

NINJA

LUXE CAFÉ

— PRO SERIES —

EKSPRES DO KAWY NINJA LUXE CAFÉ PRO SERIES

INSTRUKCJE OBSŁUGI



ninjakitchen.eu

DZIĘKUJEMY

za zakup maszyny Ninja Luxe Café



ZAREJESTRUJ SWÓJ ZAKUP



ninjakitchen.eu



Zeskanuj kod QR za pomocą urządzenia mobilnego

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____

(Zachowaj paragon)

Sklep, w którym dokonano zakupu: _____

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie: 220V – 240 V, 50-60 Hz

Moc: 1650 W

Pojemność zbiornika na wodę: 2 L

WSKAZÓWKA: Model i numer seryjny znajdziesz na etykiecie z kodem QR znajdującej się z tyłu urządzenia przy przewodzie zasilającym.

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Niniejsze instrukcje zostały opracowane, aby pomóc Ci w pełnym zrozumieniu Twojego nowego ekspresu do kawy Ninja Luxe. Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, zadzwoń na naszą linię obsługi klienta pod numerem 800 088 092.

Ninja jest zarejestrowanym znakiem towarowym w Zjednoczonym Królestwie należącym do SharkNinja Operation LLC.

SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way, Leeds, Anglia, LS15 8ZB
Telefon: 800 088 092
ninjakitchen.eu

SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt nad Menem, Niemcy

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu. Stale dążymy do udoskonalania naszych produktów, dlatego specyfikacje zawarte w niniejszym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

© 2024 SharkNinja Operating LLC



@ninjakitchen

NINJA

LUXE CAFÉ

— PRO SERIES —



POLSKI

Seria ES700 | Przewodnik użytkownika

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAJ UWAŻNIE PRZED UŻYCIEM • TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

	Przeczytaj i zapoznaj się z instrukcjami dotyczącymi obsługi i użytkowania Ninja Luxe Espresso Bar.
	Symbol ostrzegający przed zagrożeniem, który może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne uszkodzenia mienia, jeśli ostrzeżenie nie zostanie uwzględnione.
	Uważaj, aby uniknąć kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj rękawic kuchennych chroniących dłonie, aby uniknąć oparzeń.
	Wyłącznie do użytku domowego.

OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru, porażenia prądem lub uszkodzenia mienia, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych ostrzeżeń i instrukcji. Nie używaj urządzenia do innych celów niż zamierzone.

OGÓLNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- 1 Aby wyeliminować ryzyko zadławienia u małych dzieci, natychmiast wyrzucić wszystkie materiały opakowaniowe po rozpakowaniu.
- 2 To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo bez doświadczenia i wiedzy, jeśli zapewniono im nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały zagrożenia związane z jego użytkowaniem.
- 3 Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci. **NIE** pozwalaj na używanie urządzenia przez dzieci. Konieczny jest nadzór, gdy urządzenie jest używane w pobliżu dzieci.
- 4 Aby chronić przed pożarem, porażeniem prądem i obrażeniami osób, **NIE** zanurzaj przewodu, wtyczek ani korpusu maszyny w wodzie ani innych płynach.
- 5 Nigdy nie przenoś urządzenia, chwytając za przewód zasilający, ani nie ciągnij go, aby odłączyć z gniazdka elektrycznego; zamiast tego chwyć za wtyczkę i pociągnij, aby odłączyć.
- 6 **NIE** używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, ani jeśli urządzenie działa nieprawidłowo, zostało upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Skontaktuj się z SharkNinja Operating LLC w celu serwisowania.
- 7 Wyłącznie do użytku domowego i na blacie. **NIE** pozwól, aby przewód zasilający zwiisał z krawędzi lub dotykał gorących powierzchni, takich jak kuchenka.
- 8 **NIGDY** nie używaj gniazdka pod blatem.
- 9 Aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia prądem lub uszkodzenia ekspresu, **NIE** używaj go w szafkach na urządzenie ani pod szafkami wiszącymi.
- 10 Odłącz od gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem.
- 11 Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania..
- 12 Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 13 **NIE** umieszczaj na innym urządzeniu.
- 14 Urządzenie nie powinno być umieszczane w szafce podczas użytkowania.
- 15 **NIE** używaj żadnych akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta, ponieważ może to spowodować obrażenia lub uszkodzenie urządzenia.

PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAJ UWAŻNIE PRZED UŻYCIEM • TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru, porażenia prądem lub uszkodzenia mienia, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych ostrzeżeń i instrukcji. Nie używaj urządzenia do innych celów niż zamierzone.

Zasady użytkowania

- Wyłącz maszynę i odłącz ją od gniazdka ściennego.
- Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować przelanie, zagrożenie poparzeniem, a także pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- **ZAWSZE** używaj maszyny na czystej, suchej i równej powierzchni.
- **NIE** umieszczaj na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w podgrzanym piekarniku.
- **NIE** używaj tej maszyny do celów innych niż jej przeznaczenie.
- **NIE** używaj na zewnątrz.
- **NIE** dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub pokręteł. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami.
- **ZAWSZE** umieszczaj filiżankę lub naczynie odpowiednie do wybranego poziomu rodzaju napoju pod portafiltrem podczas parzenia.
- **NIE** uruchamiaj maszyny bez wody.
- **NIE** przepełniaj zbiornika na wodę. Napełniaj wodę tylko do maksymalnej linii napełnienia.
- Trzymaj pokrywę na zbiorniku wody podczas parzenia.
- Trzymaj pokrywę na pojemniku na ziarna podczas mielenia, aby zapobiec dostępowi do ruchomych części.
- **NIE** zdejmuj portafiltera podczas parzenia, ponieważ maszyna jest pod ciśnieniem. Usunięcie portafiltera podczas parzenia może prowadzić do poparzeń lub obrażeń.
- **NIE** dotykaj ani nie sięgaj w kierunku dyszy pary ani dzbanka do spieniania mleka, gdy są w użyciu. Gorąca para i gorące płyny mogą powodować oparzenia i poparzenia.

Pielegnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec rozwojowi mikroorganizmów w urządzeniu, postępuj zgodnie ze wszystkimi instrukcjami czyszczenia w sekcji **Czyszczenie i konserwacja** tego przewodnika użytkownika.
- Dla najlepszych rezultatów upewnij się, że używasz czystego urządzenia.
- Jeśli produkt nie działa prawidłowo, odwiedź stronę ninjakitchen.eu lub skontaktuj się z SharkNinja Operating LLC w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
- Dzieci nie powinny angażować się w czynności związane z czyszczeniem i konserwacją.
- Gdy portafilter jest w użyciu, upewnij się, że jest mocno dokręcony w głowicy grupy, aby zapobiec wylaniu gorącego płynu.
- **NIE** podnoś maszyny za uchwyt mielenia. Ten aparat nie jest przeznaczony do podtrzymywania ciężaru urządzenia.

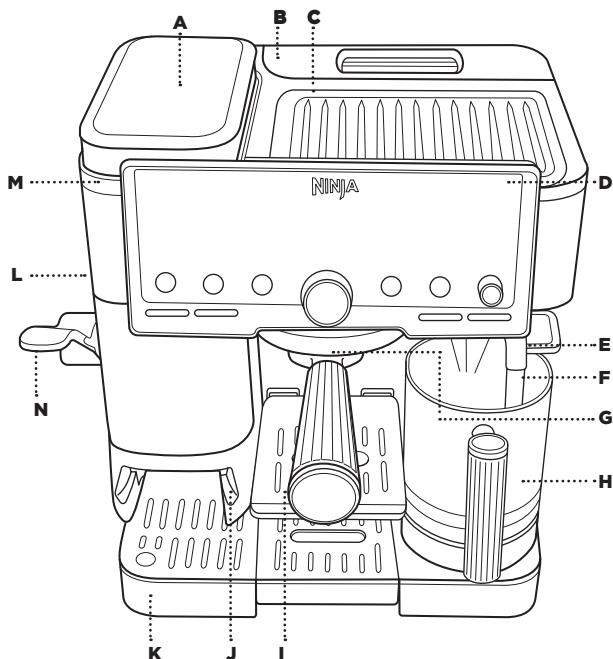
Oświadczenie dotyczące przewodu

- Dostarczono krótki przewód zasilający, aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód.
- **NIE** używaj przedłużaczy z tym produktem.

PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

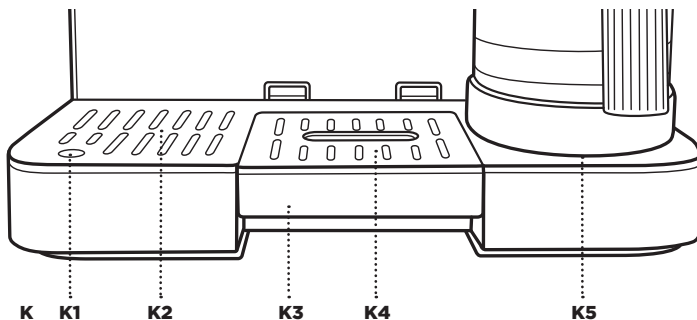
CZĘŚCI

- A** Pojemnik na ziarna
- B** Zbiornik na wodę
- C** Podgrzewacz do filiżanek
- D** Panel sterowania
- E** Schowek na akcesoria
- F** Dysza pary
- G** Głowica grupy
- H** Dzbaneq XL na mleko z wbudowaną spieniaczem
- I** Regulowana tacka na filiżanki
- J** Uchwyt mielenia
- K** Główna tacka ociekowa
- L** Pokrętko do mielenia
- M** Zintegrowany młynek stożkowy
- N** Wbudowany tamper



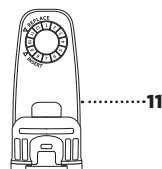
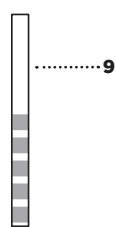
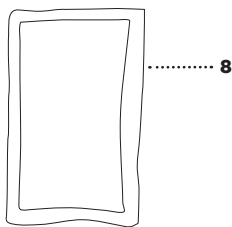
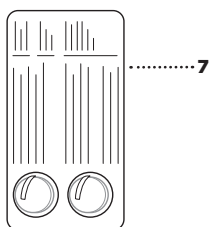
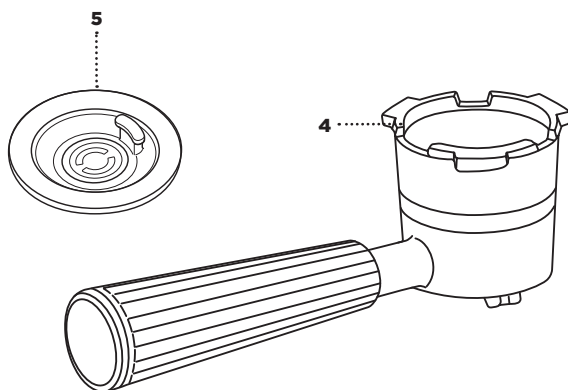
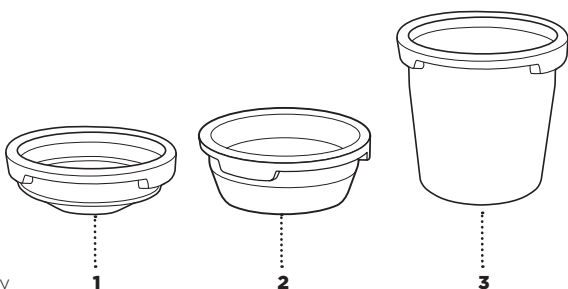
KOMPONENTY TACKI OCIEKOWEJ

- K** Główna tacka ociekowa
- K1** Wskaźnik opróżnienia
- K2** Główna kratka ociekowa
- K3** Środkowa tacka ociekowa
- K4** Środkowa kratka ociekowa
- K5** Miejsce na dzbanek do mleka



