

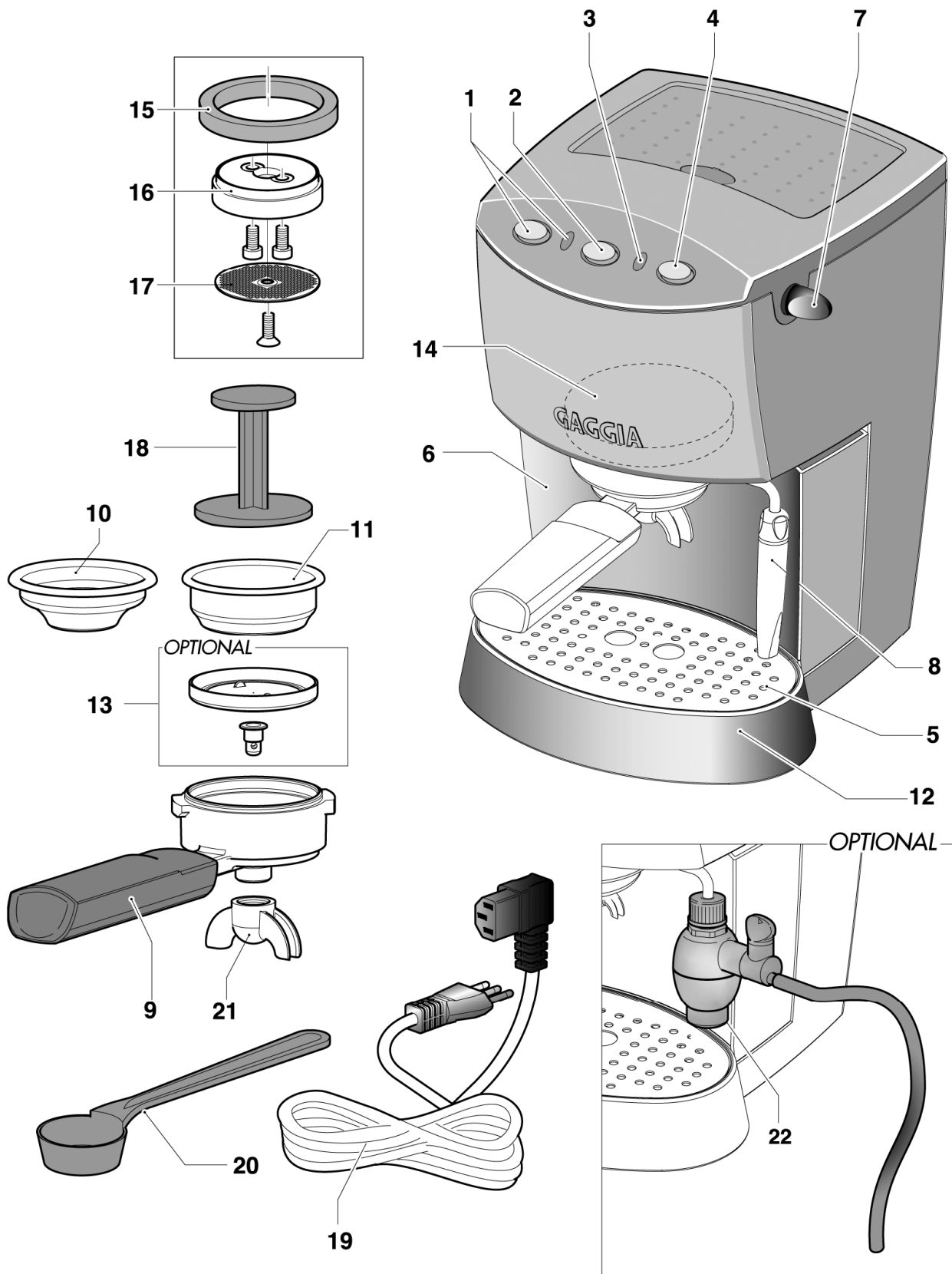
GAGGIA®



EVOLUTION

Käyttöohje

FIG.01



EVOLUTION laiteosaluettelo (FIG.01):

- [1]. **Päävirtakytkin** / valoilmaisin: asennot "O" virta pois ja "1" virta päällä
- [2]. **Kahvintuottokytkin** eli kahvin (kuuman veden) tuotto (ohjaa painepumppua)
- [3]. **Valoilmaisin**: syttyy kun oikea lämpötila on saavutettu
- [4]. **Höyryn virtakytkin** eli virtakytkin höyrytyslämmölle (nostaa boilerin lämpötilaa)
- [5]. **Tippa-astian kansilevy**
- [6]. **Vesisäiliö**, irrotettava (1,25L)
- [7]. **Höyryventtiili**, eli höyryn / kuuman veden - säätönuppi
- [8]. **Turbo cappuccino** - höyrysuutin (irrotettava osa)
- [9]. **Kahva suodatinpidikkeelle**
- [10]. **Yhden kupin suodatin** (tai suodatin ESE espressonapeille)
- [11]. **Kahden kupin suodatin**
- [12]. **Tippa-astia**
- [13]. **Perfect Crema** -lisäosa, jolla saadaan aikaan täydellinen crema eli kahvivaahto
- [14]. **Boileri/ suuaukko**, kahviveden ulostuloaukko
- [15]. **Boilerin tiivisterengas**, tiivistää kahvikahvan boilerin suuaukkoon
- [16]. **Boilerin suuaukon sihdin pidike**
- [17]. **Boilerin suuaukon sihti**, estää kahvijauheen kulun boileriin
- [18]. **Kahvijauheen puristin**
- [19]. **Sähkökaapeli ja pistoke**
- [20]. **Annostelulusikka**
- [21]. **Valmiin kahvin tulosuutin**, yhdelle / kahdelle kupille
- [22]. **Maidonvaahdotin** - irrotettava lisävaruste

