

TÄRKEITÄ HUOMIOITA TURVALLISUUDEKSESI

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat rajoittuneita tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa, ellei näitä henkilöitä valvota tai ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole opastanut heitä.
- Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät pääsisi leikkimään laitteella.
- Lapset eivät voi tehdä käyttäjän vastuulla olevaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.
- Puhdistuksen aikana älä koskaan upota keitintä veteen.
- Tämä keitin on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.
Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa paikoissa: liikkeen henkilökunnan keittiötilat, toimistot ja muut työtilat, maatilamatkailupaikat, hotellit, motellit ja muut majoituspaikat.
- Anna vahingoittuneen pistokkeen tai sähköjohdon korjaus ainoastaan De'Longhin teknisen huoltoliikkeen suorittavaksi, jotta riskeiltä välttyttäisiin.

VAIN EUROOPAN MARKKINOILLE:

- Yli 8-vuotiaat lapset voivat käyttää tätä laitetta valvonnan alaisina tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät voi tehdä käyttäjän vastuulla olevat puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Sellaiset henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat rajoittuneita tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa, voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai jos he ovat saaneet ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Irrota keitin aina virrasta, jos jätät sen vartioimatta tai ennen sen kokoonpanoa, purkamista tai puhdistamista.



Pinnat, joissa on tämä symboli, kuumentuvat käytön aikana (symboli on vain joissakin malleissa).

TURVALLISUUSVAROITUKSET



Vaara! Tämän varoituksen laiminlyöminen voi aiheuttaa jopa kuolemaan johtavia sähköiskuja.

Keittimen käyttöön liittyy sähköiskujen vaara, sillä keitin toimii sähköllä.

Noudata tämän vuoksi seuraavassa annettuja turvaohjeita:

- Älä koske keittimeen, jos kätesi tai jalkasi on märät.
 - Älä koske pistokkeeseen, jos kätesi ovat märät.
 - Varmista, että käytetty pistorasia on helposti ulottuvillasi, jotta voit irrottaa pistokkeen aina tarvittaessa.
 - Irrota pistoke pistorasiasta vain pistoketta vetämällä. Älä vedä sähköjohtoa, sillä tämä saattaisi vahingoittaa.
 - Voit kytkeä keittimen kokonaan pois päältä irrottamalla pistokkeen pistorasiasta.
 - Älä yritä itse korjata keittimeen mahdollisesti tulleita vikoja.
- Sammuta keitin, irrota pistoke pistorasiasta ja ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
- Ennen minkä tahansa keittimeen kuuluvan ulkoisen osan puhdistamista, kytke keitin pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja anna keittimen jäähtyä.



Huomio: Tämän varoituksen laiminlyöminen voi aiheuttaa tapaturmia tai vahingoittaa laitetta.

Säilytä pakkausmateriaalit (muovipussit, polystyreenipehmusteet) lasten ulottumattomissa.



Palovamman vaara! Tämän varoituksen laiminlyöminen voi aiheuttaa eriasteisia palovammoja.

Keitin tuottaa kuumaa vettä, minkä vuoksi sen toiminnan aikana voi muodostua vesihöyryä.

Ole erittäin varovainen, ettei kuumaa vettä tai höyryä pääse suihkuamaan päällesi.

Oikea käyttö

Keitin on suunniteltu kahvin valmistukseen ja juomien kuumentamiseen.

Mikä tahansa muu käyttö on väärinkäyttöä ja näin ollen vaarallista. Valmistaja ei vastaa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat keittimen virheellisestä käytöstä.

KÄYTTÖOHJEET

Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen keittimen käyttöönottoa. Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi aiheuttaa tapaturmia ja vahingoittaa keitintä.

Valmistaja ei vastaa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat käyttöohjeiden laiminlyömisestä.



Tärkeää:

Säilytä ohjeet huolellisesti. Anna tämä käyttöopas myös muille henkilöille, mikäli luovutat keittimen heidän käyttöönsä.

Keittimen tarkastus

Poista keitin pakkauksestaan ja varmista, että se on moitteettomassa kunnossa ja että kaikki lisätarvikkeet ovat pakkauksen mukana. Älä käytä keitintä, mikäli se on silminnähden vahingoittunut. Ota yhteys De'Longhin tekniseen huoltopalveluun.

