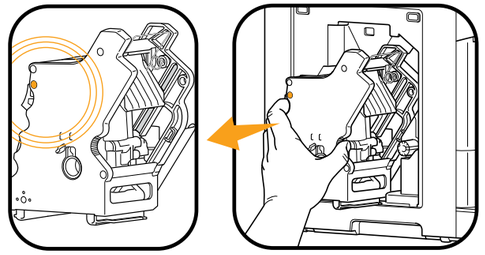
MONTHLY MAINTENANCE

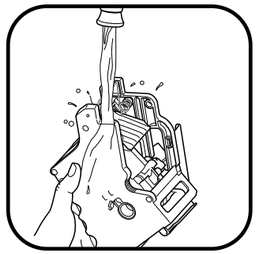
CLEANING THE BREW UNIT
Clean the brew unit monthly to remove built-up grounds and oils. This helps keep your espresso tasting fresh and balanced while ensuring your machine performs at its best.



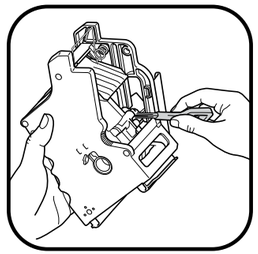
1 Before proceeding, turn off the machine and allow the shutdown rinse to complete. Then unplug the machine. Open the maintenance door on the left side of the machine to reach the brew unit.



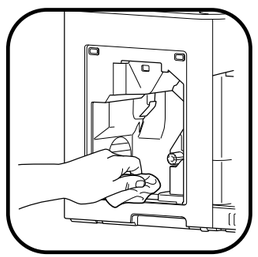
2 Push the orange tab to release the brew unit, then pull it out of the machine.



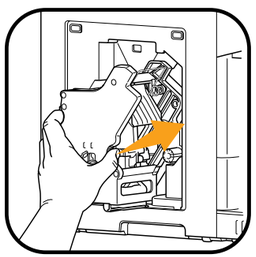
3 Rinse the brew unit under warm running water to clean away any built-up grounds. The entire unit can be rinsed. **DO NOT use soap, as this will affect the lubrication.**



4 Use the cleaning brush (stored inside the maintenance door) to dislodge any built-up grounds. Rinse again if needed. **Allow to air-dry fully before reinstalling.**



5 Wipe down the inside of the cavity with a damp cloth.



6 Replace the brew unit back into the machine and securely close the maintenance door.

NOTE: Machine will not operate without brew unit installed.

NINJA AutoBarista

CLEANING & MAINTAINANCE

CLEANING SCHEDULE

For more information on how to clean each part, refer to the Owner's Guide or scan to watch the how-to cleaning videos.

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 machine	Remove the drip tray by pulling it toward you, then tilt to pour from the rear spout into the sink. Hand-wash the drip tray with warm, soapy water.
PUCK BIN	Every 3 days or when prompted by machine	Remove from the drip tray and empty out the grounds. Hand-wash with warm, soapy water.
INTERNAL CAVITY	Weekly	Wipe down the inside of the machine with a damp cloth whenever removing the brew unit for cleaning.
PRE-GROUND CHUTE	Check weekly	Check the chute for any buildup. If coffee grounds are building up inside the chute, remove the pre-ground chute sleeve and use the brush to clean the chute out.
COFFEE SPOUTS	Weekly	Wipe down the machine to remove any debris or coffee splatter. Check the coffee spouts and wipe them with a damp cloth to ensure there's no buildup.
WATER RESERVOIR	1–2x per month, or as needed	Rinse with cool running water.
REMOVABLE BREW UNIT	Monthly	Rinse the brew unit under cold running water to dislodge any residual grounds. Use the cleaning brush for any hard to reach areas. After rinsing, run a clean cycle. See Clean Cycle below for instructions.
	Every 2 months	Lubricate the brew unit per the directions in the Owner's Guide.
BEAN HOPPER	Before putting in a new bag of beans	Wipe inside the bean hopper with a dry cloth to remove any oils from the coffee beans. Avoid using water when cleaning the bean hopper.