JOHDATUS

Onnittelumme hienosta valinnasta! Hankkimasi Gaggia kahvinkeitin ansiosta voit nyt nauttia oikean espresso- tai cappuccino -kahvin hienosta mausta ja tuoksusta perheesi ja ystäväsi kanssa, omassa kodissasi.

Espressokahvi, jonka keittotapa keksittiin alunperin Italiassa, syntyy kun oikeaan lämpötilaan kuumennettu vesi puristetaan nopeasti hienoksi jauhetun kahvikerroksen lävitse. Espressokeitin sydämenä toimii paine-pumppu, jonka valmistus on hienomekaanista tarkkuustyötä. Tämän pumpun toimintaa - ja siten veden virtausta laitteessa - ohjataan helposti pumpun virtakytkimellä [2].

Espresson ja cappuccinon valmistaminen poikkeaa oleellisesti tavallisen kahvinkeitin käytöstä korkean paineen osalta. Siksi on tärkeää että luet koko käyttöohjeen. Tutustu ensin Gaggia Evolution koneen eri osiin.



SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET!

HUOMIOITAVAA!



Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöön. Tavanomaisia puhdistus- ja hoitotoimenpiteitä lukuunottamatta, laitteen mahdollisesti vaatiman huollon tai korjauksen tulee tapahtua valtuutetun ja asiantuntevan huoltopalvelun toimesta.

1. Tarkista, että käyttömaassasi saatava sähköjännite vastaa laitteen vaatimaa, tunnuslaatassa mainittua jännitettä.
2. Älä käytä lämmintä tai kuumaa vettä, kun täytät laitteen vesisäiliön. Käytä ainoastaan kylmää raikasta vettä tähän tarkoitukseen.
3. Laitetta käyttäessäsi pidä kätesi, samoin kuin sähköjohto loitolla laitteen kuumista osista / pinnoista.
4. Älä käytä laitteen puhdistamiseen pintaa syövyttäviä aineita tai hankaavia puhdistusvälineitä.

5. Kalkkeutumista välttääksesi, käytä laitteessa puhdistettua tai pulloitettua vettä.

6. Älä upota laitetta veteen sitä puhdistaussasi.

7. Älä päästä keitintä jäätymään. Sen järjestelmässä on aina vettä, joka jäätyessään rikkoo keittimen osia!

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA



Sähköllä toimivia kodinkoneita käytettäessä tulee aina välttää tulipalon, sähköiskujen ja/tai henkilövahinkojen vaaraa kiinnittämällä huomiota alla mainittuihin yleisiin varotoimenpiteisiin:

1. Ennen laitteen käyttöönottamista lue huolella käyttöoppaassa annetut tiedot ja ohjeet. Tutustu laitteeseen ja sen ominaisuuksiin sekä laitteen toimintojen käyttöön ja puhdistukseen.
2. Älä koske laitteen kuumentuneisiin osiin ja pintoihin. Käytettäessä laitetta tulee käsitellä ainoastaan tähän tarkoitettuja kahvoja, säätönuppeja ja kytkimiä.
3. Tulipalo-, sähköisku- ja henkilövahingoilta välttyäksesi älä kastele laitteen sähkökaapelia ja pistokkeita tai itse laitetta, äläkä upota niitä veteen tai muuhun nesteeseen.
4. Mikäli lapsilla on pääsy laitteen lähelle noudata erityistä varovaisuutta. Pidä lapset turvallisen matkan päässä laitteesta valmistaessasi espressoa ja erityisesti höyrytyksen aikana.
5. Irrota laite seinäpistokkeesta, kun se ei ole käytössä tai kun haluat puhdistaa sen. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistukseen ryhtymistä.
6. Älä käytä laitetta, jos sen sähkökaapeli tai pistoke on vahingoittunut tai jos itse laitteessa esiintyy vikoja tai toimintahäiriöitä. Toimita laite tällöin asiantuntevaan huoltopalveluun vian selvittämistä ja laitteen säätöä tai korjaamista varten.

7. Laitteeseen kuulumattomien osien käyttäminen ja liittäminen tai kytkeminen siihen saattaa aiheuttaa tulipalo-, sähköisku- ja henkilövahinkoja.

8. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.