Keittimen asennus



Huomio!

Muista seuraavat turvallisuuteen liittyvät seikat keittimen asennuksen yhteydessä:

- Keittimestä hehkuu lämpöä ympäröivään tilaan. Varmista, että kahvinkeitin molemmille sivuille sekä taakse jää vähintään 3 cm ja keittimen päälle vähintään 25 cm tyhjää tilaa.
- Keitin voi vahingoittua, mikäli sen sisälle pääsee vettä. Älä sijoita keitintä vesihanojen tai pesualtaiden läheisyyteen.
- Keitin voi vahingoittua, mikäli se sisällä oleva vesi jäätyy. Älä asenna keitintä tiloihin, joiden lämpötila voi pudota nollan alapuolelle.
- Varmista, etteivät terävät kulmat tai kuumat pinnat (esim. sähköliedet) pääse vahingoittamaan keittimen sähköjohtoa.



Mitään laitteen osia tai lisäosia ei voi pestä astianpesukoneessa.

Keittimen kytkentä



Huomio!

Varmista, että keittimen pohjaan sijoitetussa arvokyltissä osoitettu sähköverkon jännite vastaa verkkojännitettä.

Kytke keitin vain asianmukaisesti maadoitettuun ja tarkoitukseen soveltuvaan pistorasiaan, jonka suojaus on vähintään 10A. Anna ammattitaitoisen sähköasentajan vaihtaa pistoke uuteen, mikäli pistoke ja pistorasia eivät sovi yhteen.

KUVAUS (sivu 3)

- A1. Säädin "Flavor Selector" suodatinkahvi
- A2. Espresso-kahvin vesisäiliö
- A3. Suodatinkahvin vesisäiliö
- A4. Vesisäiliön kansi
- A5. Suodatinkuppi suodatinkahville
- A6. Flavor Savor

- A7. Lämmitinlaatta suodatinkahville
- A8. Tampperi
- A9. Tippakaukalo
- A10. Kupin alusta espressokahville
- A11. Höyrytysputki
- A12. Maidonvaahdotin
- A13. Suutin
- A14. Espressosäiliön vesikanava
- A15. ON/OFF-säädin espressokahville (laitteen takana)
- A16. Höyrynuppi cappuccinolle/kuumalle vedelle

Ohjauspaneelin kuvaus

- B1. Espressokahvin ja höyryn säädinnuppi
- B2. Höyrytysasento
- B3. STAND BY eli lepotila-asento
- B4. Ilmaisivalo espressokahvin käynnistys
- B5. Espressokahvin/kuuman veden asento
- B6. Ilmaisivalo lämpötila OK
- B7. ON/OFF-painike suodatinkahville
- B8. ON/OFF ilmaisivalo suodatinkahville

Lisävarusteiden kuvaus

- C1. Espressokahvin suodatinkuppi
- C2. Suodatin 1 kuppiin espressokahvia kahvijauheesta tai patruunoista
- C3. Suodatin 2 kuppiin espressokahvia
- C4. Kahvimitta tampperilla
- C5. Kiinteä suodatin (*vain tietyt mallit)
- C6. Pannu suodatinkahville

SUODATINKAHVIN VALMISTUS



Tärkeää:

Ensimmäisen käyttökerran yhteydessä kaikki laitteen lisäosat on pestävä ja sisäosat huuhdeltava, tyhjennä myös 2 vesisäiliötä, jotta kone on valmis kahvin valmistamiseksi. Jatka kahvin valmistusta.

Automaattinen sammutus

Jos keitintä ei käytetä vähään aikaan (kyseinen aika vaihtelee mallikohtaisesti), keitin sammuu automaattisesti (virran merkivalo sammuu).

Suodatinkahvin valmistus

- Avaa kansi, jotta voit irrottaa vesisäiliön laitteen oikealta puolelta (kuva 1).
- Täytä säiliö raikkaalla ja puhtaalla vedellä haluamasi kahvimäärän valmistamiseksi, kuitenkin ylittämättä MAX-merkkintää (kuva 2).

