# GRACIAS
**por comprar Ninja Luxe Café Mini**

**REGISTRA TU COMPRA**

ninjakitchen.eu/register

Escanea el código QR con un dispositivo móvil

**ANOTA LOS SIGUIENTES DATOS**

Número de modelo: _____

Número de gama: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el comprobante)

Establecimiento de compra: _____

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

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

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

**LEE ESTE DOCUMENTO CON ATENCIÓN Y GUÁRDALO PARA FUTURAS CONSULTAS.**

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

Ninja es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC.

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

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

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC

ES301EUSeries_IB_MP_Mv4

**@ninjakitchenes**

ESPAÑOL

# NINJA LUXE CAFÉ MINI

**Gama ES301EU | Guía del usuario**



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

## ⚠ ADVERTENCIA

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

**Precauciones generales**

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

# LEE Y GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

## ⚠ ADVERTENCIA

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

**Avisos sobre el funcionamiento**

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

**Cuidado y mantenimiento**

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

**Información sobre el cable**

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

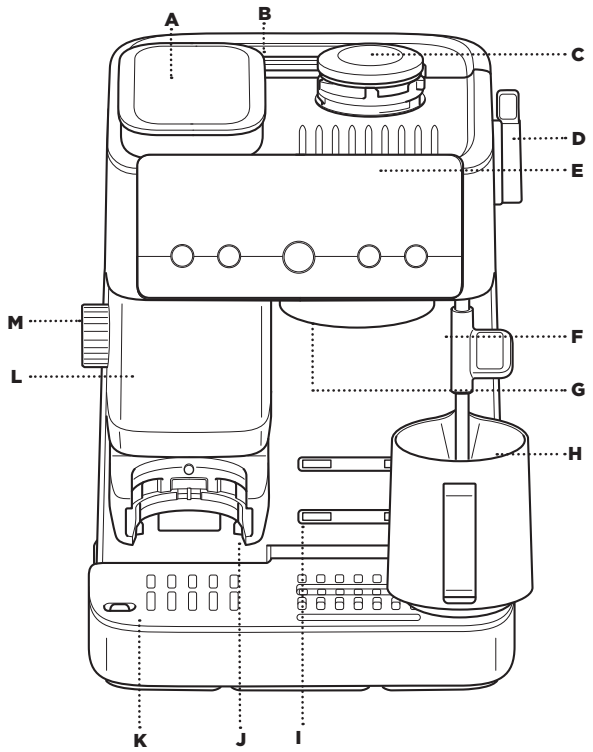
# LEE Y GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES





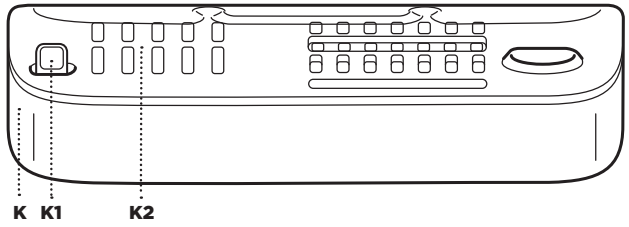
# PIEZAS

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



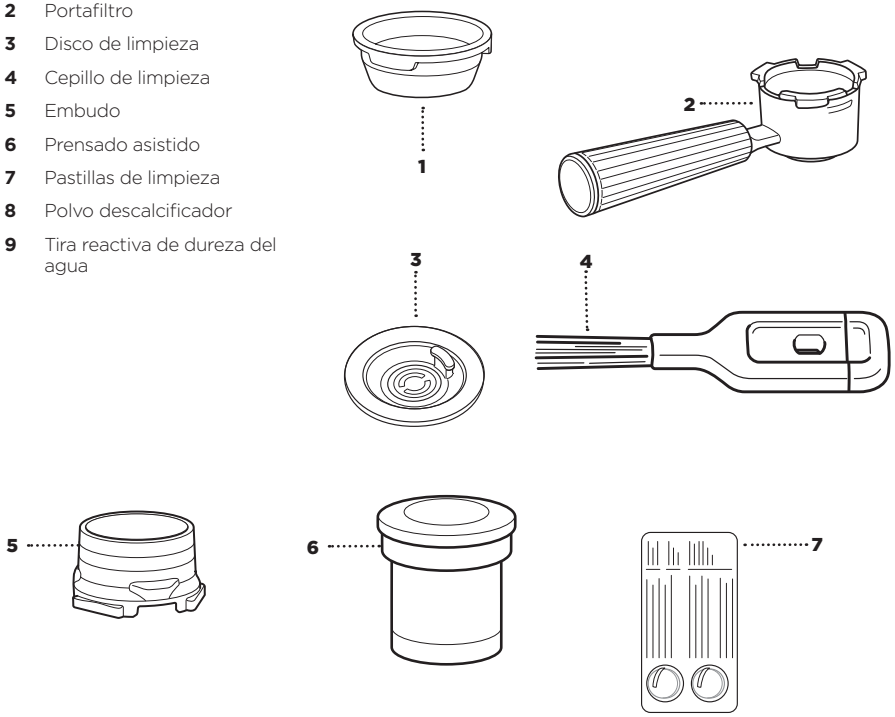

# COMPONENTES DE LA BANDEJA ANTIGOTEO

**K** Bandeja antigoteo
**K1** Indicador de vacío
**K2** Rejilla principal

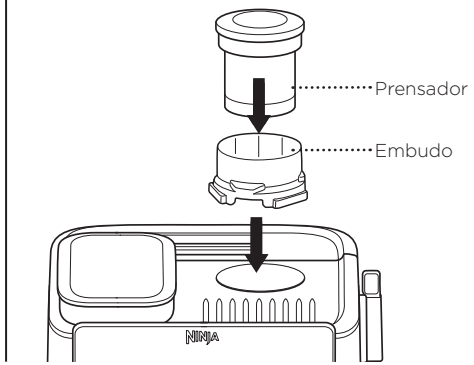


# ACCESORIOS

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




**ACCESORIOS APILABLES FÁCILES DE GUARDAR**






# USO DEL PANEL DE CONTROL*

**A** Botón POWER (ENCENDIDO/APAGADO)

**B** Botón GRIND/CONFIRM (MOLER/CONFIRMAR)

**C** Barra de progreso

**D** Botón SIZE (TAMAÑO)

**E** Botón PRE-HEAT (PRECALENTAMIENTO)

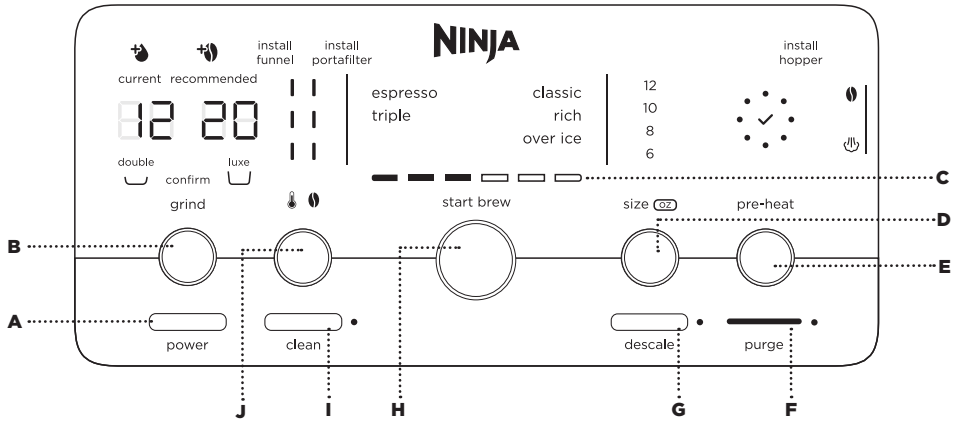
**F** Indicador PURGE (ENJUAGAR TUBO DE VAPOR)

**G** Botón Descale (DESCALCIFICAR)

**H** Dial central, botón START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)

**I** Botón CLEAN (LIMPIAR)

**J** Botón de TEMPERATURA/INTENSIDAD




* Las funciones pueden variar según el modelo.