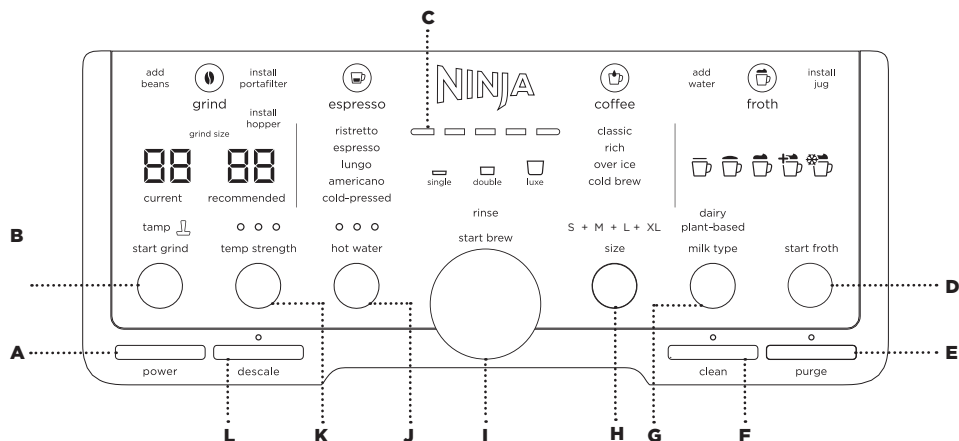
AKCESORIA

- 1 Pojedyncze sitko
- 2 Podwójne sitko
- 3 Sitko Luxe
- 4 Portafilter
- 5 Dysk czyszczący
- 6 Szczotka do czyszczenia
- 7 Tabletki czyszczące
- 8 Proszek do odkamieniania
- 9 Pasek do testowania twardości wody
- 10 Wkład filtra wody
- 11 Obudowa filtra wody



UŻYWANIE PANELU STEROWANIA*

- | | |
|---|--|
| A PRZYCISK POWER (ZASILANIA) | G PRZYCISK RODZAJ MLEKA |
| B PRZYCISK START GIND (ROZPOCZNIJ MIELENIE) | H PRZYCISK MILK TYPE (WYBORU ROZMIARU) |
| C Pasek postępu | I Środkowe pokrętko/Przycisk START BREW (ROZPOCZNIJ PARZENIE) |
| D Pokrętko spieniania/Przycisk START FROTH (ROZPOCZNIJ SPIENIANIE) | J PRZYCISK HOT WATER (GORĄCA WODA) |
| E PRZYCISK PURGE (OPRÓŻNIANIA) | K PRZYCISK TEMP STRENGTH (TEMPERATURA/MOC) |
| F PRZYCISK CLEAN (CZYSZCZENIA) | L PRZYCISK DESCALE (ODKAMIENIANIA) |



*Funkcje mogą się różnić w zależności od modelu.

INTELIĞENTNE POWIADOMIENIA

Maszyna wyświetli inteligentne powiadomienie, jeśli wymagana będzie jakakolwiek akcja.

- | | |
|--|----------------------------|
| • ADD BEANS (DODAJ ZIARNA) | • RINSE (PŁUCZ) |
| • INSTALL PORTAFILTER (ZAINSTALUJ PORTAFILTER) | • RURG (OPRÓŻNIJ) |
| • INSTALL HOPPER (ZAINSTALUJ POJEMNIK) | • DESCALE (ODKAMIENIANIE*) |
| • ADD WATER (DODAJ WODĘ) | • CLEAN (CZYSZCZENIE*) |
| • INSTALL JUG (ZAINSTALUJ DZBANEK) | • TAMP (UBIJ) |

Przyciski CLEAN i DESCALE podświetlą się, aby poinformować Cię, że należy uruchomić odpowiedni cykl.

ROZPOCZĘCIE: PRZED PIERWSZYM ZAPARZENIEM

USUŃ AKCESORIA I CZĘŚCI Z OPAKOWANIA

- Na początek usuń wszystkie akcesoria i części z opakowania. Upewnij się, że wszystkie akcesoria i części zostały usunięte z opakowania przed jego wyrzuceniem.

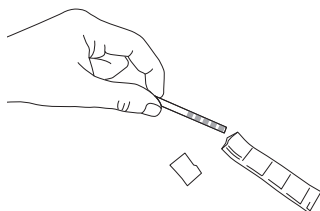
WYCZYŚĆ AKCESORIA PRZED UŻYCIEM

- Po wyjęciu wszystkich akcesoriów i części z opakowania dokładnie wyczyść wszystkie części, myjąc je ręcznie, i dokładnie wysusz.

TEST TWARDZOŚCI WODY

Woda zawiera minerały, które z czasem mogą powodować osady w maszynie. Minerały te nazywane są twardością wody i mają wpływ na częstotliwość odkamieniania maszyny. Wykonanie tego testu zapewni, że maszyna zaleci odkamienianie we właściwym czasie.

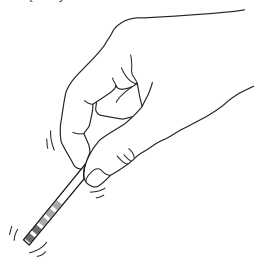
- 1 Wyjmij pasek testowy z opakowania.



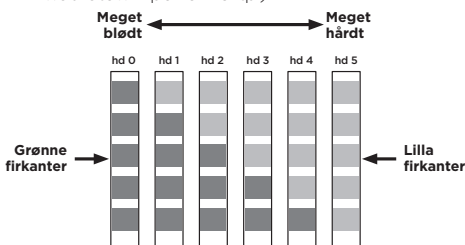
- 2 Całkowicie zanurz pasek testowy w wodzie, której zamierzasz używać w maszynie, na 5-10 sekund.



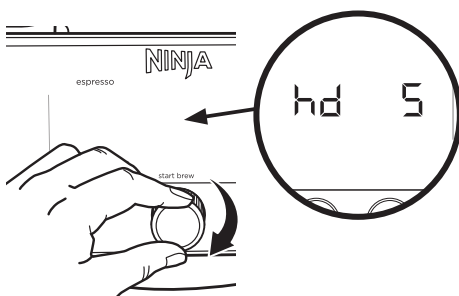
- 3 Wyjmij pasek testowy i delikatnie nim potrząśnij.



- 4 Połóż pasek testowy na suchej, płaskiej powierzchni i odczekaj 1 minutę, aż pasek wyświetli wyniki.
- 5 Po 1 minucie zobaczysz 0-5 fioletowych kwadratów. Będzie to wskazywać poziom twardości wody (0 fioletowych kwadratów = poziom 0, 5 fioletowych kwadratów = poziom 5 itp.).



- 6 Po ustaleniu poziomu twardości wody, podłącz maszynę do zasilania.
- 7 Spójrz na lewą stronę panelu sterowania. Wyświetli się hd 5.
- 8 Obróć centralne pokrętkę, aby zaprogramować poziom twardości wody, dopasowując liczbę fioletowych kwadratów na pasku testowym do liczby wyświetlanej na panelu. (np. jeśli wynik to poziom 1, zmień ustawienie na hd 1).

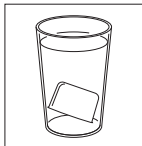


- 9 Naciśnij centralne pokrętkę, aby potwierdzić swoje ustawienie.

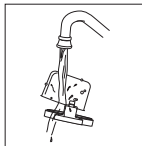
UWAGA: Jeśli musisz zmienić poziom twardości wody, zakup kolejny pasek testowy na ninjakitchen.eu/ninja-parts-accessories/. Aby uzyskać więcej instrukcji dotyczących resetowania poziomu twardości wody, zapoznaj się z sekcją **Dodatkowe ustawienia**.

INSTALACJA FILTRA WODY

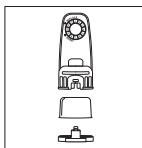
- Pyszna kawa zaczyna się od dobrej wody. Filtry do wody pomagają usuwać chlor, nieprzyjemne zapachy i inne zanieczyszczenia, które mogą znajdować się w wodzie, aby zapewnić świetny smak kawy.



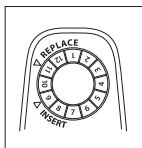
- 1** Namocz filtr wody przez 5 minut.



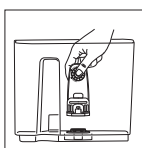
- 2** Oplucz filtr wody i siatkę przez 60 sekund.



- 3** Usuń końcówkę z obudowy filtra i włóż filtr. Zatrzaśnij końcówkę z powrotem na obudowie filtra, aby zabezpieczyć filtr na miejscu.



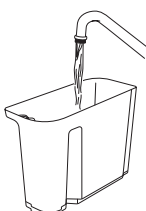
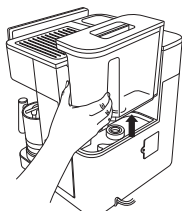
- 4** Ustaw datę na 2 miesiące do przodu.



- 5** Zainstaluj obudowę filtra w zbiorniku.

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

- Zanim zaczniesz, upewnij się, że zbiornik na wodę jest pełny wody o temperaturze pokojowej lub zimnej. Upewnij się, że napełniasz go do, ale nie przekraczając, linii maksymalnego napełnienia.

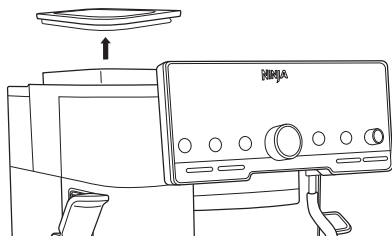


Jeśli w jakimkolwiek momencie przed parzeniem nie ma wystarczającej ilości wody w zbiorniku, aby zaparzyć wybrany napój, maszyna wskaże ADD WATER co oznacza, że musisz dodać wodę. Jeśli otrzymasz powiadomienie ADD WATER podczas parzenia, dodaj wodę do zbiornika i naciśnij START BREW, aby je wznowić.

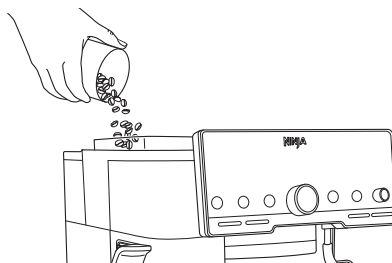
UWAGA: NIE napełniaj zbiornika gorącą wodą, używaj wody o temperaturze pokojowej lub zimnej. Jeśli użyjesz gorącej wody, możesz otrzymać powiadomienie ADD WATER (DODAJ WODĘ).

NAPEŁNIANIE POJEMNIKA NA ZIARNA

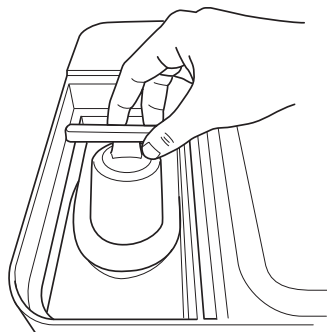
- 1** Zdejmij pokrywę pojemnika, napełnij pojemnik ziarnami, a następnie zabezpiecz pokrywę z powrotem na pojemniku. Upewnij się, że uchwyt w pojemniku jest w pozycji zablokowanej, gdy jest zamontowany na pojemniku.



- 2** Napełnij pojemnik całymi ziarnami. **NIE** dodawaj wcześniej zmielonych ziaren do pojemnika na ziarna.



- 3** Upewnij się, że uchwyt w pojemniku jest w pozycji zablokowanej, gdy jest zamontowany na pojemniku, a następnie zabezpiecz pokrywę z powrotem na pojemniku.



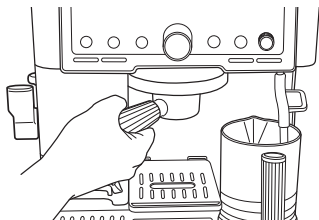
UWAGA: NIE wlewaj wody do młynka. Jeśli woda dostanie się do młynka, natychmiast zadzwoń do nas pod numer 800 088 092.

ROZPOCZĘCIE: PRZED PIERWSZYM ZAPARZENIEM - KONTYNUACJA

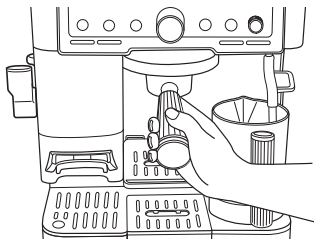
PRZEPŁUKIWANIE WODĄ

Przed przygotowaniem pierwszego napoju musisz przepłukać maszynę. Jest to konieczne, aby przygotować urządzenie do parzenia.

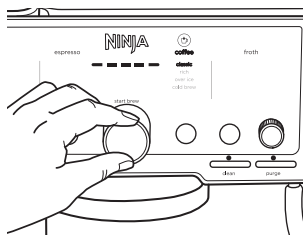
- 1 Z zainstalowanym podwójnym sitkiem, umieść portafilter w głowicy grupy, wyrównując pomarańczową kropkę na portafilterze z pomarańczową kropką na głowicy grupy.



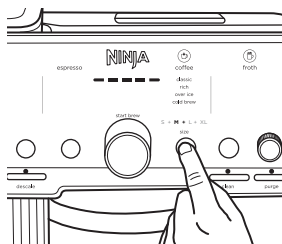
- 2 Przymocuj portafilter do głowicy grupy, aż pomarańczowa kropka na portafilterze wyrówna się ze strzałką blokady na głowicy grupy.



