

RATIO

RATIOCOFFEE.COM

LANGUAGES

03 English

23 French

45 Español

67 Swedish

89 Korean

The Six was designed
to make your coffee brewing routine
something you look forward to.

CONTENTS

- 01 Important Safeguards
- 02 Detailed Instructions
- 03 The Brewing Phases
- 04 Troubleshooting
- 05 Cleaning
- 06 Maintenance
- 07 5-Year Limited Warranty
- 08 Disclaimer and Limitation of Liability

01 IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to prevent the risk of fire, electric shock, burns, or other injuries and damages.

READ ALL OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- Do not touch hot surfaces. The top of the unit will get hot when brewing. Use the side arms of the machine to move the unit.
- To protect against fire, electrical shock, and injury, do not immerse cord, plug, or appliance in liquid.
- Unplug from outlet when not in use, and before cleaning. Allow it to cool before putting on, or taking off parts and before cleaning the appliance.
- Machine must be turned off before unplugging from the outlet.
- The voltage in your home should correspond to the voltage indicated on the bottom of your appliance.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug.
- Do not operate appliance after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner.
- If you did not purchase your machine directly from Ratio in USA, please reach out first to the business

01 IMPORTANT SAFEGUARDS

where you purchased your coffee maker.

- The use of accessory attachments not recommended by Ratio may result in fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors or in a damp area. Do not place the appliance on a hot surface.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas burner, electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect the appliance, remove plug from electrical wall outlet. When the carafe is removed from the base of the unit, the heating element cannot be turned on.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- Place the appliance on a level surface.
- Do not operate the appliance without water.
- Do not use hot water. Only fresh, cold water should be used to fill the water tank.
- Do not use a cracked carafe, or a carafe with a loose or weakened handle.
- Do not clean any part of the machine or carafe with harsh detergents, steel wool pads or other abrasive materials.
- Do not place the carafe in the dishwasher. Hand wash only.
- The carafe is designed for use with this appliance. It must never be used on a range or stove top.
- Do not hit the showerhead with the carafe, as it may damage the carafe.

01 IMPORTANT SAFEGUARDS

- A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as electrical rating of the appliance, and (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter or table top where it could be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.
YOU MIGHT NEED THEM.

02 DETAILED INSTRUCTIONS

Fill the tank.

Fill to desired level with fresh, cool water. If using Ratio carafe to transfer water, ensure it is free of coffee residue from previous brews.

Choose your filter.

The Ratio Six thermal carafe was designed to use either a flat bottom basket filter or a #4 paper filter, depending on the region.

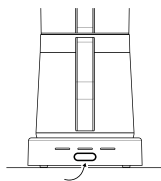
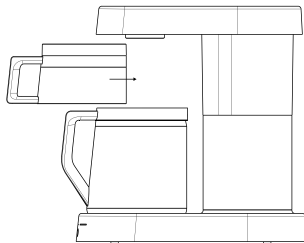
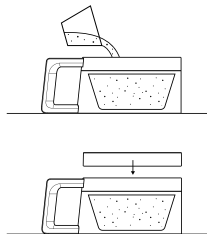
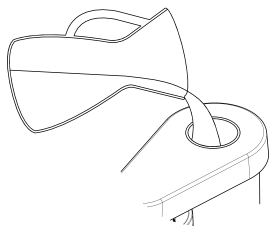
Add coffee grounds.

Add freshly ground coffee to the filter. We recommend starting with 14 level tablespoons, or 70 grams for a full batch. For a half batch, add 8 level tablespoons, or 40 grams. When placing the carafe back in the Ratio Six, make sure you tilt the carafe and/or brew basket so that you do not hit the shower head.

Begin the brewing cycle by pushing the start button.

You can preheat the carafe with hot water from your sink, a kettle, or by running a brew cycle of any size without coffee. Alternately, you can fill the tank beyond your intended batch size and stop the brew cycle when the tank reaches the desired level by touching the button. If you run more than intended, just top off the tank as needed.

02 DETAILED INSTRUCTIONS

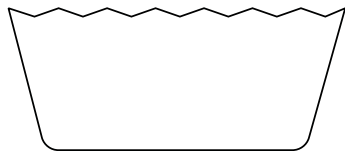


02 DETAILED INSTRUCTIONS

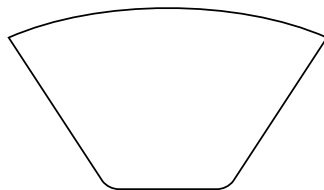
Cups/Tank Marking	Water (oz/g)	Grams of Coffee	Tablespoons of Coffee (approx)
2 	17/500	35	6
4 	22/650	40	8
5	27/800	44	9
6 	33/975	53	11
7	38/1125	61	12
8 	44/1300	70	14

Suggested brew ratios of water to ground coffee

02 DETAILED INSTRUCTIONS



Flat bottom basket paper filter



#4 paper filter

Replacement filters available at ratiocoffee.com

03 THE BREWING PHASES

Bloom

The Ratio Six will deliver a small amount of water to pre-saturate the grounds in preparation for the full brewing cycle. The water distributed then allows the fresh-roasted coffee to breathe and the coffee will begin to “Bloom.” The coffee will bubble slightly signaling it is ready for the next phase.

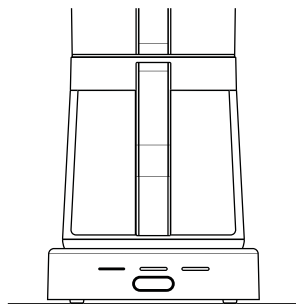
Brew

After a few moments, the Ratio Six will switch from “Bloom” to “Brew”, and the hot water will again be delivered from the shower head. Depending on the amount of water you add to the tank, the brewing time will take between 5 and 7.5 minutes, including bloom rest period and final draining of coffee grounds. The Ratio Six delivers enough water during the bloom phase to fully saturate the grounds bed for optimal extraction at any brew volume. For a full batch, this is roughly 5 ounces / 140ml of water. The powerful heating element will keep the water temperature between 195°F/90°C and 205°F/96°C. If the tank is empty, the heating element will turn off.

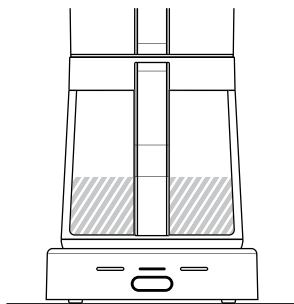
Ready

Your brew cycle will complete when the “Ready” indicator is on. The water may continue to drip through the grounds for the next 10-40 seconds depending on the grind.

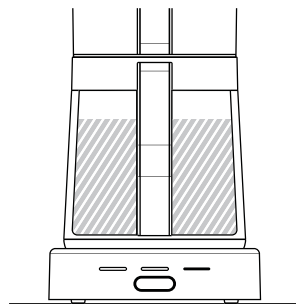
03 THE BREWING PHASES



Bloom



Brew



Ready

Remove the carafe from the base of the unit, and then remove the filter with the spent coffee grounds inside. The Ratio Six will turn itself off automatically after the carafe has been removed. If you do not remove the carafe the “Ready” light will blink for 20 minutes. You can discard or compost the coffee grounds.

04 TROUBLESHOOTING

What's Wrong?	Indicator Status	Potential Problem	Try This
Machine will not turn on or brew.	No lights	The power supply is interrupted.	Make sure machine is correctly plugged into a working outlet.
	All three lights are blinking slowly.	The carafe is not in place, or not centered on base.	Place the carafe in the machine under the shower head.
		There is not enough water in the tank.	Add at least 10oz / 300ml of cold water to the tank.
Coffee brewing time takes longer than 8 minutes.	Normal	There may be mineral (scale) build-up in the machine that is preventing normal operation.	Descal your machine and carafe with the Ratio Wash liquid, or another coffee descaling product (see section 05 for details).
Water dripping out of shower head slowly.			
Glass tube, tank, and carafe are cloudy.			

04 TROUBLESHOOTING

What's Wrong?	Indicator Status	Potential Problem	Try This
Brew basket overflows.	Normal	Too much coffee or the grind is too fine.	For a full batch, start with 70g of coffee. The Six uses a coarser grind than standard drip machines. Grind should resemble raw sugar.
		Using two or more paper filters, or a permanent filter together with a paper filter.	Use just one paper filter or the
Coffee tastes bitter.	Normal	Too much coffee or the grind is too fine.	See suggested brew ratio chart. Texture of ground coffee should resemble raw sugar.
Coffee tastes weak.	Normal	Too little coffee or the grind is too coarse.	
Coffee does not bloom.	Normal	Coffee is stale.	Use coffee within 4 weeks of roast date.

Still need help? Contact help@ratiocoffee.com

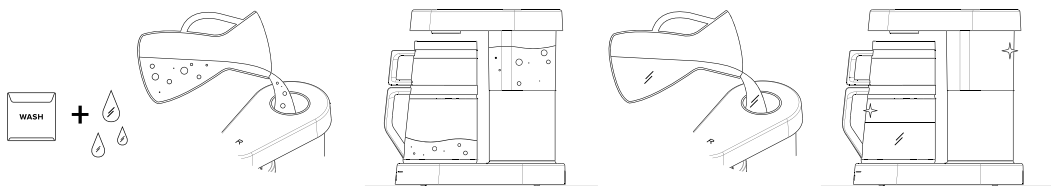
05 CLEANING

To keep the Ratio Six looking and performing its best, we recommend a regular routine of cleaning the machine with the Ratio Machine Wash. This is an all-natural detergent and descaler that will keep the tank, supply lines, and carafe clean and free of mineral build-up. Depending on the water quality in your area, you may want to use the wash as often as every other week. Most public water sources will lend to a monthly washing cycle.

You may use other cleaning and descaling products, but be sure that they are intended for home coffee machines. Commercial cleaning products, or those not designed for coffee machines, could damage your Ratio Six and might invalidate the warranty. We also do not recommend using vinegar to descale your machine, as it is often not strong enough of an acid to remove mineral buildup, and it can leave behind residue that will affect the aroma of your coffee.

Upon the completion of the brew cycle there may be some condensation build-up on the front of the machine. This can be easily removed by wiping down machine with a lint free cotton or microfiber towel. Please use caution, as the water vapor and shower head may still be hot. If left on the surface, this condensation should evaporate within a few minutes, but depending on the mineral content of your water, over time spots may appear on the surface of the machine. Use the Ratio Machine Wash to remove any hard water spots on your machine.

05 CLEANING



1. Add one package of cleaning powder to a clean pouring vessel, then add about 40oz/1.3L of warm, not hot, water to dilute.
2. Pour into the Ratio water tank. Top up with more water to the fill line.
3. Brew one complete cycle.
4. Rinse all components. Repeat brew cycle three times with clean water.

In case of contact with eyes, rinse immediately with plenty of water and seek medical advice. After contact with skin, wash immediately with plenty of water. If swallowed, seek medical advice immediately and show the container or label.

06 MAINTENANCE

Thermal carafe care

The Ratio thermal carafe is a double-walled vacuum sealed stainless steel vessel. After each brew, rinse the carafe in warm tap water, using a drop of dish soap if you'd like. As a reminder, do not put the carafe in the dishwasher or microwave.

Optional glass carafe

You may also purchase the Ratio Glass carafe, which is hand blown and made of borosilicate glass. This carafe uses a Chemex filter or Able Kone stainless steel filter.

Metal care

Use a microfiber towel to wipe up water from the surface of the machine. Most coffee stains can be removed with a moistened towel. You may use diluted Ratio Machine Wash on the metal parts to remove coffee stains. Do not use an abrasive brush or scrub pad on the machine as it can scratch the surface.

