NINJA

AutoBarista™

AE1055CO | Owner's Guide



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

	Read all instructions before using your Ninja AutoBarista.
	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 a machine garage or under a wall cabinet.
- Unplug the appliance from the power outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- **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.

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.

- **DO NOT** place on top of any other machine.
- The machine should 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.

Operating Notice

- To disconnect, switch all controls to the **OFF** position, then remove the plug 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 coffee spouts 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** 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 sharkninja.mx or contact SharkNinja Operating LLC for examination, repair, or adjustment.
- Children should not engage with cleaning and maintenance activities.
- Turn **OFF**, unplug, and allow to cool before cleaning or moving.
- Avoid eye contact and prolonged skin contact with the Brew Unit Silicone Lubricant
- Wash hands thoroughly after handling the Brew Unit Silicone Lubricant
- Store Brew Unit Silicone Lubricant indoors, away from heat, flames and direct sunlight.
- Dispose of Brew Unit Silicone Lubricant according to local regulations.

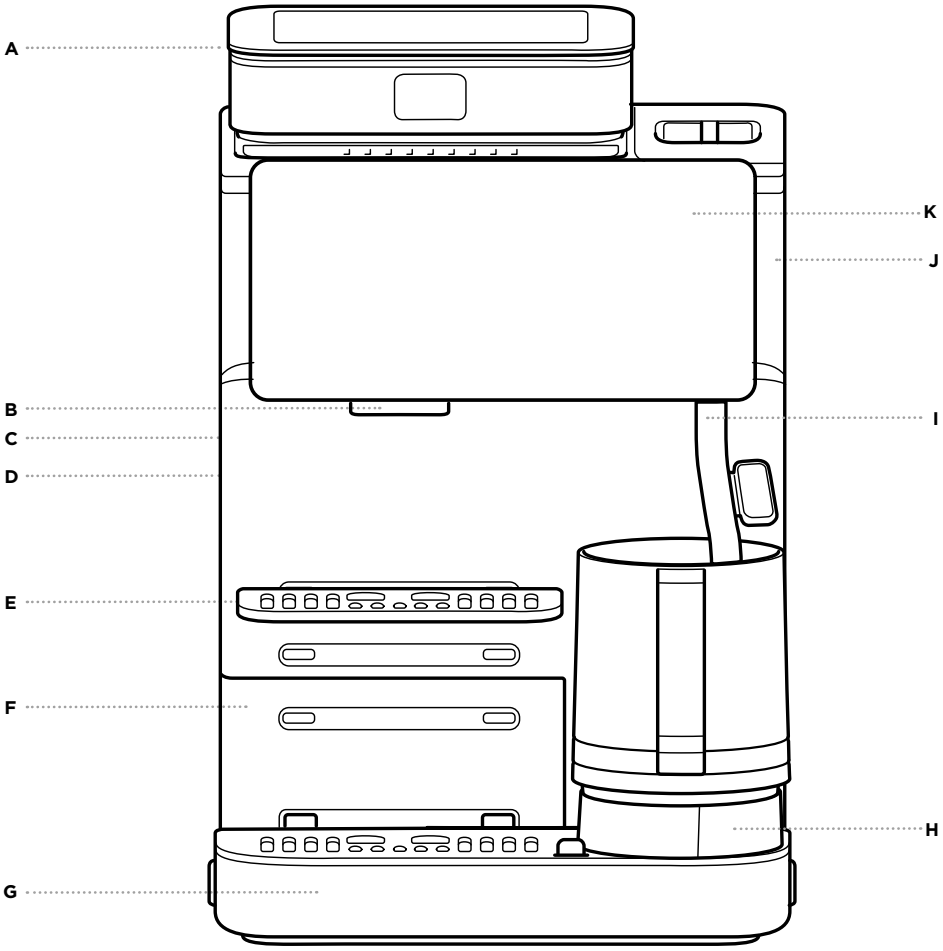
Cord Statement

- 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 Coffee Spouts
C Maintenance Door
D Brew Unit and Internal Cavity (behind Maintenance Door)
E Adjustable Cup Tray
F Puck Bin
G Drip Tray
H Milk Jug Platform
I Steam Wand
J Water Reservoir
K Display

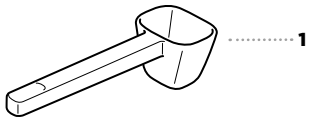


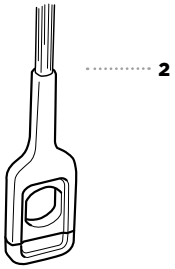
*Parts and accessories may vary by model.

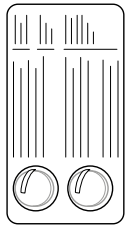
ACCESSORIES

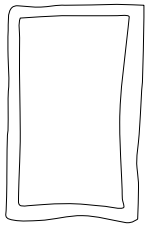
1 Scoop
2 Cleaning Brush
3 Cleaning Tablets
4 Descale Powder
5 Brew Unit
Silicone Lubricant
6 Water Filter Insert*
7 Water Filter Housing*

*Not available on all machines











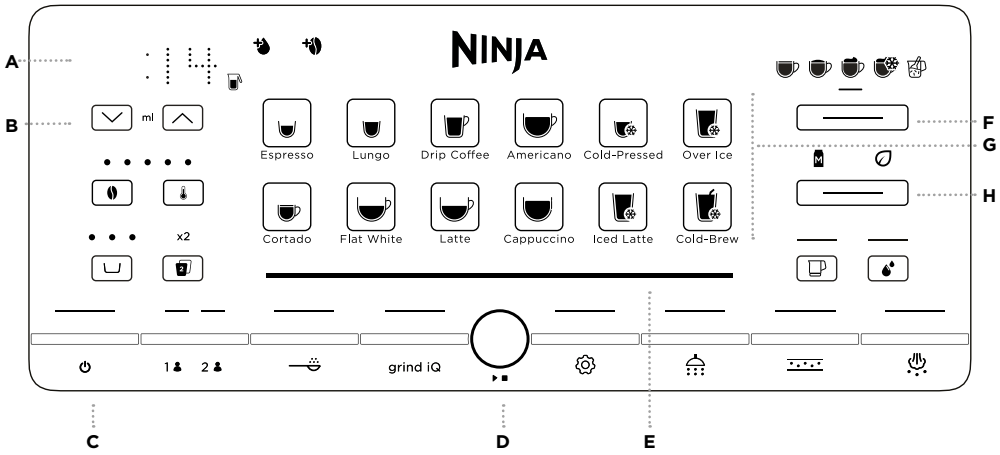




*Accessories may vary by model.

USING THE CONTROL PANEL*

A BREW SIZE readout
B SIZE SELECTION arrows
C POWER button
D START button
E Progress bar
F FROTH TYPE button
G Drink Menu Options
H MILK TYPE button



ICON KEY

- BREW STRENGTH button
- TEMP button
- SHOTS selection button
- BREW x2 button
- POWER button
- PROFILE 1 button
- PROFILE 2 button
- PREGROUND button
- GRIND IQ button
- SETTINGS button
- DAIRY
- PLANT-BASED
- FROTH ONLY button
- HOT WATER button
- CLEAN button
- DESCALE button
- PURGE button

INTELLIGENT NOTIFICATIONS

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

- ADD BEANS
- ADD WATER
- INSTALL HOPPER
- BREW UNIT ALERT
- EMPTY TRAY
- INSTALL TRAY
- ADD MILK
- INSTALL JUG
- Rinse RINSE

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

*Functions may vary by model.

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 it.
- When removing the machine from packaging, be sure to remove all tape from machine. Tape will be on all sides of the machine.

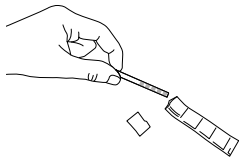
CLEAN ACCESSORIES BEFORE USE

- 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.

1 Remove test strip from pack.



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

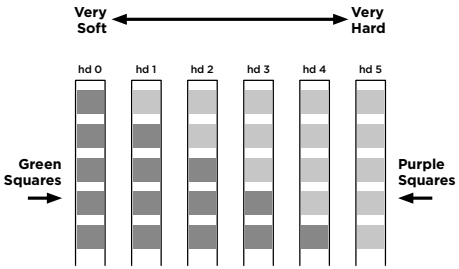


3 Pull test strip out and lightly shake it.



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

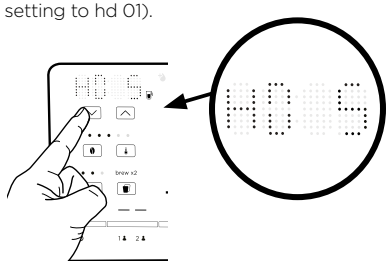
5 After 1 minute, you will see 0–5 purple squares appear. This will indicate the water hardness level of the water (0 purple squares=level 0, 5 purple squares=level 5, etc.).



6 After identifying the water hardness, plug in the machine.

7 The left side of the control panel will display “hd 05” by default.

8 Press the up or down arrows 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 01).

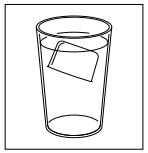


9 Press **START** to confirm the setting

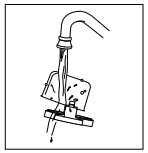
NOTE: If you need to change the hardness level, purchase another test strip at **sharkninja.mx/accessories**. For more instructions on how to reset the water hardness, refer to the Additional Settings section.

WATER FILTER INSTALLATION

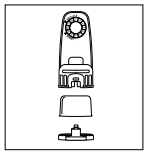
- Great-tasting coffee starts with great water. Water filters help remove chlorine, odors, and other impurities that may be in your water to give you great tasting coffee.



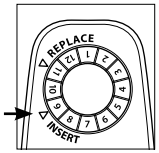
1 Soak water filter for 5 minutes.



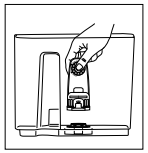
2 Rinse water filter and mesh for **60 seconds.**



3 Remove end cap from filter housing and insert filter. Clip end cap back onto filter housing to secure filter in place.



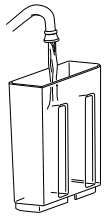
4 Set INSERT date to current month.



5 Install filter housing into reservoir.

FILL THE WATER RESERVOIR

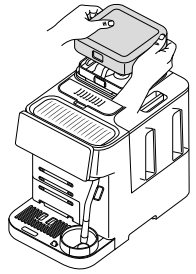
- Before you begin, make sure the water reservoir is full of room-temperature or cold water. Be sure to fill up to, but not exceeding, the maximum fill line.



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** to resume.

FILL BEAN HOPPER

1 Remove the lid of the hopper.



2. Fill hopper with whole beans. **DO NOT** add pre-ground beans to bean hopper. For more info on using pre-ground coffee, refer to the Using Pre-Ground Coffee section.

3. Replace the lid.

NOTE: Level out the beans and ensure they do not exceed the MAX line in the hopper.

NOTE: Never add beans while the machine is in the middle of a brew. For more information, refer to the Switching Out Beans and Hoppers section.

BEAN EDUCATION

- 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. It is not recommended to top up a hopper with new beans. See the Switching Out Beans and Hoppers section for more information.
- **DO NOT** use green, caramelized, or flavored coffee beans because they can jam the grinder. Add flavoring to your beverage using syrups and sugars. Reference the Drink Guide for recipes.

GETTING STARTED: BEFORE YOUR FIRST BREW, CONT.

FIRST-USE RINSE

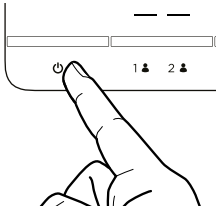
Before you make your first drink, you must flush the machine.

When the machine is powered on for the first time, the RINSE alert will illuminate orange, indicating that a rinse is required. This rinse is user initiated and requires pressing **START**.

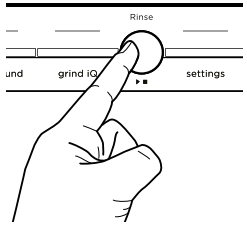
The machine will automatically run a rinse each time upon start up and shut down, indicated by the white RINSE alert. No user action is required.

It's optional to place a cup under the coffee spouts for any of the rinses. The machine is built to hold the rinse water in the drip tray.

1. Plug in the machine and press **POWER**.



2. The control panel will illuminate the RINSE alert orange to indicate that a rinse is needed to proceed.
3. Press **START** to begin the rinse cycle. The machine will beep to signal it has started. The water will rinse directly into the drip tray.



4. When finished, the machine will beep again indicating the cycle is complete.

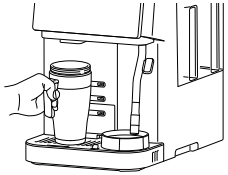
GRIND IQ CYCLE

GRIND iQ uses AutoBarista-iQ technology to automatically determine the best grind size for your beans to get the perfect espresso extraction for your drink. The GRIND iQ light will illuminate yellow whenever the machine recommends running a cycle.

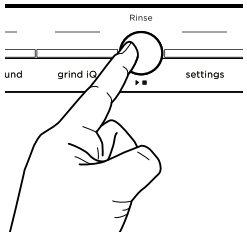
- On first use the button will be illuminated yellow to indicate that a calibration cycle is recommended. This is not necessary if you would like to use pre-ground coffee or brew a drip, over ice, or cold brew.
- When using new beans for the first time or adding more beans, it may take 2–3 brews to reach the optimal grind setting. The machine will do this for you with a Grind iQ cycle.
- To learn more about Grind iQ, refer to the Grind iQ section.

1. The Grind iQ light will illuminate yellow to indicate a cycle is recommended. Press the **GRIND IQ** button.

2. Place a 14 oz (414 ml) or greater cup under the coffee spouts.



3. Press **START**. The machine will beep to signal the cycle has started. The progress bar will illuminate to indicate the status of the cycle.



4. When finished, the machine will beep again and the Grind iQ light will turn off. The Grind iQ light will remain off as long as it is within the correct grind size range for your beans.
5. Discard the brewed espresso.
6. Empty the drip tray and puck bin once the cycle is complete.

BREWING ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO* & COLD PRESSED

LED COLOR KEY

The GRIND iQ LED will illuminate during daily use to show the status of GRIND iQ and how close you are to the best tasting espresso.

OFF: The grinder is calibrated.

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

1. Tap the corresponding drink icon to select your drink.
2. Use the SHOTS button to select the number of espresso shots desired.
3. If desired, adjust the strength and temperature of your brew. For more information on how this impacts your brew, refer to Adjusting Brew Strength & Temperature.

You can save customizations made to your drinks. For more information, refer to the Profiles & Saving Customizations section.

4. Place a cup under the coffee spouts and press **START**.
5. 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: These are the preset espresso outputs. Changing your espresso strength will impact your output volume. To adjust output, please refer to Adjusting Brew Strength & Temperature section.

NOTE: If you are using a smaller cup, use the adjustable cup tray to lift your cup closer to the coffee spouts to reduce splatter. If you are using a taller mug or travel mug, remove the cup tray to create space.

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. If you tilt your cup and still just see the crema layer, you have a properly extracted espresso shot.

BREWING ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO* & COLD PRESSED, CONT.

BREW X2

The Brew x2 function on the machine allows for 2 drinks to be made simultaneously side by side without having to run an additional brew.

NOTE: Brew x2 is only available for espresso and espresso-based drinks.

1. Select your drink on the main menu.
2. Adjust your drink using the buttons on the left side of the display.
3. Press **BREW X2** on the display; the button will illuminate to show it is active.
4. Place 2 cups on the cup tray, ensuring that one cup is aligned to each of the coffee spouts. Press **START**.
5. If a milk drink is selected, the unit will only run 1 frothing cycle; add more milk than usual (not exceeding the max fill line) to froth enough for two drinks.
6. The machine will beep to indicate that the brew has started. The progress bar will illuminate indicating the status of the brews. For double shot drinks and larger, the machine will need to brew multiple shots. The progress bar will illuminate again for each brew. When finished, the machine will beep again signifying the brews are complete.

NOTE: For adding additional milk to these drinks, you can select **ADD MILK TYPE** or **FROTH TYPE** to add a frothing cycle to your brew cycle. See the Adding Froth to a Non-Milk Drink section of this guide for more information.

BREWING DRIP COFFEE & ICED DRINKS

Drip Coffee & Hot Water

1. Tap the corresponding drink icon to select your drink.
2. Tap the arrows to select your desired volume.
3. Place a cup under the coffee spouts and press **START**.
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: Coffee sizes over 12 oz (355 ml) will brew in multiple rounds. You will hear the grinder turn on again depending on how many rounds it needs to brew.

ADDING HOT WATER*

**Not available on all machines*

Your machine has a hot water feature that allows you to dispense hot water on demand.

1. Press **HOT WATER** button.
2. Use the **TEMP** button on the left of the display to adjust the hot water temperature.

●○○ Low Temperature
●●○ Medium Temperature (default)
●●● High Temperature

3. Select the amount of hot water using the arrows on the left of the display.
4. Press **START** to begin dispensing hot water.

Press **START** again to stop dispensing when you have the desired amount of hot water or wait for the program to finish.

Cold and Iced Drinks

1. Tap the corresponding drink icon to select your drink.
2. Tap the arrows to select your desired volume.
3. Fill a cup up with ice and place under the coffee spouts. Press **START**.
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: Over Ice, Cold Brew, and Cold-Pressed are designed to produce a concentrated brew into a vessel filled with ice. It is normal for some ice in the vessel to melt as the coffee is brewed, and this will produce a cold beverage with the ideal strength and flavor.

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

NOTE: Coffee sizes over 12 oz (355 ml) will brew in multiple rounds.

USING PRE-GROUND COFFEE

IMPORTANT: ONLY add pre-ground coffee when the machine is turned on and has completed the start up cycle. Adding pre-ground coffee while the machine is turned off, in standby, during a start up/shut down rinse, or after a brew has already started allows grounds into the internal cavity and can cause jams and damage.

