

RITUALE

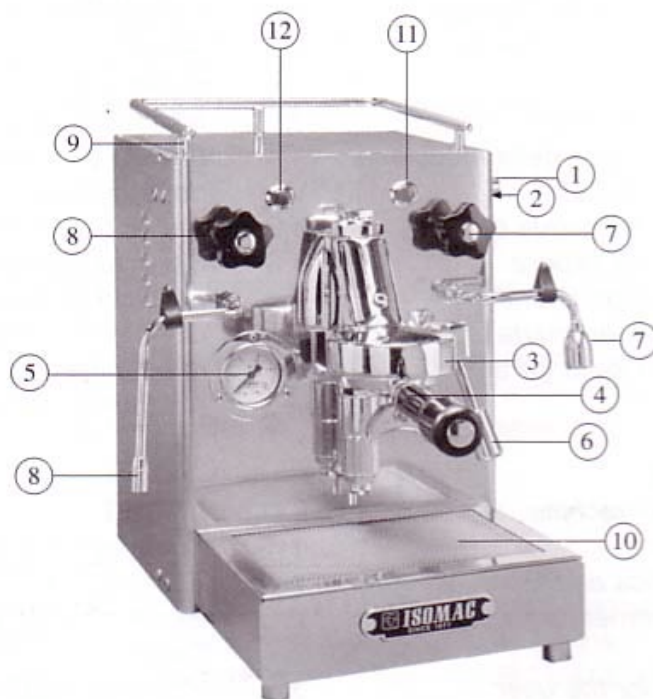
MILLENNIUM



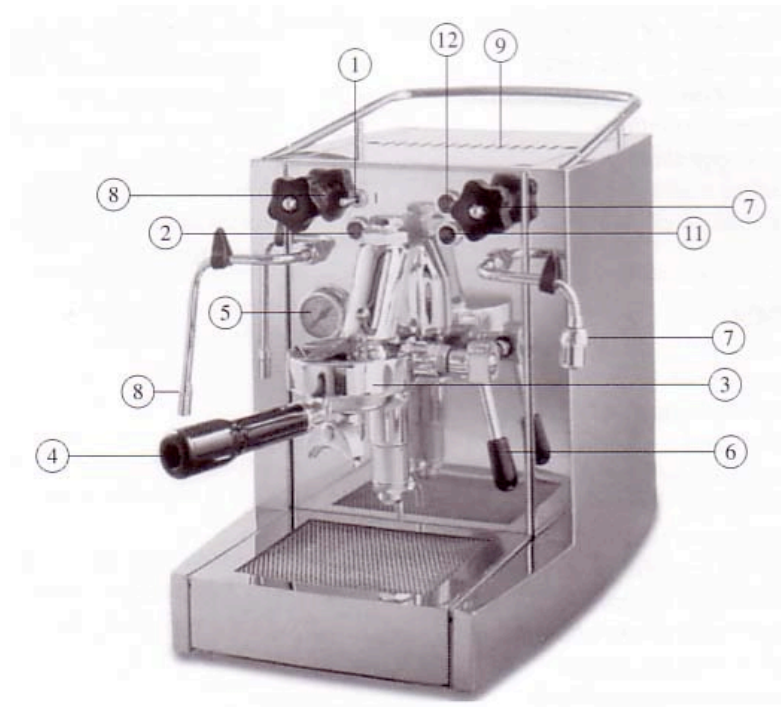
Innehållsförteckning

1. Maskinens delar
- 1.1 Tillbehör
2. Tekniska data och egenskaper
3. Säkerhetsrekommendationer och föreskrifter
4. Användarinstruktioner
- 4.1 Att starta maskinen – första gången eller om den varit avstängd en längre period
- 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

RITUALE



MILLENNIUM



1. Maskinens delar

1. Huvudströmbrytare
2. Lampa som visar att huvudströmbrytaren är på/avslagen
3. Brygghus med filterhållare (E61)
4. Filterhandtag (filterhållare)
5. Barmätare (som visar trycket på vattnet som passerar kaffet i filterhållaren)
6. Kaffearm (spak)
7. Vattenvred och vattentapp
8. Ångvred och ångtapp
9. Yta för att värma koppar
10. Vattenuppsamlare med galler
11. Röd lampa

1.1 Tillbehör

Filterhållare för en kopp

Filterhållare för två koppar
Tamper
Kaffemått

Viktig information om Barmätare (5)

Barmätare har i huvudsak ingen teknisk funktion för maskinens drift, men den hjälper dig att göra en god espresso. Lär dig utläsa vad din barmätare 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 8-10 får du oftast det bästa resultatet.

