

NINJA AutoBarista™

QUICK START GUIDE

Follow these steps to learn how to get set up, make your first drink, and care for your machine.



LEARN HOW TO GET STARTED AND FIND YOUR PERFECT DRINK



SCAN HERE
for how-to videos



SCAN HERE
to find your perfect drink

GET TO KNOW THE AUTO BARISTA

BEAN HOPPER
For whole beans only.

REMOVABLE BREW UNIT
Where the coffee is brewed; requires monthly cleaning.

ADJUSTABLE CUP TRAY
Use to raise your cup closer to the spouts to reduce splatter and improve crema.

MAINTENANCE DOOR
Includes cleaning schedule and tools on the inside.

CLEANING BRUSH & SILICONE LUBRICANT
Stored inside maintenance door. Lubricant is for the brew unit (see Owner's Guide for more information).

WATER RESERVOIR
Fill to max line with room-temperature water.

PRE-GROUND CHUTE
For ground coffee or clean cycle tablet.

COFFEE SPOUTS
Align your cup underneath.

MILK JUG
Fill to the line that matches your selected drink on the control panel.

DRIP TRAY FLOAT
When you can see the orange float, empty the drip tray.

PUCK BIN
This is where the machine deposits used grounds.

REMOVABLE DRIP TRAY
Pull toward you to remove and empty.

FPO

Remove all tape and packaging from the machine. Thoroughly clean and dry the hopper, water reservoir, and milk jug before using.

SETTING UP YOUR MACHINE

STEP 1: FILL BEAN HOPPER & WATER RESERVOIR

NOTE: DO NOT add pre-ground coffee to bean hopper.

Whole beans only

Pre-ground coffee only
See step 5B for reference

1 Remove the protective hopper cover from the top of the machine.

2 Fill the hopper to the top with whole beans only. Replace the protective lid.

NOTE: Level the beans and ensure they **DO NOT** exceed the MAX line in the hopper.

3 Remove water reservoir from the right side of the machine.

4 Fill with room-temperature or cold water up to the max fill line. Place reservoir back on the machine.

NOTE: For best results, use filtered water.

NOTE: indicates that water needs to be added to the reservoir.

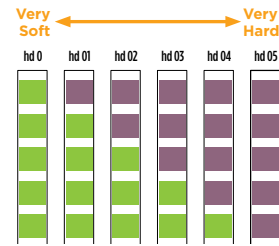
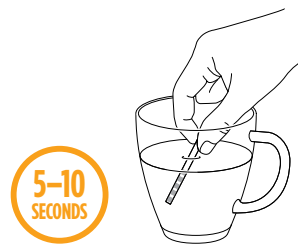
COFFEE BEAN BEST PRACTICES

Bean freshness is an important component of brew quality.

- For best results, use freshly roasted beans within 20 days of the "Roasted On" date. These can be found in local markets, cafes, or roasters.
- Look for a bag with a "Roasted On" date rather than a "Best Before" date to ensure quality and freshness.
- **DO NOT** use artificially flavored beans. The additives can damage the grinder and negatively impact coffee quality.

STEP 2: TEST WATER HARDNESS

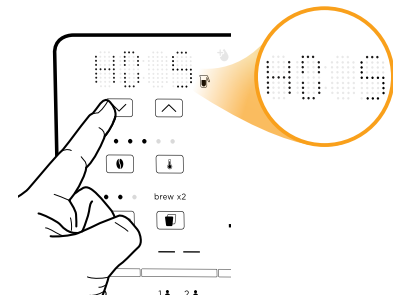
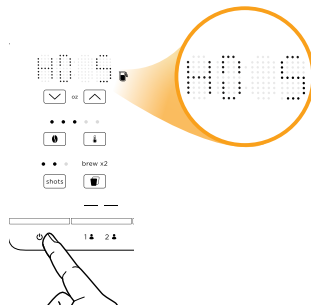
All water has minerals that can build up in the machine over time. These minerals are referred to as water hardness and can impact how often you need to descale your machine.



Locate the test strip in the accessories box. Fully submerge it for 5-10 seconds in the water you plan to use with your machine, ensuring all squares are completely underwater.

Remove from water and place on a flat surface. Wait 1 minute and check results.

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



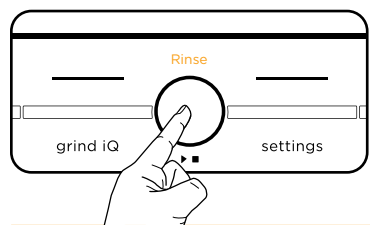
Plug in machine and press **POWER**. The control panel will display a water hardness of HD5.

Press the up and down arrows to set your water hardness, matching the number of purple squares (0-5) shown on your test strip. Press **START** to confirm.*

*IF YOU NEED TO SET YOUR WATER HARDNESS LEVEL AGAIN, SEE OWNER'S GUIDE.

STEP 3: RINSE YOUR MACHINE

After setting your water hardness, run a rinse cycle to thoroughly clean and prime the system with fresh water. Water will flow directly into the drip tray. This will take about 30 seconds.



1 After water hardness is confirmed, the rinse icon will illuminate **orange**.

2 Press **START** to begin the rinse. The machine will beep to signal the rinse has started. Water will rinse from the coffee spouts. You can also place a cup under the spouts to collect the rinse water.

AUTOMATIC RINSING IN DAILY USE

This ensures the machine is clean, preheated, and running properly in the following scenarios.

STARTUP & SHUTDOWN

During regular use, the machine will automatically perform a rinse at startup and shutdown to prime or clear the system. This process is indicated by the **WHITE** rinse icon.

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

YOU ARE NOW READY TO MAKE YOUR FIRST BREW

CALIBRATING THE MACHINE

For your first time brewing with whole beans, you will need to calibrate the grinder.

This will help you get the best-tasting espresso.

To calibrate the grinder, run a GRIND iQ cycle.

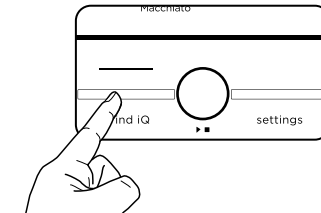
This easy 3-step process will take about 5 minutes.

STEP 4: GRIND IQ CYCLE

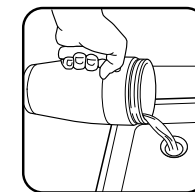
Skip this step if you're using pre-ground coffee.



1 Place a 400 ml. or greater cup under the spouts.



2 Press **GRIND iQ**, then press **START** to begin the cycle. The machine will beep to signal the cycle has started. The calibration cycle will grind and brew up to 3 times in a row.



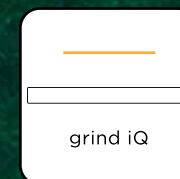
3 When finished, the machine will beep again. Discard the brewed espresso. You are now ready to brew.

NOTE: You only need to run a GRIND iQ cycle on first use, when switching beans in the same hopper, or if the machine needs re-calibrating.

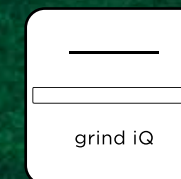
NOTE: A GRIND iQ cycle will grind and brew up to 54 g of beans to ensure optimal output.

GRIND IQ LED COLOR KEY

The GRIND iQ LED will illuminate during daily use to show the status of GRIND iQ.



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



OFF: The grinder is calibrated.

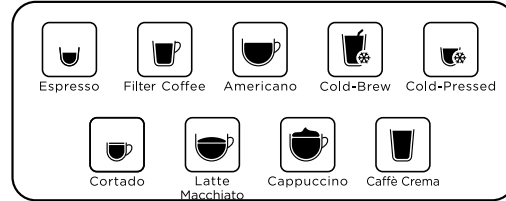


STEP 5A: MAKING A DRINK WITH WHOLE BEANS

All coffee beans aren't roasted the same. Explore different roasts to find your favorite.

1 SELECT YOUR DRINK FROM THE MENU

Choose from the preset recipes.

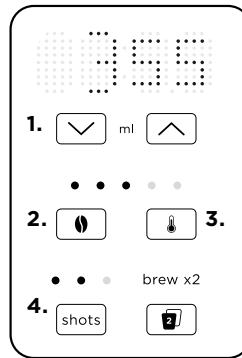


NOTE: Always fill your vessel to the top with ice before brewing Over Ice, Cold-Brew, or Cold-Pressed drinks.

2 CUSTOMIZE YOUR DRINK

Use the buttons on the left side of the control panel to customize your drink.

1. Adjust brew volume (only applies to drip coffee, over ice, and cold-brew)
2. Adjust brew strength
3. Adjust brew temperature
4. Adjust number of shots (for espresso drinks only)

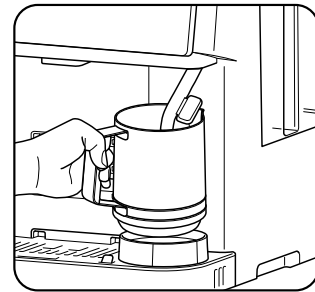
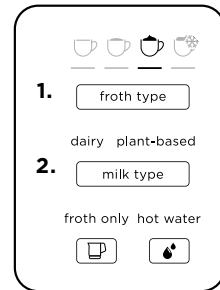


NOTE: For your first brew, we recommend using the default settings. After your first brew, adjust your drink as needed.

3 SELECT YOUR MILK & FROTH TYPE

If you select a milk-based drink, the froth options will illuminate. If you would like to add froth to a non milk-based drink, press the **FROTH TYPE** or **MILK TYPE** buttons.

1. The recommended froth type is underlined. Press the **FROTH TYPE** button to change.
2. Use the **MILK TYPE** button to select what milk type you are using (dairy or plant-based).
3. Fill the milk jug to the corresponding drink name printed on the jug (or as much as desired) before placing it on the milk jug platform with the wand inside.



Place jug on platform with wand inside.

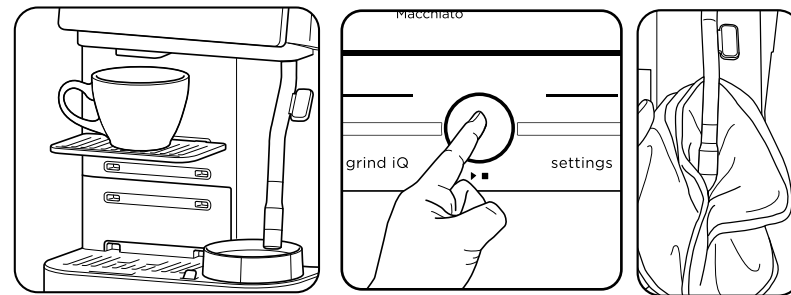
4 PLACE CUP AND PRESS START

MACHINE WILL BEEP WHEN THE PROGRAM IS COMPLETE. COMBINE THE COFFEE AND MILK AND ENJOY!

After using the steam wand, wipe with a damp cloth and return it to the down position where it will auto-purge directly into the drip tray to clean the inside.

NOTE: When the orange empty indicator rises enough to be visible, or when you see the EMPTY TRAY alert, it's time to empty the drip tray and puck bin.

NOTE: For volumes over 355 ml., the machine will grind and brew multiple times in succession.



To avoid splatter, use the adjustable cup tray to raise your cup closer to the spouts.

Wipe steam wand with a damp cloth after frothing.

For milk-based drinks, frothing will occur after grinding but before brewing. While the machine is brewing, the frothing whisk will still be spinning. This is to maintain optimal froth output.

pre-ground

STEP 5B: MAKING A DRINK WITH PRE-GROUND COFFEE

ENGLISH

Make sure you are using the right grind size of pre-ground coffee for your drink.

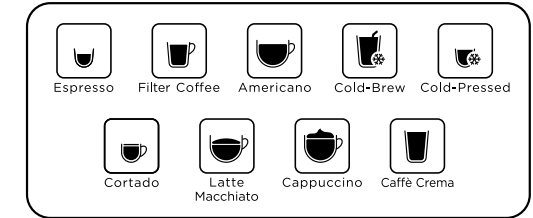
- Espresso requires a fine grind—look for bags labeled “Espresso.”
- Drip coffee uses a coarser grind.

Make sure to use level scoops when measuring your coffee grounds. Adjust the number of scoops to match your preferred taste:

- More scoops = stronger coffee
- Fewer scoops = milder coffee

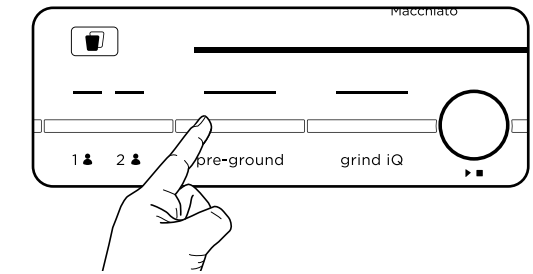
1 SELECT YOUR DRINK FROM THE MENU

Tap the drink icon to select your drink. If brewing espresso, ensure you select the correct number of shots based on the amount of scoops you will put in.



2 ENTER PRE-GROUND MODE

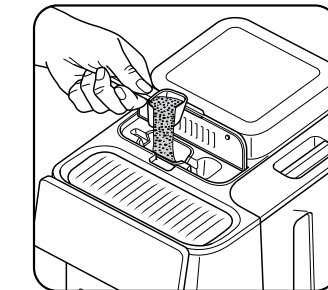
Press the **PRE-GROUND** button to put the machine into pre-ground coffee mode. Customize your brew using the adjustments on the left side of the control panel (see step 2 of Making A Drink With Whole Beans). Pre-ground can only be selected for drip coffee brews up to 355 ml.



3 SCOOP PRE-GROUND COFFEE

Open the pre-ground chute to access the scoop. Scoop pre-ground coffee into the pre-ground chute. Refer to the table on the underside of the door for the correct number of scoops for your brew. **NEVER** exceed more than 6 scoops for one brew.

NOTE: You cannot brew more than 355 ml of drip coffee when using pre-ground coffee; you will need to refill the coffee grounds for each 355 ml (or less) brew.

