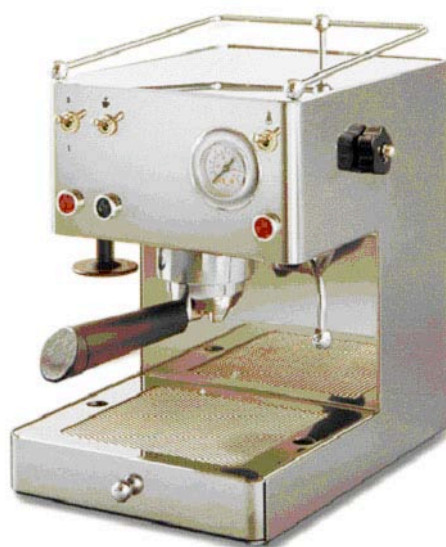


GIADA

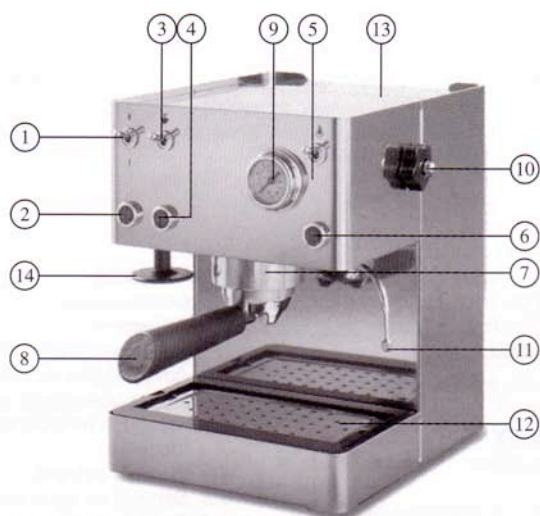
SUPERGIADA



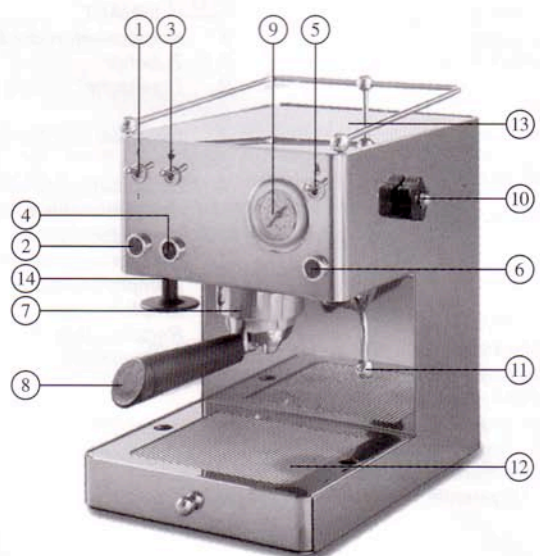
Innehållsförteckning

1. Maskinens delar
 - 1.1 Tillbehör
2. Tekniska data och egenskaper
3. Säkerhetsrekommendationer och föreskrifter
4. Användarinstruktioner
 - 4.1 Att starta maskinen
 - 4.2 Att göra espresso
 - 4.3 Att få varmt vatten
 - 4.4 Att få ånga
5. Rekommendationer, förslag och tips
6. Skötselrutiner
7. Garantiåtagande

GIADA



SUPERGIADA



1. Maskinens delar

1. Huvudströmbrytare
2. Lampa som visar att huvudströmbrytaren är på/avslagen
3. Kaffeknapp
4. Lampa som visar att du aktiverat kaffeknappen
5. Ångknappen

6. Lampa som visar att du aktiverat ångknappen
7. Brygghus
8. Filterhandtag (Filterhållare)
9. Manometer (barmätare som visar trycket på vattnet som passerar kaffet i filterhållaren)
10. Ång/vattenvred
11. Ång/vattentappen
12. Vattenuppsamlare + galler
13. Yta för att värma koppar
14. Tamper

1.1 Tillbehör (ligger i vattentanken vid leverans)

Filterhållare
Filter för en kopp
Filter för två koppar
Kaffemått

Viktig information om Manometern (9)

Manometern har i huvudsak ingen teknisk funktion för maskinens drift, men den hjälper dig att göra en god espresso. Lär dig utläsa vad din manometer visar och vad du kan göra för att utveckla din espresso, så att den blir ännu godare.

