

DĚKUJEME,
že jste si koupili Ninja Luxe Café Mini

ZAZNAMENEJTE SI TYTO ÚDAJE

Číslo modelu:

Sériové číslo:

Datum nákupu: (Ušchovejte si doklad)

Místo nákupu:

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napětí: 220-240V - 50-60Hz

Příkon: 1650 W

Objem nádržky na vodu: 1,5 l

Spotřeba v pohotovostním režimu je 0,5 W.

Kávovar se po 20 minutách nečinnosti automaticky přepne do pohotovostního režimu.

TIP: Číslo modelu a sériové číslo najdete na štítku s QR kódem na zadní straně kávovaru u napájecího kabelu.

PEČLIVĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tyto pokyny vám pomohou dokonale poznat váš nový kávovar Ninja Luxe Café. Pokud máte otázky, zavolejte specialistovi na Ninja Luxe Café na číslo 0800 862 0453.

Ninja je registrovaná ochranná známka společnosti SharkNinja Operation LLC.

SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150, Thorpe Park, Century Way, Leeds, England, LS15 8ZB Telephone: 0800 862 0453
ninjahome.cz

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

Ilustrace se mohou lišit od skutečného výrobku. Naše výrobky neustále vylepšujeme, proto se zde uvedené parametry mohou změnit bez předchozího upozornění.

NINJA
LUXE CAFÉ
MINI

ES301EU Series | Návod k použití



ČEŠTINA

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
PŘED POUŽITÍM SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE • POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

	Před použitím kávovaru Ninja Luxe Café si přečtěte všechny pokyny.
	Označuje nebezpečí, které může způsobit zranění, smrt nebo značné škody na majetku, pokud se výstraha u tohoto symbolu ignoruje.
	Nedotýkejte se horkého povrchu. Vždy používejte ochranu rukou, abyste předešli popáleninám.
	Pouze pro použití v interiéru a v domácnosti.

VÝSTRAHA

K omezení rizika zranění, požáru, úrazu elektrickým proudem nebo škody na majetku vždy dodržujte základní bezpečnostní opatření včetně následujících očíslovaných výstrah a pokynů. Kávovar nepoužívejte k jinému než určenému účelu.

Všeobecná upozornění

- Abyste vyloučili riziko udušení malých dětí, po vybalení okamžitě zlikvidujte všechny obalové materiály.
- Tento kávovar mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání kávovaru a rozumí souvisejícím rizikům.
- Kávovar a jeho kabel držte mimo dosah dětí. **NIKDY** nedovolte, aby si s kávovarem hrály děti nebo ho používaly. V blízkosti dětí je nutný důsledný dozor.
- Na ochranu před požárem, úrazem elektrickým proudem a zraněním osob **NIKDY** neponořujte kabel, zástrčky ani tělo kávovaru do vody ani jiné kapaliny.
- NIKDY** nenoste kávovar za napájecí kabel a netahejte za něj při odpojování ze zásuvky; místo toho uchopte zástrčku a vytáhněte ji.
- NIKDY** nepoužívejte kávovar s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, ani po poruše, pádu či jakémkoli poškození. Ohledně servisu kontaktujte SharkNinja Operating LLC.
- Pouze pro domácí použití na pracovní desce. **NIKDY** nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj ani se dotýkat horkých povrchů, například sporáku.
- NIKDY** nepoužívejte elektrickou zásuvku pod pracovní deskou.
- Abyste předešli riziku požáru, úrazu elektrickým proudem nebo poškození kávovaru, **NIKDY** nepoužívejte kávovar v odkládacím prostoru pro spotřebiče ani pod nástěnnou skříňkou.
- Pokud kávovar nepoužíváte a před čištěním jej odpojte ze zásuvky.
- NIKDY** nenechávejte kávovar během provozu bez dozoru.
- Kávovar není určen k ovládání externím časovačem ani samostatným dálkovým ovládáním.
- NIKDY** nestavte jej na žádný jiný spotřebič.
- Během provozu nesmí být kávovar umístěn ve skřínce.
- NIKDY** nepoužívejte příslušenství, které nedoporučuje výrobce. Může dojít ke zranění nebo poškození kávovaru.

PŘEČTĚTE SI TYTO POKYNY A USCHOVEJTE JE

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE • POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

⚠ VÝSTRAHA

K omezení rizika zranění, požáru, úrazu elektrickým proudem nebo škody na majetku vždy dodržujte základní bezpečnostní opatření včetně následujících očíslovaných výstrah a pokynů. Kávovar nepoužívejte k jinému než určenému účelu.

Provozní upozornění

- Vypněte kávovar a odpojte jej ze zásuvky.
- Použití příslušenství, které nedoporučuje výrobce, může způsobit přetečení a opaření nebo vést k požáru, úrazu elektrickým proudem či zranění.
- **VŽDY** používejte kávovar na čistém, suchém a rovném povrchu.
- **NIKDY** nestavte jej na horký plynový nebo elektrický hořák, do jejich blízkosti ani do vyhřáté trouby.
- **NIKDY** nepoužívejte tento kávovar k jinému než určenému účelu.
- **NIKDY** nepoužívejte jej venku.
- **NIKDY** se nedotýkejte horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo ovladače. Nedotýkejte se pohyblivých částí.
- **VŽDY** postavte pod páku šálek nebo nádobu vhodnou pro zvolený objem nápoje.
- **NIKDY** nespouštějte kávovar bez vody.
- **NIKDY** nepřepĺňujte nádržku na vodu. Vodu doplňte pouze po značku maxima.
- Během přípravy nechte nádržku na vodu zakrytou víkem.
- Během mletí nechte víko zásobníku na zrna nasazené, aby nebyl přístup k pohyblivým částem.
- **NIKDY** nevyjímajte páku během přípravy, kávovar je pod tlakem. Vyjmutí během přípravy může způsobit opaření nebo zranění.
- **NIKDY** nesahejte na parní trysku ani mléčnou konvičku během provozu a nedotýkejte se jich. Horká pára a horké kapaliny způsobují popáleniny a opaření.

Péče a údržba

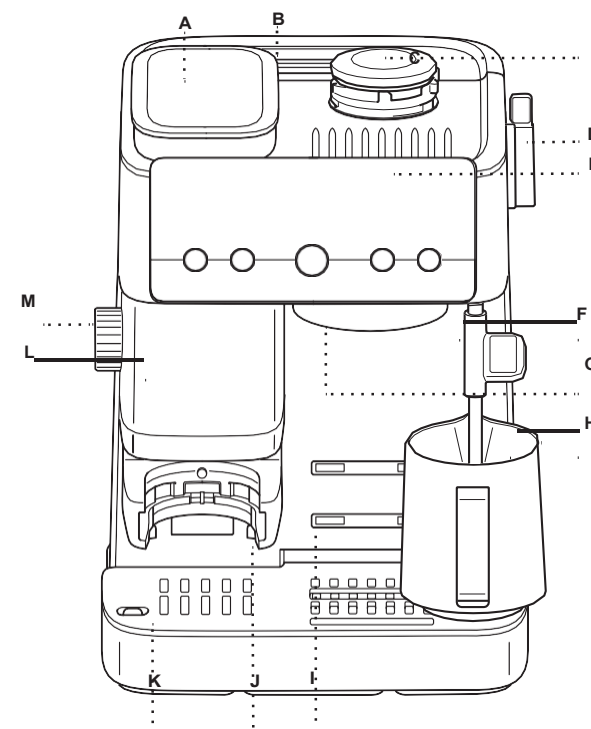
- Abyste předešli onemocnění způsobenému množením bakterií v kávovaru, dodržujte všechny pokyny v části Čištění a údržba tohoto návodu.
- Nejlepších výsledků dosáhnete s čistým kávovarem.
- Pokud výrobek nefunguje správně, navštivte ninjahome.cz nebo kontaktujte SharkNinja Operating LLC ohledně kontroly, opravy či nastavení.
- Děti nesmí provádět čištění ani údržbu.
- Když používáte páku, ujistěte se, že je pevně utažená ve varné hlavě, aby nevytekla horká kapalina.
- **NIKDY** nezdvíhejte kávovar za držák na mletí. Není určen k nesení hmotnosti výrobku.

Prohlášení o napájecím kabelu

- Krátký napájecí kabel snižuje riziko zamoření se nebo zakopnutí o delší kabel.
- **NIKDY** nepoužívejte s tímto výrobkem prodlužovací kabely.