**AVISOS INTELIGENTES**

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

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

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

# INTRODUCCIÓN: ANTES DEL PRIMER USO

### SACA LOS ACCESORIOS Y LAS PIEZAS DEL EMBALAJE

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

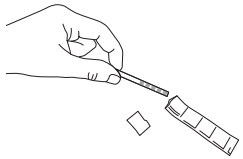
### LIMPIA LOS ACCESORIOS ANTES DE UTILIZARLOS

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

### MEDICIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

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

**1** Saca la tira reactiva del paquete.



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

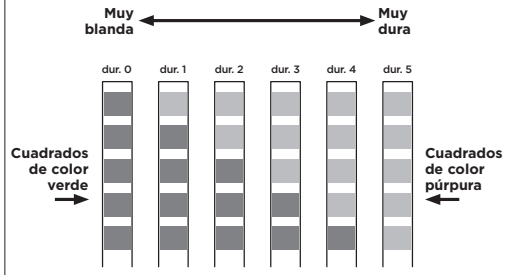


**3** Saca la tira del agua y agítala ligeramente.



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

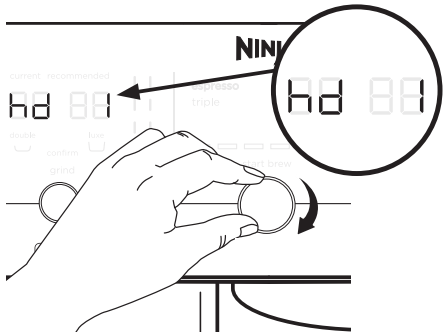
**5** Al cabo de un minuto, verás aparecer de 0 a 5 cuadrados de color púrpura. Esto indica el nivel de dureza del agua (0 cuadrados de color morado = nivel 0. 5 cuadrados de color morado = nivel 5, etc.).




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

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

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



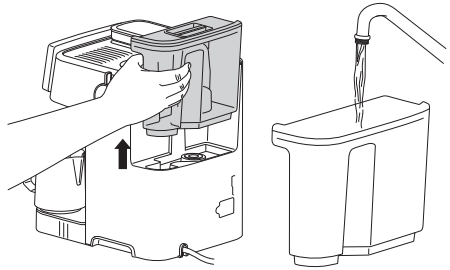

**9** Pulsa el dial central para confirmar la configuración.

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



### LLENA EL DEPÓSITO DE AGUA

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

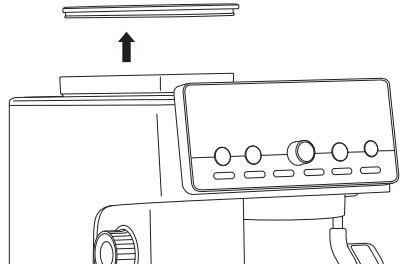


Si en cualquier momento antes de una preparación no hubiera suficiente agua en el depósito para preparar la bebida seleccionada, el producto te lo indicará con el aviso ADD WATER (AÑADIR AGUA). Si aparece este aviso durante la preparación de la bebida, añade agua al depósito y pulsa el botón **START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

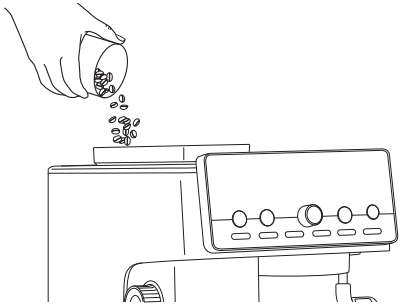
### LLENA EL DEPÓSITO DE CAFÉ EN GRANO

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

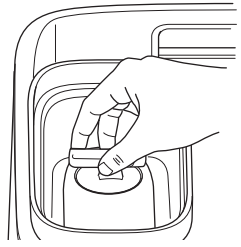
**1** Retira la tapa del depósito.



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



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



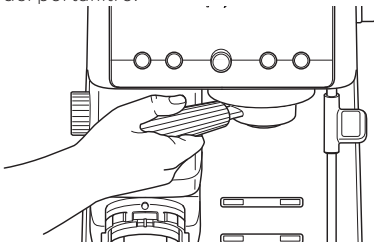
**NOTA: NO** viertas agua en el molinillo. Si entra agua en el molinillo, ponte en contacto con nosotros de inmediato a través de support. ninjakitchen.eu.

# INTRODUCCIÓN: ANTES DEL PRIMER USO (CONT.)

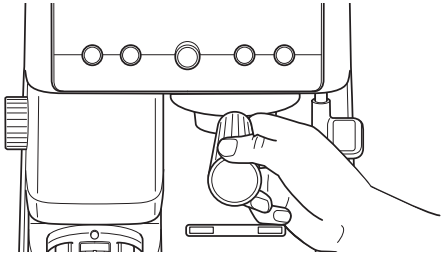
### ENJUAGA CON AGUA

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

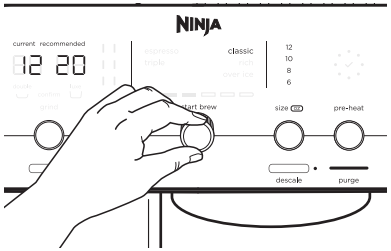
**1** Con el filtro doble instalado, coloca el portafiltro en el cabezal del grupo alineando el punto naranja del cabezal del grupo con el del portafiltro.



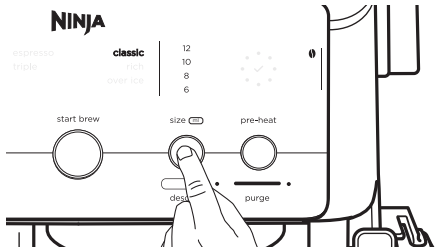
**2** Fija el portafiltro en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja quede alineado con la flecha que indica el bloqueo en el cabezal del grupo.



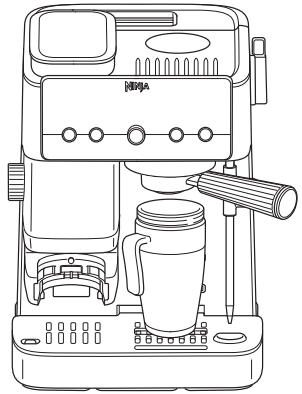
**3** Gira el dial central para seleccionar CLASSIC (CLÁSICO).




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




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



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

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



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



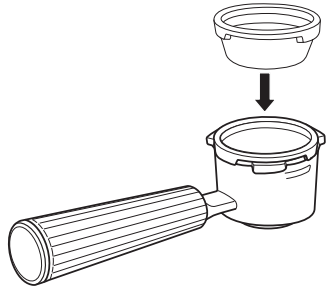
### FILTROS DE ESPRESSO/CAFÉ DE FILTRO

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



**Doble**
Espresso y café de filtro

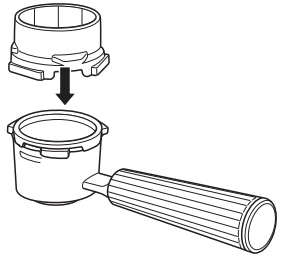
**2** Al instalar el filtro doble, asegúrate de que la pestaña grande del filtro esté alineada con la pestaña grande del portafiltro y, a continuación, presiona firmemente.



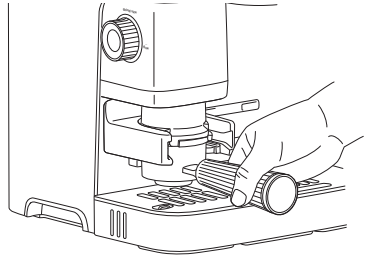
**NOTA:** El filtro doble viene ya montado en el portafiltro.