9. Pidä huoli ettei laitteen sähkökaapeli roiku esim. pöydän reunan ja mahdollisen kulkutien ylitse ja ettei kaapeli ole kosketuksissa kuumentuneisiin pintoihin.

10. Älä sijoita laitetta kuumen kaasu- tai sähkölieden tai uunin läheisyyteen.

11. Aseta laitteen virtakytkin aina "O" eli pois päältä -asentoon, ennen kuin kytket sähkökaapelin verkkojännitteeseen. Kun otat laitteen pois verkkojännitteestä, käännä laitteen virtakytkin ensin asentoon "O" ja irrota sähkökaapeli vasta sen jälkeen seinäpistokkeesta.

12. Älä käytä laitetta muuhun kuin mihin se on tarkoitettu.

13. Ole erityisen tarkkaavainen ja huolellinen käyttäessäsi laitteen höyrytystoimintaa.

TÄRKEÄTÄ TIETOA KAHVISTA

1. Nauttimasi kahvin maku riippuu monesta eri tekijästä: käyttämiesi kahvipapujen ominaisuuksista ja tyypistä, missä pavut ovat kasvaneet ja kypsyneet, missä ja miten ne on kuivattu ja käsitelty edelleen, sekä miten papujen paahto on suoritettu. Mitä pitempään ja miten korkeammassa kuumuudessa ne on paahdettu, sitä tummemmaksi ne muuttuvat väriltään. Tummemmista pavuista syntyy rikkaamman, voimakkaamman aromin omaavaa kahvia kuin kevyemmin paahdetuista, vaaleahkoista pavuista.

2. Espressoon tekemiseen on tarjolla useita eri kahvilaatuja tummalla paahtolla. Ne ovat sekoituksia useammasta papulajikkeesta, jotka on tarkoin paahdettu tietyssä lämpötilassa, jotta niistä tehtävä kahvi saisi tietyn tyyppisen makuaromin. Tarjolla on myös kofeiinitonta kahvia, joiden kofeiinipitoisuutta on vähennetty jopa 98 %. Kun seuraavan kerran käyt kahvikaupassa ostamassa kahvia espressoon tekoon, voit

kokeilla tarjolla olevia eri kahvilajikkeita. Niistä saattaa löytyä jokin laatu, jonka aromista pidät vielä enemmän kuin tähän asti käyttämäsi kahvisekoituksen mausta.

3. Painepumppua käyttävät kahvin-keittimet vaativat "espresso jauhatuksen", joten muista mainita asiasta, kun jauhatat ostamasi kahvipavut kaupassa. Jos jauhat pavut itse, älä käytä siihen terä-tyyppistä kahvimyllyä, sillä siinä syntyy liikaa kahvipölyä eikä jauhatus ole tasarakeista.

4. Hyvän espresson tunnusmerkit ovat sen tumma väri, rikas aromi ja pinnalle syntyvä vaaleanruskea crema.

5. "Cappuccino":ksi kutsuttu kahvi on yksinkertaisesti espresso, johon lisätään kuumaa, vaahdotettua maitoa. Maku-tottumuksista riippuen sen pinnalle voidaan ripottaa kanelia, kardemummaa, kaakaota, suklaahiutaleita, muskotti-maustetta jne. Espressokahvi on myös pohja useimmille maitokahveille.

6. Espressokahvi tulee tarjoilla välittömästi sen valmistuttua.

7. Espresso on tilavuudeltaan noin 3 cl ja tarjoillaan pienissä "demitasse" (puolikas-kuppi) espresso-kupeissa tilavuudeltaan noin 7 - 9 cl. Cappuccino puolestaan tarjoillaan normaaleissa kahvi-kupeissa tai laseissa n. 15 cl.

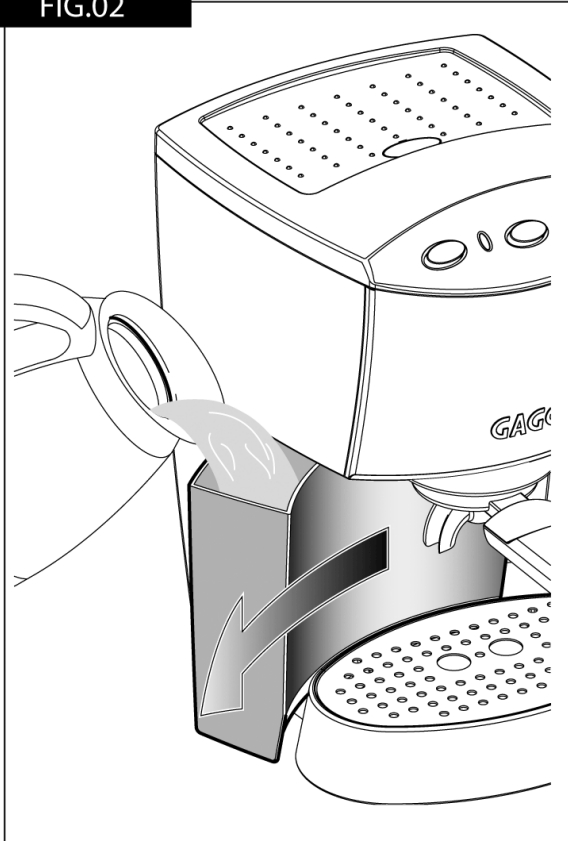
8. Parhain espresso syntyy, kun pavut jauhetaan juuri ennen niiden käyttöä, jolloin kahvin aromi säilyy rikkaimmillaan. Muista käyttää "espresso jauhantaa" pumppukäyttöiselle keittimelle.

