

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennenkuin asennat tai käytät keitintä. Osaamalla keittimen toimintaperiaatteet saat parhaan mahdollisen kahvin ja välttyt käyttövirheilä

LAITTEEN KUVAUS

Näitä termejä käytetään jatkuvasti seuraavilla sivuilla.

- 1 Suodatinkuppi jauhetulle kahville
- 2 Suodatinkuppi annospusseja varten (mikäli varusteena)
- 3 Höyrylämmittimen korkki
- 4 Maitosäiliön kansi
- 5 Vaahdotin
- 6 Sekoitin
- 7 Maitosäiliö
- 8 Kahvin annoslusikka
- 9 Roiskeiden estokupu
- 10 Espresso tiputuksen katkaisin
- 11 Espresso on/off katkaisin (①)
- 12 Höyrylämmitin päällä- merkkivalo
- 13 "Cappuccino OK"- merkkivalo
- 14 Höyrylämmittimen on/off katkaisin (①)
- 15 Espresso lämmitin päällä- merkkivalo
- 16 "Espresso OK" – merkkivalo
- 17 Puhdistusharja
- 18 Painin
- 19 Espresso lämmitin suutin
- 20 Espresso vesisäiliön veden tason osoitin
- 21 Espresso vesisäiliö
- 22 Espresso vesisäiliön kansi
- 23 Höyrylämmitin
- 24 Höyrynuppi
- 25 Pisaran keruulautanen (maito)
- 26 Pisaran keruualusta (espresso)
- 27 Kupin alusta
- 28 Höyrylämmittimen veden annostelija
- 29 Yhden kupin suodatin
- 30 Kahden kupin suodatin

TURVAOHJEET

- Tämä laite on suunniteltu kahvin keittoon ja juomien lämmittämiseen. Varo kuumaa vettä ja höyryä ja muista käyttää keitintä ohjeiden mukaisesti.
- Älä koske keittimen kuumiin osiin.
- Varmista pakkauksen poistamisen jälkeen, että keitin on moitteettomassa kunnossa. Älä käytä laitetta, mikäli sen kunnossa ilmenee puutteita vaan ota yhteys valtuutettuun ammattilaiseen.
- Älä jätä pakkausmateriaalia (muovipussit, styroksit

jne.) lasten ulottuvilla, sillä ne saattavat aiheuttaa vaaratilanteita leikkikaluina käytettäessä.

- Tämä keitin on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Kaikki muu käyttö katsotaan vääräksi ja vaaralliseksi käytöksi
- Valmistaja ei vastaa mistään virheellisestä tai huolimattomasta käytöstä aiheutuneista vahingoista.
- Älä koske keittimeen, jos kätesi tai jalkasi ovat märät tai kosteat.
- Älä anna lasten tai vastuuttomien henkilöiden käyttää keitintä ilman valvontaa
- Sammuta keitin, jos siihen tulee jokin vika tai sen toiminnassa ilmenee puutteita. Älä yritä korjata keitintä itse, vaan ota yhteys valmistajan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Vaadi aina alkuperäisiä varaosia. Tämän ohjeen laiminlyöminen voi vaarantaa laitteen turvallisuuden.
- Käyttäjä ei saa vaihtaa tämän laitteen verkkojohtoa, sillä tämän toimenpiteen suorittamiseen tarvitaan erityistyökaluja. Verkkojohdon saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistajan valtuuttamat huoltoliikkeet. Näin sähköiskuilta voidaan välttyä.

ASENNUS

- Aseta laite työtasolle kauaksi vesihanoista tai tiskialtaista.
- Varmista ennen keittimen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa keittimen arvokyltissä ilmoitettua jännitettä. Kytke keitin ainoastaan riittävästi maadoitettuun pistorasiaan, jonka teho on vähintään 10 A. Valmistaja ei vastaa mistään onnettomuuksista tai vahingoista, jotka johtuvat laitteen maadoittamisen laiminlyönnistä.
- Jos pistotulppa ei sovi pistorasiaan, anna valtuutetun sähkömiehen suorittaa pistorasian vaihto tarkoituksenmukaiseen pistorasiaan.
- Älä asenna kahvinkeitintä koskaan tiloihin, jossa lämpötila voi pudota 0° tai sen alapuolelle (veden jäätymässä laite voi vahingoittua).