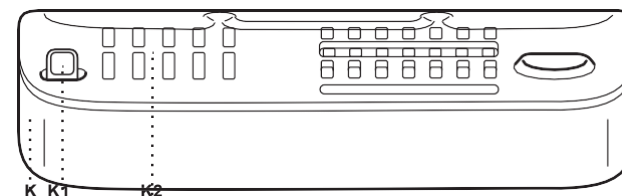
ČÁSTI SPOTŘEBIČE

- A** Zásobník na zrna
- B** Nádržka na vodu
- C** Úložný prostor na asistovaný tamper a nálevku
- D** Manuální ventil
- E** Ovládací panel
- F** Parní tryska
- G** Varná hlava
- H** Mléčná konvička
- I** Nastavitelný podnos na šálek
- J** Držák na mletí
- K** Odkapávací miska
- L** Integrovaný kónický mlýnek
- M** Kolečko mletí



ČÁSTI ODKAPÁVACÍ MISKY

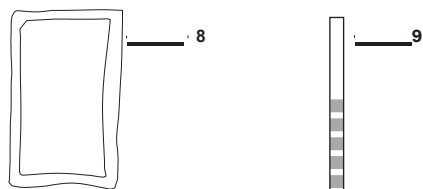
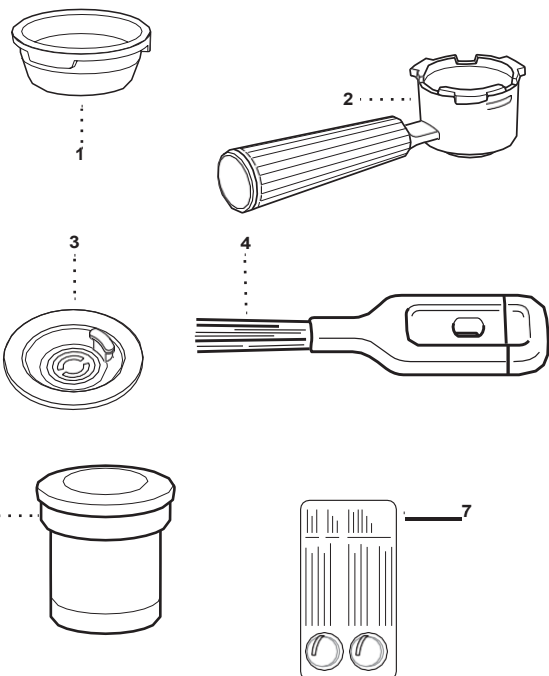
- K** Odkapávací miska
- K1** Indikátor naplnění
- K2** Hlavní mřížka



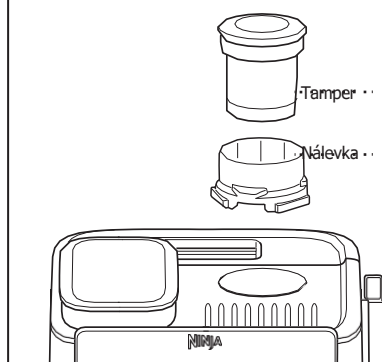
PŘEČTĚTE SI TYTO POKYNY A USCHOVEJTE JE

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- 1 Dvojité sítko
- 2 Póka (portafilter)
- 3 Čistící disk
- 4 Čistící kartáček
- 5 Nálevka
- 6 Asistovaný tamper
- 7 Čistící tablety
- 8 Odvápňovací prášek
- 9 Testovací proužek na tvrdost vody

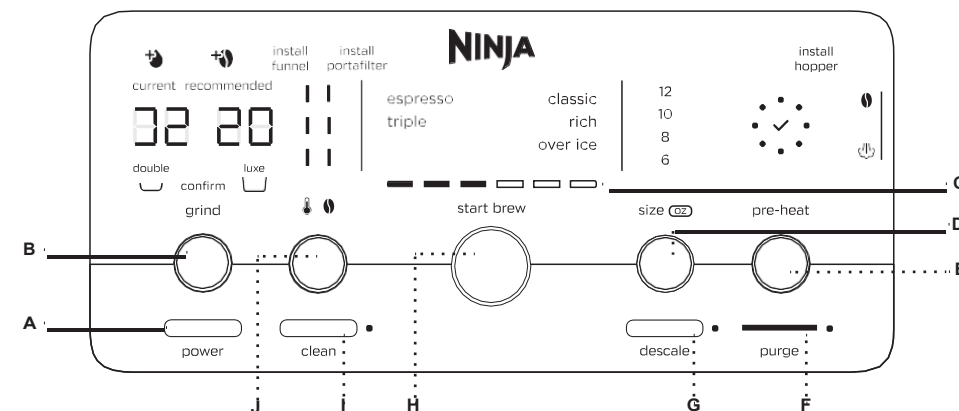


PŘÍSLUŠENSTVÍ SE VKLÁDÁ DO SEBE PRO SNADNÉ ULOŽENÍ



POUŽÍVÁNÍ OVLÁDACÍHO PANELU*

- | | |
|---------------------------------|---|
| A Tlačítko POWER | G Tlačítko DESCALE |
| B Tlačítko GRIND/CONFIRM | H Středové kolečko/tlačítko START BREW |
| C Ukazatel průběhu | I Tlačítko CLEAN |
| D Tlačítko volby SIZE | J Tlačítko TEMPERATURE/STRENGTH |
| E Tlačítko PRE-HEAT | |
| F Indikátor PURGE | |



*Funkce se mohou lišit podle modelu.

INTELEKTUÁLNÍ UPOZORNĚNÍ

Pokud je nutný zásah, kávovar zobrazí inteligentní upozornění:

- ADD BEANS
- INSTALL PORTAFILTER
- INSTALL FUNNEL
- INSTALL HOPPER
- ADD WATER
- PURGE
- DESCALE*
- CLEAN*

*Tlačítka CLEAN a DESCALE se rozsvítí, když je nutné spustit příslušný cyklus.

ZAČÍNÁME: PŘED PRVNÍ PŘÍPRAVOU

VMÍJTE PŘÍSLUŠENSTVÍ A ČÁSTI Z OBALU

- Nejprve vyjměte z obalu veškeré příslušenství a všechny části. Před likvidací obalu zkontrolujte, zda jste vše vyjmuli.
- Při vyjímání kávovaru z obalu z něj odstraňte všechny pásky. Pásky jsou na všech stranách kávovaru.

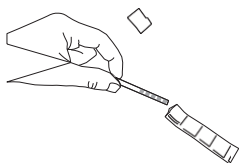
PŘED POUŽITÍM VYČISTĚTE PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Po vyjmutí veškerého příslušenství a částí z obalu je důkladně umyjte ručně a osušte.

TEST TVRDOSTI VODY

Každá voda obsahuje minerály, které se časem v kávovaru usazují. Jejich množství se označuje jako tvrdost vody a ovlivňuje, jak často budete muset kávovar odvápnit. Díky tomuto testu vám kávovar doporučí odvápnění ve správný čas.

- 1 Vyjměte testovací proužek z obalu.



- 2 Testovací proužek úplně ponořte na 5 – 10 sekund do vody, kterou budete v kávovaru používat.

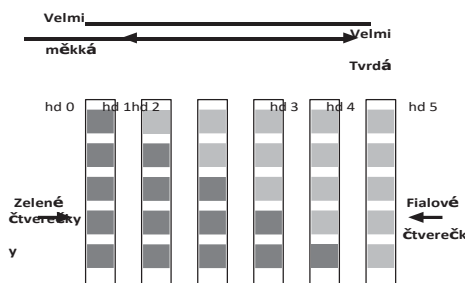


- 3 Vytáhněte proužek a jemně s ním zatřeste.

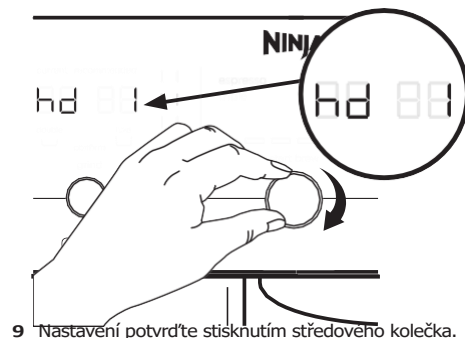


- 4 Položte proužek na suchý rovný povrch a počkejte 1 minutu na výsledek.

- 5 Po 1 minutě se objeví 0 – 5 fialových čtverečků. Označují stupeň tvrdosti vody (0 fialových čtverečků = stupeň 0, 5 fialových čtverečků = stupeň 5 atd.).



- 6 Po zjištění stupně tvrdosti vody zapojte kávovar do zásuvky.
- 7 Podívejte se na levou stranu ovládacího panelu. Zobrazí se hd 5.
- 8 Otáčením středového kolečka nastavte stupeň tvrdosti vody tak, aby zobrazené číslo odpovídalo počtu fialových čtverečků na proužku (např. při výsledku stupeň 1 nastavte hd 1).

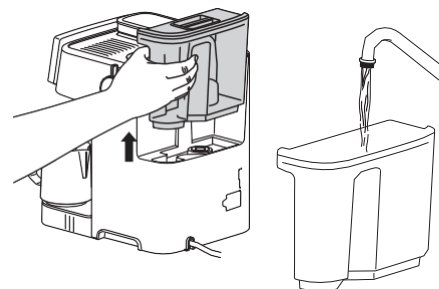


- 9 Nastavení potvrďte stisknutím středového kolečka.

POZNÁMKA: Pokud potřebujete stupeň tvrdosti změnit, kupte si další testovací proužek na ninjahome.cz. Další pokyny k resetování tvrdosti vody najdete v části Další nastavení.

NAPLŇTE NÁDRŽKU NA VODU

- Před začátkem se ujistěte, že je nádržka plná studené vody nebo vody o pokojové teplotě. Naplňte ji po značku maxima, ne více.

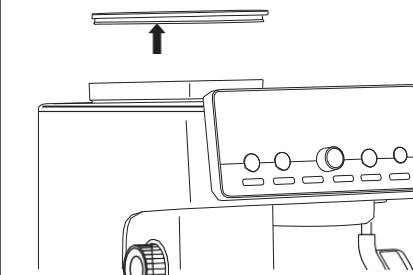


Pokud před přípravou není v nádržce dostatek vody na zvolený nápoj, kávovar zobrazí ADD WATER. Pokud se upozornění ADD WATER objeví během přípravy, doplňte vodu do nádržky a stisknutím **START BREW** přípravu obnovte.