9. Paras säilytysmenetelmä valmiiksi jauhetulle kahville on ilmatiivis kahvipurkki sijoitettuna jääkaappisi pakastintilaan. Ympäröivä ruoan ja ruoka-aineiden haju imeytyy helposti jauhettuun kahviin.

KÄYTTÖÖNOTTO

1. Irrota vesisäiliö [6] laitteesta ja täytä se kylmällä vedellä. Katso KUVA 2 [FIG.02] seuraavalla sivulla.

FIG.02



Vesisäiliö irtoaa sitä vasempaan kierrettäessä. **HUOMAA!** Kun olet asettanut vesisäiliön takaisin laitteeseen, varmista että imuletkut ovat vapaasti säiliön sisällä, eivätkä sotkeutuneet toisiinsa tai muuten tukossa.

2. Työnnä pistoke [19] ensin keittimeen ja sitten sopivaan sähköpistorasiaan (kts. edellä **HUOMIOITAVAA:** kohta 1).

3. Kytke virta laitteeseen painamalla laitteen päävirtakytkin [1] asentoon "1". Tällöin valoilmaisin syttyy palamaan. Varmista, että kahvintuottokytkin [2] ja höyryn virtakytkin [4] ovat edelleen asennossa "0".

KÄYNNISTYS

Tämä käynnistysvaihe, jossa laitteen itse-syöttävä pumppu täyttää veden kuumentavan boilerin raikkaalla vedellä, tulee suorittaa joka kerta kun laitetta käytetään:

Aseta tyhjä kuppi boilerin [14] alle ilman kahvikahvaa [9] ja käynnistä pumppu kahvintuottokytkimellä [2] painamalla kytkin asentoon "1". Tällöin kuulet toimivan

pumppu-moottorin äänen ja muutaman sekunnin kuluttua vettä alkaa juosta boilerista [14]. Kun kuppi on täyttynyt vedellä, sammuta pumppu painamalla kytkin takaisin asentoon "0".

Keittimesi on nyt valmis käyttöön.

ILMAUS

HUOM! Joskus saattaa käydä niin, että pumpun itse-syöttävä toiminto ei väliaikaisesti käynnisty (laitteeseen on syntynyt ns. ilmalukko) ja silloin myös vedentulo boilerista estyy. Tällaisessa tapauksessa toimi seuraavasti:

a) Aseta astia tai kuppi turbo cappuccino -suuttimen [8] alle.

b) Avaa höyryventtiili [7] vastapäivään, ja käynnistä kahvintuottokytkin [2] asentoon "1", jolloin pumppu käynnistyy.

c) Muutaman sekunnin kuluttua turbosuuttimesta [8] alkaa juosta jatkuva vesisuihku. Juoksuta vettä astiaan (n. 0,5-1 dl) ja sulje venttiili myötäpäivään ja katkaise vedenjuoksutus painamalla kahvintuottokytkin [2] takaisin "0" -asentoon. Tämä säätötoimenpide poistaa ilmalukon jonka jälkeen laite on valmis käyttöön.

d) **HUOMAA!** Oikean lämpötilan valoilmaisin [3] syttyy automaattisesti, kun laitteen boileri kuumenee. Käynnistettyäsi keittimen ensimmäistä kahviannosta varten, anna laitteen ja suodatinkahvan aluksi lämmetä täysin, n. 6 minuuttia. Seuraavia kahviannoksia varten laite on heti käyttövalmis.

GAGGIA laitteilla on myös sisäänrakennettu tippavuodon estävä ominaisuus. Kahvin valmistumisen jälkeen saattaa pieneä valumista esiintyä johtuen kosteista kahvinporoista kahvikahvan suodattimessa.



HUOMIOI!

Älä koskaan käytä keitintä ilman vettä. Tämä saattaa vaurioittaa keitintä. Laitetakuu ei kata keittimelle täten syntyneitä vahinkoja!

