

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen kuin asennat tai käytät keitintä.

Ohjeita noudattamalla saat parhaan mahdollisen tuloksen ja voit käyttää keitintä turvallisesti.

KEITTIMEN KUVAS

(katso sivulla 3 olevaa kuvaa)

Alla olevia termejä käytetään jatkuvasti seuraavilla sivuilla.

- 1 Suodatincuppi kahvijauheelle
- 2 Suuri suodatin kahvijauheelle, 2 annosta
- 3 Pieni suodatin kahvijauheelle, 1 annos tai annospussit (mikäli varusteena)
- 4 Höyrynuppi
- 5 Painin
- 6 Kuppialusta
- 7 Verkkajohto
- 8 Lämpötila OK- merkkivalo (kahvi/kuuma vesi tai höyry)
- 9 Merkkivalo  (laite päällä)
- 10 Toimintojen valintanuppi
- 11 Asento  kahvin/kuuman veden valutus
- 12 Sammuneena- asento
- 13 Höyryasento
- 14 Kahvin annoslusikka
- 15 Lämmittimen suutin
- 16 Höyryputki/kuumavesiputki
- 17 Cappuccinoputki
- 18 Vesisäiliö
- 19 Vesisäiliön kansi

TURVAOHJEET

- Tämä laite on suunniteltu espresso- kahvin keittoon ja kuumien juomien lämmittämiseen. Varo kuumaa vettä ja höyryä. Käytä keitintä annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Älä koske 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 kahvinkeitin, jos keittimeen 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. Vahingoittuneen verkkojohdon saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistajan valtuuttamat huoltoliikkeet, jolloin toimenpide voidaan suorittaa turvallisesti.

ASENNUS

- Aseta keitin työtasolle kauaksi vesihanoista tai tiskialtaista.
- Varmista, että verkkovirran jännite vastaa keittimen arvokyltissä ilmoitettua jännitettä. Kytke keitin ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan, jonka teho on vähintään 10 A . Valmistaja ei vastaa mistään onnettomuuksista tai vahingoista, jotka johtuvat laitteen maadoittamisen laiminlyönnistä.
- Anna ammattitaitoisen sähköasentajan vaihtaa pistoke, mikäli pistoke ja pistorasia eivät sovi yhteen.
- Älä asenna kahvinkeitintä koskaan tiloihin, joissa lämpötila voi pudota nollaan tai sen alapuolelle (veden jäätyessä laite voi rikkoutua).
- Mikäli verkkojohto on liian pitkä, voit työntää ylimääräisen johdon osan verkkojohdon ulostuloaukosta laitteen sisälle.
- Voit suunnata verkkojohdon joko oikealle tai vasemmalle laitetta lähinnä olevaa pistorasiaa kohden asettamalla johdon laitteen pohjassa oleville ohjaimille (kuva 1). Varmista verkkojohdon suuntaamisen jälkeen, että se on kiinnitetty oikein laitteen pohjassa tarkoitusta varten olevia koukkuja käyttämällä (kuva 1).

ESPRESSO- KAHVIN VALMISTUS

VESISÄILIÖN TÄYTTÄMINEN

Poista vesisäiliön kansi (kuva 2) ja irrota säiliö tämän jälkeen vetämällä sitä ylöspäin (kuva 3).

Täytä säiliö puhtaalla ja raikkaalla vedellä. Varmista, ettei veden taso ylitä kirjoitusta MAX. (kuva 4).

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

Voit täyttää säiliön myös helpommin (ilman että vedät sen ulos) kaatamalla vettä säiliöön suoraan kannusta.

HUOMIO: On täysin normaalia, että säiliön alla olevaan tilaan muodostuu vettä. Kuivaa tämä tila tämän vuoksi säännöllisesti puhtaalla sienellä.

HUOM: Älä käytä keitintä koskaan säiliön ollessa tyhjiään ja muista kaataa säiliöön vettä aina silloin, kun säiliön pohjalla on enää pari senttimetriä vettä.

KAHVIYKSİKÖN ESILÄMMITYS

Oikean lämpöisen espresso- kahvin edellytyksenä on että esilämmität kahvinkeitTIMEN ennen kahvin valmistuksen aloittamista. Pane keitin tämän vuoksi päälle vähintään 15-30 minuuttia ennen kahvin valmistusta kääntämällä valitsinnuppi asentoon  (kuva 5). Muista jättää suodatinkuppi kahvinkeittimeen kiinni (varmista aina, että höyrynuppi on kiinni).

