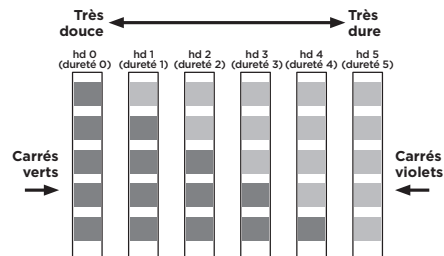
- Immergez complètement la bandelette de test de la dureté de l'eau pendant 5 à 10 secondes dans l'eau que vous prévoyez d'utiliser avec l'appareil.



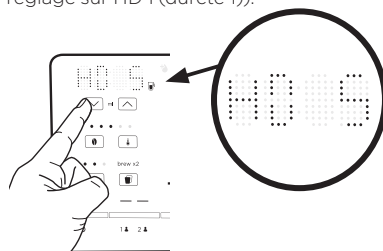
- Retirez la bandelette de test de l'eau et égouttez-la légèrement.



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



- Une fois le niveau de dureté de l'eau identifié, branchez l'appareil.
- Le côté gauche du panneau de commande affiche HD 5 par défaut.
- Appuyez sur les flèches haut et bas pour régler le niveau de dureté de l'eau en fonction du nombre de carrés violets affichés sur votre bandelette de test (par ex. si la dureté de votre eau est de niveau 1, vous devrez mettre ce réglage sur HD 1 (dureté 1)).

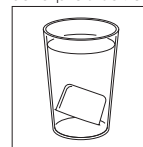


- Appuyez sur **DÉMARRER** pour confirmer le réglage.

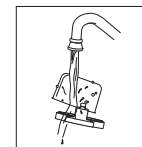
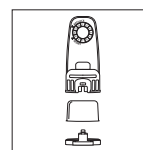
REMARQUE : Si vous pensez que le niveau de dureté de votre eau a changé, vous pouvez acheter une autre bandelette de test sur ninjakitchen.eu. Pour savoir comment réparer la dureté de votre eau, consultez la section Réglages supplémentaires.

INSTALLER LE FILTRE À EAU

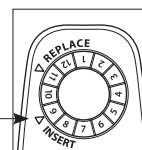
- Pour préparer un bon café, il faut de l'eau de qualité. Les filtres à eau permettent d'éliminer le chlore, les odeurs et autres impuretés pouvant être présentes dans l'eau, pour un café plus savoureux.



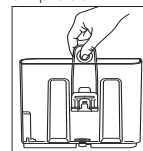
- Faites tremper le filtre à eau pendant 5 minutes.



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



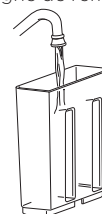
- Retirez l'embout du boîtier du filtre et insérez le filtre. Remplacez l'embout sur le boîtier du filtre pour bloquer le filtre en place.
- Réglez la date INSERT (INSERTION) sur le mois en cours.



- Installez le boîtier du filtre dans le réservoir.

REMPLIR LE RÉSERVOIR À EAU

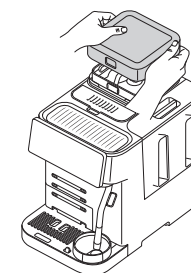
- Avant de commencer, assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau froide ou à température ambiante. Remplissez sans dépasser la ligne de remplissage maximal.



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

REMPLIR LE BAC À GRAINS

- Retirez le couvercle du bac.



- Remplissez le bac à grains de café entiers. Ne remplissez **PAS** le bac à grains avec du café moulu. Pour plus d'informations sur le café moulu, consultez la section « Utiliser du café moulu ».
- Remettez le couvercle en place.

REMARQUE : Égalisez la surface des grains et assurez-vous qu'ils ne dépassent pas la ligne de remplissage MAXIMAL dans le bac.

REMARQUE : N'ajoutez jamais de grains lorsqu'une boisson est en cours de préparation. Pour en savoir plus, consultez la section Changer de grains de café/de bac.

INFORMATIONS SUR LES GRAINS

- Pour des résultats optimaux, utilisez des grains de café fraîchement torréfiés.
- Au moment de l'achat, privilégiez les paquets indiquant la date de torréfaction à ceux indiquant la date de péremption, pour garantir la qualité et la fraîcheur.
- Nous recommandons d'utiliser les grains de café dans les 20 jours suivant la date de torréfaction.
- Avant de changer de grains, enlevez soigneusement les grains de café précédents. Il n'est pas recommandé de compléter le niveau du bac avec de nouveaux grains. Consultez la section Changer de grains de café/de bac pour en savoir plus.
- **NE PAS** utiliser de grains de café verts, caramélisés ou aromatisés, car ils peuvent coincer le moulin. Ajoutez des arômes à vos boissons avec des sirops et des sucres. Consultez le Guide des boissons pour connaître les recettes.

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

RINÇAGE AVANT PREMIÈRE UTILISATION

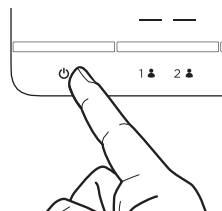
Avant de préparer votre première boisson, vous devez rincer la machine.

Lors de la première mise sous tension de l'appareil, l'alerte RINSE (RINCER) s'allume en orange, indiquant qu'un rinçage est nécessaire. Ce rinçage est déclenché par l'utilisateur qui devra appuyer sur le bouton **DÉMARRER**.

L'appareil effectue automatiquement un rinçage à chaque démarrage et à chaque arrêt, indiqué par le voyant blanc RINSE (RINCER). Aucune action de l'utilisateur n'est requise.

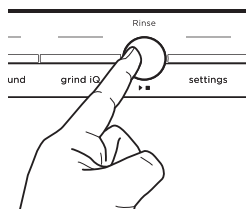
Il n'est pas nécessaire de placer une tasse sous les buses café pour les rinçages. La machine est conçue pour retenir l'eau de rinçage dans le bac d'égouttement.

1. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton d'**ALIMENTATION**.



2. Le voyant orange RINSE (RINCER) s'allume sur le panneau de commande pour indiquer qu'un rinçage est nécessaire avant de continuer.

3. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER** pour lancer le cycle de rinçage. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que le rinçage a commencé. L'eau s'écoule directement dans le plateau d'égouttage.



4. Une fois le cycle terminé, l'appareil émet un nouveau signal sonore.

CYCLE GRIND iQ

GRIND iQ utilise la technologie AutoBarista-iQ pour déterminer automatiquement la taille de mouture la mieux adaptée à vos grains, afin d'obtenir une extraction parfaite de votre espresso. Le voyant GRIND iQ s'allume en jaune lorsque l'appareil recommande de lancer un cycle.

- Lors de la première utilisation, le bouton s'allume en jaune pour indiquer qu'un cycle d'étalonnage est recommandé. Ce processus n'est pas nécessaire si vous souhaitez utiliser du café moulu ou préparer un café filtre, un café glacé ou un cold brew (infusion à froid).
- Lors de l'utilisation de nouveaux grains pour la première fois ou de l'ajout de grains supplémentaires, le cycle d'étalonnage moyen correspondra à 3 infusions. Cela peut varier en fonction des grains dans le broyeur.
- Pour en savoir plus sur GRIND iQ, consultez la section GRIND iQ.

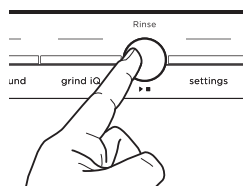
1. Le voyant GRIND iQ s'allume en jaune pour indiquer qu'un cycle est recommandé. Appuyez sur le bouton **GRIND iQ**.



2. Placez une tasse de 415 ml minimum sous les buses café.



3. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER**. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que le cycle a commencé. La barre de progression indique l'état d'avancement du cycle.



4. Une fois le cycle terminé, l'appareil émet de nouveau un signal sonore et le voyant GRIND iQ s'éteint. Le voyant GRIND iQ restera éteint tant que les grains correspondent à la taille de la mouture prévue.

5. Jetez l'espresso préparé.

6. Videz le bac d'égouttement et le bac de recueil du café usagé une fois le cycle terminé.

CODE COULEUR DU VOYANT LED

Le voyant LED GRIND iQ s'allume pendant l'utilisation quotidienne pour indiquer l'état de GRIND iQ et à quel point vous êtes proche du goût optimal de l'espresso.

ÉTEINT : Le broyeur est calibré.

JAUNE : un cycle GRIND iQ est nécessaire pour calibrer le broyeur.

PRÉPARER EXPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFÉ CRÈME* ET EXTRACTION À FROID

1. Appuyez sur l'icône correspondant à la boisson souhaitée.
 2. Utilisez le bouton SHOTS (DOSES) pour sélectionner le nombre de doses d'espresso désiré.
 3. Si vous le souhaitez, ajustez l'intensité et la température de votre infusion. Pour plus d'informations concernant l'impact de ces personnalisations sur votre infusion, consultez la section Régler la température et l'intensité de votre boisson.
- Vous pouvez enregistrer les personnalisations apportées à vos boissons. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section Profils et Enregistrement des personnalisations.
4. Placez une tasse sous les buses café et appuyez sur le bouton **DÉMARRER**.
 5. La machine émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de l'infusion. Une fois l'infusion terminée, la machine émet un nouveau signal sonore.

REMARQUE : Ce sont les préréglages par défaut pour un espresso. Changer l'intensité de l'espresso aura un impact sur la quantité obtenue. Pour ajuster le volume, reportez-vous à la section Régler la température et l'intensité de votre boisson.

REMARQUE : Si vous avez une tasse plus petite, utilisez le repose-tasse ajustable pour rapprocher votre tasse des buses café et réduire les éclaboussures. Si vous utilisez un mug plus grand ou un mug à emporter, retirez le plateau à tasses pour faire de la place.

EXTRACTION RÉUSSIE

- La boisson s'écoule lentement et régulièrement.
- Vous verrez un liquide couleur caramel s'écouler. Il s'agit de la « crema ».
- La boisson sera recouverte d'une couche de crema. Si vous inclinez votre tasse et que vous voyez toujours la couche de crème, alors la dose d'espresso est correctement extraite.