- 3 Obróć centralne pokrętko, aby wybrać ustawienie CLASSIC.



- 4 Naciśnij przycisk SIZE, aby dostosować rozmiar napoju do M+. Upewnij się, że w zbiorniku znajduje się co najmniej 415 ml wody.



- 5 Umieść filiżankę o pojemności co najmniej 415 ml pod portafilterem.



- 6 Naciśnij przycisk START BREW rozpoczynający parzenie. Maszyna wyda sygnał dźwiękowy, sygnalizując rozpoczęcie parzenia. Pasek postępu podświetli się, wskazując status parzenia. Po zakończeniu maszyna ponownie wyda sygnał dźwiękowy.
- 7 Wylej zaparzoną wodę i umyj filiżankę.

PARZENIE ESPRESSO, KAWY FILTROWANEJ I ZIMNYCH NAPOJÓW

SITKA DO ESPRESSO/KAWY

- 1 Zestaw startowy zawiera trzy sitka (pojedyncze, podwójne i Luxe, które mogą się różnić w zależności od modelu).



Pojedyncze
Espresso



Podwójne
Espresso,
espresso
tłoczone na
zimno (cold-
pressed)



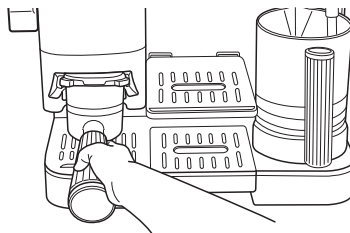
Luxe
Quad (poczwórne
espresso), espresso
tłoczone na zimno
(cold-pressed),
wszystkie

- 2 Wybierz sitko w zależności od tego, jaki napój chcesz przygotować, a następnie włóż go do portafiltera. Upewnij się, że duża zakładka na sitku jest wyrównana z dużą zakładką na portafiltrze, a następnie mocno dociśnij, aby umieścić go na miejscu.



INSTALACJA PORTAFILTRA

- 1 Włóż portafilter do uchwytu młynka. Upewnij się, że jest poziomy i dobrze pasuje. Po zainstalowaniu portafiltera w uchwycie młynka zostanie on zważony. **Aby uzyskać dokładny pomiar wagi, puść portafilter.**



- 2 Maszyna wykryje, które sitko jest zablokowane. Na wyświetlaczu pojawi się animacja, wskazująca, że maszyna taruje portafilter, aby upewnić się, że dozowana jest odpowiednia ilość mielonej kawy. Następnie panel sterowania podświetli wybieralne opcje parzenia w zależności od zainstalowanego sitka.



grind

grind size

UWAGA: Jeśli nie widzisz tej animacji, wyjmij portafilter z uchwytu młynka, wyłącz i włącz maszynę, a następnie ponownie zainstaluj portafilter w uchwycie młynka, upewniając się, że jest poziomy i wciśnięty do końca.

- 3 Obróć centralne pokrętkę, aby wybrać żądane ustawienie parzenia.

PARZENIE ESPRESSO, KAWY FILTROWANEJ I ZIMNYCH NAPOJÓW – KONTYNUACJA

PRZYBLIŻONE OBJĘTOŚCI NAPARU

OBJĘTOŚCI KAWY		
ROZMIARY	Napar Classic Rich	Na lodzie Zimno-tłoczony (Należy wypełnić lodem przed parzeniem)
	S	175 ml
	S+	235 ml
	M	295 ml
	M+	355 ml
	L	415 ml
	L+	475 ml
	XL	530 ml

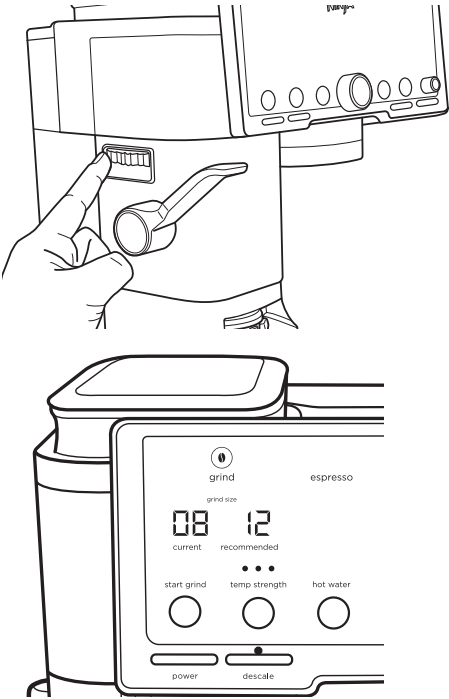
OBJĘTOŚCI ESPRESSO		
	Ilość zmielonej kawy	Objętość wyjściowa
Single Espresso	9 g	36ml
Single Lungo	9 g	72ml
Single Americano	9 g	122ml
Double Ristretto	18 g	43ml
Double Espresso	18 g	72ml
Double Lungo	18 g	144ml
Double Americano	18 g	216ml
Double Cold-Pressed	18 g	72ml
Quad Ristretto	40 g	96ml
Quad Espresso	40 g	160ml
Quad Lungo	40 g	288ml
Quad Americano	40 g	414ml
Quad Cold-Pressed	40 g	160ml

UWAGA: Są to domyślne ustawienia wyjściowe dla espresso. Aby dostosować objętość wyjściową, zapoznaj się z sekcją **Dodatkowe ustawienia**. Zmiana mocy espresso wpłynie na objętość wyjściową

OBJĘTOŚCI AMERICANO		
	Intensywność	Objętość wyjściowa
Single Americano	• (Domyślna)	122ml
	••	68ml
	•••	36ml
Double Americano	• (Domyślna)	216ml
	••	135ml
	•••	108ml
Quad Americano	• (Domyślna)	414ml
	••	258ml
	•••	207ml

UŻYWANIE MŁYNKA

1 Gdy zostanie podświetlone ustawienie parzenia, technologia **Barista Assist** zaleci odpowiedni rozmiar mielenia w oparciu o ziarna i poprzednią objętość parzenia. Jeśli chcesz postępować zgodnie z zaleceniem, użyj pokrętki mielenia z boku maszyny, aby zmienić aktualny rozmiar mielenia **CURRENT**, tak aby pasował do **RECOMMENDED** czyli zalecanego rozmiaru mielenia.



- 2 Po wybraniu żądanego ustawienia mielenia naciśnij START GRIND, aby rozpocząć mielenie. Maszyna wyda sygnał dźwiękowy, sygnalizując rozpoczęcie mielenia. Po zakończeniu maszyna ponownie wyda sygnał dźwiękowy, oznaczając, że mielenie zostało zakończone. Panel sterowania zacznie migać komunikatem TAMP, co oznacza, że musisz ubić zmieloną kawę.

UWAGA: Po zakończeniu mielenia maszyna zostanie ustawiona na styl i rozmiar parzenia wybrany dla tego mielenia. Aby zmienić styl i rozmiar, wysyp zmieloną kawę z portafiltera, wyłącz i włącz maszynę, a następnie wybierz pożądane ustawienie parzenia.

ZROZUMIENIE USTAWIEŃ MIELENIA

Co oznaczają ustawienia mielenia?

- Liczby po lewej stronie panelu sterowania wskazują, jak grubo lub drobno będzie zmielona kawa, gdzie 25 oznacza najgrubsze mielenie, a 1 najdrobniejsze. Grubsze ustawienia lepiej sprawdzą się przy napojach kawowych, a drobniejsze przy napojach espresso.
- Dopasowanie do zalecanego ustawienia pozwoli wydobyć najlepsze smaki z wybranych ziaren. Maszyna dostosuje się w zależności od używanych ziaren, aby zapewnić, że nie dochodzi do nadmiernej lub zbyt małej ekstrakcji kawy.

DOSTOSOWANIE MŁYNKA DO WŁAŚCIWEJ EKSTRAKЦИИ

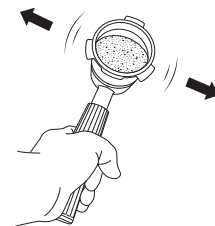
Tylko dla napojów espresso

Możesz zauważyć, że zalecane ustawienie mielenia zmienia się. Jest to technologia Barista Assist, która dostosowuje zalecane ustawienie mielenia, aby pomóc uzyskać właściwą ekstrakcję espresso. Podczas pierwszego użycia nowych ziaren lub dodawania więcej ziaren może być potrzebne 2-3 parzenia, aby osiągnąć optymalne ustawienie mielenia. Z czasem możesz zauważyć, że zalecane ustawienie mielenia zmienia się, aby uwzględnić starzenie się ziaren. Jest to normalne. Upewnij się, że aktualny rozmiar mielenia jest zgodny z zalecanym rozmiarem, aby zapewnić prawidłową ekstrakcję espresso.

UWAGA: Podczas zmiany ustawienia mielenia z bardzo grubego na bardzo drobne (lub odwrotnie), możesz usłyszeć włączenie się młynka. Jest to środek zapobiegający zablokowaniu młynka. Dzieje się to tylko wtedy, gdy portafilter jest zainstalowany w uchwycie młynka.

UBIJANIE

Upewnij się, że ubijasz kawę we wszystkich napojach espresso, a także w napojach kawowych o rozmiarach L+ i XL; ma to na celu zapobieganie rozsypany się zmielonej kawy poza krawędź portafiltera. W przypadku napojów kawowych o rozmiarach S i L delikatnie potrząśnij portafilterem, aby wyrównać kawę, a następnie przystąp do parzenia.

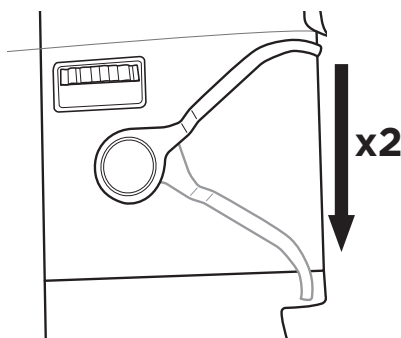


- 1 Po zakończeniu mielenia, mocno naciśnij w dół zintegrowaną dźwignię tampera, aż zatrzyma się. Poczujesz pewien opór, gdy krążek zostanie sprasowany.

Zwolnij dźwignię, a następnie powtórz tę czynność, aby ubić kawę po raz drugi.

UWAGA: Pasek postępu zaświeci się na zielono podczas pierwszych dwóch ubijań, aby wskazać, że kawa została prawidłowo ubita.

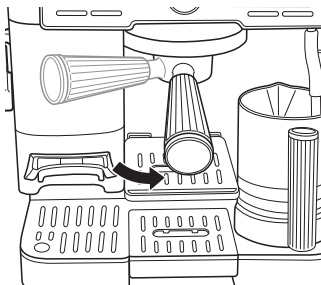
- 2 Zwolnij dźwignię tampera i wymij portafilter z uchwytu młynka. Możesz rozpocząć parzenie.



PARZENIE ESPRESSO, KAWY FILTROWANEJ I ZIMNYCH NAPOJÓW – KONTYNUACJA

PARZENIE KAWY

- 1 Umieść portafilter w głowicy grupy, wyrównując pomarańczową kropkę na portafilterze z pomarańczową kropką na głowicy grupy.
- 2 Przymocuj portafilter do głowicy grupy, aż pomarańczowa kropka na portafilterze wyrówna się ze strzałką blokady na głowicy grupy.



UWAGA: NIE parz bez zainstalowanej głównej tacki ociekowej.

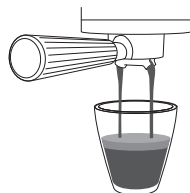
- 3 Wybrany styl parzenia i rozmiar, który został zmierzony, będą nadal wybrane na panelu sterowania. Umieść filiżankę pod portafilterem i naciśnij START BREW.
- 4 Maszyna wyda sygnał dźwiękowy, aby wskazać, że parzenie się rozpoczęło. Pasek postępu podświetli się, wskazując status parzenia. Po zakończeniu parzenia maszyna ponownie wyda sygnał dźwiękowy, oznaczając, że parzenie jest zakończone.

UWAGA: Jeśli używasz mniejszej filiżanki, użyj regulowanej tacki na filiżanki, aby podnieść filiżankę bliżej głowicy grupy, co zmniejszy rozpryskiwanie. Jeśli używasz większego kubka lub kubka podróżnego, zdejmij środkową tackę ociekową, aby stworzyć więcej miejsca.