Kiinnitä suodatinkuppi kahvinkeittimeen asettamalla se lämmittimen suuttimen alapuolelle siten, että kahva osoittaa vasemmalle ja työnnä sitä ylöspäin. Käännä kahvaa samanaikaisesti voimakkaasti oikealle (katso kuva 6).

Voit keittää kahvin puolen tunnin kuluttua seuraamalla seuraavassa kappaleessa annettuja ohjeita.

Voit esilämmittää kahvinkeitTIMEN myös nopeammin seuraavalla tavalla:

1. Pane kahvinkeitin päälle kääntämällä valitsinnuppi asentoon  (kuva 5). Kiinnitä suodatinkuppi keittimeen, mutta älä täytä sitä vielä kahvijauheella.
2. Pane kuppi suodatinkupin alle. Käytä samaa kuppia, johon aiot keittää kahvin, jolloin se lämpenee.
3. Odota, että "OK"- merkkivalo syttyy (kuva 7) ja käännä heti tämän jälkeen valitsinnuppi asentoon  (kuva 7). Anna veden valua, kunnes OK- merkkivalo sammuu ja keskeytä veden valuminen kääntämällä valitsinnuppi asentoon  (kuva 5).
4. Tyhjennä kuppi, odota että "OK"- merkkivalo syttyy uudelleen ja suorita yllä kuvatut toimenpiteet uudelleen.

ESPRESSO- KAHVIN VALMISTUS KAHVIJAUHEELLE TARKOITETTUA SUODATINKUPPIA KÄYTTÄMÄLLÄ

1. Suorita kahvinkeitTIMEN esilämmitys edellisessä kappaleessa kuvatulla tavalla ja aseta kahvijauhesuodatin suodatinkuppiin. Varmista, että pieni kieleke asettuu oikein paikoilleen kuvassa 9 osoitetulla tavalla. Käytä pienempää suodatinta yhden kupin valmistukseen ja suurempaa suodatinta kahden kupillisen valmistukseen, mikäli keittimesi on varustettu kahdella suodattimella.

2. **Mikäli haluat valmistaa vain yhden kahvikupillisen,** kaada suodattimeen yksi tasainen mittalusikallinen kahvijauhetta, joka on noin 7 grammaa (kuva 10). Mikäli haluat puolestaan valmistaa kaksi kahvikupillista, kaada suodattimeen kaksi vajaata lusikallista kahvijauhetta (noin 6+6 grammaa). Täytä suodatinkuppi vähän kerrallaan, ettei kahvia pääse pursumaan yli.

TÄRKEÄÄ: TARKISTA AINA ENNEN KAHVIJAUHEEN KAATAMISTA SUODATINKUPPIIN, ETTEI SIIHEN OLE JÄÄNYT VANHAA KAHVIA. NÄIN KAHVINKEITIN TOIMII PARHAALLA MAHDOLLISELLA TAVALLA.

3. Levitä kahvijauhe tasaisesti ja paina sitä kevyesti puristimella (kuva 11). **HUOM:** Kahvijauheen painaminen on erittäin tärkeää hyvän espresso- kahvin keittämisen kannalta. Mikäli painat liikaa, kahvi tippuu hitaasti ja vaahto on tummaa. Mikäli painat liian vähän, kahvi tippuu liian nopeasti ja vaahto on väriltään kirkasta.

4. Poista suodatinkupin reunoiille mahdollisesti jäänyt ylimääräinen kahvi ja kiinnitä suodatinkuppi keittimeen. **Käännä kahvaa voimakkaasti oikealle (kuva 6), jottei vettä pääse vuotamaan ulos.**

5. Aseta kuppi tai kupit suodatinkupin valutussuuttimen alapuolelle (kuva 12). Huuhtelee kupit mielellään kuumalla vedellä ennen kahvin valmistusta, jolloin ne lämpenevät.

6. Varmista, että OK- merkkivalo (kuva 7) palaa (muussa tapauksessa odota että se syttyy) ja käännä tämän jälkeen valitsinnuppi asentoon  (kuva 8), kunnes kahvia on valunut riittävästi. Keskeytä kahvin valuminen asettamalla valitsin asentoon  (kuva 5).

