

THANK YOU for purchasing the Ninja® Luxe Café

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120 V-, 60 Hz

Power: 1 650 W

Water Reservoir

Capacity: 70 oz.

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

PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

These instructions are designed to help you get a complete understanding of your new Ninja Luxe Café. If you have any questions, please call our Customer Service line at +52 800 283 3473.

Distribuido en Mexico por:

SharkNinja Mexico, S. de R.L. de C.V.
Av. Paseo de la Reforma No. 265 piso 16-1601 301,
Colonia Cuauhtémoc, Cuauhtémoc, C.P.06500,
en la Ciudad de México

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

NINJA LUXE is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

Las ilustraciones pueden diferir del producto real. Nos esforzamos constantemente para mejorar nuestros productos. Por tanto, las especificaciones contenidas en este documento están sujetas a cambios sin previo aviso.

NINJA LUXE es una marca comercial de SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC

ES655COLAA_IB_MX_S_MP_Mv7

GRACIAS por comprar la Ninja® Luxe Café

REGISTRA ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el recibo)

Tienda de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V-, 60 Hz

Alimentación: 1 650 W

Capacidad del depósito

de agua: 70 oz. (2 L)

CONSEJO: Puedes encontrar los números de modelo y de serie en la etiqueta del código QR en la parte posterior del cable de alimentación de la máquina.

LEE ATENTAMENTE EL CONTENIDO Y GUÁRDALO COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO.

Estas instrucciones están diseñadas para ayudarte a comprender completamente tu nueva Ninja Luxe Café. Si tienes alguna pregunta, llama a nuestra línea de Servicio al Cliente al +52 800 283 3473.

Importado en Mexico por:

SharkNinja Mexico Imports, S. de R.L. de C.V.
Av. Paseo de la Reforma No. 265 piso 16-1601 306,
Colonia Cuauhtémoc, Cuauhtémoc, C.P.06500,
en la Ciudad de México

NINJA LUXE CAFÉ

ES655COLAA | Owner's Guide



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY



Read all instructions before using your Ninja Luxe Café



Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.



Avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

⚠ WARNING

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

General Precautions

- To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- This machine can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the machine in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the machine and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the machine to be played with or be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons, **DO NOT** immerse cord, plugs, or body of machine in water or other liquid.
- NEVER** carry the machine by the power cord or pull it to disconnect from electrical socket; instead grasp the plug and pull to disconnect.
- DO NOT** operate any machine with a damaged cord or plug, or after the machine malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Contact SharkNinja Operating LLC for service.
- For household and countertop use only. **DO NOT** let the power cord hang over the edge or touch hot surfaces such as a stove.
- NEVER** use an electrical socket below a counter.
- To avoid risk of fire, electrical shock, or damage to the machine, **DO NOT** use machine in machine garage or under a wall cabinet.
- Unplug from outlet when the machine is not in use and before cleaning.
- NEVER** leave machine unattended while in use.
- Machine is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- DO NOT** place on top of any other machine.
- The machine shall not be placed in a cabinet when in use.
- DO NOT** use any accessory not recommended by the manufacturer, as this may result in injury or damage to the machine.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ WARNING

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

Operating Notice

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

Care & Maintenance

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

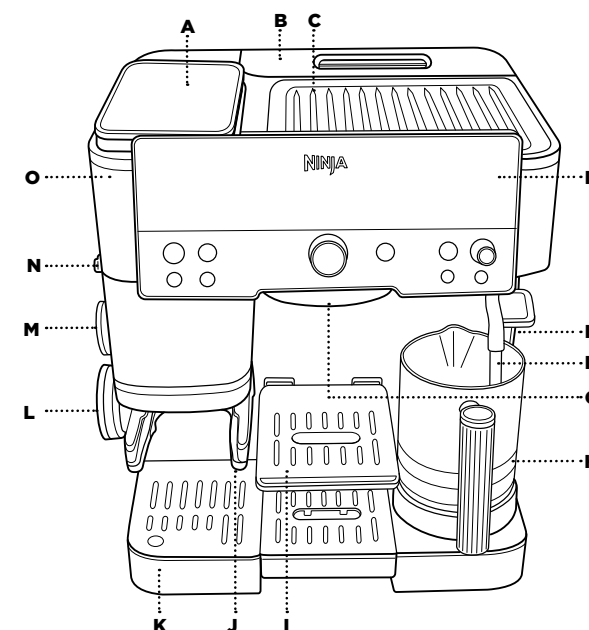
Cord Statement

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

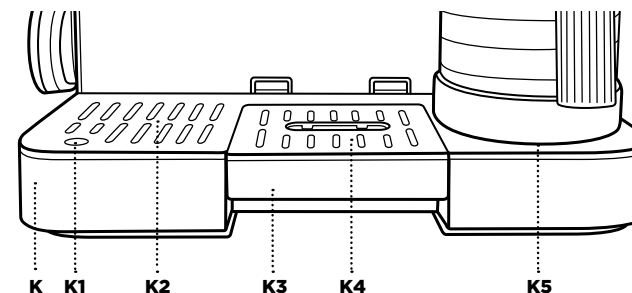
PARTS

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



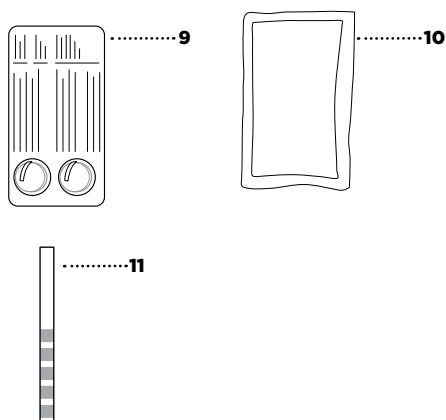
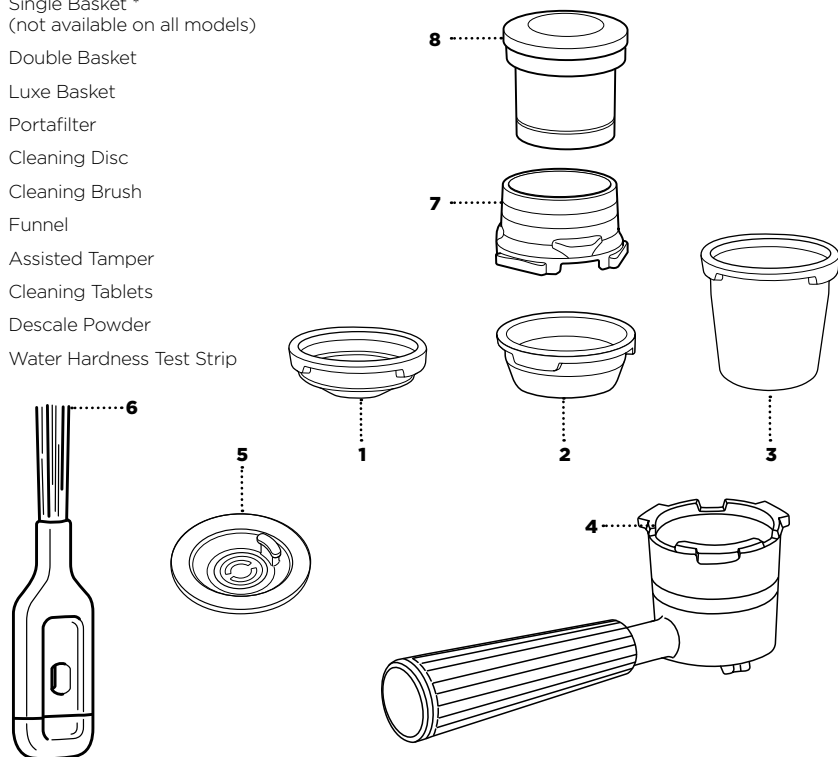
DRIP TRAY COMPONENTS

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



ACCESSORIES

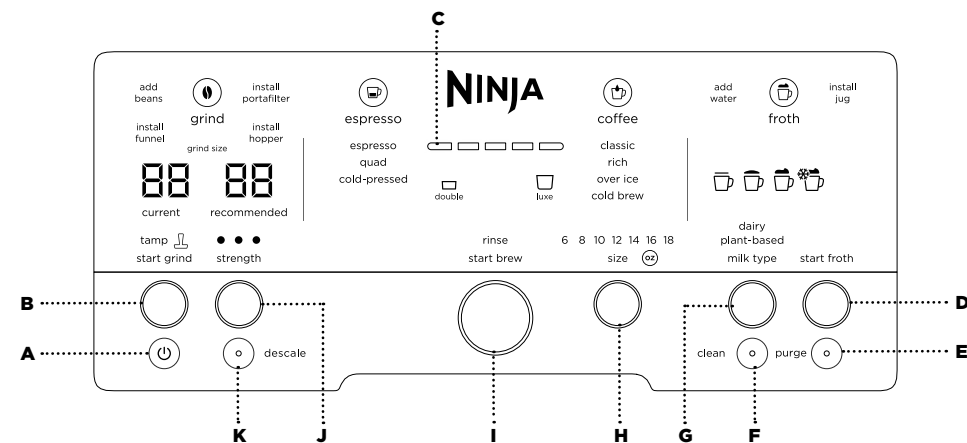
- 1 Single Basket *
(not available on all models)
- 2 Double Basket
- 3 Luxe Basket
- 4 Portafilter
- 5 Cleaning Disc
- 6 Cleaning Brush
- 7 Funnel
- 8 Assisted Tamber
- 9 Cleaning Tablets
- 10 Descale Powder
- 11 Water Hardness Test Strip



*Single basket not compatible with all models.

USING THE CONTROL PANEL*

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



*Functions may vary by model.

INTELLIGENT NOTIFICATIONS

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

- | | |
|-----------------------|---------------|
| • ADD BEANS | • INSTALL JUG |
| • INSTALL PORTAFILTER | • RINSE |
| • INSTALL FUNNEL | • PURGE |
| • INSTALL HOPPER | • DESCALE* |
| • ADD WATER | • CLEAN* |

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

GETTING STARTED: BEFORE YOUR FIRST BREW

REMOVE ACCESSORIES & PARTS FROM PACKAGING

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

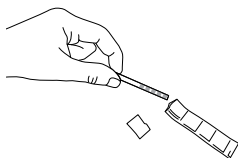
CLEAN ACCESSORIES BEFORE USE

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

WATER HARDNESS TEST

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

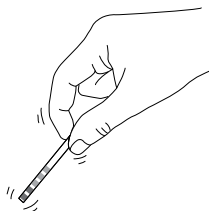
- Remove test strip from pack.



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

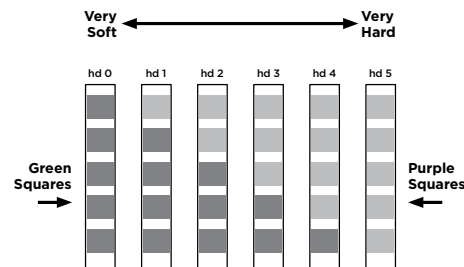


- Pull test strip out and lightly shake it.

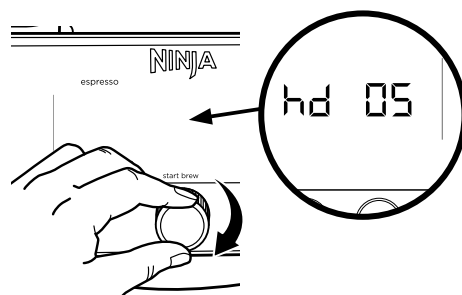


- Place test strip on a dry, flat surface and wait 1 minute for test strip to display results.

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



- After identifying the water hardness level, plug in the machine.
- Look at the left side of the control panel. It will display hd 5.
- Rotate the center dial to program the water hardness level by matching the number of purple squares on the test strip to the number displayed. (e.g., if the result is level 1, change the setting to hd 1).

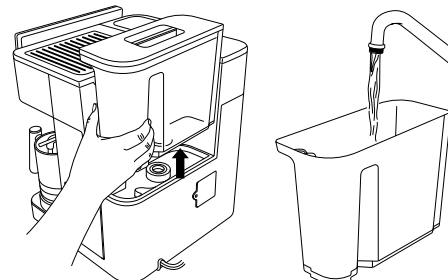


- Press center dial to confirm your setting.

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

FILL THE WATER RESERVOIR

- Before you begin, make sure the water reservoir is full of room-temperature or cold water. Be sure to fill up to but not exceeding the maximum fill line.

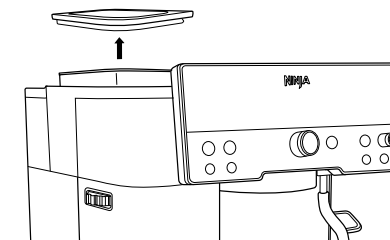


If at any point before a brew there's not enough water in the reservoir to brew your selected drink, the machine will indicate that you must ADD WATER. If you get an ADD WATER notification while brewing, add water to the reservoir and press START BREW to resume.

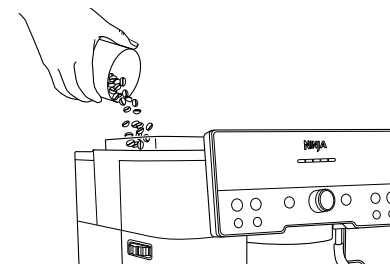
FILL THE BEAN HOPPER

When adding beans to the hopper, be sure the machine is unplugged.

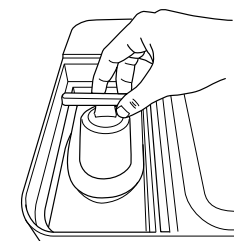
- Remove the lid of the hopper, fill hopper with beans, then place the lid securely back on the hopper. Ensure the handle in the hopper is in the locked position when installed on the hopper.



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



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



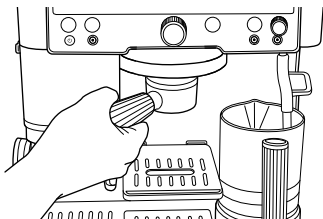
NOTE: DO NOT put any water in the grinder. If water does get in the grinder, please call us at +52 800 283 3473 immediately.

GETTING STARTED: BEFORE YOUR FIRST BREW CONT.

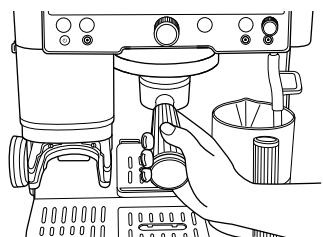
WATER FLUSH

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

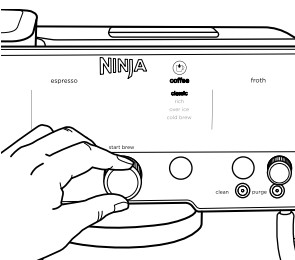
- 1 With the double basket installed, place portafilter in group head by aligning orange dot on portafilter with orange dot on group head.



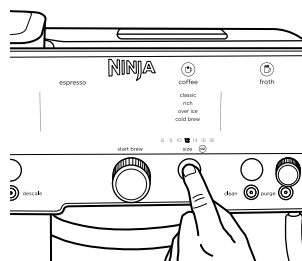
- 2 Fasten portafilter into group head until orange dot on portafilter aligns with lock arrow on group head.



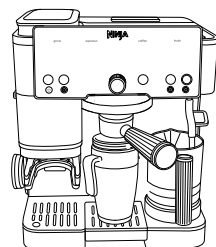
- 3 Turn the center dial to select CLASSIC.



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



- 5 Place 415 ml or greater cup underneath the portafilter.



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

- 7 Dispose the water you brewed and wash the cup.

BREWING ESPRESSO, DRIP COFFEE, AND COLD DRINKS

ESPRESSO/COFFEE BASKETS

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



Single*
Espresso,
Cold-Pressed



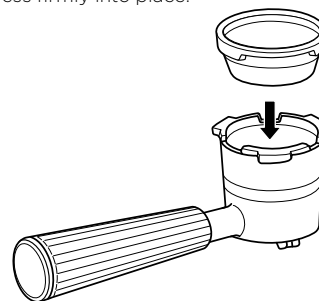
Double
Espresso,
Cold-Pressed



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

*Single basket not compatible with all models.

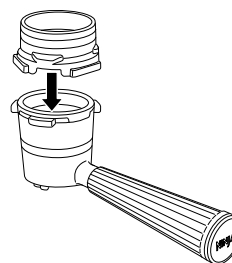
- 2 Choose a basket based on what drink you would like, then insert into the portafilter. Ensure that the large tab on the basket aligns with the large tab on the portafilter, and then press firmly into place.



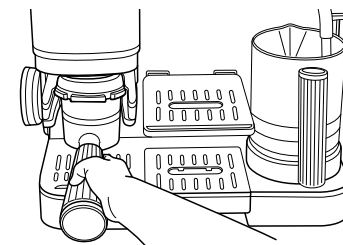
NOTE: Double basket comes pre-installed in portafilter.

PORTAFILTER INSTALLATION

- 1 Place funnel on portafilter, aligning the notches on the funnel with the notches on the portafilter. Push down until funnel locks into place in the portafilter. The funnel prevents grounds from overflowing during grinding and allows for a cleaner tamping process.