UWAGA: W przypadku poczwórnych shotów espresso i shotów cold-pressed może pozostać trochę wody na krążku po parzeniu. Jest to normalne.

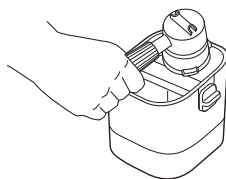
PRAWIDŁOWA EKSTRAKCYJA

- Napój będzie wylewał się powoli i równomiernie.
- Zobaczysz płyn o kolorze karmelu wypływający podczas parzenia. To jest crema.
- Na wierzchu napoju będzie warstwa cremy. Możesz pochylić filiżankę, aby sprawdzić, czy warstwa cremy jest nadal całkowicie widoczna. Jeśli nadal widzisz tylko karmelowy kolor, to masz prawidłowo wyekstraktowane espresso.



PO PARZENIU

- 1 Po zakończeniu parzenia ostrożnie wyjmij portafilter z głowicy grupy. Wyrzuć fusy, uderzając powierzchnią sitka do pojemnika na fusy, który jest sprzedawany osobno.



GORĄCA WODA NA ŻĄDANIE

DODAWANIE GORĄCEJ WODY

Twoje urządzenie posiada funkcję gorącej wody, która umożliwia dozowanie gorącej wody na żądanie.

- 1 Naciśnij przycisk HOT WATER.
- 2 Obróć centralne pokrętkę, aby dostosować temperaturę gorącej wody.
 - Niska temperatura
 - • Średnia temperatura (ustawienie domyślne)
 - • • Wysoka temperatura

UWAGA: Upewnij się, że filiżanka jest umieszczona centralnie na uchwycie na filiżankę.

- 3 Naciśnij START BREW, aby rozpocząć dozowanie gorącej wody.
- 4 Naciśnij START BREW, aby zatrzymać dozowanie, gdy uzyskasz pożądaną ilość gorącej wody, lub poczekaj na zakończenie programu.

Program wyda 235 ml gorącej wody, jeśli nie zostanie zatrzymany.

POWIADOMIENIE O PŁUKANIU

Jeśli spróbujesz zrobić zimny napój bezpośrednio po przygotowaniu gorącego napoju, pojawi się powiadomienie RINSE nad centralnym pokrętkiem.

Upewnij się, że portafilter nie jest zainstalowany w głowicy grupy przed kontynuowaniem.

- 1 Umieść filiżankę (która może pomieścić co najmniej 355 ml) pod głowicą grupy.
- 2 Naciśnij START BREW i pozwól maszynie przepłukać się oraz osiągnąć odpowiednią temperaturę.
- 3 Maszyna przepłucze około 250 ml wody przez głowicę grupy.
- 4 Maszyna wyda sygnał dźwiękowy, aby wskazać, że rozpoczęło się parzenie. Pasek postępu podświetli się, wskazując status parzenia. Po zakończeniu maszyna ponownie wyda sygnał dźwiękowy, oznaczając, że parzenie jest zakończone. Po drugim sygnale dźwiękowym, wyjmij filiżankę i wylej wodę.

Aby uniknąć procesu RINSE, przygotuj wszystkie zimne napoje przed gorącymi napojami.

DOSTOSOWANIE TEMPERATURY I MOCY PARZENIA

TEMPERATURA

Istnieje kilka metod i praktyk, które mogą pomóc w uzyskaniu preferowanej temperatury.

Przycisk TEMP/STRENGTH

Przed parzeniem możesz dostosować temperaturę za pomocą przycisku TEMP/STRENGTH. Jeśli TEMP nie jest jeszcze podświetlony, naciśnij i przytrzymaj przycisk TEMP/STRENGTH przez 3 sekundy.

Regulacje temperatury

- Niska temperatura
- • Średnia temperatura
- • • Wysoka temperatura

Temperatura napoju wpłynie na ekstrakcję espresso i smak twojego napoju. Aby uzyskać najlepsze wyniki i prawidłową ekstrakcję, zalecamy niską lub średnią temperaturę dla ciemno wypalonych ziaren kawy oraz średnią lub wysoką temperaturę dla jasno wypalonych ziaren kawy.

• Wybór odpowiedniej filiżanki:

Upewnij się, że filiżanka, której używasz, jest odpowiednia do rozmiaru napoju. Aby uzyskać gorętszy napój, użyj filiżanki, która ma podobną wielkość do twojego napoju. Grubość materiału, z którego wykonana jest filiżanka, również wpłynie na temperaturę twojego napoju. Aby uzyskać gorętszy napój, użyj filiżanki wykonanej z cieńszego materiału.

• Podgrzewanie przed parzeniem:

Przepuszczenie gorącej wody przez głowicę grupy i portafilter pomoże je podgrzać, a także przygotować maszynę na przyszłe parzenia. Aby dodatkowo podnieść temperaturę napoju, przepuść przez portafilter podwójne shoty espresso z samą wodą do filiżanki, w której chcesz zaparzyć napój. Temperatura filiżanki wpłynie na temperaturę napoju. Wylej wodę, a następnie osusz filiżankę i portafilter. Następnie przystąp do parzenia. Zapoznaj się z sekcją Przepłukiwanie wodą, aby uzyskać instrukcje.

MOC

Jeśli twoje parzenie smakuje zbyt słabo lub zbyt mocno, możesz użyć przycisku regulacji mocy.

Regulacja mocy parzenia:

Aby dostosować moc parzenia, użyj przycisku TEMP/STRENGTH. Jeśli STRENGTH nie jest jeszcze podświetlony, naciśnij i przytrzymaj przycisk TEMP/STRENGTH przez 3 sekundy. Regulacja mocy będzie działać inaczej w zależności od tego, czy parzysz espresso, czy kawę.

Regulacje mocy espresso:

- Domyślnie: wyższe, mniej skoncentrowane: stosunek wody do kawy 4:1
- • Stosunek wody do kawy 2,5:1
- • • Krótsze, bardziej skoncentrowane: stosunek wody do kawy 2:1

Regulacje mocy kawy:

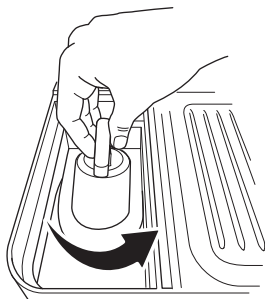
- Łagodne: mniej ziaren zostanie zmielonych.
- • Domyślne
- • • Intensywne: więcej ziaren zostanie zmielonych.

UWAGA: Kontrola temperatury nie jest dostępna dla napojów na lodzie, cold brew oraz cold-pressed (tłoczonych na zimno).

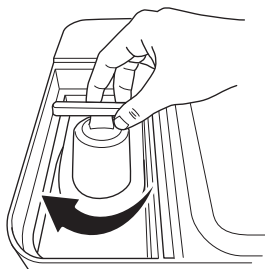
WYMIANA ZIAREN

WYMIANA ZIAREN

- 1 Odblokuj pojemnik na ziarna, obracając uchwyt w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



- 2 Wyjmij pojemnik na ziarna i wysyp wszelkie pozostałe ziarna.
- 3 Umieść pojemnik z powrotem na maszynie.
- 4 Zablokuj pojemnik na ziarna, obracając uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

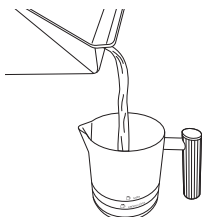


- 5 Umieść portafilter z przymocowanym lejkiem w uchwycie młynka.
- 6 Naciśnij i przytrzymaj przycisk START GRIND, aby usunąć wszelkie pozostałe ziarna.
- 7 Dodaj nowe ziarna do pojemnika na ziarna

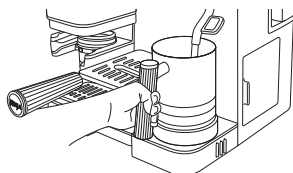
SPENIANIE

SPENIANIE

- 1 Napełnij dzbanek do mleka pożądaną ilością mleka, ale nie przekraczaj linii maksymalnego napełnienia. Upewnij się, że spieniaczka jest zainstalowana.



- 2 Upewnij się, że dno dzbanka na mleko jest suche. Umieść dzbanek na platformie z dyszą pary włożoną do dzbanka.



- 3 Na panelu sterowania, użyj pokrętki do spieniania, aby wybrać pożądaný styl spieniania.



STYLE SPENIANIA

Steamed Milk

Delikatnie podgrzewane mleko do idealnej temperatury picia, bez piany. Idealne do kawy.

Thin Froth

Cienka warstwa piany do latte.

Thick Froth

Klasyczna warstwa puszystej piany do każdej kawy. Świetne do cappuccino.

Extra-Thick Froth*

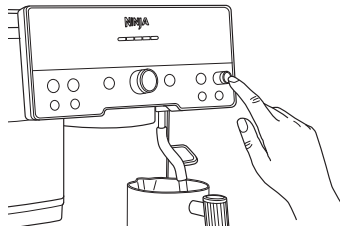
Duża warstwa piany, idealna do cappuccino i innych napojów o mniejszej objętości.

Cold Foam

Klasyczna warstwa zimnej piany na wierzchu kawy mrożonej lub napojów espresso.

* Niedostępne we wszystkich modelach

- 4 Następnie wybierz MILK (mleko - nabiał) lub mleko PLANT-BASED (mleko roślinne) przy użyciu przycisku MILK TYPE, w zależności od rodzaju mleka w dzbanku. Naciśnij START FROTH. Maszyna wyda sygnał dźwiękowy, sygnalizując rozpoczęcie spieniania. Pasek postępu podświetli się, wskazując status spieniania. Maszyna ponownie wyda sygnał dźwiękowy, sygnalizując zakończenie spieniania.

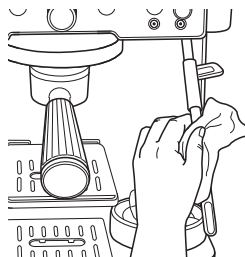


UWAGA: NIE spieniaj mleka bezpośrednio w espresso lub kawie; zawsze spieniaj w dzbanku na mleko, a następnie wlej pianę do bazy espresso lub kawy.

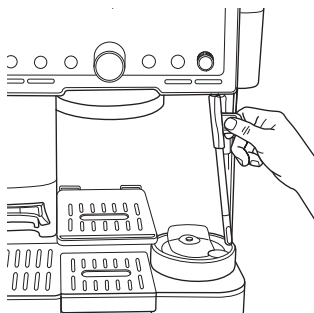
UWAGA: NIE spieniaj bez zainstalowanej głównej tacki ociekowej.

PO ZAKOŃCZENIU SPENIANIA

- 5 Gdy wyjmiesz dzbanek na mleko, natychmiast wytrzyj dyszę pary wilgotną ściereczką, zanim odłożysz ją z powrotem do pozycji dolnej.



- 6 Gdy dysza pary zostanie opuszczona do swojej dolnej pozycji, nastąpi automatyczne czyszczenie. Ma to na celu wyczyszczenie wnętrza dyszy pary. Maszyna wyda sygnał dźwiękowy, sygnalizując rozpoczęcie czyszczenia. Po zakończeniu, maszyna ponownie wyda sygnał dźwiękowy. Możesz uruchomić czyszczenie w dowolnym momencie, naciskając przycisk PURGE, gdy dysza pary znajduje się w dolnej pozycji.



- 7 Przed nalaniem mleka, stuknij dzbanek o płaską powierzchnię i zakręć nim, aby usunąć duże pęcherzyki powietrza. Wlej spienione mleko na espresso lub kawę i ciesz się napojem.



KOLEJKA SPIENIANIA

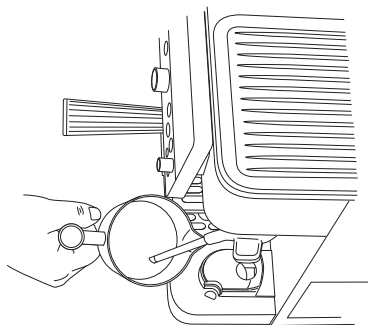
Po rozpoczęciu parzenia możesz ustawić kolejkę do spieniania, która rozpocznie się natychmiast po zakończeniu parzenia.

- 1 Napełnij dzbanek do mleka pożądaną ilością mleka, ale nie przekraczaj linii maksymalnego napełnienia.
- 2 Następnie wybierz MILK (mleko - nabiał) lub mleko PLANT-BASED (mleko roślinne) przy użyciu przycisku MILK TYPE oraz ustawienia spieniania za pomocą pokrętki do spieniania.
- 3 Naciśnij START FROTH.