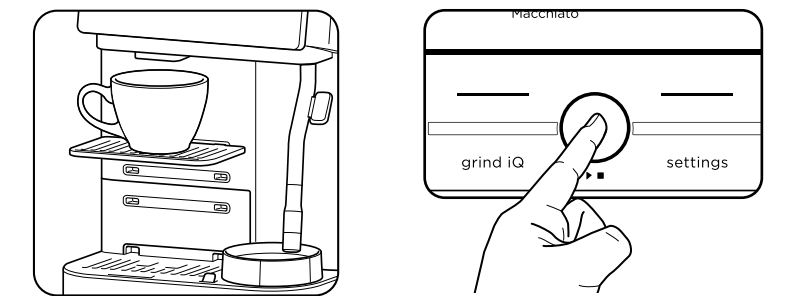


SCOOPS		
SIZES	Coffee	Scoops
	175 ml	2-4
	235 ml	2-4
	300 ml	4-6
	355 ml	4-6
Espresso	Scoops	
	Single	2
	Double	4
Triple	6	

4 PLACE CUP AND PRESS START

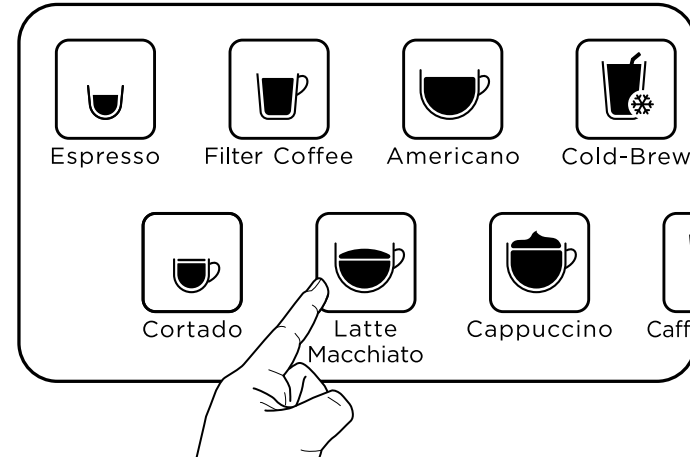
The machine will beep to indicate the brew has started. The progress bar will illuminate indicating the status of the brew. When finished, the machine will beep again to indicate the brew is complete.

NOTE: When the orange empty indicator rises enough to be visible, or when you see the EMPTY TRAY alert, it's time to empty the drip tray and puck bin.

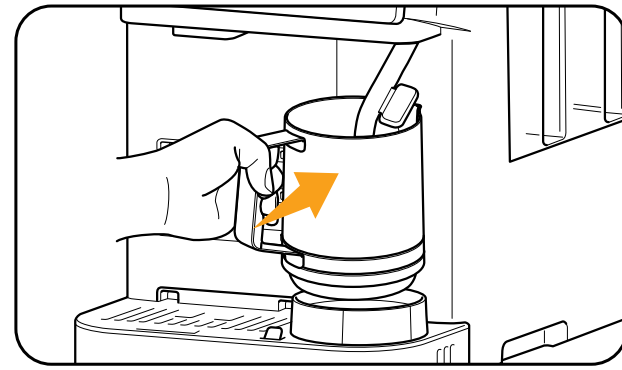


MAKING A LATTE MACCHIATO

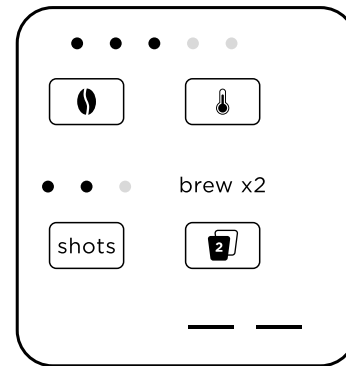
- 1 Tap the Latte Macchiato icon to select your drink.



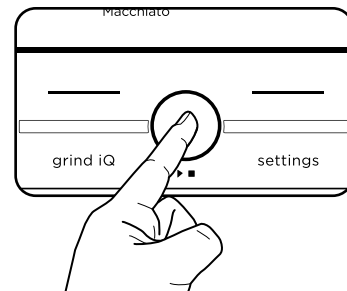
- 2 Fill the jug with the desired amount of milk, but do not exceed the max fill line, and place the milk jug on the platform with the steam wand inside.



- 3 Use the SHOTS button to select the number of espresso shots desired. If desired, adjust the strength and temperature of your brew using the STRENGTH and TEMP buttons.

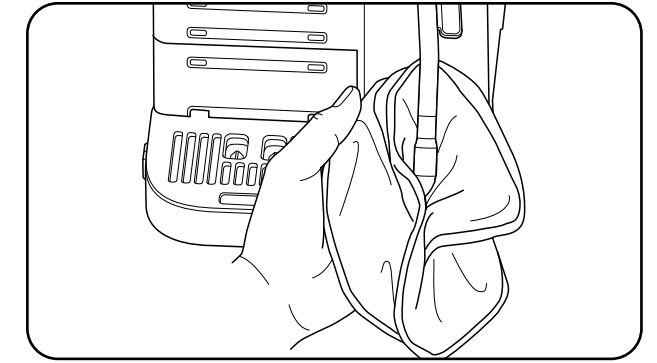


- 4 Press START. The machine will beep to signal that the program has started. The progress bar will illuminate to indicate the status of the program. **THE MACHINE WILL GO INTO PAUSE MODE ONCE THE MILK HAS FROTHED.**



MAKING A LATTE MACCHIATO

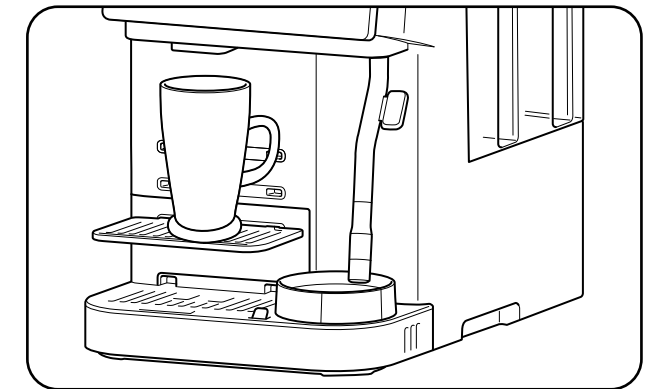
- 5 Remove jug and immediately wipe steam wand with a damp cloth. Push the steam wand to its down position. The machine will automatically purge to clean inside of the wand.



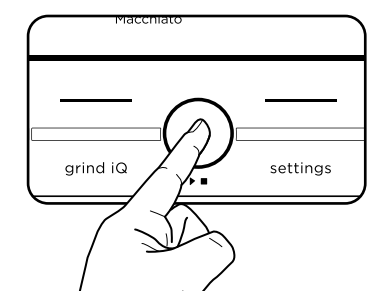
- 6 Before pouring milk, tap the jug on a flat surface and swirl around to remove large bubbles. Pour frothed milk into a tall latte glass.



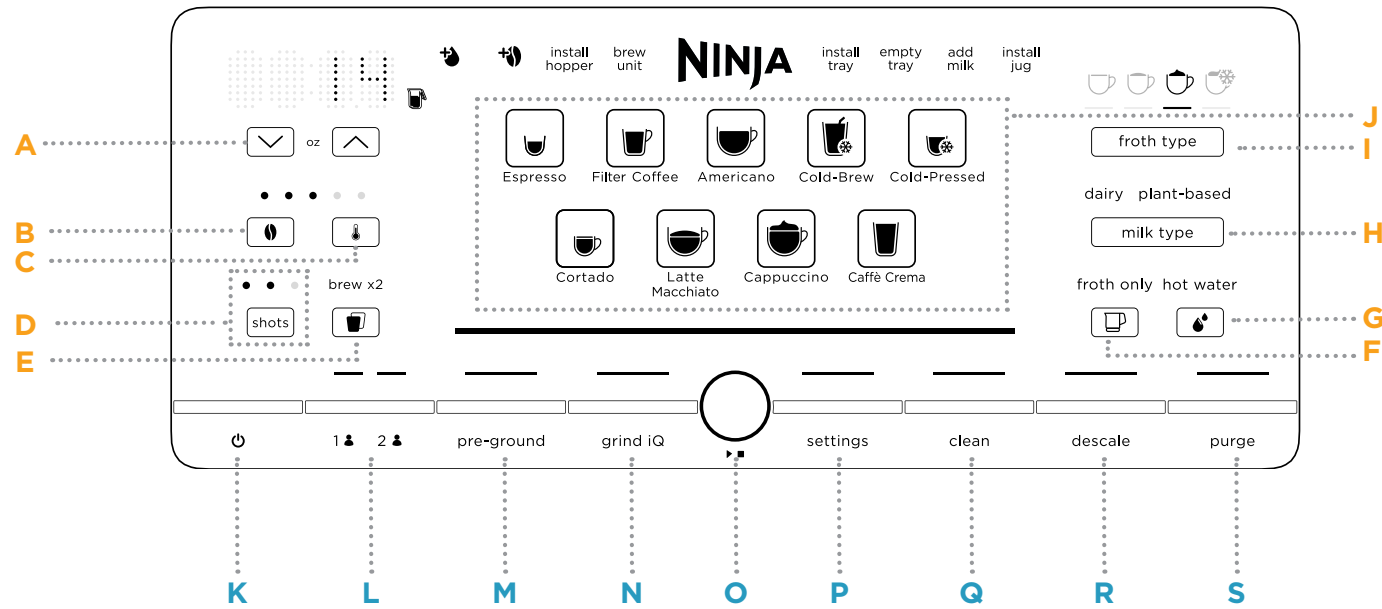
- 7 Place the latte glass filled with milk under the coffee spouts. Use the cup tray to raise your cup to reduce splatter.



- 8 Press START. The machine will then brew the espresso and dispense it into the latte glass full of milk. The machine will beep again to signify the program is complete.



GET TO KNOW THE CONTROL PANEL



DRINK CUSTOMIZATION

- A VOLUME**
Adjust the volume of your brew with the up and down arrows. **ONLY DRIP COFFEE, OVER ICE, AND COLD-BREW.**
- B STRENGTH**
Adjust the strength of your brew (levels 1 to 5).
- C TEMPERATURE**
Adjust the temperature of your brew (levels 1 to 3).
- D ESPRESSO SHOTS**
Adjust how many shots of espresso are brewed (up to 3). Brewing more shots increases the size and caffeine content of your drink. **ONLY FOR ESPRESSO DRINKS.**
- E BREW TWO**
Brew two drinks at once. Place two cups under the spouts. Only applicable to certain drinks.
- F FROTH ONLY**
Allows you to froth without brewing.
- G HOT WATER**
Allows you to brew hot water.
- H MILK TYPE**
Select the type of milk (plant-based or dairy) you are using for your beverage.
- I FROTH TYPE**
Change your froth type (recommended froth type will be underlined).
- J DRINK MENU**

BUTTON DASHBOARD

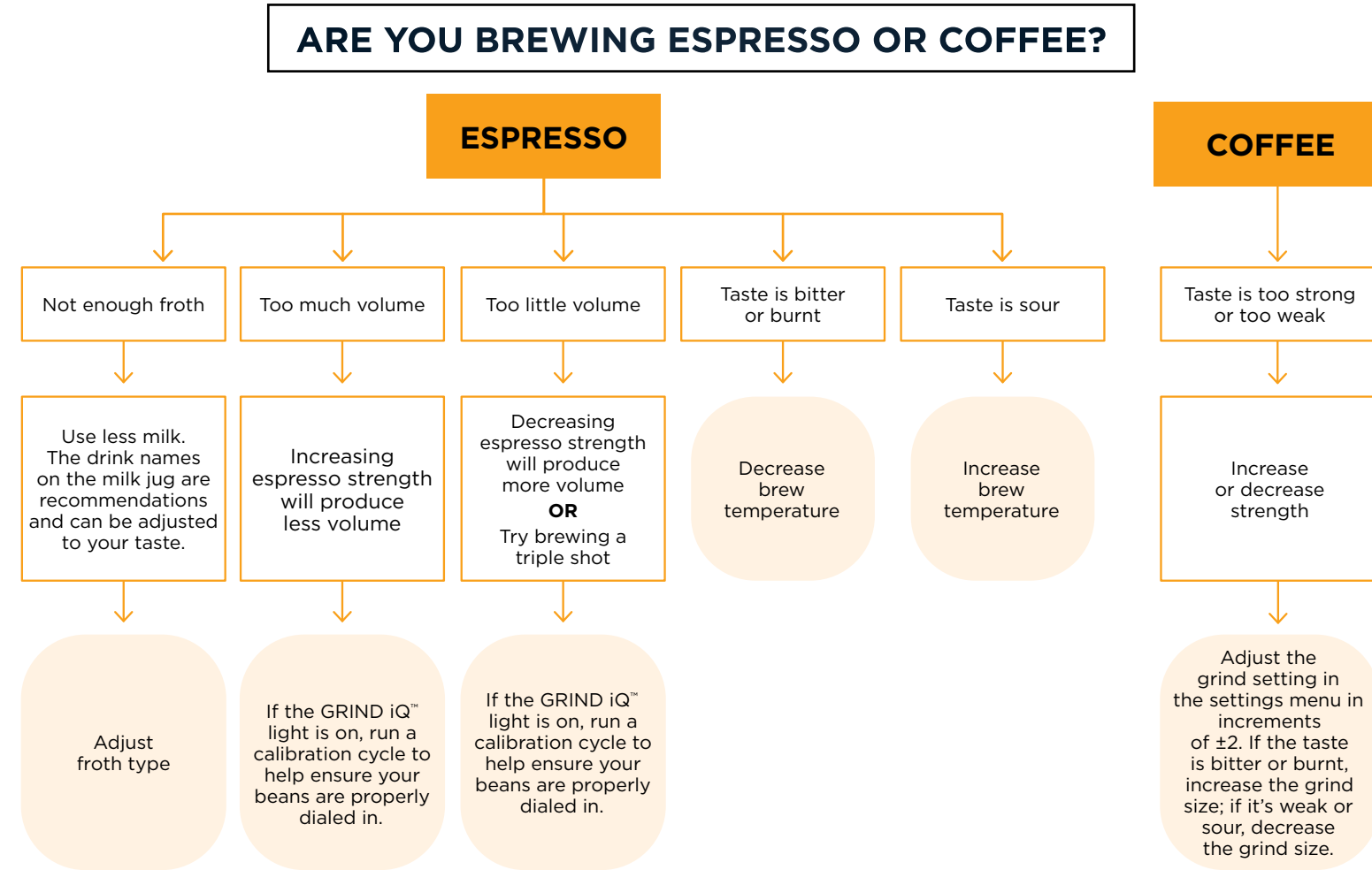
- K POWER BUTTON**
- L USER PROFILES**
Save customized drinks. Refer to Tips and Tricks for more information. Press and hold button to lock in favorites.
- M PRE-GROUND BUTTON**
Press when using pre-ground coffee.
- N GRIND IQ BUTTON**
- O START BUTTON**
- P SETTINGS MENU**
- Q CLEAN**
Indicates a clean cycle is needed. See Owner's Guide for more information.
- R DESCALE**
Indicates a descale is needed. See Owner's Guide for more information.
- S PURGE**
Indicates a purge is needed. See Owner's Guide for instructions.