CLEANING CYCLES

PURGE CYCLE

RUN AFTER EVERY FROTHING CYCLE OR AS NEEDED

After the froth, return the steam wand back into place to start the auto-purge. Press the PURGE button to initiate a manual purge at any time.

CLEAN CYCLE

RUN MONTHLY OR WHEN CLEAN LIGHT ILLUMINATES

First, empty the drip tray completely. Then, place a cleaning tablet in the pre-ground chute. Press the CLEAN button, then press START to run a clean cycle.

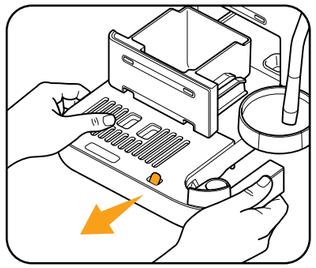
DESCALE CYCLE

RUN WHEN DESCALE LIGHT ILLUMINATES

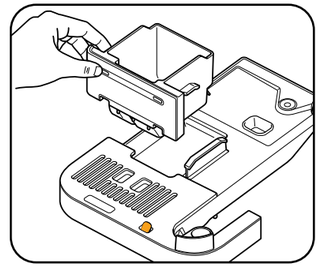
Remove the water filter and, following the package instructions, dissolve a packet of descale solution into the water reservoir. Press the DESCALE button, then press START to run the descale cycle.

EMPTYING THE DRIP TRAY & PUCK BIN

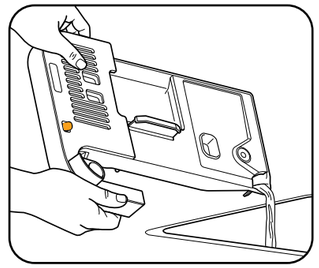
When the orange empty indicator rises enough to be visible, or when you see the EMPTY TRAY alert, it's time to empty the drip tray and puck bin.



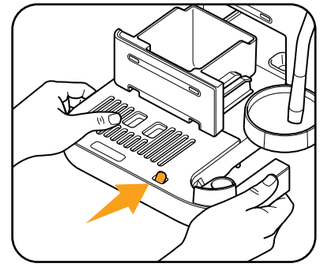
1 Grasp the sides of the drip tray firmly and pull the assembly away from the machine. Lift cup tray away from drip tray and puck bin assembly.



2 Remove the puck bin from the drip tray; empty and clean it out, even if not full. Hand-wash the puck bin every time it's emptied to help minimize mold growth. **Always empty the puck bin when emptying the drip tray.**



3 Carefully move the drip tray to the sink and pour water out through the pour spout.



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

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

PERIODIC MAINTENANCE

CLEANING THE STEAM WAND

Wipe with damp cloth: Do this immediately after frothing to prevent any milk from getting stuck to the steam wand.

Auto purge: After every froth, return the steam wand back into the down position without the jug installed to initiate an auto purge. This will help clean the inside of the steam wand after frothing. You can purge any time by pressing the **PURGE** button when the wand is down.

Removable whisk: Remove the whisk from the milk jug and hand-wash thoroughly after each use.

For a deeper clean of the whisk and steam wand, fill milk jug with water and a drop of dish soap, then run the **THIN** froth program: select FROTH ONLY, then THIN, and press START.

DISHWASHER-SAFE PARTS

Milk jug, whisk, cup tray, and water reservoir.

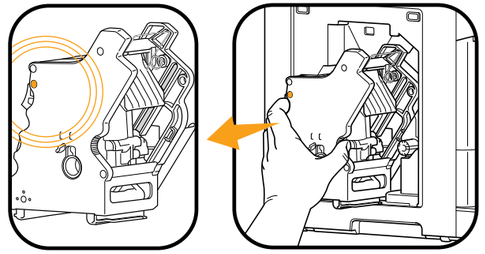
NOTE: Brew unit and drip tray components are **NOT** dishwasher safe.

ENTRETIEN MENSUEL

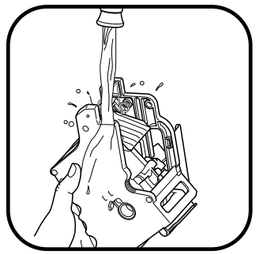
NETTOYER LA MACHINE À INFUSION
Nettoyez le bloc d'extraction tous les mois pour éliminer les résidus de marc et de gras. Cela garantira la fraîcheur et l'équilibre de vos expressos, ainsi que des performances optimales de la machine.