* Non disponible sur toutes les machines

PRÉPARER EXPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFÉ CRÈME* ET EXTRACTION À FROID (SUITE)

2 INFUSIONS

Le mode Brew x2 (2 infusions) de l'appareil permet de préparer deux boissons simultanément, l'une à côté de l'autre, sans avoir à lancer un cycle supplémentaire.

REMARQUE : Brew x2 (2 infusions) n'est disponible que pour les boissons à base d'expresso et les espressos.

1. Sélectionnez votre boisson dans le menu principal.
2. Réglez votre boisson à l'aide des boutons situés sur le côté gauche du panneau de commande.
3. Appuyez sur **BREW X2 (2 INFUSIONS)** sur le panneau de commande. Le bouton s'allume pour indiquer qu'il est actif.
4. Placez 2 tasses sur le repose-tasse, en vous assurant qu'elles sont alignées avec les buses café. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER**.
5. Si vous choisissez une boisson avec du lait, l'appareil réalisera un seul cycle de mousse. Pour préparer assez de mousse pour deux boissons, ajoutez un peu plus de lait que d'habitude (sans dépasser la ligne Max Fill [Remplissage maximal]).
6. La machine émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de l'infusion. Pour les boissons à double dose et les boissons plus grandes, la machine devra préparer plusieurs doses. La barre de progression s'allumera à nouveau pour chaque préparation. Une fois les infusions terminées, la machine émettra un nouveau signal sonore.

REMARQUE : Pour ajouter du lait à ces boissons, vous pouvez sélectionner **MILK TYPE (TYPE DE LAIT)** ou **FROTH TYPE (TYPE DE MOUSSE DE LAIT)** pour ajouter un cycle de moussage à votre cycle d'infusion. Pour plus d'informations, consultez la section Ajouter de la mousse à une boisson sans lait.

PRÉPARER UN CAFÉ FILTRE ET DES BOISSONS GLACÉES

Café filtre et eau chaude

1. Appuyez sur l'icône correspondant à la boisson souhaitée.
2. Appuyez sur les flèches pour sélectionner le volume souhaité.
3. Placez une tasse sous les buses café et appuyez sur le bouton **DÉMARRER**.
4. La machine émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de l'infusion. Une fois l'infusion terminée, la machine émet un nouveau signal sonore.

REMARQUE : Les cafés de plus de 355 ml seront préparés en plusieurs fois. Vous entendrez le broyeur se rallumer en fonction du nombre de cycles dont il a besoin pour infuser.

AJOUTER DE L'EAU CHAUDE*

** Non disponible sur toutes les machines*

Votre machine dispose d'une fonction d'eau chaude qui vous permet de distribuer de l'eau chaude à la demande.

1. Appuyez sur le bouton **HOT WATER (EAU CHAUDE)**
2. Utilisez le bouton **TEMPÉRATURE** à gauche du panneau de commande pour régler la température de l'eau chaude.

- ○ ○ Basse température
- ● ○ Température moyenne (par défaut)
- ● ● Température élevée

3. Sélectionnez la quantité d'eau chaude à l'aide des flèches situées à gauche du panneau de commande.
4. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER** pour commencer à faire couler l'eau chaude. Appuyez de nouveau sur le bouton **DÉMARRER** lorsque vous avez obtenu la quantité d'eau chaude souhaitée ou attendez que le programme se termine.

Boissons froides et glacées

1. Appuyez sur l'icône correspondant à la boisson souhaitée.
2. Appuyez sur les flèches pour sélectionner le volume souhaité.
3. **Remplissez une tasse de glaçons et placez-la sous les buses café.** Appuyez sur le bouton **DÉMARRER**.
4. La machine émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de l'infusion. Une fois l'infusion terminée, la machine émet un nouveau signal sonore.

REMARQUE : Les fonctions Over ice (Café glacé), Cold brew (Infusion à froid) et Cold press (extraction à froid) sont conçues pour produire une infusion concentrée dans un récipient rempli de glaçons. Il est normal que des glaçons fondent dans le récipient lorsque le café est infusé. Cela produira une boisson froide avec l'intensité et la saveur idéales.

REMARQUE : Lors de l'infusion ou de l'extraction à froid immédiatement après une boisson chaude, l'appareil effectue un rinçage interne pour refroidir la chambre d'infusion. L'infusion à froid démarre automatiquement une fois le rinçage terminé.

REMARQUE : Les cafés de plus de 355 ml seront préparés en plusieurs fois.

* Non disponible sur toutes les machines

PRÉPARER EXPRESSO, AMERICANO, LUNGO*, CAFÉ CRÈME* ET EXTRACTION À FROID (SUITE)

UTILISER DU CAFÉ MOULU

IMPORTANT : Ajoutez le café moulu **SEULEMENT** quand la machine est allumée et a terminé son cycle de démarrage. L'ajout de café moulu lorsque l'appareil est éteint, en veille, pendant un rinçage de démarrage/d'arrêt ou après le début d'une infusion peut entraîner la pénétration de mouture dans la cavité interne et provoquer des obstructions ainsi que des dommages.

1. Appuyez sur l'icône correspondant à la boisson souhaitée. Si vous préparez un espresso, veillez à sélectionner le nombre de doses approprié en fonction du nombre de cuillères doseuses.
2. Appuyez sur le bouton **PRE-GROUND (CAFÉ MOULU)** pour mettre l'appareil en mode café moulu.

REMARQUE : Ne retirez pas l'entonnoir de la trappe à café moulu lorsque vous versez la mouture. Retirez-le uniquement pour le nettoyage.

3. Ouvrez la trappe à café moulu pour accéder à la cuillère doseuse.
4. Versez le nombre souhaité de cuillères de café moulu dans la trappe. Reportez-vous au tableau ci-dessous afin de connaître le nombre approprié de cuillères pour votre préparation. Ne dépassez **JAMAIS** 6 cuillères par infusion.
5. Placez une tasse sous les buses café et appuyez sur le bouton **DÉMARRER**.
6. La machine émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de l'infusion. Une fois l'infusion terminée, la machine émet un nouveau signal sonore.

REMARQUE : Vous ne pouvez pas préparer plus de 355 ml de café filtre lorsque vous utilisez du café pré-moulu.

CUILLÈRES DOSEUSES		
QUANTITÉS	Café	Cuillères doseuses
	175 ml*	2 à 4
	235 ml	2 à 4
	300 ml	4 à 6
	355 ml	4 à 6
	Espresso	Cuillères doseuses
	Simple	2
	Double	4
Triple	6	

AVERTISSEMENT : Ne mettez **JAMAIS** plus de 6 cuillères de café moulu dans la trappe dédiée. Cela provoquerait un débordement du bloc d'extraction et la machine ne pourrait pas terminer le cycle. Si cela se produit, éteignez la machine et reportez-vous à la section « Nettoyage : Nettoyage en profondeur » pour obtenir des consignes sur le nettoyage du bloc d'extraction et de la cavité interne.

CONSEILS POUR UN MOUSSAGE OPTIMAL

- **Types de lait**
 - Pour une préparation avec du lait d'origine animale, nous conseillons d'utiliser du lait entier.
 - Pour des résultats optimaux avec du lait végétal, choisissez un lait spécial barista ou entier.
 - Pour une mousse optimale avec du lait végétal, utilisez le réglage PLANT-BASED (VÉGÉTAL).
 - Les laits UHT (c.-à-d. les laits longue conservation) peuvent avoir des résultats variables.
 - Le lait de coco peut être chauffé, mais il ne permet pas de produire une mousse stable.
 - Pour obtenir une mousse parfaite et réaliser de superbes dessins sur votre latte, tapotez et agitez la carafe à lait afin d'éliminer les grosses bulles avant de verser le lait.
- **Température**
 - Pour ajuster la température du lait, consultez la section Réglages supplémentaires.
 - Pour des résultats optimaux, utilisez du lait froid ou tout juste sorti du réfrigérateur.
 - Pour des résultats optimaux, vérifiez que la carafe à lait est à température ambiante avant de préparer la mousse.
- **Nettoyage**
 - Vérifiez que la plateforme et la base de la carafe à lait sont sèches et propres avant de placer la carafe sur la plateforme.
 - Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide immédiatement après utilisation pour éviter que le lait ne colle.
 - Avant d'éteindre l'appareil, remettez la buse à vapeur dans sa position basse initiale pour lancer la purge automatique.
 - Pour un nettoyage en profondeur du fouet et de la buse à vapeur, remplissez la carafe à lait avec de l'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximal, puis versez-y une goutte de liquide vaisselle avant de lancer un programme « MOUSSE FINE ».

* Non disponible sur toutes les machines

PRÉPARER DES BOISSONS À BASE DE LAIT

RECETTES À BASE DE LAIT






1. Appuyez sur l'icône correspondant à la boisson souhaitée.
2. Utilisez le bouton SHOTS (DOSES) pour sélectionner le nombre de doses d'expresso désiré.
3. Si vous le souhaitez, ajustez l'intensité et la température de votre infusion. Pour plus d'informations concernant l'impact de ces personnalisations sur votre infusion, consultez la section Régler la température et l'intensité de votre boisson.
4. Placez une tasse suffisamment grande pour contenir votre boisson sous les buses café.
5. Sélectionnez **DAIRY (LAIT D'ORIGINE ANIMALE)** ou **PLANT-BASED (LAIT VÉGÉTAL)** à l'aide du bouton **MILK TYPE (TYPE DE LAIT)** en fonction du lait utilisé.
6. Lorsque vous sélectionnez un programme de recette à base de lait, le type de mousse recommandé pour votre boisson est souligné. Pour modifier le type de mousse sélectionné, appuyez sur le bouton **FROTH TYPE (TYPE DE MOUSSE DE LAIT)**.
7. Assurez-vous que le fouet est installé dans la carafe à lait. Remplissez la carafe avec la quantité de lait souhaitée, sans dépasser la ligne Max Fill (Remplissage maximal).
8. Vérifiez que la base de la carafe à lait est sèche. Placez la carafe sur le plateau de la carafe à lait, avec la buse à vapeur insérée à l'intérieur.
9. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER**. La machine émettra un signal sonore pour indiquer le début du programme. La machine broie d'abord les grains, exécute le programme de moussage, puis prépare l'expresso. Cela permet de garantir la fraîcheur optimale de votre expresso. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement du programme. Une fois le programme terminé, la machine émettra un nouveau signal sonore.