ALERTS

- ADD WATER ALERT**
There is not enough water in the reservoir.
- ADD BEANS ALERT**
There are not enough beans in the hopper.
- INSTALL HOPPER**
- BREW UNIT ALERT**
There is an issue or jam in the brew unit.
- INSTALL TRAY ALERT**
Install the drip tray and puck bin assembly.
- EMPTY TRAY ALERT**
Empty the drip tray and puck bin assembly.
- ADD MILK ALERT**
Add milk to the milk jug.
- INSTALL MILK JUG ALERT**
Place milk jug on the milk jug platform with the steam wand inside.

TROUBLESHOOTING

Espresso or coffee not tasting how you expected? Ninja AutoBarista allows you to customize your drink!



GET THE MOST OUT OF YOUR BEANS

BREW STRENGTH ADJUSTMENT

Adjust the brew strength by pressing the **STRENGTH** button.

Coffee Strength Adjustments:

- **Mild**
- **Default**
- **Full-Bodied**
- **Strong**
- **Bold**

Espresso Strength Adjustments:

- **Tallest, less concentrated:** 4:1 water to grounds ratio
- **Taller:** 3.5:1 water to grounds ratio
- **Tall:** 3:1 water to grounds ratio
- **Default:** 2.5:1 water to grounds ratio
- **Short, more concentrated:** 2:1 water to grounds ratio

NOTE: Adjusting your espresso brew strength will affect the volume output. Strengths 1 and 2 will have a larger output than the default setting. Use a larger cup than normal.

BREW TEMPERATURE ADJUSTMENT

Adjust the brew temperature by pressing the **TEMP** button.

Temperature Adjustments:

- **Low Temperature:** Best for dark roasts.
- **Medium Temperature:** Best for medium roasts.
- **High Temperature:** Best for light roasts.

The temperature of the drink will affect the extraction of the espresso and the flavor of your drink. For best results and proper extraction, we recommend a low or medium temperature for darker roasts, and a medium or high temperature for lighter roasts. If unsure of your bean type, select Low Temperature.

NINJA AutoBarista™

KURZANLEITUNG

Befolge diese Schritte, um die Maschine einzurichten, zu pflegen und dein erstes Getränk zuzubereiten.



LERNEN SIE, WIE SIE ANFANGEN UND IHR PERFEKTES GETRÄNK FINDEN

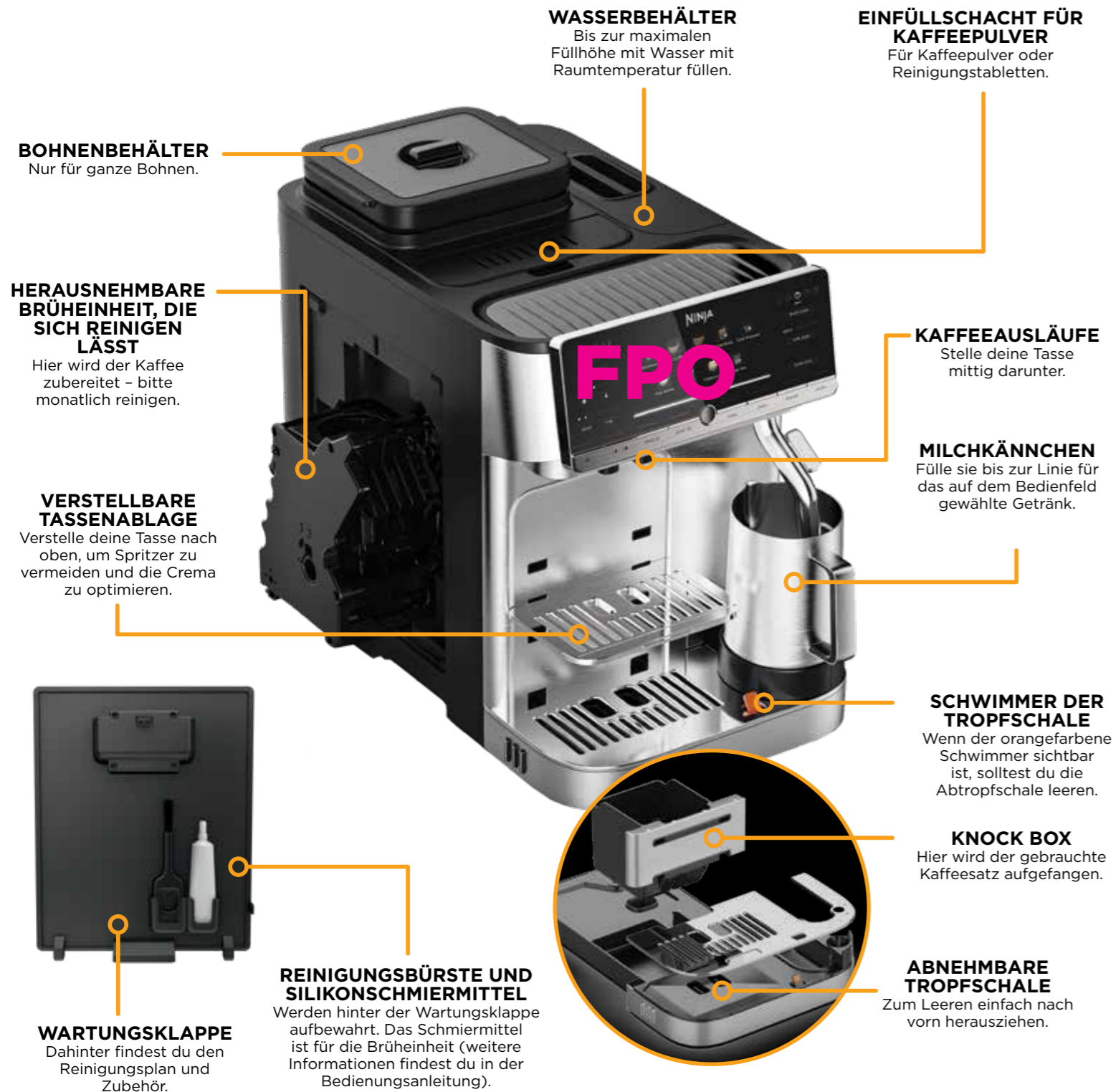


HIER SCANNEN
Für Anleitungsvideos



HIER SCANNEN
um Ihr perfektes Getränk zu finden

LERNEN SIE DEN AUTO BARISTA KENNEN



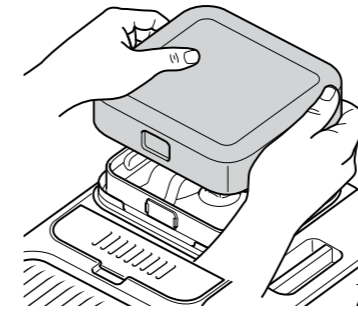
Entferne alle Klebebänder und Verpackungen von der Maschine. Reinige und trockne den Bohnenbehälter, den Wasserbehälter und das Milchkännchen vor dem ersten Gebrauch gründlich.

DAS EINRICHTEN DER MASCHINE

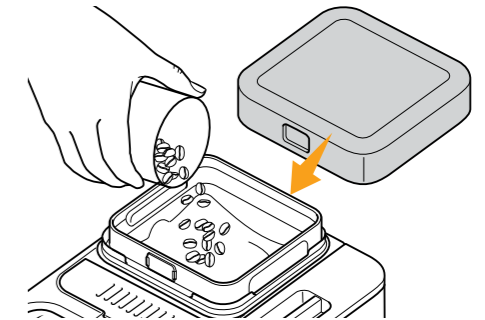
SCHRITT 1: DEN BOHNENBEHÄLTER BEFÜLLEN

HINWEIS: KEIN Kaffeepulver in den Bohnenbehälter geben. Nur für ganze Bohnen

Nur Kaffeepulver
Siehe Schritt 5B als Referenz.

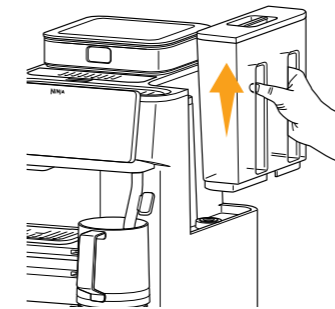


1 Entferne die Schutzabdeckung des Bohnenbehälters oben an der Maschine.

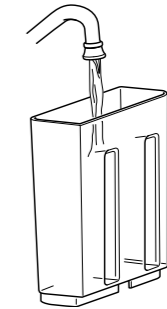


2 Befülle den Bohnenbehälter ausschließlich mit ganzen Kaffeebohnen. Setze den Schutzdeckel wieder auf.

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




3 Den Wasserbehälter an der rechten Seite der Maschine herausnehmen.



4 Bis zur max. Fülllinie mit kaltem Wasser oder Wasser mit Zimmertemperatur füllen. Den Behälter wieder in die Maschine einsetzen.

HINWEIS: Die besten Ergebnisse werden mit gefiltertem Wasser erzielt.

HINWEIS:  Zeigt an, dass Wasser in den Wasserbehälter eingefüllt werden muss.

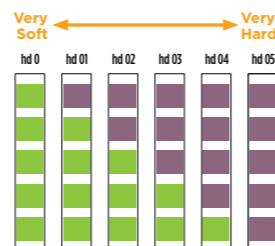
LERNEN SIE, WIE SIE ANFANGEN UND IHR PERFEKTES GETRÄNK FINDEN

Frische Bohnen sind entscheidend für den Geschmack.

- Nimm für beste Ergebnisse frisch geröstete Bohnen. Frisch geröstet heißt: maximal 20 Tage seit dem Röstdatum. Erhältlich auf lokalen Märkten, in Cafés oder in Röstereien.
- Um sicherzugehen, dass die Bohnen frisch sind, wähle lieber eine Packung mit „Geröstet am“-Datum statt einem „Mindestens haltbar bis“-Datum.
- Verwende KEINE künstlich aromatisierten Bohnen. Die Zusatzstoffe können das Mahlwerk beschädigen und die Kaffequalität mindern.

SCHRITT 2: WASSERHÄRTE TESTEN

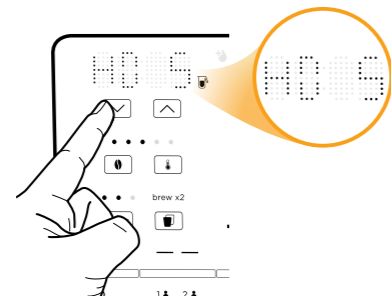
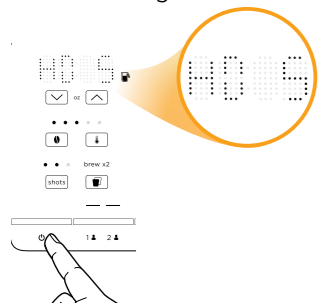
Jedes Wasser enthält Mineralien, die sich mit der Zeit in der Maschine ablagern können. Diese Mineralien werden als Wasserhärte bezeichnet und können Einfluss darauf haben, wie oft Sie Ihre Maschine entkalken müssen.



Suchen Sie den Teststreifen in der Zubehörbox. Tauchen Sie ihn 5-10 Sekunden lang vollständig in das Wasser, das Sie für Ihr Gerät verwenden möchten, und achten Sie darauf, dass alle Quadrate vollständig unter Wasser sind.

Aus dem Wasser nehmen und auf eine ebene Fläche legen. 1 Minute warten und das Ergebnis überprüfen.

Nach 1 Minute erscheinen 0-5 violette Quadrate. Diese zeigen den Härtegrad Ihres Wassers an (0 violette Quadrate = Stufe 0, 5 violette Quadrate = Stufe 5 usw.).



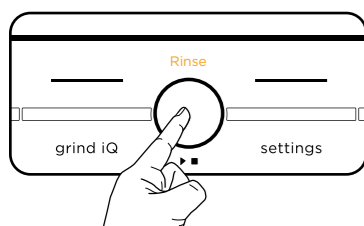
Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie die Taste POWER. Auf dem Bedienfeld wird eine Wasserhärte von HD5 angezeigt.

Drücken Sie die Aufwärts- und Abwärtspeile, um die Wasserhärte entsprechend der Anzahl der violetten Quadrate (0-5) auf Ihrem Teststreifen einzustellen. Drücken Sie START, um zu bestätigen.*

*WENN SIE DIE WASSERHÄRTE ERNEUT EINSTELLEN MÜSSEN, LESEN SIE BITTE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG.

SCHRITT 3: DIE MASCHINE DURCHSPÜLEN

Führe nach dem Einstellen der Wasserhärte einen Spülzyklus durch, um das System gründlich zu reinigen und mit frischem Wasser durchzuspülen. Dies dauert etwa 30 Sekunden.

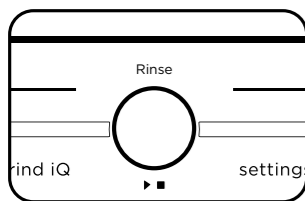


1 Nachdem die Wasserhärte bestätigt wurde, leuchtet das Spülsymbol orange.

2 Drücke die Taste **START (START)**, um mit dem Spülen zu beginnen. Zu Beginn der Spülung ertönt ein Signalton. Aus den Kaffeeausläufen läuft Wasser. Stelle eine Tasse unter die Kaffeeausläufe, um das Spülwasser aufzufangen.

AUTOMATISCHE SPÜLUNG BEI TÄGLICHEM GEBRAUCH

Diese Funktion sorgt dafür, dass die Maschine sauber ist, vorgeheizt und in den folgenden Szenarien ordnungsgemäß funktioniert.



AN- UND AUSSCHALTEN

Bei regelmäßigem Gebrauch führt das Gerät beim Starten und Abschalten automatisch eine Spülung durch, um das System vorzubereiten oder zu reinigen. Dieser Vorgang wird durch das **WEISSE** Spülsymbol angezeigt.

HINWEIS: Wenn Sie unmittelbar nach einem Heißgetränk ein kalt gebrühtes oder kalt gepresstes Getränk zubereiten, führt das Gerät eine interne Spülung durch, um die Brühkammer zu kühlen. Der Brühvorgang beginnt automatisch, sobald die Spülung abgeschlossen ist.

JETZT BIST DU BEREIT FÜR DEINEN ERSTEN KAFFEE!

KALIBRIERUNG DER MASCHINE

Wenn Sie zum ersten Mal mit ganzen Bohnen brühen, müssen Sie die Mühle kalibrieren.

So erhalten Sie den besten Espresso.