1. Tap the corresponding drink icon to select your drink. If brewing espresso, ensure you select the correct number of shots based on the amount of scoops you will put in.
2. Press the **PRE-GROUND** button to put the machine into pre-ground coffee mode.

NOTE: Do not remove the pre-ground chute funnel when pouring in grounds. Only remove for cleaning.

3. Open the pre-ground chute to access the scoop.
4. Scoop pre-ground coffee into the pre-ground chute. Refer to the table below for the correct number of scoops for your brew. **NEVER** exceed more than 6 scoops for one brew.
5. Place a cup under the coffee spouts and press **START**.
6. 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: You cannot brew more than 12 oz (355 ml) of drip coffee when using pre-ground coffee.

SCOOPS		
SIZES	**Coffee**	**Scoops**
	6 oz (177 ml)	2–4
	8 oz (237 ml)	2–4
	10 oz (296 ml)	4–6
	12 oz (355 ml)	4–6
	Espresso	**Scoops**
	Single	2
	Double	4
	Triple	6

WARNING: NEVER put more than 6 scoops of pre-ground coffee into the pre-ground chute. This will overflow the brew unit and the machine will be unable to complete the brew. If this happens, turn off the machine and refer to the Cleaning: Deeper Cleaning section for instructions on cleaning the brew unit and the internal cavity.

FROTHING BEST PRACTICES

- **Milk Types**
  - For dairy milk, we recommend using whole milk.
  - For best results with plant-based milk, use the barista or full-fat version.
  - For best plant-based froth, use the PLANT-BASED setting.
  - Milks that are UHT-treated (i.e., shelf stable milks) may have varying results.
  - Coconut milk can be heated up but will not make stable froth.
  - For best foams and latte art, tap and swirl the milk jug to remove large bubbles prior to pouring milk.
- **Temperature**
  - If you would like to adjust froth 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.
- **Cleaning**
  - 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 auto-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.

BREWING MILK-BASED DRINKS

MILK RECIPES

1. Tap the corresponding drink icon to select your drink.
2. Use the SHOTS button to select the number of espresso shots desired.
3. If desired, adjust the strength and temperature of your brew. For more information on how this impacts your brew, refer to Adjusting Brew Strength & Temperature section.
4. Place a cup large enough for your drink under the coffee spouts.
5. Select **DAIRY** or **PLANT-BASED** milk with the **MILK TYPE** button based on the milk that you're using.
6. When selecting a milk recipe program, the recommended froth type for your drink will be underlined. To change the froth type selected, press the **FROTH TYPE** button.
7. Ensure that the whisk is installed in the milk jug. Fill the jug with your desired amount of milk, but do not exceed the max fill line.
8. 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.
9. Press **START**. The machine will beep to signal that the program has started. The machine will first grind the beans, then run the froth program and brew the espresso last. This is to ensure the freshest espresso for your drink. The progress bar will illuminate to indicate the status of the program. The machine will beep again to signify the program is complete.

FROTH ONLY

Press the **FROTH ONLY** button to set up a cycle that will only use the frother to froth milk, with no grinding or brewing involved. Froth Only can be used for hot chocolate, matcha, or simply heating up milk.

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.

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.

Mix-In Froth*
A large layer of froth, ideal for dry 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*

AFTER YOU FINISH FROTHING

1. Once you remove the milk jug, immediately wipe the steam wand with a damp cloth before pushing it back 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 the steam wand is in the down position.
3. Before pouring milk, tap the jug on a flat surface and swirl around to remove large bubbles. Pour frothed milk over espresso and enjoy.

NOTE: When out of water, the machine will not purge. Press **PURGE** once you've added more water.

ADDING FROTH TO A NON-MILK DRINK

If a drink does not already have milk in it, it is possible to add milk by pressing **FROTH TYPE** or **MILK TYPE**.

1. Ensure that the whisk is installed in the milk jug. Fill the milk jug with the desired amount of milk, but do not exceed the max fill line.
2. After selecting your desired drink, press **FROTH TYPE** or **MILK TYPE** to activate the milk settings.
3. 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.
4. Select **DAIRY** or **PLANT-BASED** milk with the **MILK TYPE** button.
5. Select the desired froth with the **FROTH TYPE** button.
6. Press **START**. The machine will beep to signal that the program has started. The machine will first brew, then froth. The progress bar will illuminate to indicate the status of the program.

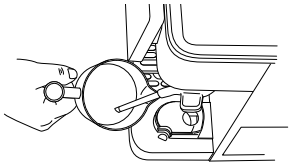
NOTE: To exit this menu, press another drink style.

MANUAL FROTHING

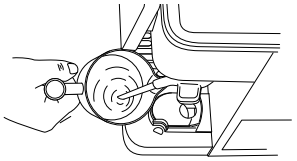
1. Fill the milk jug as desired in between the min and max fill lines.
2. Press **FROTH ONLY**.
3. Make sure you are on the steamed milk setting.



4. Angle the milk jug slightly to the left or right so that the steam wand is about a finger width away from the wall of the milk jug.



5. Hold **START** 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 incorporate air into it. A whirlpool will start to form.



7. Once you have the volume of froth you want, move the jug up so the steam wand is further below the surface. This is to heat the milk.
8. Keep the milk jug in that position until it is too hot to hold with your hand, the press **START** to turn the function off.

ADJUSTING BREW STRENGTH & TEMPERATURE

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.

STRENGTH

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

Espresso Strength and Size Adjustments

- ●○○○○ Tallest, less concentrated: 4:1 water to grounds ratio
- ●●○○○ Taller: 3:5 water to grounds ratio
- ●●●○○ Tall: 3:1 water to grounds ratio
- ●●●●○ Default: 2.5:1 water to grounds ratio
- ●●●●● Short, more concentrated: 2:1 water to grounds ratio

Coffee Strength Adjustments

- ●○○○○ Mild: Fewer beans will be ground
- ●●○○○ Default
- ●●●○○ Full Bodied
- ●●●●○ Strong
- ●●●●● Bold: More beans will be ground

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

TEMPERATURE

There are several methods and practices to help get your preferred temperature.

Temperature Adjustments

- ●○○ Low Temperature
- ●●○ Medium Temperature (default)
- ●●● 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. If unsure of your bean type, select Low Temperature.

PROFILES & SAVING CUSTOMIZATIONS

User profiles to save your customizations and quickly get to your favorite drinks.

Each drink profile can save your customizations for each individual drinks.

The machine will default to Profile 1 on first use. To select the second profile, press the **PROFILE** button. To enter guest mode (factory default settings), press the **PROFILE** button again.

If you have made customizations to a drink that you would like to save, they can be saved to the active profile by holding down the **PROFILE** button for 2 seconds until a confirmation beep sounds.

Any time you save a customization for the same drink, it will overwrite what is already saved in that profile.

Any customizations that have been made and not saved to a profile will not be remembered if that drink is navigated away from or the machine is switched off.

REMOVING THE SWAPPABLE HOPPER

1. Remove the lid.
2. Unlock the hopper and remove from the top of the machine by lifting straight up (if using a removable hopper*).
3. Before refilling, wipe down the inside of the hopper with a microfiber cloth to remove any residual oils. Do not use water.
4. If refilling, fill the hopper with whole beans.
5. Place the selected hopper back on the machine and lock to secure, then replace the lid.

NOTE: It's not recommended to top up your beans (adding fresh beans on top of current beans), as this can impact Grind iQ. Instead, use all the beans currently in the hopper and refill when empty, or switch to a second hopper.*

NOTE: You may notice when fitting your hopper that it feels unsteady, or wobbles easily.

The hopper sits on the arm of a scale, which has to be free moving so that the machine can accurately measure how much coffee is being ground.

This wobbling is normal, however refrain from pushing down too hard to avoid damaging the delicate scale below the arm.

NOTE: DO NOT add pre-ground coffee to bean hopper. For more info on using pre-ground coffee, refer to the Using Pre-Ground Coffee section.

NOTE: Take care to not overfill the hopper with beans. Fill only to MAX line.

SWITCHING OUT BEANS & HOPPERS

HOPPER SELECTION

These instructions only apply to a machine with a removable hopper. Second hopper not included with all models. Available for purchase on ***sharkninja.mx****.*

When swapping to a second hopper, store the first hopper with the lid on either in the storage base (available for purchase at **sharkninja.mx**) or in a cool, dry place.

Whenever a hopper is locked on the machine, you'll be prompted to confirm which hopper is present. The hopper name is labeled on the front of the hopper.

1. When a hopper is placed on the machine, the control panel will display the last installed hopper.
2. If needed, press the arrows to change the hopper between HOP1 and HOP2.
3. Press the **START** button to confirm. The machine will beep to confirm the selection.

It is recommended to run a Grind iQ cycle whenever filling a hopper with new beans. Refer to the GRIND iQ Cycle section to learn more.

REMOVABLE HOPPER LABELLING

These instructions are only applicable to machines with removable hoppers.

Your machine will come with 2 reversible labels, with 1 & 2 on each side.

These labels slide into the front of the removable hopper.

GRIND IQ

Run a GRIND iQ cycle whenever:

- Current beans are outside of the optimal grind size range
- New beans are added to an empty hopper
- Hoppers have been swapped

The GRIND iQ LED will illuminate during daily use to show the status of GRIND iQ and how close you are to the best-tasting espresso.

OFF: The grinder is calibrated

YELLOW: GRIND iQ cycle is required to calibrate the grinder

The GRIND iQ cycle will run 2–3 espresso shots to dial in the correct grind size for your beans. This may take a few minutes.

1. Place a 14 oz (414 ml) cup underneath the coffee spouts.
2. Press the **GRIND iQ** button, then press the **START** to begin a cycle; the LED will illuminate yellow.
3. The machine will beep to indicate that the cycle has started. The progress bar will illuminate indicating the status of the calibration. When finished, the machine will beep again to indicate the cycle is complete; remove the cup and dispose of the espresso. After the machine beeps a second time, remove the cup and dispose of the espresso.
4. The GRIND iQ LED will turn off to indicate it has successfully calibrated.

ADJUSTING THE GRIND SIZE:

GRIND iQ will constantly monitor and adjust the grind size to ensure the best-tasting brew. However, if you are not happy with the taste of your brew, you can offset the grind size to try to improve it. This offset will be stored in the machine memory and GRIND iQ will continue to monitor and adjust as normal with this offset. The offset is only saved for the drink style that is currently selected on the display. To change for multiple drink styles, the process needs to be repeated with each one.

Taste is too bitter: Decrease grind size.

Taste is too sour: Increase the grind size.

1. Press **SETTINGS** button.
2. Use arrows to navigate to 11: Grind Size and press **START**.
3. Use the arrow keys to select the offset you like; +/-2 grind sizes are the options.
4. Press the **START** button to confirm the selection.

NOTE: The manual adjustment range may be limited to safeguard against excessive motor load caused by setting the grind too fine.

DAY-TO-DAY MAINTENANCE

CYCLE	WHEN TO CLEAN	HOW TO RUN
Purge	After every milk brew or steam wand use (automatic start) or as needed (manual start)	After a milk brew, push steam wand back into place to start the auto-purge. Press the **PURGE** button to initiate a manual purge.
Clean	Monthly or whenever the clean light illuminates	Place a cleaning tablet in the pre-ground chute and run a clean cycle by pressing the **CLEAN** button.
Descale	When the descale light illuminates	Dissolve a packet of descale solution according to the packaging instructions. Then run a descale cycle by pressing the **DESCALE** button.

IMMEDIATELY AFTER BREW CLEANING

- Empty the drip tray and puck bin when the orange empty indicator rises enough to become visible, or whenever the machine prompts on the control panel.
- After you froth, wipe the wand with a damp cloth before pushing it back into its down position to initiate an auto-purge.
- Periodically hand-wash or dishwash the drip tray and puck bin and air dry thoroughly.
- Periodically clean the outside of the machine with a damp cloth.

CLEANING THE ACCESSORIES

Top-rack Dishwasher-safe Parts: Milk jug, whisk, cup tray, and water reservoir.

Hand Wash Only: All drip tray components, carafe

Brew unit: RINSE ONLY. DO NOT wash with soap.

Wipe to clean: bean hopper, internal cavity, external surfaces.

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

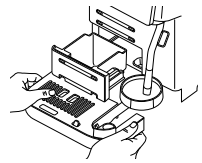
EMPTYING THE DRIP TRAY & PUCK BIN

As you brew, the drip tray will fill up. When the orange empty indicator rises enough to be visible, or the machine alerts to EMPTY TRAY, it is time to empty the drip tray and puck bin. Always empty and clean both the drip tray and puck bin at the same time for optimal performance and cleanliness.

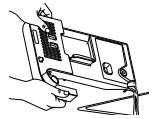
Empty both the drip tray and the puck bin after your last brew of the day.

The machine will enter standby 30 minutes after the last brew and will perform a shutdown rinse. Always empty drip tray after last brew if the float is visible or the control panel indicates to empty. Optionally, a vessel may be placed underneath the coffee spouts to capture the shutdown rinse.

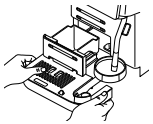
1. Remove the drip tray and puck bin assembly from the machine by pulling tray toward you.



2. Remove the puck bin from the drip tray; empty and clean out the puck bin. Hand-wash the puck bin after each empty to discourage any chance of mold growth.
3. Carefully move the drip tray to the sink and pour water out through the pour spout.



4. Place the puck bin back on the drip tray and insert drip tray and puck bin assembly back into the machine.



NOTE: When emptying the drip tray, wait at least 5 seconds before re-inserting to clear the alert.

NOTE: Empty indicator is removable for cleaning.

NOTE: NEVER remove the drip tray when a brew is in progress. This will cancel the brew and may result in flooding.

CLEANING: PERIODIC MAINTENANCE

PART	WHEN TO CLEAN	HOW TO CLEAN
Milk Jug	After each use	Hand-wash with warm, soapy water. Remove the whisk and rinse.*
Drip Tray	Every 3 days or when prompted by the machine	Remove the drip tray by pulling it toward you, then tilt to pour from the rear spout into the sink.
Puck Bin	Every 3 days or when prompted by the machine	Remove from the drip tray and empty out the grounds. Hand-wash with warm, soapy water.
Removable Brew Unit	Monthly or when prompted by the brew unit white LED alert	Rinse the brew unit under running water to dislodge any residual grounds. Use the cleaning brush for any hard to reach areas. After rinsing, run a clean cycle. See Descaling & Clean Cycle section for instructions.
	Every 2 months	Lubricate brew unit with food-safe grease after cleaning. See Lubricating the Brew Unit section for more instructions.
Internal Cavity	Monthly	Wipe down the inside of the machine with a damp cloth whenever removing the brew unit to clean.
Pre-Ground Chute	Check weekly if used	Check the chute for any buildup and clean with the cleaning brush.
Bean Hopper	Before putting in a new bag of beans	Wipe inside of the hopper with a cloth to remove oils from beans. **DO NOT** use water, and ensure fully dry before refilling and inserting on the machine.
Water Reservoir	Once or twice per month, or as needed	Rinse with running water.*

*These parts are also top-rack dishwasher safe.

CLEANING & MAINTAINING THE BREW UNIT

Rinse the brew unit once a month to maintain cleanliness and avoid grounds buildup that could lead to jams. The brew unit alert will illuminate white whenever a cleaning is recommended.

Cleaning the Brew Unit

NOTE: Turn off the machine and wait for the shutdown rinse to complete.

1. Open the maintenance door on the left side of the machine to access the brew unit.
2. Align your fingers with the red outlined grip points. Press the orange tab to release the brew unit, then pull toward you. Continue holding the brew unit by the defined grips for the best handhold while cleaning.
3. Rinse the brew unit with water to clean away any built-up grounds. **DO NOT** use soap, as this will affect the lubrication.

NOTE: It is safe to rinse the entirety of the brew unit with water. **DO NOT** use soap.

4. Use the brush to dislodge any built-up grounds still on the shower screen or the rails. Rinse again if needed.
5. Allow the brew unit to fully air-dry before replacing. For best results, let the brew unit dry overnight. **DO NOT** dry with a cloth to prevent fibers from collecting inside the brew unit.
6. Replace the brew unit back into the machine and replace the door.

NOTE: Brew unit and maintenance door MUST be installed to operate the machine.

To get a deeper clean of the brew unit, once a month run a Clean Cycle after reinserting. For more information, see the Clean Cycle section in Descaling & Clean Cycle.

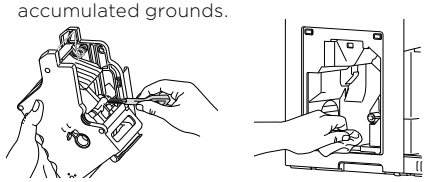
CLEANING THE INTERNAL CAVITY

Clean the internal cavity of the machine every time you remove the brew unit for cleaning.

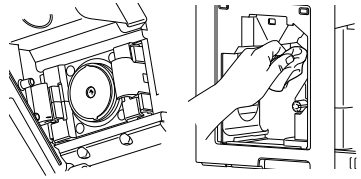
NOTE: Always ensure the machine has been switched off and it has completed a shutdown rinse before opening the maintenance door and going inside the machine.

NOTE: DO NOT use water or cleaning liquids to clean the inside of the brew cavity as this may damage the machine; use a dry cloth only.

1. Remove the maintenance door and brew unit.
2. Use a dry cloth or the cleaning brush to remove any residual grounds. Be sure to check the side walls and top face of the cavity for accumulated grounds.



3. Use a dry cloth to clean any grounds from the tamper face; this is the perforated screen located on the roof toward the front of the unit (see diagram).



4. Replace brew unit and maintenance door.

CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER:

To prevent clogging and ensure the highest quality output for daily use, it is recommended to clean your conical burr grinder.