Om din barmätare visar ca 4-6, har du för grovmalet kaffe i filterhållaren, eller för lite kaffe i filterhållaren.

Åtgärd: pröva med finare malt kaffe nästa gång eller mer kaffe och pressa hårdare (pressa kaffet med ett tryck av 15 kg).

Om din barmätare visar ca 13-15 har du för finmalet kaffe i filterhållaren eller för mycket kaffe i filterhållaren, som du har pressat för hårt.

Åtgärd: pröva med kaffe som är lite grövre malt nästa gång eller mindre kaffe eller pressa mindre hårt (pressa kaffet med ett tryck av 15 kg).

När barmätaren visar ca 9-10 får du oftast det bästa resultatet.

Creaman på din espresso är inte ett mått på att du gör den bästa espresson. Creama är framför allt fett i bönan som lägger sig ovanpå ytan. Robusta är en fet böna och Arabica är en mindre fet böna, robustan kan vara stark för känsliga magar medan Arabican är mildare, så låt dig inte luras av hur mycket crema du har på din espresso utan det bästa riktmärket är att den är god!

2. Tekniska data och egenskaper

Solid metallkonstruktion
Koppvärmarposition i solid metall
Spilluppsamlare och raster
Brygghus i förkromad kopparkonstruktion
Interna vatten/ångör i koppar med by-pass som säkerhetsfunktion
Ångtapp i förkromad koppar
Kopparkokare

Tekniska data

Giada / Supergiada

Djup 265 mm	Pump 12-14 Amp
Bredd 240 mm	Tank 3 L
Höjd 310 mm	Styrka 1000W
Vikt 9 kg	Volt 230V – 50 Hz 115V – 60 Hz

3. Säkerhetsrekommendationer och föreskrifter

- Maskinen ska endast användas för att bruka det som maskinen är ämnad för.
- Om inte maskinen brukas rätt och det uppkommer skada på person eller egendom, kan inte producenten stå till svars.
- Kontakta alltid auktoriserad serviceverkstad för alla fel (förutom för de tips som nämns i denna broschyr).
- Kontrollera att du har samma voltkapacitet i vägguttaget som i maskinen.
- Du skall alltid ansluta maskinen till jordat uttag.
- Se till att din kontakt är ansluten till en jordfelsbrytare.
- För alla fel eller problem som inte omnämnts här, ta ur elanslutningen och kontakta auktoriserad serviceverkstad. Försök ej själv kontrollera eller göra ingrepp i maskinen.
- Fyll inte vatten i tanken då maskinen är elansluten.
- Försäkra dig om att det finns vatten i tanken före användning av maskinen.
- Ändra aldrig malningsgraden under pågående malning.
- Glöm ej stänga av ångfunktionen efter avslutad ångning.
- Låt aldrig ångröret vara i kontakt med mjölk då maskinen bygger upp trycket (risk för baksug och mjölken kan bli kvar i kokaren och surnar).
- Placera aldrig händer eller andra kroppsdelar i närheten av ångtappen/brygghuset eller andra varma delar på maskinen – varmt vatten kan orsaka farliga brännskador.
- Stoppa aldrig händer, annan kroppsdel eller objekt i maskinen när den är elansluten.
- Ta aldrig i maskinen med våta händer eller fötter.
- Ta aldrig på maskinens heta delar så som brygghuset eller ångtappen.
- Före varje rutinkontroll, kontrollera att maskinen ej är elansluten. Slit aldrig i elkontakterna.
- Om huvudelkabeln skulle bli skadad, lämna in den till serviceverkstad för byte.
- Sänk aldrig ner maskinen i någon form av vätska.
- Använd aldrig frätande eller farliga vätskor för att göra rent maskinen.
- Utsätt inte maskinen för atmosfäriska störningar.
- Lämna ej maskinen obebakad med barn eller personer som inte vet hur man sköter maskinen.
- Placera ej maskinen i närheten av radiatorer eller andra värmekällor.

4. Användarinstruktioner

4.1 Att starta upp maskinen första gången eller om den varit avstängd en längre period

Ta ur maskinen ur den externa emballeringen. Kontrollera att maskinen är intakt och utan skador. Att samtliga tillbehör finns med (se punkt 1.1).

Placera maskinen på en vågrät slät yta.