NAPLŇTE ZÁSOBNÍK NA ZRNA

Při doplňování zrn do zásobníku musí být kávovar odpojený ze zásuvky.

- 1 Sejměte víko zásobníku.



- 2 Naplňte zásobník celými zrna. **NIKDY** nedávejte do zásobníku mletou kávu.



- 3 Ujistěte se, že je rukojeť zásobníku po nasazení v zajištěné poloze, poté víko pevně nasadte zpět na zásobník.



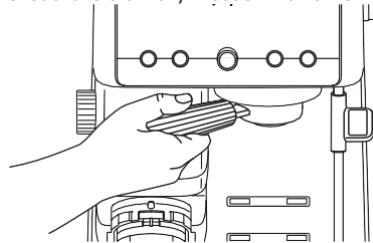
POZNÁMKA: **NIKDY** nelijte do mlýnku vodu. Pokud se do mlýnku voda dostane, okamžitě nás kontaktujte na support.ninjakitchen.co.uk.

ZAČÍNÁME: PŘED PRVNÍ PŘÍPRAVOU – POKRAČOVÁNÍ

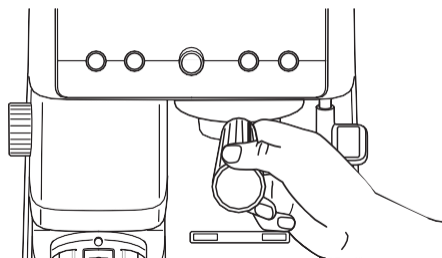
PROPLÁCHNUTÍ VODOU

Před prvním nápojem musíte kávovar propláchnout. Přípraví se tím na přípravu kávy.

- 1 S nasazeným dvojitým sítkem vložte páku do varné hlavy tak, aby se oranžový bod na páce shodoval s oranžovým bodem na varné hlavě.



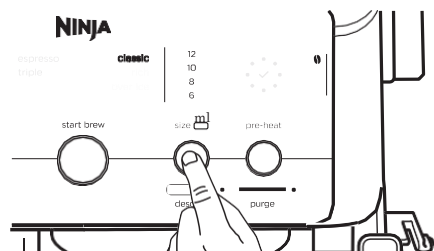
- 2 Utáhněte páku ve varné hlavě, dokud se oranžový bod na páce nezarovná se šipkou zámku na varné hlavě.



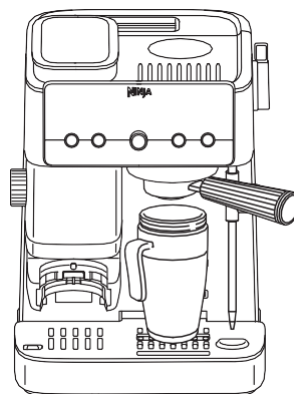
- 3 Otočením středového kolečka zvolte CLASSIC.



- 4 Stisknutím tlačítka **SIZE** nastavte největší dostupnou velikost nápoje. V nádrži musí být alespoň 400 ml vody.



- 5 Pod páku postavte šálek o objemu alespoň 400 ml.



- 6 Stiskněte **START BREW**. Kávovar pípnutím signalizuje začátek přípravy. Ukazatel průběhu zobrazuje stav přípravy. Po dokončení kávovar znovu pípně.

- 7 Připravenou vodu vylijte a šálek umyjte.

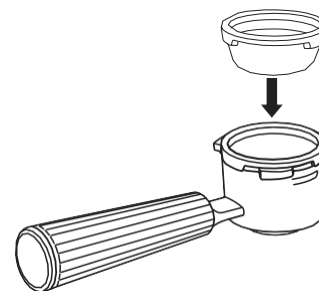
PŘÍPRAVA ESPRESSA, PŘEKAPÁVANÉ KÁVY A STUDENÝCH NÁPOJŮ

SÍTKA NA ESPRESSO A KÁVU

- 1 Dvojité sítko je v páce nasazené již z výroby. Používá se k přípravě espresso a nápojů na bázi kávy.



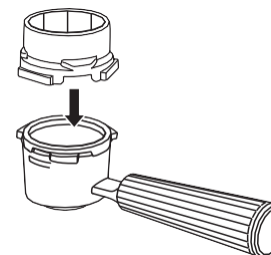
- 2 Při nasazování dvojitého sítko zarovnejte velký výstupek na sítku s velkým výstupkem na páce a pevně jej zatlačte na místo.



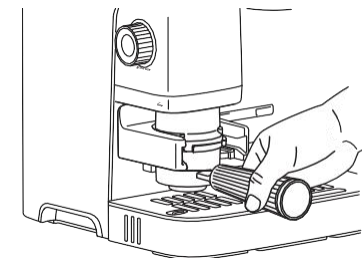
POZNÁMKA: Dvojité sítko je v páce nasazené již z výroby.

NASAZENÍ PÁKY

- 1 Nasad'te nálevku na páku a zarovnejte zářezy nálevky se zářezy páky. Tlačte směrem dolů, dokud nálevka nezapadne do páky. Nálevka zabraňuje přetečení mleté kávy během mletí a umožňuje čistší zatlačení.



- 2 S nálevkou nasazenou na páce ji vložte do držáku na mletí. Musí být vodorovně a pevně usazená. Po vložení do držáku se páka zvaží. Pro přesné zvažení páku uvolněte.



- 3 Na kávovaru se zobrazí animace. Znamená to, že kávovar taruje páku, aby namel správné množství kávy. Poté se na ovládacím panelu rozsvítí volitelné nápoje podle nasazeného sítko.



POZNÁMKA: Pokud se animace nezobrazí, vyjměte páku z držáku na mletí, kávovar vypněte a znovu zapněte a páku vložte zpět do držáku. Musí být vodorovně a zasunutá až na doraz.

- 4 Otočením středového kolečka zvolte požadovaný nápoj.

PŘÍPRAVA ESPRESSA, PROKAPÁVANÉ KÁVY A STUDENÝCH NÁPOJŮ –

PŘIBLIŽNÉ OBJEMY NÁPOJŮ

VELIKOSTI	OBJEMY KÁVY Classic rich	
	Over Ice (Nutné naplnit ledem před přípravou)	
	175 ml	175 ml
	235 ml	235 ml
Výdej se může lišit o +/- 10 %		

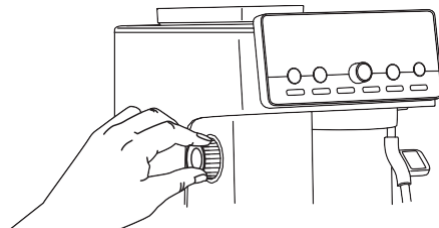
	Dávka mleté kávy	Objem nápoje
Dvojité Espresso	18 g	45 ml
Výdej se může lišit o +/- 10 %		

POZNÁMKA: Toto jsou přednastavené objemy espressa. Úpravu objemu najdete v části Další nastavení.

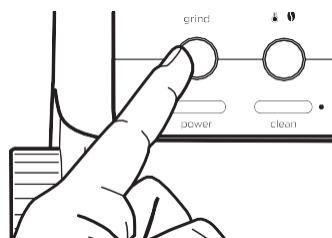
POZNÁMKA: Změna síly espressa ovlivní objem nápoje. Síla 1 poskytne větší objem než předvolené nastavení. Více najdete v části Nastavení teploty a síly přípravy.

POUŽÍVÁNÍ MLÝNKU

- Po zvolení nápoje technologie Barista Assist doporučí hrubost mletí podle zrn a předchozí přípravy. Pokud chcete doporučení dodržet, kolečkem mletí na boku kávovaru nastavte hodnotu **CURRENT** tak, aby odpovídala hodnotě **RECOMMENDED** pro hrubost mletí.



- Po zvolení požadované hrubosti stiskněte **GRIND** a spustíte mletí. Kávovar pípnutím signalizuje začátek mletí. Po dokončení pípně znovu.



POZNÁMKA: Po dokončení mletí je kávovar nastavený na typ a velikost nápoje zvolené pro toto mletí. Pokud chcete typ a velikost změnit, vysypte kávu z páky, kávovar vypněte a zapněte a zvolte požadovaný nápoj.

JAK ROZUMĚT NASTAVENÍ MLETÍ

Co znamenají nastavení mletí?

- Číslo na levé straně ovládacího panelu udává hrubost mletí, přičemž 60 je nejhrubší a 1 nejjemnější. Hrubší nastavení jsou vhodnější pro kávové nápoje, jemnější pro espresso.
- Dodržení doporučeného nastavení: vytáhne z vašich zrn nejlepší chuť. Kávovar se přizpůsobí zrnům, která používáte, aby nedošlo k přílišné ani nedostatečné extrakci.

DOLAŽOVÁNÍ MLÝNKU PRO SPRÁVNOU EXTRAKCI

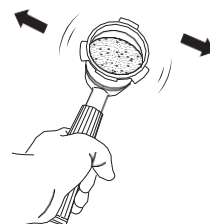
Pouze pro espresso

Doporučená hrubost mletí se může měnit. Technologie Barista Assist ji upravuje, abyste dosáhli správné extrakce espressa. Při prvním použití nových zrn nebo po jejich doplnění může trvat 2 – 3 přípravy, než se dosáhne optimálního nastavení. Časem se doporučená hrubost může měnit i vlivem stárnutí zrn. Je to normální. Pro správnou extrakci espressa musí aktuální hrubost mletí odpovídat doporučené.

