

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)

Alla olevia termejä käytetään jatkuvasti seuraavilla sivuilla.

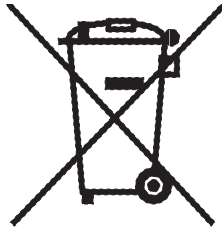
1. Säädintaulu
2. Höyrynuppi
3. Vesisäiliö
4. Vesisäiliön kansi
5. Virtajohto
6. Höyry- ja kuumavesiputki
7. Kuppiritilä
8. Tippa-alusta
9. Cappuccinoputki
10. Suutin
11. Lämmittimen suutin
12. Painin
13. Kahvijauheen mittalusikka
14. Suodatinkuppi
15. Suuri suodatin, 2 annosta
16. Pieni suodatin, 1 annos tai annospussit
17. Höyry- toiminnon valintanäppäin
18. Kahvin tai kuuman veden valutuspainike
19. ON/OFF- näppäin
20. Virta päällä- merkkivalo
21. Lämpötila OK merkkivalo (kahville, kuumalle vedelle ja höyrylle)
22. Höyry- toiminto valittu merkkivalo
23. Kuppien lämmitystaso

## TURVAOHJEET

- Tämä laite on suunniteltu kahvin keittoon ja kuumien juomien lämmittämiseen.  
Varo kuumaa vettä ja höyryä. Käytä laitetta annettujen ohjeiden mukaisesti.
- 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 laitteen kuumiin pintoihin käytön aikana.  
Käytä keittimen käsittelyyn nuppeja ja kahvoja.
- Älä anna psyykkisesti, fyysisesti tai muutoin laitteen käyttöön kykenemättömien, kokemattomien tai laitteen ominaisuuksia tuntemattomien henkilöiden (tai lasten), käyttää laitetta, ellei laitteen käyttö tapahdu kyseisten henkilöiden turvallisuudesta vastaavien henkilöiden tarkassa valvonnassa.  
Lapset saavat käyttää laitetta ainoastaan aikuisen valvonnassa. Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.

- Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään keittimellä.
- Sammuta kahvinkeitin ja irrota pistoke pistorasiasta, 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.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja välineet vastaavat EY asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.

## TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.



Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttävät virheellisen tai väärän

romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

## ASENNUS

- Tarkasta pakkauksesta poistamisen jälkeen, että laite on moitteettomassa kunnossa.  
Älä käytä laitetta, jos et ole varma sen kunnosta, vaan ota yhteys huoltoliikkeeseen.
- Älä jätä pakkausmateriaaleja (muovipusseja, polystyreenipehmusteita jne.) lasten ulottuville, sillä ne saattavat aiheuttaa vaaratilanteita.
- Sijoita laite tasaiselle työtasolle kauas vesihanoista, pesualtaista ja mahdollisista lämmönlähteistä.
- Aseta keitin työtasolle ja varmista tämän jälkeen, että kahvinkeitin molemmille sivuille sekä taakse jää vähintään 5 cm tyhjää tilaa ja keittimen päälle vähintään 20 cm tyhjää tilaa.
- Älä asenna kahvinkeitintä koskaan tiloihin, joissa lämpötila voi pudota noltaan tai sen alapuolelle (veden jäätyessä laite voi rikkoutua).
- 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.
- Käyttäjä ei saa vaihtaa tämän laitteen sähköjohtoa, sillä tämän toimenpiteen suorittamiseen tarvitaan erityistyökaluja.  
Vahingoittuneen sähköjohdon saavat korjata tai vaihtaa

ainoastaan valmistajan valtuuttamat huoltoliikkeet, jolloin toimenpide voidaan suorittaa turvallisesti.