ESPRESSO- KAHVINKEITTIMEN KÄYTTÖ VESISÄILIÖN TÄYTTÄMINEN

Nosta kantta ja poista vesisäiliö (kuva 1). Täytä säiliö puhtaalla ja raikkaalla vedellä (kuva 2). Aseta säiliö paikoilleen **painamalla sitä kevyesti** siten, että säiliön alaosaan sijaitseva venttiili aukeaa.

Suosittelimme säiliön täyttämistä silloin, kun kahvinkeitin on kylmä. Mikäli joudut kuitenkin täyttämään sen keittimen ollessa kuuman, säiliön paikan alaosaan voi muodostua jonkun verran vettä säiliön irrottamisen yhteydessä. Kuivaa sitä siis aina silloin tällöin pohjalla olevaa pientä sientä käyttämällä (kuva 3).

Voit täyttää säiliön myös helpommin ilman että vedät sen ulos, jolloin voit kaataa veden säiliöön suoraan kannusta.

HUOM: Älä käytä laitetta koskaan silloin, kun säiliössä ei ole vettä.

Veden tason tarkastus on helppoa tarkistusikkunan kautta. Näin voit lisätä vettä aina tarvittaessa.

KAHVINKEITINYKSIKÖN ESILÄMMITYS

Oikean lämpöisen espresso- kahvin edellytyksenä on että kahvinkeitin lämmitetään ensin. Suorita tämä painamalla katkaisinta ① ESPRESSO (kuva 4) vähintään puoli tuntia ennen kahvin valmistusta. **Muista jättää suodatinkuppi kahvinkeittimeen kiinni.** Kiinnitä suodatinkuppi kahvinkeittimeen asettamalla se höyrysuutimen alapuolelle siten, että kahva osoittaa vasemmalle (katso kuva 5) ja työnnä sitä ylöspäin. Käännä kahvaa samanaikaisesti oikealle. **Käännä aina loppuun saakka.** Voit keittää kahvin puolen tunnin kuluttua seuraamalla seuraavassa kappaleessa annettuja ohjeita. Voit esilämmittää kahvinkeitimen myös nopeammin seuraavalla tavalla:

1. Pane kahvinkeitin päälle painamalla katkaisinta ① ESPRESSO (kuva 4).
2. Pane kuppi suuttimen alle ja varmista, **että suodatinkuppi on kiinni kahvinkeitimessä.** Käytä samaa kuppia johon aiot valmistaa kahvin, jotta se esilämpenee.
3. Odota, että merkkivalo "ESPRESSO OK" syttyy (kuva 6) ja paina kahvin tiputuksen katkaisinta (kuva 7). Anna veden valua ulos, kunnes "ESPRESSO OK"-merkkivalo sammuu ja pysäytä tippuminen painamalla samaa katkaisinta uudelleen.
4. Tyhjennä kuppi, odota että "OK"-merkkivalo syttyy uudelleen ja suorita tämä toimenpide uudelleen.