Removable Hopper

These instructions only apply to a machine with has a removable hopper.

We recommend cleaning your conical burr grinder weekly at a minimum. 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 change your beans.

1. Remove the protective hopper lid.
2. Unlock the hopper by turning the lock handle counterclockwise and removing the hopper from the machine.
3. Grip both ends of the arch on the burr carrier. Then, turn the carrier counterclockwise and lift out.
   WARNING: Be careful when handling the burr carrier. The burr grinder is sharp.
4. Clean the conical burr inside the machine with the brush to remove any residual grounds.

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

NOTE: The screws only need to be snug. **DO NOT** overtighten.

5. Refit the burr carrier into the machine by inserting and turning clockwise.
6. Refit the hopper and lock by turning the lock handle clockwise. Refit the protective hopper lid.
7. Switch on the unit and allow it to run a rinse cycle; this will ensure any dislodged grounds are cleared out of the brew chamber.

CLEANING: PERIODIC MAINTENANCE, CONT.

CLEANING THE PRE-GROUND CHUTE

Check the pre-ground chute weekly for any buildup that could enter the brew chamber and affect brew quality.

1. Turn off the machine and wait for the shutdown rinse to complete.
2. Open the pre-ground chute lid and remove the scoop.
3. There is also a removable sleeve that can be taken out to aid with cleaning.
4. Remove any residual grounds from the scoop, sleeve, and chute area with a dry cloth or the cleaning brush.
5. Replace the sleeve and scoop and shut the lid.
6. Turn the machine on and allow it to run a rinse cycle; this will ensure any dislodged grounds are cleared fromthe brew chamber.

CLEANING THE STEAM WAND

Over time, material can build up in the steam wand. This can slow down frothing and cause a reduction in quality.

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 4 holes in the steam wand tip.
3. For a deeper clean, unscrew the steam wand tip. It can be soaked in water to help dislodge any residue.
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.

   Alternately, the wand and whisk can be cleaned by filling the milk jug with water, adding a drop of dish soap, and then running a froth-only program on the THIN froth setting. Be sure to wipe and rinse all components after cleaning to remove any soap residue.

LUBRICATING THE BREW UNIT

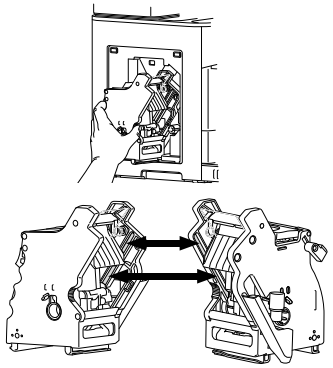
BREW UNIT LUBRICATION

Every 2 months it is advised to lubricate the brew unit. This is to ensure proper function to deliver great coffee and prevent any jamming or other issues with the machine.

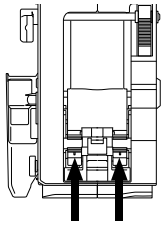
After rinsing the brew unit and dislodging any grounds with the brush, allow the brew unit to air-dry fully before lubricating.

Lubricate the brew unit using only the provided grease by applying 3–5 small dots across the highlighted surfaces in each of the 4 areas shown below. (Replacement tubes are available at www.sharkninja.mx.)

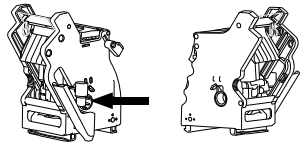
1. **Left and Right Side Rails**
   Located on the inside faces when looking at the front of the brew unit



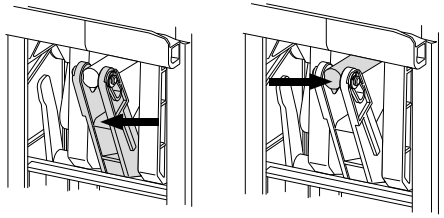
2. **Rear Clips**
   Located on the rear of the brew unit.



3. **Socket** (Left and Right Side)
   These are the small holes on the left and right sides of the brew unit.



4. **Piston and Shaft**
   Located on the bottom of the brew unit



CLEANING THE HOPPER

Clean the hopper whenever refilling with new beans to help ensure freshness and maintain flavor quality.

Fixed Hopper

These instructions only apply to a machine with a fixed hopper.

1. Turn off the machine and wait for the shutdown rinse to complete.
2. Remove the hopper lid.
3. Use a dry cloth or the cleaning brush to remove any residual grounds from inside the hopper.
4. Replace hopper lid.

Removable Hopper

These instructions only apply to a machine with a removable hopper.

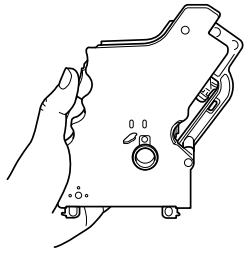
1. Turn off the machine and wait for the shutdown rinse to complete.
2. Remove the protective hopper lid.
3. Unlock the hopper by turning the lock handle counterclockwise and removing the hopper from the machine.
4. Use a dry cloth or the cleaning brush to remove any residual grounds from inside the hopper.
5. Use a dry cloth or the cleaning brush to remove any residual grounds from inside the hopper cavity.
6. Refit the hopper and lock by turning the lock handle clockwise. Refit the protective hopper lid.

NOTE: DO NOT use water or cleaning liquids to clean the hopper as this may damage the machine; use a dry cloth only.

BREW UNIT HOME POSITION

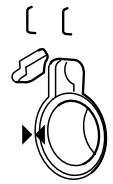
The brew unit fits into the machine in only one position. If you find that the brew unit won't seat properly, check first that it is in the "home" position.

To confirm the brew unit is in the home position, use the alignment arrows on the left side of the brew unit:





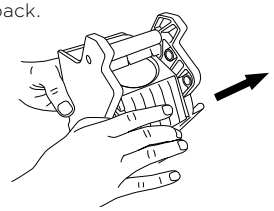
Arrows Not Aligned NOT IN HOME POSITION



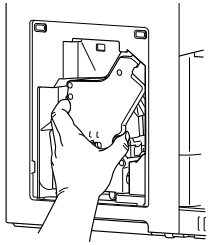
Arrows Aligned IN HOME POSITION

If you find the brew unit is not in the home position, follow these steps to reset it.

1. Gently push the front part of the brew chamber in the direction shown to move it back.



2. If the shower screen is at the top of the chamber, you may have to push more firmly to get the arrows to align.
3. Refit the brew unit into the machine, ensuring you hear a click as it latches into place.



DESCALING & CLEAN CYCLE

CLEANING: DEEPER CLEANING

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 **sharkninja.mx/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 drip tray is completely emptied, as some of the water brewed from the descale cycle will be deposited into the drip tray. Not emptying the drip tray may cause overflow.
2. Dissolve the provided Ninja descale powder in a separate container with 37 fl oz (1 094 ml) of water. Pour solution mixture into water reservoir. **OR** Fill the water reservoir with 16 oz of white vinegar, then fill the reservoir to the descale line with water.
3. Ensure milk jug is placed on the milk jug platform with the steam wand inside.
4. Place an empty cup (at least 18 oz [532ml]) under the coffee spouts. You may have to remove the cup tray.
5. Press the **DESCALE** button, then press the **START** button to start the descale cycle.
6. The machine will start the descale cycle. The machine will flush solution through the steam wand and coffee spouts for approximately 90 minutes. The machine will count down the remaining time on the control panel.
7. The machine will beep indicating when the descale cycle is complete.
8. Handle the drip tray and milk jug with caution, as there will be water in each.
9. Empty the contents of each and hand-wash with warm, soapy water to remove any solution that could affect the flavor of your coffee.
10. Fill the reservoir with fresh water up to, but not exceeding, the max fill line.
11. Reinsert the drip tray back on the machine. Do not install the milk jug.
12. Flush the coffee spouts by running a pre-ground 12 oz (355 ml) DRIP COFFEE brew. **DO NOT** put any grounds in the machine. This will flush the system with clean hot water. Discard the contents.
13. Then, with the milk jug uninstalled, flush the steam wand by pressing the **PURGE** button.

Clean Cycle

Time to complete: approximately 3 minutes

A clean cycle flushes out residual oils or grounds that are built up in and around the coffee spouts and brew unit. 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 a cleaning tablet (also included and available for purchase on **sharkninja.mx/accessories**).

Follow these steps to run a clean cycle:

1. Ensure the drip tray is completely empty as the water brewed from the clean cycle will be deposited into the main drip tray. Not emptying the drip tray may cause overflow.
2. Fill the water reservoir up to, but not exceeding, the max fill line.
3. Press **CLEAN** on the control panel. There may be some noise as the brew unit moves into position.
4. Open the pre-ground chute and place one cleaning tablet in, ensuring that it falls down into the brew chamber.
5. Close the pre-ground chute lid.
6. Press the **START** button to begin the clean cycle.
7. The machine will start the process of dissolving the tablet to clean the brew unit and depositing the water and sediment from the clean cycle into the drip tray.
8. The clean cycle will take approximately 3 minutes to complete. The machine will beep when the clean cycle is complete.
9. Remove the drip tray with caution and empty. Hand-wash with warm, soapy water.
10. Switch off the machine and allow it to perform a shutdown rinse. Then remove the brew unit and rinse with clean water. Allow to air-dry fully before refitting.

BREWING BEST 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.
- 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.
- Run a GRIND iQ cycle 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.

ADDITIONAL SETTINGS

The additional settings menu offers additional cleaning cycles and options to customize your machine.

The additional settings menu is found by pressing the **SETTINGS** button. Navigation and selection is with the arrow keys, and confirmation is with the **START** button.

SETTINGS	FUNCTION	SUB MENU
1. BEEPS	Turns sound on or off	ON / OFF
2. ECO	Turning this on stops the machine from keeping warm after a brew	ON / OFF
3. RESET UNIT	Restores all variables to factory reset	YES / NO
4. FROTH TEMP	Adjust steam temperature during froth	LOW / MID / HIGH
5. CLEAR PROFILE 1	Clears all saved drinks and resets to default variables	YES / NO
6. CLEAR PROFILE 2	Clears all saved drinks and resets to default variables	YES / NO
7. MANUAL RINSE	Forces a Rinse Cycle to run	YES / NO
8. RESET GRIND iQ	Resets GRIND iQ	YES / NO
9. HARD WATER	Changed the water hardness setting	HD 0-5
10. GRINDER PURGE	Grind all of the beans left in the hopper	YES / NO
11. GRIND SIZE	Adjusts grind size +/-2 from the current size based off GRIND iQ	+/- GRIND SIZE
12. HOPPER SELECT	Enables hopper select	ON/OFF

ALERTS & ERROR CODES

ALERTS

ALERT	COLOR	MEANING	ACTIONS
ADD WATER	Orange	Machine has detected there is not enough water in the reservoir.	• Ensure there is water in the reservoir. If the reservoir is empty, add fresh water to the reservoir and then press **START** to resume the brew. • If the reservoir is filled with water, remove and reseat the reservoir and then press **START** to resume the brew.
ADD BEANS	Orange	Machine has detected there are not enough beans in the bean hopper.	• 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.
BREW UNIT	Orange	Brew unit error	**Step 1:** Check that maintenance door is completely shut. If shut continue to step 2. **Step 2:** Remove and reinstall brew unit, ensuring that it is fully locked in place.
INSTALL TRAY	Orange	Machine not detecting the drip tray	• Ensure that the drip tray is fitted and pushed all the way into place.
EMPTY TRAY	Orange	The drip tray and puck bin require emptying	• Remove and empty the drip tray and puck bin.
INSTALL HOPPER	Orange	The machine is not detecting the bean hopper	• Lock bean hopper in by rotating handle clockwise. • If issue continues, unlock the hopper by turning the handle counterclockwise. Lift the bean hopper off the base and reseat it firmly onto the base. You may need to clear beans from the top of the grinder to seat the hopper properly. Lock the bean hopper by turning the handle clockwise.
INSTALL JUG	Orange	The machine is not detecting the milk jug	• 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 **RINSE**	White	Machine is performing a startup or shutdown rinse	No action required, this is an automatic program.

ALERTS (CONT.)

ALERT	COLOR	MEANING	ACTIONS
grind iQ **GRIND iQ** *	Yellow	Grinder needs to be calibrated	• Run a GRIND iQ cycle. Refer to the Grind iQ section.
CLEAN*	Orange	Machine requires a clean cycle	• It is time to run a clean cycle. Refer to Running a Clean Cycle in the Cleaning & Maintenance section.
DESCALE*	Orange	Machine requires descaling	• It is time to descale the machine. Refer to Descaling in the Cleaning & Maintenance section.
PURGE*	White	Steam wand purge is needed or in progress	• A solid white light indicates a purge is needed, press **PURGE** to start. • A pulsing light indicates a purge is in progress.

OTHER ALERTS

ERROR #	FUNCTION	INDICATION	POTENTIAL FIX
Er: 33	Grinding	Beep to warn user but no alert icon	Check for any other alerts. If none are shown and the grinder does not start, and you do not hear any noise from the machine, turn off your machine and allow the grinder motor to cool for 5 minutes before attempting to initiate another grind.
Er: 38	Grinding	Beep to warn user but no alert icon	If you touch the bean hopper during grinding, the machine will beep and pause the process. The machine will auto-start again when it detects it is no longer being touched. If the error will not clear, the grinder may be clogged or blocked and requires cleaning. Refer to Cleaning the Conical Burr Grinder for instructions.
Er: 54	Frothing	Beep to warn user but no alert icon	If the steam wand is moved during frothing, the machine will pause. Ensure the steam wand is in the down position. Once the machine detects this, it will resume the process.

ERROR CODES

ERROR #	ALERT	ISSUE	DESCRIPTION	POTENTIAL FIX
DOOR	Brew unit icon	Door	The maintenance door is removed	Check to see that the brew unit door on the left-hand side of the machine is correctly fitted.
HOP JAM	Install Hopper Icon	Hopper Jam	The dosing mechanism is jammed	Remove the hopper and empty out all of the beans. Ensure that the dosing ring (the segmented wheel at the bottom of the hopper) is free to rotate.
BURR JAM	Add Beans Icon	Burr Jam	The grinder is jammed	Remove the hopper and attempt to unblock the burrs—refer to the Cleaning the Conical Burr Grinder section.

For any other Er codes, switch off the machine and contact Customer Service at +52 800 283 3473.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Why is there no water coming out of the spouts?
Several factors could affect the volume of water dispensing from the spouts:
- The machine prepares the froth before dispensing the brew.
- 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: run a Grind iQ cycle to ensure the machine is properly calibrated.
- Brew chamber cleanliness: remove and clean the brew unit to remove any residual grounds that could impede the flow.
- Check the display to see if there is an alert for fill water / descale / clean.
- Check to see if there is water in the reservoir.
- The machine needs to be descaled: Follow the instructions in 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: run a Grind iQ cycle to ensure the machine is properly calibrated.
- Brew chamber cleanliness: remove and clean the brew unit to remove any residual grounds 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: run a Grind iQ cycle to ensure the machine is properly calibrated.

Frothing does not start.
- Machine has not reached operating temperature: Please allow a short time for the machine to warm up before frothing begins.
- Check for any alerts on the display; these could indicate the following:
  - 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 side of the machine.
  - Wand is in correct position: 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.

Little to no output.
- Use brush to clean the grinder outlet above brew unit, clean pre-ground chute, and clean burrs if the unit has a removeable hopper. See Cleaning the Conical Burr Grinder section for reference.

My grinder is jammed.
- The grinder becomes jammed when the machine is unable to grind due to an obstruction.
- See the Cleaning the Conical Burr Grinder section on how to clean the burrs.

My grinder is clogged.
- The grinder may have a buildup of residue or grounds.
- See the Cleaning the Conical Burr Grinder section on how to clean the burrs.

Why am I not getting any crema?
- The grind size is too coarse: Run a Grind iQ cycle to ensure correct calibration.
- 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. Use coffee beans within 20 days of the "Roasted On" date.
- Brew machine may be clogged/holes are blocked: Remove and clean the brew machine.
- Run a clean cycle to flush out the system.

Why does the drip tray fill quickly?
- To ensure the machine maintains the ideal pressure for espresso, some water will bypass into the main drip tray during a brew. 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.
- On start up and shut down, the machine will perform a short rinse to clean and prime the system.

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.
- The machine will automatically run a short start up and shutdown rinse.
- Drip tray is full: Check the empty indicator to see if you need to empty the main drip tray. Follow the instructions in the Cleaning & Maintenance section.
- The drip tray is not installed correctly, ensure it is fully inserted.
- The water reservoir is not seated firmly: Check that the water reservoir is firmly seated in its place on the back of the machine.
- Check for any errors on the display.
- O-ring seals need to be replaced: Call Customer Service at +52 800 283 3473.

Machine has no power.
- Ensure the machine is plugged into a working socket.
- After plugging the machine in, press the **POWER** button.
- To save power, the machine will automatically shut off after 30 minutes.

There is no coffee coming from the spouts, only water.
- Check if you have beans in the bean hopper.
- 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.
- The grinder is clogged or blocked and requires cleaning—refer to the Cleaning the Conical Burr Grinder section.
- Remove and clean the brew unit to clear any obstruction.

Grinder is making a loud / unusual 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.
- Different roast types and different beans will create different grinding noises.

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 through menu 4: FROTH TEMP. See the Additional Settings section for more information.

Milk froth is too thin or thick.
- Check that the whisk is fitted in the bottom of the jug.
- 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 MILK (dairy) or PLANT-BASED with the MILK TYPE button to match the milk type you're using.
- For additional froth information, refer to the Best Frothing Practices section.

TROUBLESHOOTING GUIDE, CONT.

