

SF

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennekuin asennat tai käytät keitintä. Ohjeita noudattamalla saat parhaan mahdollisen tuloksen ja voit käyttää keitintä turvallisesti.

LAITTEEN KUVAUS

Näitä termejä käytetään jatkuvasti seuraavilla sivuilla.

- 1 Kupin lämmitysalausta
- 2 Tarviketila
- 3 Höyryn aukaisuvipu
- 4 Veden tason osoitin
- 5 Verkkojohto
- 6 Vesisäiliö
- 7 Cappuccinon sekoitin
- 8 Suoja palovammoja vastaan
- 9 Höyryputki
- 10 Painemittari (mikäli varusteena)
- 11 ON/OFF katkaisin
- 12 Kahvin tiputuksen katkaisin
- 13 Höyrykatkaisin
- 14 ON/OFF merkkivalo
- 15 "OK" kahvi valmis merkkivalo
- 16 Höyryn merkkivalo
- 17 Suodatin vaahdotusyksiköllä
- 18 Kahvin suodatinkuppi
- 19 Painin
- 20 Lämmittimen suutin
- 21 Suodatin annospusseille (mikäli varusteena)
- 22 Suodatinkuppi annospusseille (mikäli varusteena)
- 23 Annoslusikka
- 24 Vedenkeräysalusta
- 25 Kuppiritilä

TURVAOHJEET

- Tämä laite on suunniteltu kahvin keittoon ja juomien lämmittämiseen. Varo kuumaa vettä ja höyryä ja muista käyttää keitintä ohjeiden mukaisesti.
- Älä koske 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 leikkikaluna 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.
- Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään keittimen kanssa.
- Sammuta keitin ja irrota pistotulppa pistorasiasta, mikäli 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, jolloin tapaturmilta välttyään.

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 sopivampaan pistorasiaan
- Älä asenna kahvinkeitintä koskaan tiloihin, jossa lämpötila voi pudota 0°:een tai sen alapuolelle (veden jäätymässä laite voi vahingoittua).

ESPRESSO- KAHVIN VALMISTUSOHJEET VESISÄILIÖN TÄYTTÄMINEN

Poista säiliö vetämällä sitä sivusta ja nosta imuputket samanaikaisesti ylös (kuva 1).

Huuhtele säiliö ja täytä se raikkaalla vedellä (kuva 2). Säiliön veden tasoa on helppo tarkkailla kelluvan pallon ansiosta. Aseta säiliö uudelleen paikoilleen ja muista asettaa putket veteen. Halutessasi voit täyttää vesisäiliön yksinkertaisemmin myös kannua käyttämällä, jolloin voit siirtää säiliötä ainoastaan tarvittavan määrän.

KAHVINKEITTIMEN ESILÄMMITYS

Oikean lämpöisen espresso- kahvin edellytyksenä on että kahvinkeitin lämmitetään ensin. Suorita tämä painamalla ON/OFF näppäintä (kuva 3) vähintään puoli tuntia ennen kahvin valmistusta. Muista jättää suodatinkuppi kahvinkeittimeen kiinni (varmistaa, että höyrynuppi on kiinni).

Kiinnitä suodatinkuppi kahvinkeittimeen asettamalla se höyrysuuttimen alapuolelle siten, että kahvi osoittaa vasemmalle (kuva 4). Työnnä suodatinkuppia ylöspäin ja käännä kahvaa samanaikaisesti voimakkaasti oikealle, ettei vesi pääse vuotamaan suodatinkupista. Voit keittää kahvin puolen tunnin kuluttua seuraamalla seuraavassa kappaleessa annettuja ohjeita.

Vaihtoehtoisesti voit esilämmittää kahvinkeitimen myös nopeammin seuraavalla tavalla:

1. Pane kahvinkeitin päälle ON/OFF katkaisinta painamalla (kuva 3). Kiinnitä suodatinkuppi keittimeen, mutta älä täytä sitä vielä kahvilla.
2. Pane kuppi suodatinkupin alle. Käytä samaa kuppia, johon aiot keittää kahvin, jolloin se lämpenee.
3. Odota, että "OK" merkkivalo syttyy (kuva 5) ja paina kahvin tiputuksen katkaisinta heti tämän jälkeen (kuva 6). Anna veden valua ulos, kunnes "OK"-merkkivalo sammuu ja pysäytä veden valuminen painamalla katkaisinta uudelleen (kuva 6).
4. Tyhjennä kuppi, irrota suodatinkuppi ja poista siinä oleva kuuma vesi.