## ESPRESSO- KAHVIN VALMISTUS

### VESISÄILIÖN TÄYTTÄMINEN

1. Aukaise vesisäiliön kansi (kuva 1) ja irrota säiliö tämän jälkeen vetämällä sitä ylöspäin (kuva 2).
2. Täytä säiliö puhtaalla ja raikkaalla vedellä. Varmista, ettei veden taso ylitä kirjoitusta MAX. (kuva 3).  
Pane säiliö takaisin työntämällä sitä kevyesti siten, että säiliön pohjalla oleva venttiili aukeaa.
3. 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 tyhjiällä ja muista kaataa säiliöön vettä aina silloin, kun säiliön pohjalla on enää pari senttimetriä vettä.*

### KAHVIYKSIKÖN ESILÄMMITYS

Oikean lämpöisen espresso- kahvin edellytyksenä on että esilämmität kahvinkeitin ennen kahvin valmistuksen aloittamista. Pane keitin tämän vuoksi päälle vähintään 15-30 minuuttia ennen kahvin päälle painamalla ON/OFF näppäintä ① (kuva 4). 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 5).

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

Voit esilämmittää kahvinkeitin myös nopeammin seuraavalla tavalla:

1. Pane kahvinkeitin päälle painamalla ON/OFF näppäintä (kuva 4). 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 6) ja paina heti tämän jälkeen kahvin valutuspainiketta (kuva 7). Anna veden valua, kunnes OK- merkkivalo sammuu ja keskeytä valuminen painamalla valutuspainiketta uudelleen (kuva 7).
4. Tyhjennä kuppi, odota että "OK"- merkkivalo syttyy uudelleen ja suorita yllä kuvatut toimenpiteet toisen kerran.

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

### ESPRESSO- KAHVIN VALMISTUS KAHVIJAUHEELLE TARKOITETTUA SUODATINKUPPIA KÄYTTÄMÄLLÄ

1. Suorita kahvinkeitin 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 tai suurempaa suodatinta kahden kupillisen valmistukseen.
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.

**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 10). *HUOM: Kahvijauheen painaminen on erittäin tärkeää hyvän espresso- kahvin keittämisen kannalta. Mikäli painat liikaa, kahvi tippuu hitaasti ja vahto on tummaa. Mikäli painat liian vähän, kahvi tippuu liian nopeasti ja vahto on väriltään kirkasta.*
4. Poista suodatinkupin reunoille mahdollisesti jäänyt ylimääräinen kahvi ja kiinnitä suodatinkuppi keittimeen. **Käännä kahvaa voimakkaasti oikealle (kuva 5), jottei vettä pääse vuotamaan ulos.**
5. Aseta kuppi tai kupit suodatinkupin valutussuuttimien alapuolelle (kuva 11). Huuhtele kupit mielellään kuumalla vedellä ennen kahvin valmistusta tai aseta ne ylätasen päälle vähintään 15-20 minuutin ajaksi, jolloin ne lämpenevät (kuva 12).
6. Varmista, että OK- merkkivalo (kuva 6) palaa (muussa tapauksessa odota että se syttyy) ja paina tämän jälkeen kahvin valutuspainiketta (kuva 7). Keskeytä kahvin tulo painamalla kahvin valutuspainiketta uudelleen (kuva 7). (Suosittelemme, että valutat kahvia ulos korkeintaan 45 sekunnin ajan).
7. Irrota suodatinkuppi kääntämällä kahvaa oikealta vasemmalle.  
**HUOMIO: Älä irrota suodatinkuppia koskaan silloin, kun keitimestä 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 painamalla ON/OFF näppäintä (kuva 4).

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

## ESPRESSO- KAHVIN VALMISTUS ANNOSPUSSEJA KÄYTTÄMÄLLÄ.

1. Suorita kahvinkeitimen 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 1 annoksen tai annospussien suodatin suodatinkuppiin ja varmista, että pieni kieleke on sijoittunut oikein paikoilleen kuvassa 8 osoitetulla tavalla.

3. Aseta annospussi suodattimen keskelle (kuva 14). Noudata aina annospussien pakkauksessa olevia ohjeita, jotta saat asetettua annospussin oikein suodattimelle.

