

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

KEITTIMEN KUVAUS

Seuraavia termejä käytetään jatkuvasti seuraavilla sivuilla.

- 1 Vesisäiliön kansi
- 2 Vesisäiliö
- 3 Höyrynappi
- 4 Painin
- 5 Virtajohto
- 6 Merkkivalo  (kone päällä) kahvitoiminnolla
- 7 Merkkivalo OK
- 8 Asento  kahvin/veden tiputus
- 9 Valitsinappi
- 10 Merkkivalo höyry  (kone päällä)
- 11 Asento "O", pois päältä
- 12 Kahvin annoslusikka
- 13 Kupin alusta
- 14 Lämmittimen suutin
- 15 Valutusputki
- 16 Suutin
- 17 Cappuccinon sekoitin
- 18 Suodatinkuppi annospusseja varten (mikäli varusteena)
- 19 Suodatin annospusseja varten (mikäli varusteena)
- 20 Suodatinkuppi jauhetulle kahville
- 21 Suodatin maidon vaahdotusyksiköllä

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.
- Pidä huolta siitä etteivät lapset leiki laitteella.
- Sammuta keitin, jos siihen tulee jokin vika tai sen toiminnassa ilmenee puutteita. Älä yritä korjata sitä itse. Ota yhteys valmistajan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen mahdollisten

korjausten suorittamista varten. 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 vältytään.

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° tai sen alapuolelle (veden jäädyessä laite voi vahingoittua).
- Mikäli virtajohto on liian pitkä, voit työntää ylimääräisen johdon osan virtajohdon ulostuloaukosta laitteen sisälle.

ESPRESSO- KAHVINKEITTIMEN KÄYTTÖ

VESISÄILIÖN TÄYTTÄMINEN

Poista vesisäiliön kansi (kuva 1) ja poista säiliö tämän jälkeen vetämällä sitä ylöspäin (kuva 2).

Täytä säiliö puhtaalla ja raikkaalla vedellä. Varmista, ettei ylitä kirjoitusta MAX. (kuva 3).

Pane säiliö takaisin työntämällä sitä kevyesti siten, että säiliön pohjalla oleva venttiili aukeaa.

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 ja muista täyttää taso aina silloin kun se saavuttaa pari senttimetriä pohjasta.

KAHVINKEITINYSIKÖN ESILÄMMITYS

Oikean lämpöisen espresso- kahvin edellytyksenä on että kahvinkeitin lämmitetään ensin. Suorita tämä asettamalla valitsinnuppi asentoon  (kuva 4) vähintään puoli tuntia ennen kahvin valmistusta. Muista jättää suodatinkuppi kahvinkeittimeen kiinni (varmista, että höyrynuppi on kiinni). Kiinnitä suodatinkuppi kahvinkeittimeen asettamalla se höyrysuuttimen alapuolelle siten, että kahva osoittaa vasemmalle (katso kuva 6) 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 asettamalla valitsinnuppi  asentoon (kuva 4). Kiinnitä suodatinkuppi koneeseen, mutta älä täytä sitä vielä kahvilla.
2. Pane kuppi suuttimen alle. Käytä samaa kuppia, johon aiot keittää kahvin, jolloin se lämpenee.
3. Odota, että "OK" merkkivalo syttyy (kuva 6) ja käännä valitsinnuppi tämän jälkeen asentoon  (kuva 7). Anna veden valua ulos, kunnes "OK"- merkkivalo sammuu ja pysäytät tippuminen kääntämällä valitsinnuppi asentoon  (kuva 4).
4. Tyhjennä kuppi ja odota, että "OK" merkkivalo syttyy uudelleen ja toista sama toimenpide.

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

ESPRESSO- KAHVIN VALMISTUS JAUHETULLE KAHVILLE OLEVAA 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 8 osoitetulla tavalla.

2. Mikäli haluat valmistaa ainoastaan yhden kupin kahvia, täytä suodatin yhdellä tasaisella mittalusikallisella jauhetta kahvia, noin 7 grammaa (kuva 9). 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.

Huom: Käytä hyvälaatuista hienoksi jauhettua kahvia, joka on nimenomaan valmistettu espresso- kahvin valmistusta varten.

3. Levitä kahvi tasaisesti ja paina sitä kevyesti puristimella (kuva 10).

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 reunoille mahdollisesti jäänyt ylimääräinen kahvi ja kiinnitä suodatinkuppi keittimeen. **Käännä sitä voimakkaasti (kuva 5), jottei vettä pääse vuotamaan ulos.**

4. Aseta mielellään kuumalla vedellä esilämmitetty kuppi tai kupit suodatinkupin valutussuuttimen alapuolelle (kuva 11).

5. Varmista, että "Espresso OK"- merkkivalo (kuva 6) palaa (mikäli se on sammuneena, odota että se syttyy). Valitse tämän jälkeen  (kuva 7), kunnes kahvia on valunut tarpeeksi. Voit pysäyttää kahvin valuttamisen asettamalla valitsimen uudelleen asentoon  (kuva 4).