POZNÁMKA: Při přechodu z velmi hrubého na velmi jemné mletí (nebo naopak) se může mlýnek zapnout. Zabraňuje to jeho zaseknutí. Stane se to jen tehdy, když je páka v držáku na mletí.

ZATLAČOVÁNÍ

Kávu zatlačte u všech espressa a u kávových nápojů 175 ml a 235 ml připravovaných v dvojitém sítku*. Zabráníte tak vysypání kávy přes okraj páky.



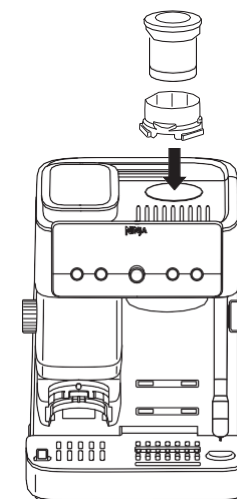
*Nabídka nápojů se může lišit podle modelu

- Po dokončení mletí vyjměte páku z držáku na mletí. Násypku nechte nasazenou na páce.
- Položte páku na pevný rovný povrch a vložte asistovaný tamper do násypky. Mezi pákou a povrchem musí být podložka. Zatlačte tamper úplně dolů, dokud nedosedne na násypku.



POZNÁMKA: Pokud zatlačíte na dřevěné nebo choulostivé pracovní desce, podložte ji utěrkou.

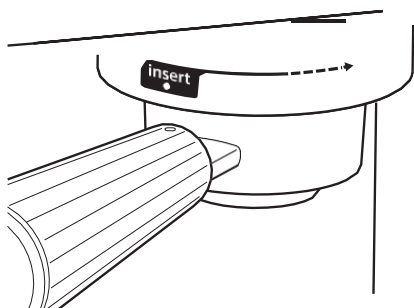
- Po zatlačení vyjměte z páky tamper i násypku a odložte je zasunuté do sebe na vrch kávovaru.



PŘÍPRAVA ESPRESSA, PROKAPÁVANÉ KÁVY A STUDENÝCH NÁPOJŮ – POKRACOVÁNÍ

PŘÍPRAVA

- 1 Vložte páku do varné hlavy tak, aby oranžová značka na póce byla v jedné rovině s oranžovou značkou na varné hlavě.
- 2 Utáhněte páku ve varné hlavě, dokud se oranžová značka na póce nezarovná se šipkou zámku na varné hlavě.



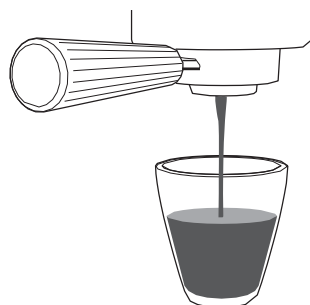
POZNÁMKA: NIKDY nepřipravujte kávu bez vložené odkapávací misky.

- 3 Na ovládacím panelu zůstane zvolený typ a velikost nápoje, pro které jste mleli. Postavte pod páku šálek a stiskněte **START BREW**.
- 4 Kávovar pípnutím signalizuje začátek přípravy. Indikátor průběhu zobrazuje stav přípravy. Po dokončení kávovar znovu pípne.

POZNÁMKA: Pokud používáte menší šálek, nastavitelným podnosem ho zvedněte blíže k varné hlavě, abyste omezili stříkání.

SPRÁVNÁ EXTRAKCE

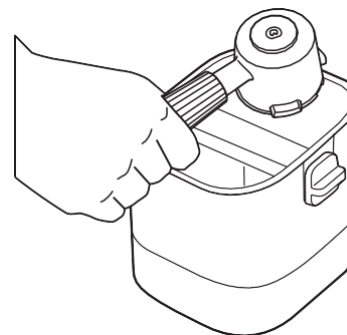
- Nápoj vytéká pomalu a rovnoměrně.
- Vytékat bude karamelově zbarvená tekutina. To je crema.
- Na povrchu nápoje bude vrstva cremy. Klidně šálek nakloňte a podívejte se, zda je vrstva cremy stále celistvá. Pokud vidíte jen karamelovou barvu, espresso je správně extrahované.



EXTRAKCE ESPRESSA			
	NEDOSTATEČNÁ EXTRAKCE	OPTIMÁLNÍ EXTRAKCE	PŘÍLIŠNÁ EXTRAKCE
Mletí	Příliš hrubé	Optimální	Příliš jemné
Zatlačení	Příliš slabé, zatlačte silněji	10 – 15 kg: mírné opření vlastní vahou	Síla zatlačení nesmí překročit 15 kg
Čas extrakce	Méně než 20 s	28 – 38 s	Více než 38 s
Barva	Káva: světle hnědá Crema: světle hnědá	Káva: sytě karamelová Crema: zlatokaramelová	Káva: tmavě hnědá Crema: tmavě hnědá
Chuť	Kyselá, ostrá, vodová	Plná, sladká, živá	Hořká, suchá, spálená. Snižte teplotu přípravy
Objem	Velký objem, vodová	Dvojitě espresso: 45 ml	Malý až žádný objem

PO PŘÍPRAVĚ

Po dokončení přípravy opatrně vyjměte páku z varné hlavy. Použitou kávu vyklepněte ze sítka do nádoby nebo do nádoby na výtažky (prodává se samostatně).



NASTAVENÍ TEPLOTY A SÍLY PŘÍPRAVY

NASTAVENÍ TEPLOTY PŘÍPRAVY

Preferovanou teplotu dosáhnete několika způsoby.

Tlačítko TEMP/STRENGTH

Před přípravou můžete teplotu nastavit tlačítkem TEMP/STRENGTH. Pokud TEMP nesvítí, podržte tlačítko TEMP/STRENGTH 3 sekundy.

Nastavení teploty



Teplota nápoje ovlivňuje extrakci espressa i chuť nápoje. Pro nejlepší výsledek a správnou extrakci doporučujeme nízkou nebo střední teplotu u tmavších pražení a střední nebo vysokou u světlých pražení.

Volba správného šálku

Šálek musí odpovídat velikosti nápoje. Pokud chcete teplejší nápoj, použijte šálek s objemem blízkým objemu nápoje. Teplotu nápoje ovlivňuje i tloušťka materiálu šálku. Pro teplejší nápoj použijte šálek z tenčího materiálu.

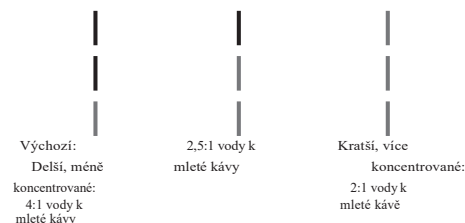
Přehřátí před přípravou

Průtok horké vody varnou hlavou a pákou je přehřátý a připraví kávovar na další přípravu. Pokud chcete teplotu nápoje ještě zvýšit, nechte přes páku protéct dvojitou dávku samotné vody do šálku, ve kterém budete nápoj připravovat. Teplota šálku ovlivní teplotu nápoje. Vodu vylijte, šálek i páku osušte a pokračujte v přípravě. Pokyny najdete v části Propláchnutí vodou.

NASTAVENÍ SÍLY PŘÍPRAVY

Pokud je pro vás nápoj příliš slabý nebo příliš silný, použijte tlačítko na nastavení síly.

Sílu přípravy nastavíte tlačítkem TEMP/STRENGTH. Pokud STRENGTH nesvítí, podržte tlačítko TEMP/STRENGTH 3 sekundy. Nastavení síly funguje jinak u espressa a jinak u kávy.



POZNÁMKA: Změna síly espressa ovlivní objem nápoje. Síla 1 poskytne větší objem než výchozí nastavení. Použijte větší šálek než obvykle.

Nastavení síly kávy



Nastavení chuti kávy

Barista Assist doporučí hrubost mletí podle typu a velikosti nápoje. Protože nejsou všechna zrna pražená stejně, kolečkem mletí můžete doladit chuťový profil.

Méně hořká: snižte hrubost mletí

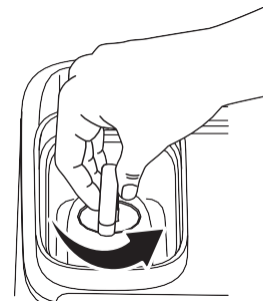
Méně kyselá: zvýšte hrubost mletí

Před výměnou zrn doporučujeme mlýnek vyčistit. Pokyny najdete na straně Čištění kónického mlýnku v části Pravidelná údržba.

VÝMĚNA ZRN

VÝMĚNA ZRN

1 Odjistěte zásobník na zrna otočením rukojeti proti směru hodinových ručiček.



2 Vyjměte zásobník a vysypte zbylá zrna.

3 Nasad'te zásobník zpět na kávovar.

4 Zajistěte zásobník otočením rukojeti ve směru hodinových ručiček.



5 Vložte páku s nasazenou násypkou do držáku na mletí.

6 Podržte tlačítko **GRIND** a odstraňte zbylá zrna.

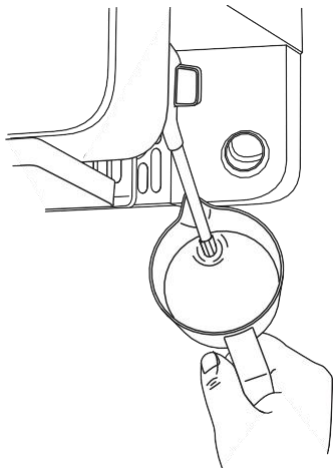
7 Nasypte do zásobníku nová zrna.