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

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. Paina höyrynuppia (kuva 15) ja odota, että OK-merkkivalo (kuva 6) syttyy

Merkkivalon sytyminen 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 JÄÄKAAPPIKYLMIÄ KEVYTMAIDON KÄYTTÖÄ.*

4. Sijoita maitoa sisältävä astia cappuccinoputken alle (kuva 16).

5. Upota cappuccinoputki maitoon noin 5 mm matkalta ja käännä höyrynuppia vastapäivään (kuva 17). Varmista, ettet kasta putkea putkella olevan merkkilinjan yläpuolelta (osoitettu nuolella kuvassa 17). Käännä höyrynuppia puoli kierrosta vastapäivään (kuva 18). Cappuccinoputkesta tuleva höyry vaahdottaa maidon ja lisää sen tilavuutta. Maito vaahdottuu paremmin, jos upotat cappuccinoputken maitoon ja käänät sitä astiassa hitain liikkein alhaalta ylöspäin.

6. Keskeytä höyryn tulo kääntämällä höyrynuppia myötäpäivään sen jälkeen, kun lämpötila on oikea (paras mahdollinen lämpötila on 60°C) ja paina höyrynäppäintä (kuva 15).

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 valmistat useita cappuccinoja, keitä ensin kaikki kahvikupilliset ja valmista vasta lopuksi maitovahto kaikille cappuccinoille.*

*Huom: Mikäli haluat valmistaa lisää kahvia maidon vaadottamisen jälkeen, anna lämmitimen jäähtyä ensin. Muussa tapauksessa ulos valuva kahvi on palanutta.*

*Jäähtytä keitin painamalla höyrynäppäintä ja anna veden valua suuttimen alle sijoitettuun astiaan, kunnes OK- merkkivalo sammuu.*

*Valmista kahvi edellisissä kappaleissa osoitetulla tavalla.*

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

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

Tämän toimenpiteen ansiosta saat poistettua höyryputkesta sen sisälle mahdollisesti jääneen maidon.

**TÄRKEÄÄ:** Suorita tämä toimenpide aina keittimen käytön jälkeen, jottei maitoa pääse kerääntymään keittimen sisäisiin putkistoihin.

2. Pidä toisella kädellä cappuccinoputken putkea paikallaan ja ruuvaa toisella kädellä cappuccinoputkea irti myötöpäivään kääntämällä, kunnes saat vedettyä sen paikaltaan (kuva 19).
3. Irrota höyrysuutin putkesta vetämällä sitä alaspäin (kuva 20).
4. Pese cappuccinoputki ja höyrysuutin huolellisesti kädenlämpoisellä vedellä.
5. Tarkista, etteivät kaksi kuvassa 21 nuolella osoitettua reikää ole tukossa. Puhdista ne tarvittaessa neulalla.
6. Asenna höyrysuutin takaisin putkeen kääntämällä sitä voimakkaasti ylöspäin.
7. Asenna cappuccinoputki paikoilleen työntämällä sitä ylöspäin ja kääntämällä sitä vastapäivään.

## KUUMAN VEDEN VALMISTAMINEN

1. Pane kahvinkeitin päälle ON/OFF- näppäintä painamalla (kuva 4).  
Odot, että OK- merkkivalo syttyy (kuva 6).
2. Sijoita astia cappuccinoputken alle;
3. Paina valutusnäppäintä (kuva 7) ja käännä höyrynuppia samanaikaisesti vastapäivään (kuva 18). Cappuccinoputkesta alkaa tulemaan kuumaa vettä.
4. Käännä höyrynuppia myötöpäivään, kun haluat keskeyttää kuuman veden tulon ja paina valutusnäppäintä tämän jälkeen uudelleen (kuva 7). (Suosittelemme, että valutat kuumaa vettä ulos korkeintaan 45 sekunnin ajan).

## PUHDISTUS JA HUOLTO

1. Anna keittimen jäähtyä ja irrota se sähköverkosta aina ennen puhdistuksen aloittamista.
2. Älä käytä liuotainaineita tai hankausaineita keittimen puhdistukseen.  
Puhdistukseen riittää kostea ja pehmeä pyyhe.
3. Puhdista tippa-alusta ja tyhjennä kuppiritilä säännöllisesti.
4. Pese vesisäiliö säännöllisin väliajoin.