- 2 With the funnel on top of the portafilter, insert into the grinding cradle. Make sure it is level and fits securely. Once portafilter is installed in grinding cradle, it will be weighed. To ensure accurate weight, let go of portafilter.



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



grind size

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

- 4 Turn the center dial to your desired brew.

BREWING ESPRESSO, DRIP COFFEE, AND COLD DRINKS CONT.

APPROXIMATE BREW VOLUMES

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

Outputs may vary by +/- 10%

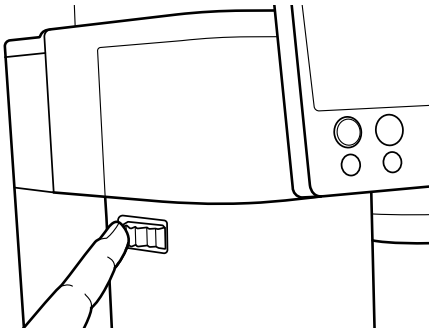
ESPRESSO VOLUMES		
	Grounds Dose	Output Volume
Single Espresso	9 g	22.5 ml
Double Espresso	18 g	45 ml
Double Cold-Pressed	18 g	45 ml
Quad Espresso	40 g	90 ml
Quad Cold-Pressed	40 g	90 ml

Outputs may vary by +/- 10%

NOTE: These are the preset espresso outputs. To adjust output, please refer to the Additional Settings section.

USING THE GRINDER

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



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

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

UNDERSTANDING THE GRIND SETTINGS

What do the grind settings mean?

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

DIALING IN THE GRINDER FOR PROPER EXTRACTION

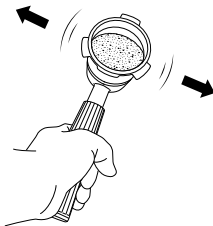
For espresso brews only

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

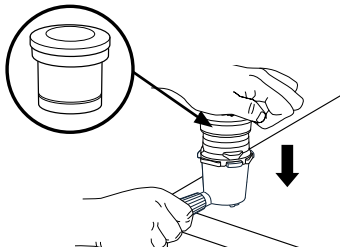
NOTE: When changing from very coarse to very fine (or vice versa), you may hear the grinder turn on. This is to help prevent jamming in the grinder. This will only happen when the portafilter is installed in the grinding cradle.

TAMPING

Be sure to tamp on all espresso drinks, as well as 475 ml and 530 ml coffee drinks; this is to ensure no grounds spill over the edge of the portafilter. For 175 ml to 415ml coffee drinks, lightly shake the portafilter to level coffee grounds and then proceed to brewing.



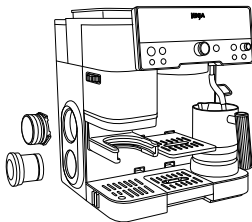
- When grinding is complete remove the portafilter from the grinding cradle. Keep the funnel attached to the portafilter.
- Place the portafilter on a solid, level surface, then place the assisted tamper inside the funnel. Ensure there is protection between the portafilter and surface. Press tamper all the way down until it meets the funnel.



NOTE: If tamping on top of a wooden or delicate material countertop, put towel down for protection.

NOTE: When brewing a quad shot, tamp the grounds normally with the funnel on the portafilter. After that, remove the funnel and tamp down the grounds one more time.

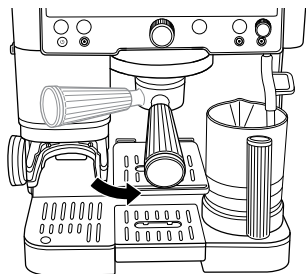
- Now that tamping is complete, remove both the tamper and funnel from the portafilter and store in their respective locations on the left side of the machine.



BREWING ESPRESSO, DRIP COFFEE, AND COLD DRINKS CONT.

BREWING

- 1 Place portafilter in group head by aligning orange dot on portafilter with orange dot on group head.
- 2 Fasten portafilter into group head until orange dot on portafilter aligns with lock arrow on group head.



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

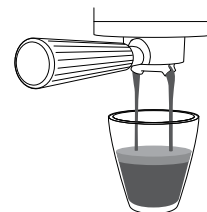
- 3 The brew style and size that was ground will still be selected on the control panel. Place a cup under the portafilter and press START BREW.
- 4 The machine will beep to indicate that the brew has started. The progress bar will illuminate indicating the status of the brew. When finished, the machine will beep again signifying the brew is complete.

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

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

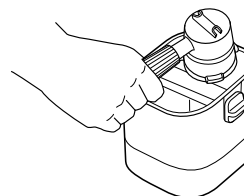
PROPER EXTRACTION

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



AFTER YOUR BREW

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



RINSE NOTIFICATION

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

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

- 1 Put a cup (that can hold at least 415 ml) below the group head.
- 2 Press START BREW and allow the machine to rinse and get to the right temperature.
- 3 The machine will rinse approximately 235 ml of water through the group head.
- 4 The machine will beep to indicate that the brew has started. The progress bar will illuminate indicating the status of the brew. When finished, the machine will beep again signifying the brew is complete. After the machine beeps a second time, remove the cup and dispose of the water.

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

ADJUSTING YOUR BREW TEMP AND STRENGTH

ADJUSTING BREW TEMPERATURE

- 1 Hold the SIZE button for 3 seconds.
- 2 Rotate the center dial to _h06, then press the center dial to select.
- 3 Rotate the center dial to select your desired setting, then press the center dial to select.
LO: Low temperature
M: Medium temperature (default)
HI: High temperature.

The temperature of the drink will affect the extraction of the espresso and the 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 light roasts.

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

CHOOSING THE RIGHT CUP

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

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

PREHEATING BEFORE YOU BREW

Running hot water through the group head and portafilter will help preheat them, as well as the machine for future brews.

To further increase the temperature of your drink, run a water-only double shot of espresso through the portafilter into the cup you would like to brew your drink in.

The temperature of your cup will impact the temperature of your drink. Discard the water, then dry the cup and portafilter. Then, proceed to brewing. See Water Flush for instructions.

STRENGTH

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

ADJUSTING BREW STRENGTH

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



Espresso Strength Adjustments:

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

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

Coffee Strength Adjustments:

- ○ ○ Mild: Less beans will be ground
- ● ○ Default
- ● ● Bold: More beans will be ground

COFFEE FLAVOR ADJUSTMENT

Barista Assist will recommend a grind size depending on brew style and size. Because not all beans are roasted the same, with the grind dial you have the opportunity to adjust the flavor profile.

Taste is too bitter or burnt: Increase Grind Size

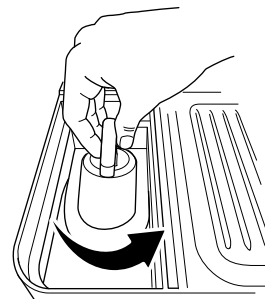
Taste is too sour: Decrease Grind Size

SWITCHING OUT BEANS

It is recommended to clean out the grinder before switching beans. Please see instructions on how to clean the grinder in the "Cleaning the Conical Burr Grinder" page of the Periodic Maintenance section.

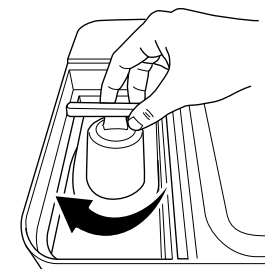
SWITCHING OUT BEANS

- 1 Unlock bean hopper by rotating handle counterclockwise.



- 2 Remove the bean hopper and pour out any leftover beans.
- 3 Place the hopper back on the machine.

- 4 Lock bean hopper back in by rotating handle clockwise.



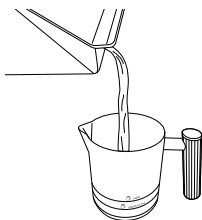
- 5 Place the portafilter with the funnel attached in the grinding cradle.
- 6 Press and hold START GRIND button to clear any leftover beans.
- 7 Add new beans into the bean hopper.

NOTE: For best practice, if changing bean or roast type, reset Barista Assist Technology using the instructions in the "Additional Settings" menu, prior to dialing in the new beans.

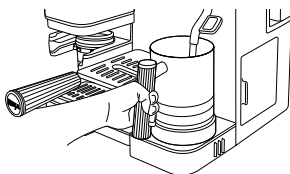
FROTHING

FROTHING

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



- 2 Ensure that the bottom of the milk jug is dry. Place the milk jug on the milk jug platform with the steam wand inserted into the milk jug.



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



FROTH STYLES

Steamed Milk

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

Thin Froth

A thin layer of foam for lattes.

Thick Froth

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

Extra-Thick Froth*

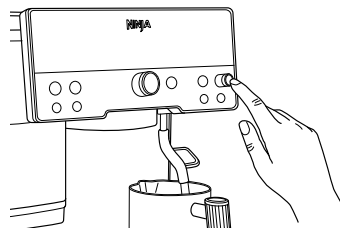
A large layer of froth, ideal for cappuccinos and other drinks with less volume.

Cold Foam

A classic layer of cold froth to top any iced coffee or espresso drink.

*Not available on all models.

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



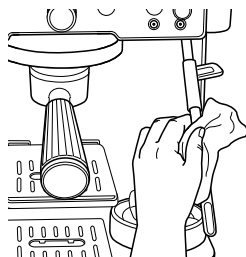
NOTE: DO NOT froth milk directly into the espresso or coffee; always froth in the milk jug and pour the froth into the espresso or coffee base afterwards.

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

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

AFTER YOU FINISH FROTHING

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



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



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

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



FROTH QUEUING

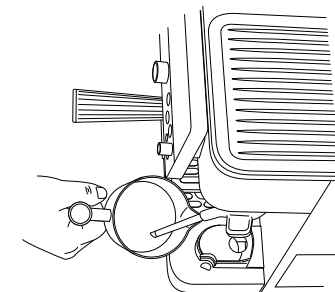
After you have started your brew, you are able to queue up your froth to start immediately after the brew is finished.

- 1 Fill the milk jug with the desired amount of milk, but do not exceed the max fill line.
- 2 While brewing, select DAIRY or PLANT-BASED milk with the MILK TYPE button and froth setting with the froth dial.
- 3 Press START FROTH.

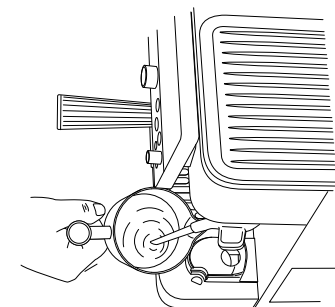
Cold foam  does not need to be queued and can froth while the machine is brewing.

MANUAL FROTHING

- 1 Fill the milk jug as desired in between the min and max fill lines.
- 2 Make sure you are on the steamed milk setting .
- 3 Pull the steam wand out. Place the steam wand inside the milk jug so that the wand is resting within the milk jug spout.
- 4 Angle the milk jug slightly to the left or right so that the steam wand is about a finger's width away from the wall of the milk jug.



- 5 Hold START FROTH for 3 seconds. The machine will beep to indicate that frothing has started and steam will start to generate from the wand.
- 6 Place wand just below the surface of the milk to start incorporating air to stretch the volume milk. This should start to create a whirlpool with the milk.



- 7 Once you feel comfortable with the volume of milk, move the jug up so the steam wand is further below the surface. This is to heat your drink up.
- 8 Stay in that position until the jug is too hot to hold with your hand, then press START FROTH to turn the function off.

PERIODIC MAINTENANCE

IMMEDIATELY AFTER BREW CLEANING

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

CLEANING THE ACCESSORIES

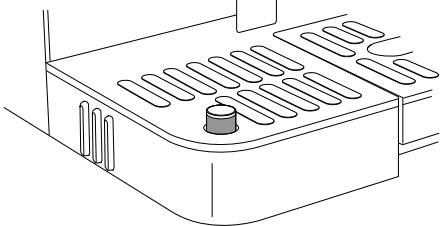
Dishwasher-Safe Parts:

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

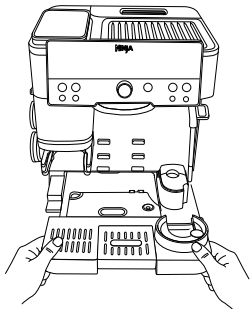
NOTE: DO NOT submerge non-dishwasher-safe parts or accessories in water.

EMPTYING THE DRIP TRAY

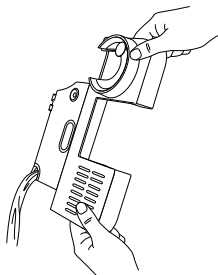
As you brew, the drip tray will fill up. When the orange empty indicator rises enough to be visible, it's time to empty the main drip tray.



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



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



- 3 Insert drip tray back into the machine.

NOTE: Empty indicator is removable.

NOTE: Remove center drip tray before emptying. Wipe off with a damp cloth separately.

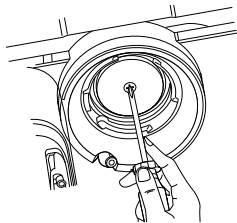
REMOVING THE SHOWER SCREEN AND REPLACING THE RUBBER GASKET

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

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

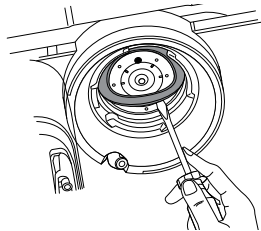
Be sure that the machine is turned off and unplugged before proceeding.

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



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

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



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

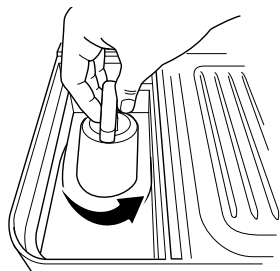
PERIODIC MAINTENANCE CONT.

CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

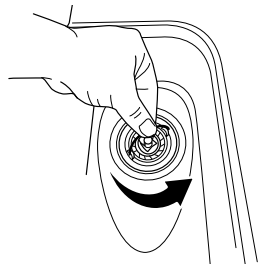
To prevent clogging and ensure the highest quality output, it is recommended to clean your conical burr grinder weekly at a minimum for daily use. For dark roast, decaf and other oily bean types, it is recommended to clean the grinder more often. For less than daily use, clean your grinder monthly at minimum or anytime you swap out or refill the beans.

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

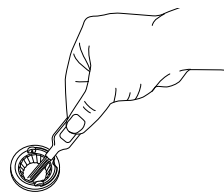
- 1 Remove all beans from the bean hopper. See Switching Out Beans for reference.
- 2 Ensure the bean hopper is installed and locked. Clear out any leftover beans on top of the grinder by performing a "purge", following these instructions. First, set the grind size to 25, and with the portafilter in the grinding cradle, press and hold "start grind". Once grinding begins, continue holding the button for about 10 seconds or until there is a noticeable change in noise. This will grind away and remove any material left in the grinder. If there is still residue left on the burr, sweep it off with the included cleaning brush and perform another purge if necessary.
- 3 Turn off and unplug the machine. Remove bean hopper by lifting handle and turning to counterclockwise.



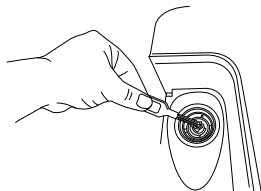
- 4 Remove upper burr by rotating counterclockwise, aligning the orange arrow on the burr grinder with the orange arrow labeled ALIGN on the machine. Once aligned, lift upper burr out.



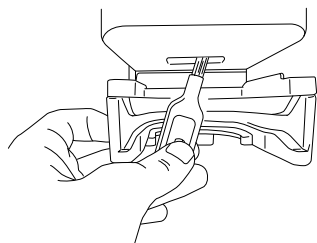
- 5 Clean removed burr grinder with brush.



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



- 7 Be sure to clean the inside of the grinding cradle as well.



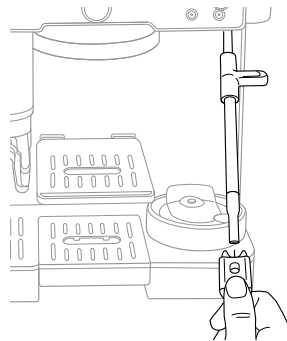
NOTE: DO NOT allow burrs to come into contact with water.

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

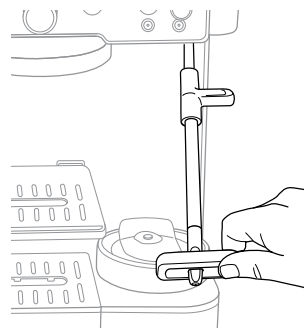
CLEANING THE STEAM WAND

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

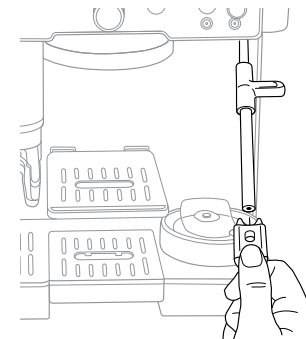
- 1 Remove the cap on the bottom of the cleaning brush to access the needle.
- 2 Use the needle to remove any material from the steam wand tip.



