

SUOMI

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

KEITTIMEN KUVAUS

(Katso sivulla 3 olevaa piirrosta)

Seuraavia termejä ja viitekirjaimia käytetään jatkuvasti tämän käyttöoppaan sivuilla.

- A. VAHVAN, NORMAALIN tai MIEDON kahvin ja CAPPUCCINON valitsin
- B. Lämmittimen korkki
- C. Maitosäiliön kansi
- D. Maidon vaahdotin
- E. Maitosäiliö
- F. Höyrynuppi
- G. Roiskeiden estokupu
- H. Virtajohto
- I. OK höyry valmis- merkkivalo
- L. Valaistu katkaisin
- M. Pisaran keruualusta
- N. Annoslusikka
- O. Suodatinkuppi
- P. Suodatin
- Q. Kannella varustettu kannu
- R. Sovitin kupeille

TURVAOHJEET

- Varo kuumaa vettä ja höyryä. Käytä keitintä annettujen ohjeiden mukaisesti. Älä koske keittimen kuumiin osiin (vesi, suodatinkupin (O) kanssa kosketuksissa oleva alue ja suodatin (P)).
- Älä koske koskaan keittimen kuumiin osiin.
- Varmista pakkauksesta 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 ulottuville, sillä ne saattavat aiheuttaa vaaratilanteita leikkikaluna käytettäessä.
- Tämä keitin on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. 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 keittimellä.
- Sammuta keitin ja irrota pistotulppa pistorasiasta, 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 virtajohtoa, sillä tämän toimenpiteen suorittamiseen tarvitaan erityistyökaluja. Vahingoittuneen virtajohdon saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistajan valtuuttamat huoltoliikkeet, jolloin toimenpide voidaan suorittaa turvallisesti.

ASENNUS

- Aseta keitin 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 ammattitaitoisen sähkömiehen vaihtaa pistotulppa

tarkoituksenmukaiseen pistotulppaan. Anna virtajohdon (H) vaihtaminen ainoastaan valmistajan valtuuttaman huoltoliikkeen suoritettavaksi, sillä tämän toimenpiteen suorittamiseen tarvitaan erityistyökaluja.

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

KAHVIN VALMISTUS

- 1 Ruuvaa lämmittimen korkki (B) irti kääntämällä sitä vastapäivään.
- 2 Kaada lämmittimeen vettä (kuva 2) mukana toimitettua kannua (Q) käyttämällä tämän käyttöoppaan lopussa olevassa taulukossa annettujen määrien mukaisesti. Älä ylitä suositeltuja määriä, sillä muussa tapauksessa keittimen toiminnassa voi ilmetä häiriöitä. Täytä lämmitin silloin, kun valaistu katkaisin (L) on sammuneena.
- 3 Aseta suodatin kuppiin (kuva 3)
- 4 Kaada suodattimeen kahvia tämän käyttöoppaan lopussa olevassa taulukossa annettujen ohjeiden mukaisesti ja levitä se tasaisesti suodattimeen (kuva 4). Käytä puolikarkeaksi jauhettua kahvia, sillä liian hienoksi jauhettu kahvi voi tukkia suodattimen kahvin valmistuksen aikana (esim. MOKKA- kahvi soveltuu erittäin hyvin).
- 5 Poista ylimääräinen kahvi suodattimen reunoilta (kuva 5).
- 6 Aseta suodatinkuppi keittimeen sijoittamalla se lämmittimen suuttimen alle (kuva 6). Työnnä suodatinkuppia tämän jälkeen ylöspäin ja käännä sitä samalla oikealle aina loppuun saakka. Suodatinkupin kahvan ei tarvitse välttämättä olla täysin keittimen keskellä. Varmista sitä vastoin huolellisesti, että suodatinkuppi on asettunut hyvin paikoilleen.
- 7 Sijoita kannu suodatinkupin alle siten, että sen valutussuutin asettuu kannun kannessa olevan reiän sisälle (kuva 7).
- 8 Sijoita valitsin (A) haluamasi kahvin voimakkuuden kohdalle: "LIGHT" miedommalle kahville, "MEDIUM" normaalille kahville tai "STRONG" vahvemmalle kahville (kuva 8).
- 9 Varmista, että höyrynuppi (F) on kiinni ja paina valaistua katkaisinta, jolloin merkkivalo syttyy (kuva 9).
- 10 Kahvi alkaa valumaan noin kolmen minuutin kuluttua. Sammuta valaistu katkaisin kahvin valmistuksen jälkeen.

HUOMIO: Poista lämmittimen sisällä oleva

jäämähöyry höyrynuppia kääntämällä aina ennen suodatinkupin poistamista. Näin välttyt höyryn äkillisiltä purkautumiselta (kuva 10).