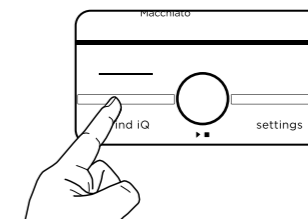
Um die Mühle zu kalibrieren, führen Sie einen GRIND iQ-Zyklus durch.

Dieser einfache 3-Schritte-Vorgang dauert etwa 5 Minuten.

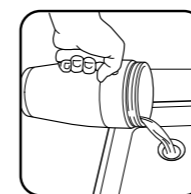
SCHRITT 4: GRIND IQ CYCLE Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie vorgemahlene Kaffee verwenden.



1 Stellen Sie einen Becher mit einem Fassungsvermögen von mindestens 400 ml unter die Ausläufe.



2 **Drücke GrindIQ™** und dann **START (START)**, um den Zyklus zu starten. GrindIQ™ bereitet drei Espresso hintereinander zu, um das Mahlwerk zu kalibrieren. Dies dauert etwa 5 Minuten.



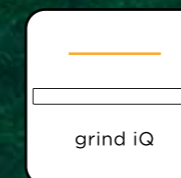
3 Wenn der Vorgang beendet ist, gibt die Maschine erneut einen Signalton ab. Entsorgen Sie den gebrühten Espresso. Sie können nun mit dem Brühen beginnen.

HINWEIS: Sie müssen einen GRIND iQ-Zyklus nur bei der ersten Verwendung, beim Wechseln der Bohnen im selben Trichter oder wenn die Maschine neu kalibriert werden muss, durchführen.

HINWEIS: Ein GRIND iQ-Zyklus mahlt und brüht bis zu 54 g Bohnen, um eine optimale Leistung zu gewährleisten. Im selben Trichter oder wenn die Maschine neu kalibriert werden muss, durchführen.

GRINDIQ-LED FARBCODE

Die GRIND iQ LED leuchtet während des täglichen Gebrauchs auf, um den Status von GRIND iQ anzuzeigen.



GELB: Ein GRINDiQ-Zyklus ist erforderlich, um das Mahlwerk zu kalibrieren.



AUS: Das Mahlwerk ist auf die Bohnen kalibriert.

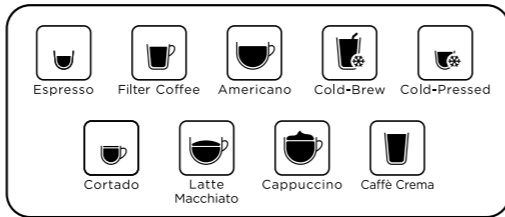


SCHRITT 5A: ZUBEREITUNG EINES GETRÄNKES MIT GANZEN BOHNEN

Nicht alle Kaffeebohnen werden gleich geröstet. Probieren Sie verschiedene Röstungen aus, um Ihre Liebblingsorte zu finden.

1 WÄHLE DEIN GEWÜNSCHTES GETRÄNK IM MENÜ

Wähle aus 9 voreingestellten Rezepten.

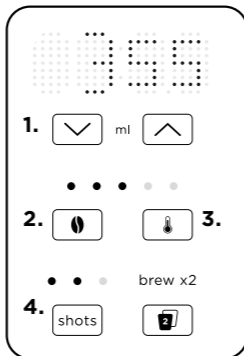


HINWEIS: Fülle dein Gefäß (Becher, Tasse, Glas) immer bis zum Rand mit Eiswürfeln, bevor du Over Ice (Auf Eis), Cold Brew (Cold Brew) oder Cold Pressed (Kaltgepresst) aufbrühst.

2 ANPASSEN DEINES GETRÄNKES

Verwenden Sie die Tasten auf der linken Seite des Bedienfelds, um Ihr Getränk individuell anzupassen.

1. Brühvolumen einstellen
(gilt nur für Filterkaffee, Kaffee auf Eis und Cold Brew)
2. Brühstärke einstellen
3. Brühtemperatur einstellen
4. Anzahl der Shots einstellen (nur für Espresso-Getränke)



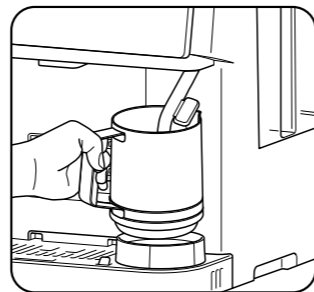
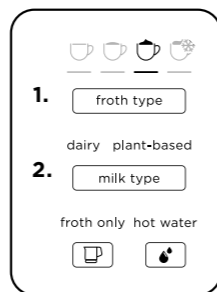
HINWEIS: Für Ihren ersten Brühvorgang empfehlen wir die Verwendung der Standardeinstellungen. Passen Sie Ihr Getränk nach dem ersten Brühvorgang nach Bedarf an.

3 WÄHLE DEINEN GEWÜNSCHTEN MILCH- UND SCHAUMTYP

Mit den Tasten links von der Anzeige stellst du Stärke, Temperatur, Anzahl der Shots und Menge ein.

Wenn du ein Getränk auf Milchbasis auswählst, leuchten die Milchschaum-Optionen auf. Wenn du einem Getränk, das nicht aus Milch besteht, Milchschaum hinzufügen möchtest, drücke die Tasten **FROTH TYPE (SCHAUMTYP)** oder **MILK TYPE (MILCHTYP)**.

1. Die empfohlene Schaumart ist unterstrichen. Drücke die Taste **FROTH TYPE (SCHAUMTYP)**, UM DIESE ZU ÄNDERN.
2. Über die Taste **MILK TYPE (MILCHTYP)**, wählst du aus, ob du Kuhmilch oder pflanzliche Milch verwendest.
3. Befülle das Milchkännchen entsprechend der Markierung auf dem Kännchen oder bis zur gewünschten Menge, stelle es dann auf die Plattform und führe die Dampfdüse ein.



Stellen Sie den Krug mit dem Stab darin auf die Plattform.

4 STELLE DEINE TASSE UNTER DIE KAFFEEAUSLÄUFE UND DRÜCKE AUF START (START)

WENN DAS PROGRAMM FERTIG IST, ERTÖNT EIN SIGNALTON - KAFFEE UND MILCH MISCHEN UND GENIEßEN!

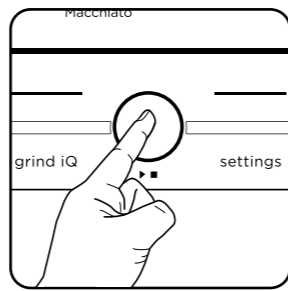
Wische die Dampfdüse nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab und klappe sie wieder nach unten - sie wird automatisch durchgespült.

HINWEIS: Wenn du mehr als 355 ml zubereiten möchtest, wird mehrmals hintereinander gemahlen und zubereitet.

HINWEIS: Wenn die orangefarbene Leermeldung so weit ansteigt, dass sie sichtbar wird, oder wenn die Meldung „EMPTY TRAY“ erscheint, ist es Zeit, den Tropfenauffangbehälter und den Puckbehälter zu leeren.



Um Spritzer zu vermeiden, verwenden Sie die verstellbare Tassenablage, um Ihre Tasse näher an die Ausgüsse heranzubringen.



Wischen Sie die Dampfdüse nach dem Aufschäumen mit einem feuchten Tuch ab.

Damit dein Kaffee immer frisch schmeckt, passt die Maschine den Brühprozess automatisch an. Bei Milchgetränken wird der Milchschaum nach dem Mahlen, aber vor dem Brühen zubereitet - so erhältst du den frischesten Espresso.

pre-ground

SCHRITT 5B: ZUBEREITUNG EINES GETRÄNKES MIT VORGEMAHLENEM KAFFEE

DEUTSCH

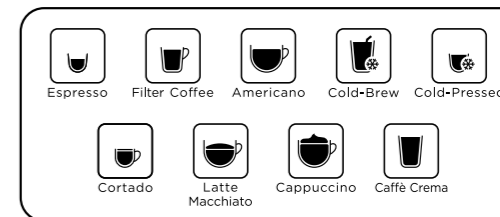
Achten Sie darauf, dass Sie die richtige Mahlgröße für Ihren Kaffee verwenden.

- Espresso erfordert eine feine Mahlung - achten Sie auf Verpackungen mit der Aufschrift „Espresso“.
- Filterkaffee erfordert eine gröbere Mahlung.

Verwenden Sie zum Abmessen Ihres Kaffeepulvers unbedingt gestrichene Messlöffel. Passen Sie die Anzahl der Messlöffel Ihrem Geschmack an: Mehr Messlöffel = stärkerer Kaffee Weniger Messlöffel = milderer Kaffee

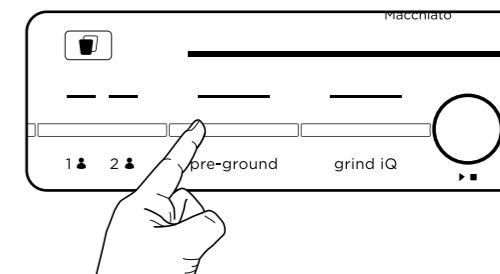
1 WÄHLEN SIE IHR GETRÄNK AUS DER SPEISEKARTE

Tippen Sie auf das Getränkesymbol, um Ihr Getränk auszuwählen. Wenn Sie Espresso zubereiten, achten Sie darauf, dass Sie die richtige Anzahl an Espresso entsprechend der Menge der verwendeten Messlöffel auswählen.



2 VORGRUNDMODUS EINGEBEN

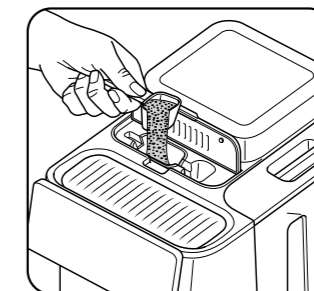
PDrücken Sie die Taste **PRE-GROUND**, um die Maschine in den Modus für vorgemahlene Kaffee zu versetzen. Passen Sie Ihre Zubereitung mithilfe der Einstellmöglichkeiten auf der linken Seite des Bedienfelds an (siehe Schritt 2 unter „Zubereitung eines Getränks mit ganzen Bohnen“). Vorgemahlener Kaffee kann nur für Filterkaffe Zubereitungen bis zu 355 ml ausgewählt werden.



3 SCOOP VORGEHACKTER KAFFEE

Öffnen Sie den Vorratsbehälter für gemahlene Kaffee, um an die Messlöffel zu gelangen. Füllen Sie den gemahlene Kaffee mit dem Messlöffel in den Vorratsbehälter. Die richtige Anzahl an Messlöffeln für Ihre Kaffeemenge entnehmen Sie bitte der Tabelle auf der Unterseite der Tür. Verwenden Sie NIEMALS mehr als 6 Messlöffel für eine Kanne Kaffee.

HINWEIS: Bei Verwendung von vorgemahlene Kaffee können Sie nicht mehr als 355 ml Filterkaffee zubereiten. Sie müssen für jede Zubereitung von 355 ml (oder weniger) erneut Kaffeepulver nachfüllen.

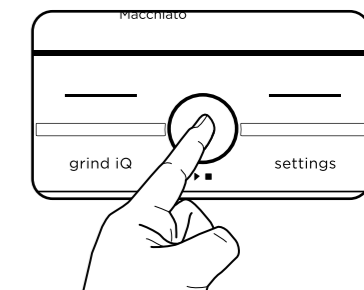


SCHAUFELN		
	Kaffee	Schaufeln
GRÖßEN	175 ml	2-4
	235 ml	2-4
	300 ml	4-6
	355 ml	4-6
	Espresso	Schaufeln
	Einzel	2
	Doppelt	4
	Dreifach	6

4 TASSE AUFSETZEN UND START DRÜCKEN

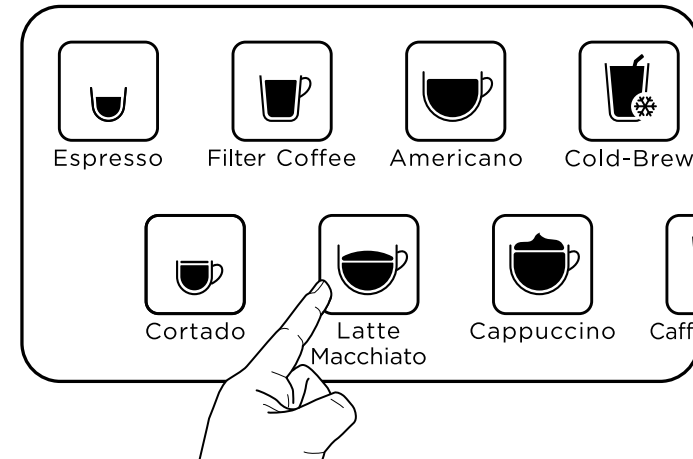
Die Maschine gibt einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Brühvorgang begonnen hat. Der Fortschrittsbalken leuchtet auf und zeigt den Status des Brühvorgangs an. Nach Beendigung des Vorgangs gibt die Maschine erneut einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Brühvorgang abgeschlossen ist.

HINWEIS: Wenn die orangefarbene Leermeldung so weit ansteigt, dass sie sichtbar wird, oder wenn die Meldung „EMPTY TRAY“ erscheint, ist es Zeit, den Tropfenauffangbehälter und den Puckbehälter zu leeren.

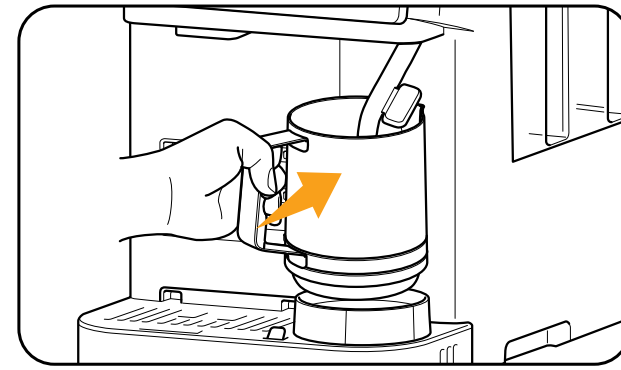


ZUBEREITUNG EINES LATTE MACCHIATOS

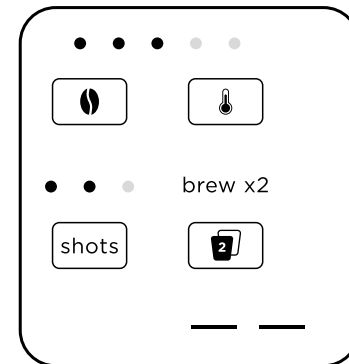
- 1 Tippe auf das Symbol Latte Macchiato, um dein Getränk auszuwählen



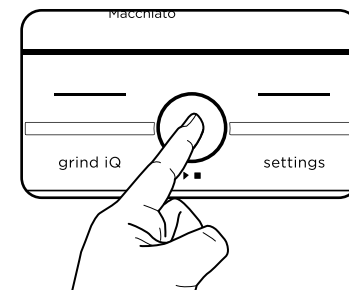
- 2 Fülle das Milchkännchen mit der gewünschten Milchmenge, jedoch nicht über die MAX FILL-Linie hinaus, und stelle das Milchkännchen mit eingesetzter Dampfduse auf die Plattform.