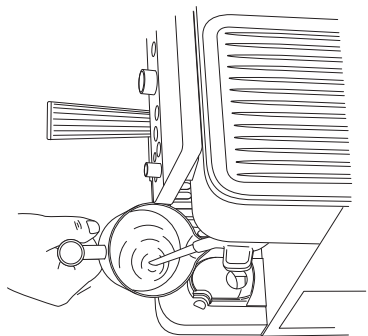
Cold foam ❄️ nie musi być kolejkowane i może być spieniane podczas parzenia.

RĘCZNE SPIENIANIE

- 1 Napełnij dzbanek do mleka zgodnie z potrzebą, pomiędzy liniami minimum a maksimum.
- 2 Upewnij się, że masz ustawioną opcję podgrzewanego mleka. ☞.
- 3 Wyciągnij dyszę pary. Umieść dyszę w dzbanku do mleka, tak aby spoczywała we wlocie dzbanka.
- 4 Delikatnie przechyl dzbanek do mleka w lewo lub w prawo, aby dysza pary była oddalona o szerokość palca od ściany dzbanka.



- 5 Przytrzymaj przycisk START FROTH przez 3 sekundy. Maszyna wyda sygnał dźwiękowy, wskazując, że spienianie się rozpoczęło, a para zacznie wydobywać się z dyszy.
- 6 Umieść dyszę tuż pod powierzchnią mleka, aby zacząć wprowadzać powietrze i zwiększać objętość mleka. Powinno to zacząć tworzyć wir w mleku.



- 7 Gdy uznasz, że objętość mleka jest odpowiednia, przesun dzbanek w górę, aby dysza pary była głębiej pod powierzchnią mleka. Ma to na celu podgrzanie napoju.
- 8 Pozostań w tej pozycji, aż dzbanek stanie się zbyt gorący, aby go trzymać, a następnie naciśnij START FROTH, aby wyłączyć funkcję.

CODZIENNA KONSWERACJA

CZYSZCZENIE NATYCHMIAST PO ZAPARZENIU

- Po zakończeniu parzenia ostrożnie wyjmij portafilter z głowicy grupy. Wyrzuć fusy, uderzając powierzchnią sitka do pojemnika na fusy, który jest sprzedawany osobno.
- Dla najlepszych rezultatów upewnij się, że portafilter i sitko są czyszczone pomiędzy każdym parzeniem.
- Wyjmij sitko z portafiltera. Umyj oba elementy ręcznie w wodzie z mydłem, aby usunąć wszystkie olejki kawowe. Upewnij się, że sitko jest suche przed ponownym parzeniem.
- Po spienianiu wytrzyj dyszę wilgotną ściereczką, zanim odłożysz ją z powrotem do dolnej pozycji.
- Wciśnij dyszę pary do jej dolnej pozycji, aby uruchomić automatyczne czyszczenie.
- Opróżnij tackę ociekową, gdy pomarańczowy wskaźnik opróżnienia podniesie się wystarczająco, aby stać się widocznym.
- Okresowo myj tackę ociekową ręcznie i dokładnie osusz na powietrzu.
- Okresowo czyść podstawę maszyny wilgotną ściereczką.

CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

Części, które można myć w zmywarce:

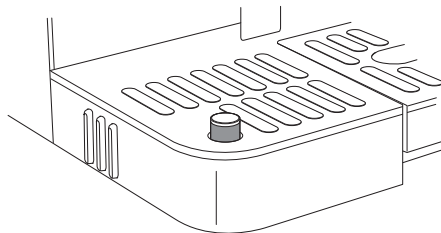
Spieniacz, dysk czyszczący, zbiornik na wodę, pojemnik na ziarna oraz wszystkie elementy tacki ociekowej.

UWAGA: NIE zanurzaj części/akcesoriów, które nie nadają się do mycia w zmywarce, w wodzie.

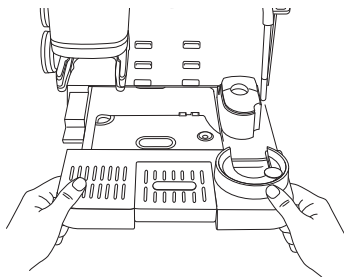
OPRÓŻNIANIE TACKI OCIEKOWEJ

UWAGA: Usuń środkową tackę ociekową przed opróżnieniem. Wytrzyj osobno wilgotną ściereczką.

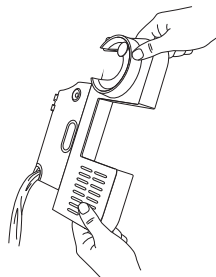
Gdy parzysz kawę, tacka ociekowa będzie się napełniać. Kiedy pomarańczowy wskaźnik opróżnienia podniesie się na tyle, aby był widoczny, oznacza to, że nadszedł czas na opróżnienie głównej tacki ociekowej.



- 1 Usuń główną tackę ociekową z maszyny, odciągając ją od urządzenia



- 2 Ostrożnie przenieś główną tackę ociekową do zlewu i wylej wodę przez wylewkę.



- 3 Włóż tackę ociekową z powrotem do maszyny.

UWAGA: Wskaźnik opróżnienia jest wyjmowalny.

UWAGA: Jeśli zauważysz jakiegokolwiek oznaki przelewania się wody z tacki ociekowej lub wokół maszyny, natychmiast opróżnij tackę ociekową.

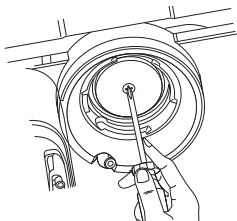
USUWANIE SITKA W GŁÓWICY I WYMIANA USZCZELKI GUMOWEJ

Jeśli zauważysz, że jakość parzenia pogarsza się z czasem, usuń sitko z głowicy i dokładnie je wyczyść.

Jeśli podczas parzenia zauważysz wyciek wokół portafiltera, mimo że uchwyt jest w pełni dokręcony, może być konieczna wymiana uszczelki.

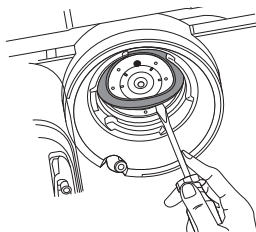
Upewnij się, że maszyna jest wyłączona i odłączona od zasilania przed przystąpieniem do pracy.

- 1 Używając śrubokręta krzyżakowego, odkręć śrubę centralną na sitku w głowicy, a następnie zdejmij sitko.



- 2 Po usunięciu wyczyść sitko z głowicy wodą z mydłem.

- 3 Usuń gumową uszczelkę z głowicy grupy za pomocą śrubokręta płaskiego. Sprawdź uszczelkę pod kątem zużycia lub pęknięć i wymień na nową, jeśli to konieczne (dostępna do zakupu na ninjakitchen.eu/ninja-parts-accessories/).



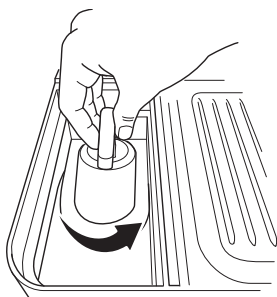
- 4 Włóż sitko z powrotem do głowicy grupy i zabezpiecz je śrubą.

CODZIENNA KONSWERACJA

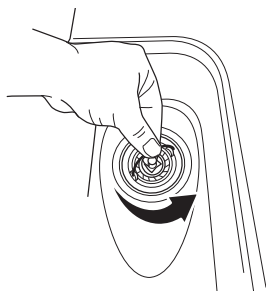
CZYSZCZENIE STOŻKOWEGO MŁYNKA ŻARNOWEGO

Upewnij się, że maszyna jest wyłączona i odłączona od zasilania przed przystąpieniem do pracy.

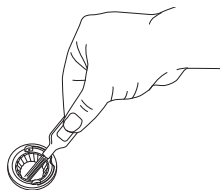
- 1 Usuń wszystkie ziarna z pojemnika na ziarna. Zobacz sekcję **Wymiana ziaren** jako odniesienie.
- 2 Usuń pojemnik na ziarna, unosząc uchwyt i obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



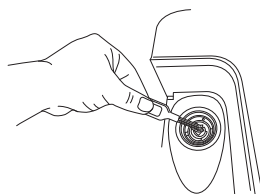
- 3 Usuń górne żarno, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wyrównując pomarańczową strzałkę na młynku z pomarańczową strzałką oznaczoną ALIGN na maszynie. Po wyrównaniu, podnieś górne żarno.



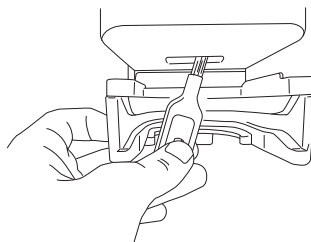
- 4 Wyczyść usuniętą żarno młynka za pomocą szczotki.



- 5 Następnie wyczyść młynek żarnowy zamontowany na maszynie za pomocą szczotki do czyszczenia.



- 6 Upewnij się, że wyczyścisz również wnętrze uchwytu młynka. Osłona zsypu młynka jest zdejmowana, co ułatwia czyszczenie.



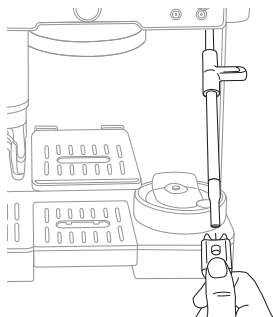
UWAGA: NIE dopuszczaj do kontaktu żaren z wodą.

UWAGA: Podczas czyszczenia młynka żarnowego zamontowanego na maszynie używaj wyłącznie szczotki do czyszczenia.

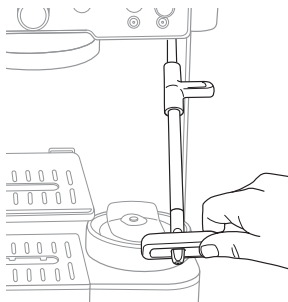
CZYSZCZENIE DYSZY PARY

Z czasem materiał może osadzać się w dyszy pary.

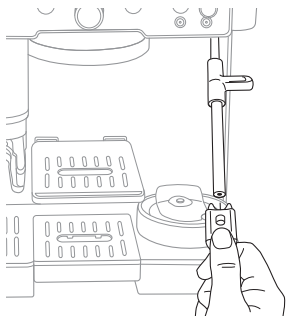
- 1 Zdejmij nasadkę na spodzie szczotki do czyszczenia, aby uzyskać dostęp do igły.
- 2 Użyj igły, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia z końcówki dyszy pary.



- 3 Aby przeprowadzić dokładniejsze czyszczenie, użyj klucza znajdującego się w środkowej części szczotki do czyszczenia, aby zdjąć końcówkę dyszy pary.

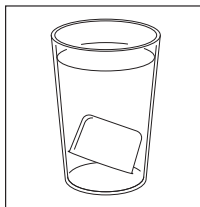


- 4 Użyj igły, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia z wnętrza dyszy pary i jej końcówki.

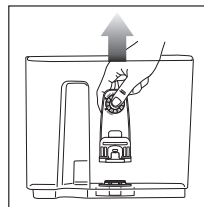


- 5 Po czyszczeniu uruchom funkcję purge, aby usunąć pozostałe zabrudzenia.

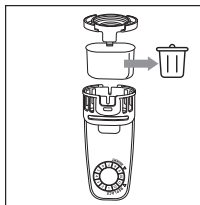
WYMIANA FILTRA WODY



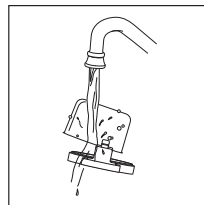
- 1 Wyjmij nowy filtr z opakowania i namocz go przez 5 minut.



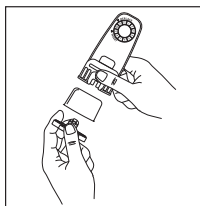
- 2 Podczas gdy filtr się moczy, wyjmij zbiornik na wodę z maszyny i usuń obudowę filtra ze zbiornika.



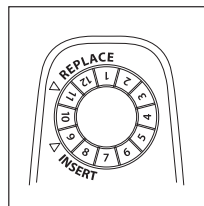
- 3 Usuń zużyty filtr wody i wyrzuć go.



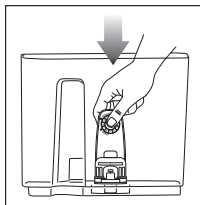
- 4 Oplucz nowy filtr wody i siatkę.