FROTH ONLY (MOUSSE UNIQUEMENT)

Appuyez sur le bouton **FROTH ONLY (MOUSSE UNIQUEMENT)** pour configurer un cycle qui utilisera uniquement la buse pour faire mousser le lait, sans moulin ni infuser. Froth Only (Mousse uniquement) ne peut être utilisé que pour le chocolat chaud, le matcha ou simplement pour réchauffer du lait.

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

STYLES DE MOUSSE

-  **Lait vapeur**
Chauffez le lait à la vapeur jusqu'à ce qu'il atteigne une température idéale, sans le fouetter.
Parfait pour le café.
-  **Mousse fine**
Une fine couche de mousse pour les lattes.
-  **Mousse épaisse**
Une couche classique de mousse onctueuse pour couronner n'importe quelle boisson.
Parfaite pour les cappuccinos.
-  **Mousse extra épaisse***
Une épaisse couche de mousse, idéale pour les cappuccinos secs et les autres boissons avec peu de volume.
-  **Mousse froide**
Une couche classique de mousse froide pour couronner vos boissons glacées à base de café ou d'expresso.

* Non disponible sur certains modèles

UNE FOIS LE MOUSSAGE TERMINÉ

1. Une fois la carafe à lait retirée de la plateforme, nettoyez immédiatement la buse à vapeur avec un chiffon humide avant de la remettre dans sa position initiale.
2. La vidange démarrera automatiquement une fois la buse à vapeur remise dans sa position de départ. Cela permet de nettoyer l'intérieur de la buse à vapeur. La machine émettra un signal sonore pour signaler le début de la purge. Une fois la purge terminée, la machine émettra à nouveau un signal sonore. Vous pouvez purger à tout moment en appuyant sur le bouton **PURGE (PURGER)** lorsque la buse à vapeur est en position basse.
3. Avant de verser le lait, tapotez la carafe sur une surface plane et faites-la tourner pour enlever les grosses bulles. Versez la mousse de lait sur l'expresso et dégustez.

REMARQUE : Sans eau, la machine ne se purge pas. Appuyez sur **PURGE (PURGER)** après avoir ajouté plus d'eau.

A JOUTER DE LA MOUSSE À UNE BOISSON SANS LAIT

Si une boisson ne contient pas déjà de lait, il est possible d'en ajouter en appuyant sur le bouton **FROTH TYPE (TYPE DE MOUSSE DE LAIT)** ou **MILK TYPE (TYPE DE LAIT)**.

1. Assurez-vous que le fouet est installé dans la carafe à lait. Remplissez la carafe avec la quantité de lait souhaitée, sans dépasser la ligne de remplissage maximal.
2. Après avoir sélectionné la boisson souhaitée, appuyez sur **FROTH TYPE (TYPE DE MOUSSE DE LAIT)** ou **MILK TYPE (TYPE DE LAIT)** pour afficher les réglages du lait.
3. Vérifiez que la base de la carafe à lait est sèche. Placez la carafe sur le plateau de la carafe à lait, avec la buse à vapeur insérée à l'intérieur.
4. Sélectionnez **DAIRY (LAIT D'ORIGINE ANIMALE)** ou **PLANT-BASED (LAIT VÉGÉTAL)** à l'aide du bouton **MILK TYPE (TYPE DE LAIT)**.
5. Sélectionnez la mousse souhaitée à l'aide du bouton **FROTH TYPE (TYPE DE MOUSSE DE LAIT)**.
6. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER**. La machine émettra un signal sonore pour indiquer le début du programme. La machine préparera d'abord la boisson, puis la mousse. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement du programme.

REMARQUE : Pour quitter ce menu, appuyez sur un autre style de boisson.

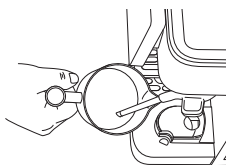
RÉGLER LA TEMPÉRATURE ET L'INTENSITÉ DE VOTRE BOISSON

MOUSSAGE MANUEL

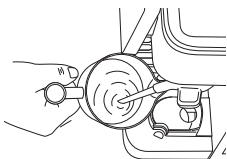
1. Remplissez la carafe à lait avec la quantité de lait souhaitée, entre les lignes de remplissage minimum et maximum.
2. Appuyez sur **FROTH ONLY (MOUSSE UNIQUEMENT)**.
3. Veillez à utiliser le réglage Lait vapeur.



4. Inclinez la carafe à lait légèrement vers la gauche ou la droite de manière à laisser un espace large d'environ un doigt entre la buse à vapeur et le bord de la carafe.



5. Maintenez le bouton **DÉMARRER** enfoncé pendant 3 secondes. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que le moussage démarre et la buse commence à produire de la vapeur.
6. Placez la buse juste en dessous de la surface du lait pour y incorporer de l'air. Un tourbillon commencera à se former.



7. Une fois que vous avez obtenu le volume de mousse souhaité, déplacez la carafe vers le haut de manière à ce que la buse à vapeur se trouve plus profondément sous la surface. Cela permet de chauffer le lait.
8. Gardez la carafe à lait dans cette position jusqu'à ce que la carafe soit trop chaude pour être tenue dans la main, puis appuyez sur le bouton **DÉMARRER** pour éteindre le programme.

TEMPÉRATURE

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

Réglages de la température

- ○ ○ Basse température
- ● ○ Température moyenne (par défaut)
- ● ● Température élevée

La température a un impact sur l'extraction de l'expresso et la saveur de la boisson. Pour de meilleurs résultats et une extraction idéale, nous recommandons la température plus basse ou moyenne pour les torrifications plus foncées, et la température moyenne ou élevée pour les torrifications plus légères. Si vous n'êtes pas sûr(e) du type de grains, sélectionnez le réglage de température basse.

CHOISIR LA BONNE TASSE

Assurez-vous que la tasse que vous utilisez est adaptée à la taille de votre boisson. Pour une boisson plus chaude, utilisez une tasse dont la taille est similaire à celle de votre boisson. L'épaisseur de votre tasse influencera également la température de votre boisson. Pour une boisson plus chaude, utilisez une tasse fabriquée à partir d'un matériau plus fin.

INTENSITÉ

Si vous trouvez que votre café est un peu trop léger ou trop corsé à votre goût, vous pouvez utiliser le bouton de réglage de l'intensité.

Réglages de l'intensité d'un expresso

- ○ ○ ○ Plus long, moins concentré : quantité d'eau 4:1 par rapport à la mouture
- ● ○ ○ Plus allongé : quantité d'eau 3,5:1 par rapport à la mouture
- ● ● ○ Allongé : quantité d'eau 3:1 par rapport à la mouture
- ● ● ● Par défaut : quantité d'eau 2,5:1 par rapport à la mouture
- ● ● ● Plus court, plus concentré : quantité d'eau 2:1 par rapport à la mouture

Réglages de l'intensité du café

REMARQUE : Le réglage de l'intensité de l'infusion d'expresso influence la quantité de café produite. Les intensités 1 et 2 auront une quantité plus importante que le réglage par défaut. Utilisez une tasse plus grande que la normale.

- ○ ○ ○ Doux : Moins de grains sont moulus
- ● ○ ○ Par défaut
- ● ● ○ Saveurs concentrées
- ● ● ● Fort
- ● ● ● Intensité : Davantage de grains sont moulus

PERSONNALISATION ET ENREGISTREMENT DES PROFILS

Utilisez les profils pour sauvegarder vos personnalisations et accéder rapidement à vos boissons préférées.

Chaque profil de boisson peut enregistrer vos personnalisations pour chaque boisson individuelle.

Si vous avez personnalisé les réglages d'une boisson et si vous souhaitez les conserver, maintenez le bouton de profil actif pendant 2 secondes jusqu'au signal sonore de confirmation.

L'appareil démarrera par défaut sur le Profil 1 lors de la première utilisation. Pour sélectionner le second profil, appuyez sur le bouton de **PROFIL**. Pour quitter les profils (paramètres d'usine par défaut), appuyez à nouveau sur le bouton de **PROFIL**.

Chaque fois que vous sauvegardez une personnalisation pour la même boisson, celles-ci remplacent les informations déjà enregistrées dans ce profil.

Toute personnalisation effectuée et non sauvegardée dans un profil ne sera pas mémorisée si vous abandonnez la préparation de la boisson ou si vous éteignez l'appareil.

RETRAIT DU BAC À GRAINS AMOVIBLE

1. Retirez le couvercle.
2. Déverrouillez le bac et retirez-le de la machine en le soulevant vers le haut (si vous utilisez un bac amovible*).
3. Avant de le remplir à nouveau, essuyez l'intérieur du bac avec un chiffon en microfibre pour éliminer tout résidu gras. N'utilisez pas d'eau.
4. Si vous rechargez le bac, remplissez-le de grains entiers.
5. Remettez le bac sélectionné sur l'appareil et fixez-le, puis réinstallez le couvercle.

REMARQUE : Il n'est pas recommandé de rajouter des grains frais sur les grains déjà présents, car cela peut avoir un impact sur la technologie GRIND iQ. Utilisez plutôt tous les grains actuellement présents dans le bac et remplissez-le lorsqu'il est vide ou passez à un deuxième bac.*

REMARQUE : Vous noterez peut-être, lors de l'installation du bac, qu'il semble instable ou vacille facilement.

Le bac repose sur le bras d'une balance qui doit pouvoir bouger librement, afin que la machine puisse mesurer avec précision la quantité de café à mouler.

Ce vacillement est normal. Évitez cependant d'appuyer trop fort sur le bac pour ne pas endommager la balance délicate située sous le bras.

REMARQUE : Ne remplissez **PAS** le bac à grain avec du café moulu. Pour plus d'informations sur le café moulu, consultez la section « Utiliser du café moulu ».