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

## SUODATINKUPIN PUHDISTUS

Puhdista kahvijauheelle tarkoitettu suodatinkuppi aina joka 200 kahvin valmistuksen jälkeen seuraavalla tavalla:

- Poista suodatin ja vaahdotinyksikkö.
- Puhdista suodatinkupin sisäosat huolellisesti.  
Älä pese sitä koskaan astianpesukoneessa.
- Ruuvaa maidon vaahdotinyksikön korkki auki kääntämällä sitä vastapäivään (kuva 22).
- Vedä maidon vaahdotinyksikkö säiliöstä työntämällä

sitä korkin puolelta.

- Poista tiiviste.
- Huuhtelee kaikki osat, 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 kääntämällä sitä myötöpäivään (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:

1. Varmista, ettei kahvinkeitin ole kuuma ja että pistoke on irrotettu pistorasiasta;
  2. Irrota lämmittimen suuttimen kiinnitysruuvi ruuvimeisseliä käyttämällä (kuva 28);
  3. Puhdista lämmitin huolellisesti kostealla pyyhkeellä;
  4. Puhdista lämmittimen suutin huolellisesti kuumalla vedellä ja hankaa sitä harjalla.  
Tarkista, etteivät sen pienet reiät ole tukossa. Puhdista ne tarvittaessa neulalla (kuva 24).
  5. Huuhtelee suutin juoksevan veden alla ja hankaa sitä samalla.
  6. Ruuvaa suutin takaisin paikoilleen.
- Tuotteen takuu raukeaa, mikäli yllä mainittua puhdistusta ei suoriteta säännöllisesti.

## KALKINPOISTO

Suosittellemme keittimen kalkin poiston suorittamista joka 200 kahvin valmistuksen tai 2 kuukauden välein. Suosittelemme erityisten markkinoilla olevien espresso-kahvinkeitin kalkinpoistoon tarkoitettujen tuotteiden käyttöä.

Toimi seuraavasti, mikäli et löydä tällaisia tuotteita:

1. Kaada vesisäiliöön 0,5 litraa vettä;
2. Kaada sekaan 2 lusikallista (noin 30 grammaa) sitruunahappoa (saatavilla apteekeista);
3. Paina ON/OFF näppäintä ja odota, että OK-merkkivalo syttyy;
4. Varmista, ettei suodatinkuppi ole paikoillaan ja aseta keruustasia keittimen suuttimen alle;
5. Paina valutusnäppäintä ja tyhjennä puolet säiliössä olevasta liuksesta (käännä höyrynuppia aina silloin tällöin ja anna jonkin verran liuosta valua ulos). Keskeytä liuksen valuminen painamalla

valutusnäppäintä.