### INSTALACIÓN DEL PORTAFILTRO

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



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



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




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

**4** Gira el dial central a la preparación que desees.

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

### VOLÚMENES RESULTANTES APROXIMADOS

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

Los resultados pueden variar un +/- 10 %

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

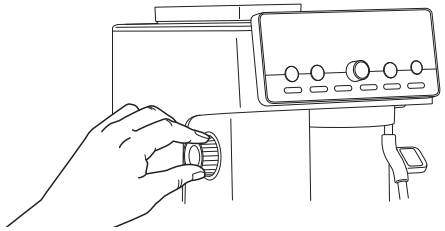
Los resultados pueden variar un +/- 10 %

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

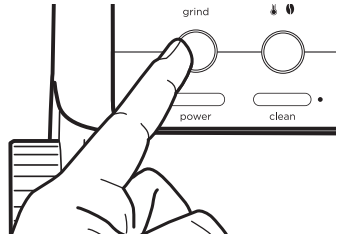
**NOTA:** Ajustar la intensidad del café espresso influirá en el volumen de café. **Con una intensidad de 1, se obtiene más café que con la predeterminada.** Para obtener más información, consulta «Ajuste de la temperatura y la intensidad de la preparación».

### USO DEL MOLINILLO

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



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




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

### CÓMO FUNCIONAN LOS AJUSTES DE MOLIDO

***¿Qué significan los distintos ajustes de molido?***

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

### AJUSTE DEL MOLINILLO PARA UNA EXTRACCIÓN CORRECTA

*Solo para espresso*

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

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

### PRENSADO

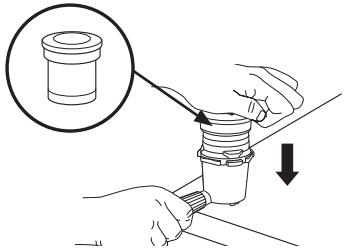
Asegúrate de prensar todas las bebidas espresso, bebidas de café de filtro de 175 ml y 235 ml preparadas en el filtro doble*. Con ello, se garantiza que no se derramen posos sobre el borde del portafiltro.



* Las opciones de bebidas pueden variar según el modelo

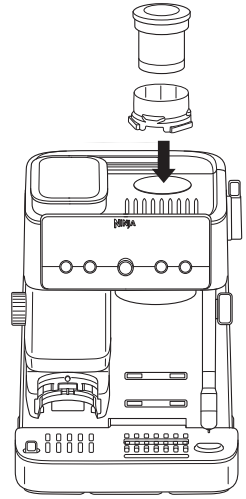
1 Cuando la cafetera haya terminado de moler los granos de café, retira el portafiltro del soporte. No quites el embudo.

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



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

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

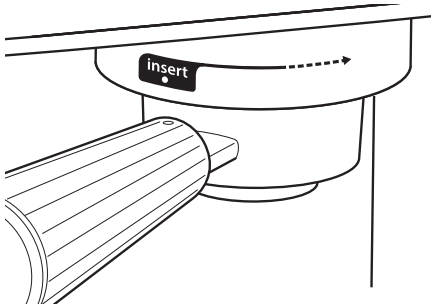


# CAFÉ ESPRESSO, CAFÉ DE FILTRO Y CAFÉ INFUSIONADO EN FRÍO (CONT.)

### PREPARACIÓN DEL CAFÉ

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

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




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

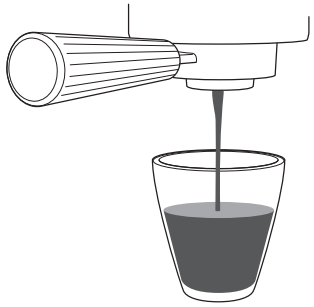
3 El estilo de preparación y el tamaño del café molido seguirán seleccionados en el panel de control. Pon una taza debajo del portafiltro y pulsa **START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)**.

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

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

### EXTRACCIÓN CORRECTA

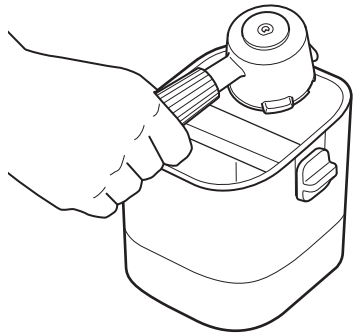
- El café espresso se verterá a una velocidad lenta y constante.
- Verás que sale un líquido de color caramelo. Se trata de la «crema».
- Habrá una capa de crema sobre la bebida. Si lo deseas, puedes inclinar la taza para ver si la capa de crema sigue siendo plenamente visible. Si al hacerlo solo sigues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



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

### DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN

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



# AJUSTAR LA TEMPERATURA Y LA INTENSIDAD DE LA PREPARACIÓN

### AJUSTA LA TEMPERATURA DE LA PREPARACIÓN

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

**Botón de de TEMPERATURA/INTENSIDAD**

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

**Ajustes de temperatura**



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

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

**Elección de la taza adecuada**

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

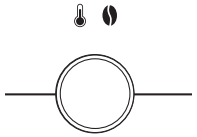
**Precalentamiento antes de la preparación**

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

### AJUSTA LA INTENSIDAD DE LA PREPARACIÓN

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

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



**Ajustes de la intensidad para un café espresso**



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

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

**Ajustes de la intensidad para un café de filtro**



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

**Ajustes del sabor del café**

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

**Si lo quieres menos amargo:** aumenta el tamaño del molido

**Si lo quieres menos agrio:** reduce el tamaño del molido

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

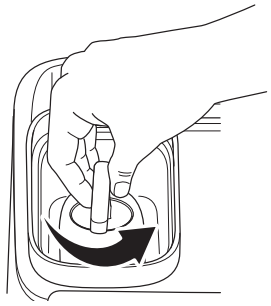


# CAMBIO DE GRANOS DE CAFÉ



### CAMBIO DE GRANOS DE CAFÉ

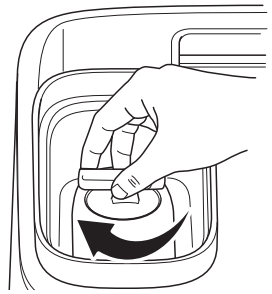
1 Gira el asa del depósito de café en grano en el sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo.



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

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

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



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

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

7 Añade nuevos granos de café al depósito.

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

# PREPARACIÓN MANUAL DE ESPUMA

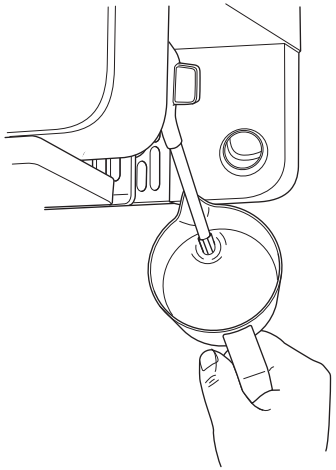
**ANTES DE HACER ESPUMA**

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

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

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

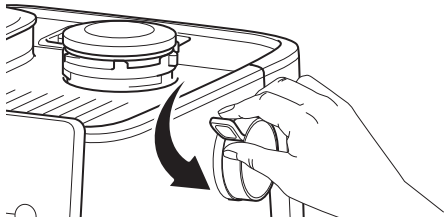
4 Coloca el extremo del tubo de vapor en la jarra de leche entre la posición de las 2 y las 4, a aproximadamente un dedo de la pared de la jarra y justo debajo de la superficie de la leche.