Creaman på din espresso är inte ett mått på bra espresso. Creama är framförallt 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 medans Arabican är mildare, så låt dig inte luras av mängden crema på din espresso, utan det bästa riktmärket är att den är god!

2. Tekniska data och egenskaper

Solid AISI 304 metallkonstruktion.
Manuell kaffedistribution i förkromad mässing.
Kokare i rostfritt stål.
Kaffe/ångspak i rostfritt stål.
Mekanisk övertrycksventil.
Justerbart tryckreglage.
Vattennivåsensor.
Delad kokare för vatten och ånga.
Inre vattenanslutningar i solid koppar.
Solenoidvalv.
Vatten/ångtapp i förkromad koppar.
Koppvärmarposition i solid AISI 304.
Spilluppsamlare med galler i solid AISI 304.
Automatisk avstängning av maskinen vid brist på vatten.

Teknisk data Rituale

Djup 425 mm
Bredd 290 mm
Höjd 420 mm
Vikt 22 kg

Pump 12-14 Amp
Tank 3 L
Styrka 1400W
Volt 230V – 50 Hz

Teknisk data Millenium

Djup 445 mm
Bredd 290 mm
Höjd 390 mm
Vikt 22 kg

Pump 12-14 Amp
Tank 3 L
Styrka 1400W
Volt 230V – 50 Hz

3. Säkerhetsrekommendationer och föreskrifter

- Maskinen ska endast användas för det som den är ämnad för.
- Om inte maskinen 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 maskinen kräver.
- Du ska alltid ansluta maskinen till ett jordat uttag.
- Se till att din kontakt är ansluten till en jordfelsbrytare.
- För alla fel eller problem som inte omnämns 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 det finns vatten i tanken före användning av maskinen.
- Låt aldrig ångröret vara i kontakt med mjölk då maskinen bygger upp trycket (risk för baksug och mjölken kan då blir kvar i kokaren och surnar).
- Placera aldrig händer eller andra kroppsdelar i närheten av ångtappen/bryggghuset eller andra varma delar på maskinen – varmt vatten kan orsaka farliga brännskador.
- Stoppa aldrig händer eller annan kroppsdel eller objekt i maskinen när maskinen är elansluten.
- Ta aldrig i maskinen med våta händer eller fötter.
- Ta aldrig på maskinens heta delar, såsom bryggghuset eller ångtappen.
- Före varje rutinkontroll, kontrollera att maskinen ej är elansluten. Slit aldrig i elkontakterna.
- Om huvudeln 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 obevakad 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 överdel och ta ut vattentanken (placerad inuti maskinen).

- Fyll tanken med färskt vatten.
- Sätt tillbaka tanken i maskinen och placera båda siliconslangarna tillbaka i vattnet.
- Sätt tillbaka maskinens överdel.
- Kontrollera att kaffespaken står i lodrät läge (neråt).
- Anslut maskinen till ett eluttag.
- Sätt på huvudströmbrytaren.
- För kaffespaken till vågrät läge.
- Vänta tills det kommer vatten ur brygghuset (E-61 gruppen).
- För kaffespaken till lodrät läge.
- Maskinen fyller automatiskt kokaren med vatten.
- Vänta till maskinen kommit upp i tryck och röd lampa (nr 11) slocknar.
- Maskinen är nu klar att användas.

Automatisk säkerhetsavstängning vid brist på vatten

När vattennivån blir för låg i vattentanken stänger maskinen av sig automatiskt. Det är en säkerhetsfunktion. Denna funktion är en SÄKERHETSfunktion och är inte meningen att nyttjas i onödan för att man är lat och inte kontrollerar att det finns vatten i tanken. Kontrollera alltid att det finns tillräckligt med vatten för behov.

Om maskinen stängs av via denna funktionen:

- Stäng av huvudströmbrytaren.
- Fyll vattentanken med vatten.
- Sätt på huvudströmbrytaren igen.
- För kaffespaken (6) till vågrät läge.
- Vänta tills det kommer vatten ur brygghuset (nr 3 E61-gruppen).
- Maskinen fyller automatiskt kokaren med vatten.
- Vänta till maskinen kommit upp i tryck och röd lampa (nr 12) slår om till grönlampa (nr 11).
- Maskinen skall nu fungera som vanligt.