HUOM: Turvallisuussyistä korkkia ei voida poistaa silloin kun lämmitin on kuuma vaan korkki pyörii tyhjää. Mikäli joudut kuitenkin poistamaan sen jostain syystä, poista lämmittimessä oleva höyry höyrynuppia käyttämällä edellisessä kohdassa annettujen ohjeiden mukaisesti. Poista vanha kahvi suodatinkupista kääntämällä suodatinkuppi ylösalaisin ja lyö sitä kevyesti muutamia kertoja (kuva 11). Voit poistaa vanhan kahvin myös pesemällä suodatinkupin ja suodattimen juoksevan veden alla.

HUOMIO: Valmista muutama kahvikupillinen pelkkää vettä käyttämällä keittimen ensimmäisen käytön yhteydessä, jotta saat poistettua epämiellyttävän "uuden" hajun.

SOVITTIMEN ASENNUS

Käytä sovitinta (R) aina silloin, kun haluat valmistaa kahvin suoraan kuppeihin. Kiinnitä se yksinkertaisesti paikoilleen suodatinkupin alaosaan (kuva 12).

CAPPUCCINON VALMISTUS

- Kaada maitosäiliöön (E) cappuccinon valmistukseen tarvittava määrä maitoa (noin 100 cc jokaisesta cappuccinoa kohden) (kuva 13). Älä ylitä koskaan säiliöön merkittyä (kuva 14) MAX merkkiä (joka vastaa noin 250 cc), sillä muussa tapauksessa cappuccinon valmistamisen jälkeen maitoa voi tippua vielä putkesta. Muista käyttää tuoretta, keittämätöntä ja ennen kaikkea kylmää maitoa.

Neljän cappuccinon valmistuksen yhteydessä maitosäiliöön on lisättävä välillä maitoa.

- Valmista kahvi ensin kappaleen "KAHVIN VALMISTUS" kohdissa 1- 8 annettujen ohjeiden mukaisesti. Muista käyttää kuitenkin enemmän vettä käyttöoppaan lopussa olevan taulukon mukaisesti.
- Käynnistä keitin valaistua katkaisinta käyttämällä. Anna kahvin valua kannuun ja varmista, että kahvi saavuttaa kannuun merkityn tason 2 tai 4. Keskeytä kahvin valutus sijoittamalla kahvin valitsin asentoon "CAPPUCCINO":

HUOMIO: Varmista, että tummempi, vaahdon alla olevan kahvin pinta asettuu merkkien 2 tai 4 kohdalle (eikä siis vaaleampi vaahtoa sisältävä kahvin pinta). Varmista oikea kahvin määrä erittäin huolellisesti, sillä jos kahvi ylittää

linjan 2 tai 4 höyry ei riitä enää maidon vaahdotamiseen.

- Kaada kahvi kuppeihin.
- Aseta yksi kahvia sisältävä kuppi kerrallaan maitosäiliön valutusputken alle (kuva 15) ja odota, että "OK höyry valmis"-merkkivalo (1) syttyy. **Mikäli käytät pieniä kuppeja, aseta roiskeiden estokupu (G) maitosäiliön putkelle, jottei maitoa pääse roiskumaan (kuva 16).**
- Käännä höyrynuppia vastapäivään, jolloin vaahdotettua maitoa alkaa valumaan maitosäiliön putkesta (kuva 15). Parhaan vaahdotuksen ja maidon roiskumisen estämisen kannalta on tärkeää, että käännät nuppia vähintään yhden kierroksen. Jatka maidon valuttamista, kunnes maitosäiliö tyhjenee puoleen väliin ja sulje höyryn tulo tämän jälkeen kääntämällä nuppia myötäpäivään.
- Täytä kaikki kahvikupit tällä tavoin, kunnes maitosäiliö on tyhjenyt kokonaan. **HUOMIO: Odota aina, että "OK höyry valmis"-merkkivalo (1) syttyy.**
- Kaada maitosäiliöön jonkin verran vettä heti cappuccinojen valmistuksen jälkeen ja pane kannu maitosäiliön valutusputken alle. Käännä höyrynuppia ja säiliön tyhjettä kokonaan (toimenpide kestää noin minuutin).
HUOMIO: Vaikka tämä toimenpide saattaa tuntua turhalta, se on kuitenkin suoritettava ehdottomasti joka kerran, jotta lämmittimessä olevat vesi- tai höyryjäämät saadaan poistettua kokonaan. Muussa tapauksessa laitteiston toiminnassa saattaa ilmetä häiriöitä seuraavan käyttöönoton yhteydessä. Tämän lisäksi tämä toimenpide on tärkeä keittimen puhtauden kannalta, sillä sen yhteydessä sekä maidon vaahdotuksen reiät että sisäiset piirit tyhjenevät mahdollisista maitojäämistä.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Sammuta kahvinkeitin ja irrota pistotulppa pistorasiasta ennen minkään laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteen aloittamista.