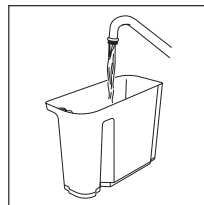
- 5 Usuń końcówkę z obudowy filtra i włóż filtr. Zatrzasknij końcówkę z powrotem na obudowie filtra, aby zabezpieczyć filtr na miejscu.



- 6 Ustaw datę na 2 miesiące do przodu.



- 7 Zainstaluj obudowę filtra w zbiorniku.



- 8 Napełnij zbiornik wodą i zamontuj go z powrotem w urządzeniu.

CYKL ODKAMNIENIANIA I CZYSZCZENIA

ODKAMNIENIANIE

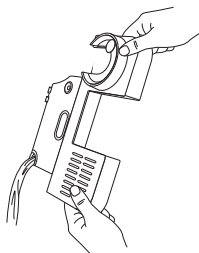
Czas trwania: około 90 minut.

UWAGA: Przed rozpoczęciem cyklu odkamniania należy usunąć filtr wody ze zbiornika.

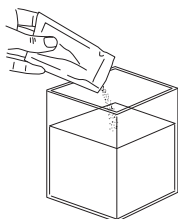
Kiedy zapala się kontrolka DESCALE, musisz uruchomić cykl odkamniania. Jeśli cykl odkamniania nie zostanie wykonany po zapaleniu się kontrolki, jakość napoju się pogorszy, a maszyna może się zatkać i przestać działać.

Odkamnianie rozbija i usuwa osady kamienia oraz minerałów wewnątrz urządzenia. Wykonanie tego cyklu pomoże utrzymać optymalną wydajność, jeśli będzie regularnie przeprowadzane z użyciem roztworu do odkamniania, za każdym razem, gdy zapali się kontrolka DESCALE.

- 1 Upewnij się, że główna tacka ociekowa jest całkowicie opróżniona, ponieważ część wody z cyklu odkamniania zostanie zebrana w głównej tacy ociekowej. **Nieopróżnienie głównej tacki ociekowej może spowodować przełanie się wody.**



- 2 Rozpuść dostarczony proszek do odkamniania Ninja w osobnym pojemniku w 1,1 litra wody. Wlej roztwór do zbiornika na wodę.



LUB

Napełnij wlej 500 ml białego octu do zbiornika na wodę, a następnie dolej wodę do linii Descale.

- 3 Włóż podwójne sitko do portafiltera.
- 4 Przymocuj portafilter do głowicy grupy.
- 5 Upewnij się, że dzbanek do mleka jest umieszczony na platformie dzbanka, a dysza pary znajduje się wewnątrz dzbanka.
- 6 Umieść pustą filiżankę (o pojemności co najmniej 550 ml) pod portafilterem. Może być konieczne usunięcie środkowej tacki ociekowej.

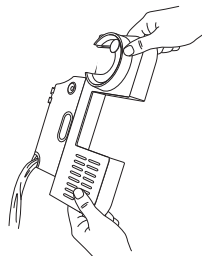
- 7 Naciśnij przycisk DESCALE, a następnie naciśnij centralne pokrętko, aby rozpocząć cykl odkamniania.
- 8 Maszyna rozpocznie cykl odkamniania. Maszyna będzie przepuszczać roztwór przez dyszę pary i portafilter przez około 90 minut. Maszyna będzie odliczać pozostały czas na panelu sterowania.
- 9 Maszyna wyda sygnał dźwiękowy, sygnalizując zakończenie cyklu odkamniania.
- 10 Po zakończeniu cyklu ostrożnie usuń portafilter, główną tackę ociekową i dzbanek na mleko, ponieważ w każdym z nich będzie woda.
- 11 Opróżnij zawartość każdego z nich i umyj ręcznie ciepłą wodą z mydłem, aby usunąć wszelkie resztki roztworu, które mogłyby wpłynąć na smak kawy.
- 12 Napełnij zbiornik świeżą wodą, ale nie przekraczaj linii Max Fill.
- 13 Zainstaluj główną tackę ociekową z powrotem na maszynę i zainstaluj portafilter w głowicy grupy. Nie instaluj dzbanka na mleko.
- 14 Przepłucz głowicę grupy, uruchamiając parzenie w rozmiarze M+ w trybie CLASSIC.
- 15 Następnie, bez zainstalowanego dzbanka na mleko, przepłucz dyszę pary, naciskając przycisk PURGE.

URUCHAMIANIE CYKLU CZYSZCZENIA

Czas trwania: około 6 minut

Cykl czyszczenia usuwa pozostałe oleje lub fusy nagromadzone w okolicy głowicy grupy. Kontrolka CLEAN automatycznie się podświetli, gdy wymagany będzie cykl czyszczenia. Możesz również uruchomić cykl czyszczenia, jeśli zauważysz zmianę w jakości parzenia. Cykl czyszczenia wymaga użycia dysku czyszczącego (dołączonego do maszyny i przechowywanego w schowku na akcesoria) oraz tabletki czyszczącej (również dołączonej i dostępnej do zakupu na ninjakitchen.eu/ninja-parts-accessories/). Postępuj zgodnie z tymi krokami, aby uruchomić cykl czyszczenia:

- 1 Upewnij się, że główna tacka ociekowa jest całkowicie pusta, ponieważ woda z cyklu czyszczenia zostanie zebrana w głównej tacy ociekowej. **Nieopróżnienie głównej tacki ociekowej może spowodować przełanie się wody.**



- 2 Napełnij zbiornik na wodę, ale nie przekraczaj linii Max Fill.
- 3 Włóż podwójne sitko do portafiltera.

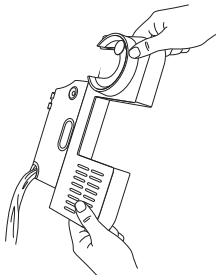
URUCHAMIANIE CYKLU CZYSZCZENIA

Czas trwania: około 6 minut

Cykl czyszczenia usuwa pozostałe oleje lub fusy nagromadzone w okolicy głowicy grupy. Kontrolka CLEAN automatycznie się podświetli, gdy wymagany będzie cykl czyszczenia. Możesz również uruchomić cykl czyszczenia, jeśli zauważysz zmianę w jakości parzenia. Cykl czyszczenia wymaga użycia dysku czyszczącego (dołączonego do maszyny i przechowywanego w schowku na akcesoria) oraz tabletki czyszczącej (również dołączonej i dostępnej do zakupu na ninjakitchen.eu/ninja-parts-accessories/). Postępuj zgodnie z tymi krokami, aby uruchomić cykl czyszczenia:

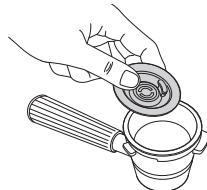
Følg disse trin for at køre en rengøringscyklus:

- 1 Upewnij się, że główna tacka ociekowa jest całkowicie pusta, ponieważ woda z cyklu czyszczenia zostanie zebrana w głównej tacki ociekowej. **Nieopróżnienie głównej tacki ociekowej może spowodować przełanie się wody.**

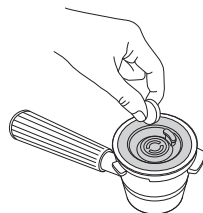


- 2 Napełnij zbiornik na wodę, ale nie przekraczaj linii Max Fill.
- 3 Włóż podwójne sitko do portafiltera.

- 4 Umieść dysk czyszczący na podwójnym sitku, z uchwytem skierowanym do góry.



- 5 Upewnij się, że dzbanek do mleka jest umieszczony na platformie dzbanka, a dysza pary znajduje się wewnątrz dzbanka.



- 6 Przymocuj portafilter do głowicy grupy.
- 7 Naciśnij przycisk CLEAN, a następnie naciśnij centralne pokrętko, aby rozpocząć cykl czyszczenia.
- 8 Maszyna rozpocznie proces przepłukiwania sitka w głowicy i głowicy grupy oraz odprowadzi wodę i osady z cyklu czyszczenia do głównej tacki ociekowej.
- 9 Cykl czyszczenia potrwa około 6 minut. Maszyna wyda sygnał dźwiękowy po zakończeniu cyklu czyszczenia.
- 10 Po zakończeniu cyklu czyszczenia ostrożnie wyjmij zarówno portafilter, jak i główną tackę ociekową, ponieważ w obu może być woda. Umyj ręcznie ciepłą wodą z mydłem.

NAJLEPSZE PRAKTYKI PARZENIA

- Dla najlepszych rezultatów używaj świeżo palonych ziaren kawy.
- Przy zakupie ziaren kawy najlepiej wybrać torbę z datą „Palona dnia”, a nie z datą „Najlepiej spożyć przed”, aby zapewnić jakość i świeżość.
- Zalecamy zużycie ziaren kawy w ciągu 20 dni od daty „Palona dnia”.
- Przy zmianie rodzaju ziaren całkowicie usuń poprzednie ziarna przed kontynuowaniem. Zobacz sekcję **Wymiana ziaren** po więcej informacji
- Zawsze dopasuj aktualne ustawienie mielenia do zalecanego.
- Aby zwiększyć temperaturę parzenia, przepuść wodą przez główną głowicę przed przygotowaniem napoju..
- Utrzymuj swoją maszynę w czystości, używając szczotki do usuwania wszelkich resztek.
- Używaj filtrowanej wody.
- Dostosuj młynek przy każdej zmianie ziaren.
- Trzymaj maszynę na stabilnej powierzchni.
- Opróżniaj i czyść tackę ociekową regularnie.
- Po zmieleniu kawy i przed rozpoczęciem parzenia maszyna zacznie się nagrzewać. Umieść filiżankę na podgrzewaczu filiżanek, aby ją ogrzać.

NAJLEPSZE PRAKTYKI SPIENIANIA

- Aby uzyskać najlepsze wyniki z mlekiem roślinnym, używaj wersji barista lub pełnotłustej.
- Dla mleka krowiego zalecamy używanie mleka pełnotłustego.
- Mleka poddane obróbce UHT (Ultra High Temperature) mogą dawać różne rezultaty.
- Mleko kokosowe można podgrzać, ale nie stworzy stabilnej piany.
- Jeśli chcesz dostosować temperaturę mleka, zapoznaj się z sekcją **Dodatkowe ustawienia**.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używaj zimnego mleka lub mleka prosto z lodówki.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, upewnij się, że dzbanek na mleko ma temperaturę pokojową przed spienianiem.
- Upewnij się, że platforma na dzbanek do mleka oraz dno dzbanka są suche i czyste przed umieszczeniem ich na platformie.
- Po użyciu natychmiast wytrzyj dyszę pary czystą wilgotną ściereczką, aby zapobiec przywieraniu mleka.
- Przed wyłączeniem maszyny, wciśnij dyszę pary do dolnej pozycji, aby umożliwić automatyczne czyszczenie.
- Aby dokładniej wyczyścić spieniacz i dyszę pary, napełnij dzbanek wodą do linii maksymalnej i dodaj kroplę płynu do naczyń, a następnie uruchom program THIN FROTH. ☞
- Aby uzyskać najlepsze pianki i sztukę latte, stuknij i zakręć dzbankiem na mleko przed nalaniem mleka.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki spieniania mleka roślinnego, używaj ustawienia PLANT-BASED.

RÓŻNE RODZAJE PARZENIA ESPRESSO

	Ristretto	Espresso	Lungo	Americano
Profil smaku	Mniejsza, bardziej skoncentrowana porcja o słodszy, bogatszym smaku.	Skoncentrowana, pełna smaku porcja kawy.	Większa, mniej skoncentrowana porcja o ostrzejszym smaku.	Większy, mniej intensywny napój na bazie espresso.
Stosunek kawy do wody*	Przygotowana z mniejszą ilością wody niż espresso, co skutkuje wyższym stosunkiem kawy do wody.	Standardowy stosunek kawy do wody: 1:4	Przygotowane z większą ilością wody niż espresso, co skutkuje niższym stosunkiem kawy do wody.	Standardowy stosunek espresso, następnie rozcieńczone gorącą wodą.
Porównania zawartości kofeiny**	Zawiera mniej kofeiny niż espresso ze względu na krótszy czas ekstrakcji.	Standardowa zawartość kofeiny	Zawiera więcej kofeiny niż espresso ze względu na dłuższy czas ekstrakcji.	Tyle samo kofeiny co w shotcie espresso, ale w większym napoju.

*Przy parzeniu z podwójnym sitkiem i domyślną mocą 1. Wybrany rozmiar sitka i moc zmieniają stosunek kawy do wody i wpłyną na profil smakowy oraz ilość zaparzonego napoju.