07 5-YEAR LIMITED WARRANTY

We proudly offer this Limited Warranty for the Ratio Six coffee machine in the USA.

What This Warranty Covers

Ratio LLC warrants the Ratio Six coffee machine for 5 years from the date of original purchase against defects in material and workmanship. If during this period, your Ratio Six coffee machine is determined to be defective following our inspection, we will repair or replace your coffee machine at our sole discretion. These are the exclusive and sole remedies available under this Warranty.

Warranty Exclusions

Our warranty does not apply to any product failure arising from:

- Mineral build-up in tank and supply lines (failure to “descale”)
- Use of improper or unregulated voltage or power supply
- Abuse or misuse (including accidental damage to unit or glass parts)
- Improper or incorrectly performed maintenance or repairs
- Normal wear and tear
- Commercial use

For warranty terms and service outside the USA, please visit ratiocoffee.com/warranty

07 5-YEAR LIMITED WARRANTY

How To Get Warranty Service in the United States

- If your Ratio Six coffee machine needs service, please contact us at help@ratiocoffee.com or call us at 800.261.9640. Our team will arrange the inspection of your machine at our service center.
- You may be asked to register your Ratio Six coffee machine with proof of purchase and serial number on the warranty & returns section of our website before we issue warranty service. Without proof of purchase, your warranty period will run from the date of our first sale of the coffee machine in our records.
- Do not ship your coffee machine to us without a return authorization. You are responsible for shipping charges. Returned coffee machines must be shipped in proper packaging, with insurance for loss or damage, as we are not responsible for products lost or damaged in shipment.
- Once we receive your coffee machine, and determine that the unit is covered by warranty, we will repair or replace your coffee machine at our discretion. If we determine that your unit only requires cleaning, or requires repairs under Warranty Exclusions, we will contact you and offer service for a fixed charge, or return your unit without repair. In this case you are responsible for all return shipping charges.
- Replaced or repaired units will be subject to the same 5-year warranty period dating back to the purchase date of the original product.

For warranty service outside the USA, please visit ratiocoffee.com/warranty

08 DISCLAIMER AND LIMITATION OF LIABILITY

THE WARRANTIES SET FORTH HEREIN ARE EXCLUSIVE AND NO OTHER EXPRESS WARRANTIES ARE MADE BY RATIO OR ARE AUTHORIZED TO BE MADE WITH RESPECT TO THE PRODUCT. RATIO LIMITS THE DURATION OF ANY IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY. IN NO EVENT WILL RATIO, ITS DISTRIBUTORS, OR ITS RESELLERS BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OF ANY NATURE WHATSOEVER, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LOST PROFITS OR COMMERCIAL LOSS ARISING FROM USE OR FAILURE OF OUR PRODUCTS, TO THE FULL EXTENT THOSE DAMAGES CAN BE DISCLAIMED UNDER APPLICABLE LAW. THE REMEDIES PROVIDED UNDER THIS LIMITED WARRANTY ARE EXCLUSIVE.

Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

RATIO

RATIOCOFFEE.COM

La Huit a été conçue pour vous donner envie
de préparer votre café.

CONTENU

- 01 Consignes de Sécurité Importantes
- 02 Instructions Détaillées
- 03 Les Phases de Brassage
- 04 Dépannage
- 05 Nettoyage
- 06 Entretien
- 07 Garantie Limitée de 5 ans
- 08 Exclusion et Limitation de Responsabilité

01 PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de brûlure ou d'autres blessures et dommages.

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Le dessus de l'appareil deviendra chaud pendant le brassage. Utilisez les bras situés sur les côtés de la machine pour la déplacer.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessure, n'immergez pas le câble électrique, la fiche ou l'appareil dans un liquide.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de placer ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
- La machine doit être mise hors tension avant de la débrancher de la prise de courant.
- La tension fournie chez vous doit correspondre à la tension indiquée sur le dessous de votre appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés.

01 PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement, a chuté ou est endommagé de quelque façon que ce soit.
- Si l'appareil est endommagé ou s'il est tombé, renvoyez-le à Ratio pour maintenance.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Ratio peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans un endroit humide. Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude.
- Ne laissez pas le câble électrique pendre du bord d'une table ou d'un comptoir et ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Pour débrancher l'appareil, retirez la fiche de la prise secteur. Lorsque vous soulevez la carafe de la base, l'élément chauffant ne peut être mis en marche.
- N'utilisez cet appareil que dans le cadre de son utilisation prévue.
- Placez l'appareil sur une surface plane.
- N'utilisez pas l'appareil sans eau.
- N'utilisez pas d'eau chaude. Remplissez le réservoir avec de l'eau claire et froide uniquement.

01 PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- N'utilisez pas la carafe si elle présente des fissures ou si la poignée n'est pas correctement fixée.
- Ne nettoyez aucune partie de la machine ou de la carafe avec des détergents puissants, des pailles de fer ou d'autres matériaux abrasifs.
- Ne placez pas la carafe dans un lave-vaisselle. Lavage à la main uniquement.
- La carafe est conçue pour être utilisée avec cet appareil. Elle ne doit jamais être utilisée sur une cuisinière ou le dessus d'un poêle.
- Évitez que la carafe ne cogne la douchette car cela pourrait endommager la carafe.
- Le câble d'alimentation fourni est court afin d'éviter que vous ne vous preniez les pieds dedans ou que vous ne trébuchiez avec un câble d'alimentation plus long.
- Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées à condition de respecter certaines précautions quant à leur utilisation.
- Si vous utilisez une rallonge, (1) la tension électrique nominale de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil et (2) le cordon plus long doit être disposé de manière à ne pas dépasser du comptoir ou de la table afin que les enfants ne puissent tirer dessus ou trébucher de façon involontaire.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS,
VOUS POURRIEZ EN AVOIR BESOIN.

02 INSTRUCTIONS DÉTAILLÉES

Remplissez le réservoir.

Remplissez le réservoir au niveau souhaité avec de l'eau claire et fraîche. Si vous utilisez la carafe Ratio pour remplir le réservoir, assurez-vous de l'avoir au préalable correctement nettoyée et qu'il n'y reste pas de café des brassages précédents.

Choisissez votre filtre.

La carafe Ratio a été conçue pour fonctionner avec les filtres en papier Chemex ou notre filtre perforé en acier inoxydable, le Ratio Kone.

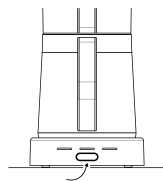
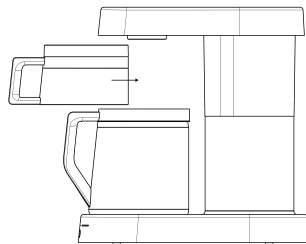
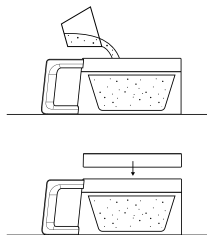
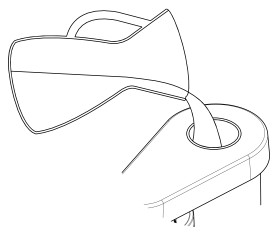
Ajoutez les grains de café.

Ajoutez du café fraîchement moulu dans le filtre. Nous vous recommandons de commencer avec 14 cuillères à soupe rases, ou 70 grammes pour une carafe remplie. Pour une carafe remplie à moitié, ajoutez 7 cuillères à soupe rases, ou 35 grammes. Lorsque vous placez la carafe dans le Ratio Huit, assurez-vous d'incliner la carafe afin de ne pas cogner la douchette.

Lancez le cycle de brassage en appuyant sur le bouton Démarrer.

Vous pouvez préchauffer la carafe avec l'eau chaude de votre robinet, une bouilloire, ou en exécutant un cycle de brassage complet ou à moitié sans café. Autrement, vous pouvez remplir le réservoir au-delà de la quantité souhaitée et arrêter le cycle de brassage lorsque le réservoir atteint le niveau voulu en appuyant sur le bouton. Si la quantité d'eau ne suffit pas, remplissez le réservoir comme nécessaire.

02 INSTRUCTIONS DÉTAILLÉES

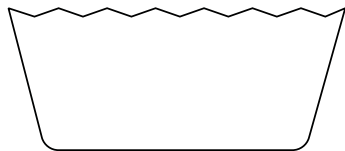


02 INSTRUCTIONS DÉTAILLÉES

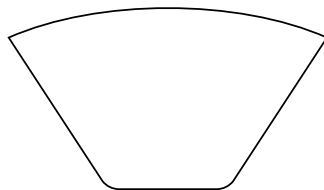
Marquage Tasses/ Réservoir	Eau (g)	Grammes de Café	Cuillères à Soupe de Café (env.)
2 	500	35	6
4 	650	40	8
5	800	44	9
6 	975	53	11
7	1125	61	12
8 	1300	70	14

Suggestion de quantités d'eau nécessaires au brassage

02 INSTRUCTIONS DÉTAILLÉES



*filtre en papier pour panier à
fond plat*



#4 Filtre Papier

Filtres de rechange disponibles sur ratiocoffee.com

03 LES PHASES DE BRASSAGE

Mousse

Le Ratio Huit délivrera une petite quantité d'eau afin de pré-saturer le café moulu dans le filtre avant que le cycle de brassage complet ne commence. L'eau ainsi distribuée permet alors au café fraîchement torréfié de respirer et il commencera à « Mousse ». Le café va faire des petites bulles, indiquant qu'il est prêt pour la phase suivante.

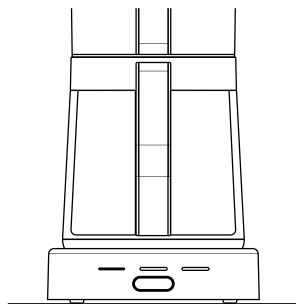
Brassage

Après quelques instants, le Ratio Huit passera de « Mousse » à « Brassage », et l'eau chaude passera à nouveau par la douchette. En fonction de la quantité d'eau ajoutée au réservoir, la durée de brassage variera entre 4 et 7 minutes, incluant la phase durant laquelle le café mousse et l'égouttage final du café moulu. Le Ratio Huit optimise la durée pendant laquelle le café « Mousse » et le « Brassage », tandis que le puissant élément chauffant maintient la température de l'eau entre 90°C et 96°C. Si le réservoir est vide, l'élément chauffant s'éteint.

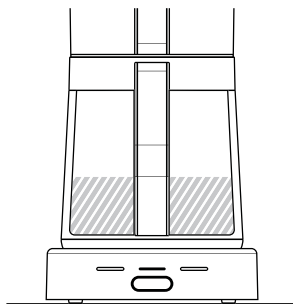
Prêt

Le cycle de brassage est terminé lorsque le voyant « Prêt » s'allume. Des gouttes d'eau peuvent encore passer à travers le café moulu pendant 10-40 secondes en fonction de la mouture.

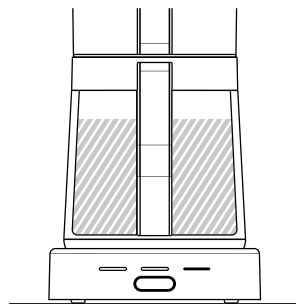
03 LES PHASES DE BRASSAGE



Mousse



Brassage



Prêt

Retirez la carafe de la base de l'appareil, puis retirez le filtre contenant le café utilisé. Le Ratio Huit s'éteint automatiquement une fois la carafe enlevée. Si vous ne retirez pas la carafe, le voyant « Prêt » clignotera pendant 20 minutes. Vous pouvez jeter le café moulu ou l'utiliser comme compost.