My drink is smaller/larger than expected.
- If you're brewing an espresso drink, you can change the grounds-to-water ratio by using the strength settings. Please refer to the Additional Settings section.
- If you're brewing a drip coffee drink, select the desired size using the SIZE button before grinding.
- Brew unit may be clogged. Ensure you are removing and cleaning your brew unit on a monthly basis to prevent blockages.
- The machine needs to be descaled: Follow the instructions in the "Descaling & Clean Cycle" section.

My drink is too bitter.
- Decrease the grind size offset. See the Adjusting the Grind Size section.
- Decrease the brew temperature: Use the TEMP button on the display to increase the temperature setting of your brew.
- Try experimenting with different roasts and bean types to find one that suits your taste.

My drink is too acidic.
- Increase the grind size offset. See the Adjusting the Grind Size section.
- Increase the brew temperature: Use the TEMP button on the display to increase the temperature setting of your brew.
- Try experimenting with different roasts and bean types to find one that suits your taste.

Coffee is not hot enough.
- Preheat the machine: run a pre-ground coffee brew without putting any pre-ground coffee in. This will run hot water through the system.
- Preheat the cup: Rinse the cup under hot water before brewing to increase the temperature of the brew.
- Adjust temperature: Increase the temperature of the brew by using the TEMP button on the control panel.
- 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 in the Cleaning & Maintenance section.

Brew unit won't install into machine.
- Ensure the brew unit is in the "home" position. See the Brew Unit Home Position section.
- The tamper is in the incorrect position. Do not use the machine, and contact Customer Service.

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

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit **sharkninja.mx/ninja-parts-accessories** or contact Customer Service at **+52 800 283 3473**.

Shark | NINJA

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.

NOTES • NOTAS

NINJA
AutoBarista™

AE1055CO | Guía del propietario



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEE DETENIDAMENTE ANTES DE USAR • SOLO PARA USO DOMÉSTICO

	Lee todas las instrucciones antes de usar tu Ninja AutoBarista.
	Indica la presencia de un riesgo 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. Use siempre protección para las manos para 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 acatar las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias numeradas e instrucciones posteriores. No utilices la máquina para otro uso que no sea el previsto.

Precauciones generales

- Para eliminar el riesgo de asfixia en niños pequeños, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempacar el producto.
- 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 necesaria una supervisión estricta cuando se use donde hay niños cerca.
- 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.
- Únicamente para uso doméstico y sobre la encimera. **NO** dejes que el cable cuelgue del borde ni toque superficies calientes como una estufa.
- **NUNCA** utilices una toma de corriente debajo del mostrador.
- Para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica o daños a la máquina, **NO** uses la máquina en un compartimiento para máquina ni debajo de un gabinete en la pared.
- Desconecta la máquina de la toma de corriente cuando no la estés usando y antes de limpiarla. Deja que se enfríe el aparato antes de colocar o retirar piezas, y antes de limpiarlo.
- **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.

LEE Y GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEE DETENIDAMENTE 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 acatar las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias numeradas e instrucciones posteriores. No utilices la máquina para otro uso que no sea el previsto.

- **NO** la coloques sobre ninguna otra máquina.
- La máquina no se debe colocar dentro de un gabinete cuando se esté usando.
- **NO** utilices ningún accesorio que no recomiende el fabricante, ya que esto puede ocasionar lesiones o daños a la máquina.

Aviso de operación

- Para desconectarla, coloca todos los controles en la posición de **APAGADO** y luego retira el enchufe de la toma de corriente de la pared.
- 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 nivelada.
- **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 utilice al aire libre.
- **NO** toques las superficies calientes. Utiliza las manijas o las perillas. Evita el contacto con piezas móviles.
- **SIEMPRE** coloca una taza o recipiente adecuado para el volumen resultante elegido, debajo de las boquillas de café durante la preparación.
- **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 puesta la tapa del recipiente de granos durante el molido para evitar el acceso a las piezas móviles.
- **NO** introduzcas la mano ni toques la varilla de vapor ni la jarra del espumador cuando estén en funcionamiento. El vapor caliente y los líquidos calientes causarán quemaduras y escaldaduras.

Cuidados y mantenimiento

- Para prevenir enfermedades por crecimiento de bacterias en la máquina, sigue todas las instrucciones de limpieza de la sección Limpieza y mantenimiento de esta guía del propietario.
- Para obtener los mejores resultados, asegúrate de utilizar una máquina limpia.
- Si el producto no funciona correctamente, visita sharkninja.mx o comunícate con SharkNinja Operating LLC para una revisión, una reparación o un ajuste.
- Los niños no deben realizar actividades de limpieza ni de mantenimiento.
- **APAGA** y desconecta la máquina y deja que se enfríe antes de limpiarla o transportarla.
- Evita el contacto con los ojos y el contacto prolongado con la piel con el lubricante de silicona de la unidad de preparación
- Lávate bien las manos antes de manipular el lubricante de silicona de la unidad de preparación
- Guarda el lubricante de silicona de la unidad de preparación en un lugar cerrado, lejos del calor, las llamas y la luz solar directa.
- Desecha el lubricante de silicona de la unidad de preparación según las reglamentaciones locales.

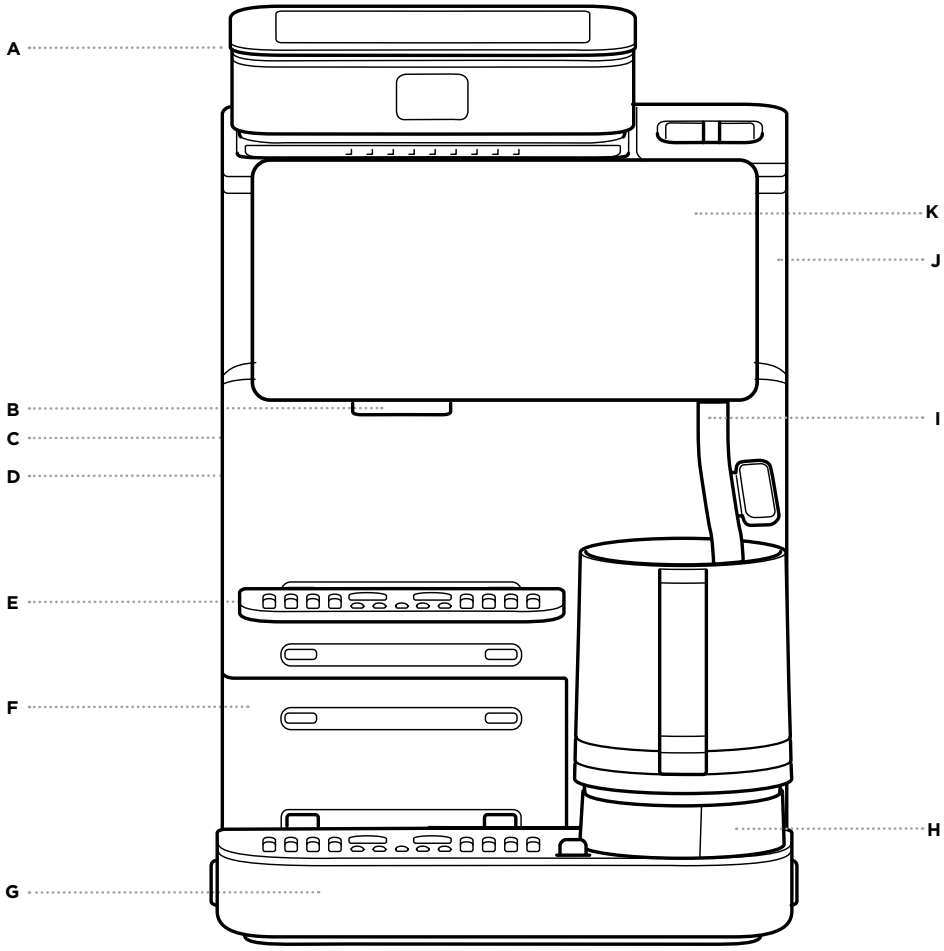
Declaración sobre el cable

- 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 Recipiente de granos
B Boquillas de café
C Puerta de mantenimiento
D Unidad de preparación y cavidad interna (detrás de la puerta de mantenimiento)
E Bandeja ajustable para taza
F Depósito de posos de café
G Bandeja de goteo
H Plataforma para jarra de leche
I Varilla de vapor
J Depósito de agua
K Pantalla

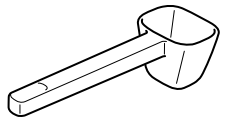


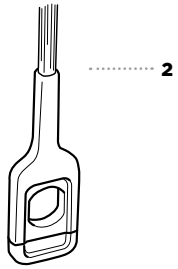
*Las partes y los accesorios pueden variar según el modelo.

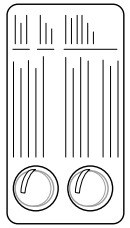
ACCESORIOS

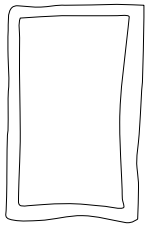
1. Cuchara medidora
2. Cepillo de limpieza
3. Tabletas limpiadoras
4. Polvo descalcificante
5. Lubricante de silicona para unidad de preparación
6. Inserto de filtro de agua*
7. Carcasa del filtro de agua*

** No está disponible en todas las máquinas*















* Los accesorios pueden variar según el modelo.

USO DEL PANEL DE CONTROL*

A Lectura de TAMAÑO DE LA PREPARACIÓN

B Flechas DE SELECCIÓN DE TAMAÑO

C BOTÓN DE ENCENDIDO

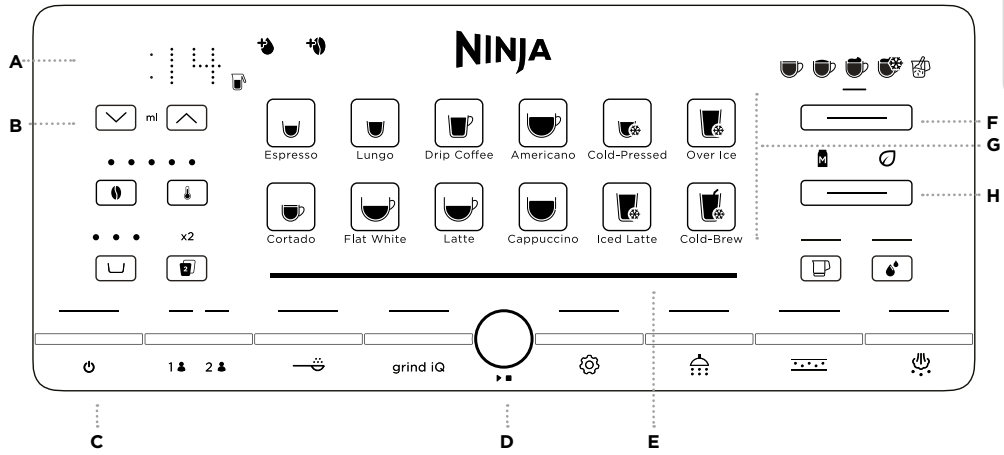
D Botón de INICIAR

E Barra de avance

F Botón de TIPO DE ESPUMADO

G Opciones de menú de bebidas

H Botón de TIPO DE LECHE



SIGNIFICADO DE LOS ÍCONOS

- Botón de INTENSIDAD DE LA PREPARACIÓN
- Botón de TEMPERATURA
- Botón de selección de SHOTS
- BOTÓN PREPARAR 2
- BOTÓN DE ENCENDIDO
- 1 BOTÓN PERFIL 1
- 2 BOTÓN PERFIL 2
- BOTÓN DE MOLIDO
- grind iQ BOTÓN DE MOLER IQ
- BOTÓN DE AJUSTES
- DE VACA
- VEGETAL
- Botón SOLO ESPUMADO
- BOTÓN AGUA CALIENTE
- Botón LIMPIAR
- Botón DESCALCIFICAR
- Botón PURGAR

NOTIFICACIONES INTELIGENTES

La máquina mostrará una notificación inteligente si necesita que realices alguna acción:

- AGREGAR GRANOS
- AGREGAR AGUA
- INSTALAR RECIPIENTE
- ALERTA DE UNIDAD DE PREPARACIÓN
- VACIAR BANDEJA
- INSTALAR BANDEJA
- AGREGAR LECHE
- INSTALAR JARRA
- Rinse ENJUAGAR

* Los botones CLEAN (LIMPIAR), DESCALE (DESCALCIFICAR) y GRIND IQ se encenderán para indicarte que debes ejecutar el ciclo respectivo.

* Las funciones pueden variar según el modelo.

PRIMEROS PASOS: ANTES DE TU PRIMER CAFÉ

RETIRA LAS PIEZAS Y LOS ACCESORIOS DEL EMBALAJE

- Para iniciar, retira todas las piezas y los accesorios del embalaje. Asegúrate de retirar todos los accesorios y las piezas del embalaje antes de desecharlo.
- Cuando saques la máquina del embalaje, asegúrate de quitar toda la cinta de la máquina. La cinta estará en todos los lados de la máquina.

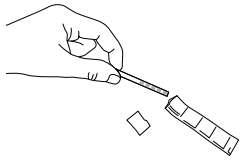
LIMPIA LOS ACCESORIOS ANTES DE USARLOS

- Después de sacar todos los accesorios y las piezas del embalaje, lávalos todos a mano y sécalos muy bien.

PRUEBA DE DUREZA DEL AGUA

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

1 Retira la tira de prueba del paquete.



2 Sumerge por completo la tira de prueba de agua por 5 a 10 segundos en el agua que vas a usar con la máquina.

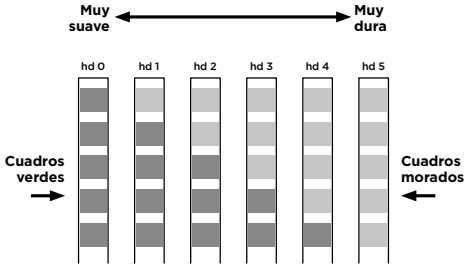


3 Saca la tira de prueba y agítala ligeramente.



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.

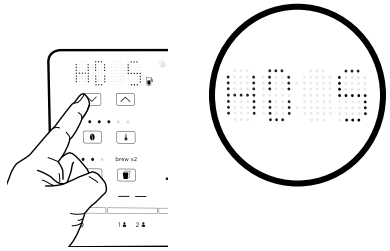
5 Después de 1 minuto, verás que aparecen de 0 a 5 cuadros morados. Esto indica el nivel de dureza del agua (0 cuadros morados = nivel 0, 5 cuadros morados = nivel 5, etc.).



6 Después de identificar la dureza del agua, conecta la máquina.

7 El lado izquierdo del panel de control mostrará "hd 05" (Dureza 05) de manera predeterminada.

8 Presiona las flechas hacia arriba o hacia abajo para programar el nivel de dureza del agua de modo que coincida con el número de cuadros morados obtenidos en la tira de prueba (p. ej., si el resultado es nivel 1, cambia el valor a hd 01).

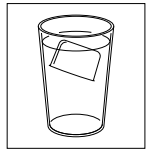


9 Presiona **START (Comenzar)** para confirmar los ajustes.

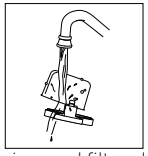
NOTA: Si necesitas cambiar el nivel de dureza, compra otra tira de prueba en **sharkninja.mx/accessories**. Para obtener más instrucciones sobre cómo restablecer la dureza del agua, consulta la sección Ajustes adicionales.

INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

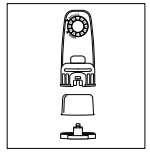
- Un café con sabor excelente comienza con agua de excelente calidad. Los filtros de agua ayudan a eliminar cloro, olores y otras impurezas que pueden estar presentes en el agua, para ofrecerte café de sabor excelente.



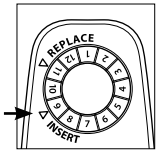
1 Remoja el filtro de agua durante 5 minutos.



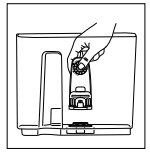
2 Enjuaga el filtro de agua y la malla **durante 60 segundos.**



3 Retira la tapa del extremo de la carcasa del filtro e inserta el filtro. Asegura la tapa del extremo sobre la carcasa del filtro para fijarlo en su sitio.



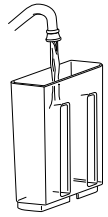
4 Selecciona el n.º de mes actual como fecha del INSERT (Inserto).



5 Instala la carcasa del filtro en el depósito.

LLENA EL DEPÓSITO DE AGUA

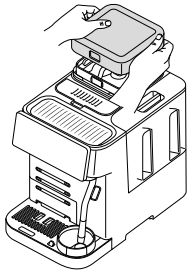
- Antes de comenzar, asegúrate de que el depósito de agua esté lleno con agua fría o a temperatura templada. Asegúrate de llenar hasta la línea de llenado máximo, pero sin sobrepasarla.



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 (Agregar agua). Si recibes una notificación de ADD WATER (Agregar agua) durante la preparación, agrega agua al depósito y presiona **START (Iniciar)** para reanudar.

LLENA EL RECIPIENTE DE GRANOS

1 Quita la tapa del recipiente.



2. Llena el recipiente con granos enteros de café. **NO** agregues granos previamente molidos al recipiente de granos. Para obtener más información sobre cómo usar café molido, consulta la sección Uso de café molido.

3. Vuelve a colocar la tapa.

NOTA: Nivela los granos y asegúrate de que no superen la línea MAX (MÁX.) del recipiente.

NOTA: Nunca añadas granos mientras la máquina esté preparando una bebida. Para obtener más información, consulta la sección Cambio de granos y recipientes.