7. Irrota suodatinkuppi kääntämällä kahvaa oikealta vasemmalle.

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

8. Poista vanhat kahvinporot suodatinkupista pitämällä suodatinta lukittuna kahvassa olevaa vipua käyttämällä ja poista kahvi lyömällä ylös alaisin olevaa suodatinta kevyesti (kuva 13).

9. Sammuta kahvinkeitin kääntämällä valitsinnuppi asentoon "0" (kuva 14).

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

ESPRESSO - KAHVIN VALMISTUS ANNOSPUSSEJA KÄYTTÄMÄLLÄ (VAIN LAITTEILLE, JOISSA ON 2 SUODATINTA)

1. Suorita kahvinkeitimen esilämmitys kappaleessa "KAHVINKEITTIMEN ESILÄMMITYS" annettujen ohjeiden mukaisesti. Muista jättää suodatinkuppi kahvinkeitimeen kiinni. Näin kahvista tulee kuumempaa.

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.

2. Aseta pieni suodatin (1 annos) tai annospussi suodatinkuppiin ja varmista, että pieni kieleke on sijoittunut oikein paikoilleen kuvassa 9 osoitettulla tavalla.

3. Aseta annospussi suodattimen keskelle (kuva 15). Noudata aina annospussien pakkauksessa olevia ohjeita, jotta saat asetettua annospussin oikein suodattimelle.

4. Kiinnitä suodatinkuppi keittimeen ja käännä se aina loppuun saakka (kuva 6).

5. Toimi edellisen kappaleen kohdissa 5, 6 ja 7 annettujen ohjeiden mukaisesti.

CAPPUCCINON VALMISTUS

1. Valmista espresso- kahvi edellisissä kappaleissa annettujen ohjeiden mukaisesti ja käytä riittävän suuria kuppeja.

2. Käännä valitsinnuppi höyryasentoon ☞ (kuva 16) ja odota, että OK- merkkivalo (kuva 7) syttyy. Merkkivalon syttyminen osoittaa, että lämmitin on saavuttanut parhaan mahdollisen lämpötilan höyryn muodostumiselle.

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. Sijoita maitoa sisältävä astia cappuccinoputken alle (kuva 17).

5. Upota cappuccinoputki maitoon noin 5 mm matkalta ja käännä höyrynuppia vastapäivään, kuva 18 (nupin avulla voit säätää, kuinka paljon höyryä tulee ulos cappuccinoputkesta).

Nyt maidon tilavuus alkaa kasvamaan ja se muuttuu kermamaiseksi.

6. Kun maidon tilavuus on kaksinkertaistunut, upota cappuccinoputki syvälle maitoon ja jatka maidon lämmittämistä (kuva 19).

Keskeytä höyryn tulo kääntämällä höyrynuppia myötäpäivään sen jälkeen, kun lämpötila on oikea (paras lämpötila on noin 60 °C) ja sijoita valitsinnuppi asentoon "0" (kuva 14).

7. Kaada vaahdottunut maito aiemmin valmistettua espresso- kahvia sisältäviin kuppeihin.

Cappuccino on nyt valmis. Lisää sokeria maun mukaan ja kaada halutessasi kaakaojauhetta maitovaahdon pinnalle.

Huom: Mikäli haluat valmistaa lisää kahvia maidon vaadottamisen jälkeen, anna lämmittimen jäähtyä ensin. Muussa tapauksessa ulos valuva kahvi on palanut. Voit jäähdyttää lämmittimen asettamalla astian suuttimen alle, käännä valitsinnuppi "kahvin valutus" asentoon ja anna veden tulla ulos, kunnes "OK"- merkkivalo sammuu. Aseta valitsinnuppi uudelleen asentoon ☞ ja valmista kahvi edellisissä kappaleissa annettujen ohjeiden mukaisesti.

HUOM: Puhdista cappuccinoputki aina käytön jälkeen. Suorita tämä seuraavasti:

1. Käännä höyrynuppia ja anna höyryn tulla ulos muutaman sekunnin ajan (kuva 18).

2. Odota muutama minuutti, että höyryputki jäähtyy. Ruuvaa cappuccinoputki irti kääntämällä sitä myötäpäivään (kuva 20) ja pese se huolellisesti haalealla vedellä.

3. Tarkista, etteivät kolme kuvassa 21 nuolella osoitettua cappuccinoputken reikää ole tukossa. Puhdista ne tarvittaessa neulalla.