POZNÁMKA: Při změně typu zrna nebo pražení doporučujeme před doladěním nových zrn resetovat technologii Barista Assist podle pokynů v nabídce „Další nastavení“.

MANUÁLNÍ ŠLEHÁNÍ MLÉKA

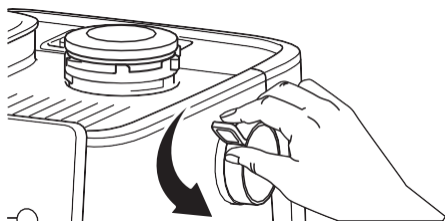
PŘED ŠLEHÁNÍM

- 1 Nalijte do mléčné konvičky požadované množství mléka, ne však nad značku maxima.
- 2 Připravte si vlhký hadřík na otření parní trysky hned po šlehání.
- 3 Předehřejte kávovar tlačítkem **PRE-HEAT** – po přípravě se rozsvítí značka zaškrtnutí.
- 4 Umístěte hrot trysky do mléčné konvičky mezi 2. a 4. hodinu, zhruba na šířku prstu od stěny konvičky a těsně pod hladinu mléka.



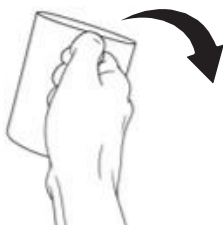
ŠLEHÁNÍ

- 5 **Zapněte páru:** Po předehřátí vložte parní trysku do mléčné konvičky (správnou polohu najdete v kroku 4 části **PŘED ŠLEHÁNÍM**). Otočte manuální ventil na pravé straně kávovaru do polohy **STEAM** a vypusťte páru.

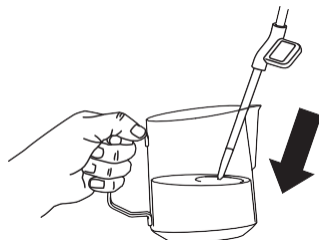


UPOZORNĚNÍ: Horká pára a horké kapaliny způsobují popáleniny a opařeniny.

- 6 **Vytvořte vír:** Držte konvičku pevně. Nechte mléko roztočit se do víru. Pokud se mléko netočí, mírně nakloňte zápěstí (jako při otáčení klikou) a hrot trysky nechte pod hladinou mléka.



- 7 **Přidejte bublinky:** Mírně snižte konvičku, dokud nebude hrot trysky těsně pod hladinou a nebudete slyšet jemný zvuk trhání papíru. Šlehejte:
 - 5 – 7 sekund pro jemnou pěnu
 - 8 – 12 sekund pro hustou pěnu



- 8 **Přidejte teplo a texturu:** Zvednutím konvičky ponořte trysku o něco hlouběji do mléka. Zahřívajte, dokud nebude konvička na dotek dlaní příliš horká.



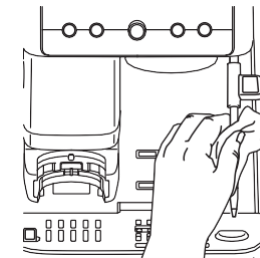
- 9 **Vypněte páru:** Před vyjmutím trysky otočte manuální ventil zpět do polohy **BREW** a páru vypněte.

POZNÁMKA: NIKDY nešlehejte mléko přímo do espressa ani kávy; šlehejte vždy v mléčné konvičce a pěnu potom přelijte do espressa nebo kávy.

POZNÁMKA: NIKDY nešlehejte bez vložené odkapávací misky.

PO ŠLEHÁNÍ

- 1 Vlhkým hadříkem otřete parní trysku.



- 2 Vraťte trysku do spodní polohy a otočte manuální ventil do polohy **STEAM** na 10 sekund, aby se vnitřek trysky propláchl. Potom ho vraťte do režimu **BREW**.

POZNÁMKA: Když není voda, kávovar se nepropláchně. Po doplnění vody nezapomeňte ventil otočit zpět do polohy **STEAM** a spustit úplné propláchnutí.

- 3 Poklepejte dnem konvičky o pracovní desku a zakruhuje s ní, aby zmizely velké bublinky. Nalijte mléko na espresso nebo kávu a vychutnejte si ho.

ZÁSADY SPRÁVNÉHO ŠLEHÁNÍ

- Kvalita pěny: ideální pěna má lesklou texturu podobnou barvě, vhodnou na latte art.
- Nejlepších výsledků dosáhnete se studeným čerstvým mlékem s vyšším obsahem tuku.
- U rostlinných alternativ volte barista mléka určená ke šlehání.
- Pokud je pěna příliš tekutá: mléko jste málo provzdušnili. Přidejte 2 – 3 sekundy v kroku 7.
- Pokud je pěna příliš hustá: přejděte ke kroku 8 dříve a provzdušňujte kratší dobu.
- Pokud je mléko příliš studené: zahřívajte, dokud nebude konvička na dotek dlaní příliš horká.
- Pokud je mléko příliš horké: ukončete šlehání o něco dříve, aby se mléko nespálilo.

ČIŠTĚNÍ HNED PO PŘÍPRAVĚ

- Po dokončení přípravy opatrně vyjměte páku z varné hlavy. Použitou kávu vyklepněte ze sítka do nádoby nebo do nádoby na výtažky (prodává se samostatně).
- Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud páku a sítko vyčistíte po každém použití.
- Vyjměte sítko z páky. Oba díly umyjte ručně v saponátové vodě, abyste odstranili kávové oleje. Před další přípravou musí být sítko suché.
- Po šlehání otřete trysku vlhkým hadříkem a až potom ji zatlačte zpět do spodní polohy.
- Zatlačte parní trysku do spodní polohy a otočte manuální ventil do polohy **STEAM**  na propláchnutí trysky po šlehání.
- Odkapávací misku vyprázdněte, když se oranžový indikátor naplnění vysune natolik, že je viditelný.
- Odkapávací misku pravidelně umyjte ručně a nechte důkladně uschnout.
- Základnu kávovaru pravidelně otřete vlhkým hadříkem.

ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

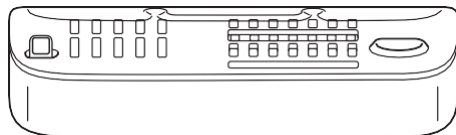
Díly vhodné do myčky nádobí:

Násypka, čistící disk a všechny části odkapávací misky.

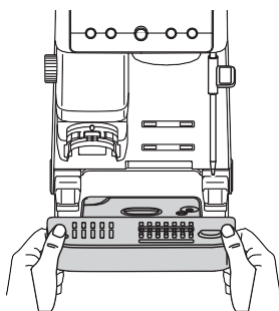
POZNÁMKA: NIKDY neponořujte do vody díly ani příslušenství, které nejsou vhodné do myčky nádobí.

VYPRÁZDNĚNÍ ODKAPÁVACÍ MISKY

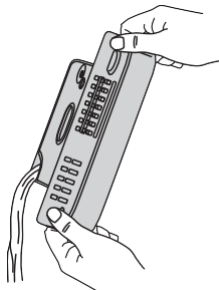
Během přípravy se odkapávací miska naplňuje. Když se oranžový indikátor naplnění vysune natolik, že je viditelný, misku vyprázdněte.



- 1 Vytažením vyjměte odkapávací misku z kávovaru.



- 2 Opatrně přeneste misku k dřezu a vylijte vodu přes výlevku.



- 3 Vložte misku zpět do kávovaru.

POZNÁMKA: Indikátor naplnění je vyjímatelný.

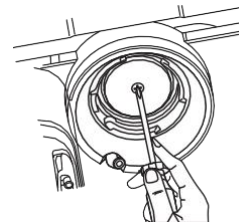
VYJMUTÍ SPRCHOVÉHO SÍTKA A VÝMĚNA GUMOVÉHO TĚSNĚNÍ

Pokud se kvalita nápoje časem zhoršuje, vyjměte sprchové sítko a důkladně ho vyčistěte.

Pokud během přípravy uniká voda kolem páky, i když je rukojeť úplně dotažená, možná je třeba vyměnit těsnění.

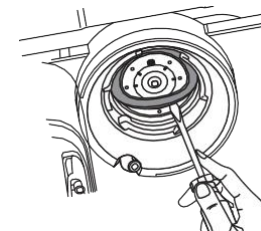
Před pokračováním se ujistěte, že je kávovar vypnutý a odpojený ze zásuvky.

- 1 Křížovým šroubovákem vyšroubujte středový šroub sprchového sítka a sítko vyjměte.



- 2 Po vyjmutí sítka umyjte mýdlovou vodou.

- 3 Plochým šroubovákem vyjměte gumové těsnění z varné hlavy. Zkontrolujte, zda není opotřebované nebo natržené, a v případě potřeby ho vyměňte za nové (koupíte na ninjahome.cz).



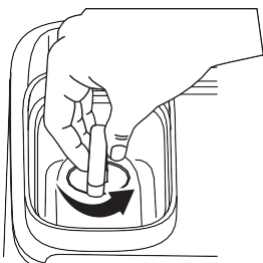
- 4 Vložte sprchové sítko zpět do varné hlavy a zajistěte ho šroubem.