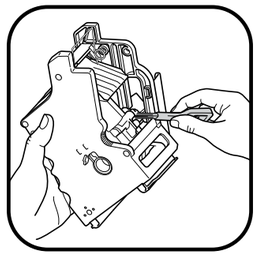
1 Avant de réaliser l'opération, éteignez la machine et laissez-la effectuer le rinçage de mise hors tension. Débranchez ensuite la machine. Ouvrez la trappe de maintenance située sur le côté gauche de l'appareil pour accéder au bloc d'extraction.



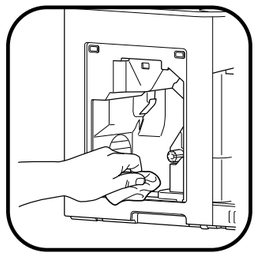
2 Poussez la languette orange pour déverrouiller le bloc d'extraction, puis retirez celui-ci de l'appareil.



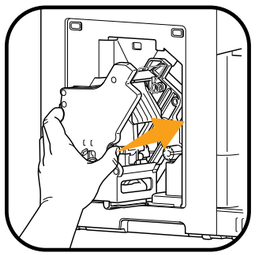
3 Rincez le bloc d'extraction sous l'eau chaude pour éliminer tout résidu de café. L'ensemble de l'appareil peut être rincé. **N'UTILISEZ PAS de savon, car cela pourrait altérer la lubrification.**



4 Utilisez la brosse de nettoyage (rangée à l'intérieur de la trappe de maintenance) pour éliminer les dépôts de mouture. Rincez de nouveau si besoin. **Laissez sécher à l'air libre avant de réinstaller.**



5 Essuyez l'intérieur de la cavité avec un chiffon humide.



6 Replacez le bloc d'extraction dans l'appareil et refermez la trappe.

REMARQUE : La machine ne fonctionnera pas sans le bloc d'extraction.

NINJA AutoBarista

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

PLANIFICATION DU NETTOYAGE

Pour plus d'informations sur le nettoyage de chaque pièce, reportez-vous à la notice d'utilisation ou scannez le QR code pour regarder des tutoriels de nettoyage.

PIÈCE	QUAND NETTOYER	COMMENT NETTOYER
CARAFE À LAIT	Après chaque utilisation	Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse. **Retirez le fouet et rincez.**
PLATEAU D'ÉGOUTTAGE	Tous les 3 jours ou lorsque l'appareil vous l'indique	Retirez le plateau d'égouttage en le tirant vers vous, puis inclinez-le pour vider son contenu dans l'évier par le bec verseur arrière. Lavez la pièce à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
CONTENEUR À MARC DE CAFÉ	Tous les 3 jours ou lorsque l'appareil vous l'indique	Retirez-le du plateau d'égouttage et videz le marc. Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
CAVITÉ INTERNE	Chaque semaine	Essuyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide lorsque vous retirez la machine à infusion pour la nettoyer.
GOULOTTE POUR CAFÉ PRÉ-MOULU	Vérifier chaque semaine	Vérifiez la goulotte pour détecter toute accumulation éventuelle. Si de la mouture de café s'accumule dans la trappe, retirez le manchon de la trappe à café moulu et utilisez la brosse pour nettoyer l'intérieur de la trappe.
BECS VERSEURS POUR LE CAFÉ	Chaque semaine	Essuyez la machine pour éliminer les débris ou les éclaboussures de café. Vérifiez les buses et essuyez-les avec un chiffon humide pour vous assurer qu'il n'y a pas d'accumulation.
RÉSERVOIR D'EAU	1 à 2 fois par mois, ou selon les besoins	Rincez à l'eau froide, sous le robinet.
MACHINE À INFUSION AMOVIBLE	Chaque mois	Rincez le bloc d'extraction à l'eau froide, sous le robinet, afin d'éliminer tout résidu. Utilisez la brosse de nettoyage pour les zones difficiles d'accès. Après le rinçage, lancez un cycle de nettoyage. Consultez la section « Cycle de nettoyage » ci-dessous pour obtenir les consignes.
	Tous les 2 mois	Lubrifiez le bloc d'extraction conformément aux consignes de la Notice d'utilisation.
TRÉMIE À GRAINS	Avant de verser un nouveau sachet de grains	Essuyez l'intérieur du bac à grain avec un chiffon sec pour retirer les dépôts gras provenant des grains. Évitez d'utiliser de l'eau pour nettoyer le bac à grain.