ESPRESSON VALMISTUS

1. Seuraa aluksi edellä, kohdassa "Käyttöönotto", annettuja ohjeita.
2. Valitse sopiva suodatin [10 tai 11] ja aseta se kahvikahvaan [9]. Käytä pienempää suodatinta yhtä kupillista varten ja suurempaa kahteen kupilliseen.
3. Odota kunnes kahvinkeitin on saavuttanut oikean lämpötilan. Odotusaika n. 6 min. Varmista että kahvikahva on lämmin.
4. Irrota lämmennyt kahvikahva [9] laitteesta ja täytä siinä oleva suodatin espresso kahvijauheella annostelusukkaa [20] käyttäen. Pane suodattimeen yksi täysi annostelusukallinen kahvia yhtä espresso kupillista kohden. Puristinta [18] käyttäen paina kahvijauhe vähän tiiviimmäksi, painamatta kuitenkaan liian voimakkaasti.
5. Pyyhi pois mahdollinen suodattimen reunoille joutunut kahvijauhe. Aseta kahvikahva nyt takaisin boileriin [14] pitämällä kahvaa laitteeseen nähden noin 45 asteen kulmassa vasempaan. Kun kahvikahva on paikoillaan boilerin alla, käännä se tiukasti oikeaan. Kahvan tulee nyt olla kohtisuorassa laitteeseen nähden tai hieman viistoon oikealle puolelle.
6. Aseta yksi tai kaksi espresso kahvikuppia tippa-astian kansilevyllä [5] siten, että se on (ne ovat) kahvikahvan alla, linjassa kahvin tulosuuttimeen / -suuttimiin [21]. Paina kahvintuottokytkin [2] asentoon "1" eli virta päälle. Espresso kahvia alkaa tällöin virrata suuttimista kahvikuppiin /-kuppeihin.
7. Kun olet uuttanut haluamasi määrän espressoa, katkaise virta takaisin asentoon "0". Mitä enemmän juokset vettä kahvikuppiin, sitä "laihempaa" espressosta tulee. Oikein tehtynä espresson pinnalle tulee syntyä vaaleanruskeaa "crema" -vaahtoa. Ellei näin tapahdu, katso ohjeita kohdasta "vianetsintä" tämän käyttöoppaan lopussa.
8. Ota kahvikuppi (-kupit) laitteesta ja tarjoile valmistamasi espresso. Muista aina tyhjentää kahvinpurut suodattimesta heti ja juokseta vettä jotta boilerin sihti ei ala tukkeutua kahviöljyjen/kalkin johdosta.

9. Kun avaat kahvikahvan, irrota hitaasti ja varovasti kääntämällä sitä vasempaan. Ole tarkkaavainen, sillä kahvassa olevat kahviporot voivat olla kuuman veden peitossa. Boilerista valuu joitakin tippoja vettä tippa-astiaan, kun kahvikahva irrotetaan. Tämä on täysin normaalia ja johtuu pumpun aiheuttamasta paineesta laitteessa. Näpäytä käytetyt kahviporot ulos kahvikahvan suodattimesta.

Tee lisää espressoa toistamalla yllä esitetyt vaiheet 4 - 8.

ESPRESSONAPPIEN KÄYTTÖ



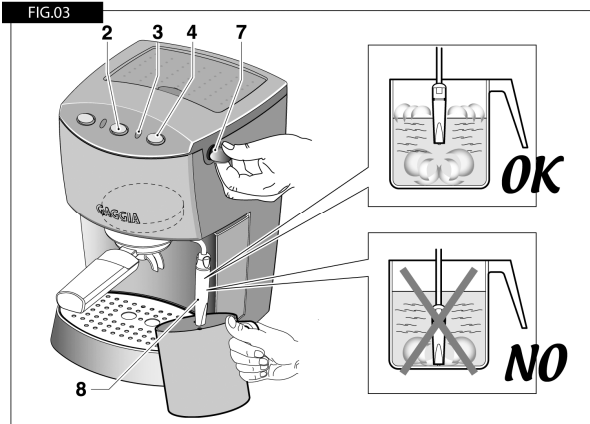
Keittimessä voidaan myös käyttää E.S.E. standardin mukaisia \varnothing 44 mm espressonappeja (7 gr. valmiiksi jauhettua espressokahvia pakattu suodatinpaperin sisään). Käytä tällöin yhden kupin suodatinta [9]. Kun käytät espressonappeja, aseta oikea suodatin kahvaan ja nappi suodattimeen. Tämän jälkeiset toiminnot ovat kuin tuottaisit normaalisti kahvin. Annostus napeilla: 1 nappi = 1 annos (voit tuottaa vain yhden annoksen kerrallaan).

MAIDON VAAHDOTUS

Mitä suurempi maidon rasvapitoisuus on, sitä paksumpaa ja tiiviimpää vaahtoa syntyy. Turbo cappuccino - höyrysuuttimella [8] saat aikaan hyvän vaahton. Älä kuitenkaan vaahdota maitoa niin pitkään, että se alkaa kiehua (vaahto latistuu). Saattaa olla, että joudut kokeilemaan vaahtotusta muutamia kertoja ennenkuin sinusta tulee "Cappuccino ekspertti", harjoitus tekee mestarin! Käännä höyrysuutinta jonkin verran ulospäin, jotta saat vaahtotusastian väljästi Turbo-cappuccinon alle, ja siten että sinulla on tilaa liikuttaa vaahtotusastiaa höyrytetessä.