- 3 Verwende die Taste SHOTS (SHOTS), um die Anzahl der gewünschten Espresso-Shots auszuwählen. Bei Bedarf kannst du Stärke und Temperatur deines Kaffees über die Tasten STRENGTH (STÄRKE) und TEMP (TEMPERATUR) anpassen.

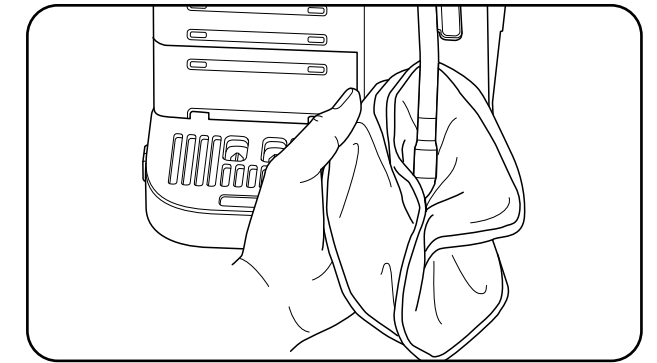


- 4 Drücke auf START (START). Ein Signalton signalisiert, dass das Programm gestartet wurde. Der Fortschrittsbalken leuchtet auf und zeigt den Status des Programms an. **SOBALD DIE MILCH AUFGESCHÄUMT IST, SCHALTET DAS GERÄT IN DEN PAUSENMODUS.**



ZUBEREITUNG EINES LATTE MACCHIATOS

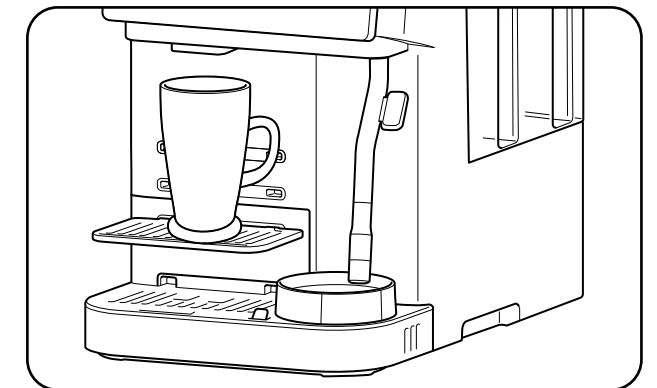
- 5 Entferne das Gefäß und wische die Dampfduse sofort mit einem feuchten Tuch ab. Schiebe die Dampfduse in die untere Position. Die Maschine spült automatisch, um die Dampfduse von innen zu reinigen.



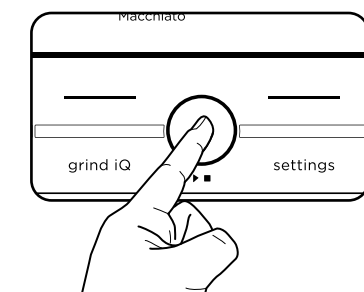
- 6 Bevor du die Milch in das Kaffeegetränk gießt, klopfе das Gefäß auf einer flachen Oberfläche auf und schwenke es, um Luftblasen zu entfernen. Gieße die aufgeschäumte Milch in ein hohes Latte-Glas.



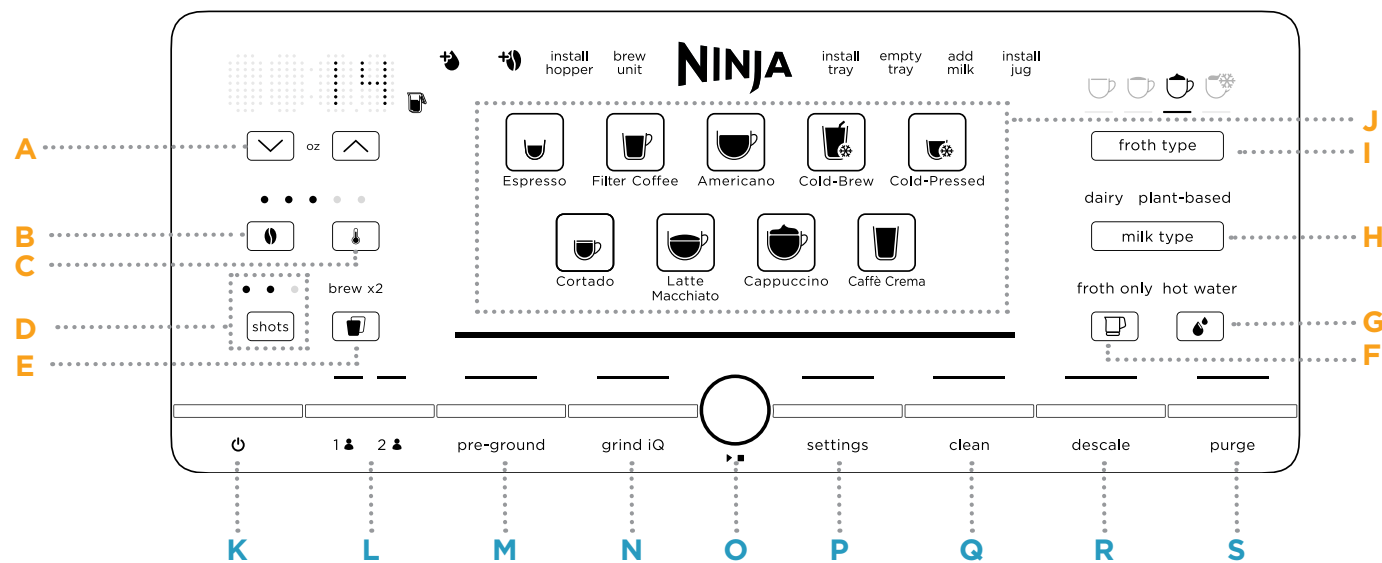
- 7 Stelle das mit Milch gefüllte Latte-Glas unter die Kaffeeausläufe. Verstelle das Tassenablagefach nach oben, um deine Tasse anzuheben und Spritzer zu vermeiden.



- 8 Drücke auf START (START). Jetzt brüht die Maschine Espresso auf und gibt ihn in das mit Milch gefüllte Latte-Glas aus. Ein erneuter Signalton signalisiert, dass das Programm abgeschlossen ist.



LERNEN SIE DAS BEDIENFELD KENNEN



GETRÄNKANPASSUNG

- A VOLUME (MENGE)**
Mit den Pfeiltasten kannst du die Getränkmenge anpassen. **NUR FÜR DIE PROGRAMME FILTER COFFEE (FILTERKAFFEE), OVER ICE (AUF EIS) UND COLD BREW (COLD BREW).**
- B STRENGTH (STÄRKE)**
Stelle die Stärke deines Getränks ein (von Stufe 1 bis 5).
- C TEMPERATURE (TEMPERATUR)**
Stelle die Temperatur für dein Getränk ein (von Stufe 1 bis 3).
- D ESPRESSO SHOTS) (ESPRESSO-SHOTS)**
Stelle die Anzahl der Espresso-Shots ein (bis zu 3). Mehr Shots bedeuten mehr Getränk und mehr Koffein. **NUR FÜR ESPRESSO-GETRÄNKE.**
- E BREW TWO (ZWEI GETRÄNKE)**
Bereite zwei gleiche Getränke gleichzeitig zu. Stelle zwei Tassen unter die Kaffeeausläufe. Gilt nur für bestimmte Getränke.
- F FROTH ONLY (NUR SCHAUM)**
Ermöglicht das Aufschäumen ohne Brühvorgang.

- G HOT WATER (HEISSES WASSER)**
Ermöglicht das Aufbrühen von heißem Wasser.
- H MILK TYPE (MILCHTYP)**
Wähle den Milchtyp aus, den du verwendest (Kuhmilch oder pflanzliche Milchalternative).
- I FROTH TYPE (SCHAUMTYP)**
Ändere den Schaumtyp (der empfohlene Schaumtyp wird unterstrichen).
- J GETRÄNKEKARTE**

KNOPF-DASHBOARD

- K POWER (EIN-/AUS)**
- L BENUTZERPROFILE**
Zum Speichern benutzerdefinierter Getränke. Weitere Informationen findest du unter Tipps und Tricks.
- M PREGROUND (KAFFEEPULVER)**
Drücke diese Taste, wenn du Kaffeepulver verwenden möchtest.
- N GRINDIQ (GRINDIQ)**
- O START (START)**
- P MENÜ SETTINGS (EINSTELLUNGEN)**
- Q CLEAN (REINIGEN)**
Zeigt an, dass ein Reinigungszyklus erforderlich ist. Weitere Informationen findest du in der Bedienungsanleitung.
- R DESCALE (ENTKALKEN)**
Zeigt an, dass eine Entkalkung erforderlich ist. Weitere Informationen findest du in der Bedienungsanleitung.
- S PURGE (DÜSE SPÜLEN)**
Zeigt an, dass eine Spülung erforderlich ist. Weitere Informationen findest du in der Bedienungsanleitung.

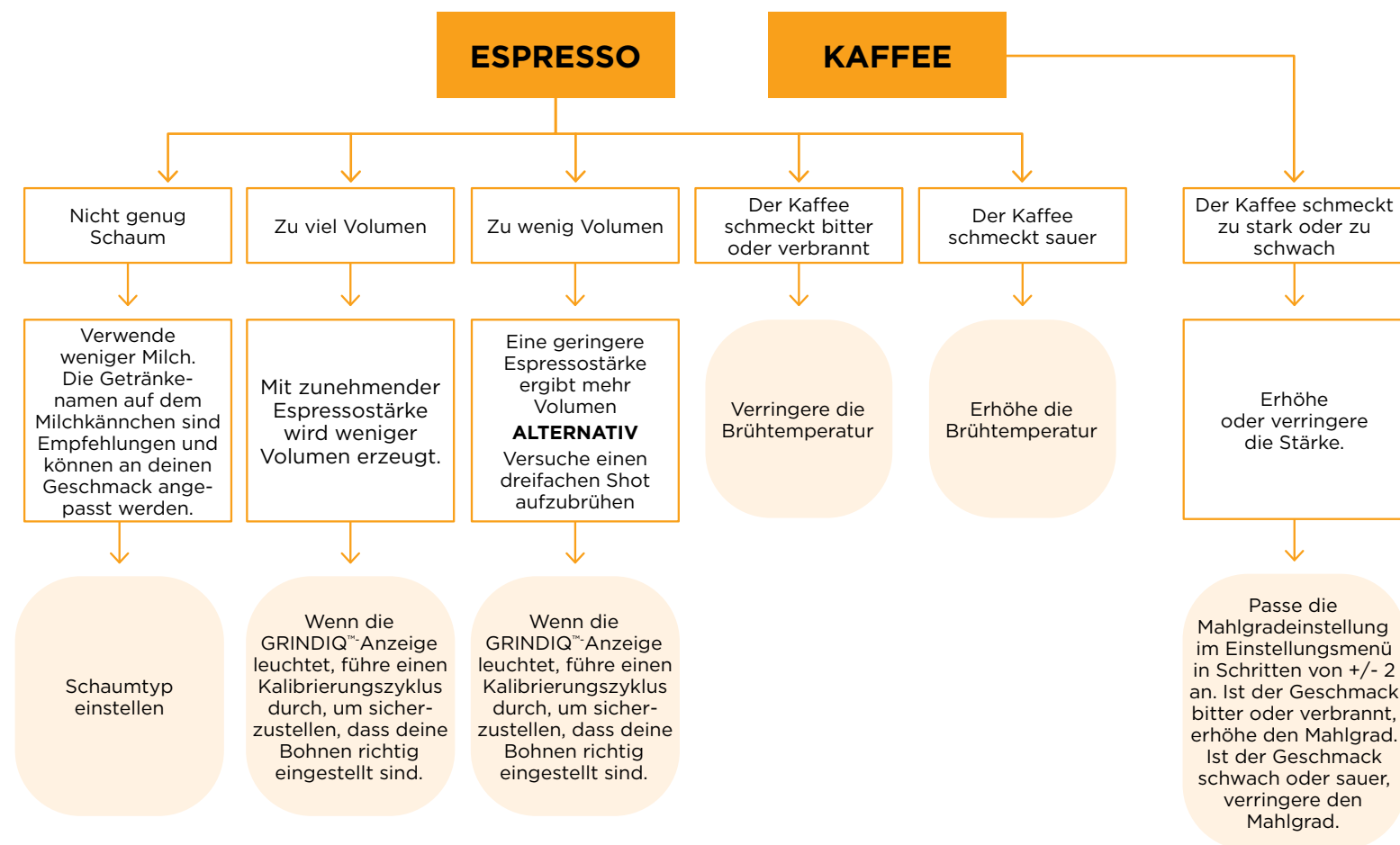
WARNMELDUNGEN

- WASSER NACHFÜLLEN**
Es ist nicht genug Wasser im Reservoir.
- WARNUNG: BOHNEN NACHFÜLLEN**
Es sind nicht genügend Bohnen im Behälter.
- TRICHTER INSTALLIEREN**
- BREW UNIT ALERT**
Es liegt ein Problem oder ein Papierstau in der Brew Unit vor.
- WARNUNG ZUR INSTALLATION DER AUFFAUGTABLETTE**
Installieren Sie die Auffangschale und den Puckbehälter.
- WARNUNG BEI LEERER AUFFAUGTRAY**
Leeren Sie die Auffangschale und den Puckbehälter.
- MILCH HINZUFÜGEN**
Fügen Sie Milch in den Milchkrug hinzu.
- MILCHBEHÄLTER EINSETZEN**
Milchbehälter auf die Milchbehälter-Plattform mit der Dampfdüse im Inneren stellen.

KAFFEE, WIE DU IHN MAGST

Der Espresso oder Kaffee schmeckt nicht so wie erwartet? Mit Ninja AutoBarista kannst du dein Getränk an deine Wünsche anpassen!

BEREITEST DU ESPRESSO ODER KAFFEE ZU?