CYCLES DE NETTOYAGE

CYCLE PURGE (PURGER)

APRÈS CHAQUE CYCLE DE MOUSSAGE OU SELON LES BESOINS

Après le cycle de moussage, remettez la buse à vapeur en place pour démarrer la purge automatique. Appuyez sur le bouton PURGE (PURGER) pour lancer une purge manuelle à tout moment.

CYCLE CLEAN (NETTOYER)

TOUS LES MOIS OU LORSQUE LE VOYANT DE NETTOYAGE S'ALLUME

D'abord, videz complètement le plateau d'égouttage. Puis, déposez une tablette de nettoyage dans la trappe à café moulu. Appuyez sur CLEAN (NETTOYER), puis sur DÉMARRER pour démarrer le cycle de nettoyage.

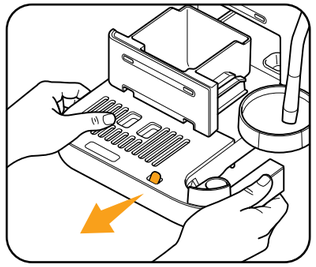
CYCLE DESCALE (DÉTARTRER)

LORSQUE LE VOYANT DESCALE (DÉTARTRER) S'ALLUME

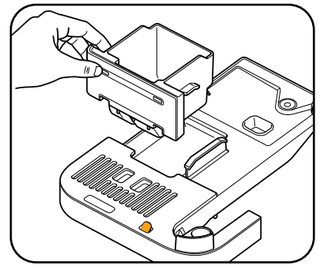
Retirez le filtre à eau, puis dissolvez un sachet de solution de détartrage dans le réservoir à eau en suivant les consignes de l'emballage. Appuyez sur le bouton DESCALE (DÉTARTRER), puis sur DÉMARRER pour démarrer le cycle de détartrage.

VIDER LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE ET LE CONTENEUR À MARC DE CAFÉ

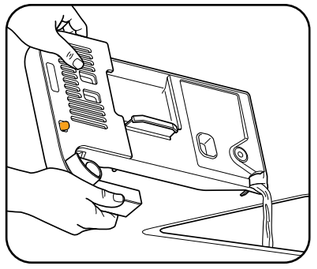
Lorsque le témoin de vidage orange est suffisamment haut pour être visible ou que l'alerte EMPTY TRAY (VIDER LE PLATEAU) apparaît, le moment est venu de vider le plateau d'égouttage et le conteneur à marc de café.



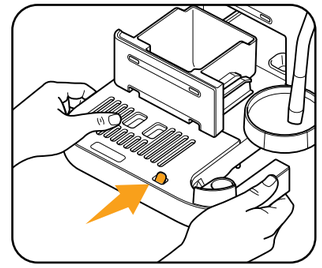
1 Saisissez fermement les côtés du plateau d'égouttage et retirez l'ensemble de la machine. Soulevez le repose-tasse pour le sortir du plateau d'égouttage et du bac de recueil du café usagé.



2 Retirez le bac de recueil du café usagé du plateau d'égouttage, puis videz-le et nettoyez-le, même s'il n'est pas plein. Lavez le bac de recueil du café usagé à la main à chaque fois qu'il est vidé pour réduire la formation de moisissures. **Videz à chaque fois le bac de recueil du café usagé lorsque vous videz le plateau d'égouttage, même s'il n'est pas plein.**



3 Placez avec précaution le plateau d'égouttage au-dessus de l'évier et videz l'eau à l'intérieur à l'aide du bec verseur.



4 Remettez le bac de recueil du café usagé sur le plateau d'égouttage et réinsérez le tout dans la machine.

REMARQUE : Lorsque vous videz le plateau d'égouttage, attendez au moins 5 secondes avant de le réinsérer pour effacer l'alerte.