REMARQUE : Veillez à ne pas trop remplir le bac de grains de café. Remplissez uniquement jusqu'à la ligne de remplissage MAXIMAL.

* Non disponible sur toutes les machines

CHANGER DE GRAINS DE CAFÉ/DE BAC

CHOISIR LE BAC

Ces consignes ne s'appliquent qu'aux appareils équipés d'un bac amovible. Deuxième bac non inclus avec tous les modèles. Disponible à l'achat sur ninjakitchen.eu.

Lorsque vous passez à un deuxième bac, rangez le premier bac avec son couvercle soit dans la base de rangement (disponible à l'achat sur ninjakitchen.eu), soit dans un endroit frais et sec.

Chaque fois qu'un bac est fixé dans l'appareil, vous serez invité à confirmer sa présence. Le nom du bac est indiqué à l'avant de celui-ci.

1. Lorsqu'un bac est placé sur l'appareil, le panneau de commande affiche le dernier bac installé.
2. Si nécessaire, appuyez sur les flèches pour changer le bac entre HOP1 et HOP2.
3. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER** pour confirmer. La machine émettra un signal sonore pour confirmer la sélection.

GRIND iQ

Exécutez un cycle GRIND iQ lorsque :

- Les grains actuels sont en dehors de la plage de taille de mouture optimale
- Vous ajoutez de nouveaux grains dans un bac vide
- Vous échangez les bacs

Le voyant LED GRIND iQ s'allume pendant l'utilisation quotidienne pour indiquer l'état de GRIND iQ et à quel point vous êtes proche du goût optimal de l'expresso.

ÉTEINT : Le broyeur est calibré.

JAUNE : un cycle GRIND iQ est nécessaire pour calibrer le broyeur.

Lors de l'utilisation de nouveaux grains pour la première fois ou de l'ajout de grains supplémentaires, le cycle d'étalonnage moyen correspondra à 3 infusions. Cela peut varier en fonction des grains dans le broyeur.

1. Placez une tasse de 415 ml sous les buses café.
2. Appuyez sur le bouton **GRIND iQ (GRIND iQ)**, puis sur le bouton **DÉMARRER** pour lancer un cycle ; le voyant s'allume en jaune.
3. La machine émet un signal sonore pour indiquer que le cycle a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement du calibrage. Lorsque vous avez terminé, l'appareil émettra un nouveau signal sonore pour indiquer que le cycle est terminé. Retirez la tasse et jetez l'expresso.
4. Le voyant LED GRIND iQ (GRIND iQ) va s'éteindre pour indiquer que l'étalonnage a été réalisé avec succès.

Exécutez un cycle **GRIND iQ** lorsque vous remplissez un bac avec de nouveaux grains. Reportez-vous à la section GRIND iQ pour en savoir plus.

ÉTIQUETAGE DES BACS AMOVIBLES

Ces consignes ne s'appliquent qu'aux machines équipées de bacs amovibles.

Votre machine sera livrée avec 2 étiquettes réversibles, portant les chiffres 1 et 2 sur chaque face.

D'autres numéros sont disponibles si vous achetez des bacs supplémentaires.

Ces étiquettes se glissent à l'avant du bac amovible.

AJUSTER LA TAILLE DE LA MOUTURE

GRIND iQ va constamment surveiller et ajuster la taille de la mouture afin de garantir le meilleur goût possible. Toutefois, si le goût de votre café ne vous convient pas, vous pouvez modifier la taille de la mouture afin de l'améliorer. Cette modification sera sauvegardée dans la mémoire de l'appareil et GRIND iQ continuera à surveiller ainsi qu'à ajuster la mouture normalement, en tenant compte de cette modification. Le réglage est uniquement sauvegardé pour le style de boisson actuellement sélectionné à l'écran. Pour modifier plusieurs styles de boissons, le processus doit être répété pour chacun d'entre eux.

Le goût est trop amer : Diminuez la taille de la mouture.

Le goût est trop aigre : augmentez la taille de la mouture.

1. Appuyez sur le bouton **SETTINGS (RÉGLAGES)**.
2. Utilisez les flèches pour naviguer jusqu'à la taille de mouture 11 : et appuyez sur le bouton **DÉMARRER**.
3. Utilisez les touches fléchées pour sélectionner le réglage souhaité (une taille de mouture de +/-2 est possible).
4. Appuyez sur le bouton de **DÉMARRER** pour confirmer la sélection.

REMARQUE : La plage de réglage manuel peut être limitée afin d'éviter une charge excessive du moteur causée par un réglage trop fin de la mouture.

ENTRETIEN AU QUOTIDIEN

CYCLE	QUAND NETTOYER	COMMENT FAIRE
Purger	Après chaque préparation à base de lait ou utilisation de la buse à vapeur (démarrage automatique) ou selon les besoins (démarrage manuel)	Après une infusion à base de lait, remettez la buse à vapeur en place pour démarrer la purge automatique. Appuyez sur le bouton PURGE (PURGER) pour lancer une purge manuelle.
Nettoyer	Tous les mois ou lorsque le voyant de nettoyage s'allume	Placez une tablette de nettoyage dans la trappe à café moulu et appuyez sur le bouton CLEAN (NETTOYER) afin de lancer un cycle de nettoyage.
Détartre	Lorsque le voyant de détartrage s'allume	Dissolvez un sachet de solution de détartrage en suivant les consignes de l'emballage. Appuyez ensuite sur le bouton DESCALE (DÉTARTRE) pour lancer un cycle de détartrage.

IMMÉDIATEMENT APRÈS LE NETTOYAGE DE FIN D'INFUSION

- Lorsque le voyant de vidage orange est suffisamment haut pour être visible ou que le panneau de commande l'indique, videz le bac d'égouttement et le bac de recueil du café usagé.
- Après avoir préparé de la mousse, essuyez la buse avec un chiffon humide avant de la remettre en place vers le bas pour déclencher une purge automatique.
- Lavez régulièrement à la main ou au lave-vaisselle le bac d'égouttement et le bac de recueil du café usagé, puis laissez-les sécher complètement à l'air libre.
- Nettoyez régulièrement l'extérieur de la machine avec un chiffon humide.

NETTOYER LES ACCESSOIRES

Pièces lavables au lave-vaisselle : Carafe à lait, fouet, repose-tasse et réservoir à eau.

Lavage à la main uniquement : Tous les composants du bac d'égouttement, la carafe.

Bloc d'extraction : RINÇAGE UNIQUEMENT. Ne le lavez **PAS** avec du savon.

Essuyer pour nettoyer : Bac à grain, cavité interne, surfaces externes.

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

VIDER LE BAC D'ÉGOUTTEMENT ET LE BAC DE RECUEIL DU CAFÉ USAGÉ

À mesure que vous préparez des boissons, le bac d'égouttement se remplit. Lorsque le voyant de vidage orange est suffisamment haut pour être visible ou que EMPTY TRAY (VIDER LE BAC D'ÉGOUTTEMENT) apparaît sur l'appareil, vous devez vider le bac d'égouttement et le bac de recueil du café usagé. Videz et nettoyez toujours le bac d'égouttement et le bac de recueil du café usagé en même temps, pour des performances et une propreté optimales.

Videz à la fois le bac d'égouttement et le bac de recueil du café usagé après votre dernière préparation de la journée.

L'appareil se mettra en veille 30 minutes après la dernière préparation et effectuera un rinçage de mise hors tension. Videz toujours le bac d'égouttement après la dernière infusion si le flotteur est visible ou si le panneau de commande indique qu'il doit être vidé. Vous avez également l'option de placer un récipient sous les buses café pour recueillir l'eau du rinçage de mise hors tension.

1. Retirez le bac d'égouttement et le bac de recueil du café usagé de l'appareil en tirant le bac vers vous.
2. Retirez le bac de recueil du café usagé du bac d'égouttement, puis videz-le et nettoyez-le. Lavez le bac de recueil du café usagé à la main à chaque fois que vous le videz pour éviter la formation de moisissure.
3. Placez avec précaution le bac d'égouttement au-dessus de l'évier et videz l'eau à l'intérieur à l'aide du bec verseur.
4. Remettez le bac de recueil du café usagé sur le bac d'égouttement et réinsérez le tout dans la machine.

REMARQUE : Lorsque vous videz le bac d'égouttement, attendez au moins 5 secondes avant de le réinsérer pour effacer l'alerte.

REMARQUE : Le flotteur est amovible pour pouvoir le nettoyer.

REMARQUE : Ne retirez **JAMAIS** le bac d'égouttement lorsqu'une préparation est en cours. Cela annulerait la préparation et pourrait entraîner un débordement.

PIÈCE	QUAND NETTOYER	COMMENT NETTOYER
Carafe à lait	Après chaque utilisation	Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Retirez le fouet et rincez.*
Bac d'égouttement	Tous les 3 jours ou lorsque l'appareil vous l'indique	Retirez le bac d'égouttement en le tirant vers vous, puis inclinez-le pour vider son contenu dans l'évier par le bec verseur arrière.
Bac de recueil du café usagé	Tous les 3 jours ou lorsque l'appareil vous l'indique	Retirez-le du bac de recueil du café usagé et videz le marc. Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
Bloc d'extraction amovible	Tous les mois ou lorsque l'appareil à infusion affiche une alerte LED	Rincez le bloc d'extraction à l'eau, sous le robinet, afin d'éliminer tout résidu. Utilisez la brosse de nettoyage pour les zones difficiles d'accès. Après le rinçage, lancez un cycle de nettoyage. Reportez-vous à la section Détartrage et cycle de nettoyage pour connaître les consignes.
	Tous les 2 mois	Lubrifiez le bloc d'extraction avec de la graisse alimentaire après le nettoyage. Reportez-vous à la section « Lubrification du bloc d'extraction » pour connaître les consignes.
Cavité interne	Chaque mois	Essuyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon sec lorsque vous retirez le bloc d'extraction pour le nettoyer.
Trappe à café moulu	Vérifiez toutes les semaines, en cas d'utilisation	Vérifiez que la trappe ne présente pas d'accumulation et nettoyez-la avec la brosse de nettoyage.
Bac à grain	Avant de verser un nouveau sachet de grains	Essuyez l'intérieur du bac avec un chiffon pour retirer les résidus gras provenant des grains. N'UTILISEZ PAS d'eau et assurez-vous que le bac est complètement sec avant de le remplir et de l'insérer dans l'appareil.
Réservoir à eau	Une ou deux fois par mois, ou selon les besoins	Rincez à l'eau courante.*

*Ces pièces sont également lavables au lave-vaisselle.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU BLOC D'EXTRACTION

Rincez le bloc d'extraction une fois par mois afin de le maintenir propre et d'éviter l'accumulation de résidus qui pourraient entraîner des obstructions.