04 DÉPANNAGE

Quel est le Problème ?	État du Voyant	Problème Possible	Essayez Ceci
La machine ne s'allume pas ou ne brasse pas.	Pas de lumière.	L'alimentation électrique est interrompue.	Assurez-vous que votre machine soit correctement branchée dans une prise qui fonctionne.
	Les trois voyants clignotent lentement.	La carafe n'est pas sur ou au centre de la base.	Placez la carafe dans la machine sous la douchette.
		Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	Ajoutez au minimum 15oz/450g d'eau froide dans le réservoir.
Le brassage du café dure plus que 7 minutes.	Normal	Il se peut qu'un dépôt calcaire (tartre) se soit déposé dans la machine empêchant qu'elle fonctionne normalement.	Détartrez votre machine et votre carafe avec le Nettoyant Machine Ratio (reportez-vous à la section 05 pour plus de détails).
L'eau goutte lentement de la douchette.			
Le tube en verre, le réservoir et la carafe sont embués.			

04 DÉPANNAGE

Quel est le Problème ?	État du Voyant	Problème Possible	Essayez Ceci
Le panier-filtre déborde.	Normal	Trop de café ou la mouture est trop fine.	Pour une carafe remplie, commencez avec 70g de café. La Huit nécessite une mouture plus grossière que les machines à infusion standards. La mouture doit ressembler à du sucre brut.
		Utilisation de deux filtres papier ou plus, ou d'un filtre permanent avec un filtre papier.	Utilisez un filtre papier Chemex ou le Able Kone pour Ratio.
Le café a un goût amer.	Normal	Trop de café ou la mouture est trop fine.	Reportez-vous au tableau des suggestions de quantité d'eau nécessaires au brassage du café. La texture du café moulu doit ressembler à celle du sucre brut.
Coffee tastes weak.	Normal	Pas assez de café ou la mouture est trop grosse.	
Le café ne mousse pas.	Normal	Le café est périmé.	Utilisez votre café dans les 2-3 semaines suivant la date de torréfaction.

Vous avez toujours besoin d'aide ? Contactez help@ratiocoffee.com

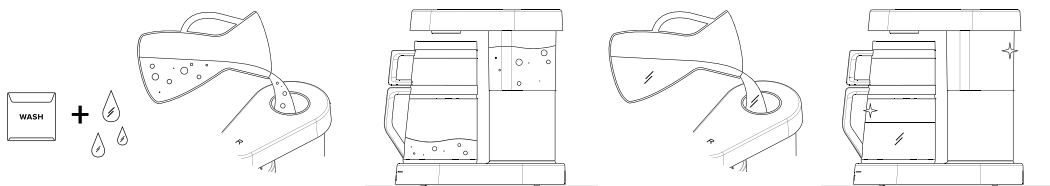
05 NETTOYAGE

Afin de conserver l'état de la Ratio Huit et vous assurer qu'elle fonctionne au mieux, nous vous recommandons de nettoyer régulièrement la machine avec le Nettoyant Machine Ratio. Il s'agit d'un détergent et détartrant complètement naturel qui permet de garder le réservoir, les conduites et la carafe propres en évitant la formation de dépôts calcaires. En fonction de la qualité de l'eau disponible dans votre zone, vous pouvez utiliser le nettoyant toutes les deux semaines. La plupart des réseaux d'eau publique nécessitent que vous nettoyez votre machine une fois par mois.

Vous pouvez utiliser d'autres produits de nettoyage et de détartrage, mais assurez-vous qu'ils soient destinés au nettoyage des machines à café domestiques. Les produits de nettoyage disponibles dans le commerce, ou ceux qui ne sont pas conçus pour les machines à café peuvent endommager votre Ratio Huit et invalider la garantie.

Une fois le cycle de brassage terminé, de la condensation peut s'être formée sur le devant de la machine. Ceci peut être facilement enlevé en essuyant la machine avec une serviette en coton ou en microfibres non pelucheux. Faites attention car la vapeur d'eau et la douchette peuvent être encore chaudes. Si vous n'essuyez pas cette condensation, elle devrait s'évaporer en quelques minutes mais en fonction de la teneur en minéraux de votre eau, des taches peuvent apparaître au fil de temps sur la surface de la machine. Utilisez le Nettoyant Machine Ratio pour éliminer les taches d'eau tenaces sur votre machine.

05 NETTOYAGE



1. Ajoutez une bouteille entière de liquide dans la carafe, puis ajoutez environ 1150g d'eau tiède, pas chaude, pour diluer le produit.
2. Versez dans le réservoir d'eau de la Ratio. Complétez avec de l'eau jusqu'à atteindre la ligne de remplissage.
3. Laissez passer un cycle complet.
4. Rincez tous les composants. Effectuez trois cycles de brassage avec de l'eau propre.

En cas de contact avec les yeux, lavez immédiatement et abondamment avec de l'eau et consultez un médecin. En cas de contact avec la peau, lavez immédiatement et abondamment avec de l'eau. En cas d'ingestion, consultez immédiatement un médecin et montrez-lui l'emballage ou l'étiquette.

06 ENTRETIEN

Entretien du verre

La carafe Ratio est en verre borosilicate, semblable au verre de laboratoire. Après chaque brassage, rincez la carafe à l'eau chaude du robinet avec une goutte de liquide vaisselle si vous le souhaitez. Pour rappel, ne placez pas la carafe dans un lave-vaisselle ou dans un four à micro-ondes.

Entretien du bois

Les parties en bois présentes sur la Ratio Huit sont recouvertes d'un vernis formulé pour résister à l'humidité. Au fil du temps, le bois se couvrira d'une patine. Pour recouvrer l'état original de la finition, utilisez une serviette propre et appliquez une huile naturelle destinée aux surfaces en bois, comme une huile pour planche à découper. Après 1-2 minutes, enlevez l'excès d'huile avec une autre serviette propre et lustrez la finition. Si vous préférez un aspect mat, utilisez une laine d'acier ultra fine (grenaille 0000 par exemple) pour enlever tout brillant.

Entretien du métal

Utilisez une serviette en microfibre pour essuyer l'eau présente sur la surface de la machine. La plupart des taches de café peuvent être enlevées avec une serviette humide. Vous pouvez utiliser le Nettoyant Machine Ratio dilué sur les pièces métalliques afin d'enlever les taches de café. N'utilisez pas de brosse ou d'éponge abrasive sur la machine car cela peut rayer la surface.

07 GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS

Nous offrons gracieusement cette Garantie Limitée aux utilisateurs de la Ratio Huit aux États-Unis.

Que Couvre Cette Garantie

Ratio LLC garantit la machine à café Ratio Huit pendant 5 ans à compter de la date d'achat contre tous défauts de matériaux et de fabrication. Si au cours de cette période, après vérification nous constatons que votre machine à café Ratio Huit se trouve être défectueuse, nous réparerons ou remplacerons votre machine à café à nos frais. Telles sont les seuls recours possibles avec cette Garantie.

Exclusions de garantie

Notre garantie ne s'applique pas en cas de défaillance du produit résultant de :

- L'accumulation de dépôts calcaires dans le réservoir et les conduites (mauvais « détartrage »)
- L'utilisation d'une tension ou d'une alimentation non conforme ou non régulée
- Les abus ou mauvaises utilisations (y compris les dommages accidentels causés à l'appareil ou aux paries en verre)
- Un entretien ou des réparations incorrects ou mal réalisés
- L'usure normale
- Un usage commercial

Pour connaître les conditions de garantie et de maintenance en dehors des États-Unis, veuillez consulter ratiocoffee.com/warranty

07 GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS

Comment Bénéficier du Service de Garantie

- Si votre machine à café Ratio Huit à besoin de maintenance, veuillez nous contacter à help@ratiocoffee.com ou appelez-nous au 800.261.9640. Notre équipe se chargera de l'inspection de votre machine dans notre centre d'entretien.
- Il se peut qu'il vous soit demandé d'enregistrer votre machine à café Ratio Huit en fournissant une preuve d'achat et un numéro de série dans la section Garantie et Retours de notre site Internet avant que nous n'appliquions le service de garantie. Sans preuve d'achat, votre période de garantie commencera à compter de la date de la vente initiale de la machine à café enregistrée dans nos archives.
- N'expédiez pas votre machine à café sans autorisation de retour. Vous êtes redevable des frais d'expédition. Les machines à café doivent être expédiées dans un emballage adéquat, une assurance pour perte ou dommage doit être contractée car nous ne saurions être tenus pour responsables des produits perdus ou endommagés pendant l'acheminement.
- Une fois reçue votre machine à café, si nous constatons que l'appareil est couvert par la garantie, nous réparerons ou remplacerons votre machine à café à nos frais. Si nous jugeons que votre appareil ne nécessite qu'un nettoyage ou des réparations qui entrent dans les Exclusions de Garantie, nous vous contacterons et vous proposerons un service de maintenance pour un prix fixe, ou nous vous renverrons l'appareil sans réparation. Dans ce cas, vous serez redevable des frais de retour.
- Les machines remplacées ou réparées seront couvertes par la même garantie de 5 ans dont la date d'effet commence à la date d'achat du produit d'origine.

Pour le service de garantie en dehors des États-Unis, veuillez consulter [ratiocoffee.com/warranty](https://www.ratiocoffee.com/warranty)

08 EXCLUSION ET LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

LES GARANTIES SUSMENTIONNÉES SONT EXCLUSIVES ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE N'EST FOURNIE PAR RATIO OU NE PEUT ÊTRE DÉLIVRÉE POUR CE PRODUIT. RATIO LIMITE LA DURÉE DE TOUTES LES GARANTIES, Y COMPRIS LES GARANTIES COMMERCIALES ET CELLES ÉMISES POUR UN USAGE PARTICULIER, À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE. EN AUCUN CAS RATIO, SES DISTRIBUTEURS OU SES REVENDEURS NE PEUVENT ÊTRE TENUS POUR RESPONSABLES DES DOMMAGES ACCIDENTELS OU INDIRECTS DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT Y COMPRIS, MAIS NON LIMITÉS, AUX PERTES DE PROFIT OU AUX PERTES COMMERCIALES DÉCOULANT DE L'UTILISATION OU DU MAUVAIS FONCTIONNEMENT DE NOS PRODUITS. PAR AILLEURS, NOTRE RESPONSABILITÉ CONCERNANT CES DOMMAGES PEUT ÊTRE DÉCLINÉE EN VERTU DE LA LOI. LES RECOURS POSSIBLES CONFORMÉMENT À CETTE GARANTIE LIMITÉE SONT EXCLUSIFS.

Certains états n'autorisent pas de limitation quant à la durée d'une garantie implicite ou ne permettent pas l'exclusion de dommages accidentels ou indirects de sorte que les limitations susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer pour vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques mais vous pouvez également avoir d'autres droits en fonction de l'état dans lequel vous résidez.

RATIO

RATIOCOFFEE.COM

La Eight fue diseñada para que la erogación de café sea algo que desees hacer.

CONTENIDO

- 01 Precauciones Importantes
- 02 Instrucciones Detalladas
- 03 Las Fases de la Erogación
- 04 Resolución de Problemas
- 05 Limpieza
- 06 Mantenimiento
- 07 Garantía Limitada de 5 Años
- 08 Descargo y Limitación de Responsabilidad

01 PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar dispositivos eléctricos, deberían siempre observarse unas precauciones de seguridad básicas para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica, quemaduras u otras lesiones y daños.

LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD.