ENTRETIEN RÉGULIER

NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR

Essuyer avec un chiffon humide : veillez à réaliser cette opération immédiatement après avoir préparé de la mousse, afin d'éviter que des résidus de lait ne restent dans la buse à vapeur.

Purge automatique : Après chaque cycle de moussage, repoussez la buse à vapeur en position basse sans la carafe installée pour lancer une purge automatique. Cela permet de nettoyer l'intérieur de la buse à vapeur après avoir préparé de la mousse. Vous pouvez purger à tout moment en appuyant sur le bouton **PURGE (PURGER)** lorsque la buse à vapeur est en position basse.

Fouet amovible : Retirez le fouet de la carafe à lait et lavez-le soigneusement à la main après chaque utilisation.

Pour un nettoyage plus en profondeur du fouet et de la buse à vapeur, remplissez la carafe à lait avec de l'eau et une goutte de liquide vaisselle, puis lancez le programme de moussage **FINE** en sélectionnant FROTH ONLY (MOUSSE UNIQUEMENT), puis FINE, avant d'appuyer sur DÉMARRER.

PIÈCES LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE

Carafe à lait, fouet, repose-tasse et réservoir à eau.

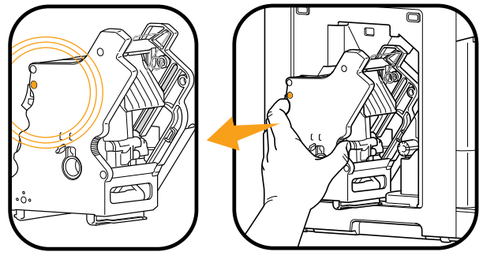
REMARQUE : Les composants du bloc d'extraction et du plateau d'égouttage ne sont **PAS** lavables au lave-vaisselle.

MONATLICHE WARTUNG

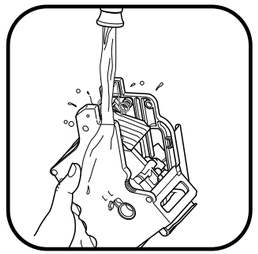
REINIGUNG DER BRÜHEINHEIT
Reinige die Brühgruppe einmal im Monat, um abgelagerten Kaffeesatz und Öle zu entfernen. So bleibt dein Espresso frisch und ausgewogen und die Maschine läuft optimal.



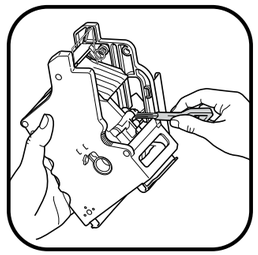
1 Bevor du damit beginnst, schalte die Maschine aus und warte, bis der Spülvorgang nach dem Ausschalten abgeschlossen ist. Trenne die Maschine dann vom Strom. Öffne die Wartungsklappe auf der linken Seite der Maschine, um an die Brüheinheit zu gelangen.



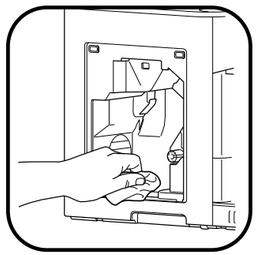
2 Drücke auf die orangefarbene Lasche, um die Brüheinheit zu lösen, und entferne sie dann aus der Maschine.



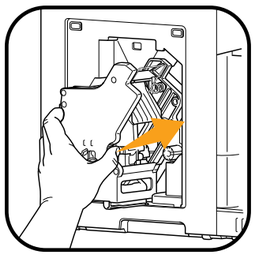
3 Spüle die Brüheinheit unter warmem, fließendem Wasser ab, um abgelagerten Kaffeesatz zu entfernen. Die gesamte Einheit kann durchgespült werden. **KEIN SPÜHLMITTEL verwenden, da diese die Schmierung beeinträchtigt.**



4 Verwende die Reinigungsbürste (die sich hinter der Wartungsklappe befindet), um Kaffeesatzablagerungen zu entfernen. Wenn nötig, noch einmal mit Wasser spülen. **Vor dem Wiedereinbau vollständig an der Luft trocknen lassen.**



5 Wische den Innenraum mit einem feuchten Tuch aus.



6 Setze die Brüheinheit wieder in die Maschine ein und schließe die Wartungsklappe.

HINWEIS: Die Maschine funktioniert nur, wenn die Brüheinheit eingesetzt ist.