6. Irrota suodatinkuppi kääntämällä kahvaa oikealta vasemmalle.

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

7. Poista vanhat kahvinporot suodatinkupista pitämällä suodatinta paikallaan kahvassa olevaa vipua käyttämällä ja poista kahvi lyömällä ylös alaisin olevaa suodatinta kevyesti (kuva 12).

8. Sammuta kahvinkeitin kääntämällä valitsinnuppi asentoon "O" (kuva 13).

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

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

1. Esilämmitä kahvinkeitin kappaleessa "KAHVINKEITINYKSIKÖN ESILÄMMITYS" annettujen ohjeiden mukaisesti. Huolehdi siitä, että suodatinkuppi jätetään kiinnitettynä laitteeseen. Näin saadaan kuumempaa kahvia. Tämän lisäksi esilämmitys takaa suodatinkupin tiivisteiden paremman pitävyyden.
2. Paina suodatinkupin painiketta ja aseta annospussi siten, että se asettuu hyvin suodattimen päälle (kuva 14). 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 valmistajien hyväksymä järjestelmä, jonka avulla espresso-kahvi voidaan valmistaa helpoimmin ja puhtaimmin.

3. Kiinnitä suodatinkuppi keittimeen ja käännä se aina loppuun saakka (kuva 5).

Huom: Voitele sivusiivekkeiden alaosa voilla tai öljyllä (kuvassa 15 annettujen ohjeiden mukaisesti) aina silloin tällöin, jolloin suodatinkuppi sulkeutuu paremmin ja välttyä veden tihkumiselta sen reunoilta.

TÄRKEÄÄ: Mikäli käytetään annospusseille tarkoitettua suodatinkuppiä, tulee ensin poistaa mahdolliset kahvinpurut lämmittimen suuttimesta (kuva 16). Mikäli tätä toimenpidettä ei suoriteta vettä saattaa roiskua annospussien suodatinkupin reunoista kahvia valmistettaessa.

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 kääntämällä valitsinnuppi asentoon "O" (kuva 13).

CAPPUCCINON VALMISTUKSEEN TARVITTAVAT TOIMENPITEET

1. Käytä riittävän suurta kuppiä espresso- kahvia valmistaessasi.
2. Käännä valitsinnuppi asentoon ☞ (kuva 17) ja odota, että "OK"- merkkivalo syttyy (kuva 6). Merkkivalon syttyminen osoittaa, että lämmitin on saavuttanut parhaan mahdollisen lämpötilan höyryn tuottamiselle.
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 jääkaappikylmän kevytmaidon käyttöä.

4. Aseta maitoa sisältävä astia cappuccinon sekoittimen alle (kuva 18)
5. Aseta cappuccinon sekoitin maitoon noin 2 mm matkalta ja käännä höyrynuppiä vastapäivään (kuva 19) (voit säätää cappuccinon sekoittimesta tulevan höyryn määrää kääntämällä sitä joko enemmän tai vähemmän). Nyt maidon tilavuus alkaa kasvamaan ja se muuttuu kermamaiseksi.
6. Keskeytä höyryn tulo kääntämällä höyrynuppiä myötäpäivään sen jälkeen, kun lämpötila on oikea (paras mahdollinen lämpötila on 60°C).
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 maitovaahdot kaikille cappuccino- kupillisille.

TÄRKEÄÄ: Puhdista cappuccinon sekoitin aina käytön jälkeen. Suorita tämä seuraavasti:

1. Käännä höyrynuppiä ja anna jonkin verran höyryä tulla ulos muutaman sekunnin ajan (kuva 19).
2. Pidä toisella kädellä ylempää osaa paikallaan ja ruuvaa toisella kädellä cappuccinon sekoitin irti kääntämällä sitä myötäpäivään. Vedä se suuttimesta (kuva 20).
3. Poista höyrysuutin vetämällä se valutusputkesta.
4. Pese cappuccinon sekoitin ja höyrysuutin huolellisesti kädenlämpöisellä vedellä.
5. Tarkista, etteivät kaksi nuolella osoitettua reikää (kuva 21) ole tukossa. Puhdista ne tarvittaessa neulalla.
6. Kiinnitä höyrysuutin paikoilleen asettamalla se kiinni höyryn valutusputkeen ja käännä sitä tämän jälkeen voimakkaasti (kuva 22).
7. Kiinnitä cappuccinon sekoitin paikoilleen

työntämällä ja kääntämällä sitä vastapäivään (kuva 23).

KUUMAN VEDEN VALMISTAMINEN

1. Käynnistä kahvinkeitin kääntämällä valitsinnuppi asentoon  (kuva 4).
2. Aseta astia cappuccinon sekoittimen alle;
3. "OK"-merkkivalon syttymisen yhteydessä aseta valitsinnuppi asentoon  (kuva 7) ja käännä höyrynuppia samanaikaisesti vastapäivään (kuva 19). Kuumaa vettä alkaa valumaan cappuccinon sekoittimesta.
4. Käännä höyrynuppi myötäpäivään, kun haluat keskeyttää kuuman veden tulon ja aseta valitsinnuppi asentoon "O".