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



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



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

DESCALING AND CLEAN CYCLE

DESCALING

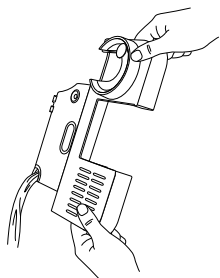
Time to complete: approximately 90 minutes

NOTE: If using a filter in your water reservoir, please remove it before starting the descale cycle. Water filter housing and inserts sold separately at ninjakitchen.com/accessories.

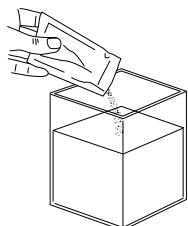
When the DESCALE light illuminates, you must run a descale cycle. If a descale isn't performed after the light turns on, drink quality will diminish and the machine may clog and stop working.

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

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



- 2 Dissolve the provided Ninja descale powder in a separate container with 1 L of water. Pour solution mixture into water reservoir.



OR

Fill the water reservoir with 475 ml of white vinegar, then fill the reservoir to the descale line with water.

- 3 Insert the double basket into the portafilter.
- 4 Fasten the portafilter into the group head.
- 5 Ensure milk jug is placed on the milk jug platform with the steam wand inside.
- 6 Place an empty cup (at least 530 ml) under the portafilter. You may have to remove the center drip tray.
- 7 Press the DESCALE button, then press the center dial to start the descale cycle.
- 8 The machine will start the descale cycle. The machine will flush solution through the steam wand and portafilter for approximately 90 minutes. The machine will count down the remaining time on the control panel.
- 9 The machine will beep indicating when the descale cycle is complete.
- 10 After the cycle is complete, remove the portafilter, main drip tray, and milk jug with caution, as there will be water in each.
- 11 Empty the contents of each and hand-wash with warm, soapy water to remove any solution that could affect the flavor of your coffee.
- 12 Fill the reservoir with fresh water up to, but not exceeding, the Max Fill line.
- 13 Install the main drip tray back on the machine and install the portafilter in the group head. Do not install the milk jug.
- 14 Flush the group head by running a 355 ml CLASSIC brew.
- 15 Then, with the milk jug uninstalled, flush the steam wand by pressing the PURGE button.

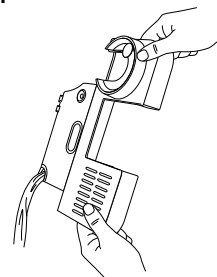
RUNNING A CLEAN CYCLE

Time to complete: approximately 6 minutes

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

Follow these steps to run a clean cycle:

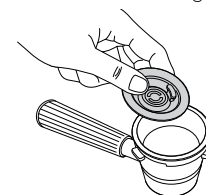
- 1 Ensure the main drip tray is completely empty as the water brewed from the clean cycle will be deposited into the main drip tray.
Not emptying the main drip tray may cause overflow.



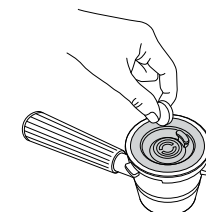
- 2 Fill the water reservoir up to but not exceeding the Max Fill line.
- 3 Insert the double basket in the portafilter.

NOTE: Empty indicator is removable.

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



- 5 Place 1 cleaning tablet in the center of the cleaning disc.



- 6 Fasten the portafilter in the group head.
- 7 Press the CLEAN button, then press the center dial to start the clean cycle.
- 8 The machine will start the process of backflushing the shower screen and group head and depositing the water and sediment from the clean cycle into the main drip tray.
- 9 The clean cycle will take approximately 6 minutes to complete. The machine will beep when the clean cycle is complete.
- 10 After the clean cycle is complete, remove both the portafilter and main drip tray with caution, as there may be water in both. Hand-wash with warm soapy water.

BEST BREWING PRACTICES

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

BEST FROTHING PRACTICES

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

ADDITIONAL SETTINGS

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

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

- 1 Navigate through these topics by turning the center dial. Press START BREW to select your desired topic.
- 2 Once you select into a topic, turn the center dial to get to your desired option and press START BREW to make your selection.
- 3 After a selection is made, you will hear a beep and return to the menu screen. Please note that the machine will not beep if beeps are turned off.
- 4 You can exit the menu by pressing the SIZE button again.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Why is there no water coming out of the portafilter?

- Several factors could affect the volume of water dispensing from the portafilter:
- Not enough water in the reservoir: Ensure the water reservoir is adequately filled. When using the luxe basket, 530 ml of water is required. When using the double or single basket, fill to the min. line.
 - The water reservoir is not seated firmly: Check that the water reservoir is firmly seated in its place on the back of the machine.
 - The machine is warming up/reaching the operating temperature: Please allow a short time for the machine to warm up before it dispenses.
 - The grind size is too fine: Let the brew time out and follow the recommended grind setting on your next brew.
 - The machine needs to be descaled: Follow the instructions under the Cleaning & Maintenance section.

Why is the espresso stream small/flowing slowly?

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

Why is the espresso stream flowing very fast?

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

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

- Portafilter is not inserted into the group head correctly: Place portafilter into group head by aligning orange dot on portafilter with orange dot on group head. Fasten portafilter into group head until orange dot on portafilter aligns with lock arrow on group head.
- There are coffee grounds around the basket rim: Clean unwanted grounds from the edge of the basket and portafilter to ensure portafilter sits properly in group head.
- The group head seal needs to be replaced: Call Customer Service at +52 800 283 3473.

Frothing does not start.

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

Coffee is not hot enough.

- Preheat the portafilter: Rinse the portafilter under hot water before grinding. Please make sure that the basket is completely dry before grinding.
- Preheat the cup: Rinse the cup under hot water before brewing to increase the temperature of the brew.
- Adjust water temperature: See the Adjusting Brew Temperature section.
- Use heated froth settings: All froth settings are heated except cold foam, which is denoted with a snowflake.
- The machine needs to be descaled: Follow the instructions under the Cleaning & Maintenance section.

My drink is too bitter/acidic.

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

TROUBLESHOOTING GUIDE CONT.

Why am I not getting any crema?

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

Why does the drip tray fill quickly?

- To ensure the machine maintains the ideal pressure for espresso, during a brew, some water will bypass into the main drip tray. This is normal.
- The machine will automatically purge water from the steam wand into the main drip tray after each froth. This is to clean the inside of the steam wand.
- The main drip tray is designed to hold the water bypass from the creation of up to 6 cappuccinos.

Why does the machine make a pulsing/thumping sound while brewing?

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

Machine is leaking.

- The machine will automatically purge water from the steam wand into the main drip tray after each froth. This is to clean the inside of the steam wand.
- Drip tray is full: Check the empty indicator to see if you need to empty the main drip tray. Follow the instructions under the Cleaning & Maintenance section.
- The water reservoir is not seated firmly: Check that the water reservoir is firmly seated in its place on the back of the machine.
- Group head seal needs to be replaced: Call Customer Service at +52 800 283 3473.

Machine has no power.

- Ensure the machine is plugged into a working outlet.
- After plugging the machine in, press the POWER button.
- To save power, the machine will automatically shut off after 20 minutes.

There are no coffee grounds coming from the grinder.

- Check if you have beans in the bean hopper.
- Press START GRIND to begin grinding.
- If there are beans in the bean hopper and you are getting an ADD BEANS notification, unplug the machine and gently push the beans down toward the burrs.
- Ensure the bean hopper is securely and properly inserted.
- Ensure the portafilter with the funnel assembled is properly installed into the grinding cradle. Remove and reinsert to ensure it is installed correctly.
- Using the cleaning brush, clear out any material sitting inside the grinding cradle.

Grinder is making a loud noise.

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

Portafilter will not insert into group head.

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

Unable to lock bean hopper in position.

- This may be caused by the grinder being blocked by beans or moisture clogging the grinder. Try clearing any beans blocking the grinder and ensure the grinder is dry and free from moisture.

I matched the grind setting, but the output was not good.

- Refer to Dialing in Your Grinder for Proper Extraction section.

Bean hopper will not fit back onto the machine.

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

Milk froth is not hot enough.

- The milk froth temperature is dependent on the froth style selected. COLD FOAM, denoted by a snowflake next to the milk jug, will not get hot.
- Steam wand is clogged.
 - Remove tip of wand with the wrench on the brush.
 - Use needle on the bottom of cleaning brush to clean inside of wand.
- The Additional Settings menu offers options to customize the froth temperature and is accessible by pressing and holding the SIZE button for 3 seconds.
 - Select option _h07 Froth Temperature: this allows you to adjust the frother temperature to low (L), medium (M), or high (H). Use the center dial to make your selection, then hold the SIZE button for 3 seconds to exit the menu.

Milk froth is too thin or thick.

- Change the froth setting using the froth dial. Refer to the Frothing section for more information on froth settings.
- Milk type: Different milks have different fat contents. The higher the fat content of the milk, the thicker the froth will be.
- Dairy vs Plant Based: To improve the overall quality of the froth, select DAIRY or PLANT-BASED milk with the MILK TYPE button based on the milk type you are frothing.
- For additional froth information, refer to the Best Frothing Practices section.

My drink is smaller/larger than expected.

- If you're brewing an espresso drink, you can change the grounds-to-water ratio. Please refer to the Adjusting Your Brew Temp and Strength section.
- Finer grind settings for espresso may result in smaller outputs if Barista Assist Technology is not followed.
- If you're brewing a coffee drink, select the desired size using the SIZE button before grinding.
- Basket may be clogged/holes are blocked: Ensure you are cleaning the baskets frequently. Make sure none of the holes in the bottom of the basket are clogged with grounds.
- The machine needs to be descaled: Follow the instructions under the Cleaning & Maintenance section.

My grinder is not working properly.

- The grinder becomes jammed when the machine is unable to grind due to grind size being too fine for hard textured beans such as light roasts.
- To clear out a jam, first remove and empty out the bean hopper. Reinstall the bean hopper, lock it and set the grind size to 25. With the portafilter in the grinding cradle, press and hold start grind. This should grind away and remove any material in the grinder that is causing the jam. If this fails to resolve the jam, please contact customer service.

My grinder isn't producing enough grounds.

- When the grinder is not dosing enough grounds, this could indicate a clog. A clog is when the grinder has a buildup of residue or grounds. Often occurring from the frequent use of oily or softer beans, such as dark roasts. This will be indicated by a low output of coffee grounds and the add beans indicator lit while there are beans in the hopper. If you see the add beans indicator lit up while beans are in the hopper, you can confirm a clog by removing the bean hopper, seeing both whole beans and bean particles on the burr grinder.
- To clear the clog, first, turn off and unplug the machine. Remove and empty out the bean hopper. With the cleaning brush, carefully brush out the inside of the grind shoot, using either the bristles or the backside of the brush to loosen the clog. The grounds residue should loosen and grinding should operate normally once the bean hopper is reinstalled and the machine is plugged back in. If not, please contact customer service. To prevent further clogging, ensure the grinder is set to the recommended grind size.

NOTE: If you press the Start Grind button and the grinder does not start and you do not hear any noise from the machine. Turn off your machine and allow for the machine to fully cool for 10 minutes before attempting to initiate another grind.

NOTE: Avoid using flavored beans. Added oils and sugars on the beans can increase residue build up in the grinder, increasing the recommended frequency of cleaning.

TROUBLESHOOTING GUIDE CONT.

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

ADD WATER notification.

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

ADD BEANS notification.

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

INSTALL PORTAFILTER notification.

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

INSTALL FUNNEL notification.

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

INSTALL HOPPER notification.

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

INSTALL JUG notification.

- Ensure milk jug is on platform when frothing.
- Make sure both the bottom of the jug and milk jug platform are dry and clean.

RINSE notification.

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

DESCALE notification.

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

CLEAN notification.

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

Er.

- If the control panel displays “Er” and then a number (ex. “Er 03”), contact Customer Service at +52 800 283 3473.

PRODUCT REGISTRATION

Please visit registeryourninja.com or call +52 800 283 3473 to register your new Ninja® product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase, and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering, you acknowledge you have read and understood the instructions for use and warnings set forth in the accompanying instructions.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit ninjaaccessories.com or contact Customer Service at +52 800 283 3473.

SharkNINJA

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

NJA_1_YR_LMTD_WRNTY_MX_ENG_CO

The **One (1) Year Limited Warranty** applies to purchases made of the product (“Original Product”) in Mexico from authorized retailers of SharkNinja Mexico S. de R.L. de C.V. (Av. Paseo de la Reforma No. 265 piso 16-1601 301, Colonia Cuauhtemoc, Cuauhtemoc, C.P. 06500, Mexico City).

You can make the warranty effective with SharkNinja Mexico S. de R.L. de C.V. located at Av. Paseo de la Reforma No. 265 piso 16-1601 301, Colonia Cuauhtemoc, Cuauhtemoc, C.P. 06500, Mexico City.

You can obtain the parts, components, consumables (if applicable) and accessories of the Original Product through SharkNinja Mexico S. de R.L. de C.V located at Av. Paseo de la Reforma No. 265 piso 16-1601 301, Colonia Cuauhtemoc, Cuauhtemoc, C.P. 06500, Mexico City.

SharkNinja warrants that the Original Product shall be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in the Owner’s Guide, subject to the following conditions and exclusions:

What is covered by this warranty?

The Original Product and/or non-wearable parts and components deemed defective, in SharkNinja’s sole discretion, will be repaired or replaced up to one (1) year from the original purchase date.

In case of repair or replacement of only some of the parts, the warranty period for these parts is one (1) year from the time of replacement, and the rest of the Original Product continues with the original warranty period.

What is not covered by this warranty?

Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, etc.), which require regular maintenance and/ or replacement to ensure the proper functioning of your Original Product, are not covered by this warranty.

Damages caused when the unit has been used in conditions different from normal.

Damages caused when the unit has not been operated in accordance with the instructions.

Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.

PRODUCT:		MODEL:	
INVOICE #:		BRAND:	
NO. SERIES:	PURCHASE DATE:		BRAND SEAL:

How to get service and initiate a warranty claim

If your Original Product fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit <https://www.ninjakitchen.mx/> for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at +52 800 283 3473 to assist with product support and warranty service options.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement.

This warranty gives you specific legal rights, but does not exclude you from asserting other rights you may have under any applicable law.

NINJA LUXE CAFÉ

ES655COLAA | Guía del usuario



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE ATENTAMENTE ANTES DE USAR • SOLO PARA USO DOMÉSTICO

	Lee todas las instrucciones antes de usar la Ninja Luxe Café
	Este símbolo indica la presencia de un peligro que podría causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si se ignora la advertencia incluida con este símbolo.
	Evita el contacto con superficies calientes. Utiliza siempre protección para las manos a fin de evitar quemaduras.
	Solo para uso doméstico y en interiores.

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones, incendios, descargas eléctricas o daños a la propiedad, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias numeradas y las instrucciones posteriores. No utilices la máquina para otro uso que no sea el previsto.

Precauciones generales

- Para eliminar un peligro de asfixia en niños pequeños, desecha todos los materiales de empaque inmediatamente después de desempacarlos.
- Esta máquina la pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carecen de experiencia y conocimientos si han recibido la supervisión o las instrucciones relacionadas con el uso de la máquina de forma segura, y si comprenden los peligros asociados.
- Mantén la máquina y el cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños jueguen con la máquina o la utilicen. Es necesario prestar mucha atención cuando se utiliza cerca de niños.
- Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones a personas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni el cuerpo de la máquina en agua u otros líquidos.
- **NUNCA** traslades la máquina sujetándola del cable de alimentación ni tires de este para desconectarlo de la toma de corriente. En lugar de eso, toma el enchufe y tira de este para desconectarlo.
- **NO** operes ninguna máquina cuyo cable o enchufe estén dañados ni después de que la máquina haya tenido fallas, se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Comunícate con SharkNinja Operating LLC para recibir asistencia.
- Solo para uso doméstico y de mostrador. **NO** dejes que el cable cuelgue del borde ni toque superficies calientes como una cocina.
- **NUNCA** utilices una toma de corriente debajo del mostrador.
- Para evitar riesgos de incendio, descarga eléctrica o dañar la máquina, **NO** utilices la máquina en un depósito o debajo de un armario de pared.
- Desconecta la máquina de la toma de corriente cuando no la utilices y antes de limpiarla.
- **NUNCA** dejes la máquina desatendida mientras está en uso.
- La máquina no está diseñada para ser operada por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- **NO** la coloques sobre ninguna otra máquina.
- La máquina no debe colocarse en un gabinete cuando está en uso.
- **NO** utilices ningún accesorio que no recomiende el fabricante, ya que esto puede ocasionar lesiones o daños a la máquina.

LEE Y GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE ATENTAMENTE ANTES DE USAR • SOLO PARA USO DOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones, incendios, descargas eléctricas o daños a la propiedad, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias numeradas y las instrucciones posteriores. No utilices la máquina para otro uso que no sea el previsto.