1. Tuota ensin espressokahvi (kahvit) isompaan cappuccino kahvikuppiin.
2. Paina höyryn virtakytin [4] päälle, asentoon "1".
3. Noin 15 -20 sekunnin kuluttua, tai kun

oikean lämpötilan valoilmaisin [3] sytty, aseta (vaahdotettava maito) vaahdotusastia höyrystin alle siten, että suuttimen kärkiosa on juuri maidon pintakerroksen alla.



4. Avaa hitaasti höyryventtiiliä [7] kiertämällä vastapäivään, jolloin kuumaa höyryä alkaa virrata turbo-suuttimesta. **HUOM!** Mitä enemmän käännät höyryventtiiliin säätönappia vastapäivään, sitä suuremmalla paineella höyry purkautuu suuttimesta.

5. Liikuta vaahdotusmukia ylös ja alas ympyrä-liikkeellä suuttimen alla, pitäen suutinkärkeä jatkuvasti maidon pintakerroksen alapuolella (vaahdon syntyessä maidon nestepinta alenee), ja odota maitovaahdon kertymistä. Älä anna maidon kiehua, koska silloin se ei vaahtoa.

6. Kun astiaan on kertynyt tarvitsemasi määrä maitovaahtoa, sulje höyryventtiili ja poista vaahdotusmuki höyrystin alta. Sammuta höyrytystoiminto painamalla höyryn virtakytkin [4] takaisin asentoon "O".

HUOM! Höyryventtiili [7] tulee sulkea sormenpäillä. Jos käytetään liikaa voimaa, neulaventtiili voi vaurioitua. Tällainen vaurio ei ole takuunalainen.

7. Kerää maitovaahtoa lusikalla (kuhunkin) odottavaan Cappuccinokuppiin ja lisää sitten kuumaa maitoa varovasti kupin sisäreunaa myöten espresso kahviin. Ripota kahvin pinnalle vielä esim. kanelia, kaakaota ja muskottimaustetta. Cappuccino on nyt valmis tarjoiltavaksi.

8. **HUOMAA:** Jos cappuccinon valmistuksen jälkeen haluat välittömästi tehdä uudestaan espressoa, niin boileri täytyy ensin lauhduttaa ja lämpötila alentaa espressolle sopivaksi. Muutoin saattaa espresso maistua palaneelta.

LAUHDUTUS

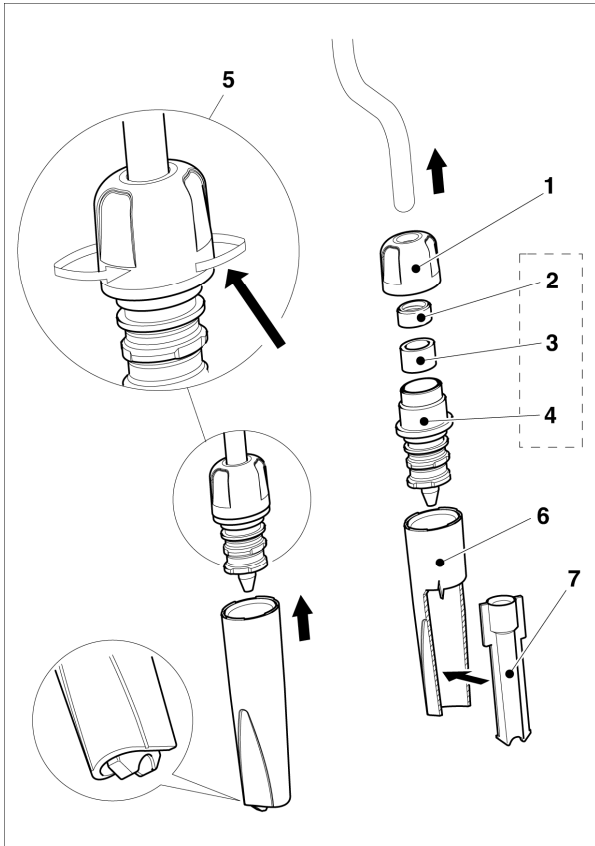
Aseta tyhjä astia tippa-astian kannelle (boilerin suuaukon alle) ja juoksuta vettä kuten tuottaisit kahvia. Anna veden juosta n. 1,5 dl (~kupillinen) jolloin boilerin lämpötila lauhuu. Paina kahvin tuottokytkin takaisin asentoon "O". Laite on nyt valmis uuden espressokahvin tekoon.

KUUMAN VEDEN TUOTTAMINEN

Kun keitin on käyttövalmis, toimi seuraavasti: Aseta astia Turbo cappuccinon [8] alle. Paina kahvintuottokytkin [2] päälle, asentoon "1" ja avaa höyryventtiiliä [7] vastapäivään, jolloin suuttimesta alkaa virrata kuumaa vettä. Kun olet juoksuttanut haluamasi määrän kuumaa vettä, sulje höyryventtiili myötäpäivään, perusasentoonsa. Sammuta heti myös kahvintuotto kytkimestä [2], takaisin asentoon "O". Jos koneella kuuman veden tuottamisen jälkeen halutaan taas tehdä espressoa, on kone lauhduttava yo. ohjeita seuraamalla ennen seuraavan espresson valmistamista, lämpötilan laskemiseksi.