(On täysin normaalia, että suodatinkupin irrottamisen yhteydessä keittimestä tulee jonkin verran höyryä).

ESPRESSO- KAHVIN VALMISTUS JAUHETUN KAHVIN SUODATINKUPPIA KÄYTTÄMÄLLÄ

1. Suorita kahvinkeitimen esilämmitys edellisessä kappaleessa kuvatulla tavalla. Aseta suodatinkahvin suodatin sekä maidon vaahdotusyksikkö suodatinkuppiin ja varmista, että siiveke asettuu oikein paikoilleen kuvassa 7 osoitetulla tavalla.
2. Mikäli haluat valmistaa ainoastaan yhden kupin kahvia, täytä suodatin yhdellä tasaisella mittalusikallisella jauhetta kahvia, noin 7 grammaa (kuva 8). Mikäli haluat puolestaan valmistaa kaksi kuppia kahvia, aseta suodatimeen kaksi vajaata mittalusikallista kahvia (noin 6+ 6 grammaa). Täytä suodatin vähän kerrallaan, ettei jauhetta kahvia pääse valumaan ylitse.

TÄRKEÄÄ: Tarkista aina ennen kuin kaadat kahvin suodatinkuppiin, ettei siihen ole jäänyt vanhaa kahvia. Näin kahvinkeitin toimii parhaalla mahdollisella tavalla.

3. Levitä jauhettu kahvi tasaisesti ja paina sitä kevyesti painimella (kuva 9).

HUOM: Jauhetun kahvin painaminen on erittäin tärkeää parhaan espresso- kahvin keittämiseksi. Mikäli painat liikaa, kahvi tippuu hiljalleen ja vaahto on 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. **Käänä sitä voimakkaasti (kuva 4), jottei vettä pääse vuotamaan ulos.**
4. Aseta kuppi tai kupit suodatinkupin valutussuuttimen alapuolelle (kuva 10). Jos mahdollista, lämmitä myös kupit huuhteleamalla ne kuumalla vedellä tai asettamalla ne ylemmän tason päälle (kuva 29).
5. Varmista, että "OK"- merkkivalo (kuva 5) palaa (mikäli se on sammuneena, odota että se syttyy). Paina tämän jälkeen kahvin tiputuksen katkaisinta (kuva 6), kunnes kahvia on valunut tarpeeksi. Voit pysäyttää tippumisen painamalla tätä katkaisinta uudelleen (kuva 6).
6. Irrota suodatinkuppi kääntämällä kahvaa oikealta vasemmalle.
HUOMIO: Älä irrota suodatinkuppia koskaan silloin, kun keittimestä tippuu kahvia. Roiskeiden vaara.
7. Poista vanhat kahvinporot pitämällä suodatinta lukittuna kahvassa olevaa vipua käyttämällä ja poista kahvi lyömällä ylös alaisin olevaa suodatinta kevyesti (kuva 11).
8. Sammuta kahvinkeitin painamalla ON/OFF katkaisinta (kuva 3).

HUOMIO: Laitteen ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä kaikki lisätarvikkeet sekä sisäiset piirit on pestävä valmistamalla vähintään viisi kahvikupillista ilman kahvia.

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

1. Suorita esilämmitys kappaleessa "KAHVINKEITTIMEN ESILÄMMITYS" annettujen ohjeiden mukaisesti. Jätä suodatinkuppi keittimeen kiinni, jolloin saat mahdollisimman kuumaa kahvia.
2. Paina suodatinkupin painiketta ja aseta annospussi mahdollisimman keskelle suodattimen päälle (kuva 12). Noudata aina annospussien pakkauksessa annettuja ohjeita, jotta saat asetettua sen oikein suodattimelle.

HUOM: Käytä annospusseja, jotka vastaavat ESE-laatuvaatimuksia. Tämä on osoitettu pakkauksessa seuraavalla merkillä



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

3. Kiinnitä suodatinkuppi keittimeen ja käännä se aina loppuun saakka (kuva 4).

Huom: Suodatinkuppi sulkeutuu paremmin ja estää veden valumisen sen reunoilta, mikäli rasvaat sivusiivekkeiden alaosat aina silloin tällöin voilla tai öljyllä (katso kuvassa 13 annettuja ohjeita).