Aviso sobre el funcionamiento

- Apaga la máquina y desenchúfala de la toma de corriente.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede generar una condición de desborde y riesgo de sufrir quemaduras, o provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- **SIEMPRE** utiliza la máquina sobre una superficie limpia, seca y plana.
- **NO** la coloques sobre un quemador eléctrico o de gas caliente, en un horno caliente, ni la coloques cerca de ellos.
- **NO** utilices esta máquina para otros usos que no sean los previstos.
- **NO** la utilices al aire libre.
- **NO** toques superficies calientes. Utiliza las manijas o las perillas. Evita el contacto con piezas móviles.
- **SIEMPRE** coloca una taza o recipiente adecuado para seleccionar el volumen de salida debajo del portafiltros cuando prepares café.
- **NO** utilices la máquina sin agua.
- **NO** llenes el depósito de agua en exceso. Llena con agua solo hasta la línea de llenado máximo.
- Mantén la tapa en el depósito de agua durante la preparación.
- Mantén la tapa de el depósito para granos de café puesta cuando realice el molido para evitar el acceso a las piezas móviles.
- **NO** retires el portafiltros mientras prepares café, ya que la máquina está bajo presión. Quitarlo durante la preparación puede provocar quemaduras o lesiones.
- **NO** introduzcas la mano ni toques el vaporizador ni la jarra del espumador cuando estén en funcionamiento. El vapor caliente y los líquidos calientes causarán quemaduras y escaldaduras.

Cuidado y mantenimiento

- Para evitar enfermedades debido al crecimiento bacteriano en la máquina, sigue todas las instrucciones de limpieza que se indican en la sección de Limpieza y mantenimiento de esta Guía del usuario.
- Para obtener los mejores resultados, asegúrate de utilizar una máquina limpia.
- Si el producto no funciona correctamente, visita ninjakitchen.mx o comunícate con SharkNinja Operating LLC para realizar una revisión, una reparación o un ajuste.
- Los niños no deben realizar actividades de limpieza y mantenimiento.
- Cuando utilices el portafiltros, asegúrate de que esté apretado en el cabezal del grupo para evitar que se derrame líquido caliente.
- **NO** levantes la máquina por la horquilla del molinillo. Este aparato no tiene por objeto sostener el peso del producto.

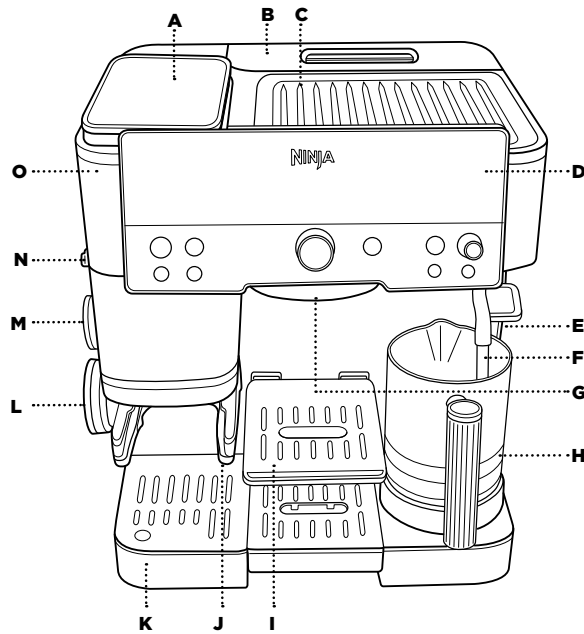
Declaración acerca del cable

- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- **NO** utilices cables de extensión con este producto.

LEE Y GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

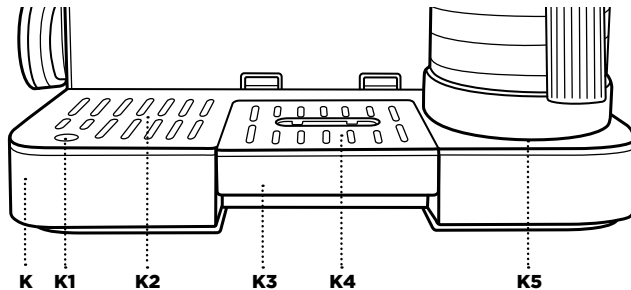
PIEZAS

- A** Depósito para granos de café
- B** Depósito de agua
- C** Calentador de taza
- D** Panel de control
- E** Almacenamiento de accesorios
- F** Vaporizador
- G** Cabezal del grupo
- H** Jarra de leche con batidor integrado
- I** Bandeja para tazas ajustable
- J** Horquilla del molinillo
- K** Bandeja para goteo principal
- L** Almacenamiento del compactador asistido
- M** Almacenamiento del embudo
- N** Dial de molido
- O** Molinillo cónico integrado



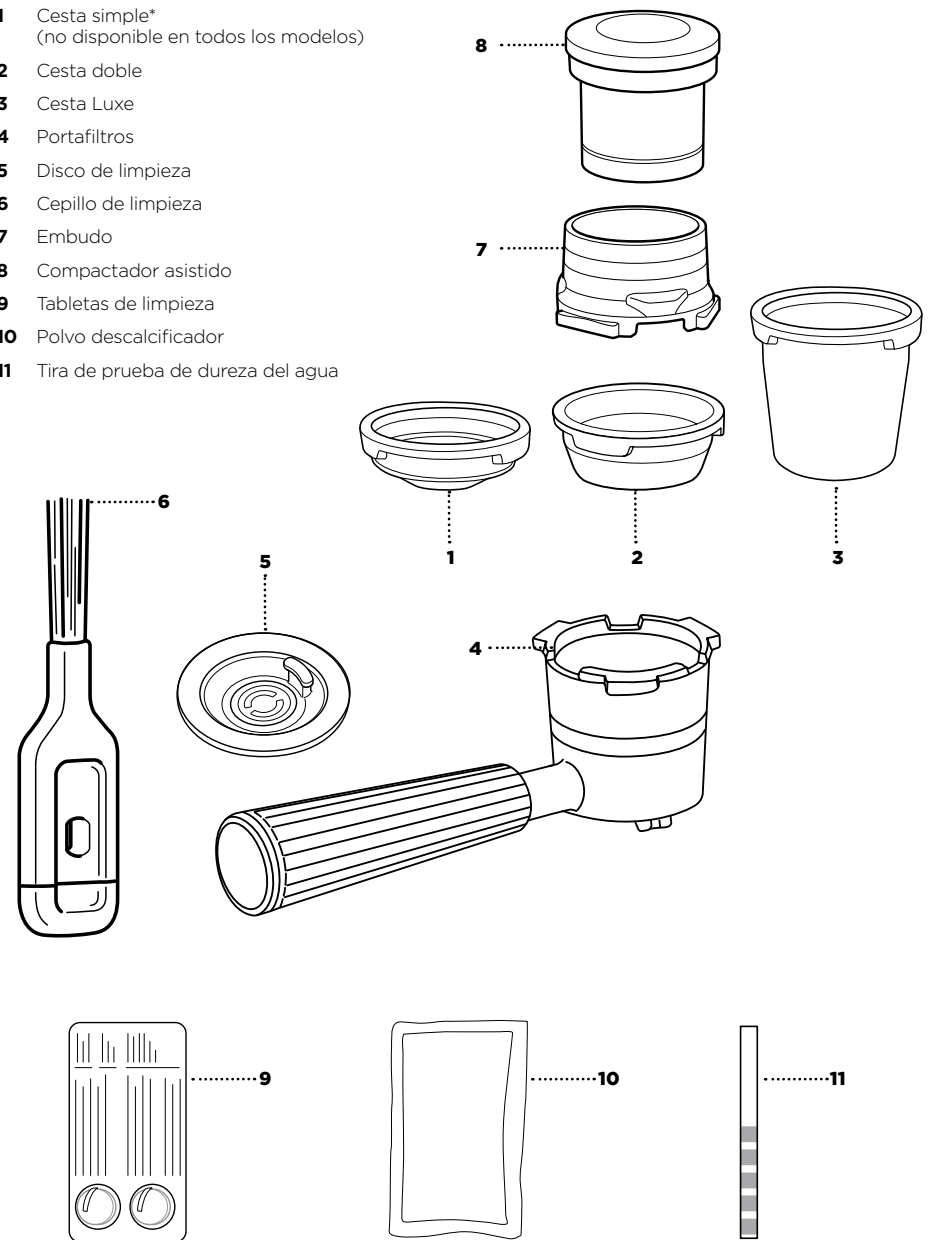
COMPONENTES DE LA BANDEJA PARA GOTEO

- K** Bandeja para goteo principal
- K1** Indicador de vaciado
- K2** Rejilla principal
- K3** Bandeja para goteo central
- K4** Rejilla central
- K5** Plataforma para jarra de leche



ACCESORIOS

- 1** Cesta simple* (no disponible en todos los modelos)
- 2** Cesta doble
- 3** Cesta Luxe
- 4** Portafiltros
- 5** Disco de limpieza
- 6** Cepillo de limpieza
- 7** Embudo
- 8** Compactador asistido
- 9** Tabletas de limpieza
- 10** Polvo descalcificador
- 11** Tira de prueba de dureza del agua



* Cesta simple no compatible con todos los modelos.

USO DEL PANEL DE CONTROL *

- A

Botón de ENCENDIDO
- B

Botón START GRIND (Iniciar molienda)
- C

Barra de progreso
- D

Dial de espuma/botón START FROTH (Iniciar espuma)
- E

Botón PURGE (Purgar)
- F

Botón CLEAN (Limpiar)
- G

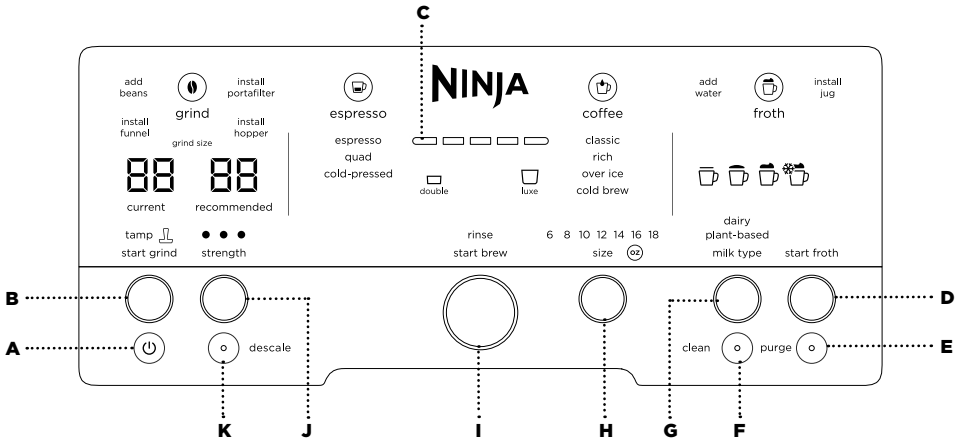
Botón MILK TYPE (Tipo de leche)
- H

Botón de selección SIZE (Tamaño)
- I

Dial central/botón START BREW (Iniciar preparación)
- J

Botón STRENGTH (Intensidad)
- K

Botón DESCALE (Descalcificar)



* Las funciones pueden variar según el modelo.

NOTIFICACIONES INTELIGENTES

La máquina mostrará una notificación inteligente si se necesita una acción:

- ADD BEANS (AGREGAR GRANOS)

• INSTALL JUG (INSTALAR JARRA)
- INSTALL PORTAFILTER (INSTALAR PORTAFILTROS)

• RINSE (ENJUAGAR)
- INSTALL FUNNEL (INSTALAR EMBUDO)

• PURGE (PURGAR)
- INSTALL HOPPER (INSTALAR DEPÓSITO)

• DESCALE* (DESCALCIFICAR)
- ADD WATER (AGREGAR AGUA)

• CLEAN* (LIMPIAR)

* Los botones CLEAN (Limpiar) y DESCALE (Descalcificar) se iluminarán para informarte que debes ejecutar el ciclo respectivo.

PRIMEROS PASOS: ANTES DE TU PRIMER CAFÉ

RETIRA LOS ACCESORIOS Y LAS PIEZAS DEL EMBALAJE

- Para comenzar, retira todos los accesorios y las piezas del embalaje. Asegúrate de retirar todos los accesorios y las piezas del embalaje antes de desechar el embalaje.
- Cuando retires la máquina del embalaje, asegúrate de quitar toda la cinta de la máquina. La cinta estará en todos los lados de la máquina.

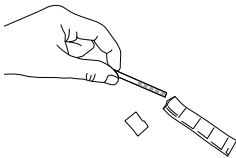
LIMPIA LOS ACCESORIOS ANTES DE USARLOS

- Después de retirar todos los accesorios y las piezas del embalaje, lava todas las piezas a mano y sécalas bien para limpiarlas a fondo.

PRUEBA DE DUREZA DEL AGUA

Toda el agua tiene minerales que pueden causar acumulación en la máquina con el tiempo. Estos minerales se conocen como dureza del agua y afectarán la frecuencia con la que deberás descalcificar la cafetera. Hacer esta prueba garantizará que la máquina recomiende una descalcificación en el momento adecuado.

- 1 Retira la tira de prueba del paquete.



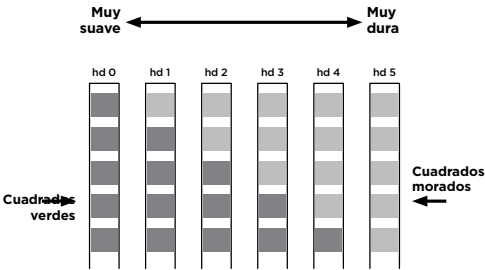
- 2 Sumerge completamente la tira de prueba en el agua que planeas usar con la máquina durante 5-10 segundos.



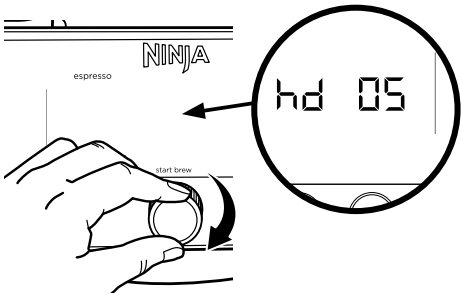
- 3 Saca la tira de prueba y agítala ligeramente.



- 4 Coloca la tira de prueba sobre una superficie seca y plana, y espera 1 minuto para que la tira de prueba muestre los resultados.
- 5 Después de 1 minuto, verás de 0 a 5 cuadrados morados aparecer. Esto indicará el nivel de dureza del agua (0 cuadrados morados = nivel 0, 5 cuadrados morados = nivel 5, etc.).



- 6 Después de identificar el nivel de dureza del agua, conecta la máquina.
- 7 Observa el lado izquierdo del panel de control. Mostrará hd 5.
- 8 Para programar el nivel de dureza del agua, gira el dial central hasta que el número de cuadrados morados en la tira de prueba coincida con el número que se muestra en el panel. (Por ejemplo, si el resultado es nivel 1, cambia la configuración a hd 1).



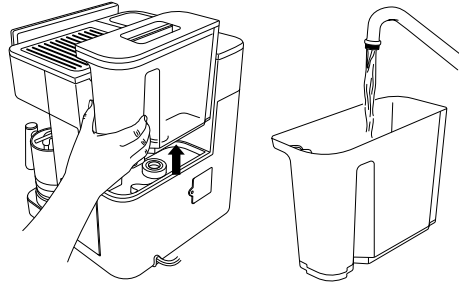
- 9 Presiona el dial central para confirmar la configuración.

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

PRIMEROS PASOS: ANTES DE TU PRIMER CAFÉ (CONT.)

LLENA EL DEPÓSITO DE AGUA

- Antes de comenzar, asegúrate de que el depósito de agua esté lleno de agua fría o a temperatura ambiente. Asegúrate de llenar hasta la línea de llenado máximo, pero sin sobrepasarla.

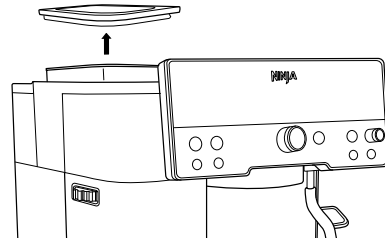


Si en algún momento antes de preparar una bebida no hay suficiente agua en el depósito para preparar la bebida seleccionada, la máquina indicará que debes agregar agua con el mensaje ADD WATER. Si recibes una notificación de ADD WATER (Agregar agua) durante la preparación, agrega agua al depósito y presiona START BREW (Iniciar preparación) para reanudar.

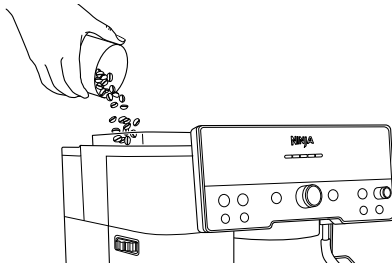
LLENA EL DEPÓSITO PARA GRANOS DE CAFÉ

Cuando agregues granos a el depósito, asegúrate de que la máquina esté desenchufada.

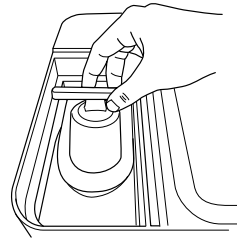
- 1 Retira la tapa de el depósito, llena el depósito con granos, luego coloca la tapa de manera segura de nuevo en el depósito. Asegúrate de que la manija en el depósito esté en la posición bloqueada cuando esté en el depósito.