- Laita säiliö takaisin paikalleen kevyesti painamalla niin, että säiliön pohjassa oleva venttiili aukeaa. Halutessasi voit jättää vesisäiliön paikoilleen ja täyttää sen kahvipannun avulla, jossa on annosmäärämerkit valmiina (kuva 3).
- Avaa suodatinkupin luukku kääntämällä sitä oikealle (kuva 4).
- Aseta kiinteä suodatin (jos saatavilla) (tai paperisuodatin) suodatinkuppiin (kuva 5).
- Laita kahvijauhetta suodattimeen kahvimittaa käyttämällä ja tasoi se (kuva 6).

Perussäätö on, että yksi kahvimitta (noin 7 grammaa) jokaista kahvikuppia varten (esimerkiksi 10 mittaa valmis- taaksesi 10 kuppia kahvia).

- Sulje suodatinkupin luukku ja laita pannu, jossa on kansi päällä lämmitysalaalle.
- Valitse haluamasi maku kuten ohjeistettu luvussa "Suodatinkahvin AROMIN VALINTA".
- Paina painiketta ① (B7). Ilmaisivalo (B8) painikkeessa ilmoittaa että kahvikone on toiminnassa.
- Kahvi alkaa valua ulos muutaman sekunnin kuluttua.

On täysin normaalia, että kahvin valmistuksen aikana laite vapauttaa höyryä.

Jotta kahvi pysyy lämpimänä valmistuksen jälkeen, aseta pannu lämmitysalaalle ja jätä kahvikone päälle (suodatinkahvi ilmaisinvallo päällä): karahvissa oleva kahvi pysyy oikean lämpöisenä.

- Sammuta kahvikone painamalla painiketta ① (B7).

Suodatinkahvin aromin valinta

Flavor Selectorin avulla voit valita suodatinkahvillesi haluamasi aromin. Vääntämällä suodatinkahvin arominsäädin nuppiä (kuva 7), koneen voi säätää valmistamaan kahvia, jossa on vahva (asento STRONG) tai kevyt (asento LIGHT) jälkimaku.

Flavor Selector vaihtaa kahvin jälkimakua vahvempaan tai kevyempään, mutta kahvin todellinen maku pysyy samana.

ESPRESSOKAHVIN VALMISTUS



Tärkeää:

Ensimmäisen käyttökerran yhteydessä kaikki laitteen lisäosat on pestävä ja sisäosat huuhdeltava, tyhjennä myös 2 vesisäiliötä, jotta kone on valmis kahvin valmistamiseksi. Jatka kahvin valmistusta.

Automaattinen sammutus

Jos keitintä ei käytetä vähään aikaan (kyseinen aika vaihtelee mallikohtaisesti), keitin sammuu automaattisesti (virran merkivalo sammuu).

Kahvikoneen esilämmitys

Jotta espressokahvin lämpötila olisi oikea, suosittelemme koneen esilämmittämistä seuraavasti:

1. Käynnistä kahvikone painamalla ON/OFF painiketta (kuva 8). Ilmaisvalo espressokahvin käynnistys syttyy (B4).
 2. Laita suodatin suodatinkuppiin (kuva 9). Varmista, että on pidike on oikein asetettu alustalleen. Kiinnitä suodatinkuppi, suodatin sisällään, kiinni kahvikoneeseen (kuva 10) täyttämättä sitä kuitenkaan kahvijauheella. Käytä pienempää suodatinta, jos haluat valmistaa yhden kahvin ja isompaa suodatinta, jos haluat valmistaa kaksi kahvia.
 2. Aseta kuppi suodatinkupin alle. Käytä samaa kuppia, johon valmistat kahvin, jotta se lämpenisi valmiiksi.
 3. Odota ilmaisvalon **OK** syttymistä ja heti sen jälkeen käännä valitsinnuppi asentoon ☐/☒ (kuva 11), anna veden valua ulos, kunnes merkkivalo sammuu. Keskeytä sitten annostelu vääntämällä valitsinnuppi asentoon ☐ ja tyhjennä kuppi.
- (On normaalia, että suodatinkuppia irrotettaessa vähän höyryä tulee ulos).