MACH DAS BESTE AUS DEINEN BOHNEN

ANPASSUNG DER KAFFEESTÄRKE
Drücke die Taste **STRENGTH (STÄRKE)**, um die Brühstärke einzustellen.

- Die Kaffeestärke anpassen:**
- **Mild (Mild):** Es werden weniger Bohnen gemahlen
 - **Standard**
 - **Vollmundig**
 - **Strong (Stark)**
 - **Bold (Kräftig):** Es werden mehr Bohnen gemahlen.

- Die Espressostärke anpassen:**
- **Größte Volumen, geringste Konzentration:** Verhältnis 4:1 (Wasser zu Kaffee)
 - **Größer:** Verhältnis 3,5:1 (Wasser zu Kaffee)
 - **Groß:** Verhältnis 3:1 (Wasser zu Kaffee)
 - **Standard:** Verhältnis 2,5:1 (Wasser zu Kaffee)
 - **Kleinstes Volumen, höchste Konzentration:** Verhältnis 2:1 (Wasser zu Kaffee)

HINWEIS: Die Einstellung der Espresso-Brühstärke wirkt sich auf die ausgegebene Menge aus. Stärke 1 und 2 ergibt eine größere Menge als in der Standardeinstellung. Verwende eine größere Tasse als normal.

ANPASSUNG DER BRÜHTEMPERATUR
Drücke die Taste **TEMP (TEMPERATUR)**, um die Brühtemperatur einzustellen.

- Temperatureinstellungen:**
- Low (Niedrig): Am besten für dunkle Röstungen.
 - Medium (Mittel): Am besten für mittlere Röstungen.
 - High (Hoch): Am besten für helle Röstungen.

Die Temperatur des Getränks wirkt sich auf die Extraktion des Espressos und den Geschmack des Getränks aus. Für optimale Ergebnisse und Extraktion empfehlen wir eine niedrige bis mittlere Temperatur bei dunklen Röstungen und eine mittlere bis hohe Temperatur für hellere Röstungen. Wenn du dir bei der Bohnensorte nicht sicher bist, wähle besser eine niedrige Temperatur.

NINJA AutoBarista™

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Suivez ces étapes pour apprendre comment installer votre machine, préparer votre première boisson et entretenir votre appareil.



APPRENEZ COMMENT COMMENCER ET TROUVEZ LA BOISSON IDÉALE

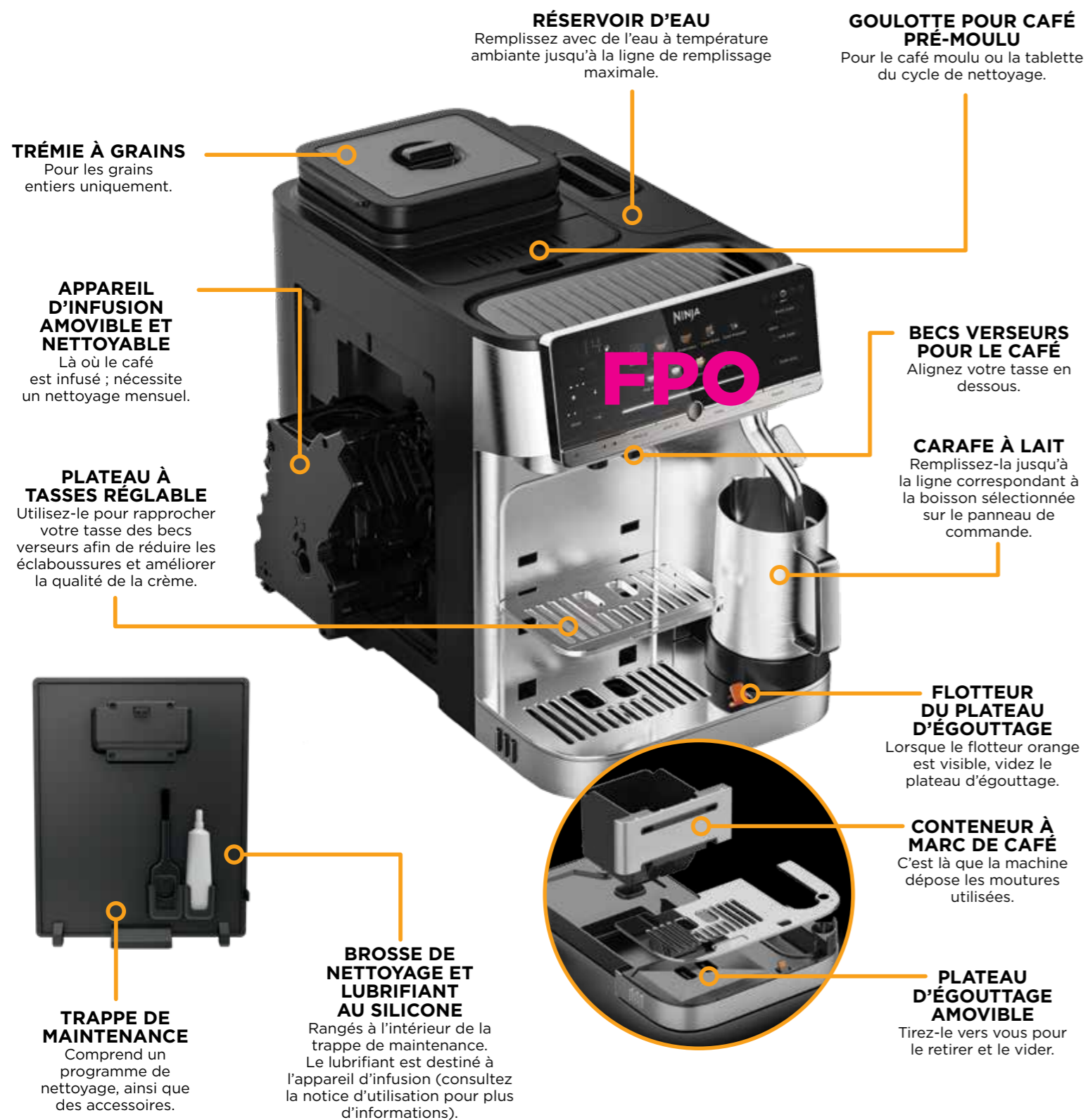


SCANNEZ ICI
pour voir des vidéos
explicatives



SCANNEZ ICI
pour trouver votre
boisson idéale

DÉCOUVREZ L'AUTO BARISTA



Sortez l'appareil de l'emballage et retirez tout le ruban adhésif. Veillez à nettoyer et sécher soigneusement la trémie, le réservoir d'eau et la carafe à lait avant toute utilisation.

CONFIGURER LA MACHINE

ÉTAPE 1 : REMPLIR LA TRÉMIE À GRAINS

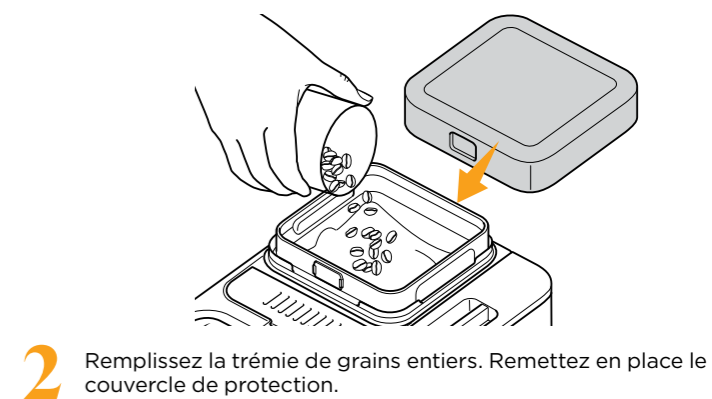
REMARQUE : NE REMPLISSEZ PAS la trémie à grains avec du café pré-moulu.

Grains entiers uniquement

Café pré-moulu uniquement
Voir l'étape 5B pour référence.

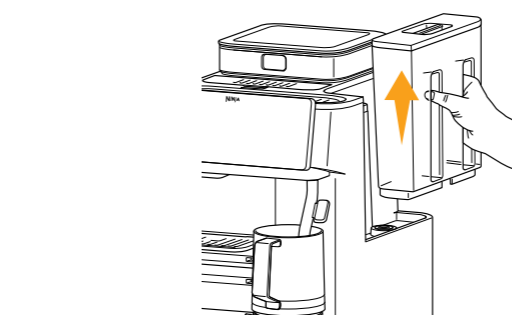


1 Retirez le couvercle de protection de la trémie situé en haut de la machine.

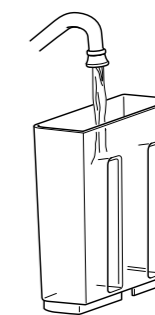


2 Remplissez la trémie de grains entiers. Remettez en place le couvercle de protection.

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



3 Retirez le réservoir d'eau situé sur le côté droit de l'appareil.



4 Remplissez-le avec de l'eau à température ambiante ou froide jusqu'à la ligne Max fill (Remplissage maximal). Remettez le réservoir en place sur la machine.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau filtrée.

REMARQUE : Indique que de l'eau doit être ajoutée au réservoir.

LES MEILLEURES PRATIQUES EN MATIÈRE DE GRAINS DE CAFÉ

La fraîcheur des grains est une autre variable importante pour la qualité de l'infusion.

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des grains fraîchement torréfiés. « Fraîchement torréfiés » signifie dans les 20 jours suivant la date de torréfaction. Vous pouvez en trouver sur les marchés, dans des cafés ou chez des torréfacteurs locaux.
- Privilégiez les paquets indiquant la date de torréfaction à ceux indiquant la date de péremption afin de garantir qualité et fraîcheur.
- **N'UTILISEZ PAS** de grains aromatisés artificiellement. Les additifs peuvent endommager le broyeur et avoir un impact négatif sur la qualité du café.

ÉTAPE 2 : TESTER LA DURETÉ DE L'EAU

Toute l'eau contient des minéraux qui peuvent s'accumuler dans la machine au fil du temps. Ces minéraux sont appelés « dureté de l'eau » et peuvent avoir une incidence sur la fréquence à laquelle vous devez détartrer votre machine.

5 à 10
SECONDES

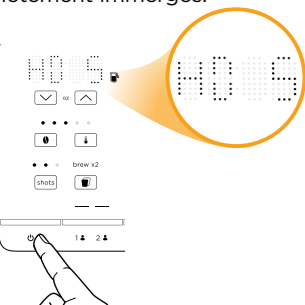
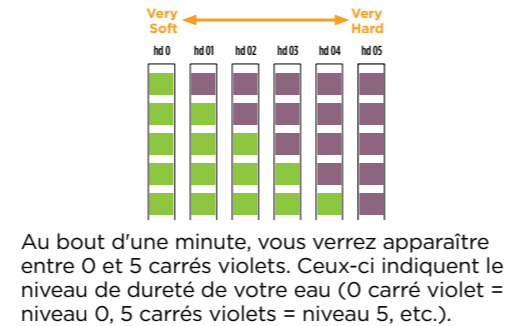


1
MINUTE

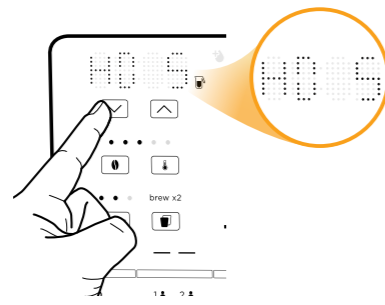


Repérez la bandelette de test dans la boîte d'accessoires. Plongez-la complètement pendant 5 à 10 secondes dans l'eau que vous prévoyez d'utiliser avec votre machine, en vous assurant que tous les carrés sont complètement immergés.

Retirez-la de l'eau et placez-la sur une surface plane. Attendez 1 minute et vérifiez les résultats.



Branchez la machine et appuyez sur **POWER**. Le panneau de commande affichera une dureté de l'eau de HD5.

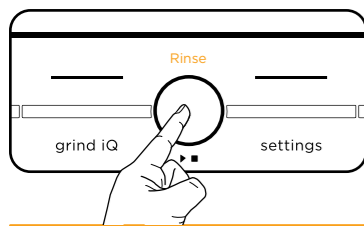


Appuyez sur les flèches haut et bas pour régler la dureté de l'eau, en fonction du nombre de carrés violets (0 à 5) indiqués sur votre bandelette réactive. Appuyez sur **START** pour confirmer.*

*SI VOUS DEVEZ RÉGLER À NOUVEAU LE NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU, CONSULTEZ LE GUIDE DE L'UTILISATEUR.

ÉTAPE 3 : RINCER VOTRE MACHINE

Après avoir réglé la dureté de l'eau, effectuez un cycle de rinçage pour nettoyer et amorcer le système avec de l'eau fraîche. L'opération prendra environ 30 secondes.



1 Une fois la dureté de l'eau confirmée, l'icône Rinse (Rinçage) s'allume en **orange**.

2 Appuyez sur **START (DÉMARRER)** pour lancer le rinçage. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que le rinçage a commencé. L'eau de rinçage passe par les becs verseurs. Vous pouvez également placer une tasse sous les becs pour recueillir l'eau de rinçage.

RINÇAGE AUTOMATIQUE POUR L'UTILISATION QUOTIDIENNE

Cette fonction garantit que la machine est propre, préchauffée, et fonctionne correctement dans les scénarios suivants.

DÉMARRAGE ET ARRÊT

Lors d'une utilisation régulière, l'appareil effectue automatiquement un rinçage au démarrage et à l'arrêt pour amorcer ou nettoyer le système. Ce processus est indiqué par l'icône **BLANCHE** Rinse (Rinçage).

REMARQUE : lorsque vous préparez une boisson infusée à froid ou pressée à froid immédiatement après une boisson chaude, la machine effectue un rinçage interne afin de refroidir la chambre d'infusion. L'infusion démarre automatiquement une fois le rinçage terminé.

VOUS ÊTES MAINTENANT PRÊT(E) À PRÉPARER VOTRE PREMIÈRE INFUSION

CALIBRAGE DE LA MACHINE

Pour votre première utilisation avec des grains entiers, vous devrez calibrer le moulin.

Cela vous aidera à obtenir un espresso au goût optimal.

Pour calibrer le moulin, lancez un cycle GRIND iQ.

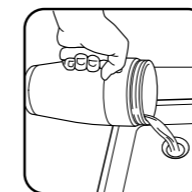
Ce processus simple en 3 étapes prendra environ 5 minutes.

ÉTAPE 4 : CYCLE GRIND IQ

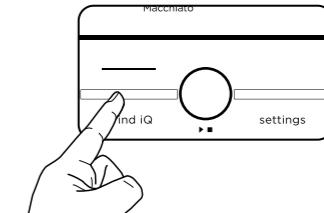
Ignorez cette étape si vous utilisez du café moulu.