Ta bort maskinens övre topplucka och ta ut vattentanken (placerad inuti maskinen).

Fyll tanken med färskvatten.

Sätt tillbaka tanken i maskinen och placera båda siliconslangarna tillbaka i vattnet.

Sätt tillbaka maskinens övre topplucka.

Anslut maskinen till eluttag.

Sätt på huvudströmbrytaren (två lampor tänds).
Huvudströmlampan (nr 2) och Kaffelampan (nr 4).

Placera en kopp under ångtappen.

Öppna ångvredet (nr 10).

Tryck ner kaffeknappen (nr 3).

Nu startar pumpen (till en början låter den något ansträngd men det är bara någon minut).

Vänta tills det kommer ut vatten genom ångtappen (nr 11).

Stäng ångvredet (nr 10).

Tryck upp kaffeknappen (nr 3).

Vänta nu 3-4 minuter tills maskinen är uppe i tryck och kaffelampan släcks (4).

Maskinen är nu klar att användas.

4.2 Att göra espresso

- Det måste alltid finnas tillräckligt med vatten i tanken

Maskinen skall vara påslagen och förbered (se punkt 4.1).

Förbered filterhållaren för en eller två koppar med nymalt kaffe och pressa kaffet hårt med tampen.

Fäst filterhållaren (nr 8) i brygghuset (nr 7).

Placera en eller två koppar under filterhållarens utlopp.

Tryck ner kaffeknappen (nr 3).

När du uppnått önskad mängd espresso i koppen tryck upp kaffeknappen (nr 3).

Ta bort filterhållaren (nr 8) från brygghuset (nr 7).

Det kommer att droppa upp till ca 30 droppar från brygghuset när du tagit bort filterhållaren – det ska det göra!

Upprepa för mer espressobrygning.

4.3 Att få varmt vatten (max kapacitet 2 dl/gång)

- Hett vatten kan skapa svåra brännskador.

- Tänk på att aldrig placera händer eller liknande i närheten av ång/vattentappen

(nr 11).

- Det måste alltid finnas tillräckligt med vatten i tanken.

Maskinen skall vara påslagen och förbered (se punkt 4.1).

Placera tekoppen under ång/vattentappen (nr 11).

Öppna ångvredet (nr 10).

Tryck på kaffeknappen (nr 3) varmt vatten kommer ut genom ång/vattentappen.

När önskad mängd vatten uppnåtts, stäng ångvredet (nr 10).

Tryck av kaffeknappen (nr 3).

4.4 Att få ånga

- Hett vatten kan skapa svåra brännskador.

- Tänk på att aldrig placera händer eller liknande i närheten av ång/vattentappen (nr 11).

- Det måste alltid finnas tillräckligt med vatten i tanken.

- Låt aldrig ångröret vara i kontakt med mjölk då maskinen bygger upp trycket (risk för baksug - mjölken kan bli kvar i kokaren och surna).

- Maskinen skall vara påslagen och förbered (se punkt 4.1).
- Tryck ner ångknappen (nr 5).
- Ånglampan (nr 6) och kaffelampan (nr 4) tänds.
- Vänta ca 30 sekunder (den tid det tar för maskinen att bygga upp ångtrycket).
- Under tiden förbereder du mjölk i ett skumkäril – gärna 3% fet kall mjölk i ett konformat metallkäril, för att uppnå bästa skummet.

Innan du skummar mjölken, rekommenderar vi att du alltid öppnar ångvredet, bara en bråkdels sekund, för att släppa ut överskottsvattnet från ångtappen så att inte detta hamnar i mjölkskummet).