4.2 Att göra espresso

- Det måste alltid finnas tillräckligt med vatten i tanken.
- Maskinen ska 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 4) i brygghuset (nr 3).
- Placera en eller två koppar under filterhållarens utlopp.
- För kaffespaken till vågrätt läge (nr 6).
- När du uppnått önskad mängd espresso i koppen, för tillbaka kaffespaken (nr 6) till lodrät läge.
- Ta bort filterhållaren (nr 4) från brygghuset (nr 3).
- Upprepa hela momentet ovan för ytterligare espressobrygning.

Töm ut kaffesumpen och sätt tillbaka det tomma filterhandtaget i brygghuset, så att du alltid har ett varmt filterhandtag vid din nästa espresso.

4.3 Att få varmt vatten

- Hett vatten kan skapa svåra brännskador.
- Tänk på att aldrig placera händer eller liknande i närheten av ång/vattentappen.
- Det måste alltid finnas tillräckligt med vatten i tanken.

- Maskinen ska vara påslagen och förbered (se punkt 4.1).
- Placera tekoppen under vattentappen (nr 7).
- Öppna vattenvredet (nr 7).
- Stäng vattenvredet när önskad mängd vatten uppnåtts.

Observera! Om vattenvredet är öppet eller pumpen får arbeta i mer än 90 sekunder, stängs maskinen av automatiskt!

Om det händer, gör följande:

- Stäng av huvudströmbrytaren.
- Vänta någon minut och sätt på huvudströmbrytaren igen.
- För kaffespaken (6) till vågrät läge.
- Vänta tills det kommer ut vatten ur brygghuset (nr 3 E61-gruppen).
- För tillbaka kaffespaken (nr 6) till lodrät läge.

- Maskinen fyller automatiskt kokaren med vatten.
- Vänta tills maskinen kommit upp i tryck och röd lampa (nr 11) slocknar.
- Maskinen ska fungera som vanligt.

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 surnar).
- Förbered mjölk i en skumkärle – gärna 3% fet, kall mjölk i ett konformat metallkärle för att uppnå bästa skummet.
 - Placera ångtappen i skumkärlet först när trycket är uppbyggt (ej tidigare, eftersom det kan uppstå ett baksug och mjölken åker in genom ångtappen och hamnar i kokaren och surnar).
- Placera ångtappen (nr 8) ca 1 cm under mjölkytan.
- För ner ångspaken (nr 8).
- Börja med att skumma mjölken med ångtappen 1 cm under ytan för att få ett fluffigt skum och för tappen djupare mot botten i slutet av momentet (för uppvärmning). Det är viktigt att vinkla ångröret så att det uppstår en "virvel" i mjölken.
- För tillbaka ångspaken (nr 8) och torka bort överbliven mjölk från ångröret med en fuktig trasa efter att du tagit bort skumkärlet.

Det är viktigt att du kör igenom ångröret manuellt, så att eventuella mjölkpartiklar ej fastnar på ångrörets insida och täpper igen ångfunktionen.

- Maskinen är klar att användas som vanligt.

OBS!

Det kan uppstå ett baksug genom ångtappen när maskinen bygger upp trycket. LÅT DÄRFÖR 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 bönan 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 kylan, 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 = Tigt 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 böna. Pröva dig fram med olika sorter. Det viktiga är att espresson smakar gott!

Tänk på

Att alltid lämna filterhållaren i bryggghuset, d.v.s töm ut sumpen och sätt tillbaka filterhållaren i bryggghuset 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 kaffebläckor 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 varmvatten 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 bryggghuset (nr 3) dagligen för att avlägsna eventuella gamla kaffepartiklar runt gummipackningen och under bryggghuset med hjälp av en speciell pensel eller med en oanvänd bakpensel.

Kör igenom bryggghuset dagligen med varmt vatten.

Avkalkning

Avkalkning är viktigt att göra regelbundet beroende på hårdhetsgraden – desto hårdare vatten ju oftare avkalkning minst 1 gång varje månad.

Vi rekommenderar gärna att man avkalkar med vinäger med tanke på miljön.

Avkalkning med vinäger

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

3 dl vinäger + 1 dl färskvatten = vinägerblandning.

Håll 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 och brygghuset E-61 gruppen).

Placera ett blindfilter i filterhållaren med ren vinäger i ett blindfilter, sätt in filterhållaren i brygghuset och för kaffespaken till horisontalt läge i några sekunder, för ner kaffespaken till lodrätt läge och vinäger kommer ut i backventilen under brygghuset. Gör detta moment 3-4 gånger vid varje avkalkningstillfälle.

Ett enkelt sätt att hålla maskinen blank

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

7. Garantiåtagande

För att återopa 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