- 2 Llena el depósito con granos enteros. **NO** agregues granos previamente molidos a el depósito para granos de café.



- 3 Asegúrate de que la manija en el depósito esté en la posición bloqueada cuando esté en el depósito, luego vuelve a colocar la tapa de manera segura en el depósito.

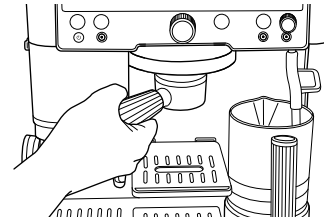


NOTA: NO coloques agua en el molinillo. Si entra agua en el molinillo, llámanos al +52 800 283 3473 inmediatamente.

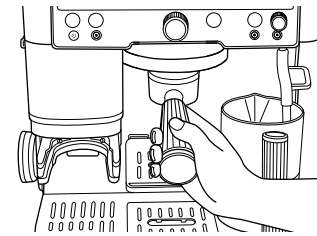
ENJUAGAR CON AGUA

Antes de preparar tu primera bebida, debes enjuagar la máquina. El objetivo de esto es preparar la máquina para el proceso.

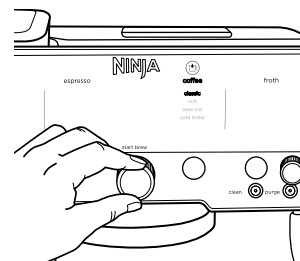
- 1 Con la cesta doble instalada, coloca el portafiltros en el cabezal del grupo y alinea el punto naranja del portafiltros con el punto naranja del cabezal del grupo.



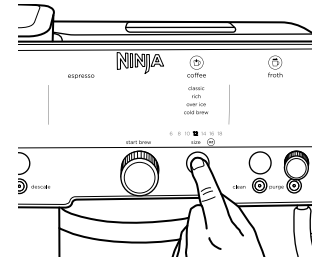
- 2 Fija el portafiltros en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja en el portafiltros esté alineado con la flecha de bloqueo en el cabezal del grupo.



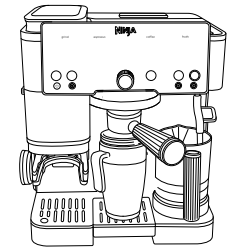
- 3 Gira el dial central para seleccionar CLASSIC (Clásico).



- 4 Pulsa el botón SIZE (Tamaño) para ajustar el tamaño de la bebida a 355 ml. Asegúrate de tener, al menos, 415 ml de agua en el depósito.



- 5 Coloca una taza de 415 ml o más debajo del portafiltros.

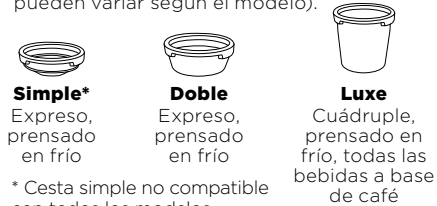


- 6 Presiona START BREW (Iniciar preparación). La máquina emitirá un pitido para indicar que se ha iniciado el proceso de preparación. La barra de progreso se iluminará para indicar el estado de la preparación. Cuando termine, la máquina emitirá un pitido nuevamente.
- 7 Desecha el agua que preparaste y lava la taza.

PREPARACIÓN DE CAFÉ EXPRESO, CAFÉ POR GOTEO Y BEBIDAS FRÍAS

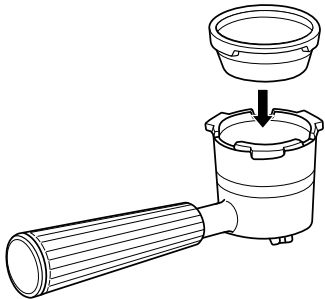
CESTAS PARA CAFÉ EXPRESO/CAFÉ

1 El kit de inicio contiene las cestas. Hay tres cestas (las cestas simple, doble y Luxe pueden variar según el modelo).



* Cesta simple no compatible con todos los modelos.

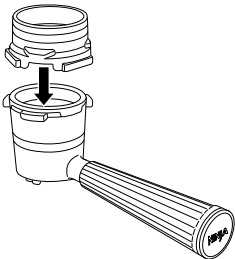
2 Elige una cesta a partir del tipo de bebida que deseas, luego insértala en el portafiltros. Asegúrate de que la lengüeta grande de la cesta quede alineada con la lengüeta grande del portafiltros y, a continuación, presiona firmemente para colocarla en su lugar.



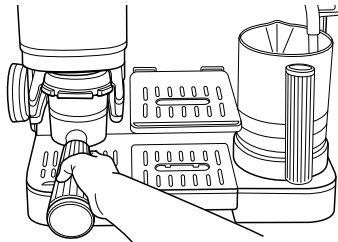
NOTA: La cesta doble viene preinstalada en el portafiltros.

INSTALACIÓN DEL PORTAFILTROS

1 Coloca el embudo en la boquilla del portafiltros y alinea las muescas del embudo con las muescas del portafiltros. Presiona hacia abajo hasta que el embudo se fije en su lugar en el portafiltros. El embudo evita que el café molido se desborde durante la molienda y permite un proceso de compactación más limpio.



2 Con el embudo en la parte superior del portafiltros, insértelo en la horquilla del molinillo. Asegúrate de que esté nivelado y se ajuste de forma segura. Una vez que el portafiltros esté instalado en la horquilla del molinillo, se pesará. Para garantizar un pesaje preciso, suelta el portafiltros.



3 La máquina detectará qué cesta está instalada en ella. La máquina mostrará una animación. Esto indica que la máquina está tarando el portafiltros para asegurarse de que dispense la cantidad correcta de café molido. A continuación, el panel de control iluminará las opciones de preparación seleccionables en función de la cesta que está instalada.



NOTA: Si no ves esta animación, retira el portafiltros de la horquilla del molinillo, apaga y enciende la máquina y vuelve a instalar el portafiltros en la horquilla del molinillo, y asegúrate de que esté nivelado y presionado hasta el fondo.

4 Gira el dial central hasta la preparación deseada.

VOLUMENES DE PREPARACIÓN APROXIMADOS

VOLÚMENES DE CAFÉ		
TAMAÑOS	Clásico Intenso	Café frío con hielo (debe llenarse con hielo antes de prepararlo)
	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml
	295 ml	295 ml
	355 ml	355 ml
	415 ml	415 ml
	475 ml	475 ml
	530 ml	530 ml

Los resultados pueden variar en un +/-10 %

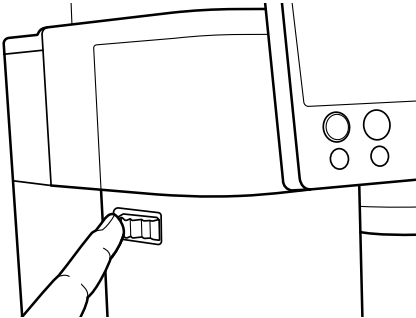
VOLÚMENES DE EXPRESO		
	Dosis de café molido	Volumen de salida
Expreso simple	9 g	22.5 ml
Expreso doble	18 g	45 ml
Prensado en frío doble	18 g	45 ml
Expreso cuádruple	40 g	90 ml
Prensado en frío cuádruple	40 g	90 ml

Los resultados pueden variar en un +/-10 %

NOTA: Estos son los resultados de expreso predeterminados. Para ajustar el resultado, consulta la sección Ajustes adicionales.

USO DEL MOLINILLO

1 Una vez resaltada una preparación, Barista Assist Technology™ recomendará un tamaño de molido en función de los granos y la preparación anterior. Si deseas seguir el tamaño recomendado, utiliza el dial de molido ubicado en el costado de la máquina para cambiar el tamaño de molido en **CURRENT** (Actual) para que coincida con el tamaño de molido en **RECOMMENDED** (Recomendado).



2 Luego de seleccionar el ajuste de molido deseado, presiona START GRIND (Iniciar molienda) para comenzar a moler. La máquina emitirá un pitido para indicar que se inició el molido. Cuando la máquina haya terminado, emitirá nuevamente un pitido, lo que significa que se completó el proceso de molienda. El panel de control parpadeará con el mensaje TAMP (Compactar), lo que significa que debes compactar el café molido.

NOTA: Una vez finalizada la molienda, la máquina se ajustará al estilo y tamaño de preparación seleccionados para esa molienda. Para cambiar el estilo y el tamaño, retira el café molido del portafiltros, apaga y enciende la máquina, y selecciona la preparación deseada.

PREPARACIÓN DE CAFÉ EXPRESO, CAFÉ POR GOTEO Y BEBIDAS FRÍAS (CONT.)

COMPRENDER EL AJUSTE DE MOLIENDA

¿Qué significan los ajustes de molienda?

- Los números en el lado izquierdo del panel de control representan que tan grueso o fino será la molienda, donde 25 es el más grueso y 1 el más fino. Los ajustes más gruesos funcionarán mejor con las bebidas de café y los ajustes más finos funcionarán mejor con las bebidas de expreso.
- Igualar el ajuste recomendado: de este modo se obtendrán los mejores sabores de los granos elegidos. La máquina se ajustará en función de los granos que utilices para garantizar que no ocurra una extracción excesiva o insuficiente.

AJUSTE DEL MOLINILLO PARA UNA EXTRACCIÓN ADECUADA

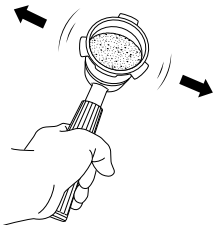
Solo para expreso

Es posible que notes el cambio del ajuste de molido recomendado. Esto ocurre gracias a la Barista Assist Technology que ajusta el ajuste de molido recomendado para ayudarte a obtener una extracción adecuada del expreso. Cuando se utilizan granos nuevos por primera vez o se agregan más granos, es posible que se necesiten de 2 a 3 preparaciones para alcanzar el ajuste de molido óptimo. Con el tiempo, es posible que notes que el ajuste de molido recomendado cambia para tener en cuenta el envejecimiento de los granos de café. Esto es normal. Asegúrate de que el tamaño de molido actual coincida con el tamaño de molido recomendado para la correcta extracción de expreso.

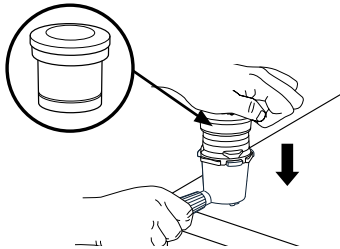
NOTA: Cuando se cambia de muy grueso a muy fino (o viceversa), es posible que se escuche cómo se enciende el molinillo. Esto ocurre para ayudar a prevenir atascos en el molinillo. Esto solo ocurrirá cuando el portafiltros esté instalado en la horquilla del molinillo.

COMPACTAR

Asegúrate de compactar todas las bebidas de expreso, así como las bebidas de café de 475 ml y 530 ml, para garantizar que no se derrame el café molido por el borde del portafiltros. Para bebidas de café de 175 ml a 415 ml, agita ligeramente el portafiltros para nivelar el café molido y, luego, continúa con la preparación.



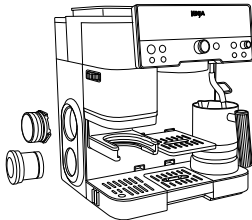
- 1 Cuando el proceso de molienda haya finalizado, retira el portafiltros de la horquilla del molinillo. Mantén el embudo conectado al portafiltros.
- 2 Coloca el portafiltros sobre una superficie sólida y nivelada, luego coloca el compactador asistido dentro del embudo. Asegúrate de que haya protección entre el portafiltros y la superficie. Presiona el compactador completamente hacia abajo hasta que se encuentre con el embudo.



NOTA: Si compactas sobre una encimera de madera o un material delicado, coloca una toalla para protegerla.

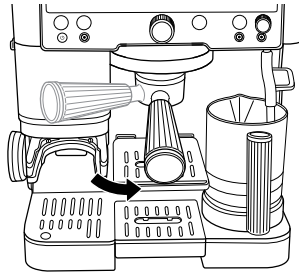
NOTA: Cuando prepares un shot cuádruple, compacta el café molido normalmente con el embudo del portafiltros. Después de eso, quita el embudo y compacta el café molido una vez más.

- 3 Luego de completar la compactación, retira el compactador y el embudo del portafiltros, y guárdalos en sus respectivas ubicaciones en el lado izquierdo de la máquina.



PREPARACIÓN

- 1 Coloca el portafiltros en el cabezal del grupo y alinea el punto naranja del portafiltros con el punto naranja del cabezal del grupo.
- 2 Fija el portafiltros en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja en el portafiltros esté alineado con la flecha de bloqueo en el cabezal del grupo.



NOTA: NO prepares café sin la bandeja para goteo principal insertada.

- 3 El estilo de preparación y el tamaño de molienda seguirán estando seleccionados en el panel de control. Coloca una taza debajo del portafiltros y presiona START BREW (Iniciar preparación).
- 4 La máquina emitirá un pitido para indicar que se inició la preparación. La barra de progreso se iluminará para indicar el estado de la preparación. Cuando termine, la máquina emitirá un pitido nuevamente para indicar que la preparación está lista.

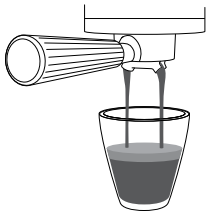
NOTA: Si utilizarás una taza más pequeña, usa la bandeja para tazas ajustable a fin de acercar la taza al cabezal del grupo y reducir las salpicaduras. Si utilizarás una taza grande o un vaso de viaje, quita la bandeja para goteo central a fin de crear espacio.

NOTA: Para los shots de expreso cuádruples y los shots prensados en frío cuádruples, es posible que haya un poco de agua en el disco después de la preparación. Esto es normal.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA Y LA INTENSIDAD DE LA PREPARACIÓN

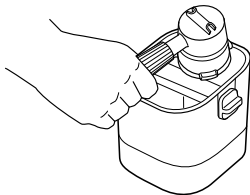
EXTRACCIÓN ADECUADA

- La bebida se verterá a una velocidad lenta y constante.
- Verás que se vierte un líquido de color caramelo. Esa es la crema.
- Habrá una capa de crema sobre tu bebida. Puedes inclinar el vaso para ver si la capa de crema sigue siendo completamente visible. Si aun así solo puedes ver ese color caramelo, tienes un shot de expreso correctamente extraído.



DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN

Cuando termines la preparación, retira cuidadosamente el portafiltros del cabezal del grupo. Golpea la superficie de la cesta sobre un recipiente o una caja para posos (vendida por separado) para eliminar el café molido.



NOTIFICACIÓN RINSE (ENJUAGAR)

Si intentas preparar una bebida fría inmediatamente después de preparar una bebida caliente, recibirás la notificación RINSE (Enjuagar) sobre el dial central.

Asegúrate de que el portafiltros no esté instalado en el cabezal del grupo antes de continuar.

- 1 Coloca una taza (de al menos 355 ml) debajo del cabezal del grupo.
- 2 Presiona START BREW (Iniciar preparación) y deja que la máquina se enjuague y alcance la temperatura correcta.
- 3 La máquina enjuagará aproximadamente 235 ml de agua a través del cabezal del grupo.
- 4 La máquina emitirá un pitido para indicar que se inició la preparación. La barra de progreso se iluminará para indicar el estado de la preparación. Cuando termine, la máquina emitirá un pitido nuevamente para indicar que la preparación está lista. Después de que la máquina emita un pitido por segunda vez, quita la taza y desecha el agua.

Para evitar el proceso RINSE (Enjuagar), prepara todas las bebidas frías que desees antes de continuar con las bebidas calientes.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE LA PREPARACIÓN

- 1 Mantén presionado el botón SIZE (Tamaño) durante 3 segundos.
- 2 Gira el dial central a $_h06$ y, luego, presiona el dial central para seleccionar.
- 3 Gira el dial central para seleccionar el ajuste deseado y, a continuación, presiona el dial central para seleccionar.
LO: Temperatura baja
M: Temperatura media (predeterminada)
HI: Temperatura alta

La temperatura de la bebida afectará la extracción del expreso y el sabor de tu bebida. Para obtener mejores resultados y una extracción adecuada, recomendamos una temperatura baja o media para tostados más oscuros, y una temperatura media o alta para tostados ligeros.

NOTA: El control de temperatura no está disponible para bebidas sobre hielo, preparaciones frías y prensado en frío.

ELEGIR LA TAZA ADECUADA

Asegúrate de que la taza que utilizarás sea adecuada para el tamaño de tu bebida. Para una bebida más caliente, utiliza una taza que sea de tamaño similar a tu bebida.

El grosor del material de la taza también afectará la temperatura de la bebida. Para una bebida más caliente, utiliza una taza de material más fino.

PRECALENTAMIENTO ANTES DE LA PREPARACIÓN

Pasar agua caliente por el cabezal del grupo y el portafiltros ayudará a precalentarlos, así como la máquina para futuras preparaciones.

Para aumentar aún más la temperatura de tu bebida, pasa un shot doble de expreso solo con agua a través del portafiltros en la taza en la que desees preparar tu bebida.