- No toque superficies calientes. La parte superior de la unidad se calentará durante el funcionamiento. Use los brazos laterales de la máquina para mover la unidad.
- Para proteger contra incendios, descarga eléctrica, y lesiones, no sumerja el cable, enchufe o el dispositivo en líquido.
- Desenchufe del zócalo cuando no se use, y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de añadir o quitar partes y antes de limpiar el aparato.
- La máquina debe apagarse siempre antes de desenchufar de la red.
- El voltaje de su hogar debería corresponder con el voltaje indicado en la parte inferior de su dispositivo.
- Es necesaria estricta supervisión con cualquier aparato usado por o cerca de niños.
- No operar el aparato con un cable o enchufe dañados.
- No operar el aparato después de que el dispositivo haya funcionado mal, o se haya caído o dañado de

01 PRECAUCIONES IMPORTANTES

cualquier forma.

- Si la unidad está dañada o se ha caído, devolver a Ratio para su mantenimiento.
- El uso de accesorios no recomendados por Ratio puede resultar en incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No usar en exteriores o en una zona húmeda. No colocar el aparato sobre una superficie caliente.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o repisa, o toque superficies calientes.
- No colocar sobre o cerca de un hornillo de gas, hornillo eléctrico o en un horno caliente.
- Para desconectar el aparato, retire el enchufe del zócalo eléctrico de pared. Cuando la garrafa se retira de la base de la unidad, el calentador no puede estar encendido.
- No usar este aparato para otro fin que el uso al que está destinado.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana.
- No operar el aparato sin agua.
- No usar agua caliente. Solo debería usarse agua fría y fresca para llenar el tanque de agua.
- No usar una garrafa agrietada o una garrafa con un asa suelta o debilitada.
- No limpiar ninguna parte de la máquina o garrafa con detergentes duros, estropajos metálicos u otros materiales abrasivos.
- No colocar la garrafa en el lavavajillas. Lavar solo a mano.

01 PRECAUCIONES IMPORTANTES

- La garrafa está diseñada para usarse con este aparato. Nunca debe usarse sobre un fogón u hornillo.
- No golpear el cabezal con la garrafa, ya que puede dañar la garrafa.
- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Hay disponibles cables de extensión y pueden usarse si se ejerce cuidado en su uso.
- En caso de usar un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debería ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato, y (2) el cable más largo debería disponerse de forma que no cuelgue desde la repisa o la parte superior de la mesa donde los niños puedan tirar de él o pueda producir tropiezos no intencionados.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.
PODRÍA NECESITARLAS.**

02 INSTRUCCIONES DETALLADAS

Llene el tanque.

Llene hasta el nivel deseado con agua fresca y fría. Si usa la garrafa Ratio para transferir el agua, compruebe que está libre de residuos de café de anteriores usos.

Escoja su filtro.

La garrafa Ratio fue diseñada para usar filtros de papel Chemex o nuestro filtro personalizado de acero inoxidable perforado, el Ratio Kone.

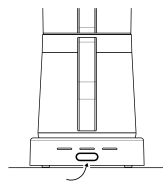
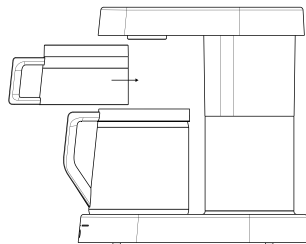
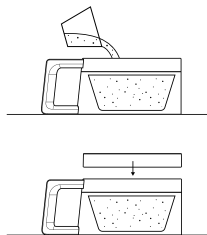
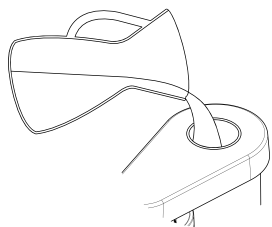
Añada café molido.

Añada café recién molido al filtro. Recomendamos comenzar con 14 cucharadas rasas o 70 gramos para una remesa completa. Para medio lote, añada 7 cucharadas rasas o 35 gramos. Al volver a colocar la garrafa en la Ratio Eight, asegúrese de inclinar la garrafa para que no golpee el cabezal.

Comience el ciclo de erogación pulsando el botón de inicio.

Puede precalentar la garrafa con agua caliente de su grifo, una tetera o llevando a cabo un ciclo de erogación de cualquier tamaño sin café. Como alternativa, puede llenar el tanque más allá de lo necesario para el tamaño del lote que desea y parar el ciclo de erogación cuando el tanque alcanza el nivel deseado tocando el botón. Si usa más de lo que pretendía, simplemente rellene el tanque según lo necesite.

02 INSTRUCCIONES DETALLADAS

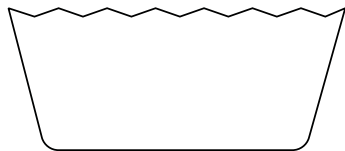


02 INSTRUCCIONES DETALLADAS

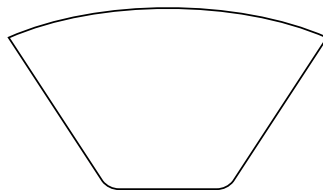
Tazas/Marca en Tanque	Agua (oz/g)	Gramos de Café	Cucharadas de Café (aprox)
3 	17/500	35	6
4 	22/650	40	8
5	27/800	44	9
6 	33/975	53	11
7	38/1125	61	12
8 	44/1300	70	14

Proporciones sugeridas de agua y café molido.

02 INSTRUCCIONES DETALLADAS



*Filtro de papel de cesta de
fondo plano*



#4 Filtro de papel

Filtros de Repuesto disponibles en ratiocoffee.com

03 LAS FASES DE EROGACIÓN

Brote

La Ratio Eight proporcionará una pequeña cantidad de agua para pre-saturar la molienda en preparación del ciclo completo de erogación. El agua distribuida en este momento permite que el café recién tostado respire y el café empezará a “Florecer”. El café burbujeará ligeramente indicando que está listo para la siguiente fase.

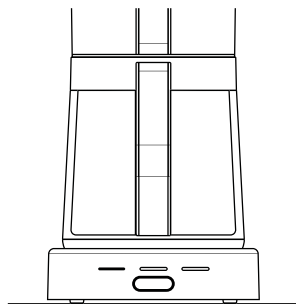
Erogación

Tras unos momentos, la Ratio Eight pasará desde “Brote” a “Erogación”, y se volverá a proporcionar agua caliente desde el cabezal. Dependiendo de la cantidad de agua que añada al tanque, el tiempo de erogación llevará entre 4 y 7 minutos, incluyendo el periodo de reposo del brote y la absorción final del café molido. La Ratio Eight optimiza la cantidad de tiempo “Brote” y “Erogación”, mientras que el potente calentador mantendrá la temperatura del agua entre 195°F/90°C y 205°F/96°C. Si el tanque está vacío, el calentador se apagará.

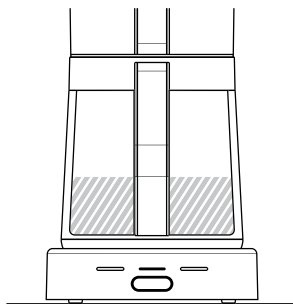
Listo

Su ciclo de erogación se completará cuando el indicador de “Listo” está activado. Puede que el agua continúe goteando a través del café molido durante los próximos 10-40 segundos dependiendo de la molienda.

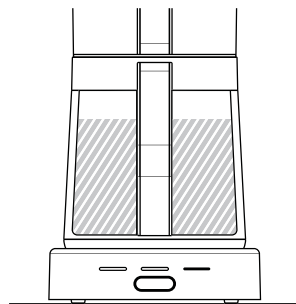
03 LAS FASES DE EROGACIÓN



Brote



Erogación



Listo

Retire la garrafa de la base de la unidad y retire a continuación el filtro con los restos de café molido en su interior. La Ratio Eight se apagará automáticamente después de retirar la garrafa. Si no retira la garrafa, la luz “Listo” parpadeará durante 20 minutos. Puede descartar o reciclar los residuos de café.

04 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿Qué problema hay?	Estado de Indicador	Problema Potencial	Pruebe esto
La máquina no se enciende o funciona.	No hay luces	El suministro de electricidad está interrumpido.	Asegúrese que la máquina está enchufada correctamente en un enchufe operativo.
	Las tres luces parpadean lentamente.	La garrafa no está en su sitio o centrada en la base.	Coloque la garrafa en la máquina bajo el cabezal.
		No hay suficiente agua en el tanque.	Añada al menos 15oz/450g de agua fría en el tanque.
El tiempo de erogación de café lleva más de 7 minutos.	Normal	Puede que haya acumulación de mineral (cal) en la máquina impidiendo la operación normal.	Descalcifique su máquina y garrafa con el Limpiador de Máquinas Ratio (ver detalles en sección 05).
El agua gotea del cabezal lentamente.			
El tubo de cristal, tanque y garrafa están empañados.			

04 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿Qué problema hay?	Estado de Indicador	Problema Potencial	Pruebe esto
El cestillo de erogación se derrama.	Normal	Demasiado café o el molido es demasiado fino.	Para una remesa completa, comience con 70g de café. La Eight usa una molienda más gruesa que las máquinas de goteo estándar. La molienda debería asemejar el azúcar moreno.
		Usar dos o más papeles de filtros, o un filtro permanente junto a un filtro e papel.	Use un filtro de papel Chemex o el Able Kone para Ratio.
El café sabe amargo.	Normal	Demasiado café o el molido es demasiado fino.	Ver tabla de proporciones sugeridas para la erogación. La textura del café molido debería asemejar la del azúcar moreno.
El café sabe aguado.	Normal	Muy poco café o la molienda es demasiado gruesa.	
El café no florece.	Normal	El café está rancio.	Use café dentro de 2-3 semanas de la fecha de tueste.

¿Necesita más ayuda? Contacte con help@ratiocoffee.com

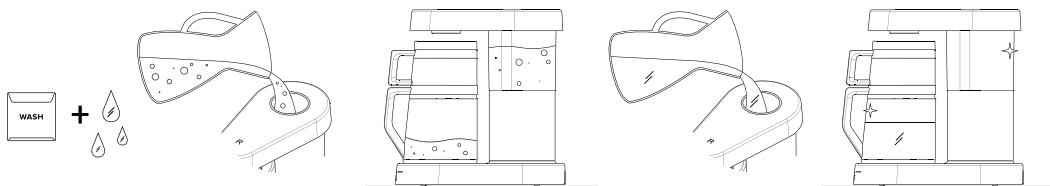
05 LIMPIEZA

Para mantener la Ratio Eight con una apariencia y rendimiento perfectos, recomendamos una rutina regular de limpieza de la máquina con el Limpiador de Máquinas Ratio Machine. Se trata de un detergente y descalcificador natural que mantendrá el tanque, líneas de suministro y garrafa limpios y libres de acumulación mineral. Dependiendo de la calidad del agua en su área, puede que quiera usar el limpiador tan a menudo como cada dos semanas. La mayoría de las fuentes de agua públicas se prestan a un ciclo de limpieza mensual.

Puede usar otros productos de limpieza y descalcificación, pero asegúrese de que están destinados a máquinas de café domésticas. Los productos de limpieza comerciales o aquellos no diseñados para máquinas de café podrían dañar su Ratio Eight y podrían invalidar la garantía.

Al término del ciclo de erogación puede que se acumule algo de condensación en el frontal de la máquina. Esto se puede quitar fácilmente frotando la máquina con una toallita de algodón sin pelusas o microfibra. Por favor, tenga cuidado, ya que puede que el vapor de agua y el cabezal estén aún calientes. Si se deja en la superficie, la condensación debería evaporarse en minutos, pero dependiendo del contenido mineral de su agua, puede que con el tiempo aparezcan manchas en la superficie de la máquina. Use el Limpiador de Máquinas Ratio para eliminar cualquier mancha por agua dura de su máquina.