ESPRESSO- KAHVIN VALMISTUS JAUHETULLE KAHVILLE OLEVAA SUODATINKUPPIA KÄYTTÄMÄLLÄ

1. Kun olet esilämmittänyt kahvinkeitimen edellisessä kappaleessa osoitetulla tavalla ja haluat valmistaa ainoastaan yhden kupillisen kahvia, aseta yhden kupin suodatin (pienempi kahdesta mukana toimitetusta) suodatinkuppiin (fig.8) ja kaada siihen 1 tasainen annoslusikallinen jauhetta kahvia, noin 7 grammaa (kuva 9). Käytä kahden kupin suodatinta (suurempi kahdesta mukana toimitetusta), mikäli haluat puolestaan valmistaa kaksi espresso- kahvia. Kaada tähän suodattimeen kaksi vajaata annoslusikallista jauhetta kahvia (noin 6+6 grammaa).
2. Tasoita jauhetta kahvi tasaisesti ja paina kevyesti paininta käyttämällä (kuva 10).
HUOM: Jauhetun kahvin painaminen on erittäin tärkeää parhaan espresso- kahvin keittämiseksi. Mikäli painat liikaa, kahvista tulee tummaa. Mikäli painat liian vähän kahvi tippuu liian nopeasti ja vaahto on väriltään kirkasta.
3. Poista suodatinkupin reunoilta mahdollisesti jäänyt ylimääräinen kahvi ja kiinnitä suodatinkuppi keittimeen. **Käännä se aina loppuun saakka (kuva 5).**
4. Aseta kuppi tai kupit suodatinkupin valutussuuttimen alapuolelle. Jos mahdollista, lämmitä myös kupit huuhtelemalla ne kuumalla vedellä (kuva 12).
5. Varmista, että "Espresso OK"- merkkivalo (kuva 6) palaa (mikäli se on sammuneena, odota että se syttyy). Paina tämän jälkeen kahvin tiputuksen katkaisinta  (kuva 7), kunnes kahvia on valunut tarpeeksi. Voit pysäyttää tippumisen painamalla tätä katkaisinta uudelleen

HUOM: Kahvin valmistamisen jälkeen on täysin normaalia, että suuttimesta valuu muutama pisara vettä.

6. Irrota suodatinkuppi kääntämällä kahvaa oikealta vasemmalle.

HUOMIO: Älä irrota suodatinkuppia koskaan silloin, kun keittimestä tippuu kahvia. Roiskeiden vaara.

7. Poista käytetyt kahvinporot pitämällä suodattimesta kiinni kahvassa tarkoitukseen olevalla vivulla ja kaada kahvi pois lyömällä ylösalaisin olevaa suodatinkuppia (kuva 12).
8. Sammuta kahvinkeitin painamalla katkaisinta ① ESPRESSO (kuva 4).

ESPRESSO- KAHVIN VALMISTUS ANNOSPUSSELLE OLEVAA SUODATINKUPPIA KÄYTTÄMÄLLÄ (MIKÄLI VARUSTEENA)

1. Esilämmitä kahvinkeitin kappaleessa "KAHVINKEITINYKSIKÖN ESILÄMMITYS" annettujen ohjeiden mukaisesti.
2. Paina suodatinkupin painiketta ja aseta annospussi siten, että se asettuu mahdollisimman keskelle suodatinta (kuva 26). Noudata annospussien pakkauksissa olevia ohjeita, kun asetat annospussin suodattimeen.

HUOM: KÄYTÄ ANNOSPUSSEJA, JOTKA VASTAAVAT ECE-LAATUVAATIMUKSIA. TÄMÄ ON OSOITETTU PAKKAUKSESSA SEURAAVALLA MERKILLÄ:



ECE- laatuvaatimus on kaikkien suurimpien annospussien valmistamien hyväksymä järjestelmä, jonka avulla espresso- kahvi voidaan valmistaa helpoimmin ja puhtaimmin.

3. Kiinnitä suodatinkuppi keittimeen ja käännä se aina loppuun saakka (kuva 5).
4. Toimi edellisessä kappaleessa olevien kohtien 4, 5 ja 6 ohjeiden mukaisesti.
5. Poista annospussi painamalla suodatinkupin painiketta ja vedä se ulos.
6. Sammuta kahvinkeitin painamalla katkaisinta ① ESPRESSO (kuva 4).