1 Placez une tasse d'au moins 400 ml sous les becs verseurs.



3 Une fois terminé, la machine émettra à nouveau un bip. Jetez l'espresso préparé. Vous êtes maintenant prêt à préparer votre café.



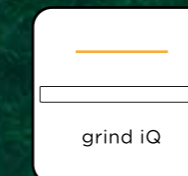
2 Appuyez sur **GRINDIQ™**, puis sur **START (DÉMARRER)** pour lancer le cycle. GrindIQ™ exécutera 3 infusions d'espresso d'affilée pour calibrer le broyeur, ce qui prendra environ 5 minutes.

REMARQUE : Vous ne devez exécuter un cycle GRIND iQ que lors de la première utilisation, lorsque vous changez de grains dans le même réservoir ou si la machine doit être recalibrée.

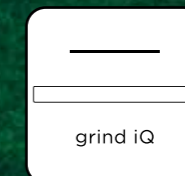
REMARQUE : Un cycle GRIND iQ moulera et infusera jusqu'à 54 g de grains afin de garantir un rendement optimal.

CODE COULEUR DU VOYANT LED GRINDIQ

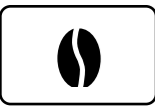
Le voyant LED GrindIQ™ s'allume pendant l'utilisation quotidienne pour indiquer l'état de GrindIQ™ et à quel point vous êtes proche du goût optimal de l'espresso.



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



ÉTEINT : le broyeur est étalonné pour les grains.



ÉTAPE 5A : PRÉPARER UNE BOISSON AVEC DES GRAINS ENTIER

Tous les grains de café ne sont pas torréfiés de la même manière. Goûtez les différentes torréfactions pour trouver celle que vous préférez.

1 SÉLECTIONNEZ VOTRE BOISSON DANS LE MENU

Choisissez parmi 9 recettes prédéfinies.



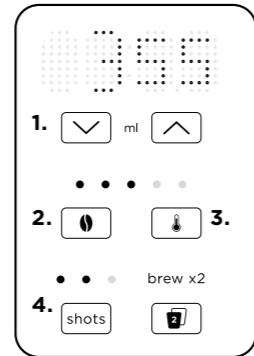
REMARQUE : Remplissez toujours votre récipient jusqu'en haut avec des glaçons avant d'infuser des boissons Over Ice (café glacé), Cold Brew (Infusion à froid) ou Cold Press (Extraction à froid).

2 PERSONNALISEZ VOTRE BOISSON

Utilisez les boutons situés à gauche du panneau de commande pour personnaliser votre boisson.

- Réglez le volume d'infusion (uniquement pour le café filtre, le café sur glace et le café froid)
- Réglez l'intensité de l'infusion
- Réglez la température d'infusion
- Réglez le nombre de doses (pour les boissons à base d'espresso uniquement)

REMARQUE : Pour votre première infusion, nous vous recommandons d'utiliser les paramètres par défaut. Après votre première infusion, ajustez votre boisson selon vos préférences.

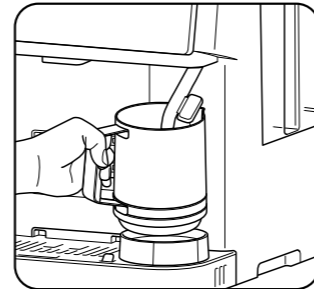
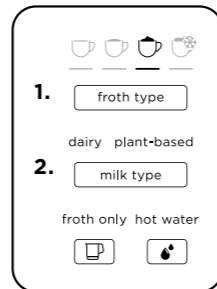


3 SÉLECTIONNEZ VOTRE TYPE DE LAIT ET DE MOUSSE

Utilisez les boutons situés à gauche de l'écran pour modifier l'intensité, la température, le nombre de doses et la quantité d'infusion.

Si vous sélectionnez une boisson à base de lait, les options de mousse s'allument. Si vous souhaitez ajouter de la mousse à une boisson sans lait, appuyez sur les boutons **FROTH TYPE (TYPE DE MOUSSE)** ou **MILK TYPE (TYPE DE LAIT)**.

- Le type de mousse recommandé est souligné. Appuyez sur le bouton **FROTH TYPE (TYPE DE MOUSSE)** pour le modifier.
- Utilisez le bouton **MILK TYPE (TYPE DE LAIT)** pour sélectionner le type de lait que vous utilisez (lait d'origine animale ou lait végétal).
- Remplissez la carafe à lait jusqu'au nom de boisson correspondant inscrit sur la carafe ou autant que vous le souhaitez, avant de la placer sur la plateforme de la carafe à lait avec la buse à l'intérieur.



Placez la carafe sur la plateforme avec la buse à l'intérieur.

4 PLACEZ LA TASSE ET APPUYEZ SUR LE BOUTON DÉMARRAGE

LA MACHINE ÉMET UN SIGNAL SONORE LORSQUE LE PROGRAMME EST TERMINÉ. MÉLANGEZ LE CAFÉ ET LE LAIT, PUIS SAVOUREZ !

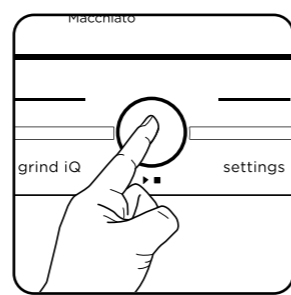
Après avoir utilisé la buse à vapeur, essuyez-la avec un chiffon humide et remplacez-la en position basse : elle se purgera automatiquement pour se nettoyer.

REMARQUE : Lorsque l'indicateur orange de niveau vide est suffisamment élevé pour être visible, ou lorsque l'alerte EMPTY TRAY (BAC VIDE) s'affiche, il est temps de vider le bac d'égouttement et le bac à pastilles.

REMARQUE : Pour les quantités supérieures à 355 ml, la machine broie et infuse plusieurs fois de suite.



Pour éviter les éclaboussures, utilisez le plateau à tasses réglable pour rapprocher votre tasse des becs verseurs.



Essuyez toujours la buse à vapeur avec un chiffon humide après le moussage.

Pour garantir la fraîcheur de votre boisson, la machine optimisera le processus de préparation. Cela signifie que pour les boissons à base de lait, la mousse sera produite après le broyage, mais avant l'infusion pour garantir la fraîcheur de l'espresso.

pre-ground

ÉTAPE 5B : PRÉPARATION D'UNE BOISSON AVEC DU CAFÉ PRÉMOULU

Veillez à utiliser la bonne taille de mouture des grains pré-moulus pour votre boisson.

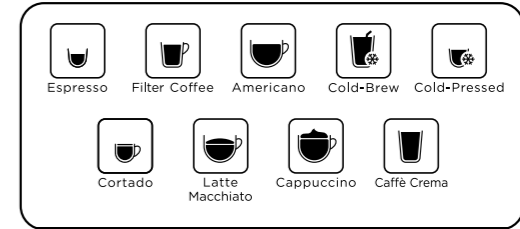
- L'espresso nécessite une mouture fine. Recherchez les sachets étiquetés « Espresso ».
- Le café utilise une mouture plus grossière.

Assurez-vous d'utiliser des cuillères remplies à ras bord lorsque vous mesurez votre mouture de café.

Ajustez le nombre de cuillères selon vos goûts : Plus de cuillères = café plus fort Moins de cuillères = café plus doux

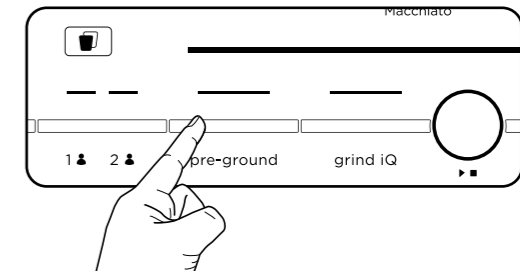
1 SÉLECTIONNEZ VOTRE BOISSON DANS LE MENU

Appuyez sur l'icône correspondant à la boisson souhaitée. Si vous préparez un espresso, sélectionnez le nombre de doses approprié en fonction du nombre de cuillères doseuses.



2 SÉLECTIONNEZ LE MODE CAFÉ PRÉ-MOULU

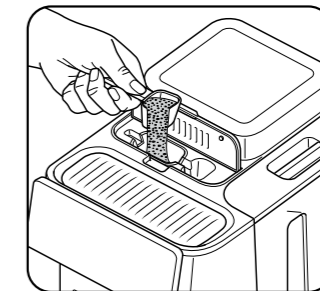
Appuyez sur le bouton **PRE-GROUND (CAFÉ PRÉ-MOULU)** pour mettre la machine en mode café pré-moulu. Personnalisez votre infusion à l'aide des réglages situés sur le côté gauche du panneau de commande. Le café pré-moulu ne peut être sélectionné que pour des infusions de café de jusqu'à 355 ml.



3 VERSEZ LE CAFÉ PRÉ-MOULU

Ouvrez la goulotte de café pré-moulu pour accéder à la cuillère doseuse. Versez le nombre souhaité de cuillères de café pré-moulu dans la goulotte. Reportez-vous au tableau situé au bas de la porte afin de connaître le nombre approprié de cuillères pour votre préparation. **NE DÉPASSEZ JAMAIS** 6 cuillères par infusion.

REMARQUE : vous ne pouvez pas infuser plus de 355 ml de café filtre lorsque vous utilisez du café pré-moulu, car vous devrez remettre de la mouture de café pour chaque infusion de 355 ml ou moins.

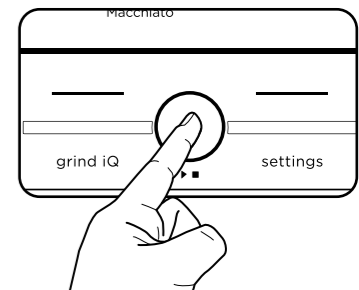


CUILLÈRES DOSEUSES		
QUANTITÉS	Café	Cuillères doseuses
	175 ml	2 à 4
	235 ml	2 à 4
	300 ml	4 à 6
Espresso	Cuillères doseuses	
	Simple	2
	Double	4
	Triple	6

4 PLACEZ LA TASSE ET APPUYEZ SUR LE BOUTON DÉMARRAGE.

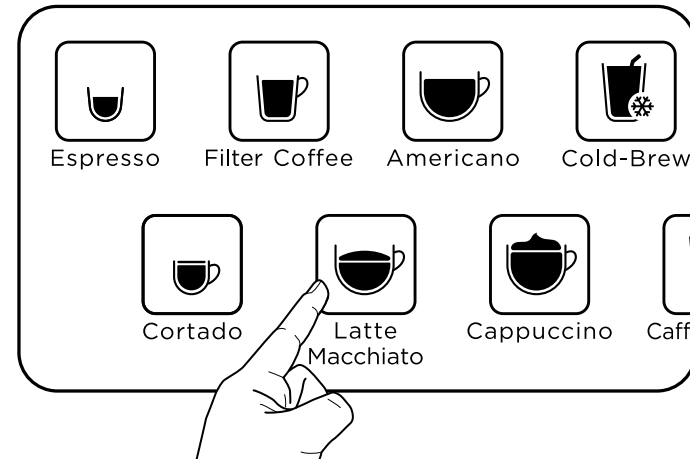
La machine émet un signal sonore pour indiquer que l'infusion a commencé. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement de l'infusion. Une fois l'infusion terminée, la machine émet un nouveau signal sonore.

REMARQUE : Lorsque l'indicateur orange de niveau vide est suffisamment élevé pour être visible, ou lorsque l'alerte EMPTY TRAY (BAC VIDE) s'affiche, il est temps de vider le bac d'égouttement et le bac à pastilles.

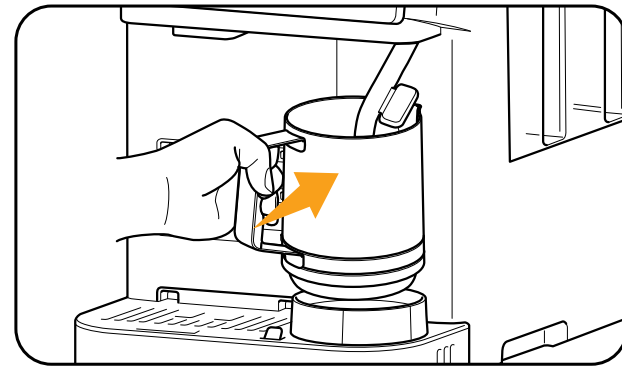


PRÉPARER UN LATTE MACCHIATO

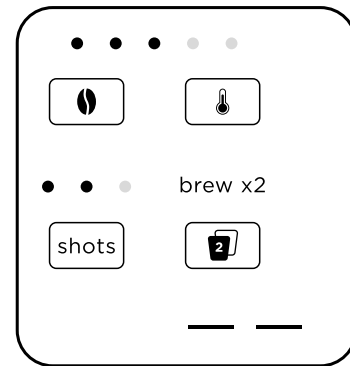
- 1 Appuyez sur l'icône Latte Macchiato pour sélectionner votre boisson.



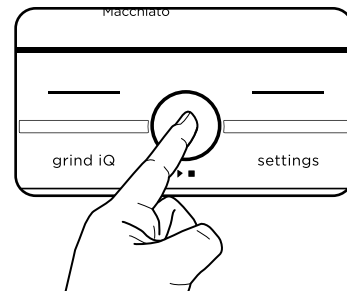
- 2 Remplissez la carafe avec la quantité de lait souhaitée, sans dépasser la ligne de remplissage maximal, puis placez la carafe à lait sur la plateforme avec la buse à vapeur dans la carafe.



- 3 Utilisez le bouton SHOTS (DOSES) pour sélectionner le nombre de doses d'espresso désiré. Si vous le souhaitez, réglez l'intensité et la température de votre préparation à l'aide des boutons STRENGTH (INTENSITÉ) et TEMP (TEMPÉRATURE).

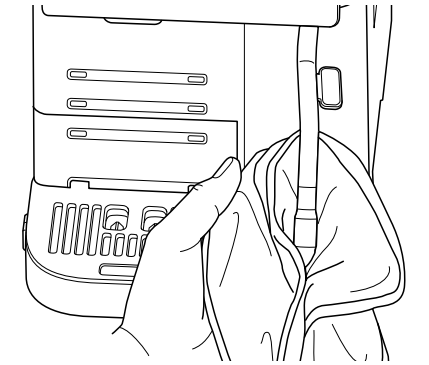


- 4 Appuyez sur START (DÉMARRER). La machine émettra un signal sonore pour indiquer le début du programme. La barre de progression s'allume pour indiquer l'état d'avancement du programme. **L'APPAREIL SE METTRA EN PAUSE UNE FOIS QUE LE LAIT AURA MOUSSÉ.**



PRÉPARER UN LATTE MACCHIATO

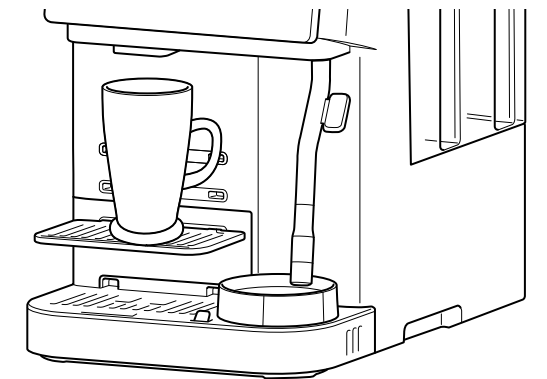
- 5 Retirez la carafe et essuyez immédiatement la buse à vapeur avec un chiffon humide. Mettez la buse à vapeur en position basse. La machine procédera à une purge automatique pour nettoyer l'intérieur de la buse.



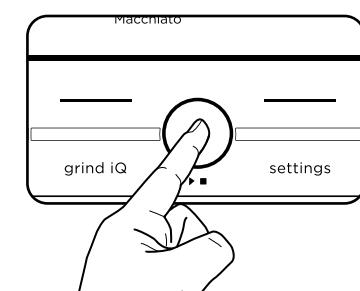
- 6 Avant de verser le lait, tapotez la carafe sur une surface plane et faites-la tourner pour enlever les grosses bulles. Versez le lait mousseux dans un grand verre à latte.



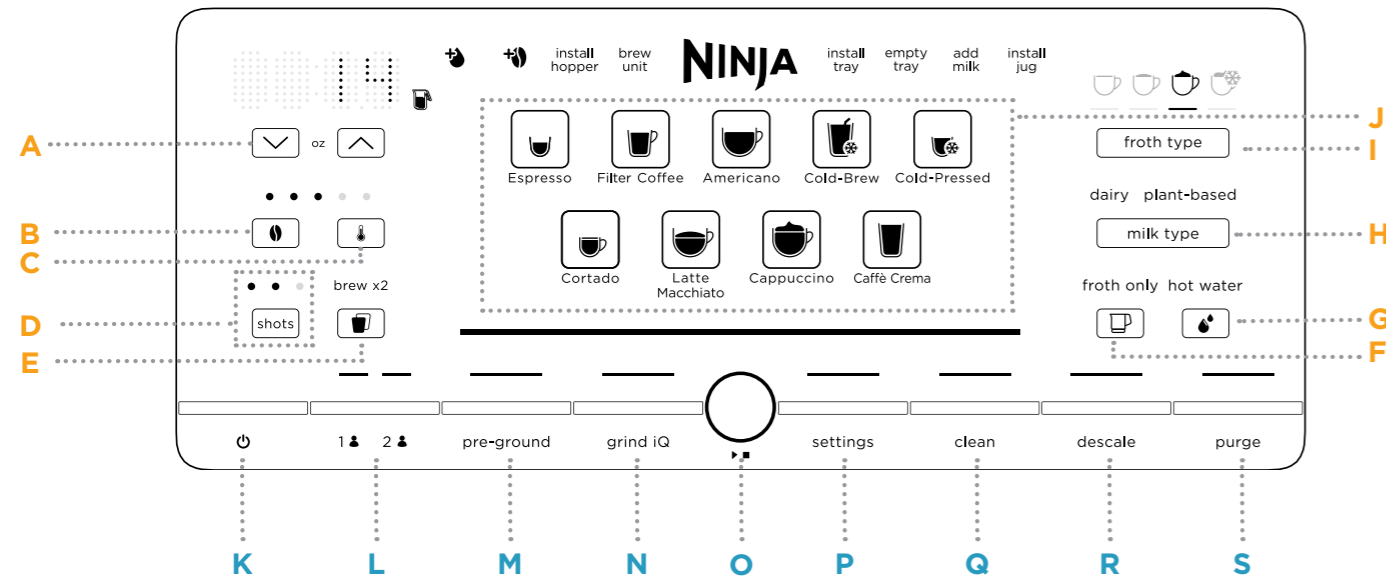
- 7 Placez le verre à latte rempli de lait sous les bacs verseurs. Utilisez le plateau à tasses pour élever votre tasse et réduire les éclaboussures.



- 8 Appuyez sur START (DÉMARRER). L'appareil infusera ensuite l'espresso avant de le verser dans le verre à latte rempli de lait. Une fois le programme terminé, la machine émettra un nouveau signal sonore.



DÉCOUVREZ LE PANNEAU DE COMMANDE



PERSONNALISATION DES BOISSONS

- A VOLUME**
Réglez le volume de votre préparation à l'aide des flèches haut et bas. **UNIQUEMENT AVEC FILTER COFFEE (CAFÉ FILTRE), OVER ICE (CAFÉ GLACÉ) ET COLD BREW (INFUSION À FROID).**
- B INTENSITÉ**
Réglez l'intensité de votre préparation (niveaux 1 à 5).
- C TEMPÉRATURE**
Réglez la température de votre préparation (niveaux 1 à 3).
- D ESPRESSO SHOTS (DOSES D'ESPRESSO)**
Réglez le nombre de doses d'espresso (jusqu'à 3). Augmenter le nombre de doses augmente la taille et la teneur en caféine de votre boisson. **UNIQUEMENT POUR LES BOISSONS À BASE D'ESPRESSO.**

- E BREW X2 (INFUSER X2)**
Préparez deux boissons à la fois. Placez deux tasses sous les bacs verseurs. Applicable uniquement à certaines boissons.
- F FROTH ONLY (MOUSSE UNIQUEMENT)**
Vous permet de créer de la mousse sans infuser.
- G HOT WATER (EAU CHAUDE)**
Vous permet d'infuser de l'eau chaude.
- H MILK TYPE (TYPE DE LAIT)**
Sélectionnez le type de lait (d'origine animale ou végétale) que vous utilisez pour votre boisson.
- I FROTH TYPE (TYPE DE MOUSSE)**
Modifiez le type de mousse (le type de mousse recommandé sera surligné).
- J MENU DES BOISSONS**

TABLEAU DE BORD À BOUTONS

- K BOUTON MARCHÉ/ARRÊT**
- L PROFILS UTILISATEUR**
Enregistrez des boissons personnalisées. Reportez-vous aux conseils et astuces pour plus d'informations.
- M BOUTON PRE-GROUND (CAFÉ PRÉ-MOULU)**
Appuyez sur ce bouton lorsque vous utilisez du café pré-moulu afin de lancer la machine avec le mode approprié.
- N BOUTON GRINDIQ**
- O BOUTON DÉMARRAGE**
- P SETTINGS (RÉGLAGES)**
- Q CLEAN (NETTOYAGE)**
Indique qu'un cycle de nettoyage est nécessaire. Consultez la notice d'utilisation pour les consignes.
- R DESCALE (DÉTARTREUR)**
Indique qu'une détartrage est nécessaire. Consultez la notice d'utilisation pour les consignes.
- S PURGE (PURGER)**
Indique qu'une purge est nécessaire. Consultez la notice d'utilisation pour les consignes.

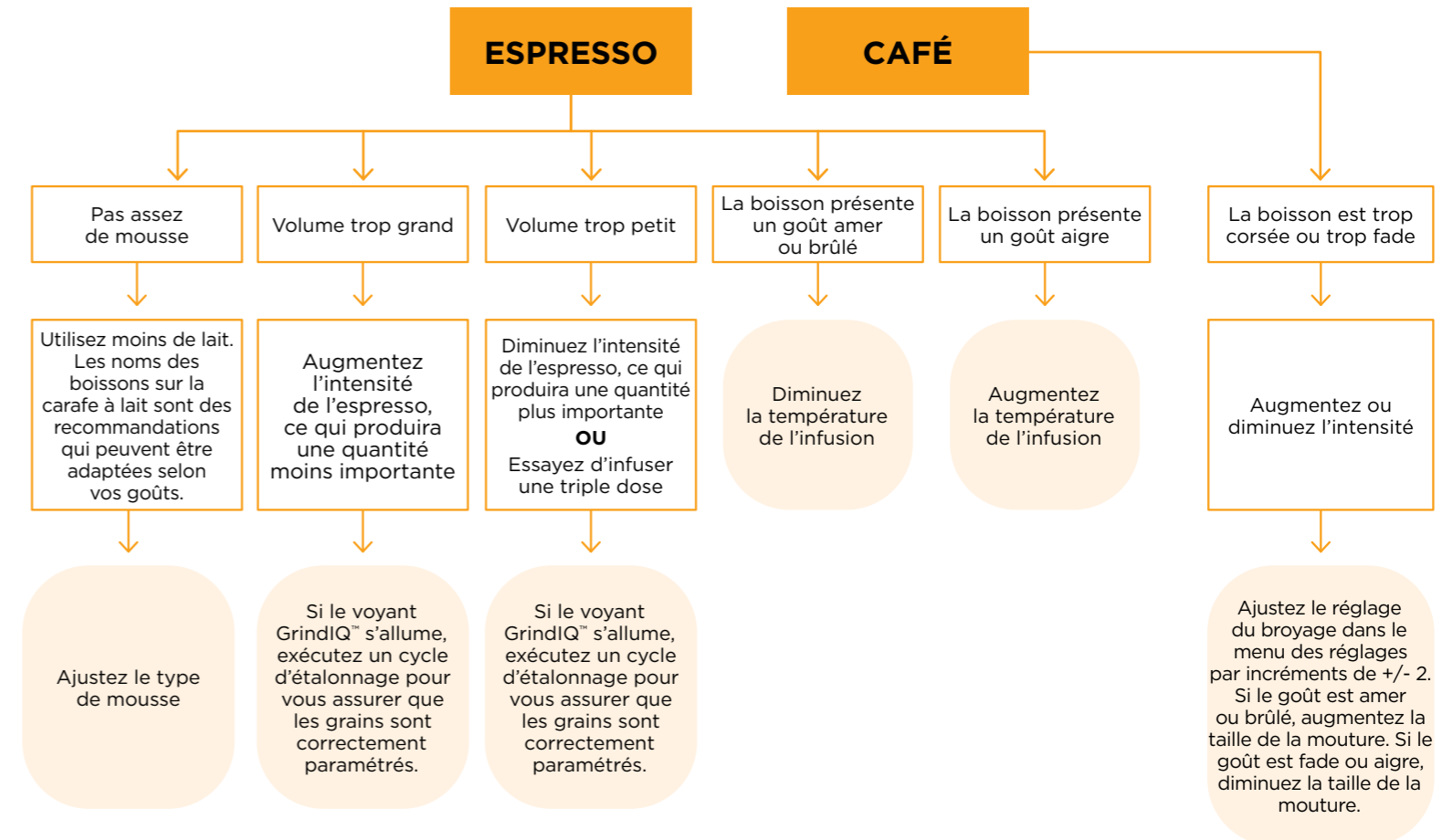
ALERTES

- | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | ALERTE AJOUTER DE L'EAU
Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir. | | ALERTE BREW UNIT (APPAREIL D'INFUSION)
Il y a un problème ou un bourrage dans l'appareil d'infusion. | | ALERTE EMPTY TRAY (VIDER LE PLATEAU)
Videz le plateau d'égouttage et le conteneur à marc de café. |
| | ALERTE AJOUTER DES GRAINS
Il n'y a pas assez de grains dans la trémie. | | ALERTE INSTALL TRA (INSTALLER LE PLATEAU)
Installez le plateau d'égouttage et le conteneur à marc de café. | | ALERTE ADD MILK (AJOUTER DU LAIT)
Ajoutez du lait dans la carafe à lait. |
| | INSTALL HOPPER (INSTALLER LE COMPARTIMENT À GRAINS) | | ALERTE INSTALL JUG (INSTALLER LA CARAFE)
Placez la carafe à lait sur la plateforme avec la buse à vapeur dans la carafe. | | |

PERSONNALISER VOTRE INFUSION

Votre espresso ou café n'a pas le goût escompté ? Ninja AutoBarista vous permet de personnaliser votre boisson !

INFUSEZ-VOUS UN ESPRESSO OU UN CAFÉ ?



PROFITEZ AU MAXIMUM DE VOS GRAINS

RÉGLAGE DE L'INTENSITÉ DE LA BOISSON
Pour ajuster l'intensité de la boisson, appuyez sur le bouton **STRENGTH (INTENSITÉ)**.

Réglages de l'intensité du café :

- **Moyen** : moins de grains seront broyés
- **Par défaut**
- **Corsé**
- **Fort**
- **Intense** : davantage de grains seront moulus

Réglages de l'intensité d'un espresso :

- **Le plus allongé, le moins concentré** : rapport eau/mouture de 4:1
- **Plus allongé** : rapport eau/mouture de 3,5:1
- **Allongé** : rapport eau/mouture de 3:1
- **Par défaut** : rapport eau/mouture de 2,5:1
- **Court, plus concentré** : rapport eau/mouture de 2:1

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

RÉGLER LA TEMPÉRATURE DE LA BOISSON

Réglez la température de l'infusion en appuyant sur le bouton **TEMP (TEMPÉRATURE)**.

Réglages de la température :

- Température basse : idéale pour les torrifications sombres.
- Température moyenne : idéale pour les torrifications moyennes.
- Température élevée : idéale pour les torrifications claires.

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

NINJA AutoBarista™

For accessories and replacement parts, visit <http://www.ninjakitchen.eu>
AUTOBARISTA-IQ and NINJA AUTOBARISTA are pending trademarks in the European Union of SharkNinja Operating LLC.
GrindIQ™ is a trademark of SharkNinja Operating LLC.
© 2025 SharkNinja Operating LLC

Zubehör und Ersatzteile findest du unter <http://www.ninjakitchen.eu>
AUTOBARISTA-IQ und NINJA AUTOBARISTA sind in der Europäischen Union beantragte Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC .
GrindIQ™ ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.
© 2025 SharkNinja Operating LLC

Pour obtenir des accessoires et des pièces de rechange, rendez-vous sur <http://www.ninjakitchen.eu>
AUTOBARISTA-IQ et NINJA AUTOBARISTA sont des marques déposées en cours d'enregistrement auprès de l'Union européenne de SharkNinja Operating LLC.
GrindIQ™ est une marque de SharkNinja Operating LLC.
© 2025 SharkNinja Operating LLC

AE1001EU_QSG_E_F_G_EB4_Mv8