La Brew unit alert (Alerte de l'appareil du bloc d'extraction) s'allume en blanc lorsqu'un nettoyage est recommandé.

Nettoyer le bloc d'extraction

REMARQUE : Éteignez l'appareil et laissez-le effectuer le rinçage de mise hors tension.

- Ouvrez la porte d'accès au bloc d'extraction située sur le côté gauche de la machine pour accéder au bloc d'extraction.
- Alignez vos doigts avec les points de préhension rouges. Appuyez sur la languette orange pour déverrouiller le bloc d'extraction, puis tirez-la vers vous. Continuez à tenir le bloc d'extraction par les poignées prévues à cet effet pour avoir une meilleure prise pendant le nettoyage.
- Rincez le bloc d'extraction à l'eau pour éliminer tout résidu de café. **N'UTILISEZ PAS** de savon, car cela pourrait altérer la lubrification.

REMARQUE : Il est possible de rincer l'intégralité du bloc d'extraction avec de l'eau. Veillez à **NE PAS** utiliser de savon.

- Utilisez la brosse pour retirer toute trace de mouture qui pourrait rester sur le filtre ou les rails. Rincez de nouveau si besoin.
- Laissez le bloc d'extraction sécher complètement à l'air libre avant de le remettre en place. Pour de meilleurs résultats, laissez le bloc d'extraction sécher pendant une nuit. **NE LE SÉCHEZ PAS** avec un chiffon, afin d'éviter que des fibres ne s'accumulent à l'intérieur du bloc d'extraction.
- Remplacez l'appareil à infusion dans la machine et refermez la porte d'accès.

REMARQUE : Le bloc d'extraction et la porte d'accès au bloc d'extraction DOIVENT être installées pour que l'appareil fonctionne.

Pour nettoyer plus en profondeur le bloc d'extraction, lancez un cycle Clean (Nettoyer) une fois par mois après avoir réinséré le bloc. Pour plus d'informations, consultez la partie « Cycle de nettoyage » dans la section « Détartrage et cycle de nettoyage ».

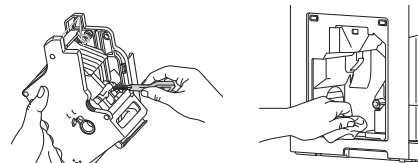
NETTOYAGE DE LA CAVITÉ INTÉRIEURE

Nettoyez la cavité intérieure de la machine chaque fois que vous retirez le bloc d'extraction pour le nettoyer.

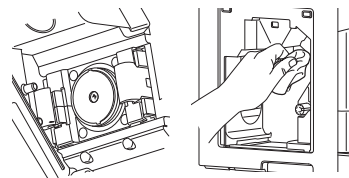
REMARQUE : Assurez-vous toujours que l'appareil est éteint et qu'il a terminé son rinçage de mise hors tension avant d'ouvrir la porte d'accès au bloc d'extraction pour accéder à l'intérieur de l'appareil.

REMARQUE : **N'UTILISEZ PAS** d'eau ou de liquides nettoyants pour nettoyer l'intérieur de la cavité d'infusion, car cela pourrait l'endommager. Utilisez uniquement un chiffon sec.

- Retirez la porte d'accès au bloc d'extraction et le bloc d'extraction.
- Utilisez un chiffon sec ou la brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu de café moulu. Veillez à vérifier que les parois latérales et le dessus de la cavité sont exempts de toute accumulation de café moulu.



- Utilisez un chiffon sec pour nettoyer les résidus de café sur la surface du tasseur, c'est-à-dire la grille perforée située sur le dessus, vers l'avant de l'appareil.



- Remettez le bloc d'extraction et la porte d'accès au bloc d'extraction.

NETTOYER LE BROUYEUR CONIQUE :

Ces consignes ne s'appliquent qu'aux appareils équipés d'un bac amovible.

Afin d'éviter les obstructions et assurer un rendement de la plus haute qualité pour une utilisation quotidienne, il est recommandé de nettoyer le broyeur conique.

Nous vous recommandons de nettoyer votre broyeur conique au moins une fois par semaine. Pour les torrifications foncées, les grains décaféinés et autres types de grains gras, nettoyez le broyeur plus fréquemment. Pour une utilisation qui n'est pas quotidienne, nettoyez votre broyeur au moins une fois par mois ou chaque fois que vous changez de grains.

- Retirez le couvercle de protection du bac.
- Déverrouillez le bac en tournant la poignée du verrou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez le bac de l'appareil.
- Saisissez les deux extrémités de la voûte sur le support du broyeur. Tournez ensuite le support dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le.

REMARQUE : Faites attention en manipulant le support du broyeur. Le broyeur est tranchant.

- Nettoyez le broyeur conique à l'intérieur de l'appareil à l'aide de la brosse pour éliminer tout résidu de café moulu.

REMARQUE : Ne laissez **PAS** les broyeurs entrer en contact avec l'eau.

REMARQUE : Les vis doivent être serrées sans forcer ; Veillez à **NE PAS** trop les serrer.

- Réinstallez le support du broyeur dans la machine en l'insérant et en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Réinstallez le bac et verrouillez-le en tournant la poignée du verrou dans le sens des aiguilles d'une montre. Remettez en place le couvercle de protection du bac.
- Allumez l'appareil et lancez un cycle de rinçage afin d'éliminer tout résidu de café moulu présent dans la chambre d'infusion.

NETTOYAGE : ENTRETIEN RÉGULIER (SUITE)

NETTOYER LA TRAPPE À CAFÉ MOULU

Vérifiez chaque semaine la trappe à café moulu afin de détecter toute accumulation pouvant pénétrer dans la chambre d'infusion et affecter la qualité de l'infusion.

1. Éteignez l'appareil et laissez-le effectuer le rinçage de mise hors tension.
2. Ouvrez le couvercle de la trappe à café moulu et retirez la cuillère doseuse.
3. Il existe également un manchon amovible qui peut être retiré pour faciliter le nettoyage.
4. Enlevez tout résidu de café moulu de la cuillère, du manchon et de la goulotte à l'aide d'un chiffon sec ou de la brosse de nettoyage.
5. Remettez le manchon et la cuillère doseuse en place, puis refermez le couvercle.
6. Allumez l'appareil et lancez un cycle de rinçage afin d'éliminer tout résidu de café moulu présent dans la chambre d'infusion.

NETTOYER LA BUSE À VAPEUR

Au fil du temps, des résidus peuvent s'accumuler dans la buse à vapeur. Cela peut ralentir la formation de mousse et entraîner une baisse de la qualité.

1. Retirez le capuchon situé au bas de la brosse de nettoyage pour accéder à l'aiguille.
2. Utilisez l'aiguille pour enlever les résidus des 4 trous situés à l'extrémité de la buse à vapeur.
3. Pour un nettoyage en profondeur, dévissez l'embout de la buse à vapeur. Vous pouvez le faire tremper dans de l'eau pour aider à éliminer les résidus.
4. Utilisez l'aiguille pour enlever les résidus de la buse à vapeur et de l'embout de la buse à vapeur.
5. Après le nettoyage, effectuez une purge pour éliminer tout excès de matière.
Vous pouvez également nettoyer la buse et le fouet en remplissant la carafe à lait d'eau avec une goutte de liquide vaisselle, puis en lançant un programme de mousse uniquement avec le réglage « Mousse FINE ». Veuillez à essuyer et à rincer tous les composants après le nettoyage afin d'éliminer tout résidu de savon.

LUBRIFICATION DU BLOC D'EXTRACTION

Lubrifier le bloc d'extraction

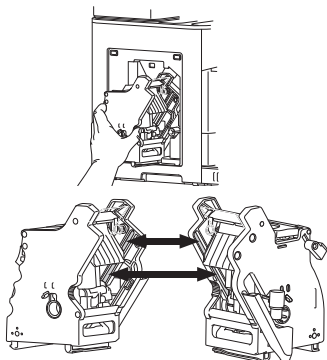
Tous les 2 mois, lubrifiez le bloc d'extraction. Cela permet d'assurer le bon fonctionnement de la machine, d'obtenir un café de qualité et d'éviter tout blocage ou autre problème.

Après avoir rincé le bloc d'extraction et retiré les résidus de café à l'aide de la brosse, laissez-le sécher complètement à l'air libre avant de le lubrifier.

Lubrifiez le bloc d'extraction uniquement avec la graisse fournie en appliquant 3 à 5 petites gouttes sur les surfaces indiquées dans chacune des 4 zones illustrées ci-dessous. (Des tubes de remplacement sont disponibles sur le site ninjakitchen.eu).

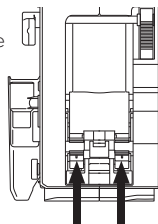
1. Rails latéraux gauche et droit

Ils se trouvent sur les faces intérieures, lorsque vous regardez l'avant du bloc d'extraction.



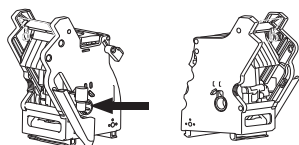
2. Clips arrière

Ils se trouvent à l'arrière du bloc d'extraction.



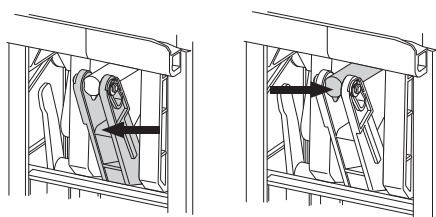
3. Cavités (côté gauche et droit)

Il s'agit des petits trous situés sur les côtés gauche et droit du bloc d'extraction.