CAPPUCCINON VALMISTUKSEEN TARVITTAVAT TOIMENPITEET HÖYRYLÄMMITTIMEN TÄYTTÖ

- Irrota lämmittimen korkki kääntämällä sitä vastapäivään.
- Täytä veden annostelijaa aina 170 gramman – 6 oz linjaan saakka (kuva 14).
- Kaada vesi hitaasti lämmittimeen (kuva 15) ja varmista ensin, että katkaisin CAPPUCCINO on pois päältä ja höyrynuppi on kiinni. Voit valmistaa 15 – 20 cappuccino- kahvia näin täytetyn lämmittimen avulla.
- Sulje lämmittimen korkki kääntämällä sitä voimakkaasti myötäpäivään.

HUOM: Turvallisuussyistä korkkia ei voida poistaa lämmittimen ollessa kuuma, sillä se pyörii vain tyhjää. Tämän vuoksi täyttö voidaan suorittaa vasta sen jälkeen, kun säiliön sisältämä vesi on loppunut kokonaan tai lämmitin on jäähtynyt.

HUOMIO: Suosittelemme lämmittimen täyttämistä silloin, kun se on kylmä tarkoitukseen olevaa

annostelijaa käyttämällä. Mikäli joudut suorittamaan täydennyksen silloin, kun lämmitin on kuuma (esimerkiksi silloin, kun vesi loppuu cappuccinon valmistuksen aikana) suosittelemme ainoastaan yhden vesiannoksen kaatamista. ÄLÄ TÄYTÄ LÄMMITINTÄ TÄLLÖIN KOSKAAN siinä olevaan kirjoitukseen MAX 170 grammaa 6 – oz saakka (kuva 15). Muussa tapauksessa maidon vaahdotus ei onnistu.

CAPPUCCINON VALMISTUS

- Varmista jo ennen kahvin valmistamista, että höyrynuppi on kiinni. Paina tämän jälkeen katkaisinta CAPPUCCINO (kuva 16) siten, että höyrylämmitin esilämpiiä.
- Valmista espresso- kahvi kappaleessa ESPRESSO- KAHVIN VALMISTUS annettujen ohjeiden mukaisesti ja muista käyttää riittävän suuria kuppeja.
- Kaada maito maitosäiliöön (kuva 17). Varmista, ettei se ole kiehumutta tai kuumaa.

HUOM: Suosittelemme jääkaappilämpöisen kevytmaidon käyttöä.

Kun säiliö on täytetty MAX tasoon saakka, voit valmistaa 2-3 cappuccino. Älä ylitä koskaan pientä merkkiä, joka on sijoitettu heti MAX kirjoituksen yläpuolelle (kuva 17). Muussa tapauksessa cappuccinon valmistuksen jälkeen maitoa valuu yhä putkesta.

- Odota aina "CAPPUCCINO OK"- merkkivalon syttymistä (kuva 18) ennen maidon tiputtamisen aloittamista. Tämä merkkivalo osoittaa, että lämpötila on paras mahdollinen vaahdon muodostamiselle.

VINKKI: Mikäli lämmitin on kylmä valmistuksen alkaessa, maidosta tulee lämpimämpää jos odotat, että merkkivalo "OK" syttyy kaksi kertaa peräkkäin (noin viisi minuuttia).

- Aseta kahvia sisältävä kuppi maitosäiliön putken alle ja varmista, että maitosäiliön kiinnitin on tiukasti kiinni. Käännä höyrynuppia tämän jälkeen vastapäivään vähintään yhden kierroksen verran (kuva 19). "Vaahdotettu" maito alkaa valumaan maitosäiliön putkesta. Mikäli käytät pieniä kuppeja pane roiskeiden estokupu maitosäiliön putkelle, jotta roiskeilta vältytään (kuva 20).
- Valuta kuppiin haluamasi määrä vaahdotettua maitoa. Voit keskeyttää maidon valumisen kääntämällä höyrynuppia myötäpäivään. Maito vaahdotuu parhaiten silloin, kun odotat, että "OK CAPPUCCINO" merkkivalo syttyy kahden cappuccinon valmistuksen välillä.

