

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

KEITTIMEN KUVAUS

(katso sivulla 3 olevaa kuvaa)

Seuraavia termejä käytetään jatkuvasti seuraavilla sivuilla.

- 1 Vesisäiliön kansi
- 2 Vesisäiliö
- 3 Höyrynuppi
- 4 Painin
- 5 Virtajohto
- 6 Merkkivalo  (kone päällä) kahvitoiminnolla
- 7 Merkkivalo OK
- 8 Asento  kahvin/veden tiputus
- 9 Valitsinnuppi
- 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 kahvijauheelle
- 19 Suuri suodatin kahvijauheelle, 2 annosta
- 20 Pieni suodatin kahvijauheelle, 1 annos tai annospussit (mikäli varusteena)

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 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.
- 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 jäätyessä laite voi vahingoittua).
- Mikäli virtajohto on liian pitkä, voit työntää ylimääräisen johdon osan virtajohtoon 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.

KAHVINKUITINYSKÖN 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 pysäyttää 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 ja aseta kahvijauhesuodatin suodatinkuppiin. Varmista, että pieni kieleke asettuu oikein paikoilleen kuvassa 8 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 9). 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.

Huom: Käytä hyvälaatuista hienoksi jauhetta 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 reunoilta 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 ANNOSPUSSEJA KÄYTTÄMÄLLÄ (VAIN LAITTEILLE, JOISSA ON 2 SUODATINTA)

1. Suorita kahvinkeitTIMEN esilämmitys kappaleessa "KAHVINKEITTIMEN ESILÄMMITYS" annettujen ohjeiden mukaisesti. Muista jättää suodatinkuppi kahvinkeittimeen 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 VALMISTUKSEEN TARVITTAVAT TOIMENPITEET

1. Käytä riittävän suurta kuppia espresso- kahvia valmisttaessasi.
2. Käännä valitsinnuppi asentoon ☞ (kuva 15) 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 16)
5. Aseta cappuccinon sekoitin maitoon noin 2 mm matkalta ja käännä höyrynuppia vastapäivään (kuva 17) (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 höyrynuppia myötäpäivään sen jälkeen, kun lämpötila on oikea (paras mahdollinen lämpötila on 60°C).
7. Kaada emulsioitunut 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 höyrynuppia ja anna jonkin verran höyryä tulla ulos muutaman sekunnin ajan (kuva 17).
2. Pidä toisella kädellä ylempää osaa paikallaan ja ruuvaa toisella kädellä cappuccinon sekoitin irti kääntämällä sitä myötäpäivään. Vedä se suuttimesta (kuva 18).
3. Poista höyrysuutin vetämällä se valutusputkesta.
4. Pese cappuccinon sekoitin ja höyrysuutin huolellisesti kädenlämpöisellä vedellä.
5. Tarkista, etteivät kaksi nuolella osoitettua reikää (kuva 19) ole tukossa. Puhdista ne tarvittaessa neulalla.
6. Kiinnitä höyrysuutin paikoilleen asettamalla se kiinni höyryn valutusputkeen ja käännä sitä tämän jälkeen voimakkaasti (kuva 20).
7. Kiinnitä cappuccinon sekoitin paikoilleen

työntämällä ja kääntämällä sitä vastapäivään (kuva 21).

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".

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 työntyvä 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

Suosittelemme keittimen kalkin poiston suorittamista joka 200 kahvin valmistuksen välein.

Suosittelemme erityisten markkinoilla olevien espressokahvinkeitimen 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. Käännä valitsinnuppi asentoon  ja odota, että OK-merkkivalo syttyy;
 4. Varmista, ettei suodatinkuppi ole paikoillaan ja aseta keruustasia keittimen suuttimen alle.  (kuva 8) ja tyhjennä puolet säiliöstä.
 5. Käännä valitsinnuppi asentoon  (kuva 8) ja 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 vaahto 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 10). - Lisää kahvijauheen määrää. - Käytä ainoastaan espresso-kahvinkeitinille tarkoitettua kahvijauhetta. - Vaihda kahvijauheen laatua.
Kahvin vaahto 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 10) - 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 19