PUHDISTUSOHJEITA

1. **HUOM!** höyry- eli turbosuutin [8] tulisi puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta siihen ei kertyisi myöhemmin hyvin vaikeasti poistettavaa, maidon jättämää sakkaa. Laiteosien puhdistaminen on ylipäänsä helppoa, kuten laiteosaluettelon seuraavasta kuvasta voi nähdä. Höyrystin ulkoinen suojavaippa irrotetaan vetämällä sitä alaspäin. Höyrystin suojavaipan voi ulkopuolitse pyyhkiä kostealla pyyhkeellä. Itse höyrystin puhdistetaan laskemalla annos kuumaa höyryä sen kautta. Suutinkärjen aukko on pidettävä avoimena: tarvittaessa aukko voidaan avata hienon neulan avulla.



2. Puhdista kahvikahva [9] ja suodattimet [10, 11] käytön jälkeen huuhtomalla ne lämpimällä vedellä.

3. Pyyhi laite ulkoisesti kostealla pyyhkeellä tarvittaessa.

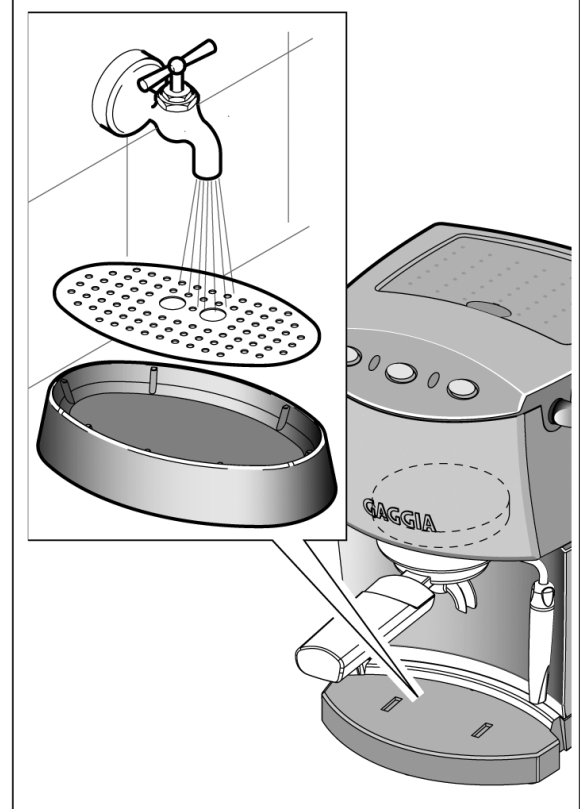
4. Irrota tippa-astia [12] kansilevyineen [5] ja pese ne lämpimällä saippuavedellä. Älä käytä mitään syövyttäviä tai hankaavia aineita.

5. Puhdista boilerin suuaukon [14], tiivisterengas [15] ja pidä se puhtaana.

6. Boilerin suuaukon sihti [17] tulee irrottaa ja puhdistaa aika ajoin, keittimen käyttötiheydestä riippuen.

7. Mikäli laite on jäänyt pitemmäksi aikaa vaille käyttöä, juoksuta laitteen sisällä seisonut vesi pois painamalla kahvintuottokytin [2] asentoon "1". Ennen tätä on vesisäiliö kuitenkin täytettävä raikkaalla vedellä. Älä koskaan käytä keitintä ilman vettä.

FIG.04



HUOM! On täysin normaalia, että espressokahvinkeittimestä pääsee toisinaan höyryä ja vesipisaroita, kun veden paineessa tapahtuu muutoksia laitetta käytettäessä. Tyhjä tippa-astia [12] aina tarvittaessa.



VARO KEITTIMEN KUUMIA OSIA: boilerin suuaukko, kahvikahvan metalliosat ja Turbo cappuccino. Noudata kaikkia annettuja varo-ohjeita puhdistaussasi keitintä.

KALKKIKIVIEN POISTAMINEN

Juomaveden laatu voi vaihdella 'pehmeästä' vedestä 'kovaan', riippuen veden mineraalipitoisuudesta. Mikäli keittimessä käytetään 'kovaa' vettä, näitä mineraaleja saostuu vähitellen laitteeseen vaikuttaen sen toimintaan. Tällöin on syytä puhdistaa keitin noin parin kuukauden välein (aikaväli voi vaihdella riippuen veden laadusta ja keittimen käyttötiheydestä) käyttämällä tähän tarkoitukseen kaupasta saatavia kahvinkeittimiin soveltuvia kalkinpoistoaineita.

Irrota boilerin suuaukon sihti [17] ja puhdista se. Kaada kalkinpoistoliuos laitteen vesisäiliöön ja käynnistä pumppu 15 sekunnin ajaksi. Anna liuoksen valua boilerin [14] ja höyrysuuttimen [8] kautta muutaman sekunnin ajan. Odota 20 minuuttia ja toista sama operaatio, jatkaen kunnes koko liuos on käynyt laitteen läpi. Huuhtelee keitin perusteellisesti ajamalla puhdasta, kylmää vettä laitteen läpi. Huuhtelun jälkeen kiinnitä boilerin suuaukon sihti [17] takaisin paikoilleen.