05 LIMPIEZA



1. Añada la botella entera de líquido a la garrafa, después añada en torno a 40oz/1150g de agua tibia, no caliente, para diluir.
2. Vierta en el tanque de agua Ratio. Rellene con más agua hasta la línea de llenado.
3. Realice un ciclo completo de erogación.
4. Enjuague todos los componentes. Repita el ciclo de erogación tres veces con agua limpia.

En caso de contacto con los ojos, enjuague de inmediato con abundante agua y busque consejo médico. Tras el contacto con la piel, lave de inmediato con agua abundante. En caso de ingesta, busque consejo médico de inmediato y muestre el contenedor o etiqueta.

06 MANTENIMIENTO

Cuidado del cristal

La garrafa Ratio está hecha de cristal de boro silicato, similar al cristal de laboratorio. Tras cada erogación, enjuague la garrafa en agua de grifo tibia, usando una gota de jabón de vajillas si lo prefiere. Como recordatorio, no ponga la garrafa en el lavavajillas o microondas.

Cuidado de madera

La madera de la Ratio Eight está sellada con barniz que está formulado para resistir entornos marinos extremos. Con el tiempo, la madera se recubrirá de una pátina. Para refrescar el acabado, use una toalla limpia para aplicar un aceite natural destinado a superficies de madera, como aceite para tablas de carnicero. Tras 1-2 minutos, use otra toalla limpia para lustrar el acabado y eliminar el exceso de aceite. Si prefiere un acabado mate, use una lana de acero ultra fina (como de 0000 de grano) para eliminar cualquier brillo.

Cuidado del metal

Use una toalla de microfibra para frotar agua de la superficie de la máquina. La mayoría de manchas de café pueden eliminarse con una toalla humedecida. Puede usar Limpiador de Máquinas Ratio diluido sobre las partes de metal para eliminar manchas de café. No use un cepillo o estropajo abrasivo sobre la máquina ya que puede arañar la superficie.

07 GARANTÍA LIMITADA DE 5 AÑOS

Nos enorgullece ofrecer esta Garantía Limitada para la cafetera Ratio Eight en EEUU.

Lo Que Cubre Esta Garantía

Ratio LLC garantiza la cafetera Ratio Eight durante 5 años desde la fecha de compra original contra defectos de material y manufactura. Si durante este periodo, se determina que su cafetera Ratio Eight está defectuosa tras nuestra inspección, repararemos o reemplazaremos su cafetera a nuestra única discreción. Estos los únicos y exclusivos remedios disponibles bajo esta Garantía.

Exclusiones de la Garantía

Nuestra garantía no aplica a cualquier fallo del producto resultante de:

- Acumulación de mineral en el tanque y líneas de suministro (omisión de “descalcificar”)
- Uso de voltaje o fuente de alimentación indebidos o no regulados
- Abuso o mal uso (incluyendo daño accidental a la unidad o partes de cristal)
- Mantenimiento o reparaciones inadecuadas o realizadas incorrectamente
- Desgaste normal
- Uso comercial

Por favor consulte los términos de la garantía y servicio fuera de EEUU visitando ratiocoffee.com/warranty

07 GARANTÍA LIMITADA DE 5 AÑOS

Cómo Obtener Servicio Bajo Garantía

- Si su cafetera Ratio Eight necesita servicio, por favor contacte con nosotros en help@ratiocoffee.com o llámenos al 800.261.9640. Nuestro equipo concertará la inspección de su máquina en nuestro centro de servicio.
- Puede que le pidan registrar su cafetera Ratio Eight con prueba de compra y número de serie en la sección de garantía y devoluciones de nuestra página web antes de solicitar un servicio de garantía. Sin prueba de compra, nuestro periodo de garantía comenzará desde la fecha de nuestra primera compra de la cafetera en nuestros registros.
- No nos envíe su cafetera sin una autorización de devolución. Usted es responsable del coste del envío. Las cafeteras devueltas deben ser enviadas con empaquetado adecuado, con seguro de pérdida o daños, ya que no nos hacemos responsables de productos perdidos o dañados en el envío.
- Una vez recibamos su cafetera y determinemos que la unidad está cubierta por la garantía, repararemos o reemplazaremos su cafetera a nuestra discreción. Si determinamos que su unidad solo requiere limpieza o requiere reparaciones bajo las Exclusiones a la Garantía, contactaremos con usted y ofreceremos el servicio por un cargo fijo, o devolveremos su unidad sin reparar. En este caso, usted es responsable de los cargos del envío de retorno.
- Las unidades reemplazadas o reparadas estarán sujetas al mismo periodo de garantía de 5 años comenzando en la fecha de compra del producto original.

Para servicio en garantía fuera de EEUU, por favor visite ratiocoffee.com/warranty

08 DESCARGO Y LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD

LAS GARANTÍAS DESCRITAS EN LA PRESENTE SON EXCLUSIVAS Y NO SE REALIZA NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA POR PARTE DE RATIO NI SE AUTORIZA QUE SE REALICEN RESPECTO AL PRODUCTO. RATIO LIMITA LA DURACIÓN DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN Y APTITUD PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO POR LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. EN NINGÚN CASO RATIO, SUS DISTRIBUIDORES O SUS REVENDEDORES SE HARÁN RESPONSABLES DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE CUALQUIER TIPO DE NATURALEZA, INCLUYENDO, PERO NO LIMITADO A, PÉRDIDA DE BENEFICIOS O PÉRDIDA COMERCIAL DERIVADA DEL USO O FALLO DE NUESTROS PRODUCTOS, EN TODA LA EXTENSIÓN EN QUE PUEDA DESCARGARSE LA RESPONSABILIDAD POR ESOS DAÑOS SEGÚN LA LEY APLICABLE. LOS REMEDIOS PROVISTOS BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA SON EXCLUSIVOS.

Algunos estados no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita o no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones anteriores puede que no se apliquen a usted. Esta garantía le proporciona derechos legales específicos, y puede que también tenga otros derechos que varíen de estado a estado.

RATIO

RATIOCOFFEE.COM

The Eight har utformats
för att göra din kaffeberggning till en
rutin du ser fram emot.

INNEHÅLL

- 01 Viktiga skyddsåtgärder
- 02 Detaljerade instruktioner
- 03 Bryggfaserna
- 04 Felsökning
- 05 Rengöring
- 06 Underhåll
- 07 5-årig begränsad garanti
- 08 Ansvarsfriskrivning och -begränsning

01 VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande förebyggande säkerhetsåtgärder alltid vidtas för att minska risken för brand, elektriska stötar, brännskador eller andra personskador och skador.

LÄS NOGGRANT ALLA HANDHAVANDE- OCH SÄKERHETSINSTRUKTIONER.

- Rör inte heta ytor. Den övre delen av enheten kommer att bli varm under bryggning. Använd maskinens sidoarmar för att flytta enheten.
- För att skydda mot brand, elektriska stötar och personskador, doppa inte sladden, kontakten eller apparaten i vätska.
- Koppla ur vägguttaget när den inte används, och innan rengöring. Låt den svalna innan du sätter på eller tar av delar och innan du rengör apparaten.
- Maskinen måste stängas av innan du kopplar ur vägguttaget.
- Spänningen i ditt hem ska motsvara den spänning som anges på undersidan av apparaten.
- Noggrann övervakning är nödvändig när apparaten används av eller i närheten av barn.
- Använd inte apparaten med skadad sladd eller kontakt.
- Använd inte apparaten om apparaten har fungerat felaktigt, eller har tappats eller skadats på något sätt.

01 VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Om enheten är skadad eller tappad, skicka den tillbaka till Ratio för service.
- Användningen av anslutet tillbehör som inte rekommenderas av Ratio kan resultera i brand, elektriska stötar eller personskador.
- Använd inte utomhus eller i ett fuktigt område. Ställ inte apparaten på en het yta.
- Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller disk, eller ha kontakt med heta ytor.
- Ställ inte den på eller i närheten av en het gasbrännare, elektrisk brännare eller i en upphettad ugn.
- För att koppla bort apparaten, dra ur vägguttaget. När kannan avlägsnas från enhetens bas kan värmeelementet inte slås på.
- Använd inte denna apparat för annat än vad den är avsedd för.
- Ställ apparaten på en plan yta.
- Använd inte apparaten utan vatten.
- Använd inte varmt vatten. Endast färskt, kallt vatten bör användas för att fylla på vattenbehållaren.
- Använd inte en sprucken kanna, eller en kanna med löst eller försvagat handtag.
- Rengör inte någon del av maskinen eller kannan med starka rengöringsmedel, stålull eller andra nötande material.
- Lägg inte kannan i diskmaskinen. Tvätta endast för hand.
- Kannan är avsedd att användas med denna apparat. Den får aldrig användas på en spis.

01 VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Slå inte med munstycket mot kannan, eftersom detta kan skada kannan.
- En kort nätsladd tillhandahålls för att minska risken att trassla in sig i eller snubblar över en längre sladd.
- Förlängningssladdar är tillgängliga och kan användas om detta sker med försiktighet.
- Om en förlängningssladd används, skall (1) den märkta elektriska klassningen av förlängningssladden vara minst lika stor som den hos apparaten, och (2) den längre sladden skall läggas så att den inte hänger över disken eller bordsskiva där den kan dras ner av barn eller snubblas över oavsiktligt.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER.
DU KAN BEHÖVA DEM.

02 DETALJERADE INSTRUKTIONER

Fyll behållaren.

Fyll till önskad nivå med färskt, kallt vatten. Om du använder Ratio-kannen för att överföra vatten, se till att den är fri från kafferester från tidigare bryggningar.

Välj ditt filter.

Ratio-kannen har utformats för att använda Chemex-pappersfilter eller våra egna perforerade filter i rostfritt stål, Ratio Kone.

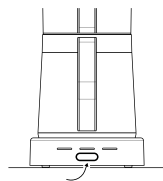
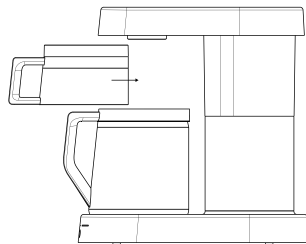
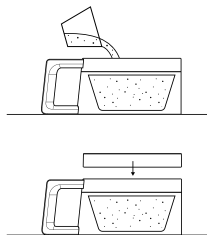
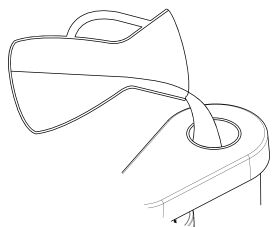
Lägg till malt kaffe.

Lägg nymalet kaffe i filtret. Vi rekommenderar att du börjar med 14 strukna matskedar, eller 70 gram för en hel sats. Använd 7 strukna matskedar, eller 35 gram för en halv sats. När du ställer tillbaks kannan i Ratio Eight, se till att du lutar den så att du inte träffar munstycket.

Börja bryggningen genom att trycka på startknappen.

Du kan förvärma kannan med varmt vatten från handfat, en vattenkokare, eller genom att köra en bryggcykel av valfri storlek utan kaffe. Alternativt kan du fylla behållaren utöver din avsedda satsstorlek och stoppa bryggcykeln när tanken nått önskad nivå genom att trycka på knappen. Om du kör mer än avsett, bara toppa behållaren vid behov.

02 DETALJERADE INSTRUKTIONER

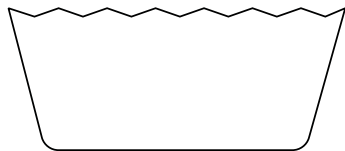


02 DETALJERADE INSTRUKTIONER

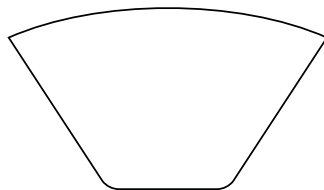
Koppmärkningen på behållaren	Vatten (g)	Kaffe (g)	Matskedar kaffe (ca.)
3 	500	26	5
4 	650	35	7
5	800	44	9
6 	975	53	11
7	1125	61	12
8 	1300	70	14

Föreslagna bryggförhållanden vatten till malet kaffe

02 DETALJERADE INSTRUKTIONER



Able Kone



Chemex-pappersfilter

Utbytesfilter finns på ratiocoffee.com

03 BRYGGFASERNA

Blomning

Ratio Eight kommer att leverera en liten mängd vatten för att i förväg mätta det malda kaffet som en förberedelse för hela bryggcykeln. Det fördelade vattnet låter sedan det färska rostade kaffet andas och kaffet kommer att börja "blomma". Kaffet kommer att bubbla något och visa att det är redo för nästa fas.

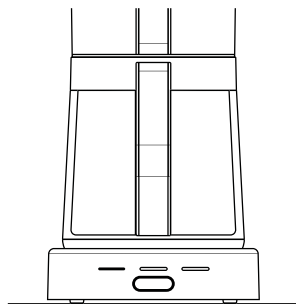
Bryggning

Efter en kort stund kommer Ratio Eight att växla från "Bloom" till "Brew", och det varma vattnet kommer åter att levereras från munstycket. Beroende på hur mycket vatten du lägger till behållaren, kommer bryggtiden att vara mellan 4 och 7 minuter, inklusive viloperioden under blomning och den slutliga tömningen av kaffesumpen. Ratio Eight optimerar mängden "Bloom" och "Brew" tid, medan det kraftfulla värmeelementet kommer hålla vattentemperaturen mellan 90 och 96°C. Om behållaren är tom kommer värmeelementet att stängas av.

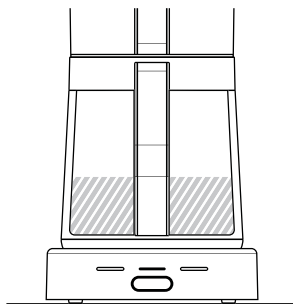
Klar

Din bryggcykel kommer slutföras när "Ready"-indikatorn är på. Vattnet kan fortsätta att droppa genom sumpen under de närmaste 10–40 sekunderna beroende på malningen.

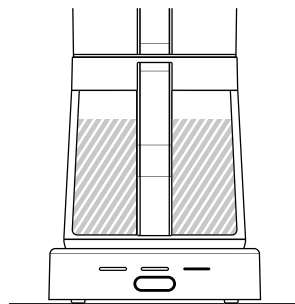
03 BRYGGFASERNA



Blomning



Bryggning



Klar

Avlägsna kannan från enhetens bas och ta sedan bort filtret med den förbrukade kaffesumpen. Ratio Eight kommer stänga av sig automatiskt när kannan har tagits bort. Om du inte tar bort kannan kommer "Ready"-lampan blinka i 20 minuter. Du kan kasta eller kompostera kaffesumpen.

04 FELSÖKNING

Vad är fel?	Statusindikator	Potentiellt problem	Prova detta
Maskinen kommer inte aktivera eller brygga.	Inga lampor	Strömförsörjningen är bruten.	Se till att maskinen är korrekt ansluten till ett fungerande eluttag.
	Alla tre lampor blinkar långsamt.	Kannen är inte på plats, eller inte centrerad på basen.	Placera kannan i maskinen under munstycke.
		Det finns inte tillräckligt med vatten i behållaren.	Tillsätt minst 450 g kallt vatten till behållaren.
Kaffebryggtiden är längre än 7 minuter.	Normal	Det kan finnas alkavlagringar i maskinen som hindrar normal drift.	Avkalka din maskin och kanna med Ratio Machine Wash (se avsnitt 05 för mer information).
Vatten droppar ur munstycket långsamt.			
Glasrör, behållare, och kannan är grumliga.			

04 FELSÖKNING

Vad är fel?	Statusindikator	Potentiellt problem	Prova detta
Bryggkorgen svämmas över.	Normal	För mycket kaffe eller malningen är för fin.	För en hel sats, börjar med 70 g kaffe. Eight använder en grövre malning än standard maskiner. Malningen bör likna råsocker.
		Två eller fler pappersfilter, eller ett permanent filter tillsammans med ett pappersfilter.	Använd ett Chemex-pappersfilter eller Able Kone för Ratio.
Kaffet smakar bittert.	Normal	För mycket kaffe eller malningen är för fin.	Se föreslaget bryggförhållande i diagram. Konsistensen hos malet kaffe bör likna råsocker.
Kaffet smakar svagt.	Normal	För lite kaffe eller malningen är alltför grovt.	
Kaffet blommar inte.	Normal	Kaffet är fadd.	Använd kaffet inom 2–3 veckor från rostningsdatum.

Behöver du fortfarande hjälp? Kontakta help@ratiocoffee.com

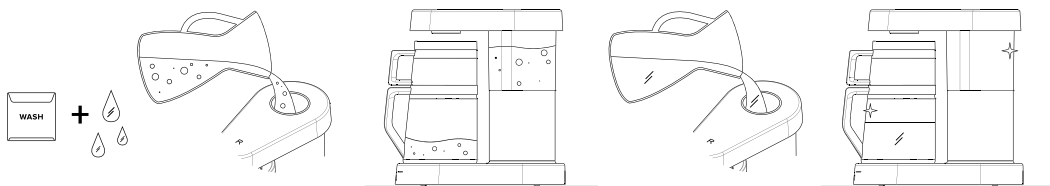
05 RENGÖRING

För att låta Ratio Eight se ut och arbeta på topp, rekommenderar vi en regelbunden rutin att rengöra maskinen med Ratio Machine Wash. Detta är ett helt naturligt rengörings- och avkalkningsmedel som kommer att hålla behållaren, matarledningarna, och kannan ren och fri från kalkavlagringar. Beroende på vattenkvaliteten i ditt område kanske du vill använda tvätten så ofta som varannan vecka. De flesta offentliga vattenkällorna ställer krav på en månatlig tvättcykel.

Du kan använda andra rengörings- och avkalkningsmedel, men säkerställ att de är avsedda för hemmakaffemaskiner. Kommersiella rengöringsprodukter, eller som inte är avsedda för kaffemaskiner, kan skada Ratio Eight och kan upphäva garantin.

Efter avslutad bryggcykeln kan det finnas en viss kondensbildning på framsidan av maskinen. Denna kan enkelt tas bort genom att torka av maskinen med en duk av luddfri bomull eller mikrofiber. Vänligen var försiktig, eftersom vattenånga och munstycke fortfarande kan vara varma. Om den lämnas kvar på ytan, bör denna kondens avdunsta inom några minuter, men beroende på mineralinnehållet i ditt vatten kan med tiden fläckar uppstå på maskinens yta. Använd Ratio Machine Wash för att avlägsna eventuella fläckar efter hårt vatten på din maskin.

05 RENGÖRING



1. Tillsätt en hel flaska vätska till kannan, lägg sedan till 1150 g varmt, inte hett, vatten för att späda ut.
2. Häll i Ratio vattenbehållaren. Fyll på med mer vatten till fyllnadsmarkeringen.
3. Brygg en hel cykel.
4. Skölj av alla komponenter. Upprepa bryggcykeln tre gånger med rent vatten.

Vid kontakt med ögonen, spola genast med mycket vatten och kontakta läkare. Vid hudkontakt, tvätta genast med mycket vatten. Vid förtäring, kontakta genast läkare och visa förpackningen eller etiketten.

06 UNDERHÅLL

Glasskötsel

Ratio-kannan är tillverkad av borosilikatglas, vilket liknar laboratorieglas. Efter varje bryggning, skölj kannan i varmt kranvatten och tillsätt en droppe diskmedel om du vill. Som en påminnelse, ställ inte kannan i diskmaskin eller mikrovågsugn.

Träskötsel

Träet på Ratio Eight är förseglat med lack som är framtagen för att klara extrema marina miljöer. Med tiden kommer träet att utveckla en patina. För att fräscha upp finishen, använd en ren handduk och stryk på en naturlig olja avsedd för träytor, såsom skärbrädsolja. Efter 1–2 minuter, använd en annan ren handduk för att polera finishen och ta bort överflödiga olja. Om du föredrar en matt finish, använd en ultrafin stålull (t.ex. 0000 grit) för att avlägsna eventuell glans.

Metallskötsel

Använd en mikrofiberduk för att torka upp vatten från maskinens yta. De flesta kaffebläckor kan tas bort med en fuktad duk. Du kan använda utspädd Ratio Machine Wash på metalldelarna för att ta bort kaffebläckor. Använd inte slipande borste eller skurrondell på maskinen eftersom dessa kan repa ytan.

07 5-ÅRI GBEGRÄNSAD GARANTI

Vi erbjuder stolt denna begränsade garanti för Ratio Eights kaffemaskin i USA.

Vad denna garanti täcker

Ratio LLC garanterar Ratio Eights kaffemaskin mot defekter i material och utförande under fem år från inköpsdatum. Om det under denna period efter vår inspektion visar sig att din Ratio Eights kaffemaskin är defekt, kommer vi att reparera eller byta ut kaffemaskinen efter eget gottfinnande. Detta är den enda ersättningen som gäller enligt denna garanti.

Undantag från garantin

Vår garanti gäller inte för något produktfel till följd av:

- Kalkavlagringar i tank och matarledningar (underlåtenhet att "avkalka")
- Användning av felaktig eller oreglerad spänning eller strömförsörjning
- Missbruk eller felaktig användning (inklusive oavsiktliga skador på enheten eller glasdelar)
- Felaktigt eller felaktigt utfört underhåll eller reparationer
- Normalt slitage
- Kommersiell användning

För garanti- och servicevillkor utanför USA, vänligen besök ratiocoffee.com/warranty

07 5-ÅRI GBEGRÄNSAD GARANTI

Hur man får garantiservice

- Om din Ratio Eight kaffemaskin behöver service, vänligen kontakta oss på help@ratiocoffee.com eller ring oss på 800 261 9640. Vårt team kommer att ordna kontrollen av maskinen på vårt servicecenter.
- Du kan bli ombedd att registrera din Ratio Eight kaffemaskin med inköpsbevis och serienummer på garanti- och retursidan på vår webbplats innan vi utför garantiservice. Utan inköpsbevis kommer din garantiperiod att löpa från och med dagen för vår första försäljning av kaffemaskinen i våra register.
- Skicka inte din kaffemaskin till oss utan returtillstånd. Du ansvarar för fraktkostnaderna. Returnerade kaffemaskiner måste skickas i ordentligt förpackning, med försäkring mot förlust eller skada, eftersom vi inte är ansvariga för produkter som tappas bort eller skadas under transporten.
- När vi har fått din kaffemaskin och har avgjort att enheten täcks av garanti, kommer vi att reparera eller byta ut kaffemaskinen efter eget gottfinnande. Om vi bedömer att din enhet endast kräver rengöring, eller kräver reparationer undantagna från garantin, kontaktar vi dig och erbjuder service till en fast avgift, eller också skickar vi tillbaka enheten utan reparation. I detta fall ansvarar du för alla returens fraktkostnader.
- Ersatta eller reparerade enheter kommer att omfattas av samma 5-åriga garantiperiod från inköpsdatum av den ursprungliga produkten.