4. Piston et tige

Ils se trouvent au bas du bloc d'extraction.



NETTOYAGE DU BAC

Il est recommandé de nettoyer le bac à chaque fois que vous la remplissez avec de nouveaux grains, afin de garantir la fraîcheur et de préserver la qualité aromatique.

Bac fixe

Ces consignes s'appliquent uniquement aux appareils équipés d'un bac fixe.

1. Éteignez l'appareil et laissez-le effectuer le rinçage de mise hors tension.
2. Retirez le couvercle du bac.
3. Utilisez un chiffon sec ou la brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu de café moulu à l'intérieur du bac.
4. Remplacez le couvercle du bac.

Bac amovible

Ces consignes ne s'appliquent qu'aux appareils équipés d'un bac amovible.

1. Éteignez l'appareil et laissez-le effectuer le rinçage de mise hors tension.

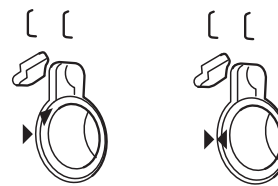
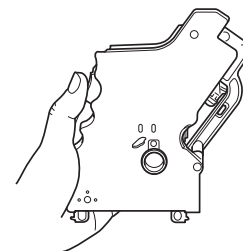
2. Retirez le couvercle de protection du bac.
3. Déverrouillez le bac en tournant la poignée du verrou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez le bac de l'appareil.
4. Utilisez un chiffon sec ou la brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu de café moulu à l'intérieur du bac.
5. Utilisez un chiffon sec ou la brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu de café moulu dans la cavité du bac.
6. Réinstallez le bac et verrouillez-le en tournant la poignée du verrou dans le sens des aiguilles d'une montre. Remettez en place le couvercle de protection du bac.

REMARQUE : N'utilisez **PAS** d'eau ou de liquides nettoyants pour nettoyer le bac, car cela pourrait endommager l'appareil. Utilisez uniquement un chiffon sec.

POSITION D'INSERTION DU BLOC D'EXTRACTION

Le bloc d'extraction ne peut être inséré dans l'appareil que dans une seule position. Si vous constatez qu'il ne s'insère pas correctement, vérifiez d'abord qu'il est bien dans sa position d'insertion.

Pour cela, utilisez les flèches d'alignement situées sur le côté gauche du bloc d'extraction :

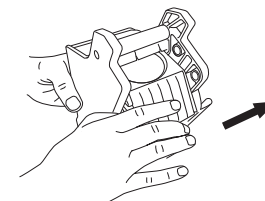


Flèches non alignées
PAS EN POSITION
D'INSERTION

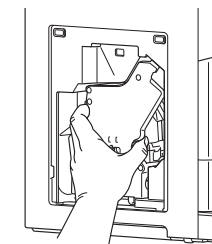
Flèches alignées
EN POSITION
D'INSERTION

Si vous constatez que le bloc d'extraction n'est pas dans sa position d'insertion, procédez comme suit pour le remettre correctement en place.

1. Poussez doucement la partie avant de la chambre d'infusion dans la direction indiquée pour la faire reculer.



2. Si le filtre se trouve en haut de la chambre, vous devrez peut-être appuyer plus fermement pour aligner les flèches.
3. Réinstallez le bloc d'extraction dans la machine, en vous assurant d'entendre un clic.



DÉTARTRAGE ET CYCLE DE NETTOYAGE

NETTOYAGE : NETTOYAGE EN PROFONDEUR Détartrage

Durée : environ 90 minutes

REMARQUE : Si vous utilisez un filtre dans votre réservoir à eau, retirez-le avant de commencer le cycle de détartrage. Le boîtier du filtre à eau et les inserts sont vendus séparément sur le site ninjakitchen.eu.

Le voyant DESCALÉ (DÉTARTER) s'allume pour vous indiquer qu'il faut lancer un cycle de détartrage. Si aucun détartrage n'est effectué après que le voyant s'est allumé, la qualité de la boisson diminuera et la machine risquera de s'obstruer ainsi que de cesser de fonctionner. Le détartrage sert à enlever le calcaire et les minéraux qui s'accumulent à l'intérieur de la machine. Si vous procédez régulièrement au détartrage avec un produit adéquat dès que le voyant DESCALÉ (DÉTARTER) s'allume, votre appareil conservera des performances optimales.

1. Veillez à ce que le bac d'égouttement soit complètement vidé, car une partie de l'eau infusée lors du cycle de détartrage coulera dedans. Le bac d'égouttement risque de déborder si vous ne le videz pas.
2. Dissolvez la poudre de détartrage Ninja fournie dans un récipient séparé avec 1,1 L d'eau. Versez le mélange dans le réservoir à eau. **OU** remplissez le réservoir à eau avec 475 ml de vinaigre blanc, puis remplissez le réservoir jusqu'à la ligne de détartrage avec de l'eau.
3. Assurez-vous que la carafe à lait est placée sur la plateforme dédiée avec la buse à vapeur à l'intérieur.
4. Placez une tasse vide (au moins 535 ml) sous les buses café. Vous devrez peut-être retirer le repose-tasse.
5. Appuyez sur le bouton **DESCALÉ (DÉTARTER)**, puis sur le bouton **DÉMARRER** pour démarrer le cycle de détartrage.
6. Elle va faire circuler la solution dans la buse à vapeur et les buses café pendant environ 90 minutes. La machine indique le temps restant jusqu'à la fin du cycle sur le panneau de commande.
7. La machine émet un signal sonore lorsque le cycle de détartrage est terminé.
8. Manipulez le bac d'égouttement et la carafe à lait avec précaution, car de l'eau peut se trouver à l'intérieur.
9. Videz le bac d'égouttement et la carafe à lait, puis lavez-les à la main dans de l'eau tiède savonneuse pour enlever tous les restes de solution de détartrage qui pourraient altérer la saveur de votre café.
10. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'à la ligne Max Fill (Remplissage maximal), sans la dépasser.
11. Remettez le bac d'égouttement en place dans la machine. N'installez pas la carafe à lait.

12. Rincez les buses café en réalisant une infusion de 355 ml de FILTER COFFEE (CAFÉ FILTRÉ). Ne mettez **PAS** de mouture dans la machine. Cela permettra de rincer le système avec de l'eau chaude propre. Jetez la préparation.

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

Cycle de nettoyage

Durée : environ 3 minutes

Un cycle de nettoyage élimine les résidus de corps gras ou de mouture qui s'accumulent dans et autour des buses café, ainsi que du bloc d'extraction. Le voyant CLEAN (NETTOYER) s'allume automatiquement quand un cycle de nettoyage est nécessaire. Vous pouvez également lancer un cycle de nettoyage lorsque vous remarquez un changement dans la qualité de vos boissons. Le cycle de nettoyage nécessite une tablette de nettoyage (également fournie et disponible à l'achat sur ninjakitchen.eu).

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

1. Assurez-vous que le bac d'égouttement est complètement vide, car l'eau utilisée pour le cycle de nettoyage sera recueillie dans le bac d'égouttement principal. Le bac d'égouttement risque de déborder si vous ne le videz pas.
2. Remplissez le réservoir à eau jusqu'à la ligne Max Fill (Remplissage maximal), sans la dépasser.
3. Appuyez sur **CLEAN (NETTOYER)** sur le panneau de commande. Il se peut que vous entendiez un bruit lorsque l'appareil à infusion se met en place.
4. Ouvrez la trappe à café moulu et placez-y une tablette de nettoyage, en veillant à ce qu'elle tombe bien dans la chambre d'infusion.
5. Fermez le couvercle de la trappe à café moulu.
6. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER** pour lancer le cycle de nettoyage.
7. La machine va commencer le processus de dissolution de la pastille pour nettoyer le bloc d'extraction, puis évacuer l'eau et les sédiments issus du cycle de nettoyage dans le bac d'égouttement.
8. Le cycle de nettoyage dure environ 3 minutes. La machine émet un signal sonore lorsque le cycle est terminé.
9. Retirez avec précaution le bac d'égouttement et videz-le. Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
10. Éteignez l'appareil et laissez-le effectuer un rinçage de mise hors tension. Retirez ensuite le bloc d'extraction et rincez-le à l'eau claire. Laissez sécher complètement à l'air libre avant de le réinsérer dans l'appareil.

CONSEILS POUR DES BOISSONS RÉUSSIES

- Pour des résultats optimaux, utilisez des grains de café fraîchement torréfiés.
- Au moment de l'achat, privilégiez les paquets indiquant la date de torréfaction à ceux indiquant la date de péremption, pour garantir la qualité et la fraîcheur.
- Nous recommandons d'utiliser les grains de café dans les 20 jours suivant la date de torréfaction.
- Avant de changer de grains, enlevez soigneusement les grains de café précédents. Consultez la section Changer de grains de café/de bac pour en savoir plus.
- Pour augmenter la température de votre boisson, effectuez un rinçage à l'eau avant de préparer l'infusion.
- Gardez votre appareil propre en utilisant la brosse pour essuyer les résidus.
- Utilisez de l'eau filtrée.
- Exécutez un cycle GRIND iQ chaque fois que vous changez de grains.
- Placez l'appareil sur une surface stable.
- Videz fréquemment le bac d'égouttement.
- Après le broyage et avant le début de l'infusion, l'appareil amorce le préchauffage. Pour chauffer votre tasse, vous pouvez la déposer sur le repose-tasse chauffé.

RÉGLAGES SUPPLÉMENTAIRES



Le menu des réglages supplémentaires propose des cycles de nettoyage supplémentaires et des options permettant de personnaliser votre appareil.

Pour accéder au menu des réglages supplémentaires, appuyez sur le bouton **SETTINGS (RÉGLAGES)**. La navigation et la sélection s'effectuent à l'aide des touches fléchées, et la confirmation à l'aide du bouton **DÉMARRER**.