HUOM! Keittimen takuu ei kata laitevika, joka on seurausta kalkkikivisaostumasta. Muita varsinaiseen laitehuoltoon kuuluvia toimenpiteitä keittimen käyttäjän ei tule suorittaa.

VIANETSINTÄ

Päävirta on kytketty, keitin ei toimi, eikä valo pala

- ei ole sähkövirtaa
- sähköpistoke ei ole seinässä tai talon sulake on palanut

Pääkytkimen valo palaa, mutta keitin ei lämpene

- lämmitysboilerin elementin termostaatti tai -vastus on palanut

Kahvivesi ei tule ulos kahvikahvasta, vaikka moottori käy

- säiliössä ei ole vettä
- kahvijauhe on liian hienoa tai liian tiiviiksi puristettu
- liian paljon kahvia filterissä
- höyryn virtakytkin on päällä
- järjestelmässä on ilmaa, suorita ILMAUS
- boilerin suuaukon sihti on tukossa

Kahvia valuu tipoittain

- kahvijauhe on liian hienoa tai sitä on liikaa tai se on puristettu liian tiukaksi
- boilerin suuaukon sihti on tukossa

Kahvi tulee liian nopeasti tai siinä ei ole cremaa pinnalla

- kahvijauhe on liian karkeaa tai se ei ole riittävän tiiviisti puristettu
- liian vähän kahvia
- kahvisekoitus ei ole sopiva tai se on vanhentunutta

Kahvivettä tulee kahvikahvan ja boilerin välistä

- kahvikahva ei ole oikein paikallaan tai se ei ole riittävän tiukasti kiinni
- liian paljon tai liian tiiviisti pakattua kahvia suodattimessa
- kahvikahvan filterissä tai boilerin suuaukon tiivisteessä on epäpuhtauksia
- boilerin tiivisterengas on vioittunut

Turbo cappuccinosta ei tule höyryä eikä maidossa ole vaahtoa

- höyrysuutin ja / tai sen ilmanottoaukko on tukossa
- maitoa on kuumennettu liikaa tai maidon laatu ei ole oikea
- vastus on palanut tai ylikuumentumissuoja on lauennut

Kahvivesi on kylmää

- keitin ei ole saavuttanut riittävää lämpötilaa
- kahvikahvaa ei ole lämmitetty
- kahvikupit ovat kylmiä
- boilerin vastus on palanut

Pumppumoottorin käyntiääni on normaalia voimakkaampi

- vesisäiliössä ei ole riittävästi vettä
- järjestelmässä on ilmaa

TAKUU

Laitteella on 1 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Takuu koskee laitteen teknisiä osia ja runkoa. Takuu ei korvaa, mikäli laitetta ei ole käytetty ohjeitten mukaisesti tai siihen on kohdistettu ulkoista väkivaltaa, tai sitä on käytetty muuhun kun keitin on tarkoitettu, huolimattomasti tai ammattikäytössä. Takuun piiriin ei myöskään kuulu lähetys- ja toimituskulut. Mikäli laitteessa ilmenee vikaa, laitetta ei saa käyttää, vaan se tulee toimittaa maahan-tuojalle korjattavaksi, jotta vältetään mahdollisilta henkilövahingoilta ja suuremmilta laitevahingoilta.

ÄLÄ KÄYTÄ VIOITTUNUTTA LAITETTA

Mikäli laite on avattu ja korjattu muualla kuin valtuutetulla huollolla tai maahantuojalla, raukeaa valmistajan ja maahantuojan vastuu ja takuu kaikilta osin.

Takuun piiriin ei myöskään kuulu:

maidonvaahdotin tai boilerin - ja muiden sihtien tukkeutuminen, keittimen ilmaus ja muut vastaavat häiriöt, jotka eivät ole valmistajan hallittavissa kuten keittimen jäätyminen (järjestelmässä on aina vettä).

HUOM! Mikäli laite ei toimi, ole ystävällinen ja tarkista ohjeet ensin huolellisesti, jotta varmistat toimintahäiriön aiheuttajan. Jos vika on tekninen, kirjoita vian luonne muistiin ja ota tämän jälkeen yhteys jälleenmyyjään tai maahantuojaan. Mikäli tekninen vika on jossain keittimen irtonaisessa osassa (kahvikahva, suodatin, höyrysuutin, vesiastia ym.), toimita ainoastaan kyseinen osa korjattavaksi.

Säilytä alkuperäispakkaus sitä varten, että joutuisit toimittamaan koko keittimen huollettavaksi. Näin vältetään mahdollisilta kuljetusvaurioilta.



Oy Riheda Ab

Majbyntie 4

02430 Kirkkonummi

Puh. 010 322 5600

Fax 010 322 5608

info@riheda.fi

www.riheda.fi