VINKKI: Parhaan cappuccinon saat sekoittamalla maidon ja kahvin seuraavassa suhteessa: 1/3 kahvia ja 2/3 vaahdotettua maitoa.

- Viimeisen cappuccinon valmistamisen jälkeen nosta säilön imuputki säiliöön jääneen maidon tason yläpuolelle ennen keittimen sammuttamista (kuvassa 21 osoitetulla tavalla), anna höyryn poistua muutaman sekunnin verran ja sulje nuppi putken ollessa tässä asennossa. **TÄMÄN TOIMENPITEEN SUORITTAMINEN ON TÄRKEÄÄ PUHTAUDEN KANNALTA SITEN, ETTEI MAITO JÄÄ KEITTIMEN SISÄISEEN PIIRIIN.**

- Voit estää maidon kovettumisen pesemällä maitosäiliön välittömästi kappaleessa "Maidon vaahdotin puhdistus" annettujen ohjeiden mukaisesti.

HUOMIO: Pese kaikki keittimen välineet sekä sisäinen piiri seuraavasti ennen keittimen ensimmäistä käyttöönottoa:

1. Espresson lämmitin: valmista vähintään viisi kupillista, mutta älä käytä kahvia (kappaleessa ESPRESSO- KAHVINKEITTIMEN KÄYTTÖ annettujen ohjeiden mukaisesti).

2. Höyrylämmitin: täytä annostelija vedellä, sulje korkki ja paina painiketta (14) ① CAPPUCCINO. Käännä nuppia 5 minuuttia tämän jälkeen ja anna kaiken höyryn tulla ulos (noin 15 minuuttia).

PUHDISTUS JA HUOLTO

Sammuta keitin, irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna keittimen jäähtyä aina ennen minkään puhdistus- tai huoltotoimenpiteen aloittamista.

MAIDON VAAHDOTTIMEN PUHDISTUS

Maidon vaahdotin on puhdistettava **heti** käytön jälkeen. Toimi tällöin seuraavasti:

- Poista maitosäiliö painamalla koukua ja vetämällä sitä samanaikaisesti ylöspäin. Voit käyttää mukana toimitettua puhdistusharjaa, jonka avulla maitosäiliön putken puhdistus sujuu helposti.
- Poista punainen vaahdotin painamalla kiinnitintä (A) ja vetämällä sitä samanaikaisesti ylöspäin (kuva 22). Poista kuminen sekoitin, pese ja puhdista erityisesti 4 kuvassa 23 osoitettua reikää kuumalla vedellä (puhdista ne neulan avulla). Varmista, ettei nuolella B osoitettu reikä ole tukossa.
- Asenna kaikki osat oikein takaisin paikoilleen puhdistuksen jälkeen. Varmista ennen kaikkea, että asetat kumisen sekoittimen loppuun saakka. Punainen vaahdotin on oikealla paikallaan silloin, kun kuulet naksahduksen.

Mikäli et suorita näitä puhdistustoimenpiteitä jokaisen käytön jälkeen voi olla ettei, maidon vaahdotin onnistu, ettei putki ime maitoa tai että maitoa tihkuu maitosäiliön putkesta.

SUODATINKUPIN PUHDISTUS

Puhdista suodatinkuppi vähintään kerran päivässä seuraavasti:

- Käännä suodatinkupin pohjaa vastapäivään ja poista se (kuva 24).
- Huuhtelee kuumalla vedellä;
- Aseta se takaisin paikoilleen loppuun saakka.

Poista suodatinkupin metalliselle reunalle kertyvä lika aina silloin tällöin upottamalla suodatinkuppi kuumaan veteen noin kymmenen minuutin ajaksi ja käännä osoitinta tämän jälkeen useita kertoja.