För garantiservice utanför USA, vänligen besök [ratiocoffee.com/warranty](https://www.ratiocoffee.com/warranty)

08 ANSVARSFRISKRIVNING OCH - BEGRÄNSNING

GARANTIERN ANGIVNA HÄRI ÄR EXKLUSIVA OCH INGA ANDRA UTTRYCKTA GARANTIER LÄMNAS AV RATIO ELLER HAR TILLSTÅND ATT LÄMNAS AVSEENDE PRODUKTEN. RATIO BEGRÄNSAR LÖPTIDEN FÖR EVENTUELLA UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER, INKLUSIVE DE UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER AV SÄLJBARHET OCH LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST SYFTE TILL VARAKTIGHETEN HOS DENNA BEGRÄNSADE GARANTI. UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER KOMMER RATIO, DESS DISTRIBUTÖRER, ELLER DESS ÅTERFÖRSÄLJARE ATT VARA ANSVARIGA FÖR TILFÄLLIGA ELLER FÖLJDSKADOR AV NÅGOT SOM HELST SLAG, INKLUSIVE MEN INTE BEGRÄNSAT TILL FÖRLUST AV VINST ELLER KOMMERSIELL FÖRLUST TILL FÖLJD AV ANVÄNDNING AV ELLER FEL I VÅRA PRODUKTER, I DEN FULLA UTSTRÄCKNINGEN SOM SKADORNA KAN BEGRÄNSAS ENLIGT TILLÄMPLIG LAG. DETTA ÄR DEN ENDA ERSÄTTNINGEN UNDER DENNA BEGRÄNSADE GARANTI.

Vissa stater tillåter inte begränsningar av hur länge en underförstådd garanti varar eller tillåter inte utslutning av tillfälliga eller följskador, så ovanstående begränsningar kanske inte gäller dig. Denna garanti ger dig specifika juridiska rättigheter och du kan ha andra rättigheter som varierar från stat till stat och land till land.

RATIO

RATIOCOFFEE.COM

더 에잇 (The Eight)
매일 아침 커피 내리는
시간이 설레인다.

목차

- 01 중요한 안전 사용법
- 02 자세한 사용법
- 03 커피 만들기 (Brewing) 단계
- 04 문제 해결 방법
- 05 세척 방법
- 06 관리 방법
- 07 5 년 제한 품질보증
- 08 보상 거부 및 책임 제한

01 중요한 안전 사용법

본 제품은 전자제품 이므로 사용 시 기본적인 안전 예방책을 반드시 지켜 화재, 전기감전, 화상 또는 다른 부상이나 피해를 방지 하여야 합니다.

반드시 모든 작동법과 안전 사용법을 숙지하여 주십시오.

- 뜨거운 표면을 만지지 마세요. 이 상품의 상단 부분은 커피 추출 시 뜨거워집니다. 이동시 기기의 양쪽 손잡이 부분을 사용하세요.
- 화재, 전기감전과 부상을 피하기 위해서 전기 코드나 플러그 또는 전기기기를 액체에 담그지 마세요
- 사용하지 않을 때와 세척 전에는 반드시 콘센트에서 코드를 빼십시오. 이 기기를 분리 또는 조립시 그리고 세척하기전에 제품이 차가워질 때까지 기다리세요.
- 콘센트에서 코드를 빼기 전 기기의 전원을 반드시 끄십시오.
- 가정의 전압과 이 기기의 바닥 부분에 적힌 전압은 반드시 일치하여야 합니다.
- 전자제품을 어린이 근처에서 사용할 때는 반드시 관리 감독하여야 합니다.
- 전자제품의 코드나 플러그가 손상되었을 때에는 제품 사용을 금합니다.
- 전자제품이 오작동을 하거나, 떨어뜨렸거나, 어떤 식으로든 손상되었을 시에 제품의 사용을 금합니다.
- 제품이 손상되거나 제품을 떨어뜨렸을 경우 당사 레이스오로 반품하여 서비스를 받으십시오.

01 중요한 안전 사용법

- 당사에서는 화재, 전기감전 및 다른 부상을 일으킬 수 있는 보조장치의 사용을 추천하지 않습니다.
- 실외나 습기 찬 공간에서의 사용을 금합니다. 뜨거운 표면에 본 제품을 두지 마십시오.
- 코드가 테이블이나 카운터 끝에 걸리거나 뜨거운 표면에 닿게 하지 마세요.
- 뜨거운 가스버너, 전기버너 근처나, 뜨거운 오븐 안에 두지 마십시오.
- 전자제품을 분리하기 위해서는 벽의 전기 콘센트에서 플러그를 빼십시오. 제품의 바닥 부분에서 카라페를 제거할 시 전열체를 작동시키면 안 됩니다.
- 본 제품을 사용목적 이외의 다른 용도로 사용하지 마십시오.
- 전자제품을 수평면에 배치하십시오.
- 물 없이 전자제품을 작동시키지 마십시오.
- 뜨거운 물 사용을 금지합니다. 신선하고 차가운 물로만 물탱크를 채우십시오.
- 카라페에 금이 가거나, 손잡이가 느슨해지거나 약해졌을 때는 사용하지 마십시오.
- 강력한 세정제, 쇄수세미 또는 다른 연마재로 본 제품이나 카라페의 어느 부분도 세척하지 마십시오.
- 카라페는 식기세척기에서 세척을 해서는 안됩니다. 손으로만 세척이 가능합니다.
- 카라페는 본 제품에만 사용하도록 디자인 되었습니다. 전기레인지나 스토브 윗면에서 절대 사용할 수 없습니다.
- 카라페로 샤워 꼭지를 치지 마세요. 그럴 경우 카라페를 손상시킬 수 있습니다.
- 긴 코드에 엉키거나 걸려 넘어지는 일을 방지하기 위해서 짧은 전력 공급 코드를 제공하였습니다.

01 중요한 안전 사용법

- 연장 코드는 주의 깊게 사용하여야 합니다.
- 연장 코드 사용 시 (1) 연장 코드에 표시된 전기 등급이 본 전자제품의 전기 등급만큼 좋아야 하며 (2) 긴 코드는 어린이가 실수로 당기거나 걸리지 않도록 카운터나 테이블 아래로 떨어지지 않게 배치하여야 합니다.

유사시 사용을 위하여 사용설명서는
반드시 보관하십시오.

02 자세한 사용법

탱크 채우기

신선하고 차가운 물을 원하는 만큼 채우세요. 레이스오 카라페로 물을 운반할 때는 이전에 커피를 만들고 남은 커피 찌꺼기가 제거되었는지 확인하세요.

필터선택

레이시오 카라페는 체맥스(Chemex) 종이 필터나 구멍이 있는 스테인리스 필터인 레이스오 콘(Ratio Kone)을 사용하도록 디자인되어있습니다.

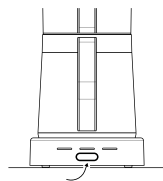
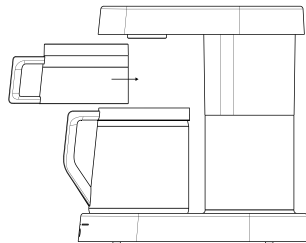
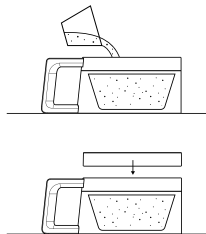
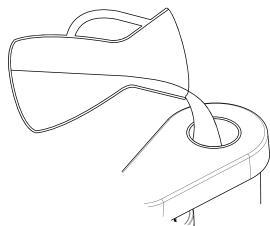
분쇄커피 첨가

신선한 분쇄커피를 필터에 넣으세요. 한 배치를 만들려면 14스푼 이나 70 그램으로 시작하시고 반 배치 경우에는 7 스푼이나 35 그램의 분쇄커피를 넣으세요. 카라페를 레이스오 에잇 커피머신에 장착 할 경우, 반드시 기울여 샤워 꼭지에 부딪히지 않게 주의하여야 합니다.

시작 버튼을 눌러 커피 만들기 시작

싱크대의 뜨거운 물이나, 케틀을 사용하셔나, 커피 없이 커피 만들기 사이클을 시작하여 카라페를 예열 할 수 있습니다. 대신에 원하는 커피 양보다 물을 탱크에 더 넣고 사이클을 시작하여 물이 원하는 높이가 되었을 때 커피만들기 사이클을 멈춥니다. 원하는 것 보다 더 많이 작동 시켰을 경우에는 필요한 만큼 탱크에 물을 첨가하세요 .

02 자세한 사용법

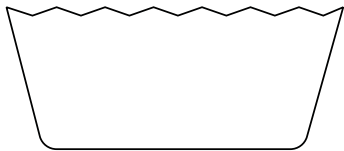


02 자세한 사용법

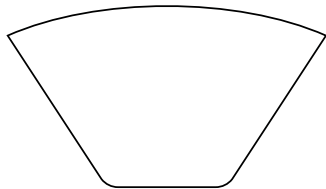
컵 수 / 탱크 표시	물의 양 (oz/g)	커피의 그램수	커피의 스푼 수 (대략)
3 	17/500	26	5
4 	22/650	35	7
5	27/800	44	9
6 	33/975	53	11
7	38/1125	61	12
8 	44/1300	70	14

물과 분쇄커피의 추천 비율

02 자세한 사용법



에이블 콘(Able Kone)



체맥스(Chemex) 종이 필터

필터교체는 ratiocoffee.com 에서 가능 합니다.

03 커피 만들기 (BREWING) 단계

블룸 (Bloom)

전체 커피 만들기 사이클 준비단계에서 레이시오 에잇 커피 머신은 적은 양의 물로 분쇄커피를 적십니다. 물을 뿌린 뒤 신선한 커피를 숨쉬게 하여 커피가 “블룸” 하게 합니다. 커피에 약간의 거품이 있으면 다음단계로 갈 준비가 되었다는 신호입니다.

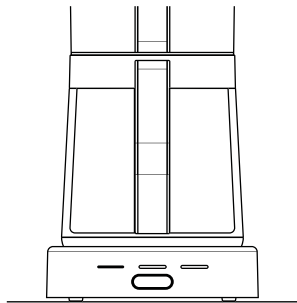
커피 만들기 (Brew)

잠시 후, 레이시오 에잇 커피 머신은 “블룸” 단계에서 부터 “커피 만들기” 단계로 넘어가고, 뜨거운 물이 샤워 꼭지에서 나옵니다. 탱크에 넣은 물의 양에 따라 커피 만들기 시간은 4분에서 7분가량 걸리며 이것은 블룸 단계와 분쇄 커피에서 마지막 물의 배수까지 포함한 시간입니다. 레이시오 에잇 커피 머신은 “블룸” 과 “커피추출” 시간을 최적화하며, 강력한 전열체가 물의 온도를 195±F/90±C 과 205±F/96±C 사이를 유지해 줍니다. 만약에 탱크가 비어 있으면 전열체의 작동이 멈출 것입니다.

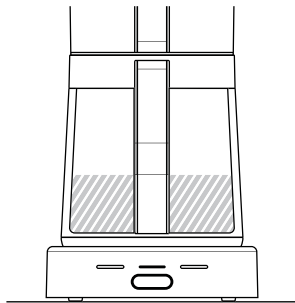
커피 완성 (Ready)

커피 만들기 사이클이 완료되면 “준비 (Ready)” 신호에 불이 켜집니다. 분쇄커피의 종류에 따라 완료 후 10-40초 동안 물이 계속 떨어질 수 있습니다.