ČIŠTĚNÍ KÓNICKÉHO MLÝNKU

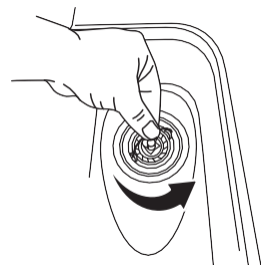
Abyste předešli ucpání a zachovali nejvyšší kvalitu, při denním používání čistěte kónický mlýnek alespoň jednou týdně. U tmavého pražení, bezkofeinové kávy a jiných olejnatých zrn čistěte mlýnek častěji. Při méně než denním používání ho čistěte alespoň jednou měsíčně nebo vždy při výměně či doplnění zrn.

Před pokračováním se ujistěte, že je kávovar vypnutý a odpojený ze zásuvky.

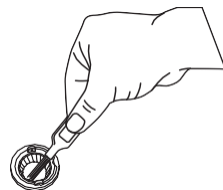
- 1 Vyjměte ze zásobníku všechna zrna. Viz část Výměna zrn.
- 2 Zásobník na zrna musí být nasazený a zajištěný. Zbylá zrna nad mlýnkem odstraňte „propláchnutím“ podle těchto pokynů. Nejprve nastavte hrubost mletí na 60 a vložte páku do držáku na mletí. Podržte **GRIND**. Po zahájení mletí držte tlačítko ještě přibližně 10 sekund nebo dokud se výrazně nezmění zvuk. Zemele se tím a odstraní všechny zbylé materiály v mlýnku. Pokud na mlecím kameni zůstane zbytek, smetěte ho přiloženým čistícím kartáčkem a v případě potřeby propláchnutí zopakujte.
- 3 Vypněte kávovar a odpojte ho ze zásuvky. Vyjměte zásobník na zrna zvednutím rukojeti a otočením proti směru hodinových ručiček.



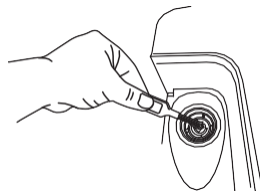
- 4 Vyjměte horní mlecí kámen otočením proti směru hodinových ručiček tak, aby se oranžová šipka na mlýnku zarovnala s oranžovou šipkou označenou ALIGN na kávovaru. Po zarovnání horní kámen vyjměte.



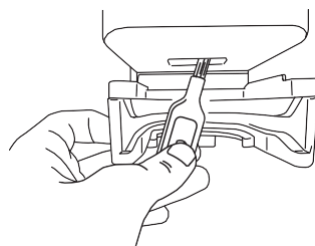
- 5 Vyjmutý mlecí kámen vyčistěte kartáčkem.



- 6 Potom čistícím kartáčkem vyčistěte mlecí kámen, který zůstal v kávovaru.



- 7 Vyčistěte i vnitřek držáku na mletí.



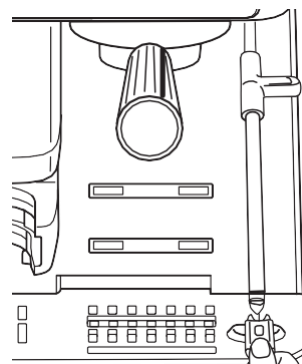
POZNÁMKA: NIKDY nedovolte, aby se mlecí kameny dostaly do kontaktu s vodou.

POZNÁMKA: Na čištění mlecího kamene v kávovaru používejte jen čistící kartáček.

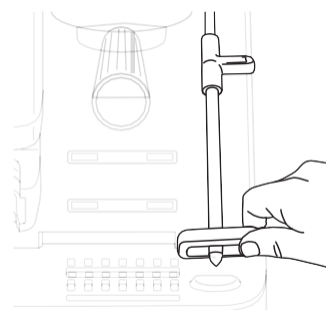
ČIŠTĚNÍ PARNÍ TRYSKY

V parní trysce se časem mohou usazovat nečistoty.

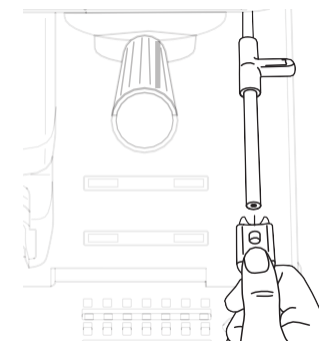
- 1 Sejměte krytku na spodku čistícího kartáčku, pod kterou je jehla.
- 2 Jehlou odstraňte nečistoty z hrotu parní trysky.



- 3 Pro důkladnější čištění odšroubujte hrot trysky klíčem uprostřed čistícího kartáčku.



- 4 Jehlou odstraňte nečistoty z vnitřku parní trysky a jejího hrotu.



- 5 Po čištění spusťte propláchnutí, aby se odstranily zbytky.

ODVÁPŇENÍ A ČISTICÍ CYKLUS

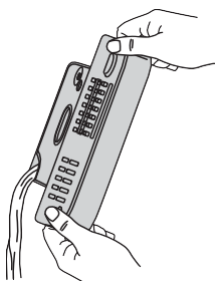
ODVÁPŇENÍ

Trvání: přibližně 90 minut

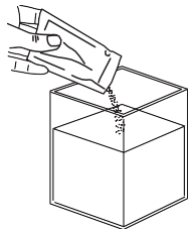
Když se rozsvítí kontrolka DESCAL, musíte spustit odvápnovací cyklus. Pokud odvápnění po jejím rozsvícení neprovedete, kvalita nápojů klesne a kávovar se může ucpat a přestat fungovat.

Odvápnění rozpustí a odstraní vodní kámen a usazeniny minerálů uvnitř kávovaru. Pravidelné odvápnění odvápnovacím roztokem vždy při rozsvícení kontrolky DESCAL udrží kávovar ve špičkové kondici.

- 1 Odkapávací miska musí být úplně prázdná, protože část vody z odvápnovacího cyklu do ní nateče. **Pokud misku nevyprázdníte, může přetéct.**



- 2 Rozpusťte přiložený odvápnovací prášek Ninja v samostatné nádobě s 1,1 l vody. Roztok nalijte do nádržky na vodu.



NEBO

Nalijte do nádržky 475 ml bílého octa a doplňte ji vodou po značku odvápnění.

- 3 Vložte dvojité sítko do páky.
- 4 Utáhněte páku ve varné hlavě.

- 5 Postavte mléčnou konvičku na odkapávací misku tak, aby v ní byla parní tryska.
- 6 Otočte manuální ventil do polohy **STEAM** a potom stiskněte tlačítko **DESCAL**.
- 7 Stisknutím **STŘEDOVÉHO KOLEČKA** spustíte odvápnovací cyklus.
- 8 První část odvápnovacího cyklu propláchně roztokem parní trysku a trvá přibližně 30 minut*. Po dokončení této části kávovar pípne.
- 9 Po skončení první části vyjměte mléčnou konvičku a vylijte její obsah. Umyjte ji ručně teplou saponátovou vodou, abyste odstranili zbytky roztoku.
- 10 Otočte manuální ventil do polohy **BREW**.
- 11 Postavte pod páku prázdný šálek (alespoň 475 ml).
- 12 Stisknutím **STŘEDOVÉHO KOLEČKA** spustíte druhou část cyklu. Kávovar bude proplachovat páku roztokem přibližně 60 minut*. Zbývající čas se odpočítává na ovládacím panelu.
- 13 Po dokončení odvápnovacího cyklu kávovar pípne.
- 14 Po skončení cyklu opatrně vyjměte páku a odkapávací misku, v obou bude voda.
- 15 Obsah obou vylijte a umyjte je ručně teplou saponátovou vodou, abyste odstranili roztok, který by mohl ovlivnit chuť kávy.
- 16 Naplňte nádržku čerstvou vodou po značku maxima, ne více.
- 17 Vložte odkapávací misku zpět do kávovaru a páku do varné hlavy. **NIKDY** nenasazujte mléčnou konvičku.
- 18 Propláchněte varnou hlavu přípravou nápoje **CLASSIC** v největší dostupné velikosti.
- 19 Poté bez nasazené mléčné konvičky propláchněte parní trysku otočením manuálního ventilu do polohy **STEAM** a nechte přes trysku projít páru.

POZNÁMKA: Po odvápnění okamžitě otřete všechny stříkance, aby na povrchu nezůstaly skvrny.

*Časy se mohou lišit.

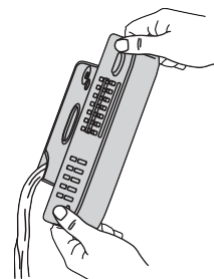
SPUŠTĚNÍ ČISTICÍHO CYKLU

Trvání: přibližně 6 minut

Čistící cyklus vypláchne zbylé oleje a kávu usazené ve varné hlavě a okolo ní. Kontrolka **CLEAN** se rozsvítí automaticky, když je čistící cyklus potřebný. Spustit ho můžete i tehdy, když zpozorujete změnu kvality nápoje. Potřebujete k němu čistící disk (součást balení, ukládá se do prostoru na příslušenství) a čistící tabletu (také součást balení, koupíte na ninjahome.cz).

Čistící cyklus spustíte takto:

- 1 Odkapávací miska musí být úplně prázdná, protože voda z čistícího cyklu do ní nateče. **Pokud misku nevyprázdníte, může přetéct.**



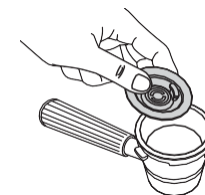
- 2 Naplňte nádržku na vodu po značku maxima, ne více.