4. Puhdista höyryputki. Ole varovainen. Palovammojen vaara.

5. Ruuvaa cappuccinoputki takaisin paikoilleen.

KUUMAN VEDEN VALMISTAMINEN

1. Pane kahvinkeitin päälle kääntämällä valitsinnuppi asentoon  (kuva 5).
2. Aseta astia cappuccinoputken alle;
3. Käännä valitsinnuppi asentoon  OK- merkkivalon syttymisen yhteydessä (kuva 8) ja käännä höyrynuppi samanaikaisesti vastapäivään (kuva 18). Cappuccinoputkesta alkaa tulla kuumaa vettä.
4. Käännä höyrynuppi myötäpäivään ja aseta valitsinnuppi asentoon "O", kun haluat keskeyttää kuumaa veden tulon (kuva 14).

SUODATTIMEN PUHDISTUS JA HUOLTO

Puhdista kahvijauheelle tarkoitettu suodatinkuppi aina joka 300 kahvin valmistuksen jälkeen ja silloin, kun kahvi tippuu suodatinkannattimesta heikosti tai vain osittain. Suorita puhdistus seuraavasti:

- Poista suodatin suodatinkupista.
- Ruuvaa suodattimen korkkia (kuva 22) korkilla osoitettuun suuntaan.
- Vedä maidon vaahdotinyksikkö säiliöstä työntämällä sitä korkin puolelta.
- Poista tiiviste (kuva 25).
- Huuhtelee kaikki osat ja puhdista metallinen suodatin huolellisesti kuumalla vedellä ja hankaa sitä harjalla (kuva 23).
Tarkista, etteivät metallisen suodattimen pienet reiät ole tukossa. Puhdista ne tarvittaessa neulalla (kuva 24).
- Aseta suodatin ja tiiviste uudelleen muoviselle levyille kuvassa 25 osoitetulla tavalla.
Varmista, että muovisen levyn tappi menee tiivisteeseen reiän sisään, joka on osoitettu nuolella kuvassa 25.
- Aseta kokonaisuus uudelleen suodattimen teräsosaan (kuva 26) ja varmista, että ulos työntävä tappi asettuu kannattimen reikään (katso kuvassa 26 olevaa nuolta).
- Kierrä korkki lopuksi paikoilleen (kuva 27)

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 pistoke on irrotettu pistorasiasta;
- Irrota lämmittimen suuttimen kiinnitysruuvi ruuvimeisseliä käyttämällä (kuva 28);
- Puhdista lämmittimen suodatin huolellisesti kuumalla vedellä ja hankaa sitä harjalla;
Tarkista, etteivät sen pienet reiät ole tukossa.
Puhdista ne tarvittaessa neulalla

Tuotteen takuu raukeaa, mikäli yllä mainittua

puhdistusta ei suoriteta säännöllisesti.

MUUT PUHDISTUKSET

1. Älä käytä liuotinaiteita tai hankausaineita keittimen puhdistukseen. Puhdistukseen riittää kostea ja pehmeä pyyhe.
2. Irrota, tyhjennä ja pese vedenkeräysalusta säännöllisesti.
3. Puhdista vesisäiliö säännöllisesti.

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

KALKINPOISTO

Suosittelomme keittimen kalkin poiston suorittamista joka 200 kahvin valmistuksen välein.

Suosittelomme erityisten markkinoilla olevien espresso-kahvinkeitimen 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 aptekeista tai ruokatavarakaupoista);
3. Käännä valitsinnuppi asentoon  ja odota, että OK- merkkivalo syttyy;
4. Varmista, ettei suodatinkuppi ole paikoillaan ja aseta keruuvastia keittimen suuttimen alle.
5. Käännä valitsinnuppi asentoon  (kuva 8) ja tyhjennä puolet säiliöstä.
Keskeytä liuoksen valuminen kääntämällä valitsin asentoon "O" (kuva 14).
6. Anna nesteen vaikuttaa noin 15 minuutin ajan ja jatka tiputtamista, kunnes säiliö on tyhjennetty kokonaan.
7. Poista nesteen ja kalkkikiven jäämät huuhtelemalla säiliö huolellisesti, täytä se puhtaalla vedellä ja aseta se takaisin paikoilleen.
8. Käännä valitsinnuppi asentoon  (kuva 8) ja anna veden tulla ulos, kunnes säiliö on tyhjennetty kokonaan.
9. Käännä valitsinnuppi asentoon  (kuva 5) ja toista kohdissa 7 ja 8 mainitut toimenpiteet vielä kerran.
Kalkkikiven aiheuttamista ongelmista johtuvat korjaukset eivät kuulu takuun piiriin, mikäli yllä mainittua kalkin poistoa ei ole suoritettu säännöllisesti.