RÉGLAGES	PROGRAMME	SOUS-MENU
1. BEEPS (SIGNAUX SONORES)	Active ou désactive les sons	ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)
2. ECO (ÉCO)	Activer cette fonction empêche l'appareil de maintenir au chaud une infusion	ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)
3. RESET UNIT (RÉINITIALISER L'APPAREIL)	Restaure tous les réglages aux paramètres d'usine	YES/NO (OUI/NON)
4. FROTH TEMPERATURE (TEMPÉRATURE DE MOUSSE)	Ajuste la température de la vapeur pendant le moussage	LOW/MID/HIGH (BASSE/MOYENNE/ÉLEVÉE)
5. CLEAR PROFILE 1 (EFFACER LE PROFIL 1)	Efface toutes les boissons sauvegardées et réinitialise les réglages par défaut	YES/NO (OUI/NON)
6. CLEAR PROFILE 2 (EFFACER LE PROFIL 2)	Efface toutes les boissons sauvegardées et réinitialise les réglages par défaut	YES/NO (OUI/NON)
7. MANUAL RINSE (RINÇAGE MANUEL)	Force l'exécution d'un cycle de rinçage	YES/NO (OUI/NON)
8. RESET GRIND iQ (RÉINITIALISATION GRIND iQ)	Réinitialise GRIND iQ	YES/NO (OUI/NON)
9. HARD WATER (EAU DURE)	Modifie le réglage de la dureté de l'eau	HD 0 à 5
10. GRINDER PURGE (PURGER LE BROYEUR)	Broie tous les grains restants dans le bac	YES/NO (OUI/NON)
11. GRIND SIZE (TAILLE DE LA MOUTURE)	Ajuste la taille de la mouture de +/- 2 par rapport à la taille actuelle sur la base de GRIND iQ	TAILLE DE LA MOUTURE +/-
12. HOPPER SELECT (SÉLECTION DU BAC)	Active la sélection du bac	ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)

ALERTES ET CODES D'ERREUR

ALERTES

Alerte	Couleur	Signification	Actions
 ADD WATER (AJOUTER DE L'EAU)	Orange	La machine a détecté qu'il n'y avait pas assez d'eau dans le réservoir.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que le réservoir contient de l'eau. Si le réservoir est vide, ajoutez de l'eau fraîche, puis appuyez sur le bouton DÉMARRER pour reprendre l'infusion. Si le réservoir est rempli d'eau, retirez-le et remettez-le en place, puis appuyez sur le bouton DÉMARRER pour reprendre l'infusion.
 ADD BEANS (AJOUTER DES GRAINS)	Orange	L'appareil a détecté qu'il n'y a pas assez de grains dans le bac.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez s'il y a suffisamment de grains dans le bac pour préparer votre boisson. S'il y a des grains dans le bac et que la notification ADD BEANS (AJOUTER DES GRAINS) s'affiche, débranchez la machine et poussez délicatement les grains vers les broyeurs.
BREW UNIT (BLOC D'EXTRACTION)	Orange	Erreur du bloc d'extraction	<p>Étape 1 : Vérifiez que la porte d'accès au bloc d'extraction est complètement fermée. Si elle est bien fermée, passez à l'étape 2.</p> <p>Étape 2 : Retirez et réinstallez le bloc d'extraction, en vous assurant qu'il est bien verrouillé en place.</p>
INSTALL TRAY (INSTALLER LE BAC D'ÉGOUTTEMENT)	Orange	La machine ne détecte pas le bac d'égouttement	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le bac d'égouttement est bien installé et enfoncé à fond.
EMPTY TRAY (VIDER LE BAC D'ÉGOUTTEMENT)	Orange	Le bac d'égouttement et le bac de recueil du café usagé doivent être vidés	<ul style="list-style-type: none"> Retirez et videz le bac d'égouttement ainsi que le bac de recueil du café usagé.
INSTALL HOPPER (INSTALLER LE BAC À GRAIN)	Orange	La machine ne détecte pas le bac à grain	<ul style="list-style-type: none"> Verrouillez le bac à grain en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre. Si le problème persiste, déverrouillez le bac en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulevez le bac à grain de la base et replacez-le fermement sur la base. Si nécessaire, retirez les grains en haut du broyeur pour réinstaller correctement le bac. Verrouillez le bac à grain en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.
ADD MILK (AJOUTER DU LAIT)	Orange	La machine a détecté qu'il n'y avait pas de lait dans la carafe	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la carafe contient du lait jusqu'à la ligne de remplissage minimal.
INSTALL JUG (INSTALLER LA CARAFE)	Orange	La machine ne détecte pas la carafe à lait	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la carafe à lait est bien sur la plateforme lors du moussage. Assurez-vous que la base de la carafe et sa plateforme sont sèches et propres.
RINSE (RINCER)	Blanc	L'appareil effectue un rinçage de démarrage ou de mise hors tension	Aucune action requise, il s'agit d'un programme automatique.

ALERTES (SUITE)

Alerte	Couleur	Signification	Actions
GRIND IQ (GRIND IQ)	Jaune	Le broyeur doit être étalonné	<ul style="list-style-type: none"> Réalisez un cycle GRIND IQ. Reportez-vous à la section Grind IQ.
CLEAN (NETTOYER)	Orange	La machine nécessite un cycle de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> Il est temps de lancer un cycle de nettoyage. Reportez-vous à la section Cycle de nettoyage dans la section Cycle de détartrage et de nettoyage.
DESCALE (DÉTARTREUR)	Orange	La machine nécessite un détartrage	<ul style="list-style-type: none"> Il est temps de détartrer la machine. Reportez-vous à la section Détartrage dans la section Cycle de détartrage et de nettoyage.
PURGE (PURGER)	Blanc	La purge de la buse à vapeur est requise ou en cours	<ul style="list-style-type: none"> Un voyant blanc fixe indique qu'une purge est nécessaire ; Appuyez sur PURGE (PURGER) pour la démarrer. Un voyant clignotant indique qu'une purge est en cours.

AUTRES ALERTES

N° D'ERREUR	PROGRAMME	INDICATION	SOLUTION POSSIBLE
Er: 33	Broyage	Signal sonore pour avertir l'utilisateur, mais pas d'icône d'alerte	Vérifiez s'il y a d'autres alertes. Si aucun n'apparaît, que le broyeur ne démarre pas et que vous n'entendez aucun bruit provenant de l'appareil, éteignez-le et laissez le moteur du broyeur refroidir 5 minutes avant d'essayer de lancer un autre broyage.
Er: 38	Broyage	Signal sonore pour avertir l'utilisateur, mais pas d'icône d'alerte	Si vous touchez le bac à grain pendant le broyage, la machine émettra un signal sonore et interrompra le processus. L'appareil redémarrera automatiquement lorsqu'il détectera qu'il n'est plus touché. Si l'erreur ne disparaît pas, le broyeur est peut-être bouché ou bloqué et doit être nettoyé. Reportez-vous à la section Nettoyage du broyeur conique pour les consignes.
Er: 54	Moussage	Signal sonore pour avertir l'utilisateur, mais pas d'icône d'alerte	Si la buse à vapeur est déplacée pendant le moussage, la machine s'arrête. Assurez-vous que la buse à vapeur est en position basse. Dès que la machine la détecte en position, elle reprend le processus.

CODES D'ERREUR

N° D'ERREUR	ALERTE	PROBLÈME	DESCRIPTION	SOLUTION POSSIBLE
DOOR (TRAPPE)	icône de l'appareil à infusion	Trappe	La porte d'accès au bloc d'extraction est retirée	Vérifiez que la porte d'accès du bloc d'extraction, sur le côté gauche de l'appareil, est correctement installée.
HOP JAM (BAC À GRAIN BLOQUÉ)	icône Install Hopper (Installer le bac à grain)	Bac bloqué	Le mécanisme de dosage est bloqué	Retirez et videz le bac. Assurez-vous que la bague de dosage (la roue segmentée au fond du bac) peut tourner librement.
BURR JAM (BROYEUR BLOQUÉ)	icône Add Beans (Ajouter des grains)	Broyeur bloqué	Le broyeur est coincé	Retirez le bac et essayez de débloquer les broyeurs. Reportez-vous à la section Nettoyer le broyeur conique .

Pour tout autre code Er, éteignez l'appareil et contactez le service clientèle au +33 (800) 908874

Pourquoi l'eau ne sort-elle pas des becs verseurs ?

Plusieurs facteurs peuvent influencer le volume d'eau distribué par les becs :

- L'appareil prépare la mousse avant de servir la boisson.
- La machine chauffe/atteint la température de fonctionnement : Veuillez patienter un court instant, le temps que l'appareil chauffe, avant que la boisson ne commence à être distribuée.
- La taille de la mouture est trop fine : lancez un cycle GRIND iQ pour vous assurer que l'appareil est correctement calibré.
- Propreté de la chambre d'infusion : retirez et nettoyez l'appareil à infusion afin d'éliminer tout résidu de café moulu susceptible d'entraver l'écoulement.
- Vérifiez le panneau de commande afin de voir si une alerte pour le remplissage d'eau, le détartrage ou le nettoyage est affichée.
- Vérifiez s'il y a de l'eau dans le réservoir.
- La machine a besoin d'être détartrée : Reportez-vous à la section Détartrage dans la section Cycle de détartrage et de nettoyage.

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

Il peut y avoir plusieurs raisons à cela.

- La taille de la mouture est trop fine : lancez un cycle GRIND iQ pour vous assurer que l'appareil est correctement calibré.
- Propreté de la chambre d'infusion : retirez et nettoyez le bloc d'extraction afin d'éliminer tout résidu de café moulu susceptible d'entraver l'écoulement.
- La machine a besoin d'être détartrée : Reportez-vous à la section Détartrage dans la section Cycle de détartrage et de nettoyage.

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

- La taille de la mouture est trop grosse : lancez un cycle GRIND iQ pour vous assurer que l'appareil est correctement calibré.

Le moussage ne démarre pas.