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

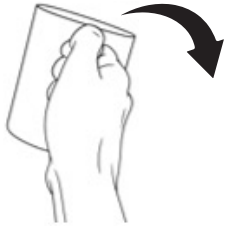
**PREPARACIÓN DE ESPUMA**

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

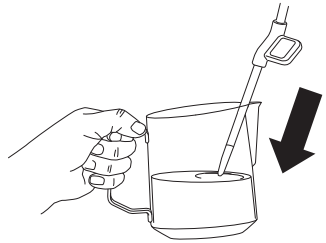


**PRECAUCIÓN:** El vapor y los líquidos calientes pueden causar quemaduras.

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



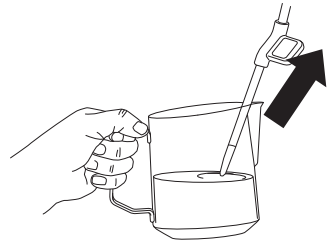
7 **Introduce burbujas:** Baja ligeramente la jarra hasta que el extremo del tubo esté cerca de la superficie y se escuche un suave sonido como de desgarro de papel. Espuma durante:
- 5–7 segundos para una espuma fina
- 8–12 segundos para una espuma densa







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



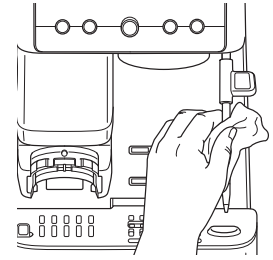
9 **Apaga el vapor:** Vuelve a colocar la válvula manual en la posición de **PREPARACIÓN** para apagar el vapor antes de retirar el tubo.

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

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

**DESPUÉS DE HACER ESPUMA**

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



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

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

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

**RECOMENDACIONES PARA OBTENER UNA MEJOR ESPUMA**

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

# MANTENIMIENTO PERIÓDICO

### LIMPIEZA INMEDIATA DESPUÉS DE CADA USO

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

### LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS

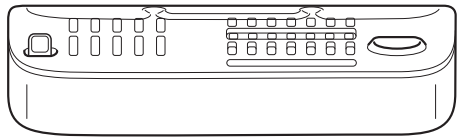
**Piezas aptas para lavavajillas:**

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

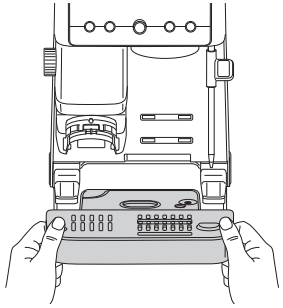
**NOTA: NO** sumerjas en agua las piezas o accesorios que no son aptos para lavavajillas.

### VACIADO DE LA BANDEJA ANTIGOTEO

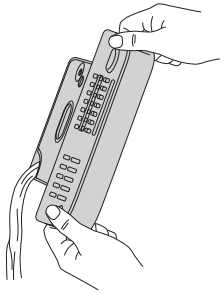
A medida que prepares cafés, la bandeja antigoteo se irá llenando. Si el indicador de vaciado naranja sube lo suficiente como para estar visible, esto quiere decir que es el momento de vaciar la bandeja antigoteo.



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



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



**3** Vuelve a colocar la bandeja antigoteo en la cafetera.

**NOTA:** El indicador de vaciado se puede extraer.

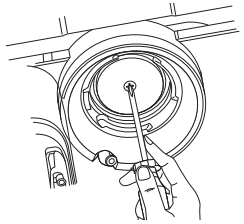
### EXTRACCIÓN DE LA MALLA DIFUSORA Y SUSTITUCIÓN DE LA JUNTA DE GOMA

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

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

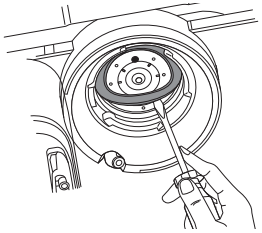
Asegúrate de que la cafetera esté apagada y desenchufada antes de llevar a cabo este proceso.

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



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

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



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

# MANTENIMIENTO PERIÓDICO (CONT.)

### LIMPIEZA DEL MOLINILLO CON MUELAS CÓNICAS

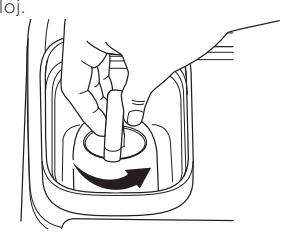
**Para evitar que se atasque y garantizar la máxima calidad en el uso diario, se recomienda limpiar el molinillo con muelas cónicas una vez a la semana como mínimo.** Para cafés tostados oscuros, descafeinados y otros tipos de granos, se recomienda limpiar el molinillo con más frecuencia. Si se utiliza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

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

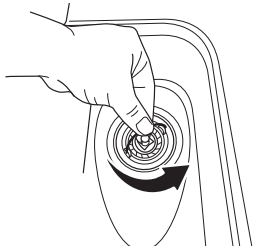
**1** Retira todo el café en grano del depósito. Consulta la sección Cambio del café en grano para ver más indicaciones.

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

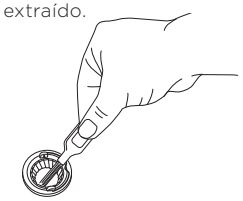
**3** Apaga y desenchufa la cafetera. Retira el depósito de café en grano levantando el asa y girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.



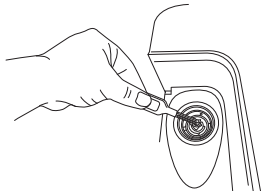
**4** Retira el molinillo con muelas superior girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta alinear la flecha naranja del molinillo con la flecha naranja etiquetada con la palabra ALIGN (ALINEAR) de la cafetera. Una vez alineadas las flechas, levanta más el molinillo para sacarlo.



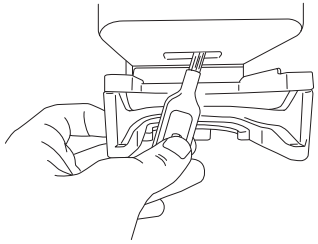
**5** Limpia con el cepillo el molinillo con muelas cónicas extraído.



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



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



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

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

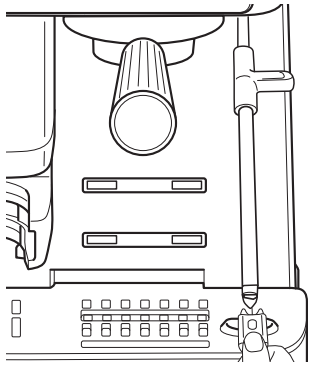


### LIMPIEZA DEL TUBO DE VAPOR

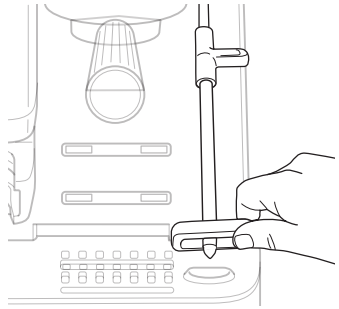
Con el tiempo, se pueden acumular residuos en el tubo de vapor.

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

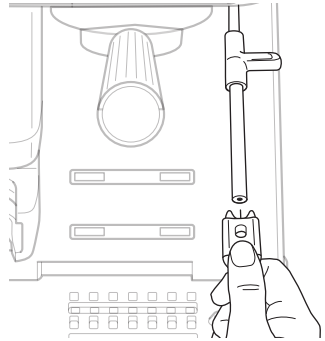
**2** Utiliza la aguja para eliminar cualquier residuo del extremo del tubo de vapor.



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



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



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

# CICLO DE DESCALCIFICACIÓN Y LIMPIEZA

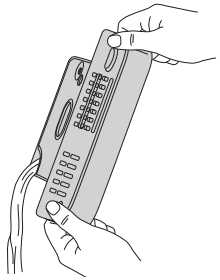
## DESCALCIFICACIÓN

***Duración del procedimiento:*** *aproximadamente 90 minutos.*

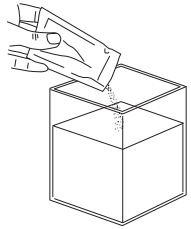
Cuando se encienda el indicador luminoso de DESCALE (DESCALCIFICAR), debes ejecutar un ciclo de descalcificación. De lo contrario, la calidad de las bebidas disminuirá y la cafetera o podría obstruirse y dejar de funcionar.