ONGELMA	MAHDOLLISET SYYT	RATKAISU
Espresso- kahvia ei valu	- Kahvijauhe on kostea ja/tai sitä on painettu liikaa. - Vesisäiliössä ei ole vettä - Suodatinkupin valutussuuttimien reiät ovat tukossa - Lämmittimen suutin on tukossa - Suodatin on tukossa - Säiliö on asetettu väärin paikoilleen ja sen pohjalla oleva venttiili on kiinni.	- Valmista kahvi uudelleen. Älä paina liikaa ja/tai vaihda kahvijauhe. - Täytä säiliö vedellä. - Puhdista valutussuuttimien reiät. - Suorita puhdistus kappaleessa "Lämmittimen suuttimen puhdistus" osoitetulla tavalla. - Suorita puhdistus kappaleessa "Suodatinkupin puhdistus" osoitetulla tavalla. - Paina säiliötä kevyesti, jolloin pohjalla oleva venttiili aukeaa.
Espresso- kahvi tippuu suodatinkupin reunoilta, eikä rei'istä	- Suodatinkuppi on asetettu väärin paikoilleen; - Lämmittimen tiiviste on kovettunut; - Suodatinkupin valutussuuttimien reiät ovat tukossa	- Kiinnitä suodatinkuppi oikein paikoillaan ja käännä sitä voimakkaasti loppuun saakka - Vaihda espresson lämmittimen tiiviste, jonka saat huoltoliikkeestämme - Puhdista valutussuuttimien reiät
Espresso- kahvi on kylmää	- Espresso "OK"- merkkivalo ei pala silloin, kun kahvin tiputuksen katkaisinta painetaan. - Esilämmitystä ei ole suoritettu. - Kuppeja ei ole lämmitetty.	- Odota, että "OK"- merkkivalo syttyy; - Suorita esilämmitys kappaleessa "Kahvinkeitin esilämmitys" annettujen ohjeiden mukaisesti; - Esilämmitä kupit.
Pumpun toiminta on äänekästä	- Vesisäiliö on tyhjä - Säiliö on asetettu väärin paikoilleen ja sen pohjalla oleva venttiili on kiinni.	- Täytä säiliö - Paina säiliötä kevyesti, jolloin pohjalla oleva venttiili aukeaa.
Kahvin vahto on kirkasta (kahvi valuu nopeasti suuttimesta)	- Kahvijauhetta ei ole painettu tarpeeksi. - Kahvi on karkeajauhetta. - Kahvijauheen määrä on riittämätön - Kahvijauheen laatu ei sovellu keittimelle.	- Paina kahvijauhetta enemmän (kuva 6). - Lisää kahvijauheen määrää. - Käytä ainoastaan espresso-kahvinkeitinille tarkoitettua kahvijauhetta. - Vaihda kahvijauheen laatua.
Kahvin vahto on tummaa (kahvi valuu hitaasti valutussuuttimesta)	- Kahvijauhetta on painettu liikaa. - Kahvijauhetta on liikaa. - Espresson lämmittimen suutin on tukossa. - Suodatin on tukossa - Kahvi on liian hienoksi jauhetta. - Kahvijauhe on liian hienoksi jauhetta tai se on kostea. - Kahvijauheen laatu ei sovellu keittimelle.	- Paina kahvia vähemmän (kuva 6) - Vähennä kahvijauheen määrää. - Suorita puhdistus kappaleessa "Lämmittimen suuttimen puhdistus" annettujen ohjeiden mukaisesti. - Suorita puhdistus kappaleessa "Suuttimen puhdistus" annettujen ohjeiden mukaisesti. - Käytä ainoastaan espresso-kahvinkeitinille tarkoitettua kahvijauhetta. - Käytä ainoastaan espresso-kahvinkeitinille tarkoitettua kuivaa kahvijauhetta. - Vaihda kahvijauheen laatua.
Maito ei vaahdotu cappuccinon valmistuksen yhteydessä	- Maito ei ole riittävän kylmää. - Cappuccinoputki on likainen.	- Käytä aina jääkaappilämpöistä maitoa. - Puhdista cappuccinoputken pienet reiät ja ennen kaikkea kuvassa 24