- Zapoznaj się z sekcją **Dostosowanie temperatury i mocy parzenia** po więcej informacji na temat proporcji parzenia.
- Zapoznaj się z tabelą **Przybliżone objętości naparu**, aby zobaczyć wyniki parzenia dla każdego sitka.

**Dokładna zawartość kofeiny zależy od rodzaju ziaren, stopnia palenia oraz rozmiaru sitka użytego do napoju.

DODATKOWE USTAWIENIA

Menu dodatkowych ustawień oferuje dodatkowe opcje personalizacji twojej maszyny i jest dostępne po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku SIZE przez 3 sekundy.

Oznaczenie	Temat	Opcje
_h01	Sygnały dźwiękowe: włącza lub wyłącza wszystkie sygnały dźwiękowe.	ON: pozostawia sygnały dźwiękowe włączone (domyślnie) OFF: wyłącza sygnały dźwiękowe
_h02	Tryb Eco: oszczędza energię, wyłączając bojler po parzeniu.	ON: włącza tryb Eco OFF: wyłącza tryb Eco (domyślnie)
_h03	Zalecany rozmiar mielenia: włącza lub wyłącza wyświetlanie zalecanego ustawienia mielenia.	ON: pozostawia wyświetlacz włączony (domyślnie) OFF: wyłącza wyświetlacz
_h04	Reset technologii Barista Assist: resetuje zalecane ustawienie mielenia do ustawień domyślnych.	NO: pozostawia obecne ustawienia (Domyślnie) YES: resetuje ustawienia
_h05	Reset ustawień fabrycznych: resetuje wszystkie zmienne na maszynie do ustawień domyślnych.	NO: pozostawia obecne ustawienia YES: resetuje ustawienia
_h06	Temperatura spieniania: dostosowuje temperaturę pianki.	LO: niska temperatura M: średnia temperatura (domyślnie) HI: wysoka temperatura
_h07	Twarda woda: wyświetla menu testu twardości wody, aby zresetować poziom twardości wody.	hd 0: Pasek ma 0 fioletowych kwadratów hd 1: pasek ma 1 fioletowy kwadrat hd 2: pasek ma 2 fioletowe kwadraty hd 3: pasek ma 3 fioletowe kwadraty hd 4: pasek ma 4 fioletowe kwadraty hd 5: pasek ma 5 fioletowych kwadratów

- 1 Nawiguj po tych tematach, obracając centralne pokrętkę. Naciśnij START BREW, aby wybrać żądany temat.
- 2 Po wybraniu tematu, obracaj centralne pokrętkę, aby przejść do żądanej opcji, i naciśnij START BREW, aby dokonać wyboru..
- 3 Po dokonaniu wyboru usłyszysz sygnał dźwiękowy, a następnie powrócisz do ekranu menu. Zwróć uwagę, że maszyna nie wyda sygnału dźwiękowego, jeśli sygnały dźwiękowe są wyłączone.
- 4 Możesz opuścić menu, ponownie naciskając przycisk SIZE

PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Dlaczego z portafiltera nie leci woda?

Kilka czynników może wpływać na ilość wody wypływającej z portafiltera:

- Niewystarczająca ilość wody w zbiorniku: upewnij się, że zbiornik na wodę jest odpowiednio napełniony. Używając sitka luxe, potrzebne jest 533 ml wody. Używając podwójnego lub pojedynczego sitka, napełnij do minimalnej linii.
- Zbiornik na wodę nie jest mocno osadzony: sprawdź, czy zbiornik na wodę jest mocno osadzony na swoim miejscu z tyłu maszyny.
- Maszyna się nagrzewa/osiąga temperaturę roboczą: odczekaj chwilę, aby maszyna mogła się nagrzać przed wypuszczeniem wody.
- Rozmiar mielenia jest zbyt drobny: pozwól, aby czas parzenia się skończył, a przy następnym parzeniu użyj zalecanego ustawienia mielenia.
- Maszyna wymaga odkamieniania: postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji **Czyszczenie i konserwacja**.

Dlaczego strumień espresso jest mały/wolno płynie?

Może być kilka powodów:

- Rozmiar mielenia jest zbyt drobny: pozwól, aby czas parzenia się skończył, a przy następnym parzeniu użyj zalecanego ustawienia mielenia.
- Czystość sitka: przed mieleniem upewnij się, że sitko jest wolne od zatorów lub resztek, które mogłyby utrudnić przepływ.
- Maszyna wymaga odkamieniania: postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji **Czyszczenie i konserwacja**.

Dlaczego strumień espresso płynie zbyt szybko?

- Rozmiar mielenia jest zbyt gruby: pozwól, aby czas parzenia się zakończył, a następnie przy następnym parzeniu użyj zalecanego ustawienia mielenia.
- Kawa jest za lekko ubita: z portafilterem w uchwycie młynka, mocno naciśnij zintegrowaną dźwignię tampera, aż zatrzyma się. Zaleca się ubijać dwukrotnie, aby uzyskać bardziej równomierny krążek.

Dlaczego espresso przepływa wokół krawędzi portafiltera?

- Portafilter nie został prawidłowo włożony do głowicy grupy: włóż portafilter do głowicy grupy, wyrównując pomarańczową kropkę na portafiltrze z pomarańczową kropką na głowicy grupy. Zabezpiecz portafilter w głowicy grupy, aż pomarańczowa kropka na portafiltrze wyrówna się ze strzałką blokady na głowicy grupy.
- Na obrzeżach sitka znajdują się fusy: oczyść niechciane fusy z obrzeży sitka i portafiltera, aby portafilter prawidłowo osiadł w głowicy grupy.
- Uszczelka głowicy grupy wymaga wymiany: skontaktuj się z obsługą klienta pod numerem 800 088 092.

Spienianie nie rozpoczyna się.

- Maszyna nie osiągnęła temperatury roboczej: odczekaj chwilę, aby maszyna się nagrzała przed rozpoczęciem spieniania.
- Niewystarczająca ilość wody w zbiorniku: upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony do linii minimalnej.
- Zbiornik na wodę nie jest mocno osadzony: sprawdź, czy zbiornik na wodę jest mocno osadzony na swoim miejscu z tyłu maszyny.
- Dysza pary nie jest włożona: upewnij się, że dysza pary jest włożona do dzbanka na mleko, a dzbanek jest prawidłowo osadzony na platformie.
- Niewystarczająca ilość mleka w dzbanku: upewnij się, że mleko jest napełnione do linii minimalnej.

Kawa nie jest wystarczająco gorąca.

- **Podgrzej portafilter:** opłucz portafilter gorącą wodą przed mieleniem. Upewnij się, że sitko jest całkowicie suche przed mieleniem.
- Podgrzej filiżankę: opłucz filiżankę gorącą wodą przed parzeniem, aby podnieść temperaturę napoju.
- Dostosuj temperaturę wody: zwiększ temperaturę parzenia, używając przycisku TEMP/STRENGTH na panelu sterowania.
- Użyj ustawień do podgrzewania spieniania: wszystkie ustawienia spieniania są podgrzewane, z wyjątkiem zimnej piany, która jest oznaczona symbolem płatka śniegu.
- Maszyna wymaga odkamieniania: postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji **Czyszczenie i konserwacja**.

PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW - KONTYNUACJA

Dlaczego nie otrzymuję żadnej cremy?

- Kawa jest za lekko ubita: z portafilterem w uchwycie młynka, mocno naciśnij zintegrowaną dźwignię tampera, aż zatrzyma się. Zaleca się ubijać dwukrotnie, aby uzyskać bardziej równomierny krążek.
- Rozmiar mielenia jest zbyt gruby: pozwól, aby czas parzenia się zakończył, a następnie przy następnym parzeniu użyj zalecanego ustawienia mielenia.
- Ziarna kawy nie są świeże: świeżość ziaren wpływa na jakość cremy. Kupując ziarna kawy, najlepiej wybierać torby z datą „Palona dnia”, a nie „Najlepiej spożyć przed”, aby zapewnić jakość i świeżość. Zalecamy zużycie ziaren kawy w ciągu 20 dni od daty „Palona dnia”.
- Sitko może być zatkane/zablokowane otwory: upewnij się, że koszyki są często czyszczone. Sprawdź, czy żądne otwory na dnie koszyka nie są zatkane fusami.

Dlaczego tacka ociekowa szybko się napełnia?

- Aby maszyna utrzymywała idealne ciśnienie dla espresso, podczas parzenia część wody zostanie skierowana do głównej tacki ociekowej. To normalne.
- Maszyna automatycznie odprowadza wodę z dyszy pary do głównej tacki ociekowej po każdym spienianiu. Służy to czyszczeniu wnętrza dyszy pary.
- Główna tacka ociekowa jest zaprojektowana do przechowywania nadmiaru wody z przygotowania do 6 kawcappuccino.

Dlaczego maszyna wydaje pulsujące/dudniące dźwięki podczas parzenia?

- Niewystarczająca ilość wody w zbiorniku: upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony do linii minimalnej.
- Zbiornik na wodę nie jest mocno osadzony: sprawdź, czy zbiornik na wodę jest mocno osadzony na swoim miejscu z tyłu maszyny.
- Jeśli zbiornik jest napełniony powyżej linii minimalnej i mocno osadzony, niektórym hałas związany z pracą pompy wody jest uważany za normalny.
- Możesz również usłyszeć ten dźwięk podczas spieniania. To normalne

Maszyna przecieka.

- Maszyna automatycznie odprowadza wodę z dyszy pary do głównej tacki ociekowej po każdym spienianiu. Służy to czyszczeniu wnętrza dyszy pary.
- Tacka ociekowa jest pełna: sprawdź wskaźnik opróżnienia, aby zobaczyć, czy musisz opróżnić główną tackę ociekową. Postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji **Czyszczenie i konserwacja**.
- Zbiornik na wodę nie jest mocno osadzony: sprawdź, czy zbiornik na wodę jest mocno osadzony na swoim miejscu z tyłu maszyny.
- Uszczelka głowicy grupy wymaga wymiany: skontaktuj się z obsługą klienta pod numerem 800 088 092.

Maszyna nie ma zasilania.

- Upewnij się, że maszyna jest podłączona do działającego gniazdka.
- Po podłączeniu maszyny naciśnij przycisk **POWER**.
- Aby oszczędzać energię, maszyna automatycznie wyłączy się po 20 minutach.

Z młynka nie wychodzą żadne fusy z kawy.

- Sprawdź, czy w pojemniku na ziarna są ziarna kawy.
- Naciśnij **START GRIND**, aby rozpocząć mielenie.
- Jeśli w pojemniku na ziarna są ziarna, a otrzymujesz powiadomienie ADD BEANS, odłącz maszynę i delikatnie popchnij ziarna w stronę żaren.
- Upewnij się, że pojemnik na ziarna jest prawidłowo i bezpiecznie zainstalowany.
- Upewnij się, że portafilter z zamontowanym lejkiem jest prawidłowo umieszczony w uchwycie młynka. Usuń i włóż go ponownie, aby upewnić się, że jest prawidłowo zainstalowany.
- Używając szczotki do czyszczenia, usuń wszelkie resztki znajdujące się w uchwycie młynka.

Młynek wydaje głośny hałas.

- Jeśli młynek wydaje głośny hałas, może to być spowodowane niezamierzonymi zanieczyszczeniami. Używaj tylko całych ziaren w młynku i unikaj wkładania zimnych lub zamrożonych ziaren.

Portafilter nie wchodzi do głowicy grupy.

- Portafilter nie jest prawidłowo wyrównany: włóż portafilter do głowicy grupy, wyrównując pomarańczową kropkę na portafiltrze z pomarańczową kropką na głowicy grupy. Zabezpiecz portafilter w głowicy grupy, aż pomarańczowa kropka na portafiltrze wyrówna się ze strzałką blokady na głowicy grupy.

- Kawa jest za lekko ubita: z portafiltrem w uchwycie młynka, mocno naciśnij zintegrowaną dźwignię tampera, aż zatrzyma się. Zaleca się ubijać dwukrotnie, aby uzyskać bardziej równomierny krążek.

Nie można zablokować pojemnika na ziarna w pozycji.

- Może to być spowodowane zablokowaniem młynka przez ziarna lub wilgoć zatykającą młynek. Spróbuj usunąć wszelkie ziarna blokujące młynek i upewnij się, że młynek jest suchy i wolny od wilgoci.

Dopasowałem ustawienie mielenia, ale wynik nie był dobry.