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

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



**2** Disuelve el polvo de descalcificación Ninja suministrado en un recipiente separado con 1,1 l de agua. Vierte la mezcla en el depósito de agua.



### OTRA OPCIÓN

Vierte 475 ml de vinagre blanco en el depósito de agua y, a continuación, llénalo de agua hasta la línea con la indicación Descale (Descalcificación).

**3** Introduce el filtro doble en el portafiltro.

**4** Sujeta el portafiltro en el cabezal del grupo.

**5** Coloca la jarra de leche en la bandeja antigoteo con el tubo de vapor dentro.

**6** Gira la válvula manual a la posición **VAPOR** y, a continuación, pulsa el botón **DESCALE (DESCALCIFICAR)**.

**7** Pulsa el **DIAL CENTRAL** para iniciar el ciclo de descalcificación.

**8** En la primera parte del ciclo de descalcificación la solución pasará a través del tubo de vapor durante aproximadamente 30 minutos*. La cafetera emitirá un pitido cuando se complete esta parte.

**9** Una vez terminada la primera parte del ciclo, retira la jarra de leche y vacía el contenido. Lava a mano con agua tibia y jabón para eliminar cualquier resto de solución.

**10** Gira la válvula manual a la posición PREPARACIÓN.

**11** Coloca un vaso vacío (de al menos 475 ml) debajo del portafiltro.

**12** Pulsa el **DIAL CENTRAL** para continuar con la segunda parte del ciclo. Durante aproximadamente 60 minutos, la cafetera pasará la solución por el portafiltros de la cafetera. En el panel de control, podrás ver un temporizador con el tiempo restante.

**13** La cafetera emitirá un pitido indicando que el ciclo de descalcificación ha terminado.

**14** Cuando el ciclo haya terminado, retira el portafiltros y la bandeja antigoteo con cuidado, ya que tendrán agua.

**15** Vacía el contenido de ambos y lávalos a mano con agua tibia y jabón para eliminar cualquier resto de la solución de limpieza que pudiera afectar al sabor del café.

**16** Llena el depósito con agua limpia hasta la línea de Max Fill (Llenado máximo), pero sin rebasarla.

**17** Vuelve a colocar la bandeja antigoteo en la cafetera y pon el portafiltro en el cabezal del grupo. **NO** coloques la jarra de leche.

**18** Lava el cabezal del grupo ejecutando una preparación de café CLASSIC (CLÁSICO) en el tamaño más grande disponible.

**19** Luego, con la jarra de leche desinstalada, lava el tubo de vapor girando la válvula manual a la posición de **VAPOR** y dejando que el vapor pase a través del tubo.

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

* Los tiempos pueden variar.



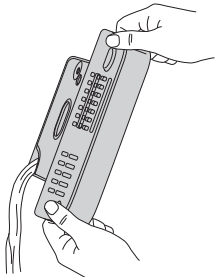
## EJECUCIÓN DE UN CICLO DE LIMPIEZA

***Duración del procedimiento:*** *aproximadamente 6 minutos*

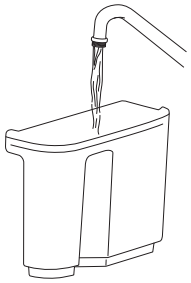
El ciclo de limpieza elimina los residuos de aceites o de posos de café que se acumulan en el cabezal del grupo. El indicador luminoso de CLEAN (LIMPIAR) se encenderá cuando sea necesario ejecutar un ciclo de limpieza. También puedes ejecutar un ciclo de limpieza si percibes algún cambio en la calidad de las bebidas. Para poder efectuar un ciclo de limpieza, es necesario disponer del disco de limpieza (viene incluido con la cafetera y puede guardarse en el compartimento para accesorios) y una pastilla de limpieza (también se incluye con la cafetera; ambos se pueden comprar además en ninjakitchen.eu).

Sigue estos pasos para efectuar un ciclo de limpieza:

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



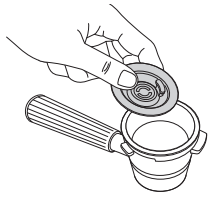
**2** Llena el depósito de agua hasta la línea de Max Fill (Llenado máximo), pero sin rebasarla.



**3** Introduce el filtro doble en el portafiltro.

**NOTA:** El indicador de vaciado se puede extraer.

**4** Coloca el disco de limpieza sobre el filtro doble, con el asa hacia arriba.



**5** Pon 1 pastilla de limpieza en el centro del disco de limpieza.



**6** Sujeta el portafiltro en el cabezal del grupo.

**7** Pulsa el botón **CLEAN (LIMPIAR)** y, a continuación, pulsa el dial central para iniciar el ciclo de limpieza.

**8** La cafetera empezará a aclarar el filtro del cabezal del grupo y el propio cabezal del grupo, y depositará el agua y los sedimentos del ciclo de limpieza en la bandeja antigoteo.

**9** El ciclo de limpieza dura unos 6 minutos aproximadamente. Cuando termine, la cafetera emitirá un pitido.

**10** Cuando el ciclo de limpieza haya terminado, retira con cuidado el portafiltro y la bandeja antigoteo ya que tendrán agua. Lávalos a mano con agua tibia y jabón.

# PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS

- Para obtener los mejores resultados, utiliza café en grano recién tostado.
- Cuando compres café en grano, es mejor que en el paquete se indique la fecha de «tueste» que la fecha de «consumo preferente». De esta forma, podrás garantizar la calidad y el buen estado del café.
- Te recomendamos utilizar café cuyos granos hayan sido tostados (fecha de «tueste») recientemente; lo ideal es que sea dentro de los últimos 20 días.
- Cuando cambies de café, vacía primero todos los granos que haya en el depósito. Consulta la sección «Cambio de granos de café» para ver más información.
- Ajusta siempre el grado de molido actual al recomendado.
- Para aumentar la temperatura de la preparación, efectúa primero un ciclo de enjuague de la cafetera con agua antes de preparar la bebida.
- Mantén la cafetera limpia utilizando el cepillo para eliminar cualquier resto de suciedad.
- Utiliza agua filtrada.
- Ajusta el molinillo cuando cambies de café.
- Mantén la cafetera sobre una superficie estable.
- Vacía con frecuencia la bandeja antigoteo.
- Después de moler el café y antes de iniciar la preparación de la bebida, la cafetera empezará a calentarse. Pon la taza en el soporte para tazas para calentarla.



# PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA LA PREPARACIÓN DE ESPUMA



- Para obtener los mejores resultados con bebidas de origen vegetal, utiliza las versiones tipo barista o enteras.
- Si utilizas leche de origen animal, te recomendamos utilizar leche entera.
- Los resultados podrían variar si se emplean leches que han sido sometidas al tratamiento de esterilización UHT (temperatura ultraalta).
- Puedes utilizar leche de coco para calentarla, pero no obtendrás una espuma consistente.
- Para obtener los mejores resultados, utiliza leche fría o leche que haya estado previamente en la nevera.
- Para obtener los mejores resultados, asegúrate de que la jarra de leche esté a temperatura ambiente antes de preparar la espuma.
- Limpia el tubo de vapor con un paño húmedo inmediatamente después de usarlo para evitar que la leche se pegue.
- Antes de apagar la cafetera, baja el tubo de vapor y coloca la válvula manual en la posición de VAPOR durante 10 segundos para que se enjuague automáticamente.
- Para conseguir la mejor espuma y poder realizar un buen diseño en el café con ella, da unos golpes con la jarra de leche sobre una superficie y hazla girar antes de verter la leche.