- TÄRKEÄÄ:** Annospusseille olevaa suodatinkuppiä käytettäessä poista lämmittimen suuttimelle mahdollisesti jäänyt kahvijauhe (katso kuvaa 14). Annospussien suodatinkupin reunoilta voi muussa tapauksessa valua vettä kahvin valmistuksen yhteydessä, mikäli tätä puhdistusta ei suoriteta.
4. Toimi edellisen kappaleen (Espresso- kahvin valmistus jauhetun kahvin suodatinkuppiä käyttämällä) kohdissa 4, 5 ja 6 annettujen ohjeiden mukaisesti.
 5. Poista annospussi painamalla suodatinkupin painiketta ja vedä se ulos.
 6. Sammuta kahvinkeitin painamalla ON/OFF katkaisinta (kuva 3).

PAINEMITTARIN KÄYTTÖ

Hyvän Espresso- kahvin valmistuksen kannalta on tärkeää, että kahvin tippuminen tapahtuu oikealla lämmittimen paineella. Paine on oikea silloin, kun painemittarin osoitin on harmaan alueen sisällä (kuva 15).

CAPPUCCINON VALMISTUS

1. Valmista espresso- kahvi edellisissä kappaleissa annettujen ohjeiden mukaan ja käytä riittävän suuria kuppeja.
2. Paina höyrykatkaisinta (kuva 16) ja odota, että höyryn merkkivalo syttyy. Merkkivalon syttyminen tarkoittaa, että lämmitin on saavuttanut parhaan mahdollisen lämpötilan höyryn valmistukselle.
3. Täytä astia tällä välin noin 100 grammalla maitoa jokaista valmistamaasi cappuccinoa kohden. Varmista, että maito on jääkaappikylmää (ei kuumaa!). Muista astiaa valitessasi, että maidon tilavuus kasvaa noin 2 tai 3 kertaiseksi cappuccinon valmistuksen aikana.

HUOM: SUOSITTELEMME JÄÄKAAPPIKYLÄN KEVYTMAIDON KÄYTTÖÄ.

4. Aseta maitoa sisältävä astia cappuccinon sekoittimen alle.
5. Aseta cappuccinon sekoitin maitoon noin 5 mm matkalta ja käännä höyrynuppia vastapäivään (kuva 18) vähintään puolen kierroksen verran. Nyt maidon tilavuus alkaa kasvamaan ja se muuttuu kermamaiseksi.
6. Aseta cappuccinon sekoitin syvälle maitoon, kun maidon tilavuus on kasvanut puolella ja jatka maidon lämmittämistä (kuva 19). Keskeytä höyryn tulo kääntämällä höyrynuppia myötäpäivään ja pidä samanaikaisesti höyrynäppäintä painettuna sen jälkeen, kun lämpötila on oikea (paras mahdollinen lämpötila on 60°C) (kuva 16).
7. Kaada emulsoitunut maito aiemmin valmistettua espresso- kahvia sisältäviin kuppeihin. Cappuccino on nyt valmis. Lisää sokeria maun mukaan ja kaada kaakaojauhetta maitovaahdon pinnalle.

Huom: Mikäli valmistat useita cappuccinoja, keitä ensin kahvi ja valmista vasta lopuksi maitovaahdo kaikille cappuccino- kupillisille.

TÄRKEÄÄ: Puhdista cappuccinon sekoitin aina käytön jälkeen. Toimi tällöin seuraavasti:

1. Käännä höyrynuppia ja anna jonkin verran höyryä tulla ulos muutaman sekunnin ajan (kuva 18).
2. Ruuvaa cappuccinon sekoitin irti kääntämällä sitä myötäpäivään (kuva 20) ja pese se huolellisesti haalealla vedellä.

3. Tarkista, etteivät kolme kuvassa 21 osoitettua reikää ole tukossa. Puhdista ne tarvittaessa neulalla.
4. Puhdista höyryputki varovasti. Palovammojen vaara.
5. Aseta cappuccinon sekoitin takaisin paikoilleen.