Maidon vaahdotusyksikön puhdistus

Puhdista maidon vaahdotusyksikkö aina jokaisen käytön jälkeen. Toimi tällöin seuraavasti:

- Poista maitosäiliö painamalla vipua "PRESS" ja vedä sitä samanaikaisesti ylöspäin. Pese säiliö kuumalla vedellä (kuva 17).
- Poista punainen maidon vaahdotin painamalla vipua (A) ja vetämällä vaahdotinta samanaikaisesti

ylöspäin (kuva 18). Poista kuminen sekoitin ja pese ennen kaikkea kuvassa 20 osoitetut neljä reikää huolellisesti kuumalla vedellä (kuva 19) (käytä puhdistukseen neulaa). Varmista, ettei nuolella B osoitettu reikä ole tukossa.

- **Asenna kaikki osat puhdistuksen jälkeen takaisin oikeille paikoilleen. Varmista erityisesti, että kuminen sekoitin sekä punainen maidon vaahdotin ovat asettuneet paikoilleen loppuun saakka (kunnes kuulet naksahduksen). Mikäli yllä mainittua puhdistustoimenpidettä ei suoriteta jokaisen käytön jälkeen, maidon vaahdotuksessa tai sen imemisessä voi ilmetä ongelmia tai maitoa voi tippua maitosäiliön putkesta.**

Muut puhdistukset

- Puhdista myös kannu, suodatinkuppi ja suodatin säännöllisesti.
- Älä käytä liuotinaaineita tai hankausaineita kumisten osien puhdistukseen. Puhdistukseen riittää pehmeä pyyhe.
- Älä upota keitintä KOSKAAN veteen.

KALKIN POISTO

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

1. Sammuta keitin ja poista pistotulppa pistorasiasta ennen keittimen puhdistuksen aloittamista.
2. Täytä kannu vedellä.
3. Liuota veteen 1 lusikallinen (noin 10/15 grammaa) sitruunahappoa (saatavilla apteekeista tai ruokatavarakaupoista);
4. Kaada tämä liuos lämmittimen säiliöön.
5. Ruuvaa lämmittimen korkki paikoilleen ja anna liuoksen vaikuttaa noin 30 minuutin ajan.
6. Sijoita valitsin asentoon "LIGHT".
7. Aseta suodatin ja suodatinkuppi (ilman kahvia) paikoilleen.
8. Sijoita kannu pisanan keruualustalle.
9. Aseta pistotulppa pistorasiaan.
10. Käynnistä keitin. Muutaman minuutin kuluttua kuuma liuos alkaa valumaan suodatinkupin kautta kannuun.
11. Sijoita höyryputki vesilasiin tai kuppiin. Aukaise höyrynuppi muutaman sekunnin ajaksi samalla, kun kalkinpoistoliuos valuu suodatinkupin kautta. Näin saat poistettua putken sisälle mahdollisesti jääneet maitojäämät.
12. Sulje höyrynuppi (kalkinpoistoliuosta valuu vielä kannuun).
13. Sammuta keitin ja anna sen jäähtyä, kun liuosta

ei valu enää kannuun.

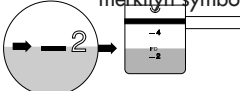
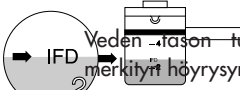
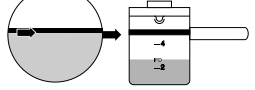
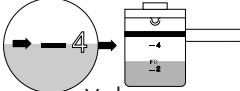
Poista suodatinkuppi, suodatin ja kannu ja huuh-
tele ne kuumalla vedellä.

14. Suorita vähintään kaksi kahvin valmistusjaksoa
(ilman kahvia), jotta saat poistettua kalkinpoi-
stoaineen kokonaan.

Tuotteen takuu raukeaa, mikäli yllä mainittua puhdi-
stusta ei suoriteta säännöllisesti

HUOLTOAPU JA KORJAUKSET

Älä yritä korjata rikkiäistä keitintä itse, vaan ota
yhteys lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Valtuuttamattomien henkilöiden suorittamat korjauk-
set aiheuttavat keittimen takuun raukeamisen.

Valmistettava kahvi	Kannussa olevan veden määrä	Kahvin määrä suodattimessa
2 KAHVIA	Veden tason tulee ylettyä kannuun merkityn symbolin 2 linjaan saakka. 	
	 Veden tason tulee ylettyä kannuun merkityn höyrösymbolin linjaan saakka.	
2 CAPPUCCINOA	 Veden tason tulee ylettyä kannuun merkityn symbolin 4 linjaan saakka.	

4 KAHVIA

Veden tason tulee ylettyä metallisen van-
teen alareunaan saakka.

4 CAPPUCCINOA