SOBRE LOS GRANOS

- Para obtener los mejores resultados, usa granos de café recién tostados.
- Al comprar granos de café, es mejor comprar una bolsa que indique "Fecha de tostado" en lugar de "Fecha de consumo preferente" para garantizar la calidad y frescura.
- Te recomendamos usar granos de café dentro de los 20 días de la "Fecha de tostado".
- Cuando cambies a un grano diferente, retira completamente los granos anteriores antes de continuar. No se recomienda agregar nuevos granos a un recipiente que aún tiene granos. Para obtener más información, consulta la sección Cambio de granos y recipientes.
- **NO** uses granos de café verdes, caramelizados o saborizados, porque pueden atascarse en el molino. Añade sabores a tu bebida con jarabes y endulzantes. Consulta la Guía de bebidas para ver recetas.

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

ENJUAGUE PARA EL PRIMER USO

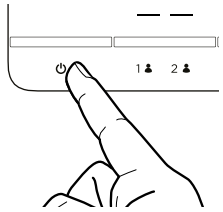
Antes de preparar tu primera bebida, debes enjuagar la máquina.

Cuando la máquina se encienda por primera vez, se encenderá la alerta RINSE (Enjuagar) en naranja, lo que indica que se requiere un enjuague. Este enjuague lo inicia el usuario y requiere que se presione **START (Iniciar)**.

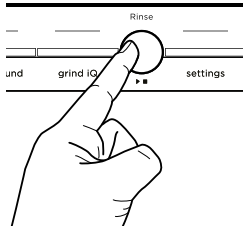
La máquina realizará un enjuague automáticamente cada vez al encenderse y apagarse, y esto se indicará con la alerta RINSE (Enjuagar) en color blanco. No se requiere intervención del usuario.

Es opcional colocar una taza debajo de las boquillas de café para los enjuagues. La máquina está diseñada para captar el agua del enjuague en la bandeja de goteo.

1. Conecta la máquina y presiona **ENCENDER**.



2. En el panel de control se encenderá la alerta RINSE (Enjuagar) en color naranja para indicar que necesita un enjuague para continuar.
3. Presiona **START (Iniciar)** para comenzar el ciclo de enjuague. La máquina emitirá un pitido para indicar que comenzó. El agua del enjuague saldrá directamente a la bandeja de goteo.



4. Al terminar, la máquina volverá a emitir un pitido para indicar que terminó el ciclo.

CICLO DE Grind iQ

GRIND iQ utiliza la tecnología AutoBarista-iQ para determinar automáticamente el mejor tamaño de molienda para extraer de tus granos el expreso perfecto para tu bebida. La luz GRIND iQ se encenderá en amarillo siempre que la máquina recomiende ejecutar un ciclo.

- En el primero uso, el botón se iluminará en amarillo para indicar que se recomienda un ciclo de calibración. Esto no es necesario si deseas usar café molido o preparar una bebida de café por goteo, con hielo o cold brew.
- Al usar granos nuevos por primera vez o agregar más granos, pueden requerirse de 2 a 3 preparaciones para alcanzar el ajuste de molido óptimo. La máquina lo hará por ti con un ciclo de Grind iQ.
- Para obtener más información sobre Grind iQ, consulta la sección Grind iQ.

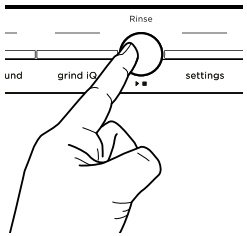
1. La luz Grind iQ se encenderá en amarillo para indicar que se recomienda un ciclo. Presiona el botón **GRIND IQ**.



2. Coloca una taza de 14 oz (414 ml) o más debajo de las boquillas de café.



3. Presiona **START (Iniciar)**. La máquina emitirá un pitido para indicar que comenzó el ciclo. La barra de avance se encenderá para indicar el estado del ciclo.



4. Al terminar, la máquina volverá a emitir un pitido y la luz Grind iQ se apagará. La luz Grind iQ se quedará apagada siempre que se encuentre dentro del rango correcto de tamaño de molienda para tus granos.
5. Desecha el espresso preparado.
6. Vacía la bandeja de goteo y el depósito de posos de café cuando el ciclo haya terminado

PREPARACIÓN DE ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO* Y CAFÉ EN FRÍO

SIGNIFICADO DE LOS COLORES DEL LED

El LED GRIND iQ se encenderá durante el uso diario para mostrar el estado de GRIND iQ y cuán cerca estás del sabor óptimo del espresso.

APAGADO: El molino está calibrado.

AMARILLO: El ciclo de GRIND iQ es necesario para calibrar el molino.

1. Toca el ícono de la bebida correspondiente para seleccionar tu bebida.
2. Usa el botón SHOTS para seleccionar el número deseado de shots de espresso.
3. Si así lo deseas, ajusta la intensidad y la temperatura de tu bebida. Para obtener más información sobre cómo esto afecta tu preparación, consulta Ajuste de la intensidad y temperatura de preparación.

Puedes guardar los cambios personalizados de tus bebidas. Para obtener más información, consulta la sección Perfiles y cómo guardar personalizaciones.

4. Coloca una taza debajo de las boquillas de café y presiona **START (Iniciar)**.
5. La máquina emitirá un pitido para indicar que se inició la preparación. La barra de avance se encenderá para indicar el estado de la preparación. Al terminar, la máquina emitirá nuevamente un pitido que indica que la preparación finalizó.

NOTA: Estos son los resultados de + predeterminados. Cambiar la intensidad de tu espresso afectará el volumen resultante. Para ajustar los resultados, consulta la sección Ajuste de la intensidad y temperatura de preparación.

NOTA: Si vas a usar una taza pequeña, utiliza la bandeja ajustable para taza para acercar tu taza a las boquillas de café y así reducir las salpicaduras. Si vas a usar una taza alta o de viaje, retira la bandeja para taza para así crear espacio.

EXTRACCIÓN CORRECTA

- La bebida saldrá a una velocidad baja y uniforme.
- Verás salir un líquido color caramelo oscuro. Esa es la crema.
- La parte superior de la bebida tendrá una capa de crema. Si inclinas tu taza y aún ves la capa de crema, has obtenido correctamente un shot de espresso.

BREW X2 (Preparar 2)

La función de la máquina Brew X2 (Preparar 2) permite preparar 2 bebidas simultáneamente lado a lado sin tener que ejecutar una preparación adicional.

NOTA: LA FUNCIÓN Brew x2 (Preparar 2) solo está disponible para espresso y bebidas basadas en espresso.

1. Selecciona tu bebida en el menú principal.
2. Ajusta tu bebida con los botones a la izquierda de la pantalla.
3. Presiona **BREW X2 (Preparar 2)** en la pantalla; el botón se encenderá para mostrar que está activo.
4. Coloca 2 tazas en la bandeja para taza, asegurándote de que una taza esté alineada con cada una de las boquillas de café. Presiona **START (Iniciar)**.
5. Si se seleccionó una bebida de leche, la unidad ejecutará solo 1 ciclo de espumado; agrega más leche de lo normal (sin superar la línea de llenado máximo) para generar suficiente espuma para las dos bebidas.
6. La máquina emitirá un pitido para indicar que se inició la preparación. La barra de avance se encenderá para indicar el estado de las preparaciones. Para bebidas de shot doble y más grandes, la máquina deberá preparar varios shots. La barra de avance se volverá a encender para cada preparación. Al terminar, la máquina emitirá nuevamente un pitido que indica que la preparación finalizó.

NOTA: Para agregar más leche a estas bebidas, puedes seleccionar **ADD MILK TYPE (Agregar tipo de leche)** o **FROTH TYPE (Tipo de espumado)** para agregar un ciclo de espumado a tu ciclo de preparación. Consulta la sección Cómo añadir espumado a una bebida sin leche de esta guía para obtener más información.

PREPARACIÓN DE ESPRESSO, AMERICANO, LUNGO* Y CAFÉ EN FRÍO (CONT.)

PREPARACIÓN DE CAFÉ POR GOTEO Y BEBIDAS HELADAS

Drip Coffee (Café por goteo) y Hot Water (Agua caliente)

1. Toca el ícono de la bebida correspondiente para seleccionar tu bebida.
2. Toca las flechas para seleccionar el volumen deseado.
3. Coloca una taza debajo de las boquillas de café y presiona **START (Iniciar)**.
4. La máquina emitirá un pitido para indicar que se inició la preparación. La barra de avance se encenderá para indicar el estado de la preparación. Al terminar, la máquina emitirá nuevamente un pitido que indica que la preparación finalizó.

AGREGAR AGUA CALIENTE*

** No está disponible en todas las máquinas*

Tu máquina tiene una función de agua caliente que te permite dispensar agua caliente al gusto.

1. Presiona el botón **HOT WATER (Agua caliente)**.
2. Usa el botón **TEMPERATURA** a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura del agua caliente.

●○○ Temperatura baja
●●○ Temperatura media (valor predeterminado)
●●● Temperatura alta

3. Selecciona la cantidad de agua caliente con las flechas a la izquierda de la pantalla.
4. Presiona **START (Iniciar)** para comenzar a dispensar agua caliente.

Presiona **START (Iniciar)** nuevamente para detener la dispensación cuando tengas la cantidad deseada de agua caliente o espera a que termine el programa.

Bebidas frías y heladas

1. Toca el ícono de la bebida correspondiente para seleccionar tu bebida.
2. Toca las flechas para seleccionar el volumen deseado.
3. Llena una taza con hielo y colócala debajo de las boquillas de café. Presiona **START (Iniciar)**.
4. La máquina emitirá un pitido para indicar que se inició la preparación. La barra de avance se encenderá para indicar el estado de la preparación. Al terminar, la máquina emitirá nuevamente un pitido que indica que la preparación finalizó.

NOTA: Las funciones Over Ice (Con hielo), Cold Brew, Prensado en frío están diseñadas para producir una bebida concentrada en un recipiente lleno con hielo. Es normal que parte del hielo del recipiente se derrita a medida que se prepara el café, lo cual producirá una bebida fría con la intensidad y el sabor ideales.

NOTA: Al preparar una bebida prensada en frío inmediatamente después de una bebida caliente, la máquina realizará un enjuague interno para enfriar la cámara de preparación. Cuando el enjuague haya terminado, la preparación de prensado en frío iniciará automáticamente.

NOTA: Las bebidas de café de más de 12 oz (355 ml) se prepararán en varias rondas.

USO DE CAFÉ MOLIDO

IMPORTANTE: SOLO agrega café molido cuando la máquina esté encendida y haya terminado el ciclo de encendido. Agregar café ya molido mientras la máquina está apagada, en espera, durante el enjuague de encendido/apagado, o después de que ya ha iniciado una preparación dejará entrar café molido en la cavidad interna y puede provocar atascos y daños.

1. Toca el ícono de la bebida correspondiente para seleccionar tu bebida. Si vas a preparar espresso, asegúrate de seleccionar el número correcto de shots con base en la cantidad de medidas que vas a agregar.
2. Presiona el botón **PRE-GROUND (Molido)** para poner la máquina en el modo de café molido.

NOTA: No retires el embudo de la compuerta para café molido cuando viertas el café molido. Solo retíralo para la limpieza.

3. Abre la compuerta para café molido para colocar la medida.
4. Coloca una medida de café molido en la compuerta para café molido. Consulta la tabla siguiente para ver el número correcto de medidas para tu preparación. **NUNCA** superes más de 6 medidas para una preparación.
5. Coloca una taza debajo de las boquillas de café y presiona **START (Iniciar)**.
6. La máquina emitirá un pitido para indicar que se inició la preparación. La barra de avance se encenderá para indicar el estado de la preparación. Al terminar, la máquina emitirá nuevamente un pitido que indica que la preparación finalizó.

NOTA: No puedes preparar más de 12 oz (355 ml) de café por goteo cuando usas café molido.

** No está disponible en todas las máquinas*

MEDIDAS		
TAMAÑOS	**Café**	**Medidas**
	6 oz (177 ml)	2–4
	8 oz (237 ml)	2–4
	10 oz (296 ml)	4–6
	12 oz (355 ml)	4–6
	Espresso	**Medidas**
	Sencillo	2
	Doble	4
	Triple	6

ADVERTENCIA: NUNCA pongas más de 6 medidas de café molido en la compuerta para café molido. Esto hará que se desborde la unidad de preparación y la máquina no podrá terminar la preparación. Si esto ocurre, apaga la máquina y consulta la sección Limpieza: Sección de Limpieza profunda para ver instrucciones de cómo limpiar la unidad de preparación y la cavidad interna.

PRÁCTICAS RECOMENDADAS DE ESPUMADO

- **Tipos de leche**
  - En el caso de la leche de vaca, te recomendamos usar leche entera.
  - Para obtener los mejores resultados con leche vegetal, utiliza la versión barista o entera.
  - Para obtener la mejor espuma vegetal, utiliza la configuración PLANT-BASED (Vegetal).
  - Las leches tratadas por UHT (es decir, leches de larga duración) pueden generar resultados variables.
  - La leche de coco puede calentarse, pero no producirá espuma estable.
  - Para obtener las mejores espumas y arte en latte, golpea suavemente y menea la jarra de leche para eliminar las burbujas grandes antes de verter la leche.

PRÁCTICAS RECOMENDADAS DE ESPUMADO

- Si quieres ajustar la temperatura de la espuma, consulta la sección Ajustes adicionales.
- Para obtener mejores resultados, utiliza leche fría o leche directa del refrigerador.
- Para obtener mejores resultados, asegúrate de que la jarra de leche esté a temperatura ambiente antes de espumar.

- **Limpieza**
  - Asegúrate de que tanto la plataforma para la jarra de leche como la parte inferior de la jarra estén secas y limpias antes de colocar la jarra sobre la plataforma.
  - Limpia la varilla de vapor con un paño húmedo inmediatamente después de utilizarla para evitar que la leche se pegue.
  - Antes de apagar la máquina, empuja la varilla de vapor de vuelta a la posición hacia abajo para permitir que se purgue automáticamente.
  - Para una limpieza más profunda del batidor y la varilla de vapor, llena la jarra de leche hasta la línea de llenado máximo con agua y una gota de detergente para platos y ejecuta el programa de ESPUMA LIGERA.

PREPARACIÓN DE BEBIDAS CON LECHE

RECETAS CON LECHE

1. Toca el ícono de la bebida correspondiente para seleccionar tu bebida.
2. Usa el botón SHOTS para seleccionar el número deseado de shots de espresso.
3. Si así lo deseas, ajusta la intensidad y la temperatura de tu bebida. Para obtener más información sobre cómo esto afecta tu preparación, consulta la sección Ajuste de la intensidad y temperatura de preparación.
4. Coloca una taza lo suficientemente grande para tu bebida debajo de las boquillas de café.
5. Selecciona leche **DAIRY (Vaca)** o **PLANT-BASED (Vegetal)** con el botón **MILK TYPE (Tipo de leche)** según la leche que vas a usar.
6. Al seleccionar un programa de receta con leche, se subrayará el tipo de espumado recomendado para tu bebida. Para cambiar el tipo de espumado, presiona el botón **FROTH TYPE (Tipo de espumado)**.
7. Asegúrate de que el batidor esté instalado en la jarra de leche. Llena la jarra con la cantidad deseada de leche, pero no superes la línea de llenado máximo.
8. Asegúrate de que la parte inferior de la jarra de leche esté seca. Coloca la jarra de leche en la plataforma correspondiente con la varilla de vapor introducida en la jarra.
9. Presiona**START (Iniciar)**. La máquina emitirá un sonido para indicar que inició el programa. La máquina molerá primero los granos, luego ejecutará el programa de espumado y preparará el espresso al último. Esto es para garantizar el espresso más fresco para tu bebida. La barra de avance se encenderá para indicar el estado del programa. La máquina volverá a emitir un pitido para indicar que el programa terminó.

FROTH ONLY (Solo espumado)

Presiona el botón **FROTH ONLY (Solo espumado)** para definir un ciclo que solo utilizará el espumador para espumar leche, sin involucrar molido ni preparación. La función Froth Only (Solo espumado) se puede usar para chocolate caliente, matcha o para calentar leche.

NOTA: NO prepares la espuma la leche directamente en el espresso o el café; siempre prepárala en la jarra de leche y luego viértela en la base de espresso o café.

TIPOS DE ESPUMADO

Leche vaporizada
Vaporiza ligeramente la leche a una temperatura ideal para beberla sin batirla. Ideal para el café.

Espuma ligera
Una capa delgada de espuma para lattes.

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

Mezcla y espuma*
Una gran capa de espuma, ideal para dry cappuccinos y otras bebidas con menos volumen.

Espuma fría
Una clásica capa de espuma fría para cubrir cualquier café helado o espresso.

** No disponible en todos los modelos*

DESPUÉS DE TERMINAR EL ESPUMADO

1. Una vez retirada la jarra de leche, limpia inmediatamente la varilla de vapor con un paño húmedo antes de volver a colocarla en su posición hacia abajo.
2. Cuando la varilla de vapor vuelve a su posición hacia abajo, se produce la purga automática. Esto es para limpiar el interior de la varilla de vapor. La máquina emitirá un pitido para indicar que el purgado ha iniciado. Cuando termine, la máquina emitirá un pitido nuevamente. Puedes purgar en cualquier momento si presionas el botón **PURGE (Purgar)** cuando la varilla de vapor esté en la posición hacia abajo.
3. Antes de verter la leche, golpea suavemente la jarra sobre una superficie plana y menéala para eliminar las burbujas grandes. Vierte la leche espumada sobre el espresso y disfruta.

NOTA: Cuando la máquina no tenga agua, no realizará la purga. Presiona **PURGE (Purgar)** después de agregar más agua.

CÓMO AGREGAR ESPUMA A UNA BEBIDA SIN LECHE

Si una bebida no tiene leche, es posible agregar leche si presionas **FROTH TYPE (Tipo de espumado)** o **MILK TYPE (Tipo de leche)**.