La temperatura de la taza afectará la temperatura de la bebida. Desecha el agua y, luego, seca la taza y el portafiltros. Luego, continúa con la preparación. Consulta Enjuagar con agua para conocer las instrucciones.

INTENSIDAD

Si encuentras que tu preparación tiene un sabor muy débil o muy fuerte para tu gusto, puedes utilizar el botón de ajuste de intensidad.

AJUSTE DE LA INTENSIDAD DE LA PREPARACIÓN

Para ajustar la intensidad de la preparación, presiona el botón STRENGTH (Intensidad). El ajuste de intensidad funcionará de manera diferente según si prepararás café o expreso.



Ajustes de intensidad del expreso:

- ○ ○ Más alto, menos concentrado: relación de agua y café molido de 4:1.
- ● ○ Predeterminado: relación de agua y café molido de 2.5:1.
- ● ● Más corto, más concentrado: relación de agua y café molido de 2:1.

NOTA: Ajustar la intensidad de la preparación del expreso afectará el resultado del volumen de la preparación. La potencia 1 tendrá un resultado mayor que el ajuste predeterminado. **Utiliza una taza más grande de lo normal.**

Ajustes de la intensidad del café:

- ○ ○ Suave: se molerán menos granos de café.
- ● ○ Predeterminado
- ● ● Intenso: se molerán más granos de café.

AJUSTE DEL SABOR DEL CAFÉ

Barista Assist recomendará un tamaño de molido en función del estilo y el tamaño de la preparación. Como no todos los granos se tuestan igual, con el dial de molido tienes la oportunidad de ajustar el perfil de sabor.

Menos amargura: disminuye el tamaño de molido

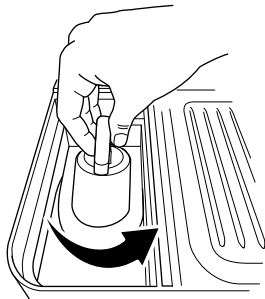
Menos acidez: aumenta el tamaño del molido

CAMBIO DE GRANOS

Se recomienda limpiar el molinillo antes de cambiar los granos. Consulta las instrucciones sobre cómo limpiar el molinillo en la página "Limpieza del molinillo cónico" de la sección Mantenimiento periódico.

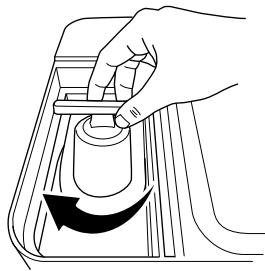
CAMBIO DE GRANOS

- 1 Desbloquea el depósito para granos de café girando la manija hacia la izquierda.



- 2 Retira el depósito para granos de café y retira los granos restantes.
- 3 Vuelve a colocar el depósito en la máquina.

- 4 Vuelve a bloquear el depósito para granos de café girando la manija hacia la derecha.



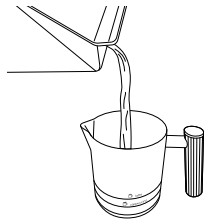
- 5 Coloca el portafiltros con el embudo conectado en la horquilla del molinillo.
- 6 Mantén presionado el botón START GRIND (Iniciar molienda) para eliminar los granos restantes.
- 7 Agrega granos nuevos en el depósito para granos de café.

NOTA: Recomendamos que, si cambias de grano o de tipo de tostado, restablezcas la Barista Assist Technology con las instrucciones del menú Ajustes adicionales antes de seleccionar los nuevos granos.

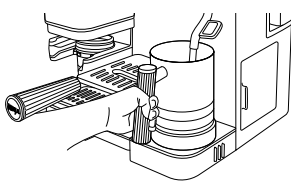
ESPUMA

ESPUMA

- 1 Llena la jarra de leche con la cantidad deseada de leche, pero no excedas la línea de llenado máximo. Asegúrate de que el batidor esté instalado.



- 2 Asegúrate de que la parte inferior de la jarra de leche esté seca. Coloca la jarra de leche en la plataforma con el vaporizador introducido en la jarra.



- 3 En el panel de control, utiliza el dial de espuma para resaltar el estilo de espuma deseado.



ESTILOS DE ESPUMA

Leche vaporizada
Vaporiza suavemente la leche hasta alcanzar la temperatura ideal para beberla sin batirla. Ideal para el café.

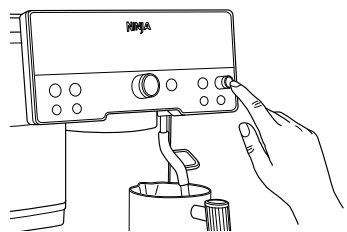
Espuma ligera
Una fina capa de espuma para el café con leche.

Espuma espesa
Una capa clásica de espuma esponjosa para preparar cualquier bebida. Ideal para capuchinos.

Espuma extragruesa*
Una gran capa de espuma, ideal para capuchinos y otras bebidas con menos volumen.

Espuma fría
Una clásica capa de espuma fría para cubrir cualquier café helado o expreso.
*Not available on all models.

- 4 A continuación, utiliza el botón MILK TYPE (Tipo de leche) para seleccionar las opciones DAIRY (Lácteo) o PLANT-BASED (Vegetal) según la leche que se encuentra en la jarra de leche. Presiona START FROTH (Iniciar espuma). La máquina emitirá un pitido para indicar que el proceso de espumado comenzó. La barra de progreso se iluminará para indicar el estado de la espuma. La máquina emitirá un pitido nuevamente para indicar que la espuma está lista.



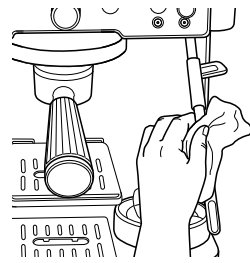
NOTA: NO prepares la espuma de leche directamente en el expreso o el café; siempre prepara la espuma en la jarra de leche y, luego, vértela en la base de expreso o café.

NOTA: NO prepares espuma sin instalar la bandeja para goteo principal.

NOTA: Si deseas cambiar la temperatura de la espuma, consulta Ajustes adicionales.

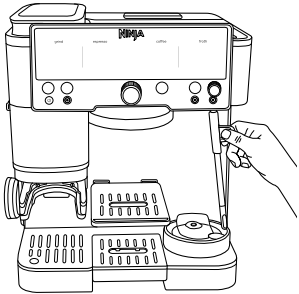
DESPUÉS DE TERMINAR LA ESPUMA

- 1 Una vez retirada la jarra de leche, limpia inmediatamente el vaporizador con un paño húmedo antes de volver a colocarlo en su posición hacia abajo.



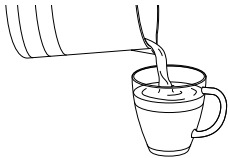
ESPUMA (CONT.)

2 Cuando el vaporizador vuelve a su posición hacia abajo, se produce la purga automática. Esto es para limpiar el interior del vaporizador. La máquina emitirá un pitido para indicar que la purga comenzó. Cuando termine, la máquina emitirá un pitido nuevamente. Puedes purgar en cualquier momento si presionas el botón PURGE (Purgar) cuando el vaporizador esté en la posición hacia abajo.



NOTA: Cuando no haya agua, la máquina no realizará la purga. Asegúrate de presionar el botón PURGE (Purgar) cuando agregues más agua para completar la purga.

3 Antes de verter la leche, golpea suavemente la jarra sobre una superficie plana y revuelve para eliminar las burbujas grandes. Vierte la leche espumada sobre el expreso o el café y disfruta.



PONER LA ESPUMA EN LA COLA

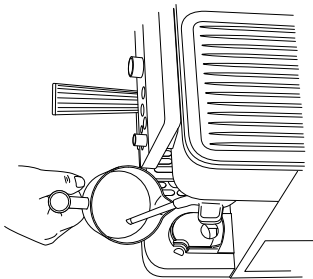
Una vez iniciada la preparación, puedes poner en cola la espuma para que se inicie inmediatamente después de finalizar la preparación.

- 1 Llena la jarra de leche con la cantidad deseada de leche, pero no excedas la línea de llenado máximo.
- 2 Durante la preparación, usa el botón MILK TYPE (Tipo de leche) para seleccionar el tipo de leche con las opciones DAIRY (Lácteo) o PLANT-BASED (Vegetal) y el dial de espuma para seleccionar los ajustes de espuma.
- 3 Presiona START FROTH (Iniciar espuma).

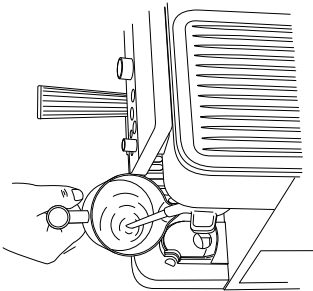
La espuma fría ❄️ no necesita ponerse en la cola y se puede crear la espuma mientras la máquina está haciendo la preparación.

ESPUMA MANUAL

- 1 Llena la jarra de leche según lo desees entre las líneas de llenado mínimo y máximo.
- 2 Asegúrate de estar en la configuración de leche vaporizada ☞.
- 3 Saca el vaporizador. Coloca el vaporizador dentro de la jarra para leche de modo que el vaporizador quede apoyado dentro de la boquilla de la jarra de leche.
- 4 Inclina la jarra de leche ligeramente hacia la izquierda o hacia la derecha, de modo que el vaporizador quede a un dedo de distancia de la pared de la jarra de leche.



- 5 Mantén presionado el botón START FROTH (Iniciar espuma) durante 3 segundos. La máquina emitirá un pitido para indicar que se inició la espuma y que comenzará a generar vapor desde el vaporizador.
- 6 Coloca el vaporizador justo debajo de la superficie de la leche para empezar a incorporar aire para aumentar el volumen de la leche. Esto debería empezar a crear un remolino con la leche.



- 7 Una vez que te sientas cómodo con el volumen de la leche, mueve la jarra hacia arriba para que el vaporizador esté más abajo de la superficie. Esto es para calentar la bebida.
- 8 Mantente en esa posición hasta que la jarra esté demasiado caliente como para sostenerla con la mano y, luego, presiona el botón START FROTH (Iniciar espuma) para desactivar la función.

MANTENIMIENTO PERIÓDICO

INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA LIMPIEZA DE LA PREPARACIÓN

- Cuando termines la preparación, retira cuidadosamente el portafiltros del cabezal del grupo. Golpea la superficie de la cesta sobre un recipiente o una caja para posos (vendida por separado) para eliminar el café molido.
- Para obtener mejores resultados, asegúrate de limpiar el portafiltros y la cesta entre cada uso.
- Retira la cesta del portafiltros. Lava a mano ambos artículos con agua jabonosa para eliminar todos los aceites del café. Asegúrate de que la cesta esté seca antes de volver a preparar café.
- Después de crear espuma, limpia el vaporizador con un paño húmedo antes de volver a empujarlo hacia abajo.
- Empuja el vaporizador hacia abajo para iniciar una purga automática.
- Vacía la bandeja para goteo cuando el indicador de vaciado de color naranja se eleve lo suficiente como para ser visible.
- Lava a mano periódicamente la bandeja para goteo y seca al aire por completo.
- Limpia periódicamente la base de la máquina con un paño húmedo.

LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS

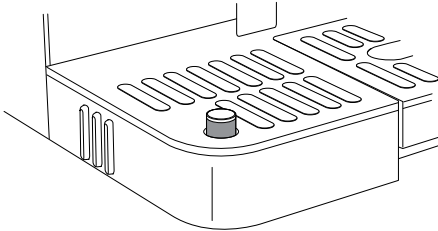
Piezas aptas para lavavajillas:

Embudo, batidor, disco de limpieza, depósito de agua, depósito para granos de café y todos los componentes de la bandeja para goteo.

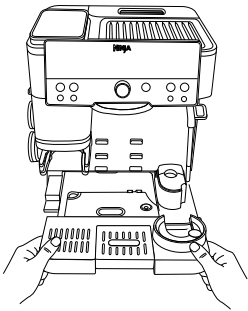
NOTA: NO sumerjas en agua las piezas o los accesorios que no sean aptos para lavavajillas.

VACIADO DE LA BANDEJA PARA GOTEO

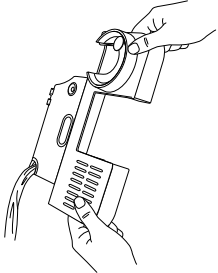
Mientras haces una preparación, la bandeja para goteo se llenará. Cuando el indicador de vaciado de color naranja se eleve lo suficiente como para ser visible, será hora de vaciar la bandeja para goteo principal.



- 1 Tira de la bandeja para goteo principal para retirarla de la máquina.



- 2 Mueve con cuidado la bandeja para goteo principal hasta el fregadero y vierte el agua por la boquilla de vaciado.



- 3 Vuelve a insertar la bandeja para goteo en la máquina.

NOTA: El indicador de vaciado se puede extraer.

NOTA: Retira la bandeja para goteo central antes de vaciar. Limpia con un paño húmedo por separado.

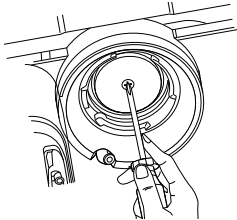
MANTENIMIENTO PERIÓDICO (CONT.)

EXTRACCIÓN DE LA REJILLA DE AGUA Y REEMPLAZO DE LA JUNTA DE GOMA

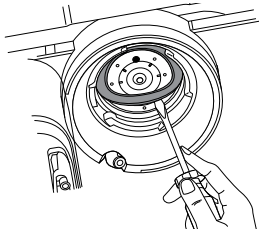
Si notas que la calidad del café disminuye con el tiempo, retira la rejilla de agua y límpiala bien. Si experimentas fugas alrededor del portafiltros durante una preparación cuando el mango está completamente apretado, es posible que debas reemplazar la junta.

Asegúrate de que la máquina esté apagada y desenchufada antes de continuar.

- 1 Con un destornillador Phillips, retira el tornillo central de la rejilla de agua y, a continuación, retira la rejilla de agua.



- 2 Una vez retirada, limpia la rejilla de agua con agua y jabón.
- 3 Retira la junta de goma del cabezal del grupo con un destornillador plano. Inspecciona la junta para ver si hay desgaste o desgarre, y reemplázala con una nueva si es necesario (disponible para su compra en ninjakitchen.mx/accessories).

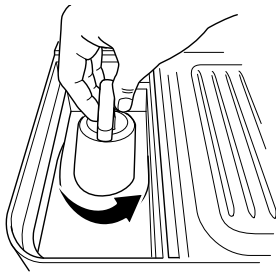


- 4 Vuelve a insertar la rejilla de agua en el cabezal del grupo y asegúrala en su posición con un tornillo.

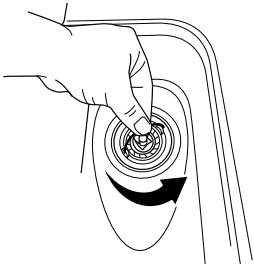
LIMPIEZA DEL MOLINILLO CÓNICO
Para evitar obstrucciones y garantizar un resultado de la más alta calidad, se recomienda limpiar el molinillo cónico semanalmente como mínimo para su uso diario. Para los granos de café de tueste oscuro, descafeinados y otros tipos de granos aceitosos, se recomienda limpiar el molinillo con más frecuencia. Si no lo utilizas a diario, limpia el molinillo al menos una vez al mes o cada vez que cambies o rellenes los granos.

Asegúrate de que la máquina esté apagada y desenchufada antes de continuar.

- 1 Retira todos los granos de el depósito para granos de café. Consulta Cambio de granos para referencia.
- 2 Asegúrate de que el depósito para granos de café esté instalada y trabada. Elimina los granos sobrantes en la parte superior del molinillo mediante una “purga” con estas instrucciones. Primero, ajusta el tamaño de molienda a 25, y con el portafiltros en la horquilla del molinillo, mantén presionado “start grind” (Iniciar molienda). Una vez que comience la molienda, mantén presionado el botón durante unos 10 segundos o hasta que se produzca un cambio notable en el ruido. Esto eliminará y retirará cualquier material que haya quedado en el molinillo. Si aún quedan residuos en la fresa, utiliza el cepillo de limpieza incluido para retirar los residuos y realiza otra purga si es necesario.
- 3 Apaga y desenchufa la máquina. Para quitar el depósito para granos de café, levanta la manija y gírala hacia la izquierda.



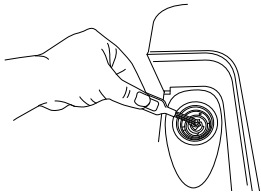
- 4 Gira la fresa superior hacia la izquierda para retirarla y alinea la flecha naranja de la fresa con la flecha naranja ALIGN (Alinear) de la máquina. Una vez alineadas, levanta la fresa superior.



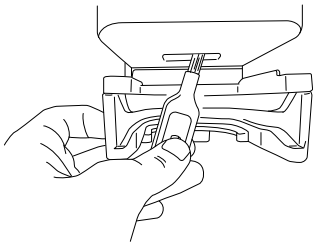
- 5 Limpia con un cepillo el molinillo retirado.



- 6 Luego, limpia el molinillo conectado a la máquina con el cepillo de limpieza.



- 7 También asegúrate de limpiar el interior de la horquilla del molinillo.