- La machine n'a pas atteint sa température de fonctionnement : Veuillez patienter un court instant, le temps que l'appareil chauffe, avant que le moussage ne commence.
- Vérifiez si des alertes s'affichent sur le panneau de commande. Cela pourrait indiquer les éléments suivants :
 - Pas assez d'eau dans le réservoir : Assurez-vous que le réservoir à eau est rempli jusqu'à la ligne de remplissage minimal.
 - Le réservoir à eau n'est pas fixé correctement : Vérifiez que le réservoir à eau est correctement fixé sur le côté de la machine.
 - La buse est en position correcte : Assurez-vous que la buse à vapeur est insérée dans la carafe à lait, avec la carafe correctement installée sur la plateforme.
 - Pas suffisamment de lait dans la carafe : Assurez-vous que la carafe à lait est remplie jusqu'à la ligne de remplissage minimal.

Peu ou pas de sortie.

- Utilisez une brosse pour nettoyer la sortie du moulin au-dessus du bloc d'extraction, nettoyer la trappe à café moulu avant la mise à la terre et nettoyer les broyeur s'ils ont un bac à grains amovible. Voir la section Nettoyage du broyeur conique pour référence.

Le broyeur est bloqué.

- Le broyeur se bloque lorsque la machine ne parvient pas à broyer en raison d'une obstruction.
- Reportez-vous à la section Nettoyage du broyeur conique pour savoir comment nettoyer les broyeurs.

Le broyeur est obstrué.

- Le broyeur peut présenter une accumulation de résidus ou de marc de café.
- Reportez-vous à la section Nettoyage du broyeur conique pour savoir comment nettoyer les broyeurs.

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

- La taille de la mouture est trop grossière : Exécutez un cycle GRIND iQ pour garantir un étalonnage approprié.
- Les grains de café ne sont pas frais : La fraîcheur des grains a une incidence sur la qualité de la crema. Au moment de l'achat, privilégiez les paquets indiquant la date de torréfaction à ceux indiquant la date de péremption, pour garantir la qualité et la fraîcheur. Utilisez les grains de café dans les 20 jours suivant la date de torréfaction.
- L'appareil à infusion peut être bouché/les trous sont obstrués : Retirez et nettoyez le bloc d'extraction.
- Exécutez un cycle de nettoyage pour rincer le système. Reportez-vous à la section Cycle de nettoyage dans la section Cycle de détartrage et de nettoyage.

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

- Afin de veiller à maintenir la pression idéale pour un expresso, de l'eau s'écoule dans le bac d'égouttement principal pendant l'infusion. C'est normal.
- L'appareil purge automatiquement l'eau de la buse à vapeur dans le bac d'égouttement principal après chaque moussage. Cela permet de nettoyer l'intérieur de la buse à vapeur.
- Au démarrage et à l'arrêt, l'appareil effectue un bref rinçage afin de nettoyer et d'amorcer le système.

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

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

L'appareil fuit.

- La machine purge automatiquement l'eau de la buse à vapeur dans le bac d'égouttement principal après chaque moussage. Cela permet de nettoyer l'intérieur de la buse à vapeur.
- La machine effectue automatiquement un bref rinçage au démarrage et à l'arrêt.
- Le bac d'égouttement est plein : Vérifiez le voyant de vidage pour savoir si vous devez vider le bac d'égouttement principal. Suivez les instructions de la section Alertes et Codes d'erreur.
- Votre bac d'égouttement est-il installé correctement : Assurez-vous qu'il est bien inséré.
- Le réservoir à eau n'est pas fixé correctement : Vérifiez que le réservoir à eau est correctement fixé à l'arrière de la machine.
- Vérifiez qu'il n'y a pas d'erreurs sur le panneau de commande.
- Les joints toriques doivent être remplacés : Veuillez contacter le service client au +33 (800) 908874.

La machine ne s'allume pas.

- Assurez-vous que la machine est branchée sur une prise qui fonctionne.
- Après avoir branché l'appareil, appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRÊT**.
- Pour économiser de l'énergie, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes.

Les becs ne distribuent pas de café, seulement de l'eau.

- Vérifiez s'il y a bien des grains dans le bac à grain.
- S'il y a des grains dans le bac à grain et que la notification ADD BEANS (AJOUTER DES GRAINS) s'affiche, débranchez la machine et poussez délicatement les grains vers les broyeurs.
- Assurez-vous que le bac à grain est correctement inséré.
- Le broyeur est bouché ou bloqué et doit être nettoyé. Consultez la section Nettoyage du broyeur conique.
- Retirez et nettoyez le bloc d'extraction afin d'éliminer toute obstruction.

Le broyeur émet un bruit fort/inhabituel.

- Le broyeur peut faire beaucoup de bruit en raison de la présence de débris. Utilisez uniquement des grains entiers dans le broyeur et évitez d'y placer des grains froids ou surgelés.
- Les différents types de torréfaction et de grains produisent des bruits de broyage différents.

La mousse de lait n'est pas suffisamment chaude.

- La température de la mousse de lait dépend du type de mousse sélectionné. Le mode MOUSSE FROIDE, signalé par un flocon de neige à côté de la carafe à lait, ne chauffe pas.
- La buse à vapeur est obstruée.
 - Retirez l'extrémité de la buse à l'aide de la clé située sur la brosse.
 - Utilisez l'aiguille en bas de la brosse de nettoyage pour nettoyer l'intérieur de la buse.
- Le menu Réglages supplémentaires comporte des options pour personnaliser la température de la mousse. Il est accessible via le menu 4 : FROTH TEMP (TEMPÉRATURE DE MOUSSE). Consultez la section « Réglages supplémentaires » pour plus d'informations.

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

- Vérifiez que le fouet est bien en place au fond de la carafe.
- Changez le réglage de la mousse à l'aide du bouton correspondant. Reportez-vous à la section Préparer des boissons à base de lait pour plus d'informations sur les paramètres de mousse.
- Type de lait : La teneur en matière grasse varie selon le type de lait. Plus la teneur en matière grasse est élevée, plus la mousse sera épaisse.
- Lait d'origine animale ou végétale : pour améliorer la qualité générale de la mousse, sélectionnez MILK (LAIT D'ORIGINE ANIMALE) ou PLANT-BASED (LAIT D'ORIGINE VÉGÉTAL) à l'aide du bouton MILK TYPE (TYPE DE LAIT), en fonction du type de lait utilisé.
- Pour en savoir plus, consultez la section Conseils pour un moussage optimal.

Ma boisson est plus petite/grande que prévu.

- Si vous préparez une boisson à base d'expresso, vous pouvez modifier le rapport café moulu/eau à l'aide des réglages d'intensité. Veuillez vous reporter à la section Intensité.
- Si vous préparez un café filtre, sélectionnez la taille souhaitée à l'aide du bouton SIZE (Taille) avant de mouliner les grains.
- Le bloc d'extraction peut être obstrué. Veuillez à démonter et nettoyer votre bloc d'extraction tous les mois afin d'éviter tout risque d'obstruction.
- La machine a besoin d'être détartrée : Reportez-vous à la section Détartrage dans la section Cycle de détartrage et de nettoyage.

Ma boisson est trop amère.

- Réduisez la taille de la mouture. Reportez-vous à la section Ajuster la taille de la mouture.
- Diminuez la température d'infusion : Utilisez le bouton TEMPÉRATURE sur l'écran pour diminuer la température de votre infusion.
- Essayez différentes torrifications et différents types de grains pour trouver celui qui correspond à vos goûts.

Ma boisson est trop acide.

- Augmentez la taille de la mouture. Reportez-vous à la section Ajuster la taille de la mouture.
- Augmentez la température d'infusion : Utilisez le bouton TEMPÉRATURE sur l'écran pour augmenter la température de votre infusion.
- Essayez différentes torrifications et différents types de grains pour trouver celui qui correspond à vos goûts.

Le café n'est pas assez chaud.

- Préchauffer l'appareil : Lancez un cycle de préparation de café moulu sans mettre de café moulu. Cela fera circuler de l'eau chaude dans le système.
- Préchauffez la tasse : Rincez la tasse sous l'eau chaude avant l'infusion pour augmenter la température de celle-ci.
- Régler la température : Augmentez la température de l'infusion à l'aide du bouton TEMPÉRATURE situé sur le panneau de commande.
- Utilisez les réglages de mousse chaude : Tous les réglages produisent une mousse chaude, excepté le réglage Mousse froide signalé par un flocon de neige.
- La machine a besoin d'être détartrée : Reportez-vous à la section Détartrage dans la section Cycle de détartrage et de nettoyage.

Le bloc d'extraction ne rentre pas dans l'appareil.

- Assurez-vous que le bloc d'extraction est en position d'insertion. Reportez-vous à la section Position d'insertion de le bloc d'extraction.
- Le tasseur n'est pas correctement positionné. Veuillez ne pas utiliser l'appareil et contacter le service client.

Er (Erreur)

- Si le panneau de commande affiche « Er » (Erreur) suivi d'un chiffre (p.ex. « Er 03 »), contactez le service client au +33 (800) 908874.

PIÈCES DE RECHANGE

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

GARANTIE FABRICANT

La garantie Ninja

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

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

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

Quelle est la durée de la garantie des produits Ninja neufs ?

Notre garantie fabricant dure un an à compter de la date d'achat par défaut, ou deux ans si vous enregistrez votre achat auprès de nous dans les 28 jours.

Comment puis-je enregistrer ma garantie Ninja ?

Si vous avez acheté votre produit Ninja directement sur [ninjakitchen.eu](https://www.ninjakitchen.eu), votre garantie est enregistrée automatiquement. Si vous l'avez acheté ailleurs en France, vous pouvez enregistrer votre garantie en ligne dans les 28 jours suivant l'achat.

- Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur www.ninjakitchen.eu/register-guarantee ou scannez le QR code figurant dans votre notice d'utilisation.
- Notez et conservez la date d'achat de votre produit Ninja.

IMPORTANT :

- **Conservez votre ticket de caisse** si vous avez acheté votre produit Ninja ailleurs que sur [ninjakitchen.eu](https://www.ninjakitchen.eu). Vous en aurez besoin pour faire valoir votre garantie.
- La garantie gratuite Ninja n'est valable que dans le pays où le produit a été acheté.

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

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

Que couvre la garantie gratuite Ninja ?

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

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

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

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

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

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

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

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