1. Asegúrate de que el batidor esté instalado en la jarra de leche. Llena la jarra de leche con la cantidad deseada de leche, pero no excedas la línea de llenado máximo.
2. Tras seleccionar la leche deseada, presiona **FROTH TYPE (Tipo de espumado)** o **MILK TYPE (Tipo de leche)** para activar los ajustes de leche.
3. Asegúrate de que la parte inferior de la jarra de leche esté seca. Coloca la jarra de leche en la plataforma correspondiente con la varilla de vapor introducida en la jarra.
4. Selecciona leche **DAIRY (Vaca)** o **PLANT-BASED (Vegetal)** con el botón **MILK TYPE (Tipo de leche)**.
5. Selecciona el espumado deseado con el botón **FROTH TYPE (Tipo de espumado)**.
6. Presiona **START (Iniciar)**. La máquina emitirá un sonido para indicar que inició el programa. La máquina hará primero la preparación y luego el espumado. La barra de avance se encenderá para indicar el estado del programa.

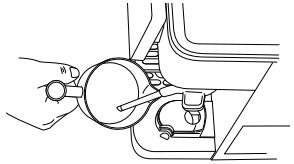
NOTA: Para salir de este menú, presiona otro tipo de bebida.

ESPUMADO MANUAL

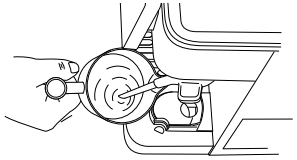
1. Llena la jarra de leche según lo desees, entre las líneas de llenado mínimo y máximo.
2. Presiona **FROTH ONLY (Solo espumado)**.
3. Asegúrate de estar en la configuración de leche vaporizada.



4. Inclina la jarra de leche ligeramente hacia la izquierda o hacia la derecha, de modo que la varilla de vapor quede a un dedo de distancia de la pared de la jarra de leche.



5. Mantén presionado **START (Iniciar)** por 3 segundos. La máquina emitirá un pitido para indicar que se inició el espumado y que comenzará a generar vapor desde la varilla.
6. Coloca la varilla justo debajo de la superficie de la leche para incorporarle aire. Comenzará a formarse un remolino.



7. Una vez que tengas el volumen de espuma deseado, levanta la jarra para que la varilla de vapor se sumerja más. Esto es para calentar la leche.
8. Mantén la jarra de leche en esa posición hasta que esté demasiado caliente para sostenerla con la mano y presiona **START (Iniciar)** para desactivar la función.

AJUSTE DE LA INTENSIDAD Y TEMPERATURA DE PREPARACIÓN

CÓMO ELEGIR LA TAZA CORRECTA

Asegúrate de que la taza que vas a usar tenga el tamaño adecuado para la bebida. Para una bebida caliente, usa una taza de tamaño similar a la misma. El grosor del material de la taza también afectará la temperatura de tu bebida. Para una bebida caliente, usa una taza de material más delgado.

INTENSIDAD

Si la preparación te parece muy suave o muy intensa, puedes usar el botón de ajuste de intensidad.

Intensidad del espresso y ajustes de tamaño

- ●○○○○ El más alto, menos concentrado: relación de 4:1 de agua y café molido
- ●●○○○ Más alto: relación de 3:5 de agua y café molido
- ●●●○○ Alto: relación de 3:1 de agua y café molido
- ●●●●○ Predeterminado: relación de 2.5:1 de agua y café molido
- ●●●●● Bajo, más concentrado: relación de 2:1 de agua y café molido

Ajustes de intensidad del café

- ●○○○○ Suave: se molerán menos granos
- ●●○○○ Predeterminado
- ●●●○○ Cuerpo completo
- ●●●●○ Fuerte
- ●●●●● Intenso: se molerán más granos

NOTA: Ajustar la intensidad de preparación del espresso afectará el volumen resultante de la preparación. Las intensidades 1 y 2 tendrán un mayor volumen que el ajuste predeterminado; utiliza una taza más grande de lo normal.

TEMPERATURA

Hay varios métodos y prácticas para ayudar a lograr tu temperatura preferida.

Ajustes de temperatura

- ●○○ Temperatura baja
- ●●○ Temperatura media (valor predeterminado
- ●●● Temperatura alta

La temperatura de la bebida afectará la extracción del espresso y el sabor de tu bebida. Para lograr los mejores resultados y la extracción adecuada, recomendamos una temperatura de baja a media para los tostados más oscuros, y una temperatura media o alta para los tostados más claros. Si no estás seguro del tipo del grano, selecciona la temperatura baja.

PERFILES Y CÓMO GUARDAR PERSONALIZACIONES

Usa los perfiles para guardar tus personalizaciones y acceder rápidamente a tus bebidas favoritas.

Cada perfil de bebida puede guardar tus personalizaciones para cada bebida.

Al usarla por primera vez, la máquina usará el perfil 1 de manera predeterminada. Para seleccionar el segundo perfil, presiona el botón de perfil. Para entrar en el modo de invitado (ajustes predeterminados de fábrica), presiona nuevamente el botón de perfil.

Si hiciste personalizaciones a un bebida y quieres guardarlas, se pueden guardar en el perfil activo si mantienes presionado el botón de perfil por 2 segundos hasta oír un pitido de confirmación.

Cada vez que guardas una personalización para la misma bebida, esta sobrescribirá la que ya está guardada en ese perfil.

Todas las personalizaciones que se hayan hecho y no se hayan guardado en un perfil se perderán al salir de esa configuración de bebida o al apagar la máquina.

RETIRO DEL RECIPIENTE INTERCAMBIABLE

1. Retira la tapa.
2. Libera el recipiente y retíralo de la parte superior de la máquina levantándolo directamente hacia arriba (si usas un recipiente desmontable*).
3. Antes de rellenar, limpia el interior del recipiente con un paño de microfibra para eliminar los aceites residuales. No uses agua.
4. Si vas a rellenar, llena el recipiente con granos enteros.
5. Coloca el recipiente seleccionado nuevamente en la máquina y ponle el seguro, luego vuelve a colocar la tapa.

NOTA: No se recomienda agregar granos frescos encima de los granos restantes, ya que esto puede afectar a Grind iQ. En vez de eso, usa todos los granos que están en el recipiente y rellénalo cuando esté vacío, o cámbialo por otro recipiente.*

NOTA: Quizá notes al colocar el recipiente que se siente inestable o que se tambalea fácilmente.

El recipiente se apoya sobre el brazo de la báscula, y debe tener libertad de movimiento para que la máquina pueda pesar con precisión el café que se va a moler.

Este tambaleo es normal, sin embargo, evita empujar hacia abajo con demasiada fuerza para evitar dañar la delicada báscula situada debajo el brazo.

NOTA: NO agregues granos ya molidos al recipiente de granos. Para obtener más información sobre cómo usar café molido, consulta la sección Uso de café molido.

NOTA: Ten cuidado de no sobrellenar el recipiente de granos. Llénalo únicamente hasta la línea MAX (MÁX.).

ESPAÑOL

CAMBIO DE GRANOS Y RECIPIENTES

SELECCIÓN DE RECIPIENTES

Estas instrucciones solo aplican a una máquina con recipiente desomntable. El segundo reci[piente no se incluye con todos los modelos. Está disponible para la compra en ***sharkninja.mx****.*

Al intercambiar el primer recipiente por otro, guarda el primero con la tapa puesta, ya sea en la base de almacenamiento (disponible para su compra en **sharkninja.mx**) o en un lugar fresco y seco.

Cada vez que se fije una tolva en la máquina, se te pedirá que confirmes qué tolva está en la máquina. El nombre del recipiente está inscrito en el frente de este.

1. Cuando la máquina tenga un recipiente colocado, el panel de control mostrará el último recipiente instalado.
2. De ser necesario, presiona las flechas para cambiar el recipiente entre HOP1 y HOP2.
3. Presiona el botón **START** (Iniciar) para confirmar. La máquina emitirá un pitido para confirmar la selección.

Se recomienda ejecutar un ciclo de Grind iQ al llenar un recipiente con nuevos granos. Consulta la sección Ciclo de GRIND iQ para obtener más información.

ETIQUETADO DE RECIPIENTES DESMONTABLES

Estas instrucciones solo se aplican a las máquinas con recipientes desmontables.

Tu máquina viene con 2 etiquetas reversibles, con 1 y 2 en cada lado.

Estas etiquetas se insertan en el frente del recipiente desmontable.

GRIND IQ

Se recomienda ejecutar un ciclo de GRIND iQ siempre que:

- Los granos actuales estén fuera del rango óptimo de tamaño de molienda
- Se hayan agregado granos nuevos a un recipiente vacío
- Se hayan cambiado los recipientes

El LED de GRIND iQ se encenderá durante el uso diario para mostrar el estado de GRIND iQ y cuán cerca estás del mejor sabor de espresso.

APAGADO: El molino se calibra

AMARILLO: El ciclo de GRIND iQ es necesario para calibrar el molino.

El ciclo de GRIND iQ preparará 2 o 3 shots de espresso para ajustar el tamaño de molienda correcto para tus granos. Esto tardará unos minutos.

1. Coloca una taza de 14 oz (414 ml) debajo de las boquillas de café.
2. Presiona el botón **GRIND iQ** y luego presiona **INICIAR** para comenzar un ciclo; el LED se encenderá en amarillo.
3. La máquina emitirá un pitido para indicar que se inició el ciclo. La barra de avance se encenderá para indicar el estado de la calibración. Al terminar, la máquina sonará el bip de nuevo para indicar que se ha completado el ciclo; quita el vaso y desecha el espresso. Después de que la máquina emita un pitido por segunda vez, quita la taza y desecha el espresso.
4. El LED de GRIND iQ se apagará para indicar que se calibró correctamente.

AJUSTE DEL TAMAÑO DE MOLIENDA:

GRIND iQ monitoreará y ajustará constantemente el tamaño de molienda para garantizar el mejor sabor de las preparaciones. Sin embargo, si te complace el sabor de tu preparación, puedes ajustar el tamaño de molienda para mejorarlo. Este ajuste se guardará en la memoria de la máquina y GRIND iQ seguirá monitoreando y ajustando con este ajuste de manera normal. El ajuste solo se guarda para el tipo de bebida que esté seleccionado en la pantalla en ese momento. Para cambiarlo para varios tipos de bebida, es necesario repetir el proceso para cada uno.

El sabor es demasiado amargo: Reduce el tamaño de molienda.

El sabor es demasiado ácido: Aumenta el tamaño de molienda.

1. Presiona el botón **SETTINGS**.
2. Usa las flechas para navegar a la opción 11: tamaño de molienda y presiona **START (Iniciar)**.
3. Usa las teclas de flecha para seleccionar el ajuste deseado; las opciones son +/-2 tamaños de molienda.
4. Presiona el botón **START (Iniciar)** para confirmar la selección.

NOTA: El rango de ajuste manual puede limitarse para proteger contra una carga excesiva del motor provocada por ajustar un molido demasiado fino.

MANTENIMIENTO DIARIO

CICLO	CUÁNDO LIMPIAR	CÓMO EJECUTARLO
Purgar	Después de cada preparación de leche o el uso del vaporizador (inicio automático) o según sea necesario (inicio manual)	Después de una preparación de leche, empuja la varilla de vapor en su posición original para iniciar el purgado automático. Presiona el botón **PURGE (PURGAR)** para iniciar una purga manual.
Limpiar	De manera mensual o siempre que se encienda la luz de limpieza	Coloca una tableta limpiadora en la compuerta de café molido y presiona el botón **CLEAN (Limpiar)** para ejecutar un ciclo de limpieza.
Descalcificar	Cuando se encienda la luz de descalcificar	Disuelve un paquete de solución descalcificadora de acuerdo a las instrucciones del paquete. Luego presiona el botón **DESCALE (Descalcificar)** para ejecutar un ciclo de descalcificación.

LIMPIEZA INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN

- Vacía la bandeja de goteo y el depósito de posos de café cuando el indicador naranja de vacío suba lo suficiente para ser visible o siempre que la máquina lo indique en el panel de control.
- Después de hacer espumado, limpia la varilla con un paño húmedo antes de empujarla de regreso a su posición hacia abajo para iniciar un purgado automático.
- Lava la bandeja de goteo y el depósito de posos de café a mano o en lavavajillas y deja que se sequen bien al aire.
- Limpia periódicamente el exterior de la máquina con un paño húmedo.

LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS

Piezas aptas para la rejilla superior del lavavajillas: Jarra de leche, batidor, bandeja para tazas y depósito de agua.

Lavar únicamente a mano: Todos los componentes de la bandeja para goteo y la jarra.

Unidad de preparación: ENJUAGARLA SOLAMENTE. NO lavarla con jabón.

Limpiar con paño: recipiente de granos, cavidad interna, superficies externas.

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

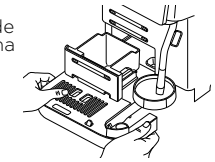
VACIADO DE LA BANDEJA DE GOTEO Y EL DEPÓSITO DE POSOS DE CAFÉ

Mientras haces una preparación, la bandeja de goteo se llenará. Cuando el indicador de vaciado de color naranja se eleve lo suficiente como para ser visible, o cuando la máquina indique EMPTY TRAY (Vaciar bandeja), debes vaciar la bandeja de goteo y el depósito de posos de café. Vaciar y limpiar siempre la bandeja de goteo y el depósito de posos de café al mismo tiempo para una limpieza y rendimiento óptimos.

Vaciar la bandeja de goteo y el depósito de posos de café después de la última preparación del día.

La máquina pasará al modo de espera 30 minutos después de la última preparación y realizará un enjuague de apagado. Vacía siempre la bandeja de goteo después de cada preparación si el elemento de flotación es visible o el panel de control indica que se vacíe. De manera opcional, se puede colocar un recipiente debajo de las boquillas de café para recibir el enjuague de apagado.

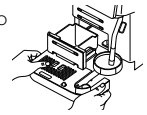
1. Retira la bandeja de goteo y el conjunto de depósito de posos de café de la máquina jalando la bandeja hacia ti.



2. Retira el depósito de posos de café de la bandeja de goteo; vacía y limpia el depósito de posos de café. Lavar a mano el depósito de posos de café después de cada vaciado para eliminar la posibilidad de crecimiento de moho.



3. Lleva con cuidado la bandeja de goteo al fregadero y vierte agua por la boquilla vertedora.
4. Coloca nuevamente el depósito de posos de café en la bandeja de goteo e inserta el conjunto de bandeja y depósito en la máquina.



NOTA: Al vaciar la bandeja de goteo, espera al menos 5 segundos antes de volver a insertarla para borrar la alerta.

NOTA: El indicador de vaciar se desmonta para la limpieza.

NOTA: NUNCA retires la bandeja de goteo cuando una preparación esté en curso. Esto cancelará la preparación y puede provocar derrames.

LIMPIEZA: MANTENIMIENTO PERIÓDICO

PIEZA	CUÁNDO LIMPIAR	CÓMO LIMPIAR
Jarra de leche	Después de cada uso	Lava a mano con agua jabonosa tibia. Retira el batidor y enjuaga.*
Bandeja de goteo	Cada 3 días o cuando la máquina lo indique	Jala la bandeja de goteo hacia ti para retirarla, luego inclínala para vaciarla en el fregadero por la boquilla trasera.
Depósito de posos de café	Cada 3 días o cuando la máquina lo indique	Retíralo de la bandeja de goteo y vacía el café molido. Lava a mano con agua jabonosa tibia.
Unidad de preparación desmontable	Cada mes o cuando la alerta de LED blanco de la unidad de preparación lo indique	Enjuaga la unidad de preparación con agua corriente para desprender el café molido residual. Usa el cepillo para limpiar las áreas difíciles de alcanzar. Luego de enjuagar, ejecuta un ciclo de limpieza. Consulta la sección Descalcificación y ciclo de limpieza para ver las instrucciones.
	Cada 2 meses	Lubrica la unidad de preparación con grasa de grado alimenticio después de la limpieza. Consulta la sección Lubricación de la unidad de preparación para obtener más instrucciones.
Cavidad interna	Cada mes	Limpia el interior de la máquina con un paño húmedo cada vez que retires la unidad de preparación para limpiarla.
Compuerta para café molido	Revísala cada semana, si se utilizó	Revisa si la compuerta tiene residuos acumulados y límpialo con el cepillo.
Recipiente de granos	Antes de colocarle una nueva bolsa de granos	Limpia dentro del recipiente con un paño para eliminar el aceite de los granos. **NO** uses agua, y asegúrate de secarlo por completo antes de rellenarlo y volverlo a insertar en la máquina.
Depósito de agua	Una o dos veces por mes, o según sea necesario	Enjuaga con agua corriente.*

*Estas partes también son aptas para lavaplatos (estante superior).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD DE PREPARACIÓN

Enjuagar la unidad de preparación una vez al mes para mantener la limpieza y evitar la acumulación de café molido que podría provocar atascos. La alerta de la unidad de preparación se encenderá en color blanco siempre que se recomiende una limpieza.

Limpieza de la unidad de preparación

NOTA: Apaga la máquina y espera a que termine el enjuague de apagado.

1. Abre la puerta de mantenimiento del lado izquierdo de la máquina para acceder a la unidad de preparación.
2. Alinea tus dedos con los puntos de agarre resaltados con rojo. Presiona la lengüeta naranja para liberar la unidad de preparación, luego jálala hacia ti. Sigue sujetando la unidad de preparación por las asas definidas para un mejor control mientras limpias.

NOTA: Es seguro enjuagar toda la unidad de preparación con agua. **NO** utilices jabón.

3. Enjuaga la unidad de preparación con agua para eliminar el café molido acumulado. **NO** uses jabón, ya que afectará la lubricación.
4. Usa el cepillo para desprender el café molido acumulado en la malla de filtro o los rieles. Vuelve a enjuagar, si es necesario.
5. Deja que la unidad de preparación se seque al aire completamente antes de volver a colocarla. Para obtener los mejores resultados, deja que la unidad de preparación se seque toda la noche. **NO** la seques con un paño para evitar que las fibras se acumulen en el interior de la unidad de preparación.
6. Vuelve a colocar la unidad de preparación en la máquina y coloca la puerta.