NINJA AutoBarista

REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNGSPLAN

Weitere Informationen zur Reinigung der einzelnen Teile findest du in der Bedienungsanleitung oder scanne hier und sieh dir die Videoanleitungen zur Reinigung an.

TEIL	WANN EINE REINIGUNG ERFORDERLICH IST	SO WIRD DAS GERÄT GEREINIGT
MILCHKÄNNCHEN	Nach jedem Gebrauch	Von Hand mit warmem Seifenwasser spülen. **Den Schneebesen entfernen und abspülen.**
TROPFSCHALE	Alle 3 Tage oder nach Aufforderung durch die Maschine	Die Tropfschale durch Ziehen nach vorn herausnehmen und dann kippen, um den Inhalt über den hinteren Ausguss in die Spüle zu gießen. Die Tropfschale von Hand mit warmem Spühlwasser spülen.
KNOCK BOX	Alle 3 Tage oder nach Aufforderung durch die Maschine	Aus der Tropfschale nehmen und den Kaffeesatz ausleeren. Von Hand mit warmem Spühlwasser spülen.
INNENRAUM DER MASCHINE	Wöchentlich	Wenn die Brüheinheit zur Reinigung herausgenommen wurde, sollte das Innere des Geräts mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
EINFÜLLSCHACHT FÜR GEMAHLENEN KAFFEE	Wöchentlich überprüfen.	Den Schacht auf eventuelle Ablagerungen überprüfen. Wenn sich Kaffeesatz im Schacht ansammelt, den Schachteinsatz entfernen und den Schacht mit der Bürste reinigen.
KAFFEEAUSLÄUFE	Wöchentlich	Das Gerät abwischen, um Verschmutzungen und Kaffeespritzer zu entfernen. Kaffeeausläufe auf Rückstände kontrollieren und mit einem feuchten Tuch reinigen.
WASSERBEHÄLTER	Ein- bis zweimal pro Monat oder nach Bedarf	Unter fließend kaltem Wasser ausspülen.
HERAUS-NEHMBARE BRÜHEINHEIT	Monatlich	Die Brüheinheit unter fließend kaltem Wasser abspülen, um Rückstände von Kaffeesatz zu entfernen. Für schwer zugängliche Stellen die Reinigungsbürste verwenden. Nach dem Spülen einen Reinigungszyklus durchführen. Siehe „Reinigungszyklus“ unten für eine Anleitung.
	Alle 2 Monate	Die Brüheinheit gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung schmieren.
BOHNEN-BEHÄLTER	Vor der Verwendung neuer Bohnen	Das Innere des Bohnenbehälters mit einem trockenen Tuch auswischen, um Ölrückstände der Bohnen zu entfernen. Bitte kein Wasser zum Reinigen des Bohnenbehälters verwenden.

REINIGUNGSZYKLUS

SPÜLZYKLUS

NACH JEDEM AUFSCHÄUMEN ODER NACH BEDARF LAUFEN LASSEN

Nach dem Aufschäumen von Milch die Dampfdüse wieder in die Ausgangsposition schieben, um die automatische Spülung zu starten. PURGE (DÜSE SPÜLEN) drücken, um jederzeit eine manuelle Spülung zu starten.

REINIGUNGSZYKLUS

MONATLICH ODER BEI AUFLEUCHTEN DER LEUCHTE DURCHFÜHREN

Zuerst die Tropfschale vollständig entleeren. Dann eine Reinigungstablette in den Kaffeepulver-Schacht legen. Die Taste CLEAN (REINIGEN) drücken und danach START, um den Reinigungszyklus zu starten.