- 3 Vložte dvojité sítko do páky.

POZNÁMKA: Indikátor naplnění je vyjímatelný.

- 4 Položte čistící disk na dvojité sítko rukojetí nahoru.



- 5 Vložte 1 čistící tabletu do středu čistícího disku.



- 6 Utáhněte páku ve varné hlavě.
- 7 Stiskněte tlačítko **CLEAN** a poté středovým kolečkem spusťte čistící cyklus.
- 8 Kávovar začne zpětně propláchnávat sprchové sítko a varnou hlavu, voda a usazeniny z čistícího cyklu natečou do odkapávací misky.
- 9 Čistící cyklus trvá přibližně 6 minut. Po jeho dokončení kávovar pípne.
- 10 Po skončení čistícího cyklu opatrně vyjměte páku i odkapávací misku, v obou může být voda. Umyjte je ručně teplou saponátovou vodou.

ZÁSADY SPRÁVNÉ PŘÍPRAVYZÁSADY SPRÁVNÉHO ŠLEHÁNÍ PĚNY

- Nejlepších výsledků dosáhnete s čerstvě praženými kávovými zrnky.
- Při koupi zrn je lepší zvolit balení s datem pražení („Roasted On“) než s datem minimální trvanlivosti („Best Before“), zaručí to kvalitu a čerstvost.
- Zrna doporučujeme spotřebovat do 20 dnů od data „Roasted On“.
- Při přechodu na jiná zrna nejprve úplně odstraňte předchozí. Více najdete v části Výměna zrn.
- Aktuální hrubost mletí vždy sesouhlaste s doporučenou.
- Chcete-li zvýšit teplotu přípravy, před nápojem propláchněte kávovar vodou.
- Udržujte kávovar čistý, nečistoty smet'te kartáčkem.
- Používejte filtrovanou vodu.
- Při každé výměně zrn mlýnek dolad'te.
- Kávovar mějte na stabilním povrchu.
- Odkapávací misku často vyprazdňujte.
- Po namletí a před začátkem přípravy se kávovar začne zahřívat. Postavte šálek na vyhřívaný podnos, aby se zahřál.

- U rostlinného mléka dosáhnete nejlepšího výsledku s barista nebo plnotučnou verzí.
- U kravského mléka doporučujeme plnotučné.
- Mléko ošetřené UHT (Ultra High Temperature) může d'ávat různé výsledky.
- Kokosové mléko se dá zahřát, ale nevytvoří stabilní pěnu.
- Nejlepšího výsledku dosáhnete se studeným mlékem nebo mlékem z chladničky.
- Před šleháním pěny by měla mít mléčná konvička pokojovou teplotu.
- Parní trysku otřete vlhkým hadříkem okamžitě po použití, aby na ní nezaschlo mléko.
- Před vypnutím kávovaru zatlačte parní trysku zpět do spodní polohy a otočte manuální ventil do polohy STEAM  na 10 sekund, aby se propláchla.
- Pro nejlepší pěnu a latte art před nalitím konvičkou poklepejte a zakružte.

DALŠÍ NASTAVENÍ

Nabídka dalších nastavení nabízí možnosti přizpůsobení kávovaru. Otevřete ji podržením tlačítka **DESCALE** na 3 sekundy.

Číslo položky	TÉMA	MOŽNOSTI
_h01	Pípání: zapne nebo vypne všechna pípnutí	ON: pípání zapnuté (výchozí) OFF: pípání vypnuté
_h02	Eco Mode: šetří energii vypnutím bojleru po přípravě.	ON: zapne Eco Mode OFF: nechá Eco Mode vypnutý (výchozí)
_h03	Doporučená hrubost mletí: zapne nebo vypne zobrazování doporučené hrubosti	ON: zobrazování zapnuté (výchozí) OFF: zobrazování vypnuté
_h04	Reset technologie Barista Assist: vrátí doporučenou hrubost mletí na výchozí hodnotu	NO: zachová aktuální nastavení (výchozí) YES: resetuje nastavení
_h05	Reset na výrobní nastavení: vrátí všechny parametry kávovaru na výchozí hodnoty	NO: zachová aktuální nastavení YES: resetuje nastavení
_h06	Teplota pěny: nastaví teplotu páry při šlehání pěny	LO: nízká M: střední HI: vysoká
_h07	Tvrdá voda: otevře nabídku testu tvrdosti vody k jejímu opětovnému nastavení	hd 0: proužek má 0 fialových čtverečků hd 1: proužek má 1 fialový čtvereček hd 2: proužek má 2 fialové čtverečky hd 3: proužek má 3 fialové čtverečky hd 4: proužek má 4 fialové čtverečky hd 5: proužek má 5 fialových čtverečků

- 1 V tématech se pohybujete otáčením středového kolečka. Stisknutím **START BREW** zvolíte požadované téma.
- 2 Po vstupu do tématu otáčením středového kolečka zvolte možnost a stisknutím **START BREW** ji potvrďte.
- 3 Po volbě zazní pípnutí a vrátíte se do nabídky. Pokud je pípání vypnuté, kávovar nepípne.
- 4 Nabídku opustíte opětovným stisknutím tlačítka **DESCALE**.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

- Proč z páky neteče voda?**
Objem vydávané vody může ovlivnit více faktorů:
- Málo vody v nádrže: před přípravou naplňte nádržku alespoň po značku minima.
 - Nádržka na vodu není pevně usazená: zkontrolujte, zda je nádržka pevně usazená na svém místě na zadní straně kávovaru.
 - Kávovar se zahřívá na provozní teplotu: chvíli počkejte, až se zahřeje.
 - Příliš jemné mletí: nechte přípravu doběhnout a při další přípravě dodržte doporučenou hrubost mletí.
 - Kávovar je třeba odvápnit: postupujte podle části Čištění a údržba.

- Proč je proud espressa slabý nebo teče pomalu?**
Důvodů může být více:
- Příliš jemné mletí: nechte přípravu doběhnout a při další přípravě dodržte doporučenou hrubost mletí.
 - Čistota sítka: před mletím se ujistěte, že v sítku nejsou ucpání ani nečistoty, které by bránily průtoku.
 - Kávovar je třeba odvápnit: postupujte podle části Čištění a údržba.

- Proč proud espressa teče velmi rychle?**
- Příliš hrubé mletí: nechte přípravu doběhnout a při další přípravě dodržte doporučenou hrubost mletí.
 - Káva je příliš slabě natlačena: při natlačování položte páku na rovný povrch. Vložte asistovaný tamper do násypky a tlačte na něj, dokud neucítíte, že dosedl na násypku.

- Proč espresso vytéká okolo okraje páky?**
- Páka není správně vložena do varné hlavy: vložte páku do varné hlavy tak, aby oranžová tečka na páce lícovala s oranžovou tečkou na varné hlavě. Utáhněte páku, dokud se oranžová tečka na páce nezarovná se šipkou zámku na varné hlavě.
 - Na okraji sítka je mletá káva: očistěte kávu z okraje sítka a páky, aby páka správně dosedla do varné hlavy.
 - Je třeba vyměnit těsnění varné hlavy: kontaktujte zákaznický servis na support.ninjakitchen.co.uk.

- Šlehání pěny se nespustí.**
- Kávovar nedosáhl provozní teploty: chvíli počkejte, až se zahřeje.
 - Málo vody v nádrže: naplňte nádržku alespoň po značku minima.
 - Nádržka na vodu není pevně usazená: zkontrolujte, zda je nádržka pevně usazená na svém místě na zadní straně kávovaru.

- Káva není dost horká.**
- Předehřejte páku: před mletím ji opláchněte horkou vodou. Sítka musí být před mletím úplně suché.
 - Předehřejte šálek: před přípravou jej opláchněte horkou vodou, zvýší to teplotu nápoje.
 - Nastavte teplotu vody: viz část Nastavení teploty přípravy.
 - Kávovar je třeba odvápnit: postupujte podle části Čištění a údržba.

- Nápoj je příliš hořký nebo kyselý.**
- Sesouhlaste nastavení mletí: kolečkem mletí na boku kávovaru nastavte hodnotu Current tak, aby odpovídala hodnotě Recommended na ovládacím panelu, a až potom melte.
 - Změňte poměr: zvýšení nebo snížení poměru kávy a vody najdete v části Další nastavení.
 - Změňte teplotu přípravy: u tmavě pražených zrn doporučujeme nízké nebo střední nastavení teploty. U středně nebo světle pražených zrn doporučujeme střední nebo vysoké.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ – POKRAČOVÁNÍ

Proč nemám žádnou cremu?

- Káva je příliš slabě natlačená: při natlačování položte páku na rovný povrch. Vložte asistovaný tamper do násypky a tlačte na něj, dokud neucítíte, že dosedl na násypku.
- Příliš hrubé mletí: nechte přípravu doběhnout a při další přípravě dodržte doporučenou hrubost mletí.
- Zrna nejsou čerstvá: čerstvost zrn ovlivňuje kvalitu cremy. Při koupi zrn je lepší zvolit balení s datem pražení („Roasted On“) než s datem minimální trvanlivosti („Best Before“), zaručí to kvalitu a čerstvost. Zrna doporučujeme spotřebovat do 20 dnů od data „Roasted On“.
- Sítka může být ucpané nebo má zanesené otvory: sítko čistěte často. Žádný z otvorů na dně sítka nesmí být ucpaný kávou.