- Placera ångtappen (nr 11) ca 1 cm under mjölkytan.
- Öppna ångvredet (nr 10).
- Börja med att skumma mjölken med ångtappen 1 cm under ytan för att få ett fluffigt skum, för tappen djupare mot botten (för uppvärmning) i slutet av momentet. Det är viktigt att vinkla ångröret så att det uppstår en virvel i mjölken.
- Stäng ångvredet (nr 10) och torka bort överbliven mjölk från ångröret med en fuktig trasa efter att ha tagit bort skumkärlet.
- **Tryck upp ångknappen och gör VARJE GÅNG ett av följande två moment:**
 - 1) Sätt ett tomt käril under ångröret och öppna ångvredet (nr 10) igen och tryck på kaffeKnappen (nr 3). Vänta tills det kommer ut vatten ur ångröret (nr 11). Stäng ångvredet (nr 10) och tryck av kaffeKnappen (nr 3).
 - 2) Det går även bra att, efter att du har ångat färdigt mjölken och tryckt av ångknappen (nr 5), trycka på kaffeKnappen (nr 3) och ta ut vatten genom brygghuset (nr 7). Då är det viktigt att du rengör ångtappen med en fuktig trasa på utsidan och då och då kör igenom ångröret manuellt.
- Detta moment är **MYCKET VIKTIGT** av två anledningar: **A)** Efter ångmomentet är kokaren utan vatten och om den inte återfylls med vatten bränns värmeelementet i kokaren och maskinen måste lämnas till serviceverkstad för reparation. **B)** Ångröret måste rensas från ev mjölkpartiklar som efter en tid annars täpper igen ångröret.

- Du vet med säkerhet att kokaren är återfylld med vatten då det kommer ut vatten genom ångröret eller brygghuset (som moment 1 och 2 beskriver ovan).
- Maskinen är klar att användas som vanligt.

Det kan bli ett baksug genom ångtappen när maskinen bygger upp trycket, SÅ LÅT ALDRIG ÅNGRÖRET KOMMA I KONTAKT MED MJÖLK NÄR MASKINEN BYGGER UPP TRYCKET (DU RISKERAR ATT MJÖLKEN SUGS IN I MASKINEN OCH HAMNAR I KOKAREN DÄR DEN SURNAR) – Tecken på detta är att det kommer brunt vatten ur maskinen, uppsök i så fall auktoriserad serviceverkstad).

Ovan nämnda problem är handhavandefel och är således inget garantifel.

5. Rekommendationer, förslag och tips

Bönor och malning

För att uppnå en god espresso med bästa resultat:

Ha alltid färskt nymalet kaffe – var noga med att använda kaffe med bra kvalitet. Om du köper färdigmalet kaffe, var noga med att det är malt för att användas till espressobrygning (inte samma grovlek som för vanligt bryggkaffe).

Försök att finna ut vilken blandning du tycker bäst om. Vanligtvis talar man om två olika bönsorter: Arabica och Robusta (och ofta nämner man var de vuxit, t.e.x. Colombia, Java, Brasilia etc).

Enkelt beskrivet är Arabica en finare böna som är varsammare mot magen och inte så fet, den ger därmed bara lite crema.

Robusta är en fetare böna och ger mer crema på espresson, och kan vara stark för vissa magar.

Man blandar ofta både Arabica och Robusta med ett bra resultat.

Förvara alltid bönorna torrt och mörkt (om bönans svettas kan det tyda på att den är gammal och bör bytas). Köper du färdigmalet kaffe köp inte för mycket varje gång – förvara gärna kaffet i plåtburk i kylen, det finns även de som väljer att förvara bönorna i frysen.

Det bästa resultatet erhåller du alltid om du har nymalet kaffe.

Det finns en generell regel att man ska använda ca 7-12 gr kaffe till en kopp espresso och en viss tid för vattnet att passera kaffet i filterhållaren. Vi rekommenderar att du prövar dig fram för att finna din favorit, det beror väldigt mycket på bönsorten, hur den är rostad och hur fint du maler den och om du föredrar en Basso = Låg, Strietto = Tight eller Doppio = Dubbel etc.

Styrkan på espresson beror på hur snabbt vattnet passerar kaffet (om du mal grovt passerar vattnet snabbt och smaken blir mildare/om du malt väldigt fint tar det längre tid för vattnet att passera kaffet och du får mer smak från kaffet).

Hur du ska mala dina bönor och styrkan på ditt kaffe kommer du att kunna avläsa genom att titta på barmätaren när vattnet passerar genom bönan.

Normalt brukar vi rekommendera att barmätaren går upp till ca 8 bar när vatten kommer ut från filterhållarpipen (nr 8) för att få en lagom arom på espresson. (Barmätaren använder du för att avläsa trycket på vattnet som passerar kaffet). Önskar du en starkare espresso, justera i så fall till en finare malningsgrad. Du kommer då att märka att barmätaren går upp och att det blir mer styrka på espresson.