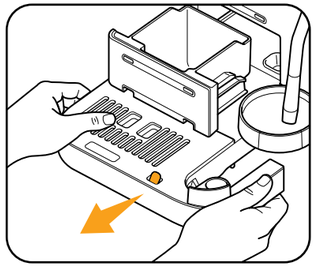
ENTKALKUNGSZYKLUS

DURCHFÜHREN, WENN DIE ENTKALKUNGSLEUCHTE AUFLEUCHTET

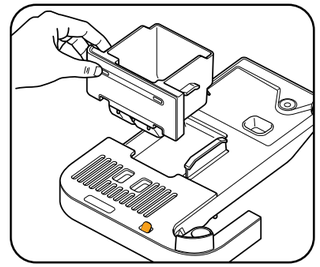
Den Wasserfilter herausnehmen und ein Päckchen Entkalkungslösung nach Packungsanleitung im Wasserbehälter auflösen. Dann die Taste DESCALE (ENTKALKEN) und anschließend START drücken, um den Entkalkungszyklus zu starten.

TROPFSCHALE UND KNOCK BOX LEEREN

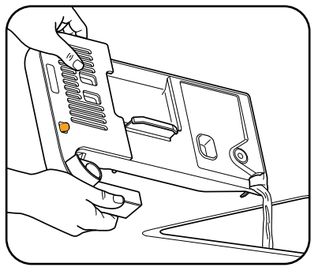
Wenn der orangefarbene Indikator so weit ansteigt, dass er sichtbar wird, oder die Anzeige EMPTY TRAY (TROPFSCHALE LEEREN) erscheint, müssen Tropfschale und Knock Box geleert werden.



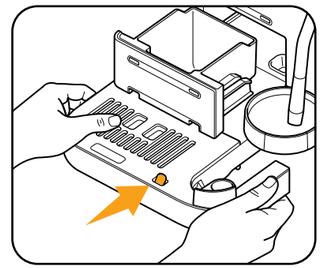
1 Die Tropfschale an den Seiten greifen und die Einheit aus der Maschine herausziehen. Anschließend die Tassenablage von der Tropfschale und der Knock Box abheben.



2 Die Knock Box aus der Tropfschale nehmen, leeren und reinigen, auch wenn sie nicht voll ist. Bei jedem Entleeren von Hand spülen, um Schimmelbildung zu vermeiden. **Die Knock Box immer zusammen mit der Tropfschale leeren.**



3 Die Tropfschale vorsichtig in die Spüle heben und das Wasser durch den Ausguss ausgießen.



4 Die Knock Box wieder auf die Tropfschale setzen und die gesamte Einheit wieder in die Maschine einsetzen.

HINWEIS: Wenn du die Tropfschale entleerst, warte mindestens 5 Sekunden, bevor du sie wieder einsetzt, um die Warnmeldung zurückzusetzen.

REGELMÄSSIGE REINIGUNG

REINIGUNG DES DAMPFROHRS

Mit einem feuchtem Tuch abwischen: Am besten unmittelbar nach dem Aufschäumen, damit die Milch in der Dampfdüse nicht festtrocknet.

Automatisches Spülen der Düse: Bringe die Dampfdüse nach jedem Aufschäumen wieder in eine nach unten gerichtete Position, ohne dass ein Gefäß darunter steht, um eine automatische Spülung einzuleiten. Dadurch wird das Innere der Dampfdüse nach dem Aufschäumen gereinigt. Du kannst jederzeit eine Spülung durchführen, indem du die Taste **PURGE (DÜSE SPÜLEN)** drückst, wenn sich die Dampfdüse in abgesenkter Position befindet.

Herausnehmbarer Schneebesen: Nimm den Rührbesen aus dem Milchkännchen und spüle ihn nach jedem Gebrauch gründlich per Hand.

Für eine gründlichere Reinigung von Rührbesen und Dampfdüse das Milchkännchen mit Wasser und einem Tropfen Spülmittel füllen. Wähle dann FROTH ONLY (NUR SCHAUM) und anschließend **DÜNN** über die Taste FROTH TYPE (SCHAUMART) und drücke START.

SPÜLMASCHINENGEEIGNETE TEILE

Milchkännchen, Rührbesen, Tassenablage und Wasserbehälter.

HINWEIS: Die Brüheinheit und Komponenten der Tropfschale sind **NICHT** spülmaschinengeeignet.