Älä pese suodatinkuppia koskaan astianpesukoneessa. Älä jätä suodatinkuppia kiinni keittimeen, mikäli et käytä keitintä pitkään aikaan sillä tällöin lämmittimen tiiviste voi kovettua.

ANNOSPUSSELLE TARKOITETUN SUODATINKUPIN PUHDISTUS

Puhdista annospusseille tarkoitettu suodatinkuppi seuraavasti:

- paina suodatinkupin painiketta ja poista suodatin kuvassa 25 kuvatulla tavalla.
- tarkista, etteivät pienet suodattimen reiät ole tukossa. Puhdista suodatinkuppi tarvittaessa kuumalla vedellä ja hankaa sitä karkealla sienellä.
- Puhdista suodatinkupin sisäosat sekä kuminen tiiviste;
- Aseta suodatin takaisin paikoilleen;

Älä pese suodatinkuppia koskaan astianpesukoneessa.

ESPRESSON LÄMMITTIMEN SUUTTIMEN PUHDISTUS

Puhdista espresson lämmittimen suutin vähintään kerran vuodessa seuraavasti:

- Varmista, ettei kahvinkeitin ole kuuma ja että pistotulppa on irrotettu pistorasiasta;
- Irrota espresson lämmittimen suuttimen kiinnitysruuvit ruuvimeisseliä käyttämällä (kuva 25);
- Puhdista suuttimen kiinnitysalue kostealla pyyhkeellä;
- Harjaa suutin vedellä ja astianpesuaineella, kunnes kaikki pienet reiät ovat puhtaat.
- Huuhtelee suutin juoksevan veden alla ja hankaa sitä samalla.
- Asenna espresson lämmittimen suutin takaisin paikoilleen;

MUUT PUHDISTUKSET

1. Älä käytä liuotainaineita tai hankausaineita keittimen puhdistukseen. Puhdistukseen riittää kostea ja pehmeä pyyhe.
2. Poista, tyhjennä ja pese pisanan keruualusta säännöllisesti.
3. Puhdista espresson vesisäiliö.
4. Älä upota keitintä veteen puhdistuksen aikana, sillä se on sähkökäyttöinen laite.

KALKIN POISTO

Suosittelimme keittimen kalkin poiston suorittamista joka 200 kahvin valmistuksen välein. Suosittelemme erityisiä markkinoilla olevien espresso- kahvinkeittimen kalkin poistoon tarkoitettujen tuotteiden käyttöä. Toimi seuraavasti, mikäli et löydä tällaisia tuotteita:

1. Kaada säiliöön 1 litra vettä;
2. Kaada sekaan 2 lusikallista (noin 30 grammaa) sitruunahappoa (saatavilla apteekeista tai ruokatarvikaupoista);
3. Paina katkaisinta  ESPRESSO ja odota, että "Espresso OK"- merkkivalo syttyy;
4. Varmista, ettei suodatinkuppi ole paikoillaan ja aseta keruuastia keittimen suuttimen alle;
5. Paina kahvin tiputuksen katkaisinta  ja tyhjennä puolet säiliöstä. Keskeytä tiputus painamalla katkaisinta uudelleen;
6. Anna nesteen vaikuttaa noin 15 minuutin ajan ja jatka tiputtamista, kunnes säiliö on tyhjentynyt kokonaan.
7. Poista nesteen ja kalkkikiven jäämät huuhtelemalla säiliö huolellisesti, täytä se puhtaalla vedellä ja aseta se takaisin paikoilleen. Paina kahvin tiputuksen painiketta.
8. Odota, että säiliö tyhjenee kokonaan;
9. Paina katkaisinta uudelleen ja toista kohdissa 7 ja 8 mainitut toimenpiteet.

Kalkkikiven aiheuttamista ongelmista johtuvat korjaukset eivät kuulu takuun piiriin, mikäli yllä mainittua kalkin poistoa ei ole suoritettu säännöllisesti.

ONGELMA	MAHDOLLISET SYYT	KORJAUS
Espresso- kahvia ei tipu	- Vesisäiliössä ei ole vettä - Suodatinkupin valutussuuttimen reiät ovat tukossa - Espresson lämmittimen suutin on tukossa - Säiliö on asetettu väärin paikoilleen ja sen pohjalla oleva venttiili ei ole auki.	- Täytä säiliö vedellä - Puhdista valutussuuttimen reiät - Suorita puhdistus kappaleessa "Espresson lämmittimen suuttimen puhdistus" annettujen ohjeiden mukaisesti. - Paina säiliötä kevyesti siten, että sen pohjalla oleva venttiili aukeaa.
Espresso- kahvi tippuu suodatinkannattimen reunoilta, eikä rei'istä	- Suodatinkuppi on asetettu väärin paikoilleen; - Espresson lämmittimen tiiviste on kovettunut; - Suodatinkupin valutussuuttimen reiät ovat tukossa	- Kiinnitä suodatinkuppi oikein paikoillaan ja käännä se loppuun saakka - Vaihda espresson lämmittimen tiiviste, jonka saat huoltoliikkeestämme - Puhdista valutussuuttimen reiät.
Espresso- kahvi on kylmää	"Espresso OK"- merkkivalo ei pala silloin, kun kahvin tiputuksen katkaisinta painetaan: - Esilämmitystä ei ole suoritettu - Kuppeja ei ole esilämmitetty;	- Odota, että "OK"- merkkivalo syttyy; - Suorita esilämmitys kappaleessa "Kahvinkeitintyösköksen esilämmitys" annettujen ohjeiden mukaan; - Esilämmitä kupit
Pumpun toiminta on äänekästä	- Vesisäiliö on tyhjä - Säiliö on asetettu väärin paikoilleen ja sen pohjalla oleva venttiili ei ole auki.	- Täytä säiliö - Paina säiliötä kevyesti siten, että sen pohjalla oleva venttiili aukeaa.
Kahvin vahto on kirkasta (valuu nopeasti valutussuuttimesta)	- Jauhettua kahvia ei ole painettu tarpeeksi - Jauhettua kahvia ei ole käytetty tarpeeksi - Kahvi on karkeajauhettua	- Paina jauhettua kahvia enemmän - Lisää kahvin määrää - Käytä ainoastaan espresso-kahvinkeitimille tarkoitettua jauhettua kahvia
Kahvin vahto on tummaa (kahvi valuu hitaasti valutussuuttimesta)	- Jauhettua kahvia on painettu liikaa - Jauhettua kahvia on käytetty liikaa - Espresson lämmittimen suutin on tukossa - Kahvi on jauhettu liian hienoksi	- Paina kahvia vähemmän - Vähennä jauhettun kahvin määrää - Suorita puhdistus kappaleessa "Espresson lämmittimen suuttimen puhdistus" annettujen ohjeiden mukaisesti - Käytä ainoastaan espresso-kahvinkeitimille tarkoitettua jauhettua kahvia.
Kahvi maistuu happamalta	Kalkin poiston jälkeistä huuhtelua ei ole suoritettu riittävän hyvin	Huuhtele keitin kappaleessa "Kalkin poisto" annettujen ohjeiden mukaisesti.
Maito ei vaahdotu cappuccinon valmistuksen yhteydessä	- Maito ei ole riittävän kylmää. - Cappuccinon liitinkappale on likainen.	- Käytä aina jääkaappilämpöistä maitoa. - Puhdista cappuccinon liitinkappaleen pienet reiät huolellisesti. Puhdista kuvassa 22 kirjaimella B merkityt reiät erityisen huolellisesti
Maitoa valuu maitosäiliöstä, vaikka höyrynuppi onkin kiinni	Cappuccinon liitinkappale on likainen.	Puhdista cappuccinon liitinkappaleen pienet reiät huolellisesti. Puhdista kuvassa 22 kirjaimella B merkityt reiät erityisen huolellisesti