KUUMAN VEDEN VALMISTAMINEN

1. Käynnistä kahvinkeitin ON/OFF katkaisinta painamalla (kuva 3). Odota, että "OK" merkkivalo syttyy (kuva 5).
2. Aseta astia cappuccinon sekoittimen alle;
3. Paina tiputuksen katkaisinta ja aukaise samanaikaisesti höyryn aukaisuvipu. Kuumaa vettä alkaa valumaan nyt cappuccinon sekoittimesta;
4. Voit keskeyttää kuuman veden tippumisen kääntämällä höyrynuppia myötäpäivään ja painamalla tiputuksen painiketta uudelleen.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Sammuta keitin, irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna keittimen jäähtyä aina ennen kahvinkeitin ulkoisten osien puhdistuksen aloittamista.

JAUHETULLE KAHVILLE TARKOITETUN SUODATINKUPIN PUHDISTUS

Puhdista jauhetun kahvin suodatinkuppi seuraavasti aina joka 300 kahvin valmistuksen jälkeen seuraavasti:

- Poista suodatin yhdessä vaahdotusyksikön kanssa;
 - Puhdista suodatinkupin sisäpuoli. Älä pese sitä koskaan astianpesukoneessa.
 - Ruuvaa vaahdotusyksikön korkkia auki (kuva 22) korkissa olevan nuolen suuntaan.
 - Vedä vaahdotusyksikkö säiliöstä työntämällä sitä korkin puolelta.
 - Poista tiiviste
 - Huuhtelee kaikki komponentit, puhdista metallinen suodatin huolellisesti kuumalla vedellä ja hankaa sitä harjalla (kuva 23). Tarkista, etteivät metallisen suodattimen pienet reiät ole tukossa. Puhdista ne tarvittaessa neulalla (katso kuva 24).
 - Aseta suodatin ja tiiviste uudelleen muoviselle levyille kuvassa 25 annettujen ohjeiden mukaisesti. Varmista, että muovisen levyn tappi menee tiivisteiden sisään, joka on osoitettu nuolella kuvassa 25.
 - Aseta kokonaisuus uudelleen suodattimen terässäiliöön (kuva 26) ja varmista, että tappi on asettunut kannattimen reikään (katso kuvassa 26 osoitettua nuolta).
 - Kierrä korkki lopuksi paikoilleen.
- Tuotteen takuu raukeaa, mikäli yllä mainittua puhdistusta ei suoriteta säännöllisesti.

ANNOSPUSSELLE TARKOITETUN SUODATINKUPIN PUHDISTUS (MIKÄLI VARUSTEENA)

Puhdista annospusseille tarkoitettu suodatinkuppi seuraavasti aina joka 300 kahvin valmistuksen jälkeen:

- Paina suodatinkupin painiketta ja poista suodatin (kuva 27). Puhdista suodatinkupin sisäosat huolellisesti. Älä pese sitä koskaan astianpesukoneessa.
 - Puhdista suodatin huolellisesti kuumalla vedellä ja hankaa sitä harjalla. Tarkista, etteivät metallisen suodattimen pienet reiät ole tukossa. Puhdista ne tarvittaessa neulalla (katso kuva 23).
 - Aseta suodatin uudelleen paikoilleen.
- Tuotteen takuu raukeaa, mikäli yllä mainittua puhdistusta ei suoriteta säännöllisesti.

LÄMMITTIMEN SUUTTIMEN PUHDISTUS

Puhdista lämmittimen suutin aina joka 300 kahvin valmistuksen jälkeen seuraavasti:

- Varmista, ettei kahvinkeitin ole kuuma ja että pistotulppa on irrotettu pistorasiasta;
- Irrota espresson lämmittimen suuttimen kiinnitysruuvit ruuvimeisseliä käyttämällä (kuva 28);
- Puhdista lämmitin kostealla pyyhkeellä (kuva 14);
- Puhdista suutin huolellisesti kuumalla vedellä ja hankaa sitä harjalla. Tarkista, etteivät pienet reiät ole tukossa ja puhdista ne tarvittaessa neulalla (kuva 24).
- Huuhtelee suutin juoksevan veden alla ja hankaa sitä samalla.
- Asenna espresson lämmittimen suutin takaisin paikoilleen ja varmista, että tiiviste on oikein paikoillaan.

Tuotteen takuu raukeaa, mikäli yllä mainittua puhdistusta ei suoriteta säännöllisesti.