# AJUSTES ADICIONALES

El menú de ajustes adicionales ofrece otras opciones para personalizar tu cafetera y está accesible manteniendo pulsado el botón **DESCALE (DESCALCIFICAR)** durante 3 segundos.

| Número de ajuste | TEMA | OPCIONES |
|---|---|---|
| **_h01** | Beeps (Pitidos): activa o desactiva todos los pitidos | ACTIVADO: deja los pitidos activados (predeterminado)<br>DESACTIVADO: desactiva los pitidos. |
| **_h02** | Eco Mode (Modo ECO): ahorra energía al apagar el calentador después de preparar las bebidas. | ACTIVADO: activa el modo Eco<br>DESACTIVADO: mantiene el modo Eco desactivado (opción predeterminada) |
| **_h03** | Recommended Grind Size (Grado de molido recomendado): activa o desactiva la visualización del grado de molido recomendado | ACTIVADO: mantiene la visualización activada (opción predeterminada)<br>DESACTIVADO: apaga la visualización |
| **_h04** | Barista Assist Technology Reset (Restablecimiento de la tecnología Barista Assist): restablece el ajuste de molido recomendado a la configuración predeterminada | NO: mantiene la configuración actual (opción predeterminada)<br>SÍ: restablece los ajustes |
| **_h05** | Factory Settings Reset (Restablecimiento de los ajustes de fábrica): restablece todos los ajustes de la cafetera a la configuración predeterminada | NO: mantiene tu configuración actual<br>SÍ: restablece los ajustes |
| **_h06** | Froth Temperature (Temperatura de la espuma): ajusta la temperatura del vapor durante la creación de espuma | LO: Baja<br>M: Media<br>HI: Alta |
| **_h07** | Hard Water (Agua dura): esta opción muestra el menú para ajustar la dureza del agua en caso de que quieras cambiar la configuración | hd 0: la tira tiene 0 casillas moradas<br>hd 1: la tira tiene 1 casilla morada<br>hd 2: la tira tiene 2 casillas moradas<br>hd 3: la tira tiene 3 casillas moradas<br>hd 4: la tira tiene 4 casillas moradas<br>hd 5: la tira tiene 5 casillas moradas |

1. Para desplazarte por estos temas, gira el dial central. Pulsa el botón **START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)** para seleccionar el tema que quieras.
2. Una vez que hayas seleccionado un tema, gira el dial central para llegar a la opción que quieras y pulsa el botón **START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)** para seleccionarla.
3. Después de efectuar la selección, oirás un pitido y volverás a la pantalla del menú. Ten en cuenta que la cafetera no emitirá un pitido si tienes desactivada la función de emisión de pitidos.
4. Puedes salir del menú pulsando de nuevo el botón **DESCALE (DESCALCIFICAR)**.



# GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES



**¿Por qué no sale agua del portafiltro?**

Varios factores podrían afectar el volumen de suministro de agua del portafiltro:

- No hay suficiente agua en el depósito: Asegúrate de que el depósito de agua esté lleno hasta la línea de llenado mínimo antes de empezar la preparación.
- El depósito de agua no está bien colocado: Comprueba que el depósito de agua esté bien instalado en su sitio en la parte posterior del producto.
- La cafetera se está calentando/está alcanzando la temperatura de funcionamiento: Espera un momento para que la cafetera se caliente antes de que empiece a salir el café.
- El tamaño de molido es demasiado fino: Deja que se agote la preparación del café y sigue el grado de molido recomendado en tu próxima preparación.
- La cafetera necesita descalcificación: Sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

**¿Por qué el flujo de espresso es pequeño o lento?**

Puede haber varios motivos para esto:

- El tamaño de molido es demasiado fino: Deja que se agote la preparación del café y sigue el grado de molido recomendado en tu próxima preparación.
- Limpieza del filtro: Antes de moler el café, asegúrate de que el filtro no esté obstruido ni contenga residuos que puedan impedir el flujo.
- La cafetera necesita descalcificación: Sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

**¿Por qué el flujo de espresso es muy rápido?**

- El tamaño de molido es demasiado grueso: Deja que se agote la preparación del café y sigue el grado de molido recomendado en tu próxima preparación.
- El café se ha prensado demasiado levemente: Al prensar, asegúrate de poner el portafiltro en una superficie nivelada. Pon el prensador asistido dentro del embudo y empújalo hasta que notes que toca el embudo.

**¿Por qué el espresso sale por el borde del portafiltro?**

- El portafiltro no está insertado correctamente en el cabezal del grupo: Coloca el portafiltro dentro del cabezal del grupo alineando el punto naranja en el portafiltro con el punto naranja en el cabezal del grupo. Fija el portafiltro en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja del portafiltro quede alineado con la flecha que indica el bloqueo en el cabezal del grupo.
- Hay granos de café alrededor del borde del filtro: Limpia los granos no deseados del borde del filtro y del portafiltro para asegurarte de que este último se asiente correctamente en el cabezal del grupo.
- Es necesario sustituir la junta del cabezal del grupo: Ponte en contacto con el servicio de atención al cliente en support.ninjakitchen.eu.

**No se inicia la preparación de espuma.**

- La cafetera no ha alcanzado la temperatura adecuada: Espera un momento para que la cafetera se caliente antes de empezar a preparar espuma.
- No hay suficiente agua en el depósito: Asegúrate de que el depósito de agua esté lleno hasta la línea de llenado mínimo.
- El depósito de agua no está bien colocado: Comprueba que el depósito de agua esté bien instalado en su sitio en la parte posterior del producto.

**El café no está suficientemente caliente.**

- Precalienta el portafiltro: Enjuaga el portafiltro con agua caliente antes de moler el café. Asegúrate de que el filtro esté totalmente seco antes de moler.
- Precalienta la taza: Enjuaga la taza con agua caliente antes de preparar el café para aumentar la temperatura de la bebida.
- Ajusta la temperatura del agua: Consulta la sección «Ajuste de la temperatura de preparación».
- La cafetera necesita descalcificación: Sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

**Mi bebida está demasiado amarga/ácida.**

- Sigue el grado de molido recomendado: Utiliza el selector de grados de molido del lateral de la cafetera para que el ajuste actual coincida con el recomendado en el panel de control antes de moler.
- Cambia la proporción: Para aumentar/disminuir la proporción de café y agua, consulta la sección «Ajustes adicionales».
- Cambia la temperatura de preparación: Para granos con tueste oscuro, recomendamos utilizar el ajuste de temperatura bajo o medio. Para granos con tueste medio o ligero, recomendamos utilizar el ajuste de temperatura medio o alto.

# GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES (CONT.)

**¿Por qué no se produce crema?**
- El café se ha prensado demasiado levemente: Al prensar, asegúrate de poner el portafiltro en una superficie nivelada. Pon el prensador asistido dentro del embudo y empújalo hasta que notes que toca el embudo.
- El tamaño de molido es demasiado grueso: Deja que se agote la preparación del café y sigue el grado de molido recomendado en tu próxima preparación.
- Los granos de café no son frescos: La frescura de los granos afectará a la calidad de la crema. Cuando compres café en grano, es mejor que en el paquete se indique la fecha de «tueste» que la fecha de «consumo preferente». De esta forma, podrás garantizar la calidad y el buen estado del café. Te recomendamos utilizar café cuyos granos hayan sido tostados (fecha de «tueste») recientemente, idealmente dentro de los últimos 20 días.
- El filtro puede estar obstruido/los orificios están taponados: Asegúrate de limpiar los filtros con frecuencia. Asegúrate de que ninguno de los orificios de la parte inferior del filtro esté taponado con café.