Espressokahvin valmistus kahvijauheesta

1. Kun olet suorittanut kahvikoneen ja suodatinkupin esilämmityksen kuten edellisessä luvussa on neuvottu, käytä pienempää suodatinta, jos haluat valmistaa yhden kahvin ja isompaa suodatinta, jos haluat valmistaa kaksi kahvia.
2. Jos haluat valmistaa ainoastaan yhden kupillisen kahvia, kaada suodattimeen yksi tasainen mittalusikallinen eli noin 7 g kahvijauhetta. (kuva. 12). Jos haluat sitä vastoin valmistaa kaksi kupillista kahvia, kaada suodattimeen kaksi vajaata mittalusikallista kahvijauhetta (noin 6+6 g). Täytä suodatin annostelemalla pieni määrä kerrallaan estääksesi kahvijauheen valumista ulos.



Huomio:

Oikean toiminnan takia tarkista, ettei suodattimeen ole jäänyt kahvinjäämiä ennen kahvijauheen lisäämistä.

3. Levitä jauhettu kahvi tasaisesti ja paina kevyesti tamperilla (kuva 13).
Jauhetun kahvin painaminen on erittäin tärkeää hyvän espressokahvin valmistuksen kannalta. Jos jauhetta painetaan liikaa, kahvi valuu hitaasti ja vaahdosta tulee tummaa. Jos jauhetta painetaan liian vähän, kahvi valuu liian nopeasti ja vaahtoa tulee vähän ja se on vaaleaa.
4. Ota mahdolliset liiat kahvit pois suodatinkupin reunasta ja kiinnitä suodatinkuppi keittimeen: väännä kahvaa oikealle voimakkaasti (kuva 10) välttääksesi veden valumista hukkaan.
5. Aseta kuppi tai kupit suodatinkupin valutussuuttimien alle. Suosittelemme kuppien lämmittämistä ennen kahvin

valmistusta huuhtelemalla ne pienellä määrällä kuumaa vettä.

6. Varmista, että ilmaisvalo **OK** palaa (jos se on sammunut odota, että se syttyy) ja väännä valitsin asentoon ☐/☒ (kuva 11). Kun olet valmistanut haluamasi määrän kahvia, keskeytä annostelu vääntämällä valitsin asentoon ☐.
7. Irrota suodatinkuppi vääntämällä kahvaa oikealta vasemmalle.



Palovamman vaara!

Älä irrota suodatinkuppia koskaan silloin, kun keittimestä valuu kahvia, jotta roiskeita ei syntyisi.

8. Poista käytetty kahvi pitämällä suodatinta lukittuna painamalla siihen tarkoitukseen tehtyä vipua, joka on kahvassa ja anna kahvin valua ulos napauttamalla ylös alaisin olevaa suodatinkuppia (kuva 14).
9. Keitin sammutetaan painamalla ON/OFF-painiketta ☐ joka on koneen takana.

Espressokahvin valmistus patruunoilla

1. Esilämmitä keitin luvun "KAHVIKONEEN ESILÄMMITYS" ohjeiden mukaan. Varmista, että suodatinkuppi on kiinnitetty näin keittimeen. Näin toimimalla kahvi on kuumempaa.



Tärkeää:

Käytä ESE-laatuvaatimusten mukaisia patruunoita. Yhdenmukaisuus on merkitty pakkauksiin seuraavalla merkinäällä.



Tärkeimmät patruunoiden valmistajat ovat hyväksyneet ESE-laatuvaatimukset ja vaatimusten ansiosta espressokahvi valmistuu helposti ja puhtaasti.

2. Aseta pieni suodatin suodatinkuppiin ja varmista, että pidike on kiinnitetty oikein alustaansa, kuten kuvassa 9.
3. Aseta patruuna mahdollisimman keskelle suodatinta (kuva 15). Noudata aina patruunan pakkauksessa annettuja ohjeita asettaaksesi patruuna oikein suodattimeen.
4. Kiinnitä suodatinkuppi keittimeen. Kierrä se paikoilleen aina loppuun asti (kuva 10).
5. Toimi edellisen kappaleen kohdissa 5,6 ja 7 annettujen ohjeiden mukaan.

CAPPUCCINON VALMISTUS

1. Valmista espressokahvi aiemmissa kappaleissa kerrottujen ohjeiden mukaan, käytä tarpeeksi suuria kuppeja.
2. Käännä valitsinnuppi asentoon ☐ (kuva 16).
3. Täytä sillä aikaa astia 100 ml:lla maitoa kutakin cappuccinoa varten. Ota huomioon astiaa valitessasi, että maidon tilavuus kasvaa kaksin- tai kolminkertaiseksi.