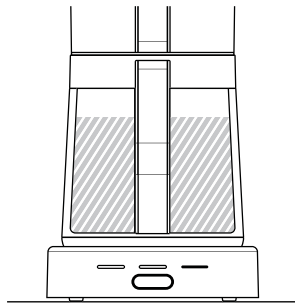
03 커피 만들기 (BREWING) 단계



블룸 (Bloom)



커피 만들기 (Brew)



커피 완성 (Ready)

제품의 바닥 부분에서 카라페를 꺼내고, 커피 가루 찌꺼기가 있는 필터를 제거하십시오. 레이시오 에잇 커피 머신은 카라페가 제거된 후 자동으로 꺼집니다. 카라페를 제거하지 않으면 “커피 완성 (Ready)” 신호가 20분 동안 깜빡거릴 것입니다. 커피 가루 찌꺼기는 버려도 됩니다.

04 문제 해결 방법

무엇이 문제입니까?	신호 상태	예상 문제점	이렇게 해보세요
기계가 켜지지 않거나 커피가 만들어지지 않습니다	신호가 들어오지 않는다.	전력 공급이 방해되었다.	작동하는 콘센트에 플러그가 바로 꽂혀 있는지 확인합니다.
	세 개의 불 모두가 천천히 깜빡인다.	카라페가 제대로 꽂혀 있지 않거나 바닥의 중간에 위치하지 않았다.	카라페를 샤워 꼭지 아래에 바로 둥니다
		탱크에 물이 충분하지 않다.	적어도 15oz/450g 의 차가운 물을 탱크 안에 채워줍니다.
커피를 만드는 시간이 7 분 넘게 걸립니다.	정상	제품 내부에 석회질이 차서 제대로 작동이 안 됩니다.	레이시오 전용 세척제로 본 제품과 카라페를 세척 (자세한 사항은 05번 섹션 참고).
샤워 꼭지에서 물이 세어 나옵니다.			
유리관, 탱크, 또는 카라페가 뿌렸습니다.			

04 문제 해결 방법

무엇이 문제입니까?	신호 상태	예상 문제점	이렇게 해보세요
커피 바구니가 넘칩니다.	정상	커피 양이 너무 많거나 가루가 너무 곱습니다.	한 배치를 만들려면 70g 의 커피로 시작합니다. 본 제품은 다른 드립 기계보다 거친 분쇄커피를 사용합니다. 분쇄커피의 질감이 원당과 비슷해야 합니다.
		종이 필터를 두개 이상 같이 사용 했거나, 영구 필터와 종이 필터를 함께 사용	채맥스(Chemex) 종이필터 한개 또는 에이블 콘(Able Kone) 필터를 사용하세요
커피 맛이 씹니다.	정상	커피 양이 너무 많거나 가루가 너무 곱습니다.	추천하는 커피 추출 비율을 보십시오. 커피 가루의 느낌은 정제하지 않은 설탕과 비슷해야 합니다.
커피 맛이 약합니다.	정상	커피 양이 너무 적거나 가루가 너무 거칩니다.	
커피가 블룸(Bloom) 되지 않습니다.	정상	커피가 상했습니다.	2-3 주 안에 로스트 된 커피를 사용해야 합니다.

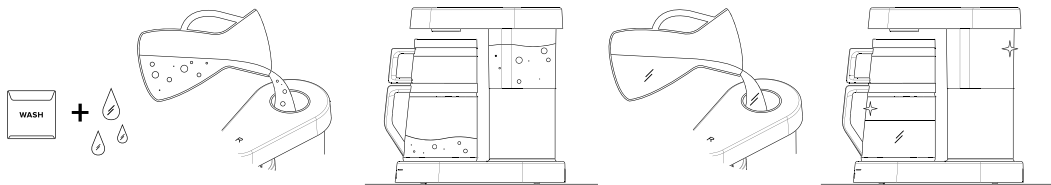
도움이 필요하십니까? help@ratiocoffee.com 로 연락 주세요

05 세척 방법

레이시오 에잇 커피 머신을 최상의 컨디션으로 유지하기 위해서 레이시오 기계 세척액 (Ratio Machine Wash)로 제품을 규칙적으로 세척할 것을 추천합니다. 이것은 자연 세척제이자 물때 제거제로 탱크와 공급라인 그리고 카라페를 깨끗하고 석회질이 쌓이지 않도록 해줄 것입니다. 소비자가 사는 지역의 수질에 따라 이주에 한 번씩 세척을 해야 할 수도 있습니다. 대부분의 수도는 한달에 한 번 세척을 해도 무방합니다. 다른 세정제나 물때 제거제를 사용해도 되지만 가정 커피 머신 전문 세정제를 사용하세요. 상업 세정제나 커피 머신 전용이 아닌 세정제를 사용할 경우에는 본 제품을 손상시킬 수 있고, 이런 경우 품질 보증에 의한 보상을 받을 수 없을 수도 있습니다.

커피 만들기 사이클이 완성되고 제품의 앞부분에 응축현상이 일어날 수 있습니다. 린트가 포함하지 않은 면이나 극세사 타월로 닦으면 쉽게 제거됩니다. 물이 증발하고 샤워 꼭지가 뜨거울 수 있기 때문에 조심히 사용하여야 합니다. 응축현상은 그대로 두면 몇 분 안에 증발될 것입니다. 그러나 공급수의 석회질 양에 따라 시간이 지나면서 제품의 표면에 얼룩이 생길 수도 있습니다. 레이시오 기계 세척액을 제품의 석회질 제거를 위해 사용하십시오.

05 세척 방법



1. 세척 용액 한 통을 카라페에 넣고, 대략 뜨겁지 않고 따뜻한 40oz/1150g 의 물을 넣어 희석합니다.
2. 레이스오 물탱크에 붓습니다. 선까지 차도록 물을 더 넣으세요.
3. 커피 만들기 사이클을 완성합니다.
4. 모든 부분을 닦아 줍니다. 깨끗한 물로 행구기 위해 커피 만들기 사이클을 세 번 더 반복합니다.

눈에 닿았을 경우 즉시 물로 세척하여 주고 의사를 방문해야 합니다. 피부에 닿았을 경우 물로 세척하여 줍니다. 만약에 마셨을 경우 즉시 의사를 방문하고 세척액의 통이나 라벨을 보여줍니다.

06 관리 방법

유리 관리

레이시오 카라페는 실험용 유리나 비슷한 봉 규산 유리로 만들었습니다. 커피를 만들 때마다 카라페를 따뜻한 수돗물이나 주방용 세제 한 방울을 사용해서 세척하여 줍니다. 한번 더 언급하자면, 카라페를 식기 세척기나 전자 레이지에 넣지 마세요.

나무 관리

레이시오 에잇 커피 머신의 나무는 극도의 해양환경에서 견딜 수 있는 마감재로 마감처리되었습니다. 시간이 지나면 나무가 고색 될 수 있습니다. 마감을 되살리기 위해서 부처 블락 오일과 같은 나무용 천연 오일을 깨끗한 타월에 묻혀 나무 표면에 바릅니다. 1-2 분 후, 다른 깨끗한 타월로 남은 오일을 제거합니다. 매트한 마무리를 선호하면 광택 제거를 위해 초미세 광모(0000 그릿과 같은)를 사용하세요.

금속 관리

제품의 표면을 극세사 타월로 닦으세요. 대부분 커피 얼룩은 물 타월로 제거할 수 있습니다. 레이시오 기계 세정제를 희석하여 금속 부분의 커피 자국을 없애는 데 사용할 수 있습니다. 표면에 흠집을 낼 수 있는 거친 붓이나 수세미는 사용하지 마십시오.

07 5년 제한 품질보증

미국의 레이스오 에잇 커피 머신은 아래와 같이 품질 보증을 제공합니다.

품질 보증에 포함된 사항

당사 (Ratio LLC)는 레이스오 에잇 커피 머신을 제품 구매 날로부터 5년까지 재질과 품질의 하자에 대하여 품질보증을 제공합니다. 만약 이 기간 동안 레이스오 에잇 커피 머신이 아래 사항에 대한 결함이 생기면, 커피 머신을 수리하거나 교체해 드립니다. 본 품질보증은 단 하나의 유일한 보증입니다.

품질보증 제외 사항

아래 사항으로 인한 상품의 결함은 품질보증에 적용되지 않습니다.

- 탱크와 공급선에 석회질이 쌓인 경우 (물때 제거의 실패)
- 부적당하거나 규제되지 않은 전력과 전력 공급원을 사용하는 경우
- 남용하거나 오용한 경우 (실수로 인한 제품이나 유리 부분의 손상 포함)
- 부적당하거나 정확하지 않은 유지 및 수리
- 정상적으로 낡거나 흠집이 생긴 경우
- 상업적 사용

미국 이외 지역의 품질보증 내용과 서비스는 ratiocoffee.com/warranty 에서 확인하여 주십시오.

07 5년 제한 품질보증

품질보증 서비스받는 방법

- 레이스오 에잇 커피 머신의 서비스가 필요하면 help@ratiocoffee.com로 연락하거나 800.261.9640.로 전화 주시기 바랍니다. 서비스 센터에서 소비자의 제품을 검사하기 위한 절차를 밟을 것입니다.
- 품질보증 서비스를 제공하기 위해서 당사 홈페이지에 있는 품질보증 & 반품 섹션에 소비자가 구매한 제품의 구매 증빙 서류와 시리얼 번호를 등록해야 합니다. 구매 증빙 서류가 없으면 품질보증 서비스 기간은 본 제품이 처음 팔린 날짜로부터 계산됩니다.
- 반품 허가 없이는 커피 머신을 배송하지 마십시오. 소비자가 배송비를 부담하여야 합니다. 배송되는 동안 상품을 잃어버리거나 손상된 경우에는 회사에서 책임을 질 수 없기 때문에 배송 시 적합한 포장과 손실 손상 보험에 가입은 필수입니다.
- 커피 머신을 받은 후, 품질보증을 받을 수 있는 제품인지 확인하고, 본 회사의 재량으로 수리 또는 교체를 할 것입니다. 소비자의 제품이 세척 또는 품질보증 제외 사항에 포함된다면 소비자와 연락하여 고정 요금으로 서비스를 제공하거나 수리하지 않고 배송될 것입니다. 이런 경우 소비자가 배송비를 지불하여야 합니다.
- 교체되거나 수리한 상품은 최초 상품 구매일로부터 5년 동안 품질보증이 제공됩니다.

미국 이외 지역의 품질보증 내용과 서비스는 ratiocoffee.com/warranty 에서 확인하여 주십시오.

08 보상 거부 및 책임 제한

본계약에서 규정한 품질보증은 유일한 보증으로 제한적으로 당사는 이 상품에 관한 다른 어떤 품질보증을 하지 않았습니다. 당사는 어떤 암시적 보증도 기간에 제한이 있으며 이는 상품성이나 특정 목적 적합성도 이 제한된 품질보증의 기간과 동일하다. 당사와 배급업자 또는 재판매 사업자는 본 상품 고장으로 인한 이익 손실이나 상업 손실을 포함한 (이에 국한하지 않음) 우발적 손상이나 2차적 손상에 대한 법적 책임이 없습니다. 제한된 품질보증에 따른 보상만이 유일합니다.

일부 주의 경우 우발적인 손상 2 차적 손상에 대한 묵시적인 보장 기간 또는 법적 책임을 배제하거나 제한하지 않으며, 따라서 상기 계약이 당신에게 적용되지 않을 수도 있다. 본 품질보증서는 소비자에게 구체적인 법적 권리를 주며 소비자는 주에 따라 다른 권리를 가질 수 있습니다.