6. Sammuta keitin.
7. Anna liuoksen vaikuttaa noin 15 minuutin ajan ja käynnistä keitin.
8. Paina valutusnäppäintä, kunnes säiliö on tyhjennyt kokonaan.
9. Poista nesteen ja kalkkikiven jäämät huuhtelemalla säiliö huolellisesti, täytä se puhtaalla vedellä (ilman sitruunahappoa) ja aseta säiliö takaisin paikoilleen.
10. Paina valutusnäppäintä ja anna veden tulla ulos, kunnes säiliö on tyhjennyt kokonaan.
11. Keskeytä veden valuminen ja toista kohdissa 9 ja 10 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vesisäiliössä ei ole vettä</li> <li>- Suodatinkupin valutussuuttimien reiät ovat tukossa</li> <li>- Lämmittimen suutin on tukossa</li>   <li>- Suodatin on tukossa</li>   <li>- Säiliö on asetettu väärin paikoilleen ja sen pohjalla oleva venttiili on kiinni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Täytä säiliö vedellä.</li> <li>- Puhdista valutussuuttimien reiät.</li>   <li>- Suorita puhdistus kappaleessa "Lämmittimen suuttimen puhdistus" osoitetulla tavalla.</li> <li>- Suorita puhdistus kappaleessa "Suodatinkupin puhdistus" osoitetulla tavalla.</li> <li>- Paina säiliötä kevyesti, jolloin pohjalla oleva venttiili aukeaa.</li> </ul>
Espresso- kahvi tippuu suodatinkupin reunoilta, eikä rei'istä	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suodatinkuppi on asetettu väärin paikoilleen;</li> <li>- Lämmittimen tiiviste on kovettunut;</li> <li>- Suodatinkupin valutussuuttimien reiät ovat tukossa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiinnitä suodatinkuppi oikein paikoillaan ja käännä sitä voimakkaasti loppuun saakka</li> <li>- Vaihda espresson lämmittimen tiiviste, jonka saat huoltoliikkeestämme</li> <li>- Puhdista valutussuuttimien reiät</li> </ul>
Espresso- kahvi on kylmää	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espresso "OK"- merkkivalo ei pala silloin, kun kahvin tiputuksen katkaisinta painetaan.</li> <li>- Esilämmitystä ei ole suoritettu.</li>   <li>- Kuppeja ei ole lämmitetty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Odota, että "OK"- merkkivalo syttyy;</li>   <li>- Suorita esilämmitys kappaleessa "Kahvinkeitin esilämmitys" annettujen ohjeiden mukaisesti;</li> <li>- Esilämmitä kupit kuumalla vedellä tai jätä ne vähintään 20 minuutiksi kannella olevalle kuppiin</li> </ul>
Pumpun toiminta on äänekästä	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vesisäiliö on tyhjä</li> <li>- Säiliö on asetettu väärin paikoilleen ja sen pohjalla oleva venttiili on kiinni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Täytä säiliö</li> <li>- Paina säiliötä kevyesti, jolloin pohjalla oleva venttiili aukeaa.</li> </ul>
Kahvin vahto on kirkasta (kahvi valuu nopeasti suuttimesta)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kahvijauhetta ei ole painettu tarpeeksi.</li> <li>- Kahvi on karkeajauhettua.</li> <li>- Kahvijauheen määrä on riittämätön</li>   <li>- Kahvijauheen laatu ei sovellu keittimelle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paina kahvijauhetta enemmän (kuva 10).</li> <li>- Lisää kahvijauheen määrää.</li> <li>- Käytä ainoastaan espresso-kahvinkeittimille tarkoitettua kahvijauhetta.</li> <li>- Vaihda kahvijauheen laatua.</li> </ul>
Kahvin vahto on tummaa (kahvi valuu hitaasti valutussuuttimesta)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kahvijauhetta on painettu liikaa.</li> <li>- Kahvijauhetta on liikaa.</li> <li>- Espresson lämmittimen suutin on tukossa.</li>   <li>- Suodatin on tukossa</li>   <li>- Kahvi on liian hienoksi jauhettua.</li>   <li>- Kahvijauhe on liian hienoksi jauhettua tai se on kosteaa.</li> <li>- Kahvijauheen laatu ei sovellu keittimelle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paina kahvia vähemmän (kuva 6)</li> <li>- Vähennä kahvijauheen määrää.</li> <li>- Suorita puhdistus kappaleessa "Lämmittimen suuttimen puhdistus" annettujen ohjeiden mukaisesti.</li> <li>- Suorita puhdistus kappaleessa "Suuttimen puhdistus" annettujen ohjeiden mukaisesti.</li> <li>- Käytä ainoastaan espresso-kahvinkeittimille tarkoitettua kahvijauhetta.</li> <li>- Käytä ainoastaan espresso- kahvinkeittimille tarkoitettua kuivaa kahvijauhetta.</li> <li>- Vaihda kahvijauheen laatua.</li> </ul>
Maito ei vaahdotu cappuccinon valmistuksen yhteydessä	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maito ei ole riittävän kylmää.</li> <li>- Cappuccinoputki on likainen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Käytä aina jääkaappilämpöistä maitoa.</li> <li>- Puhdista cappuccinoputken pienet reiät ja ennen kaikkea kuvassa 21 osoitetut reiät huolellisesti</li> </ul>