Tärkeää:

Suosittelimme jääkaappikylmän (noin 5° C) rasvattoman maidon tai kevytmaidon käyttöä.

- 4.. Laita maitoaastia cappuccinatoren alle.
5. Odota, että ilmaisinalvo **OK** syttyy. Ilmaisinalvon syttymisen tarkoituksena on, että säiliö on sopivan lämmin höyryn tuottamista varten.
6. Irrota maidonvaahdotin ja väännä sitä (kuva 17): tämä aikana ole varovainen, ettei koske säiliön vesikanavaan, sillä se on kuuma. Laita maitoaastia cappuccinatoren alle.
7. Upota maidonvaahdotin maitoon muutaman millimetrin syvyyteen. Käännä höyrynuppia vastapäivään (kuva 18): maidonvaahdotuksesta tulee ulos höyryä joka saa maidon muuttumaan kermamaiseksi ja kuohkeammaksi. Saadaksesi kermamaisempaa vaahtoa, upota maidonvaahdotin maitoon ja liikuta astiaa hitaasti alhaalta ylös.
8. Kun maidon tilavuus on kaksinkertaistunut, upota cappuccinatore syvälle ja jatka maidon lämmittämistä. Kun haluttu lämpötila ja maidon kuohkeus on saavutettu (ihanteellinen lämpötila on 60°C) sammuta höyryntuottaminen vääntämällä höyrynuppia myötäpäivään ja käännä säädin asentoon .
9. Kaada vaahdotettu maito kuppeihin aiemmin valmistamasi espresson päälle. Cappuccino on valmis. Lisää sokeria maun mukaan ja ripottele päälle vähän kaakaojauhetta.



Tärkeää:

- Jos sinun täytyy valmistaa usea cappuccino, valmistaa ensin kaikki kahvit ja tee vasta lopuksi maitovaahdotus cappuccinoille.
- Jos haluat valmistaa uuden kahvin maidon vaahdotuksen jälkeen, odota että vesikanava on hyvin jäähtynyt, sillä muuten kahvi tulee ulos palaneena. Vesikanava jäähdytetään asettamalla sen alle astia; väännä säädin asentoon (kuva 11); anna veden valua ulos "OK" ilmaisinalvon ollessa päällä; laita uudelleen säädinnappi asentoon ja valmista kahvi kuten edellisissä luvuissa kerrotaan.

Suosittelimme, että höyryä ei annosteltaisi yli 60 sekunnin ajan ja että maitoa ei vaahdotettaisi enempää kuin 3 kertaa peräkkäin.



Huomio:

Hygieniasyistä suosittelemme, että puhdistat cappuccinatoren aina käytön jälkeen.

Toimi seuraavasti:

1. Anna höyryn tulla ulos muutaman sekunnin ajan (edellisen kappaleen kohdat 2 ja 5) höyrynuppia vääntämällä (kuva 18). Näin toimimalla cappuccinatore päästää ulos

maidon, joka on jäänyt sen sisälle. Sammuta keitin painamalla ON/OFF-painiketta.

2. Pidä toisella kädellä maidonvaahdotin putkea paikallaan ja toisella avaa maidonvaahdotin kääntämällä sitä vastapäivään ja sitten irrottamalla se alaspäin vetämällä (kuva 19).
3. Irrota höyryputken suutin vetämällä sitä alaspäin.
4. Pese huolellisesti maidonvaahdotin ja höyrysuutin haalealla vedellä.
5. Tarkasta, etteivät nuolilla osoitetut kaksi reikää (kuva 20) ole tukkeutuneet. Puhdista ne tarvittaessa nuppineulalla.
6. Kokoa höyrysuutin uudelleen asettamalla se napakasti yllä olevaan höyryputkeen (kuva 21).
7. Kokoa maidonvaahdotin uudelleen laittamalla se ylöspäin ja kääntämällä sitä myötäpäivään (kuva 22).

KUUMAN VEDEN VALMISTUS

1. Käynnistä kahvikone painamalla ON/OFF painiketta (kuva 8). Ilmaisinalvo espressokahvin käynnistys syttyy (B4).
2. Odota, että ilmaisinalvo **OK** syttyy.
3. Aseta astia cappuccinatoren alle.
4. Kun ilmaisinalvo **OK** syttyy, aseta säädinnappi asentoon (kuva 16) ja samanaikaisesti käännä höyrynuppia vastapäivään vähintään puoli kierrosta (kuva 18): kuuma vesi tulee ulos maidonvaahdotuksesta.
5. Keskeytä kuuman veden valuminen vääntämällä höyrynuppia myötäpäivään ja vääntämällä säädinnappi asentoon .

Suosittelimme enintään 60 sekunnin valutusta.

PUHDISTUS



Vaara!

- Puhdistuksen aikana älä koskaan upota keitintä veteen: kyseessä on sähkölaite.
- Ennen minkä tahansa keittimeen kuuluvan ulkoisen osan puhdistamista, kytkke keitin pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja anna koneen jäähtyä.

Flavor savorin puhdistus

Puhdistaaksesi Flavor Savorin, on mahdollista irrottaa se suodatinkupista (A6) vetämällä sitä ylöspäin (kuva 23). Uudelleen asettaaksesi sen alustansa, riittää että laitat sen yläkautta Flavor Savorin omiin uriin.

Espresso suodattimien puhdistus ja huolto

Joka 300 kahvin valmistuksen jälkeen tai silloin kun kahvi valuu suodatinkupista tiputellen tai ei valu ulos kokonaan, puhdista suodatinkuppi ja jauhekahvin suodattimet seuraavalla tavalla:

- Irrota suodatin suodatinkupista.
- Ruuvaa suodattimen tulppa irti (kuva 24) tulpassa olevan nuolen suuntaan.
- Pura maidonvaahdotinlaite säiliöstä painamalla tulpan kohdasta.
- Irrota kumitiiviste.
- Huuhtelee kaikki osat ja puhdista huolellisesti metallisuodatin kuumalla vedellä hieroen sitä harjalla (kuva 25). Tarkasta, etteivät metallisuodattimen pikkureiät ole tukossa. Jos ne ovat tukkeutuneet, puhdista ne nuppineulalla (katso kuva 26).
- Kokoa suodatin ja tiiviste muovilevyille kuten näkyy kuvassa 27. Ole huolellinen asettaessasi muovilevyn tappia tiivisteeseen reikään kuten osoitettu nuolella kuvassa 27.
- Aseta kaikki osat koottuna terässäiliöön suodattimen kautta (kuva 28), huoletien, että tappi on asetettu pidikkeen reikään (katso nuoli kuvassa 28).
- Lopuksi ruuvaa tappi kiinni (kuva 29).

Keittimen takuu raukeaa, mikäli yllä kuvailtua puhdistusta ei suoriteta säännöllisesti.

Säiliön vesikanavan puhdistus

Espressosäiliön vesikanava on puhdistettava noin 300 kahvin välein seuraavasti:

- Varmista, että kahvinkeitin ei ole kuuma ja että virtajohto on irtikytketty;
- Ruuvaa espressosäiliön vesikanavan kiinnitysruuvi auki ruuvimeisseliä käyttämällä (kuva 30);
- Irrota säiliön vesikanava;
- Puhdista se kostealla liinalla (kuva 30);
- Puhdista vesikanava huolella kuumalla vedellä. Käytä harjaa apunasi. Tarkasta, että pikkureiät eivät ole tukossa. Jos ne ovat tukkeutuneet, puhdista ne nuppineulalla (kuva 26).
- Huuhtelee vesikanava hanan alla ja hiero sitä kunnolla.
- Asenna säiliön vesikanava paikoilleen asettaen se oikeaoppisesti tiivisteeseen päälle.

Keittimen takuu raukeaa, mikäli yllä kuvailtua puhdistusta ei suoriteta säännöllisesti.

Muut puhdistustoimenpiteet

1. Älä käytä liuotinaineita tai hankausaineita keittimen puhdistukseen. Kosteaa ja pehmeää liina riittää.
2. Puhdista säännöllisesti suodatinkuppi, suodattimet, tippakaukalo ja vesisäiliö.

Tyhjennä tippakaukalo seuraavasti: irrota kupin alustarilla, poista vesi ja puhdista kaukalo liinalla: kokoa sitten tippakaukalo uudelleen.

Puhdista vesisäiliö pehmeää pulloharjaa käyttämällä. Näin pääset puhdistamaan pohjan kunnolla.