Massor av crema innebär inte alltid att du har den bästa espresson, utan beror ibland på att du använder en fetare bön. Pröva dig fram med olika sorter. Det viktiga är att espresson smakar gott!

Tänk på

Att alltid lämna filterhållaren i brygghuset, dvs töm ut sumpen och sätt tillbaka filterhållaren i brygghuset på maskinen efter användning (så att filterhållaren alltid är varm och förbered när du vill göra en ny espresso).

Att alltid förvara kopporna ovanpå maskinen – då är de alltid uppvärmda när du vill göra en rykande het espresso.

Att alltid ta ut vattentanken då du fyller på färskvatten i maskinen, annars riskerar du att spilla och få in vatten i elsystemet.

Att det är enkelt att hålla rent maskinen med hjälp av vanlig fönsterputs (men se till att maskinen inte är elansluten under rengörning).

Att kaffefläckar på metallhöljet bäst tas bort med vanligt färskvatten.

Att du får bästa mjölkskummet om du skummar det med ångtappen ca 1 cm under ytan – när du skummat färdigt, sätt ner skumkärlet hårt ett par gånger i bordet för att få ett kompakt och krämigt skum.

Om du bara vill ha varm mjölk, för då ångtappen i botten på mjölkkärlet tills mjölken nått önskad värme.

6. Skötselrutiner

Försäkra dig om att hålla maskinen i god kondition genom daglig skötsel.

Kontrollera att elkontakten är urdragen under rengörning.

Dra eller slit aldrig i elanslutningen.

Rengör vattentanken regelbundet.

Byt vatten dagligen.

Rengör dagligen filterhållaren med varmt vatten.

Rengör dagligen galler (nr 10) med varmt vatten och töm vattenuppsamlaren.

Rengör och avlägsna eventuella mjölkrester (speciellt utloppshålen på ångtappen). Skruva loss yttersta delen på ångtappen och rengör även ångrörets hål med en tandpetare.

Rengör brygghuset (nr 7) dagligen för att avlägsna eventuella gamla kaffepartiklar runt gummipackningen och under brygghuset med hjälp av en speciell pensel eller med en oanvänd bakpensel.

Kör igenom brygghuset med varmt vatten dagligen.

Avkalkning

Ett viktigt moment som bör göras regelbundet beroende på hårdhetsgraden – desto hårdare desto oftare avkalkning men minst 1 ggr/månad.

Vi rekommenderar gärna att man gör det med vinäger med tanke på miljön och även det personliga välbefinnande.

Avkalkningstips med vinäger

Steg 1 - (Detta görs för att rensa kokaren på eventuella kalkpartiklar).

3 dl vinäger + 1 dl färskvatten = vinägerblandning.

Häll blandningen i vattentanken och när du märker att vinägerblandningen kommer ut genom brygghuset, stäng av maskinen (tänk på att det första vattnet som kommer ur brygghuset är det som var i kokaren, inte vinägerblandningen).

Stäng av maskinen.

Låt maskinen stå över natten (gärna 12 timmar).

Byt ut vinägerblandningen mot färskvatten.

Kör igenom maskinen med det färska vattnet.

Steg 2 - (För att rensa silen i brygghuset).

Skruva av muttern under brygghuset (Akta så att inte fjädern under skruven far iväg).

Gör rent brygghuset med en pensel.

Gör rent silen och ta bort eventuellt kaffe och sumprester i porerna.

Sätt tillbaka silen (glöm ej fjädern) och muttern efter rengörningen.

Kör igenom brygghuset med vatten före användning.

Ett enkelt sätt att hålla maskinen blank.

Rengör maskinen med en fuktig trasa och fönsterputs, torka av med en torr trasa (maskinen skall alltid vara avslagen när detta görs).

7. Garantiåtagande

För att åberopa garanti krävs alltid uppvisande av kvitto. Garantin gäller ej för fel som uppstår på grund av felaktig skötsel eller hantering av maskinen. Det är därför viktigt att läsa och följa dessa instruktioner noga före användning.

Vid fel, kontakta alltid auktoriserad serviceverkstad.

Garantin gäller endast under förutsättning att maskinen används enligt instruktionerna i denna manual.

Isomac samt återförsäljare fransäger sig allt ansvar och kan inte ges skuld om maskinen utsätts för felaktig hantering.

Lycka till med din nya espressomaskin !

Giovanni Fontana – Isomac