MUUT PUHDISTUKSET

1. Älä käytä liuotinaaineita tai hankausaineita keittimen puhdistukseen. Puhdistukseen riittää kostea ja pehmeä pyyhe.
2. Puhdista suodatinkuppi, suodattimet, vedenkeräysalusta sekä vesisäiliö säännöllisesti.

HUOMIO: Älä upota keitintä veteen puhdistuksen aikana, sillä se on sähkökäyttöinen laite.

KALKIN POISTO

Suosittelimme keittimen kalkin poiston suorittamista joka 300 kahvin valmistuksen välein. Suosittelemme erityisten markkinoilla olevien espresso-kahvinkeittimen kalkin poistoon tarkoitettujen tuotteiden käyttöä. Toimi seuraavasti, mikäli et löydä tällaisia tuotteita:

1. Kaada vesisäiliöön 1 litra vettä;
2. Kaada sekaan 2 lusikallista (noin 30 grammaa) sitruunahappoa (saatavilla apteekeista tai ruokatavarakaupoista);
3. Paina ON/OFF katkaisinta ja odota, että OK-merkkivalo syttyy;
4. Varmista, ettei suodatinkuppi ole paikoillaan ja aseta keruustia keittimen suuttimen alle.
5. Paina kahvin tiputuksen katkaisinta, tyhjennä puolet säiliöstä sekä käännä höyrynuppia ja anna jonkin verran liuosta valua ulos aina silloin tällöin. Keskeytä liuoksen valuminen 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 ja käytä kahvinkeitintä, kunnes säiliö on tyhjentynyt kokonaan;
8. Paina katkaisinta uudelleen ja toista viimeksi mainittu toimenpide.

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 suuttimen reiät ovat tukossa • Espresson lämmittimen suutin on tukossa	• Täytä säiliö vedellä • Puhdista valutussuuttimen reiät • Suorita puhdistus kappaleessa "Lämmittimen suuttimen puhdistus" annettujen ohjeiden mukaisesti.
Espresso- kahvi tippuu suodatinkannattimen reunoilta, eikä rei'istä	• Suodatinkuppi on asetettu väärin paikoilleen; • Espresson lämmittimen tiiviste on kovettunut; • Suodatinkupin suuttimen reiät ovat tukossa	• Kiinnitä suodatinkuppi oikein paikoillaan ja käännä sitä voimakkaasti loppuun saakka • Vaihda espresson lämmittimen tiiviste, jonka saat huoltoliikkeestämme • Puhdista kahvin poistoreiät
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 "Kahvinkeitin esilämmitys" annettujen ohjeiden mukaisesti; • Esilämmitä kupit huuhtelemalla ne kuumalla vedellä
Pumpun toiminta on äänekästä	• Vesisäiliö on tyhjä	• Täytä säiliö
Kahvin vahto on kirkasta (kahvi valuu nopeasti suuttimesta)	• Jauhettua kahvia ei ole painettu tarpeeksi. • Jauhettua kahvia on asetettu liian vähän. • Kahvi on karkeajauhettua.	• Paina jauhettua kahvia enemmän. • Lisää kahvin määrää. • Käytä ainoastaan espresso-kahvinkeitinille tarkoitettua jauhettua kahvia.
Kahvin vahto on tummaa (kahvi valuu hitaasti suuttimesta)	• Jauhettua kahvia on painettu liikaa • Jauhettua kahvia on asetettu liikaa • Espresson lämmittimen suutin on tukossa • Kahvi on jauhettu liian hienoksi	• Paina kahvia vähemmän • Vähennä jauhettun kahvin määrää • Suorita puhdistus kappaleessa «Lämmittimen suuttimen puhdistus» annettujen ohjeiden mukaisesti. • Käytä ainoastaan espresso- kahvinkeitinille tarkoitettua jauhettua kahvia.
Kahvi maistuu happamalta	• Kalkin poiston jälkeistä huuhtelua ei ole suoritettu riittävän hyvin.	• Huuhtelee keitin kappaleessa «Kalkin poisto» annettujen ohjeiden mukaisesti.
Maito ei vaahdotu cappuccinon valmistuksen yhteydessä	• Maito ei ole riittävän kylmää. • Cappuccinon sekoitin on likainen.	• Käytä aina jääkaappilämpöistä maitoa. • Puhdista cappuccinon sekoittimen pienet reiät huolellisesti.