Vaara!

Puhdistuksen aikana älä koskaan upota keitintä veteen: kyseessä on sähkölaite.

KALKINPOISTO

Kalkinpoisto espresso kahvin luvussa

Kalkinpoistoa suositellaan noin 200 kahvin valmistuksen jälkeen. Suosittelemme, että käytät myynnissä olevaa De'Longhi-kalkinpoistoinetta.

Toimi seuraavien ohjeiden mukaan:

1. Täytä säiliö kalkinpoistoinetta sisältävällä nesteellä, joka saadaan laimentamalla kalkinpoistoaine pakkauksessa annettujen ohjeiden mukaan.
2. Käynnistä kahvikone painamalla ON/OFF painiketta (kuva 8). Virran ilmaisivalo syttyy (B4).
3. Varmista, että suodatinkuppi ei ole kiinnitetty, aseta astia laitteen vesikanavan alle ja odota, että ilmaisivalo **OK**syttyy.
4. Väännä säädinnappia ja valuta noin 1/4 vesisäiliön seoksesta: aina välillä väännä höyrynpussia, jotta hieman seosta tulee ulos myös maidonvaahdottimen putkesta; keskeytä valutus sitten vääntämällä säädinnappi asentoon ja anna seoksen vaikuttaa noin 5 minuutin ajan.
5. Toista kohta 4 toiset 3 kertaa, kunnes vesisäiliö on täysin tyhjä.
6. Poistaaksesi kalkinpoistoseoksen jäämät, huuhtelee vesisäiliö huolellisesti ja täytä se puhtaalla vedellä (ilman kalkinpoistoinetta).
7. Käännä säädinnappia asentoon (kuva 11) ja valuta kunnes säiliö on täysin tyhjä;
8. Toista kohdat 6 ja 7 vielä toisen kerran.

Kahvikoneen huollot ja kalkista johtuvat ongelmat eivät ole takuun piirissä, jos kalkinpoistoa ei ole suoritettu yllä olevien ohjeiden mukaisesti säännöllisesti.

Kalkinpoisto suodatin kahvin luvussa

Veden sisältämä kalkki muodostaa ajan kuluessa tukkeutumia, jotka heikentävät kahvikoneen toimintakykyä. Kalkinpoistoa suositellaan noin 40 käyttökerran jälkeen.

Suosittellemme, että käytät myynnissä olevaa De'Longhi-kalkinpoistoinetta.

1. Laimenna ainetta karahiin kalkinpoistoaineen pakkauksen ohjeiden mukaisesti;
2. Kaada kalkinpoistoaineseos vesisäiliöön;
3. Aseta pannu lämmitinlaatalle;
4. Paina painiketta ① (B7) valuta kupillinen ja sitten sammuta laite;
5. Anna seoksen vaikuttaa 15 minuuttia. Toista kohdat 4 ja 5 vielä toisen kerran.
6. Käynnistä kahvikone ja valuta vesisäiliö tyhjäksi.
7. Huuhtelee laite käyttämällä vettä ainakin 3 kertaa (3 täyttä vesisäiliöllistä vettä).

HÄVITTÄMINEN



Älä hävitä laitetta kotitalousjätteen mukana, vaan vie se kierrätyskeskukseen.



Laite vastaa seuraavien EU-direktiivien vaatimuksia:

- Neuvoston direktiivi lepovirtauskulutuksesta 1275/2008 ja myöhemmät muutokset.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja tarvikkeet vastaavat Euroopan yhteisön asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.

TEKNISET TIEDOT

Sähkövirta:	230 V~ 50/60 Hz
Teho:	1750W
Mitat (l x p x h):	380 x 255 (350) x 335
Espressopumpun paine:	15 bar
Espressosäiliön tilavuus:	1,2 L
Suodatinkahvin säiliön tilavuus:	1,4 L
Virtajohdon pituus:	1330 mm
Paino:	5,4 Kg

ONGELMIEN RATKAISEMINEN

Alapuolella on listattuna joitakin mahdollisia vikoja.