NOTA: NO permitas que la fresa entre en contacto con agua.

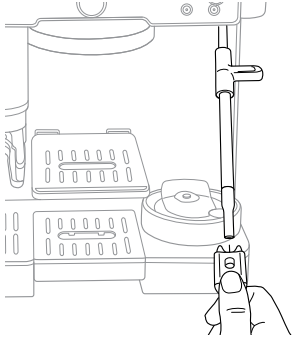
NOTA: Cuando limpies el molinillo conectado a la máquina, solo usa el cepillo de limpieza.

MANTENIMIENTO PERIÓDICO (CONT.)

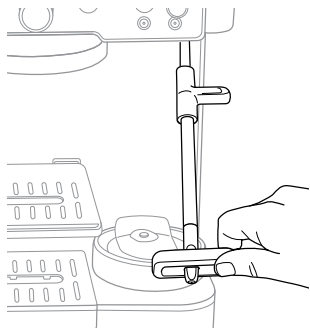
LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR

Con el tiempo, puede acumularse material en el vaporizador.

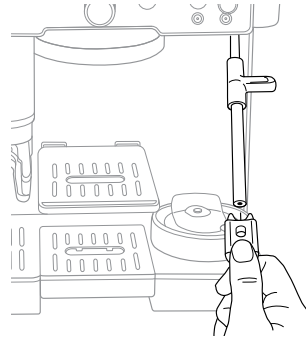
- 1 Retira la tapa de la parte inferior del cepillo de limpieza para acceder a la aguja.
- 2 Utiliza la aguja para quitar cualquier material de la punta del vaporizador.



- 3 Para una limpieza más profunda, utiliza la llave en el medio del cepillo de limpieza para quitar la punta del vaporizador.



- 4 Utiliza la aguja para quitar cualquier material del interior del vaporizador y de la punta del vaporizador.



- 5 Después de la limpieza, ejecuta una purga para eliminar cualquier exceso de material.

CICLO DE DESCALCIFICACIÓN Y LIMPIEZA

DESCALCIFICACIÓN

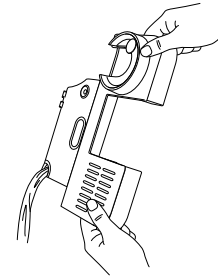
Tiempo necesario: aproximadamente 90 minutos

NOTA: Si utilizas un filtro en el depósito de agua, retíralo antes de iniciar el ciclo de descalcificación. La caja y los insertos del filtro de agua se venden por separado en ninjakitchen.mx/accessories.

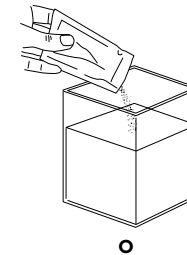
Cuando se encienda la luz DESCALE (Descalcificar), debes ejecutar un ciclo de descalcificación. Si no se realiza la descalcificación después de que se enciende la luz, la calidad de la bebida disminuirá y la cafetera puede obstruirse y dejar de funcionar.

La descalcificación descompone y elimina el sarro y la acumulación de minerales en el interior de la máquina. Hacer esto ayudará a mantener el máximo rendimiento si se realiza de forma rutinaria con una solución descalcificadora cada vez que se encienda la luz DESCALE (Descalcificar).

- 1 Asegúrate de que la bandeja para goteo principal esté completamente vacía, ya que parte del agua producida en el ciclo de descalcificación caerá en la bandeja para goteo principal. **Si no vacías la bandeja para goteo principal, se puede producir un desbordamiento.**



- 2 Disuelve el polvo descalcificador Ninja suministrado en un recipiente aparte con 1 L líquidas de agua. Vierte la mezcla de la solución en el depósito de agua.



Llena el depósito de agua con 475 ml de vinagre blanco y, luego, llena el depósito hasta la línea de descalcificación con agua.

- 3 Inserta la cesta doble en el portafiltros.
- 4 Asegura el portafiltros en el cabezal del grupo.
- 5 Asegúrate de colocar la jarra de leche en la plataforma de la jarra de leche con el vaporizador en su interior.
- 6 Coloca una taza vacía (de al menos 530 ml) debajo del portafiltros. Es posible que tengas que retirar la bandeja para goteo central.
- 7 Presiona el botón DESCALE (Descalcificar) y, a continuación, presiona el dial central para iniciar el ciclo de descalcificación.
- 8 La máquina iniciará el ciclo de descalcificación. La máquina enjuagará la solución a través del vaporizador y el portafiltros durante aproximadamente 90 minutos. La máquina mostrará la cuenta regresiva en el panel de control.
- 9 La máquina emitirá un pitido cuando el ciclo de descalcificación haya finalizado.
- 10 Una vez finalizado el ciclo, retira el portafiltros, la bandeja para goteo principal y la jarra de leche con precaución, ya que habrá agua en cada uno de ellos.
- 11 Vacía el contenido de cada uno y lava a mano con agua tibia y jabonosa para eliminar cualquier solución que pudiera afectar el sabor del café.
- 12 Llena el depósito con agua potable hasta la línea de llenado máximo sin sobrepasarla.
- 13 Vuelve a instalar la bandeja para goteo principal en la máquina e instala el portafiltros en el cabezal del grupo. No instales la jarra de leche.
- 14 Enjuaga el cabezal del grupo con una preparación de 355 ml de tipo CLASSIC (Clásica).
- 15 Luego, con la jarra de leche desinstalada, enjuaga el vaporizador con el botón PURGE (Purgar).

CICLO DE DESCALCIFICACIÓN Y LIMPIEZA (CONT.)

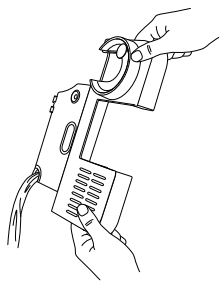
EJECUCIÓN DE UN CICLO DE LIMPIEZA

Tiempo necesario: aproximadamente 6 minutos

Un ciclo de limpieza elimina los residuos de aceite o café molido que se acumulan dentro y alrededor del cabezal del grupo. La luz CLEAN (Limpieza) se iluminará automáticamente para indicar cuando se requiera un ciclo de limpieza. También puedes ejecutar un ciclo de limpieza si observas un cambio en la calidad de las preparaciones. El ciclo de limpieza requiere el disco de limpieza (incluido con la máquina y almacenable en el almacenamiento de accesorios) y una tableta de limpieza (también incluida y disponible para su compra en ninjakitchen.mx/accessories).

Siga estos pasos para ejecutar un ciclo de limpieza:

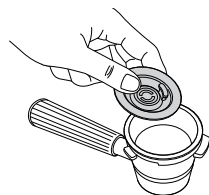
- 1 Asegúrate de que la bandeja para goteo principal esté completamente vacía, ya que parte del agua producida en el ciclo de limpieza caerá en la bandeja para goteo principal. **Si no vacías la bandeja para goteo principal, se puede producir un desbordamiento.**



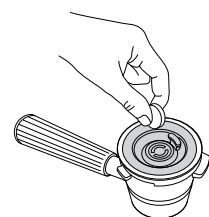
- 2 Llena el depósito de agua hasta la línea de llenado máximo sin sobrepasarla.
- 3 Inserta la cesta doble en el portafiltros.

NOTA: El indicador de vaciado se puede extraer.

- 4 Coloca el disco de limpieza en la parte superior de la cesta doble, con el mango hacia arriba.



- 5 Coloca 1 tableta de limpieza en el centro del disco de limpieza.



- 6 Fija el portafiltros en el cabezal del grupo.
- 7 Presiona el botón CLEAN (Limpieza) y, luego, presiona el dial central para iniciar el ciclo de limpieza.
- 8 La máquina iniciará el proceso de retrolavado de la rejilla de agua y del cabezal del grupo, y depositará el agua y los sedimentos del ciclo de limpieza en la bandeja para goteo principal.
- 9 El ciclo de limpieza tardará aproximadamente 6 minutos en completarse. La máquina emitirá un pitido cuando el ciclo de limpieza finalice.
- 10 Una vez finalizado el ciclo de limpieza, retira con precaución el portafiltros y la bandeja para goteo principal, ya que puede haber agua en ambos. Lava a mano con agua jabonosa tibia.

PRÁCTICAS RECOMENDADAS DE PREPARACIÓN

- Para obtener mejores resultados, utiliza granos de café recién tostados.
- Cuando compres café en grano, es mejor comprar bolsas que indiquen la fecha de tostado en lugar de la fecha recomendada de consumo para garantizar su calidad y frescura.
- Te recomendamos que utilices cualquier café en grano dentro de los 20 días posteriores a la fecha de tostado.
- Cuando cambies a un grano diferente, retira completamente los granos anteriores antes de continuar. Consulta la sección Cambio de granos para obtener más información.
- Siempre iguala el ajuste de molienda actual con el recomendado.
- Para aumentar la temperatura de preparación, enjuaga con agua antes de preparar la bebida.
- Mantén la máquina limpia con el cepillo para eliminar cualquier residuo.
- Utiliza agua filtrada.
- Ajusta el molinillo cada vez que cambies los granos.
- Mantén la máquina sobre una superficie estable.
- Vacía la bandeja de goteo con frecuencia.
- Después de moler y antes de comenzar a preparar, la máquina comenzará a calentarse. Coloca la taza en la bandeja para tazas calentada para calentarla.

PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA ESPUMAR

- Para obtener los mejores resultados con leche vegetal, utiliza la versión barista o entera.
- Para los lácteos, recomendamos usar leche entera.
- Las leches que se tratan con temperatura ultraalta pueden tener resultados variables.
- La leche de coco puede calentarse, pero no producirá espuma estable.
- Si deseas ajustar la temperatura de la leche, consulta la sección Ajustes adicionales.
- Para obtener mejores resultados, utiliza leche fría o leche fuera del refrigerador.
- Para obtener mejores resultados, asegúrate de que la jarra de leche esté a temperatura ambiente antes de espumar.
- Asegúrate de que tanto la plataforma de la jarra de leche como la parte inferior de la jarra de leche estén secos y limpios antes de colocarla en la plataforma.
- Limpia el vaporizador con un paño húmedo inmediatamente después de utilizarlo para evitar que la leche se pegue.
- Antes de apagar la máquina, empuja el vaporizador de vuelta a la posición hacia abajo para permitir que se purgue.
- Para una limpieza más profunda del batidor y el vaporizador, llena la jarra de leche hasta la línea de llenado máximo con agua y una gota de detergente para platos y ejecuta el programa ESPUMA LIGERA .
- Para obtener la mejor espuma y arte con leche, golpea y agita la jarra de leche antes de verter la leche.
- Para obtener la mejor espuma a base de bebidas vegetales, utiliza la configuración PLANT-BASED (Vegetal).

AJUSTES ADICIONALES

El menú de ajustes adicionales ofrece opciones adicionales para personalizar la máquina. Puedes acceder a este menú si mantienes presionado el botón SIZE (Tamaño) durante 3 segundos.

Número de artículo	Tema	Opciones
_h01	Pitidos: activar o desactivar todos los pitidos	ON: deja los pitidos encendidos (predeterminado) OFF: desactiva los pitidos
_h02	Eco Mode (Modo Eco): ahorra energía apagando la caldera después de la preparación.	ON: activa el modo Eco OFF: deja el modo Eco desactivado (predeterminado)
_h03	Tamaño de molido recomendado: enciende o apaga la pantalla de ajuste de molido recomendado.	ON: deja la pantalla encendida (predeterminado) OFF: apaga la pantalla
_h04	Restablecimiento de Barista Assist Technology™: restablece el grado de molido recomendado a los valores predeterminados.	NO: mantiene su configuración actual (predeterminada) YES: restablece la configuración
_h05	Restablecimiento de la configuración de fábrica: restablece todas las variables de la máquina a los ajustes predeterminados.	NO: mantiene la configuración actual YES: restablece la configuración
_h06	Temperatura de preparación: ajusta la temperatura de la bebida.	LO: temperatura baja M: temperatura media (predeterminada) HI: temperatura alta
_h07	Temperatura de espuma: ajusta la temperatura de la espuma.	LO: temperatura baja M: temperatura media (predeterminada) HI: temperatura alta
_h08	Agua dura: abre el menú de prueba de dureza del agua para restablecer la dureza del agua.	hd 0: la tira tiene 0 cuadrados morados hd 1: la tira tiene 1 cuadrado morado hd 2: la tira tiene 2 cuadrados morados hd 3: la tira tiene 3 cuadrados morados hd 4: la tira tiene 4 cuadrados morados hd 5: la tira tiene 5 cuadrados morados

- 1 Navega a través de estos temas con el dial central. Presiona START BREW (Iniciar preparación) para seleccionar el tema deseado.
- 2 Una vez que hayas seleccionado un tema, gira el dial central hasta llegar a la opción deseada y presiona START BREW (Iniciar preparación) para realizar la selección.
- 3 Después de realizar una selección, escucharás un pitido y volverás a la pantalla del menú. Considera que la máquina no emitirá un pitido si se apagan los pitidos.
- 4 Puedes salir del menú si vuelves a presionar el botón SIZE (Tamaño).

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿Por qué no sale agua del portafiltros?

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

- No hay suficiente agua en el depósito: asegúrate de que el depósito de agua esté correctamente lleno. Cuando utilices la cesta Luxe, se requieran 530 ml de agua. Cuando utilices la cesta doble o simple, llena hasta la línea mínima.
- El depósito de agua no está asentado firmemente: comprueba que el depósito de agua esté firmemente asentado en su lugar en la parte posterior de la máquina.
- La máquina se está calentando/alcanzando la temperatura de operación: espera un momento para que la máquina se caliente antes de que dispense.
- El tamaño de molido es demasiado fino: deja que se acabe el tiempo de preparación y sigue el ajuste de molido recomendado en tu próxima preparación.
- Es necesario descalcificar la máquina: sigue las instrucciones que se indican en la sección Limpieza y mantenimiento.

¿Por qué el flujo de expreso es pequeño o fluye lentamente?

Puede haber varias razones detrás de esto:

- El tamaño de molido es demasiado fino: deja que se acabe el tiempo de preparación y sigue el ajuste de molido recomendado en tu próxima preparación.
- Limpieza de la cesta: antes de moler, asegúrate de que la cesta esté libre de cualquier obstrucción o residuos que puedan obstaculizar el flujo.
- Es necesario descalcificar la máquina: sigue las instrucciones que se indican en la sección Limpieza y mantenimiento.

¿Por qué el flujo de expreso es muy rápido?

- El tamaño del molido es demasiado grueso: deja que se acabe el tiempo de preparación y sigue el ajuste de molido recomendado en tu próxima preparación.
- La compactación del café fue ligera: en el momento de compactar, asegúrate de colocar el portafiltros sobre una superficie nivelada. Coloca el compactador asistido dentro del embudo y empújalo hacia abajo hasta que notes que el compactador entra en contacto con el embudo.

¿Por qué el expreso fluye alrededor del borde del portafiltros?

- El portafiltros no está insertado correctamente en el cabezal del grupo: coloca el portafiltros en el cabezal del grupo y alinea el punto naranja del portafiltros con el punto naranja del cabezal del grupo. Fija el portafiltros en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja del portafiltros se alinee con la flecha de bloqueo del cabezal del grupo.
- Hay café molido alrededor del borde de la cesta: limpia los restos de café molido del borde de la cesta y del portafiltros para asegurarte de que el portafiltros se asiente correctamente en el cabezal del grupo.
- El sello del cabezal del grupo debe reemplazarse: llama al Servicio al Cliente al +52 800 283 3473.

La formación de espuma no inicia.

- La máquina no ha alcanzado la temperatura de operación: espera un momento para que la máquina se caliente antes de que comience el espumado.
- No hay suficiente agua en el depósito: asegúrate de que el depósito de agua esté lleno hasta la línea mínima.
- El depósito de agua no está asentado firmemente: comprueba que el depósito de agua esté firmemente asentado en su lugar en la parte posterior de la máquina.
- El vaporizador no está insertado: asegúrate de que el vaporizador esté insertado en la jarra de leche y de que la jarra de leche esté colocada correctamente en la plataforma.
- No hay suficiente leche en la jarra de leche: asegúrate de que la leche esté llena hasta la línea mínima.

El café no está lo suficientemente caliente.

- Precalienta el portafiltros: enjuaga el portafiltros con agua caliente antes de moler. Asegúrate de que la cesta esté completamente seca antes de moler.
- Precalienta la taza: enjuaga la taza con agua caliente antes de la preparación para aumentar la temperatura del café.
- Ajusta la temperatura del agua: consulta la sección Ajuste de la temperatura de la preparación.
- Utiliza los ajustes de espuma caliente: todos los ajustes de espuma son calientes, excepto la espuma fría, que se indica con un copo de nieve.
- Es necesario descalcificar la máquina: sigue las instrucciones que se indican en la sección Limpieza y mantenimiento.

Mi bebida está demasiado amarga o ácida.