PUHDISTUS JA HUOLTO

JAUHETUN KAHVIN SUODATINKUPIN PUHDISTUS

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

- Poista suodatin yhdessä maidon vaahdotusyksikön kanssa;
- Puhdista suodatinkupin sisäosat. Älä pese sitä astianpesukoneessa.
- Ruuvaa maidon vaahdotusyksikön korkki irti (kuva 24) korkissa olevan nuolen osoittamaan suuntaan.
- Vedä maidon vaahdotusyksikkö säiliöstä työntämällä sitä korkin puolelta.
- Poista tiiviste paikaltaan.
- Huuhtelee kaikki komponentit ja puhdista metallinen suodatin huolellisesti kuumalla vedellä ja hankaa sitä harjalla (kuva 25). Tarkista, etteivät metallisen suodattimen pienet reiät ole tukossa. Puhdista ne tarvittaessa neulalla (katso kuva 26).
- Aseta suodatin ja tiiviste uudelleen muoviselle levyille kuvassa 27 annettujen ohjeiden mukaisesti. Varmista, että muovisen levyn tappi menee tiivisteeseen reiän sisään, joka on osoitettu nuolella kuvassa 27.
- Aseta kokonaisuus uudelleen suodattimen terässäiliöön (kuva 28) ja varmista, että tappi on asettunut kannattimen reikään (katso kuvassa 28 osoitettua nuolta).
- Ruuvaa kansi lopuksi paikoilleen.

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

ANNOSPUSSEILLE TARKOITETUN SUODATINKUPIN PUHDISTUS (MIKÄLI VARUSTEENA)

Puhdista annospusseille tarkoitettu suodatinkuppi säännöllisesti seuraavalla tavalla:

- paina suodatinkupin painiketta ja poista suodatin (kuva 29). Puhdista suodatinkupin sisäosa. Älä pese sitä astianpesukoneessa.
- Puhdista suodatin huolellisesti kuumalla vedellä ja hankaa sitä harjalla. Tarkista, etteivät metallisen suodattimen pienet reiät ole tukossa. Puhdista ne tarvittaessa neulalla (katso kuva 26).
- Aseta suodatin takaisin paikoilleen.

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

LÄMMITTIMEN SUUTTIMEN PUHDISTUS

Puhdista lämmittimen suutin seuraavasti aina joka 300 kahvin valmistuksen jälkeen:

- Varmista, ettei kahvinkeitin ole kuuma ja että pistotulppa on irrotettu pistorasiasta;
- Irrota lämmittimen suuttimen kiinnitysruuvit ruuvimeisseliä käyttämällä (kuva 30);
- Puhdista lämmitin kostealla pyyhkeellä (kuva 16);
- Puhdista suutin huolellisesti kuumalla vedellä ja hankaa sitä harjalla. Tarkista, etteivät pienet reiät ole tukossa ja puhdista ne tarvittaessa neulalla.

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. Poista, tyhjennä ja pese pisanan keruualusta säännöllisesti.
3. Puhdista espresson vesisäiliö.

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

KALKIN POISTO

Suosittelomme keittimen kalkin poiston suorittamista joka 300 kahvin valmistuksen välein. Suosittelemme erityisien markkinoilla olevien espresso- kahvinkeitimen 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 ruokatavarakaupoista);
3. Käännä valitsinnuppi asentoon  ja odota, että "OK"-merkkivalo syttyy;
4. Varmista, ettei suodatinkuppi ole paikoillaan ja aseta keruustasia keittimen suuttimen alle;

5. Käännä valitsinnuppi asentoon  ja tyhjennä puolet säiliöstä. Keskeytä tiputus kääntämällä valitsin asentoon "O".
6. Anna nesteen vaikuttaa noin 15 minuutin ajan ja jatka valuttamista, kunnes säiliö on tyhjennyt kokonaan.
7. Poista nesteen ja kalkkikiven jäämät huuhtelemalla säiliö huolellisesti, täytä se puhtaalla vedellä ja aseta se takaisin paikoilleen.
8. Käännä valitsinnuppi asentoon  ja 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- kahvia tippuu suodatinkupin reunoilta reikien sijaan	• 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 "Kahvinkeitinsikön 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 vaahto on kirkasta (valuu nopeasti valutussuuttimesta)	• 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-kahvinkeitimille tarkoitettua jauhettua kahvia
Kahvin vaahto on tummaa (kahvi valuu hitaasti valutussuuttimesta)	• Jauhettua kahvia on painettu liikaa • Jauhettua kahvia on asetettu liikaa • Espresson lämmittimen suutin on tukossa • Kahvi on jauhettu liian hienoksi	• Paina kahvia vähemmän • Vähennä jauhetun kahvin määrää • Suorita puhdistus kappaleessa "Espresson lämmittimen suuttimen puhdistus" annettujen ohjeiden mukaisesti • Käytä ainoastaan espresso-kahvinkeitimille tarkoitettu 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. Puhdista kuvassa 21 merkityt reiät erityisen huolellisesti.