Jos ongelmaa ei voida ratkaista ohjeiden mukaisesti, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Espressokahvia ei tule	Säiliössä ei ole vettä	Täytä vesisäiliö
	Suodatinkupin kahvin ulostuloaukot ovat tukossa	Puhdista suodatinkupin valutussuuttimien aukot
	Espressosäiliön vesikanava on tukossa	Toimi "Säiliön vesikanavan puhdistus" luvussa annettujen ohjeiden mukaan
	Hydrauliipirissä on kalkkia	Suorita kalkinpoisto kuten luvussa Espressokahvi ohjeistetaan
	Säiliö on asetettu väärin ja sen pohjassa oleva venttiili ei ole auki	Paina säiliötä kevyesti siten, että pohjalla oleva venttiili avautuu
Espressokahvi valuu suodatinkupin laitojen yli reikien sijaan	Suodatinkuppi on asetettu väärin	Kiinnitä suodatinkuppi oikein ja käännä se loppuun voimalla
	Espressokahvin vesisäiliön tiiviste on mennyt joustavuutta tai on likainen	Vaihdata espressokahvin vesisäiliön tiiviste huoltokeskuksessa
	Suodatinkupin valutussuuttimien aukot ovat tukossa	Puhdista valutussuuttimien aukot.
Pumpussa liian kova melu	Vesisäiliö on tyhjä	Täytä säiliö
	Säiliö on asetettu väärin ja sen pohjassa oleva venttiili ei ole auki	Paina säiliötä kevyesti siten, että pohjalla oleva venttiili avautuu
Espressokahvi on kylmää	Ilmaisinvalo OK espresso ei syty kun kahvinvalmistus painiketta painaa	Odota, että OK-merkkivalo syttyy.
	Esilämmitystä ei ole tehty	Tee esilämmitys kappaleessa annettujen ohjeiden mukaan
	Kuppeja ei ole esilämmitetty	Esilämmitä kupit kuumalla vedellä
	Hydrauliipirissä on kalkkia	Suorita kalkinpoisto kuten luvussa Espressokahvi ohjeistetaan
Kahvin crema on vaaleaa (tulee ulos nopeasti valutussuuttimesta)	Jauhetta kahvia on painettu liian vähän	Paina jauhetta kahvia lisää (kuva 13)
	Jauhetun kahvin määrä on liian pieni	Lisää jauhetun kahvin määrää
	Kahvin jauhatus on karkea	Käytä vain espressokeittimille tarkoitettua kahvijauhetta
	Jauhetun kahvin laatu ei ole oikea	Vaihda jauhetun kahvin laatua

Kahvin crema on tummaa (kahvi valuu hitaasti suuttimesta)	Jauhettua kahvia on puristettu liikaa	Paina kahvia vähemmän (kuva 13)
	Jauhetun kahvin määrä on suuri	Vähennä jauhetun kahvin määrää
	Espressosäiliön vesikanava on tukossa	Toimi "Säiliön vesikanavan puhdistus" luvussa annettujen ohjeiden mukaan.
	Suodatin on tukossa	Toimi "Suodattimen puhdistus" luvussa annettujen ohjeiden mukaan
	Jauhettu kahvi on liian hienoa tai se on kosteaa	Käytä vain espressokeittimille tarkoitettua kahvijauhetta ja kahvijauheen ei tule olla liian kosteaa
	Jauhetun kahvin laatu ei ole oikea	Vaihda jauhetun kahvin laatua
Suodatinkuppi ei kiinnity laitteeseen.	Suodattimeen on laitettu liikaa kahvia.	Käytä annosmittaa ja varmista, että käytät oikeanlaista suodatinta
Maitovaahtoa ei muodostu cappuccinon valmistamisen aikana	Maito ei ole riittävän kylmää	Käytä aina jääkaappikylmää maitoa
	Cappuccinatore on likainen	Puhdista huolellisesti maidonvaahdotin pikku reiät, erityisesti ne jotka näkyvät kuvassa 20
Suodatinkahvin tai espressokahvin maku on kitkerä	Kalkinpoiston jälkeen tehty huuhtelu ei ollut riittävä	Huuhtelee laite "Suodatin-osion kalkinpoisto" tai "Espresso-osion kalkinpoisto" ohjeiden mukaisesti
Suodatinkahvin kahvinvalutusaika on pidentynyt	Suodatinkahvin piiriin täytyy suorittaa kalkinpoisto	Suorita kalkinpoisto luvun "Suodatin-kahvi-osion kalkinpoisto" mukaisesti