- Iguala el ajuste de molido: utiliza el dial de molido en el costado de la máquina para igualar el ajuste de molido actual con el ajuste de molido recomendado en el panel de control antes de moler.
- Cambia la relación: para aumentar o disminuir la relación entre café molido y agua, consulta la sección Ajustes adicionales.
- Cambia la temperatura de la preparación: para granos de tueste oscuro, recomendamos utilizar la temperatura baja o media. Para granos de tueste medio o ligero, recomendamos utilizar el ajuste de temperatura media o alta.

¿Por qué la máquina no genera crema?

- La compactación del café fue ligera: en el momento de compactar, asegúrate de colocar el portafiltros sobre una superficie nivelada. Coloca el compactador asistido dentro del embudo y empuja el compactador hacia abajo hasta que notes que entra en contacto con el embudo.
- El tamaño del molido es demasiado grueso: deja que se acabe el tiempo de preparación y sigue el ajuste de molido recomendado en tu próxima preparación.
- Los granos de café no son frescos: la frescura del grano afectará la calidad de la crema. Cuando compres café en grano, es mejor comprar bolsos que indiquen la fecha de tostado en lugar de la fecha recomendada de consumo para garantizar su calidad y frescura. Te recomendamos que utilices el café en grano dentro de los 20 días posteriores a la fecha de tostado.
- Las cestas pueden estar obstruidas o los orificios están bloqueados: asegúrate de limpiar las cestas con frecuencia. Asegúrate de que ninguno de los orificios del fondo de la cesta esté obstruido con café molido.

¿Por qué la bandeja para goteo se llena rápidamente?

- Para garantizar que la máquina mantenga la presión ideal para el expreso, durante una preparación, parte del agua pasará a la bandeja para goteo principal. Esto es normal.
- La máquina purgará automáticamente el agua del vaporizador en la bandeja para goteo principal después de cada espumado. Esto es para limpiar el interior del vaporizador.
- La bandeja para goteo principal está diseñada para evitar el paso del agua desde la creación de hasta 6 capuchinos.

¿Por qué la máquina emite un sonido vibrante mientras hace preparaciones?

- No hay suficiente agua en el depósito: asegúrate de que el depósito de agua esté lleno hasta la línea mínima.
- El depósito de agua no está asentado firmemente: comprueba que el depósito de agua esté firmemente asentado en su lugar en la parte posterior de la máquina.
- Si el depósito se llenó con agua por encima de la línea mínima y está firmemente asentado, se considera normal que se produzca algún ruido de la bomba de agua.
- Es posible que también escuches este ruido mientras estés preparando la espuma. Esto es normal.

La máquina tiene fugas.

- La máquina purgará automáticamente el agua del vaporizador en la bandeja para goteo principal después de cada espumado. Esto es para limpiar el interior del vaporizador.
- La bandeja para goteo está llena: revisa el indicador de vaciado para ver si necesitas vaciar la bandeja para goteo principal. Sigue las instrucciones que se indican en la sección Limpieza y mantenimiento.
- El depósito de agua no está asentado firmemente: comprueba que el depósito de agua esté firmemente asentado en su lugar en la parte posterior de la máquina.
- El sello del cabezal del grupo debe reemplazarse: llama al Servicio al Cliente al +52 800 283 3473.

La máquina no tiene energía.

- Asegúrate de que la máquina esté conectada a una toma de corriente que funcione.
- Después de enchufar la máquina, presiona el botón de ENCENDIDO.
- Para ahorrar energía, la máquina se apagará automáticamente después de 20 minutos.

No sale café molido desde el molinillo.

- Verifica si hay granos de café en el depósito.
- Presiona START GRIND (Iniciar molienda) para comenzar a moler.
- Si hay granos en el depósito y recibes una notificación de ADD BEANS (Agregar granos), desenchufa la máquina y empuja suavemente los granos hacia la fresa.
- Asegúrate de que el depósito para granos de café esté bien insertada.
- Asegúrate de que el portafiltros con el embudo montado esté correctamente instalado en la horquilla del molinillo. Retira y vuelve a insertarlo para asegurarte de que esté instalado correctamente.
- Con el cepillo de limpieza, retira todo el material que quede dentro de la horquilla del molinillo.

El molinillo hace un ruido fuerte.

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

El portafiltros no se inserta en el cabezal del grupo.

- El portafiltros no está alineado correctamente: coloca el portafiltros en el cabezal del grupo y alinea el punto naranja del portafiltros con el punto naranja del cabezal del grupo. Fija el portafiltros en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja del portafiltros se alinee con la flecha de bloqueo del cabezal del grupo.
- La compactación del café fue ligera: en el momento de compactar, coloca el portafiltros sobre una superficie nivelada. Coloca el compactador asistido dentro del embudo y empuja el compactador hacia abajo hasta que notes que entra en contacto con el embudo.

No se puede bloquear el depósito para granos de café en su posición.

- Esto puede deberse a que el molinillo está bloqueado por granos o porque la humedad obstruye el molinillo. Intenta limpiar cualquier grano que bloquee el molinillo y asegúrate de que esté seco y libre de humedad.

Igualé el ajuste de molido, pero el resultado no fue bueno.

- Consulta la sección Ajuste del molinillo para una extracción adecuada.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

El depósito para granos de café no vuelve a encajarse en la máquina.

- Asegúrate de que los granos de la parte superior del molinillo no bloqueen el asiento de el depósito. Si los granos están bloqueando el depósito, es posible que tengas que limpiarlos antes de volver a colocar el depósito en la máquina.
- **La espuma de leche no está lo suficientemente caliente.**
 - La temperatura de la espuma de leche depende del estilo de espuma seleccionado. La ESPUMA FRÍA, indicada con un copo de nieve junto a la jarra de leche, no se calienta.
 - El vaporizador está obstruido.
 - Retira la punta del vaporizador con la llave del cepillo.
 - Utiliza la aguja en la parte inferior del cepillo de limpieza para limpiar el interior del vaporizador.
 - El menú de ajustes adicionales ofrece opciones para personalizar la temperatura de la espuma. Puedes acceder a este menú si mantienes presionado el botón SIZE (Tamaño) durante 3 segundos.
 - Selecciona la opción _h07 Temperatura de espuma: esto te permite ajustar la temperatura del espumador a baja (L), media (M) o alta (H). Utiliza el dial central para hacer tu selección y, luego, mantén presionado el botón SIZE (Tamaño) durante 3 segundos para salir del menú.

La espuma de leche es demasiado ligera o espesa.

- Cambia el ajuste de espuma con el dial de espuma. Consulta la sección de Espuma para obtener más información sobre el ajuste de espuma.
- Tipo de leche: los diferentes tipos de leche tienen distintos contenidos de grasa. Si el contenido de grasa de la leche es mayor, más espesa será la espuma.
- Bebidas lácteas frente a vegetales: para mejorar la calidad general de la espuma, selecciona DAIRY (Lácteo) o PLANT-BASED (Vegetal) con el botón MILK TYPE (Tipo de leche) en función del tipo de leche que vayas a utilizar para la espuma.
- Para obtener información adicional sobre la espuma, consulta la sección Prácticas recomendadas para espumar.

Mi bebida es más pequeña o más grande de lo esperado.

- Si estás haciendo una preparación de expreso, puedes cambiar la proporción de café molido y agua. Consulta la sección de Ajuste de la temperatura y la intensidad de la preparación.
- Los ajustes de molido más finos para el expreso pueden dar lugar a resultados más pequeños si no se sigue la Barista Assist Technology.
- Si harás una preparación para una bebida de café, selecciona el tamaño deseado con el botón SIZE (Tamaño) antes de moler.
- Las cestas pueden estar obstruidas o los orificios están bloqueados: asegúrate de limpiar las cestas con frecuencia. Asegúrate de que ninguno de los orificios del fondo de la cesta esté obstruido con café molido.
- Es necesario descalcificar la máquina: sigue las instrucciones que se indican en la sección Limpieza y mantenimiento.

Mi molinillo no funciona correctamente.

- El molinillo se atasca cuando la máquina no puede moler debido a que el tamaño de molido es demasiado fino para granos duros con textura, como tostados ligeros.
- Para eliminar un atasco, primero retira y vacía el depósito para granos de café. Vuelve a instalar el depósito, bloquéala y establece el tamaño de molido en 25. Con el portafiltros en la horquilla del molinillo, mantén presionado el botón start grind (Iniciar molienda). Esto debe moler y eliminar cualquier material en el molinillo que esté causando el atasco. Si esto no resuelve el atasco, comunícate con el Servicio de al Cliente.

Mi molinillo no produce suficiente café molido.

- Cuando el molinillo no esté dosificando suficiente café molido, esto podría indicar una obstrucción. Una obstrucción es cuando el molinillo tiene acumulación de residuos o café molido. Suele producirse por el uso frecuente de granos aceitosos o más blandos, como los tostados oscuros. Esto se indicará mediante una salida de café molido reducida y el indicador add beans (Agregar granos) encendido mientras haya granos en el depósito. Si ves que se enciende el indicador add beans (Agregar granos) mientras hay granos en el depósito, puedes confirmar un atasco si retiras el depósito para granos de café y ves tanto granos enteros como las partículas de granos en el molinillo.
- Para eliminar la obstrucción, primero apaga y desenchufa la máquina. Retira y vacía el depósito para granos de café. Con el cepillo de limpieza, cepilla cuidadosamente el interior del molinillo, y usa las cerdas o la parte posterior del cepillo para aflojar la obstrucción. Los residuos de café molido deberían aflojarse y el molinillo debería funcionar con normalidad una vez que se vuelva a instalar el depósito para granos de café y se enchufe de nuevo la máquina. Si no es así, comunícate con el Servicio al Cliente. Para evitar obstrucciones adicionales, asegúrate de que el molinillo esté ajustado al tamaño de molido recomendado.

NOTA: Si presionas el botón Start Grind (Iniciar molienda) y el molinillo no arranca y no escuchas ningún ruido de la máquina, apaga la máquina y deja que se enfríe por completo durante 10 minutos antes de intentar iniciar otro molido.

NOTA: Evita utilizar granos saborizados. Los aceites y azúcares añadidos en los granos pueden aumentar la acumulación de residuos en el molinillo, lo que aumenta la frecuencia recomendada de limpieza.

TODOS LOS MENSAJES DE ERROR (ADD WATER [AGREGAR AGUA], ADD BEANS [AGREGAR GRANOS], ETC.)

Notificación ADD WATER (Agregar agua).

- Asegúrate de que haya agua en el depósito. Si el depósito está vacío, agrega agua potable al depósito y, a continuación, pulsa START BREW (Iniciar preparación) para reanudar la preparación.
- Si el depósito está lleno de agua, retira y vuelve a insertar el depósito y, a continuación, presiona START BREW (Iniciar preparación) para reanudar la preparación.

Notificación ADD BEANS (Agregar granos).

- Verifica si hay suficientes granos en el depósito para granos de café para preparar tu bebida.
- Si hay granos en el depósito para granos de café y recibes la notificación ADD BEANS (Agregar granos), desenchufa la máquina y empuja suavemente los granos hacia la fresa.

Notificación INSTALL PORTAFILTER (Instalar portafiltros).

- Asegúrate de que el portafiltros esté asentado sobre la horquilla del molinillo.
- Asegúrate de que el portafiltros esté completamente presionado hacia atrás en la horquilla del molinillo.
- Utiliza el cepillo de limpieza para asegurarte de que la horquilla del molinillo esté libre de café molido.
- Desconecta la máquina y vuelve a enchufarla.

Notificación INSTALL FUNNEL (Instalar embudo).

- Asegúrate de que el embudo esté correctamente instalado en el portafiltros y alinea las muescas del embudo con las muescas del portafiltros.
- Cuando insertes el portafiltros en la horquilla del molinillo, asegúrate de que el embudo esté conectado al portafiltros.
- Desconecta la máquina y vuelve a enchufarla.

Notificación INSTALL HOPPER (Instalar depósito).

- Bloquea el depósito para granos de café girando la manija hacia la derecha.
- Si el problema continúa, desbloquea el depósito girando la manija hacia la izquierda. Levanta el depósito para granos de café de la base y vuelve a insertarla firmemente en la base. Es posible que tengas que limpiar los granos de la parte superior del molinillo antes de volver a instalar el depósito para granos de café a fin de asentarla correctamente. Bloquea el depósito para granos de café girando la manija hacia la derecha.

Notificación INSTALL JUG (Instalar jarra).

- Asegúrate de que la jarra de leche esté en la plataforma cuando hagas la espuma.
- Asegúrate de que la parte inferior de la jarra y la plataforma de la jarra de leche estén secas y limpias.

Notificación RINSE (Enjuagar).

- Si intentas preparar una bebida fría después de una bebida caliente, es posible que recibas una notificación RINSE (Enjuagar). Consulta la notificación RINSE (Enjuagar) en la sección Uso de la máquina.

Notificación DESCALE (Descalcificar).

- Es hora de descalcificar la máquina. Consulta Descalcificación en la sección Limpieza y mantenimiento.

Notificación CLEAN (Limpiar).

- Es el momento de ejecutar un ciclo de limpieza. Consulta Ejecución de un ciclo de limpieza en la sección Limpieza y mantenimiento.

Er.

- Si el panel de control muestra “Er” y, luego, un número (p. ej., “Er 03”), comunícate con Servicio al Cliente al +52 800 283 3473.

REGISTRO DEL PRODUCTO

Visita registeryourninja.com o llama al +52 800 283 3473 para registrar tu nuevo producto Ninja® dentro de los diez (10) días posteriores a la compra. Se te solicitará el nombre de la tienda, la fecha de compra y el número de modelo, además de tu nombre y dirección.

El registro nos permitirá comunicarnos contigo en el improbable caso de que debamos realizar una notificación de seguridad del producto. Al registrar el producto, aceptas haber leído y comprendido las instrucciones de uso y las advertencias establecidas en las instrucciones que acompañan al electrodoméstico.

PIEZAS DE REPUESTO

Para pedir repuestos y accesorios adicionales, visita ninjakitchen.mx o comunícate con el Servicio al Cliente al **+52 800 283 3473**.

La **Garantía Limitada de Un (1) Año** aplica a las compras realizadas del producto ("Producto Original") en México de minoristas autorizados de SharkNinja Mexico S. de R.L. de C.V. (Av. Paseo de la Reforma No. 265 piso 16-1601 301, Colonia Cuauhtémoc, Cuauhtémoc, C.P. 06500, en la Ciudad de México).

Puede hacer efectiva la garantía con SharkNinja México S. de R.L. de C.V. ubicada en Av. Paseo de la Reforma No. 265 piso 16-1601 301, Colonia Cuauhtémoc, Cuauhtémoc, C.P. 06500, en la Ciudad de México.

Puede obtener las piezas, componentes, consumibles (si aplica) y accesorios del Producto Original a través de SharkNinja México S. de R.L. de C.V. ubicada en Av. Paseo de la Reforma No. 265 piso 16-1601 301, Colonia Cuauhtémoc, Cuauhtémoc, C.P. 06500, en la Ciudad de México.

SharkNinja garantiza que el Producto Original estará libre de defectos en material y mano de obra por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra cuando sea utilizada bajo condiciones normales de hogar y se mantenga de acuerdo con los requisitos establecidos en la Guía del Propietario, sujeto a las siguientes condiciones y exclusiones:

¿Qué cubre esta garantía?

El Producto Original y/o partes no desgastables y componentes considerados defectuosos, criterio exclusivo de SharkNinja's, serán reparados o reemplazados hasta por un (1) año a partir de la fecha original de compra.

En caso de reparación o reemplazo de solo algunas de las partes, el período de garantía para estas partes es de un (1) año desde el momento del reemplazo, y el resto del Producto Original continúa con el período de garantía original.

Qué no está cubierto por esta garantía?

Desgaste normal de las piezas de desgaste (como recipientes de licuadora, tapas, vasos, cuchillas, bases de licuadora, ollas removibles, rejillas, sartenes, etc.), que requieren mantenimiento regular y/o reemplazo para asegurar el funcionamiento adecuado de su Producto Original, no están cubiertos por esta garantía.

Daños causados cuando la unidad ha sido utilizada en condiciones diferentes a las normales.

Daños causados cuando la unidad no ha sido operada de acuerdo con las instrucciones.

Defectos causados por personas de reparación no autorizadas por SharkNinja. Estos defectos incluyen daños causados en el proceso de envío, alteración, o reparación el producto SharkNinja (o cualquiera de sus partes) cuando la reparación es realizada por una persona no autorizada por SharkNinja.

PRODUCTO:		MODELO:	
MARCA:		NO. DE FACTURA:	
NO. DE SERIE:	FECHA DE COMPRA:	SELLO DE LA MARCA:	

Cómo obtener servicio e iniciar una reclamación de garantía

Si su Producto Original no funciona correctamente mientras se usa en condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, visite <https://www.ninjakitchen.mx/> para obtener ayuda de autoservicio sobre el cuidado y mantenimiento del producto. Nuestros Especialistas de Servicio al Cliente también están disponibles en **+52 800 283 3473** para ayudar con el soporte del producto y las opciones de servicio de garantía.

SharkNinja cubrirá el costo para que el cliente nos envíe la unidad para su reparación o reemplazo.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos pero no le excluye de hacer valer otros derechos que pueda tener según la ley aplicable.