NOTA: La unidad de preparación y la puerta de mantenimiento DEBEN estar instaladas para hacer funcionar la máquina.

Para una limpieza más profunda de la unidad de preparación, ejecuta el ciclo de limpieza una vez al mes después de reinsertarla. Para obtener más información, consulta la sección Ciclo de limpieza en Descalcificación y ciclo de limpieza.

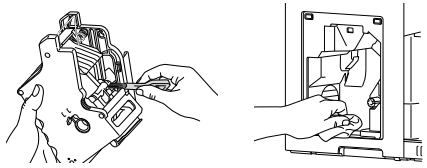
LIMPIEZA DE LA CAVIDAD INTERNA

Limpiar la cavidad interna de la máquina cada vez que retires la unidad de preparación para limpiarla.

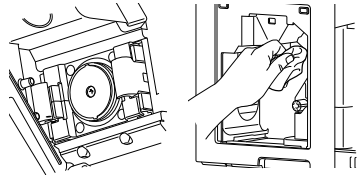
NOTA: Asegúrate siempre de que la máquina se haya apagado y que haya terminado un enjuague de apagado antes de abrir la puerta de mantenimiento y trabajar al interior de la máquina.

NOTA: NO uses agua o líquidos limpiadores para limpiar el interior de la cavidad de preparación, ya que esto puede dañar la máquina; usa solo un paño seco.

1. Retira la puerta de mantenimiento y la unidad de preparación.
2. Usa un paño seco o el cepillo de limpieza para eliminar el café molido residual. Asegúrate de revisar si hay café molido acumulado en las paredes laterales y la cara superior de la cavidad.



3. Usa un paño seco para limpiar el café molido de la cara del compactador; es la malla perforada que se encuentra en el techo, hacia el frente de la unidad (ve el diagrama).



4. Vuelve a colocar la unidad de preparación y la puerta de mantenimiento.

LIMPIEZA DEL MOLINO DE MUELAS CÓNICAS:

Para evitar obstrucciones y garantizar el resultado de la más alta calidad en el uso diario, se recomienda limpiar el molino de muelas cónicas.

Recipiente desmontable

Estas instrucciones solo se aplican a las máquinas con recipiente desmontable.

Recomendamos limpiar el molino de muelas cónicas al menos cada semana. En el caso de los granos con tostado oscuro, descafeinados y otros tipos de granos aceitosos, se recomienda limpiar el molino con más frecuencia. Si no se usa diariamente, limpia el molino por lo menos cada mes o cuando cambies los granos.

1. Retira la tapa protectora del recipiente.
2. Libera el recipiente girando la manija del seguro hacia la izquierda y retira el recipiente de la máquina.
3. Agarra cada extremo del arco del cargador del molino. Voltéalo en sentido contrario a las manecillas del reloj y levántalo para sacarlo. **ADVERTENCIA: Ten cuidado al manipular el cargador del molino. Las asas están muy afiladas.**
4. Limpia la muela cónica dentro de la máquina con el cepillo para eliminar el café molido residual.

NOTA: NO permitas que las muelas entren en contacto con el agua.

NOTA: Los tornillos solo deben estar ajustados, **NO** los aprietes excesivamente.

6. Vuelve a instalar el portamuelas en la máquina insertándolo y girándolo a la derecha.
7. Vuelve a colocar el recipiente y asegúralo girando la manija de seguro hacia la derecha. Vuelve a instalar la tapa protectora del recipiente.
8. Enciende la unidad y deja que ejecute el ciclo de enjuague; esto garantizará la eliminación del café molido desprendido en la cámara de preparación.

LIMPIEZA: MANTENIMIENTO PERIÓDICO (CONT.)

LIMPIEZA DE LA COMPUERTA PARA CAFÉ MOLIDO

Revisar cada semana si la compuerta para café molido tiene residuos acumulados que puedan entrar en la cámara de preparación y afectar la calidad de la preparación.

1. Apaga la máquina y espera a que termine el enjuague de apagado.
2. Abre la tapa de la compuerta para café molido y retira la medida.
3. También hay una manga desmontable que se puede sacar para facilitar la limpieza.
4. Retira el café molido residual de la medida, la manga y el área de la compuerta con un paño seco o el cepillo de limpieza.
5. Vuelve a colocar la manga y la medida, y cierra la tapa.
6. Enciende la máquina y deja que ejecute el ciclo de enjuague; esto garantizará la eliminación del café molido desprendido en la cámara de preparación.

LIMPIEZA DE LA VARILLA DE VAPOR

Con el tiempo, puede acumularse material en la varilla de vapor. Esto puede hacer más lento el espumado y causar una menor calidad.

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 del de los 4 orificios de la punta de la varilla de vapor.
3. Para una limpieza más profunda, destornilla la punta de la varilla de vapor. Puedes remojarla en agua para ayudar a desprender los residuos.
4. Utiliza la aguja para quitar cualquier material del interior de la varilla de vapor y de la punta de esta.
5. Después de la limpieza, ejecuta una purga para eliminar cualquier exceso de material.

   La varilla y el batidor se pueden limpiar con este método alternativo: llena con agua la jarra de leche agrega una gota de jabón lavatrastes y luego ejecuta un programa de solo vapor en el ajuste de espuma LIGERA. Para eliminar los residuos de jabón, asegúrate de limpiar con un paño y enjuagar todos los componentes después de la limpieza.

LUBRICACIÓN DE LA UNIDAD DE PREPARACIÓN

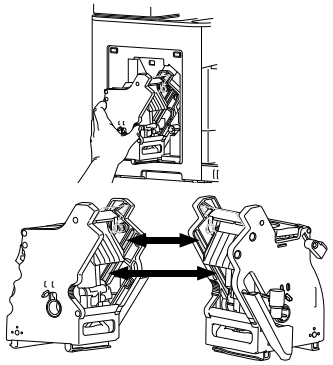
Lubricación de la unidad de preparación

Se recomienda lubricar la unidad de preparación cada 2 meses. Esto es para garantizar el funcionamiento adecuado para producir café excelente y prevenir atascos y otros problemas con la máquina.

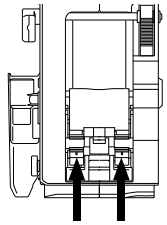
Después de enjuagar la unidad de preparación y desprender el café molido con el cepillo, deja que la unidad de preparación se seque completamente al aire antes de lubricarla.

Lubrica la unidad de preparación únicamente con la grasa proporcionada y aplica de 3 a 5 gotas pequeñas en las superficies resaltadas en cada una de las 4 áreas que se muestran a continuación. (Hay tubos de reemplazo disponibles en www.sharkninja.mx.)

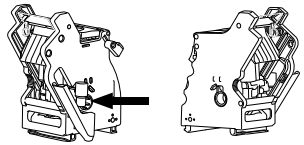
1. **Rieles laterales izquierdo y derecho**
   Se encuentran en las caras interiores viendo al frente de la unidad de preparación



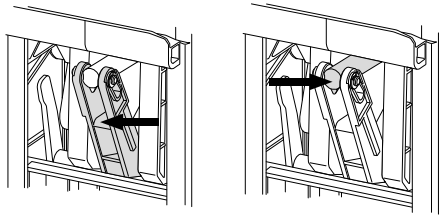
2. **Broches traseros**
   Se encuentran en la parte trasera de la unidad de preparación.



3. **Conector** (lados izquierdo y derecho)
   Son orificios pequeños en los lados izquierdo y derecho de la unidad de preparación.



4. **Pistón y eje**
   Se encuentran en la parte inferior de la unidad de preparación



LIMPIEZA DEL RECIPIENTE

Clean the hopper whenever refilling with new beans to help ensure freshness and maintain flavor quality.

Recipiente fijo

Estas instrucciones solo se aplican a la máquina con recipiente fijo.

1. Apaga la máquina y espera a que termine el enjuague de apagado.
2. Retira la tapa del recipiente.
3. Utiliza un paño seco o el cepillo de limpieza para quitar el café molido residual del interior del recipiente.
4. Vuelve a colocar la tapa del recipiente.

Recipiente desmontable

Estas instrucciones solo se aplican a las máquinas con recipiente desmontable.

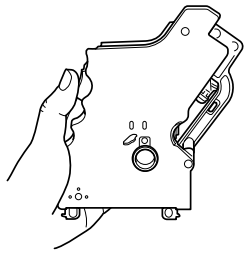
1. Apaga la máquina y espera a que termine el enjuague de apagado.
2. Retira la tapa protectora del recipiente.
3. Libera el recipiente girando la manija del seguro hacia la izquierda y retira el recipiente de la máquina.
4. Utiliza un paño seco o el cepillo de limpieza para quitar el café molido residual del interior del recipiente.
5. Utiliza un paño seco o el cepillo de limpieza para quitar el café molido residual del interior de la cavidad del recipiente.
6. Vuelve a colocar el recipiente y asegúralo girando la manija de seguro hacia la derecha. Vuelve a instalar la tapa protectora del recipiente.

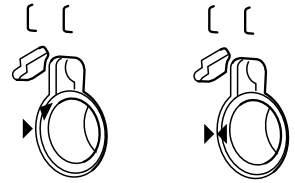
NOTA: NO uses agua o líquidos limpiadores para limpiar el recipiente, ya que esto puede dañar la máquina; usa solo un paño seco.

POSICIÓN INICIAL DE LA UNIDAD DE PREPARACIÓN

La unidad de preparación entra en la máquina solo en una posición. Si notas que la unidad de preparación no se asienta adecuadamente, revisa primero que esté en la posición "inicial".

Para confirmar que la unidad de preparación está en la posición inicial, utiliza las flechas de alineación en el lado izquierdo de la unidad de preparación:



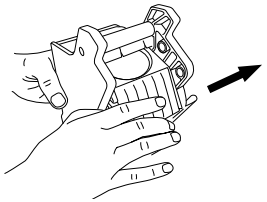


Flechas desalineadas NO ESTÁ EN POSICIÓN INICIAL

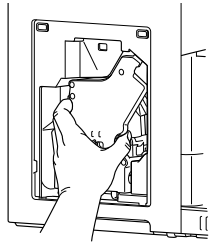
Flechas alineadas EN POSICIÓN INICIAL

Si notas que la unidad de preparación no está en la posición inicial, sigue estos pasos para acomodarla.

1. Empuja con suavidad la parte delantera de la cámara de preparación en la dirección que se muestra para moverla hacia atrás.



2. Si la malla de filtro está en la parte superior de la cámara, tal vez sea necesario empujarla con mayor firmeza para que las flechas se alineen.
3. Vuelve a instalar la unidad de preparación en la máquina, asegurándote de oír un chasquido cuando se acople.



DESCALCIFICACIÓN Y CICLO DE LIMPIEZA

LIMPIEZA: LIMPIEZA MÁS PROFUNDA
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 carcasa y los insertos del filtro de agua se venden por separado en **sharkninja.mx/accessories**.

Cuando se encienda la luz DESCALE (Descalcificar) debes ejecutar un ciclo de descalcificación.
Si la descalcificación no se realiza después de encenderse la luz, la calidad de la bebida disminuirá y la máquina puede obstruirse y dejar de funcionar. La descalcificación descompone y elimina el sarro y los depósitos de minerales del interior de la máquina. Realizarla ayudará a mantener el desempeño óptimo si se hace rutinariamente con una solución descalcificadora siempre que la luz DESCALE (Descalcificar) se encienda.

1. Asegúrate de que la bandeja de goteo se haya vaciado completamente, ya que parte del agua resultante del ciclo de descalcificación se depositará en ella. No vaciar la bandeja de goteo puede provocar un desbordamiento.
2. Disuelve el polvo descalcificador proporcionado por Ninja en otro recipiente con 37 oz (1 litro) de agua. Vierte la mezcla de la solución en el depósito de agua. **O** Llena el depósito de agua con 16 oz (473 ml) de vinagre blanco y luego llena con agua el depósito hasta la línea Descale (Descalcificar).
3. Asegúrate de que la jarra de leche esté colocada en la plataforma correspondiente con la varilla de vapor dentro.
4. Coloca una taza vacía (de al menos 18 oz [532 ml]) debajo de las boquillas de café. Quizá debas retirar la bandeja para la taza.
5. Presiona el botón **DESCALE (Descalcificar)** y luego presiona el botón **START (Iniciar)** para iniciar el ciclo de descalcificación.
6. La máquina iniciará el ciclo de descalcificación. La máquina hará pasar la solución por la varilla de vapor y las boquillas de café durante unos 90 minutos. La máquina mostrará una cuenta regresiva del tiempo restante en el panel de control.
7. La máquina emitirá un pitido para indicar cuando el ciclo de descalcificación haya terminado.
8. Maneja la bandeja para goteo y la jarra de leche con cuidado porque cada una va a contener agua.
9. Vacía el contenido de cada una y lávalas a mano con agua jabonosa tibia para eliminar la solución que pueda afectar el sabor del café.
10. Llena el depósito con agua fresca hasta la línea de llenado máximo, sin sobrepasarla.
11. Reinserta la bandeja de goteo en la máquina. No instales la jarra de leche.
12. Enjuaga las boquillas de café ejecutando una preparación de 12 oz (355 ml) de CAFÉ POR GOTEO de café ya molido. **NO** pongas nada de café molido en la máquina. Esto enjuagará el sistema con agua caliente limpia. Desecha el contenido.
13. Luego, tras retirar la jarra de leche, enjuaga la varilla de vapor presionando el botón **PURGE (Purgar)**.

Ciclo de limpieza

Tiempo necesario: aproximadamente 3 minutos

Un ciclo de limpieza saca el café molido o los aceites residuales que se acumulan dentro y alrededor de las boquillas de café y la unidad de preparación. La luz CLEAN (Limpiar) se encenderá automáticamente para indicar que se necesita un ciclo de limpieza. También puedes ejecutar un ciclo de limpieza si notas un cambio en la calidad de la preparación. El ciclo de limpieza requiere una tableta limpiadora (también se incluye, y está disponible para su compra en **sharkninja.mx/accessories**).
Sigue estos pasos para ejecutar un ciclo de limpieza:

1. Asegúrate de que la bandeja de goteo esté completamente vacía, ya que el agua resultante del ciclo de limpieza se depositará en esta. No vaciar la bandeja de goteo puede provocar un desbordamiento.
2. Llena el depósito de agua hasta la línea de llenado máximo, sin sobrepasarla.
3. Presiona **CLEAN (Limpiar)** en el panel de control. Es posible que escuches ruidos mientras la unidad de preparación se coloca en posición.
4. Abre la compuerta para café molido y coloca una tableta limpiadora en el interior, asegurándote de que caiga al interior de la cámara de preparación.
5. Cierra la tapa de la compuerta para café molido.
6. Presiona el botón **START (Iniciar)** para comenzar el ciclo de limpieza.
7. La máquina iniciará el proceso de disolución de la tableta para limpiar la unidad de preparación y depositará el agua y los sedimentos del ciclo de limpieza en la bandeja de goteo.
8. El ciclo de limpieza tardará unos 3 minutos en terminar. La máquina emitirá un pitido cuando el ciclo de limpieza termine.
9. Retira la bandeja de goteo con precaución y vacíala. Lava a mano con agua jabonosa tibia.
10. Apaga la máquina y deja que realice un enjuague de apagado. Luego retira la unidad de preparación y enjuágala con agua limpia. Deja que se seque al aire completamente antes de volver instalarla.

PRÁCTICAS RECOMENDADAS DE PREPARACIÓN

- Para obtener los mejores resultados, usa granos de café recién tostados.
- Al comprar granos de café, es mejor comprar una bolsa que indique “Fecha de tostado” en lugar de “Fecha de consumo preferente” para garantizar la calidad y frescura.
- Te recomendamos usar granos de café dentro de los 20 días de la “Fecha de tostado”.
- Cuando cambies a un grano diferente, retira completamente los granos anteriores antes de continuar. Para obtener más información, consulta la sección Cambio de granos.
- 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.
- Ejecuta un ciclo de GRIND iQ siempre que cambies de 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 calentada para tazas para calentarla.

AJUSTES ADICIONALES

El menú de ajustes adicionales ofrece ciclos de limpieza y opciones adicionales para personalizar tu máquina.

El menú de ajustes adicionales se accede al presionar el botón **SETTINGS (Ajustes)**. La navegación y la selección se hace con las teclas de flechas, y la confirmación se hace con el botón **START (Iniciar)**.