Proč se odkapávací miska rychle naplní?

- Aby kávovar udržel ideální tlak pro espresso, část vody během přípravy odtéká do odkapávací misky. Je to normální.
- Kávovar po každém šlehání pěny automaticky propláchne parní trysku vodou do odkapávací misky. Čistí tím vnitřek trysky.
- Odkapávací miska pojme odtečenou vodu z přípravy až 6 cappuccin.

Proč kávovar během přípravy pulzuje nebo klepe?

- Málo vody v nádrže: naplňte nádržku alespoň po značku minima.
- Nádržka na vodu není pevně usazená: zkontrolujte, zda je nádržka pevně usazená na svém místě na zadní straně kávovaru.
- Pokud je v nádrže voda nad značkou minima a nádržka je pevně usazená, určitý hluk čerpadla je normální.
- Tento zvuk můžete slyšet i při šlehání pěny. Je to normální.

Z kávovaru uniká voda.

- Kávovar po každém šlehání pěny automaticky propláchne parní trysku vodou do odkapávací misky. Čistí tím vnitřek trysky.
- Odkapávací miska je plná: podle indikátoru naplnění zkontrolujte, zda ji třeba vyprázdnit. Postupujte podle části Čištění a údržba.
- Nádržka na vodu není pevně usazená: zkontrolujte, zda je nádržka pevně usazená na svém místě na zadní straně kávovaru.
- Je třeba vyměnit těsnění varné hlavy: kontaktujte zákaznický servis na support.ninjakitchen.co.uk.

Kávovar nemá napájení.

- Zkontrolujte, zda je kávovar zapojený do funkční zásuvky.
- Po zapojení stiskněte tlačítko **POWER**.
- Kvůli úspoře energie se kávovar po 20 minutách automaticky vypne.

Z mlýnku nevychází žádná mletá káva.

- Zkontrolujte, zda máte v zásobníku zrna.
- Stisknutím **GRIND** spusťte mletí.
- Pokud jsou v zásobníku zrna a přesto se zobrazuje ADD BEANS, odpojte kávovar a jemně zatlačte zrna směrem k mlecím kamenům.
- Zkontrolujte, zda je zásobník na zrna správně a pevně nasazený.
- Zkontrolujte, zda je páka s nasazenou násypkou správně vložená do držáku na mletí. Vyjměte ji a znovu vložte.
- Čisticím kartáčkem odstraňte veškerý materiál z vnitřku držáku na mletí.

Mlýnek je hlučný.

- Hlučný mlýnek může způsobovat cizí předmět. Používejte v mlýnku pouze celá zrna a nedávejte do něj studená ani zmrazená zrna.

Páka se nedá vložit do varné hlavy.

- Páka není správně zarovnaná: vložte páku do varné hlavy tak, aby oranžová tečka na páce lícovala s oranžovou tečkou na varné hlavě. Utáhněte páku, dokud se oranžová tečka na páce nezarovná se šipkou zámku na varné hlavě.
- Káva je příliš slabě natlačená: při natlačování položte páku na rovný povrch. Vložte asistovaný tamper do násypky a tlačte na něj, dokud neucítíte, že dosedl na násypku.

Zásobník na zrna se nedá zajistit.

- Příčinou může být mlýnek zablokovaný zrny nebo vlhkostí. Zkuste odstranit zrna, která mlýnek blokují, a ujistěte se, že je mlýnek suchý a bez vlhkosti.

Sesouhlasil jsem nastavení mletí, ale výsledek nebyl dobrý.

- Viz část Doladění mlýnku pro správnou extrakci.

Zásobník na zrna se nedá nasadit zpět na kávovar.

- Zkontrolujte, zda zrna na vrchu mlýnku nebrání správnému usazení zásobníku. Pokud ano, před nasazením zásobníku je odstraňte.

Mléčná pěna není dost horká.

- Parní tryska je ucpaná.
 - Odšroubujte hrot trysky klíčem na kartáčku.
 - Jehlou na spodku čistícího kartáčku vyčistěte vnitřek trysky.

Mléčná pěna je příliš tekutá nebo hustá.

- Typ mléka: mléka mají různý obsah tuku. Čím vyšší obsah tuku, tím hustší pěna.
- Další informace o šlehání pěny najdete v části Zásady správného šlehání pěny.

Nápoj je menší nebo větší, než jsem čekal.

- U espressa můžete změnit poměr kávy a vody. Viz část Nastavení teploty a síly přípravy.
- Jemnější nastavení mletí u espressa může vést k menšímu objemu, pokud nedodržíte doporučení technologie Barista Assist.
- U kávy zvolte před mletím požadovanou velikost tlačítkem SIZE.
- Sítka může být ucpané nebo má zanesené otvory: sítko čistěte často. Žádný z otvorů na dně sítka nesmí být ucpaný kávou.
- Kávovar je třeba odvápnit: postupujte podle části Čištění a údržba.

Mlýnek nefunguje správně.

- Mlýnek se zasekne, když nedokáže mlít, protože hrubost mletí je příliš jemná na tvrdá zrna, například světlé pražení.
- Zaseknutí odstraňte tak, že nejprve vyjmete a vyprázdníte zásobník na zrna. Zásobník nasadte zpět, zajistěte ho a nastavte hrubost mletí na 60. S pákou v držáku na mletí podržte **GRIND**. Mělo by se tím semlít a odstranit veškerý materiál, který mlýnek blokuje. Pokud se zaseknutí neodstraní, kontaktujte zákaznický servis.

Mlýnek nemele dost kávy.

- Pokud mlýnek nedávkuje dost kávy, může být ucpaný. Ucpání znamená, že se v mlýnku nahromadily zbytky nebo mletá káva. Často vzniká při častém používání olejnatých nebo měkčích zrn, například tmavého pražení. Projeví se nízkým výdejem mleté kávy a rozsvíceným indikátorem ADD BEANS, ačkoli jsou v zásobníku zrna. Pokud indikátor ADD BEANS svítí a zrna v zásobníku jsou, ucpání potvrdíte vyjmutím zásobníku: na mlecím kameni uvidíte celá zrna i úlomky.
- Ucpání odstraňte takto: nejprve kávovar vypněte a odpojte ze zásuvky. Vyjměte a vyprázdníte zásobník na zrna. Čisticím kartáčkem opatrně vymeňte vnitřek mlecího kanálku, k uvolnění ucpání použijte štětiny nebo zadní stranu kartáčku. Zbytky kávy by se měly uvolnit a po nasazení zásobníku a zapojení kávovaru by měl mlýnek fungovat normálně. Pokud ne, kontaktujte zákaznický servis. Dalšímu ucpání předejdete nastavením doporučené hrubosti mletí.

POZNÁMKA: Pokud stisknete tlačítko **GRIND** a mlýnek se nespustí a z kávovaru není slyšet žádný zvuk, kávovar vypněte a nechte ho 10 minut úplně vychladnout, až potom zkuste mletí znovu.

POZNÁMKA: Vyhýbejte se ochuceným zrnům. Přidané oleje a cukry zvyšují usazeniny v mlýnku a nutnost častějšího čištění.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ – POKRAČOVÁNÍ

VŠECHNA CHYBOVÁ HLÁŠENÍ (ADD WATER, ADD BEANS ATD.)

Upozornění ADD WATER.

- Zkontrolujte, zda je v nádržce voda. Pokud je prázdná, doplňte čerstvou vodu a stisknutím **START BREW** přípravu obnovte.
- Pokud je nádržka plná, vyjměte ji a znovu usadte, potom stisknutím **START BREW** přípravu obnovte.

Upozornění ADD BEANS.

- Zkontrolujte, zda je v zásobníku dost zrn na váš nápoj.
- Pokud jsou v zásobníku zrna a přesto se zobrazuje ADD BEANS, odpojte kávovar a jemně zatlačte zrna směrem k mlecím kamenům.

Upozornění INSTALL PORTAFILTER.

- Páka musí ležet rovně v držáku na mletí.
- Páka musí být v držáku na mletí zasunutá až na doraz.
- Čisticím kartáčkem odstraňte z držáku na mletí veškerou mletou kávu.
- Odpojte kávovar ze zásuvky a znovu ho zapojte.

Upozornění INSTALL FUNNEL.

- Trychtýř musí být správně nasazen na páce, zářezy trychtýře musí lícovat se zářezy páky.
- Při vkládání páky do držáku na mletí musí být trychtýř nasazen na páce.
- Odpojte kávovar ze zásuvky a znovu ho zapojte.

Upozornění INSTALL HOPPER.

- Zajistěte zásobník na zrna otočením rukojeti ve směru hodinových ručiček.
- Pokud problém přetrvává, odjistěte zásobník otočením rukojeti proti směru hodinových ručiček. Zdvihněte zásobník ze základny a pevně ho na ni znovu nasadte. Před nasazením možná budete muset odstranit

Upozornění DESCAL.

- Kávovar je třeba odvápnit. Viz Odvápnění v části Čištění a údržba.

Upozornění CLEAN.

- Je třeba spustit čisticí cyklus. Viz Spuštění čisticího cyklu v části Čištění a údržba.

Er.

- Pokud ovládací panel zobrazí „Er“ a číslo (např. „Er 03“), kontaktujte zákaznický servis na support.ninjahome.cz.