- Zapoznaj się z sekcją **Dostosowanie młynka dla prawidłowej ekstrakcji**.

Pojemnik na ziarna nie pasuje z powrotem do maszyny.

- Upewnij się, że ziarna na górze młynka nie blokują prawidłowego osadzenia pojemnika. Jeśli ziarna blokują pojemnik, może być konieczne ich usunięcie przed ponownym zamontowaniem pojemnika na maszynie.

Mleczna pianka nie jest wystarczająco gorąca.

- Temperatura pianki zależy od wybranego stylu spieniania. COLD FOAM (oznaczony symbolem płatka śniegu obok dzbanka na mleko) nie będzie się nagrzewać.
- Dysza pary jest zatkana.
 - Usuń końcówkę dyszy za pomocą klucza znajdującego się na szczotce do czyszczenia.
 - Użyj igły znajdującej się na spodzie szczotki do czyszczenia, aby wyczyścić wnętrze dyszy.
- Menu **Dodatkowe ustawienia** oferuje opcje dostosowania temperatury spieniania. Możesz je otworzyć, naciskając i przytrzymując przycisk SIZE przez 3 sekundy.
- Wybierz opcję _h06 Froth Temperature: pozwala to dostosować temperaturę spieniania do niskiej (L), średniej (M) lub wysokiej (H). Użyj centralnego pokrętła, aby dokonać wyboru, a następnie przytrzymaj przycisk SIZE przez 3 sekundy, aby opuścić menu.

Mleczna pianka jest zbyt rzadka lub zbyt gęsta.

- Zmień ustawienie spieniania za pomocą pokrętła do spieniania. Zobacz sekcję Spienianie po więcej informacji o ustawieniach spieniania.
- Rodzaj mleka: różne mleka mają różną zawartość tłuszczu. Im wyższa zawartość tłuszczu w mleku, tym gęstsza będzie pianka.
- Nabiał kontra mleko roślinne: Aby poprawić ogólną jakość pianki, wybierz mleko MILK (nabiał) lub PLANT-BASED (roślinne) za pomocą przycisku MILK TYPE, w zależności od rodzaju spienianego mleka.
- Aby uzyskać dodatkowe informacje o pianie, zapoznaj się z sekcją **Najlepsze praktyki spieniania**.

Mój napój jest mniejszy/większy niż się spodziewałem.

- Jeśli parzysz napój espresso, możesz zmienić stosunek kawy do wody. Zapoznaj się z sekcją **Dodatkowe ustawienia**.
- Jeśli parzysz napój kawowy filtrowany, wybierz żądany rozmiar za pomocą przycisku SIZE przed mieleniem.
- Sitko może być zatkane/zablokowane otwory: upewnij się, że sitka są często czyszczone. Sprawdź, czy żadne otwory na dnie sitka nie są zatkane fusami.
- Maszyna wymaga odkamieniania: postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji **Czyszczenie i konserwacja**.

Mój napój jest zbyt gorzki/kwaskowaty.

- Dopasowanie ustawienia mielenia: użyj pokrętła do mielenia z boku maszyny, aby dopasować aktualne ustawienie mielenia do zalecanego ustawienia na panelu sterowania przed mieleniem.
- Zmiana mocy: aby zwiększyć/zmniejszyć stosunek kawy do wody, zapoznaj się z sekcją **Dostosowanie temperatury i mocy parzenia**.
- Zmiana temperatury parzenia: dla ziaren ciemno palonych zalecamy użycie niskiej lub średniej temperatury. Dla ziaren średnio lub jasno palonych zalecamy użycie średniej lub wysokiej temperatury.

PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW - KONTYNUACJA

WSZYSTKIE KOMUNIKATY BŁĘDÓW (ADD WATER, ADD BEANS, ETC.)

Powiadomienie ADD WATER (DODAJ WODĘ)

- Upewnij się, że w zbiorniku znajduje się woda. Jeśli zbiornik jest pusty, dodaj świeżą wodę do zbiornika, a następnie naciśnij START BREW, aby wznowić parzenie.
- Jeśli zbiornik jest napełniony wodą, wyjmij go i ponownie osadź, a następnie naciśnij START BREW, aby wznowić parzenie.

Powiadomienie ADD BEANS (DODAJ ZIARNA)

- Sprawdź, czy w pojemniku na ziarna znajduje się wystarczająca ilość ziaren, aby przygotować napój.
- Jeśli w pojemniku na ziarna znajdują się ziarna, a otrzymujesz powiadomienie ADD BEANS, odłącz maszynę i delikatnie popchnij ziarna w stronę żaren..

Powiadomienie INSTALL PORTAFILTER (ZAINSTALUJ PORTAFILTER)

- Upewnij się, że portafilter leży płasko na uchwycie młynka.
- Upewnij się, że portafilter jest całkowicie włożony do uchwytu młynka.
- Użyj szczotki do czyszczenia, aby upewnić się, że uchwyt młynka jest wolny od fusów.
- Odłącz maszynę i ponownie podłącz.

Powiadomienie INSTALL HOPPER (ZAINSTALUJ POJEMNIK)

- Zablokuj pojemnik na ziarna, obracając uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Jeśli problem się utrzymuje, odblokuj pojemnik, obracając uchwyt przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij pojemnik na ziarna z podstawy i ponownie mocno go zamontuj. Może być konieczne usunięcie ziaren z góry młynka przed ponownym zamontowaniem pojemnika na ziarna, aby poprawnie go osadzić. Zablokuj pojemnik, obracając uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Powiadomienie INSTALL JUG (ZAINSTALUJ DZBANEK)

- Upewnij się, że dzbanek na mleko jest umieszczony na platformie podczas spieniania.
- Upewnij się, że zarówno dno dzbanka, jak i platforma na dzbanek są suche i czyste.

Powiadomienie RINSE (PŁUKANIE)

- Jeśli spróbujesz zaparzyć zimny napój po gorącym napoju, możesz otrzymać powiadomienie RINSE. Zapoznaj się z sekcją RINSE w części **Korzystanie z maszyny**.

Powiadomienie DESCAL (ODKAMNIENIANIE)

- Nadszedł czas na odkamienianie maszyny. Zapoznaj się z sekcją **Odkamienianie** w części **Czyszczenie i konserwacja**.

Powiadomienie CLEAN (CZYSZCZENIE)

- Nadszedł czas na uruchomienie cyklu czyszczenia. Zapoznaj się z sekcją **Uruchamianie cyklu czyszczenia** w części **Czyszczenie i konserwacja**.

Er

- Jeśli na panelu sterowania pojawia się komunikat „Er” wraz z numerem (np. „Er 03”), skontaktuj się z obsługą klienta pod numerem 800 088 092.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Aby zamówić dodatkowe części i akcesoria, odwiedź stronę ninjakitchen.eu lub skontaktuj się z obsługą klienta pod numerem **800 088 092**.

GWARANCJA PRODUCENTA

Dwa (2) lata gwarancji producenta

Kiedy konsument kupuje produkt w Europie, ma prawo do skorzystania z ustawowych praw dotyczących jakości produktu („Twoje prawa ustawowe”). Możesz dochodzić swoich praw ustawowych wobec sprzedawcy, w tym Ninja®, jeśli kupiłeś swoje urządzenie kuchenne Ninja® na stronie ninjakitchen.eu. Jednakże w Ninja® jesteśmy tak pewni jakości naszych produktów, że oferujemy właścicielowi dodatkową, bezpłatną gwarancję producenta na części i robociznę do 2 lat.

Gwarancja, którą oferujemy jest ważnym aspektem i odzwierciedla naszą pewność co do jakości produktu i procesu produkcji.

Gwarancja producenta nie wpływa na Twoje prawa ustawowe.

Jak długo nowe urządzenia Ninja® są objęte gwarancją?

Nasza gwarancja producenta obowiązuje przez rok od daty zakupu jako standard, lub przez dwa lata, jeśli zarejestrujesz swój zakup u nas w ciągu 28 dni.

Jak zarejestrować gwarancję Ninja®?

Jeśli kupiłeś swoje urządzenie kuchenne Ninja® bezpośrednio na stronie ninjakitchen.eu, Twoja gwarancja jest zarejestrowana automatycznie. Jeśli kupiłeś je gdzie indziej w Wielkiej Brytanii, możesz zarejestrować swoją gwarancję online w ciągu 28 dni od zakupu.

- Aby zarejestrować gwarancję online, odwiedź stronę www.ninjakitchen.eu/register-guarantee lub zeskanuj kod QR na tylnej okładce.
- Zanotuj datę zakupu urządzenia.

WAŻNE:

- Zachowaj paragon, jeśli kupiłeś swoje urządzenie kuchenne Ninja® gdziekolwiek indziej poza ninjakitchen.eu. Będzie Ci on potrzebny do skorzystania z gwarancji.
- Gwarancja obejmuje Twój produkt na dwa lata od daty zakupu.

Jakie są korzyści z zarejestrowania darmowej gwarancji Ninja®?

Kiedy zarejestrujesz swoją gwarancję, otrzymasz dodatkowy rok ochrony. Będziemy mieli również Twoje dane pod ręką, jeśli będziemy musieli się z Tobą skontaktować. Jeśli dodatkowo zgodzisz się na otrzymywanie komunikatów od nas, możesz również otrzymywać porady i wskazówki, jak najlepiej wykorzystać swoje urządzenie kuchenne Ninja® oraz informacje o najnowszych technologiach Ninja® i premierach produktów.

Co obejmuje darmowa gwarancja Ninja®?

Co obejmuje darmowa gwarancja Ninja®?

Naprawa lub wymiana (według uznania Ninja®) Twojego urządzenia Ninja®, w tym wszystkie części i robocizna.

Co nie jest objęte darmową gwarancją Ninja®?

- Normalne zużycie wynikające z użytkowania.
- Uszkodzenia przypadkowe lub usterki spowodowane niedbałym użytkowaniem, niewłaściwą pielęgnacją, niewłaściwym użytkowaniem, zaniedbaniem, niedbałą obsługą urządzenia kuchennego Ninja®, niezgodnie z instrukcją obsługi dostarczoną z Twoim urządzeniem.
- Uszkodzenia spowodowane użyciem urządzenia kuchennego Ninja® do innych celów niż normalne użytkowanie domowe.
- Uszkodzenia spowodowane przez części, które nie zostały zmontowane lub zainstalowane zgodnie z instrukcją obsługi.
- Uszkodzenia spowodowane użyciem części i akcesoriów, które nie są oryginalnymi komponentami Ninja®.
- Wadliwa instalacja (z wyjątkiem przypadków, w których instalację przeprowadził Ninja®).
- Naprawy lub zmiany przeprowadzone przez osoby inne niż Ninja® lub jego przedstawicieli.

Jak mogę skorzystać z darmowej gwarancji Ninja®?

Skontaktuj się z naszą linią obsługi klienta pod numerem 800 088 092. Godziny serwisu znajdziesz na naszej stronie w sekcji Kontakt. Połączenie jest bezpłatne, a zostaniesz od razu połączony z przedstawicielem Ninja®. Znajdziesz także wsparcie online na www.ninjakitchen.eu. Przedstawiciel Ninja® przeprowadzi z Tobą proces rozwiązywania problemów, a jeśli ustalimy, że produkt jest wadliwy, wyślemy Ci część zamienną lub etykietę zwrotną, aby bezpłatnie odesłać wadliwy produkt do nas. Po dostarczeniu wadliwego produktu wyślemy Ci zamiennik.

Pamiętaj, że **przedmiot musi być zapakowany, gdy go zwracasz**. Możesz użyć dowolnego odpowiedniego opakowania – nie musi to być oryginalne opakowanie.

Gdzie mogę kupić oryginalne części i akcesoria Ninja®?

Części zamienne i akcesoria Ninja® są opracowywane przez tych samych inżynierów, którzy opracowali Twoje urządzenie kuchenne Ninja®. Znajdziesz pełną gamę części zamiennych i akcesoriów Ninja® do wszystkich urządzeń Ninja® na stronie www.ninjakitchen.eu. Pamiętaj, że uszkodzenia spowodowane użyciem nieoryginalnych części Ninja® mogą nie być objęte gwarancją.



**SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Leeds, England, LS15 8ZB**

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

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu. Nieustannie dążymy do doskonalenia naszych produktów, dlatego specyfikacje zawarte w niniejszym dokumencie mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

NINJA jest zarejestrowanym znakiem towarowym w Wielkiej Brytanii, należącym do SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

ES701EU_PL_IB_MP_241202_Mv1