SETTINGS (Ajustes)	FUNCIÓN	SUB MENU (Submenú)
1. BEEPS (Pitidos)	Activa o desactiva el sonido	ON (Encendido)/ OFF (Apagado)
2. ECO	Activarlo evita que la máquina se mantenga caliente después de una preparación	ON (Encendido)/ OFF (Apagado)
3. RESET UNIT (Restablecer unidad)	Restaura los valores de fábrica de todas las variables	YES (SÍ)/NO
4. FROTH TEMP (Temperatura de espumado)	Ajusta la temperatura del vapor durante el espumado	LOW / MID / HIGH (Baja/Media/Alta)
5. CLEAR PROFILE 1 (Borrar perfil 1)	Borra todas las bebidas guardadas y restablece las variables predeterminadas	YES (SÍ)/NO
6. CLEAR PROFILE 2 (Borrar perfil 2)	Borra todas las bebidas guardadas y restablece las variables predeterminadas	YES (SÍ)/NO
7. MANUAL RINSE (Enjuague manual)	Fuerza la ejecución de un ciclo de enjuague	YES (SÍ)/NO
8. RESET GRIND iQ (Restablecer GRIND iQ)	Restablece GRIND iQ	YES (SÍ)/NO
9. HARD WATER (Agua dura)	Se cambió el ajuste de dureza del agua	ON (Encendido)/ OFF (Apagado)
10. GRINDER PURGE (Purgar el molino)	Muele todos los granos que quedan en el recipiente	ON (Encendido)/ OFF (Apagado)
11. GRIND SIZE (Tamaño de molienda)	Ajusta el tamaño de molienda +/-2 a partir del tamaño actual de GRIND iQ	YES (SÍ)/NO
12. HOPPER SELECT (Selección de recipiente)	Activa la selección de recipiente	+/- GRIND SIZE (+/- TAMAÑO DE MOLIENDA)

ALERTAS Y CÓDIGOS DE ERROR

ALERTAS

ALERTA	COLOR	SIGNIFICADO	ACCIONES
ADD WATER (Agregar agua)	Naranja	La máquina detectó que no hay suficiente agua en el depósito.	• Asegúrate de que haya agua en el depósito. Si el depósito está vacío, agrega agua fresca al depósito y luego presiona **START (Iniciar)** para reanudar la preparación. • Si el depósito está lleno de agua, retira y vuelve a insertar el depósito y luego presiona **START (Iniciar)** para reanudar la preparación.
ADD BEANS (Agregar granos)	Naranja	La máquina detectó que no hay suficientes granos en el recipiente de granos.	• Verifica si hay suficientes granos en el recipiente de granos para preparar tu bebida. • Si hay granos en el recipiente de granos y recibes la notificación ADD BEANS (Agregar granos), desconecta la máquina y empuja suavemente los granos hacia las muelas.
BREW UNIT (Unidad de preparación)	Naranja	Error de la unidad de preparación	**Paso 1:** Revisa que la puerta de mantenimiento esté completamente cerrada. Si está cerrada, continúa con el paso 2. **Paso 2:** Retira y vuelve a instalar la unidad de preparación, asegurándote de que esté totalmente asegurada.
INSTALL TRAY (Instalar bandeja)	Naranja	La máquina no detecta la bandeja de goteo	• Asegúrate de que la bandeja de goteo esté instalada e insertada totalmente en su lugar.
EMPTY TRAY (Vaciar bandeja)	Naranja	Es necesario vaciar la bandeja de goteo y el depósito de posos de café	• Retira y vacía la bandeja de goteo y el depósito de posos de café.
INSTALL HOPPER (Instalar recipiente)	Naranja	La máquina no detecta el recipiente de granos	• Asegurar el recipiente de granos girando la manija hacia la derecha. • Si el problema continúa, libera el recipiente girando la manija hacia la izquierda. Levanta el recipiente de granos de la base y vuelve a insertarlo firmemente en la base. Quizá debas retirar los granos de la parte superior del molino para asentar el recipiente adecuadamente. Asegura el recipiente de granos girando la manija hacia la derecha.
INSTALL JUG (Instalar jarra)	Naranja	La máquina no detecta la jarra de leche	• 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 correspondiente estén secas y limpias.
Rinse **RINSE (Enjuagar)**	Blanco	La máquina se está encendiendo o realiza un enjuague de apagado	No se requiere ninguna acción, este es un programa automático.

ALERTAS (CONT.)

ALERTA	COLOR	SIGNIFICADO	ACCIONES
grind iQ **GRIND iQ** *	Amarillo	Es necesario calibrar el molino	• Ejecuta un ciclo de GRIND iQ. Consulta la sección Grind iQ.
CLEAN (Limpiar)*	Naranja	La máquina necesita un ciclo de limpieza	• Es el momento de ejecutar un ciclo de limpieza. Consulta Ejecución de un ciclo de limpieza en la sección Limpieza y mantenimiento.
DESCALE (Descalcificar)*	Naranja	La máquina necesita descalcificación	• Es hora de descalcificar la máquina. Consulta Descalcificación en la sección Limpieza y mantenimiento.
PURGE (Purgar)*	Blanco	Se necesita purgar la varilla de vapor, o la purga ya está en curso	• Una luz blanca que no parpadea indica que es necesario purgar, presiona **PURGE (Purgar)** para iniciar. • Una luz parpadeante indica que hay una purga en curso.

OTRAS ALERTAS

N.º DE ERROR	FUNCIÓN	INDICACIÓN	POSIBLE SOLUCIÓN
Er: 33	Molido	Pitido para avisar al usuario pero sin ícono de alerta	Revisa si hay alguna otra alerta. Si no se muestra ninguna y el molino no inicia, y no oyes ningún ruido de la máquina, apágala y deja que el motor del molino se enfríe durante 5 minutos antes de tratar de iniciar otra molienda.
Er: 38	Molido	Pitido para avisar al usuario pero sin ícono de alerta	Si tocas el recipiente de granos durante la molienda, la máquina emitirá un pitido y pausará el proceso. La máquina volverá a iniciar automáticamente cuando detecte que ya no se está tocando. Si el error no desaparece, es posible que el molino esté obstruido o bloqueado y necesite limpiarse. Consulta Limpieza del molino de muelas cónicas para ver instrucciones.
Er: 54	Espumado	Pitido para avisar al usuario pero sin ícono de alerta	Si la varilla de vapor se mueve durante el espumado, la máquina hará una pausa. Asegúrate de que la varilla de vapor está en la posición hacia abajo. Una vez que la máquina detecte esto, reanudará el proceso.

CÓDIGOS DE ERROR

N.º DE ERROR	ALERTA	PROBLEMA	DESCRIPCIÓN	POSIBLE SOLUCIÓN
DOOR (Puerta)	Ícono de unidad de preparación	Puerta	La puerta de mantenimiento se retiró	Comprueba que la puerta de la unidad de preparación en el lado izquierdo de la máquina esté instalada correctamente.
HOP JAM (Atasco del recipiente)	Ícono de instalar recipiente	Atasco del recipiente	El mecanismo de dosificación está atascado	Retira el recipiente y vacía todos los granos. Asegúrate de que el anillo dosificador (la rueda segmentada en la parte inferior del recipiente) gire libremente.
BURR JAM (Atasco de la muela)	Ícono de agregar granos	Atasco de la muela	El molino está atascado	Retira el recipiente y trata de desbloquear las muelas; consulta la sección Limpieza del molino de muelas cónicas.

En el caso de otros códigos de error, apaga la máquina y comunícate con Servicio al cliente al +52 800 283 3473.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿Por qué no sale agua de las boquillas?
Existen varios factores que pueden afectar el volumen de agua que sale de las boquillas:
- La máquina prepara la espuma antes de entregar la preparación.
- La máquina se está calentando o está alcanzando la temperatura de operación: Espera un poco para que la máquina se caliente antes de que produzca la bebida.
- El tamaño de molienda es demasiado fino: ejecuta un ciclo de Grind iQ para asegurarte de que la máquina esté calibrada correctamente.
- Limpieza de la cámara de preparación: retira y limpia la unidad de preparación para eliminar el café molido residual que pueda obstaculizar el flujo.
- Revisa la pantalla para ver si hay alguna alerta de agregar agua/descalcificar/limpiar.
- Revisa si hay agua en el depósito.
- Es necesario descalcificar la máquina: sigue las instrucciones que se indican en la sección Limpieza y mantenimiento.

¿Por qué el chorro de espresso es pequeño o fluye lentamente?
Puede haber varios motivos de esto.
- El tamaño de molienda es demasiado fino: ejecuta un ciclo de Grind iQ para asegurarte de que la máquina esté calibrada correctamente.
- Limpieza de la cámara de preparación: retira y limpia la unidad de preparación para eliminar el café molido residual que pueda obstaculizar el flujo.
- Es necesario descalcificar la máquina: Sigue las instrucciones que se indican en la sección Limpieza y mantenimiento.

¿Por qué el chorro de espresso fluye muy rápido?
- El tamaño de molienda es demasiado grueso: ejecuta un ciclo de Grind iQ para asegurarte de que la máquina está calibrada correctamente.

El espumado no inicia.
- La máquina no ha alcanzado la temperatura de operación: espera un poco para que la máquina se caliente antes de que comience el espumado.
- Revisa si hay alertas en la pantalla; estas podrían indicar lo siguiente:
  - No hay suficiente agua en el depósito: asegúrate de que el depósito de agua esté lleno hasta la línea de nivel mínimo.
  - El depósito de agua no está firmemente asentado: comprueba que el depósito de agua esté firmemente asentado en su lugar en el lado de la máquina.
  - La varilla está en la posición correcta: asegúrate de que la varilla de vapor esté insertada en la jarra de leche y que esta última esté asentada correctamente en la plataforma.
  - No hay suficiente leche en la jarra de leche: asegúrate de que la leche llegue hasta la línea de nivel mínimo

Poca o nada de espuma.
- Utiliza un cepillo para limpiar la salida del molinillo situada encima de la unidad de preparación y limpia la tolva y el molino de muelas cónicas si la unidad tiene una tolva extraíble. Consulta la sección 'limpieza del molino de muelas cónicas' como referencia.

El molino está atascado.
- El molino se atasca cuando la máquina no puede moler debido a una obstrucción.
- Consulta la sección Limpieza del molino de muelas cónicas para saber cómo limpiar las muelas.

Mi molino está obstruido.
- El molino puede tener acumulación de residuos o café molido.
- Consulta la sección Limpieza del molino de muelas cónicas para saber cómo limpiar las muelas.

¿Por qué la máquina no genera crema?
- El tamaño de molienda es demasiado grueso: ejecuta un ciclo de Grind iQ para garantizar la calibración correcta.
- Los granos de café no son frescos: la frescura de los granos afectará la calidad de la crema. Al comprar granos de café, es mejor comprar una bolsa que indique "Fecha de tostado" en lugar de "Fecha de consumo preferente" para garantizar la calidad y frescura. Usa granos de café dentro de los 20 días de la "Fecha de tostado".
- La máquina de preparación puede estar obstruida o los orificios están bloqueados: retira y limpia la máquina de preparación.
- Ejecuta un ciclo de limpieza para enjuagar el sistema.

¿Por qué la bandeja de goteo se llena rápidamente?
- Para garantizar que la máquina mantenga la presión ideal para el espresso, un poco de agua pasará a la bandeja de goteo principal durante la preparación. Esto es normal.
- La máquina purgará automáticamente el agua de la varilla de vapor en la bandeja de goteo principal después de cada espumado. Esto es para limpiar el interior de la varilla de vapor.
- Al encenderse y apagarse, la máquina realizará un enjuague breve para limpiar y preparar el sistema.

¿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 de nivel mínimo.
- El depósito de agua no está firmemente asentado: 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 del nivel mínimo y está firmemente asentado, se considera normal que se produzca algún ruido de la bomba de agua.
- Es posible que también oigas este ruido durante el espumado. Esto es normal.

La máquina tiene fugas.
- La máquina purgará automáticamente el agua de la varilla de vapor en la bandeja de goteo principal después de cada espumado. Esto es para limpiar el interior de la varilla de vapor.
- La máquina ejecutará automáticamente un breve enjuague de encendido y apagado.
- La bandeja de goteo está llena: revisa el indicador de vaciado para ver si necesitas vaciar la bandeja de goteo principal. sigue las instrucciones que se indican en la sección Limpieza y mantenimiento.
- La bandeja de goteo no está instalada correctamente, asegúrate de que esté totalmente insertada.
- El depósito de agua no está firmemente asentado: comprueba que el depósito de agua esté firmemente asentado en su lugar en la parte posterior de la máquina.
- Revisa si hay errores en la pantalla.
- Los sellos de junta tórica deben reemplazarse: llama a Servicio al cliente al +52 800 283 3473.

La máquina no tiene energía.
- Asegúrate de que la máquina esté enchufada en 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 30 minutos.

No sale café de las boquillas, solo agua.
- Verifica que haya granos en el recipiente de granos.
- Si hay granos en el recipiente de granos y recibes una notificación de ADD BEANS (Agregar granos), desenchufa la máquina y empuja suavemente los granos hacia las muelas.
- Asegúrate de que el recipiente de granos esté bien insertado.
- El molino está obstruido o bloqueado y debe limpiarse; consulta la sección Limpieza del molino de muelas cónicas.
- Retira y limpia la unidad de preparación para eliminar las obstrucciones.

El molino hace un ruido fuerte o inusual.
- Si el molino hace un ruido fuerte, podría deberse a residuos no deseados. Utiliza solo granos enteros en el molino y evita colocar granos fríos o congelados.
- Los distintos tipos de tostado y de granos producirán diferentes ruidos durante la molienda.

La espuma de leche no está lo suficientemente caliente.
- La temperatura de la espuma de leche depende del tipo de espuma seleccionado. La ESPUMA FRÍA, que se indica con un copo de nieve junto a la jarra de leche, no se calienta.
- La varilla de vapor está obstruida.
  - Desmonta la punta de la varilla con la llave del cepillo.
  - Utiliza la aguja en la parte inferior del cepillo de limpieza para limpiar el interior de la varilla.
- El menú Ajustes adicionales ofrece opciones para personalizar la temperatura de la espuma y se puede acceder a él desde el menú 4: FROTH TEMP (Temperatura de espumado). Consulta la sección Ajustes adicionales para obtener más información.

La espuma de leche es demasiado ligera o espesa.
- Verifica que el batidor esté instalado en el fondo de la jarra.
- Cambia el ajuste de espuma con el indicador de espuma. Consulta la sección de Espumado para obtener más información sobre el ajuste de espuma.
- Tipo de leche: los diferentes tipos de leche tienen distintos contenidos de grasa. Entre mayor sea el contenido de grasa de la leche, más espesa será la espuma.
- Leche de vaca frente a leche vegetal: para mejorar la calidad general de la espuma, selecciona LECHE (Láctea) o PLANT-BASED (Vegetal) con el botón MILK TYPE (Tipo de leche) según sea el tipo de leche que utilizas.
- Para obtener información adicional sobre la espuma, consulta la sección Prácticas recomendadas de espumado.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

Mi bebida es más pequeña o más grande de lo esperado.
- Si estás preparando una bebida de espresso, puedes cambiar la relación café molido-agua mediante los ajustes de intensidad. Consulta la sección Ajustes adicionales.
- Si vas a preparar una bebida de café por goteo, selecciona el tamaño deseado con el botón SIZE (Tamaño) antes la molienda.
- La unidad de preparación puede estar obstruida. Asegúrate de retirar y limpiar la unidad de preparación cada mes para prevenir obstrucciones.
- Es necesario descalcificar la máquina: sigue las instrucciones en la sección “Descalcificación y ciclo de limpieza”.

Mi bebida es demasiado amarga.
- Reduce el ajuste de tamaño de molienda. Consulta la sección Ajuste del tamaño de molienda.
- Reduce la temperatura de preparación: usa el botón TEMP (Temperatura) en la pantalla para aumentar la temperatura de la preparación.
- Experimenta con distintos tostados y tipos de grano para encontrar uno que te guste.

Mi bebida es demasiado ácida.
- Aumenta el ajuste de tamaño de molienda. Consulta la sección Ajuste del tamaño de molienda.
- Aumenta la temperatura de preparación: usa el botón TEMP (Temperatura) en la pantalla para aumentar la temperatura de la preparación.
- Experimenta con distintos tostados y tipos de grano para encontrar uno que te guste.

El café no está lo suficientemente caliente.
- Precalienta la máquina: ejecuta una preparación de café ya molido sin poner café molido. Esto hará pasar agua caliente por el sistema.
- Precalienta la taza: enjuaga la taza con agua caliente antes de la preparación para aumentar la temperatura de preparación.
- Ajusta la temperatura del agua: aumenta la temperatura de preparación por medio del botón de TEMP en el panel de control.
- 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.

La unidad de preparación no se instala en la máquina.
- Asegúrate de que la unidad de preparación está en la posición “inicial”. Consulta la sección Posición inicial de la unidad de preparación.
- El compactador está en una posición incorrecta. No utilices la máquina y comunícate con Servicio al cliente.

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

PIEZAS DE REPUESTO

Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita **sharkninja.mx/ninja-parts-accessories** o comunícate con Servicio al Cliente al **+52 800 283 3473**.

Shark | NINJA

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

NJA_1_YR_LMTD_WRNTY_MX_SP_CO

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 utiliza bajo condiciones normales de hogar y se mantienga 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.

THANK YOU
for purchasing the Ninja AutoBarista™

REGISTER YOUR PURCHASE

sharkninja.mx

+52 800 283 3473

Scan QR code using mobile device

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 (2 L)

The standby power consumption is 0.5 W. The appliance enters Standby mode automatically after 30 minutes of inactivity.

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 AutoBarista. If you have any questions, please call our Customer Service line at +52 800 283 3473.

GRACIAS
por comprar la Ninja AutoBarista™

REGISTRA TU COMPRA

sharkninja.mx

+52 800 283 3473

Escanea el código QR con un dispositivo móvil

REGISTRA ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(guarda el recibo)

Tienda donde se hizo la compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltage:	120 V~, 60 Hz
Potencia:	1 650 W
Capacidad del depósito de agua:	70 oz (2 L)

El consumo de energía en modo de espera es de 0,5 W. El aparato entra automáticamente en modo de espera después de 30 minutos de inactividad.

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

LEE ATENTAMENTE EL CONTENIDO Y GUÁRDALO COMO REFERENCIA FUTURA.
Estas instrucciones están diseñadas para ayudarte a tener un entendimiento pleno de tu nueva Ninja AutoBarista. Si tienes alguna pregunta, llama a nuestra línea de Servicio al cliente al +52 800 283 3473.

Distribuido en Mexico por:
SharkNinjaMexico, 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

Importado en Mexico por:
SharkNinjaMexico 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

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 AUTOBARISTA is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

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

NINJA AUTOBARISTA es una marca comercial de SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC

AE1055CO_MX_IB_E_S_MP_Mv1

@ninjamexico **NinjaMex**