**¿Por qué la bandeja antigoteo se llena tan rápidamente?**
- Para garantizar que la cafetera mantenga la presión ideal para el café espresso, durante una preparación, algo de agua se escapará a la bandeja antigoteo. Esto es normal.
- Después de preparar espuma, el producto enjuagará automáticamente con agua el tubo de vapor y la expulsará en la bandeja antigoteo. De esta manera, se limpia el interior del tubo de vapor.
- La bandeja antigoteo está diseñada para contener el agua que se derrama de la preparación de hasta seis capuchinos.

**¿Por qué la cafetera hace un sonido palpitante/intenso al efectuar una preparación?**
- No hay suficiente agua en el depósito: Asegúrate de que el depósito de agua esté lleno hasta la línea de llenado mínimo.
- El depósito de agua no está bien colocado: Comprueba que el depósito de agua esté bien instalado en su sitio en la parte posterior del producto.
- Si el depósito tiene agua por encima de la línea de llenado mínimo y está bien colocado, un poco de ruido de bombeo de agua se considera normal.
- También es posible que oigas este ruido al preparar espuma. Esto es normal.

**La cafetera gotea.**
- Después de preparar espuma, el producto enjuagará automáticamente con agua el tubo de vapor y la expulsará en la bandeja antigoteo. De esta manera, se limpia el interior del tubo de vapor.
- La bandeja antigoteo está llena: Comprueba el indicador de vacío para ver si tienes que vaciar la bandeja antigoteo. Sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».
- El depósito de agua no está bien colocado: Comprueba que el depósito de agua esté bien instalado en su sitio en la parte posterior del producto.
- Es necesario sustituir la junta del cabezal del grupo: Ponte en contacto con el servicio de atención al cliente en support.ninjakitchen.eu.

**La cafetera no tiene corriente.**
- Asegúrate de que la cafetera esté enchufada a una toma de corriente que funcione.
- Después de enchufar la cafetera, pulsa el botón **POWER (ENCENDIDO/APAGADO)**.
- Para ahorrar energía, la cafetera se apaga automáticamente después de 20 minutos.

**No entra café molido desde el molinillo.**
- Comprueba si hay granos en el depósito de café en grano.
- Presiona **GRIND (MOLER)** para comenzar a moler.
- Si hay granos en el depósito y, sin embargo, aparece el mensaje ADD BEANS (AÑADIR GRANOS DE CAFÉ), desenchufa el producto y empuja suavemente los granos hacia las muelas.
- Comprueba que el depósito de café en grano esté insertado de forma segura y correcta.
- Comprueba que el portafiltro con el embudo montado esté instalado correctamente en el soporte. Retíralo y vuelve a insertarlo de forma correcta.
- Con el cepillo de limpieza, limpia cualquier residuo que haya en el soporte.

**El molinillo hace un ruido fuerte.**
- Si el molinillo hace un ruido fuerte, puede deberse a residuos no deseados. Utiliza solo granos enteros en el molinillo y evita meter granos fríos o congelados.

**El portafiltro no se inserta en el cabezal del grupo.**
- El portafiltro no está alineado correctamente: Coloca el portafiltro en el cabezal del grupo alineando el punto naranja que tiene con el del portafiltro. Fija el portafiltro en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja del portafiltro quede alineado con la flecha que indica el bloqueo en el cabezal del grupo.



- El café se ha prensado demasiado levemente: Al prensar, asegúrate de poner el portafiltro en una superficie nivelada. Pon el prensador asistido dentro del embudo y empújalo hasta que notes que toca el embudo.

**No puedo bloquear el depósito de café en grano en su sitio.**
- Esto puede deberse a que el molinillo esté bloqueado con granos o que la humedad lo haya obstruido. Prueba a eliminar cualquier grano que bloquee el molinillo y asegúrate de que esté seco y sin humedad.

**Seguí el grado de molido recomendado, pero el resultado no fue bueno.**
- Consulta la sección «Ajuste del molinillo para una extracción correcta».

**El depósito de café en grano no vuelve a encajar en la cafetera.**
- Asegúrate de que los granos de café de la parte superior del molinillo no estén impidiendo que el depósito se asiente correctamente. Si los granos de café están bloqueando el depósito, puede que tengas que quitarlos antes de volver a instalar el depósito en la cafetera.

**La espuma de leche no está suficientemente caliente.**
- El tubo de vapor está obstruido.
  - Retira el extremo del tubo de vapor con la llave del cepillo.
  - Utiliza la aguja de la parte inferior del cepillo de limpieza para limpiar dentro del tubo.

**La espuma de leche es demasiado fina (o demasiado densa).**
- Tipo de leche: Los distintos tipos de leche tienen contenidos en grasa diferentes. Cuanto mayor sea el contenido en grasa de la leche, más densa será la espuma.
- Para obtener más información sobre la espuma, consulta la sección «Prácticas recomendadas para la preparación de espuma».

**Mi bebida es más pequeña (o más grande) de lo esperado.**
- Si estás preparando un café espresso, puedes cambiar la proporción de café y agua. Consulta la sección «Ajuste de la intensidad y la temperatura de preparación».
- Los ajustes de molido más finos para espresso pueden dar lugar a bebidas más pequeñas si no se sigue la tecnología Barista Assist.
- Si preparas una bebida de café de filtro, selecciona el tamaño deseado con el botón SIZE (TAMAÑO) antes de moler.
- El filtro puede estar obstruido/los orificios están taponados: Asegúrate de limpiar los filtros con frecuencia. Asegúrate de que ninguno de los orificios de la parte inferior del filtro esté taponado con café.
- La cafetera necesita descalcificación: Sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

**Mi molinillo no funciona correctamente.**
- El molinillo se atasca cuando la máquina no puede moler debido a que el tamaño de molido es demasiado fino para los granos de café texturizados duros, como es el caso del café de tueste ligero.
- Para eliminar el atasco, primero retira y vacía el depósito de café en grano. Vuelve a instalar el depósito, fíjalo y ajusta el tamaño de molido a 60. Con el portafiltro en el soporte, mantén pulsado el botón **GRIND (MOLER)**. Esto debería moler y eliminar cualquier resto del molinillo que esté causando el atasco. Si esto no resuelve el atasco, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente.

**Mi molinillo no produce suficiente café molido.**
- Cuando el molinillo no está dosificando suficiente café molido, esto podría indicar una obstrucción. Una obstrucción ocurre cuando el molinillo tiene una acumulación de residuos o molido. A menudo se produce por el uso frecuente de granos de café oleosos o blandos, como es el caso del café de tueste oscuro. Esto se notará por una baja producción de café molido y porque el indicador de Add Beans (Añadir granos) se ilumina cuanto todavía hay granos en el depósito de café en grano. Si el indicador de Add Beans (Añadir granos) está iluminado cuando todavía hay granos en el depósito de café en grano, puedes confirmar que efectivamente el molinillo está atascado. Retira el depósito de café y verás granos enteros y partículas de granos entre las muelas del molinillo.
- Para eliminar la obstrucción, primero apaga y desenchufa la cafetera. Retira y vacía el depósito de café en grano. Con el cepillo, limpia con cuidado el interior del conducto de molido, utilizando las cerdas o la parte trasera del cepillo para liberar la obstrucción. El residuo molido debería desprenderse y el molido debería funcionar normalmente una vez que vuelvas a instalar el depósito de café en grano y a enchufar la máquina. Si no es así, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente. Para evitar que se obstruya aún más, asegúrate de que el molinillo esté ajustado al tamaño de molido recomendado.

**NOTA:** Si pulsas el botón **GRIND (MOLER)** y el molinillo no se pone en marcha y no oyes ningún ruido de la cafetera. Apaga la cafetera y deja que se enfríe por completo durante 10 minutos antes de intentar volver a moler.

**NOTA:** Evita usar café en grano con sabores. Los aceites y azúcares añadidos que se encuentran en este tipo de cafés pueden aumentar la cantidad de residuo acumulado e incrementar la frecuencia de limpieza recomendada.

# GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES (CONT.)

**TODOS LOS MENSAJES DE ERROR (AÑADIR AGUA, AÑADIR GRANOS, ETC.)**

**Aviso ADD WATER (AÑADIR AGUA).**

- Comprueba que el depósito tenga agua. Si está vacío, añade agua limpia y luego pulsa **START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)** para reanudar la preparación del café.
- Si el depósito de agua está lleno, retíralo, vuelve a colocarlo en su sitio y pulsa **START BREW (INICIAR PREPARACIÓN)** para reanudar la preparación del café.

**Aviso ADD BEANS (AÑADIR GRANOS DE CAFÉ).**

- Comprueba si hay suficientes granos de café en el depósito para preparar tu bebida.
- Si hay granos en el depósito y, sin embargo, aparece el mensaje ADD BEANS (AÑADIR GRANOS DE CAFÉ), desenchufa la cafetera y empuja suavemente los granos hacia las muelas.

**Aviso INSTALL PORTAFILTER (INSTALAR EL PORTAFILTRO).**

- Asegúrate de que el portafiltro esté nivelado en el soporte.
- Asegúrate de que el portafiltro esté completamente hacia atrás en el soporte.
- Utiliza el cepillo de limpieza para asegurarte de que el soporte no tenga café.
- Desenchufa la cafetera y vuelve a enchufarla.

**Aviso INSTALL FUNNEL (INSTALAR EL EMBUDO).**

- Asegúrate de que el embudo esté instalado correctamente en el portafiltro, alineando las muescas que tiene cada uno.
- Al insertar el portafiltro en el soporte, asegúrate de que el embudo esté acoplado al portafiltro.
- Desenchufa la cafetera y vuelve a enchufarla.

**Aviso INSTALL HOPPER (INSTALAR EL DEPÓSITO DE CAFÉ).**

- Bloquea el depósito de granos de café girando el asa en el sentido de las agujas del reloj.
- Si el problema continúa, desbloquea el depósito girando el asa en el sentido contrario a las agujas del reloj. Saca el depósito de la base y vuelve a fijarlo firmemente en la base. Puede que tengas que quitar granos de café de la parte superior del molinillo antes de volver a instalar el depósito para que se asiente correctamente. Bloquea el depósito girando el asa en el sentido de las agujas del reloj.

**Aviso DESCALE (DESCALCIFICAR).**

- Es hora de limpiar la cal de la cafetera. Consulta «Descalcificación» en la sección «Limpieza y mantenimiento».

**Aviso CLEAN (LIMPIAR).**

- Es hora de efectuar un ciclo de limpieza. Consulta «Ejecución de un ciclo de limpieza» en la sección «Limpieza y mantenimiento».

**Er (Error).**

- Si la pantalla muestra las letras Er (Error) y, a continuación, un número (por ejemplo, «Er 03»), ponte en contacto con el Servicio de Atención en support.ninjakitchen.eu.

# REGISTRO DEL PRODUCTO

Visita registeryourninja.eu para registrar tu nuevo producto Ninja® en un plazo de veintiocho (28) días a partir de la fecha de compra. Tendrás que indicar el nombre del establecimiento, la fecha de la compra y el número del modelo, además de tu nombre y dirección.

Tras registrarte, podremos ponernos en contacto contigo en el improbable caso de que haya que realizar algún aviso de seguridad sobre el producto. Al registrarte, reconoces haber leído y comprendido las instrucciones de uso y las advertencias expuestas en el manual de instrucciones que vienen con el producto.

# PIEZAS DE RECAMBIO

Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita **ninjakitchen.es**





# GARANTÍA DEL FABRICANTE

**La garantía de 2 años de Ninja**

Cuando una persona adquiere un producto en España, está amparada por derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus «derechos legales»). Puedes hacer valer tus derechos legales frente a tu proveedor, incluido Ninja, si compraste tu electrodoméstico de cocina Ninja en ninjakitchen.eu. No obstante, en Ninja estamos tan seguros de la calidad de nuestros productos que damos al propietario una garantía adicional gratuita de hasta dos años en piezas y mano de obra.

La garantía que lo acompaña es un compromiso importante y refleja el grado de confianza del fabricante en la calidad de sus productos.

La garantía del fabricante no afecta a tus derechos legales.

**¿Cuánto duran las garantías de los productos nuevos de Ninja?**

Nuestra garantía del fabricante tiene una duración estándar de un año a partir de la fecha de adquisición, o de dos años si registras tu compra con nosotros en un plazo de 28 días.

**¿Cómo debo registrar mi garantía de Ninja?**

Si has adquirido tu electrodoméstico de cocina Ninja directamente en ninjakitchen.eu, tu garantía se registrará automáticamente. Si lo compraste en otra tienda de España, puedes registrar la garantía en línea en el plazo de 28 días a partir de la fecha de compra.

- Para registrarlo en línea, visita **ninjakitchen.eu/register-guarantee** o escanea el código QR que aparece en la contracubierta.
- Anota la fecha en la que adquiriste el producto.

**IMPORTANTE:**

- Conserva el recibo de compra si compraste tu electrodoméstico de cocina Ninja en cualquier lugar que no fuese en ninjakitchen.eu. Lo necesitarás para hacer valer la garantía.
- La garantía gratuita de Ninja solo se aplica en España.

**¿Cuáles son las ventajas de registrar mi garantía gratuita de Ninja?**

Al registrar la garantía, obtendrás un año adicional de cobertura. Tendremos tus datos a mano por si necesitamos contactar contigo alguna vez. Si aceptas que te enviemos comunicaciones, también podrás recibir consejos para sacar el máximo partido de tu electrodoméstico de cocina Ninja, así como información sobre nuevos lanzamientos y tecnologías de Ninja.

**¿Qué aspectos cubre la garantía gratuita de Ninja?**

Reparación o sustitución de tu producto Ninja (a discreción de Ninja), incluidas todas las piezas y la mano de obra.

**¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita de Ninja?**

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y averías debidas a uso o mantenimiento negligentes, uso indebido, descuido, acciones imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina Ninja sin respetar las instrucciones de uso de Ninja que vienen con el producto.
- Daños causados por el uso del electrodoméstico de cocina Ninja para fines distintos de los propios del hogar.
- Daños causados por el uso de piezas no montadas o no instaladas de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Daños causados por el uso de piezas y accesorios que no sean componentes originales de Ninja.
- Instalación incorrecta (salvo cuando la haya efectuado Ninja).
- Reparaciones o modificaciones realizadas por terceros ajenos a Ninja o a sus representantes.

**¿Cómo puedo acogerme a la garantía gratuita de Ninja?**

Ponte en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente llamando al 900 839 453. Para conocer los horarios de atención al cliente, ve al apartado «Contacto» en nuestro sitio web. La llamada es gratuita y te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja. También puedes obtener asistencia en línea en **https://support.ninjakitchen.eu/.** El representante de Ninja se encargará de intentar resolver el problema contigo y, si llegamos a la conclusión de que el artículo no funciona bien, te enviaremos una pieza de recambio o una etiqueta de devolución para que nos envíes el producto defectuoso sin coste alguno. Cuando nos hayas entregado el producto defectuoso, te enviaremos uno de recambio.

Recuerda que **el artículo tiene que ir embalado cuando nos lo devuelvas**. Puedes usar cualquier caja en la que quepa, no es necesario que sea el embalaje original.

**¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?**

Los recambios y los accesorios Ninja los han diseñado los mismos ingenieros que han desarrollado tu electrodoméstico Ninja. Puedes consultar el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todos los electrodomésticos Ninja en **www.ninjakitchen.eu**. Recuerda que la garantía podría no cubrir los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja.