

SISÄLLYSLUETTELO

ESPRESSOKEITTIMEN TURVALLISUUS

Tärkeät turvatoimenpiteet	2
Sähkölaitteiden hävittäminen	3
Sähkövaatimukset	3

OSAT JA OMINAISUUDET

Espressokeitin osat	4
Espressokeitin ominaisuudet	4

ESPRESSOKEITTIMEN VALMISTELU KÄYTTÖÄ VARTEN

Kuppikaiteen kiinnittäminen	5
Vesisäiliön irrottaminen ja pesu	5
Boilerin täyttö ja huuhtelu	6

ESPRESSOKEITTIMEN KÄYTTÖ

Espresson valmistaminen	7
Maidon vaahdottaminen ja höyrystäminen	8
Cappuccinon valmistaminen	9
Kuuman veden jakelu	9

HOITO JA PUHDISTUS

Ennen espressokeitin puhdistamista	9
Vaahdotusvarren ja suuttimen puhdistus	9
Kotelon ja lisävarusteiden puhdistus	10
Suihkutussihdin puhdistus	10
Täyttö pitkän käyttämättömän jakson jälkeen	10
Kalkinpoisto	10

VIANETSINTÄ

ENNEN VALMISTUSTA: ERINOMAISEN ESPRESSON OSATEKIJÄT

Tuoreet kahvinpavut	11
Hyvänmakuinen vesi	11
Oikea jauhatus – ja kahvimylly	11

ESPRESSON VALMISTUSTAVAT

Valmistuslämpötila	12
Jauhatus	12
Annostelu	12
Tasointi	12
Sullonta	12
Määrä	13
Uuttonopeus	13
Kultainen crema	13
Vianetsintä espressoa valmistettaessa	13

TAKUU JA HUOLTO

KitchenAid espressokeitin takuu	14
Huoltoliikkeet	14
Asiakaspalvelu	14

Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

Tässä käyttöohjeessa ja hankkimassasi laitteessa on monia tärkeitä turvaohjeita. Lue aina kaikki turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuusriskin symboli.

Tämä merkki varoittaa mahdollisista riskeistä, jotka voivat johtaa sinun tai muiden kuolemaan tai loukkaantumiseen.

Kaikissa turvaohjeissa on varoituskolmio ja sana "VAARA" tai "VAROITUS". Nämä sanat tarkoittavat:

 **VAARA**

Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.

 **VAROITUS**

Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

Kaikista turvaohjeista käy ilmi, mikä mahdollinen vaara on, miten voit vähentää loukkaantumisen riskiä ja mitä voi tapahtua, jos ohjeita ei noudateta.

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia, joihin kuuluvat seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä käyttökahvoja tai -nuppeja.
3. Suojaudu tulipalon, sähköiskun ja loukkaantumisen vaaralta välttämällä johdon, pistokkeen ja laitteen upottamista veteen tai muuhun nesteeseen.
4. Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen toimintakyky tai aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus sekä tiedot ovat normaalia vähäisemmät, jos heitä valvotaan tai heidät on ohjattu laitteen turvallisessa käytössä ja vaarojen ymmärtämisessä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
5. Kytke laitteen virtajohto irti pistorasiasta ennen puhdistusta ja silloin kun laite ei ole käytössä. Anna laitteen jäähtyä ennen kuin asennat siihen osia tai poistat niitä ja ennen sen puhdistusta.
6. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on rikki, jos laite on epäkunnossa tai muuten vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai toimintojen säätöä varten.
7. Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelevat lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
8. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
9. Älä jätä laitteen virtajohtoa roikkumaan pöydän tai työtason reunan yli. Älä anna virtajohdon koskettaa kuumia pintoja.
10. Älä sijoita laitetta kuuman kaasu- tai sähkölämmittimen tai uunin läheisyyteen.
11. Sammuta laite aina ennen johdon irrottamista pistorasiasta. Kun irrotat virtajohdon, sammuta laite ja irrota sitten pistoke pistorasiasta.
12. Käytä laitetta ainoastaan sen omaan kotitalouden käyttötarkoitukseen.
13. Ole erittäin varovainen käyttäessäsi kuumaa höyryä.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Sähkölaitteiden hävittäminen

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat 100 % kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätysymbolilla ♻️. Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoa koskevien säädösten mukaisesti.

Tuotteen hävittäminen

- Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2002/96/EC Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu (WEEE) mukaisesti.

- Kun huolehdit tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö- ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jätekäsittely voisi aiheuttaa.

- Tuotteessa tai sen dokumentaatiossa oleva symboli ⚡ merkitsee, että sitä ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyspisteeseen, jossa kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalaitteita.

Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

Sähkövaatimukset

Jännite: 220 - 240 V, vaihtovirta
Taajuus: 50/60 Hz
Teho: Max. 1300 W

HUOM. Sähköiskuvaaran välttämiseksi pistoke sopii pistorasiaan vain yhdessä asennossa. Ellei pistoke sovi pistorasiaan, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä tee mitään muutoksia pistokkeeseen.

Laitteen virtajohto on lyhyt, jotta pitkän johdon sotkeutumis- tai kompastumisvaara minimoituisi. Älä käytä jatkojohtoa. Jos sähköjohto on liian lyhyt, pyydä pätevää sähköasentajaa tai huoltomiestä asentamaan pistorasia laitteen lähelle.

! VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

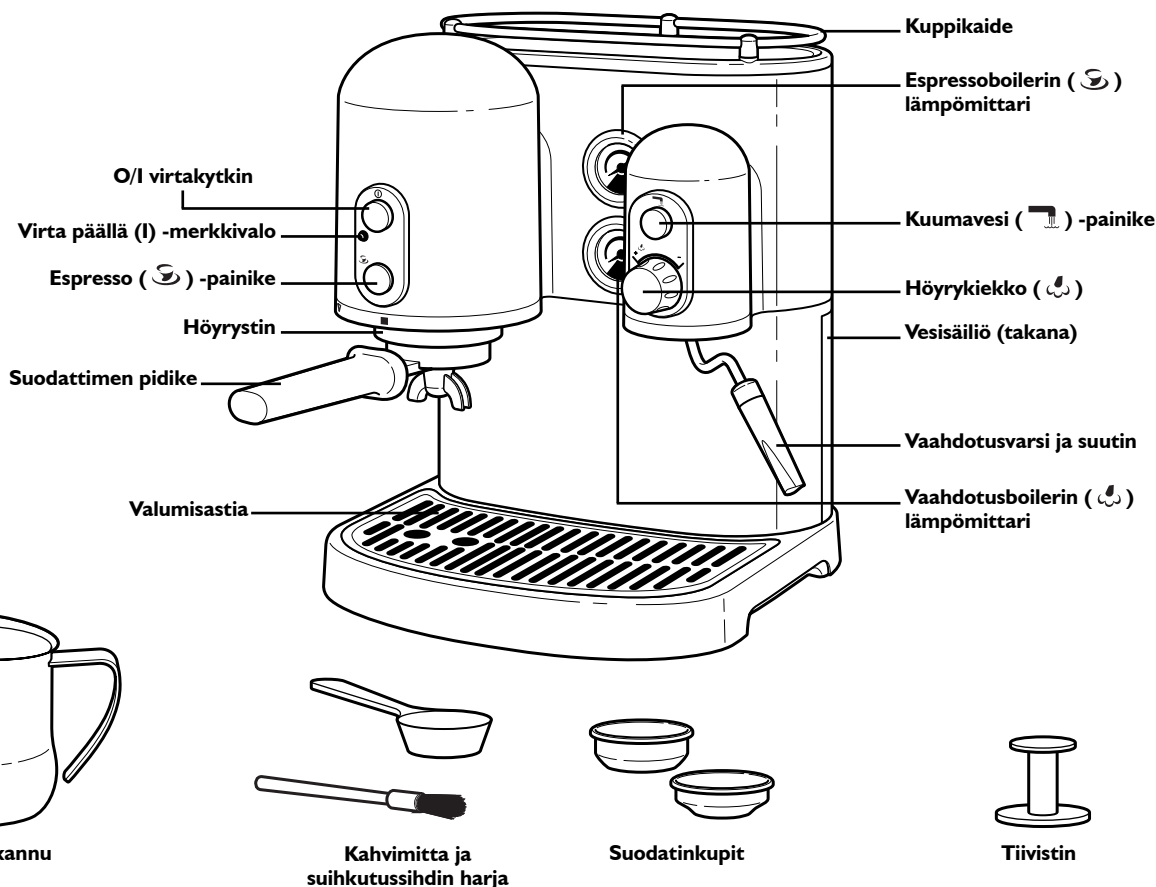
Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

Espressokeitin osat



Espressokeitin ominaisuudet

O/I virtakytkin (ⓘ)

Kytke espressokeitin päälle painamalla kerran, kytke se pois painamalla uudelleen. Kun se on päällä, molemmat boilerit alkavat kuumentua ja “☺” ja “☹” -painikkeet toimivat.

Automaattinen sammutus

Espressokeittimessä on automaattinen sammutusjärjestelmä: se sammuu automaattisesti, jos “☺” tai “☹” -painiketta ei käytetä 30 minuuttiin.

Virta päällä (I) -merkkivalo

Kun espressokeitin on päällä, merkkivalo syttyy.

Espresso (☺) -painike

Aktivoi vesipumppu painamalla “☺” -painiketta espressoa valmistettaessa. Lopeta valmistus painamalla “☺” -painiketta uudelleen.

Kuumavesi (☹) -painike

Kun “☹” -kiekko on auki, aktivoi vesipumppu ja kuuman veden jakelu vaahdotusvarresta pitämällä “☹” painiketta painettuna. Pumppu kytkeytyy pois automaattisesti, kun painike vapautetaan.

Höyrykiekko (☹)

Annostele höyry tai kuuma vesi vaahdotusvarren kautta avaamalla “☹” -kiekko kääntäen sitä vastapäivään. Höyryn määrää säädellään säätökiekon asennolla: pyöritä säätökiekkoa vastapäivään, jos haluat enemmän höyryä, myötäpäivään jos haluat vähemmän. Kytke höyry pois sulkemalla “☹” kiekko kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy.

Höyrystin

Ammattilaisillekin kelpaava höyrystin on kromipinnoitettua messinkiä ja se on erittäin kestävä ja vakaa lämpötiloissa. Boileri on kiinnitetty suoraan yksikön päähän niin, että höyrystysyksikkö lämpenee nopeasti ja läpikotaisin.

Vaahdotusvarsi ja suutin

Annostele höyry tai kuuma vesi vaahdotusvarren läpi. Vaahdotusvarsi kääntyy vaaka- ja pystysuoraan niin että saat sopivan asennon. Suutin lisää vaahdotusta ja sen voi irrottaa puhdistusta varten.

Valumisastia

Suuri, irrotettava valumisastia kerää ylivuotaneen nesteen ja se kestää konepesun, jos se pannaan yläkoriin. Astiassa on irrotettava ruostumattomasta teräksestä tehty tippalevy.

BPA-vapaa vesisäiliö

Irrotettava vesisäiliö liukuu vasemmalle tai oikealle niin, että se on helppo täyttää ja siinä on selkeät ”max” (1,8 litraa) ja ”min” viivat. Läpinäkyvästä säiliöstä vesimäärä näkyy yhdellä silmäyksellä. Bpa-vapaa säiliö kestää konepesun koneen yläkorissa.

Kuppikaide

Laitteen päälle mahtuu 4 – 6 espressokuppia lämpenemään. Ruostumaton teräskaide estää putoamisen.

OSAT JA OMINAISUUDET

Espressoboilerin (☺) lämpömittari

Kiekko osoittaa, että espressoboileri on saavuttanut optimilämpötilan.

Vaahdotusboilerin (☺) lämpömittari

Kiekko osoittaa, että vaahdotusboileri on saavuttanut optimilämpötilan.

Suodattimen pidike

Laadultaan ammattikäyttöön soveltuva suodattimen pidike on valmistettu kromatusta messingistä, ja sen kahvasta saa hyvän otteen. Se kiinnittyy höyrystimeen kääntämällä sitä napakasti oikealle.

Suodatinkupit

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut suodattimet napsahtavat suodattimen pidikkeeseen. Käytä pientä suodatinta yhteen (30 ml) espressokuppiin ja suurta suodatinta kahteen kuppiin (60 ml). Pienen suodatinkupin kanssa voidaan käyttää myös paperisia kahvipusseja.

Vaahdotuskannu

255 ml suuruinen ruostumaton teräskannu on korvaamaton vaahdotuksessa.

Tiivistin

Pakkaa kahvin tasaisesti suodattimeen.

Kahvimitta ja suihkutussihdin harja

Käytä yksi tasapäinen mitta kahvia jokaista espressokuppia (30 ml) kohti. Suihkutussihdin harjalla höyrystin ja suihkutussihti pidetään puhtaina kahvijauheesta.

Ei näy:

Kaksoisboilerit

Erilliset boilerit eliminoivat odotusajan, jonka yhdellä boilerilla varustetut koneet vaativat vaihdeltaessa vaahdotuksen ja kahvin valmistuksen välillä. Boilerin lämmityselementit eivät kosketa koskaan vettä: ne sijaitsevat boilerin ulkopuolella, jolloin saadaan erittäin hyvä ja yhtenäinen lämpötila ja palamisvastus. Nopeasti lämpenevät boilerit saavuttavat käyttölämpötilan noin 6 minuutissa.

Tippumaton järjestelmä 3-asentoisella solenoidiventtiilillä

3-asentoinen solenoidiventtiili eliminoi tipat vähentämällä painetta höyrystysyksikössä heti, kun pumppu on kytketty pois. Suodattimen pidike voidaan irrottaa heti höyrystämisen jälkeen ilman että kahvinporot lentelevät ympäriinsä.

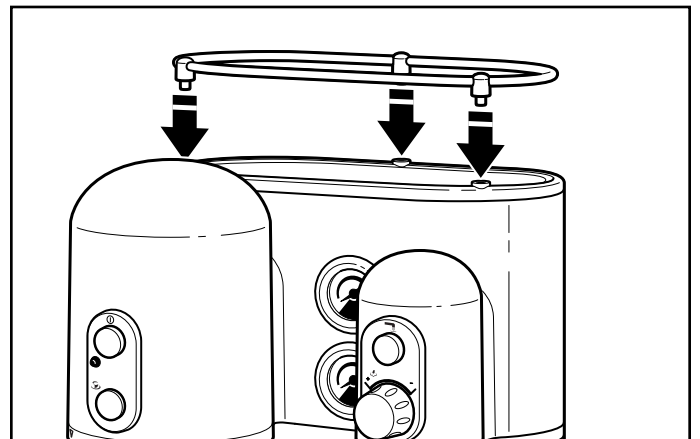
15 baarin pumppu

Itse täyttyvä vesipumppu antaa paineen, jonka täydellinen espresso vaatii.

ESPRESSOKEITTIMEN VALMISTELU KÄYTTÖÄ VARTEN

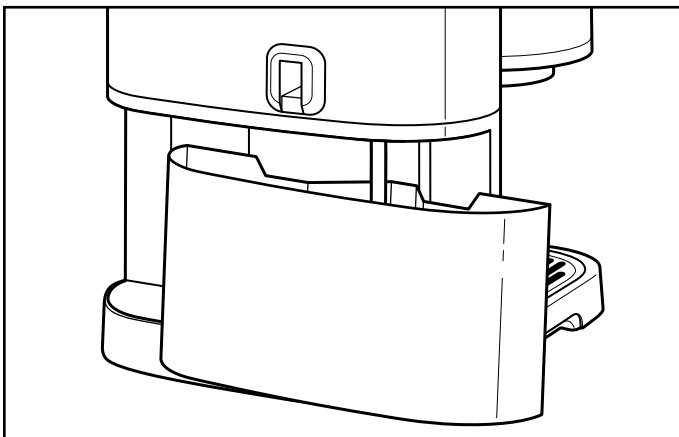
Kuppikaiteen kiinnittäminen

Aseta kolme kaiteen tappia espressokeittimen päällä oleviin reikiin. Paina sitten kaiteen tapit lujasti reikiin.



Vesisäiliön irrottaminen ja pesu

1. Nosta säiliötä kevyesti ja irrota sitten vetämällä säiliön pohja irti espressokeittimestä.



2. Pese säiliö kuumalla pesuainvedellä ja huuhtelee puhtaalla vedellä. Säiliön saa pestä myös astianpesukoneen yläkorissa.
3. Aseta säiliö takaisin espressokeittimeen varmistaen, että juoksuletkut ovat säiliön sisällä. Harjanne säiliön pohjassa sopii kotelon pohjan uriin.

Boilerien täyttö ja huuhtelu

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

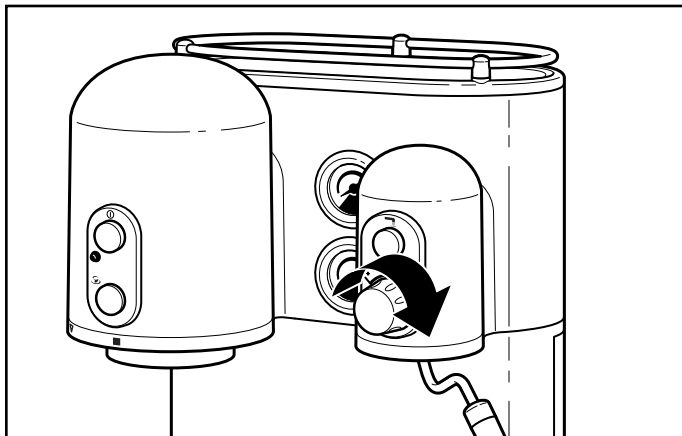
Boilerit on täytettävä ja huuhdeltava ennen kuin espressokeitintä käytetään ensimmäisen kerran. Boilerit on myös täytettävä kun:

- espressokeitintä ei ole käytetty pitkään aikaan.
- vesisäiliö tyhjenee käytön aikana (se voi vioittaa espressokeitintä).
- monia eri juomia höyrystetään valmistamatta espressoja tai käyttämättä kuumaa vettä.

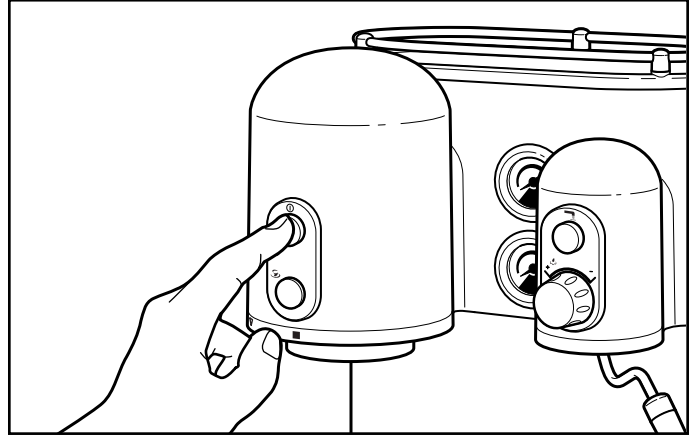
1. Työnnä vesisäiliötä vasemmalle tai oikealle niin, että kansi näkyy ja täytä kylmää raikasta vettä maksimi täyttökorkeuteen asti.

HUOM. Tislattu vesi tai mineraalivesi voi vaurioittaa espressokeitintä. Älä käytä kumpaakaan espresson valmistukseen.

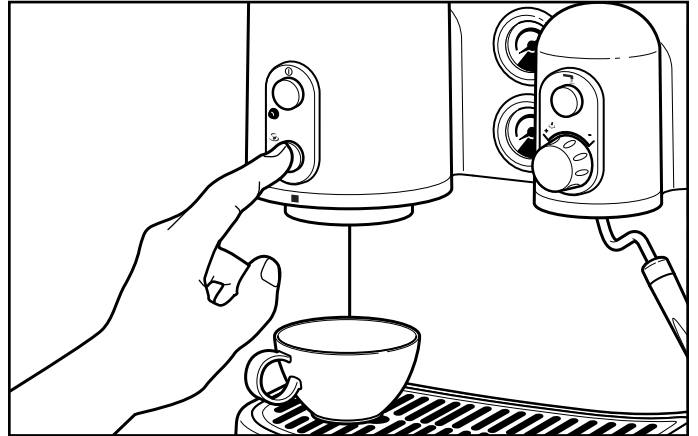
2. Työnnä sähköjohdon kojepistoke espressokeittimen takana olevaan pistokkeeseen.
3. Liitä johdon toinen pää maadoitettuun pistorasiaan.
4. Varmista, että "☁" -kiekko on suljettu kääntämällä sitä myötäpäivään niin kauas kuin mahdollista.



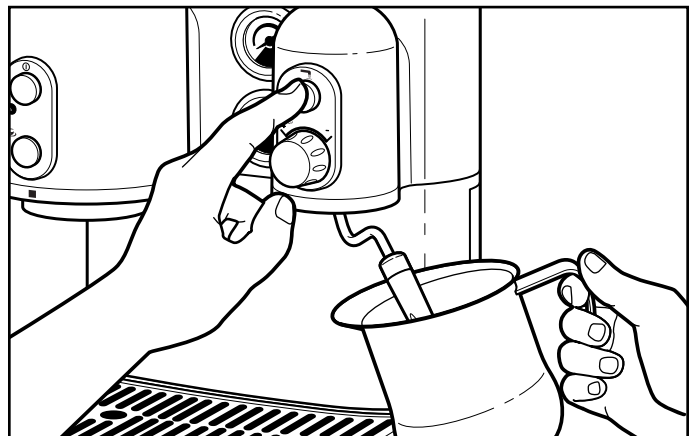
5. Kytke espressokeitin päälle painamalla "ⓘ" -painiketta. Kun espressokeitin on päällä, kytkennän (I) merkkivalo syttyy, kaksi boileria alkaa kuumentamisen ja "☁" ja "☁" -painikkeet toimivat.



6. Aseta kahvikuppi höyrystimen alle. Älä kiinnitä suodattimen pidikettä höyrystysyksikköön.
7. Paina "☁" -painiketta – boilerin kuumentamista ei tarvitse odottaa. Tämä aktivoi vesipumpun ja täyttää boilerin vedellä. Muutaman sekunnin kuluttua vesi virtaa höyrystysyksiköstä. Kun kuppi on täysi, paina "☁" -painiketta uudelleen, jotta vesipumppu lakkaa käymästä. Boileri on nyt käyttövalmis.



8. Aseta vaahdotuskannu vaahdotusvarren suuttimen alle.
9. Avaa "☁" -kiekko hitaasti kääntämällä sitä vastapäivään ja paina sitten "☁" -painiketta pohjaan. Tämä aktivoi vesipumpun ja täyttää vaahdotusboilerin vedellä. Muutaman sekunnin kuluttua vesi alkaa virrata suuttimesta.



ESPRESSOKEITTIMEN VALMISTELU KÄYTTÖÄ VARTEN

10. Kun kannu on noin puoleksi täysi, vapauta “” painike ja sulje “” -kiekko kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy. Vaahdotusboileri on nyt käyttövalmis.

11. Ellei espressoa haluta tänä aikana, paina “” -painiketta ja kytke espressokeitin pois toiminnasta.

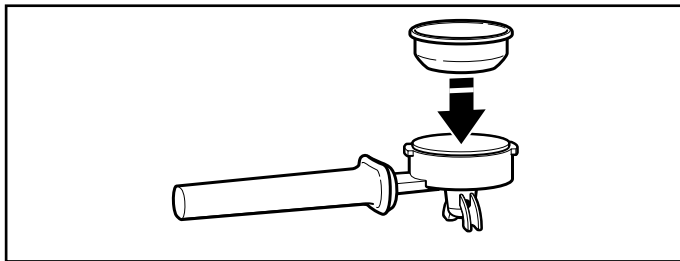
HUOM. Älä paina “” tai “” -painiketta, jos säiliössä ei ole vettä. Seurauksena voi olla pumpun vioittuminen.

ESPRESSOKEITTIMEN KÄYTTÖ

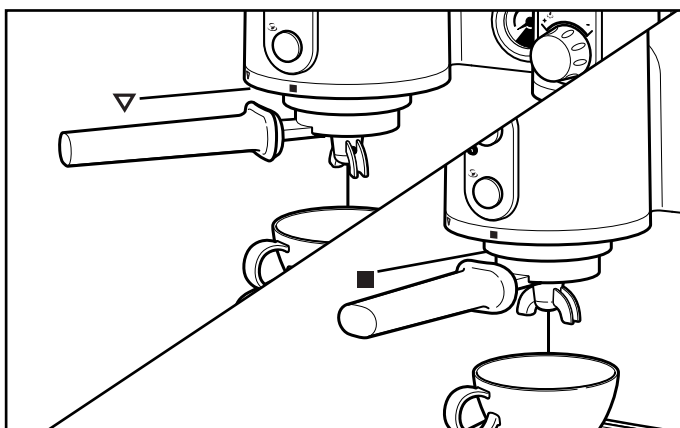
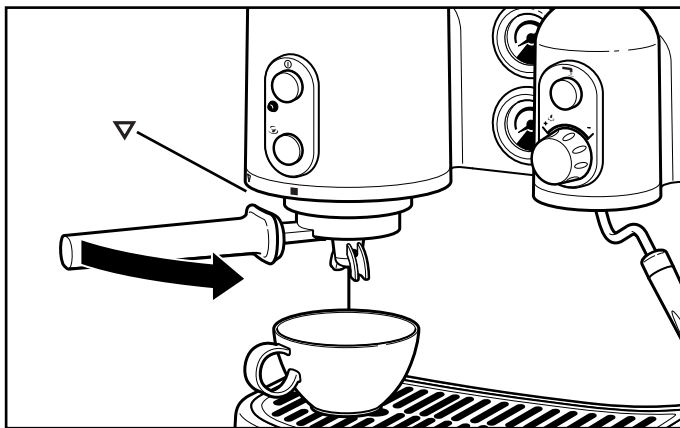
Espresson valmistaminen

Katso luvusta Ennen valmistusta: Erinomaisen espresson osatekijät, kuinka saat parhaat tulokset espressoa valmistettaessa.

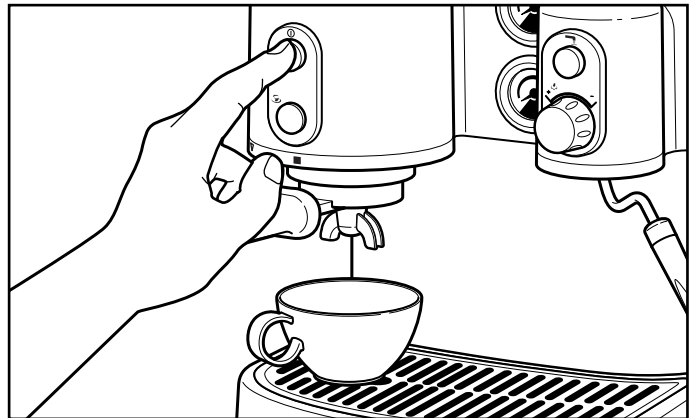
1. Varmista, että vesisäiliössä on riittävästi vettä (veden tason tulee olla ”max”- ja ”min”-viivojen välissä).
2. Valitse pieni tai suuri suodatinkuppi. Käytä pientä suodatinta yhteen (30 ml) espressokuppiin ja suurta suodatinta kahteen kuppiin (60 ml). Pienen suodattimen kanssa voidaan käyttää myös paperisia kahvipusseja.
3. Paina suodatin suodattimen pidikkeeseen, kunnes se napsahtaa paikoilleen. Älä täytä suodattimen pidikettä kahvilla tällä kertaa.



4. Aseta suodattimen pidike höyrystysyksikön alle ja aseta suodattimen pidikkeen kahva “” -merkin kohdalle metallirenkaan vasemmalle puolelle. Nosta suodattimen pidike höyrystysyksikköön ja siirrä sitten suodattimen pidikkeen kahvaa oikealle niin, että se tulee “” -merkin kohdalle metallirenkaassa.



5. Kytke espressokeitin päälle painamalla “” -painiketta.

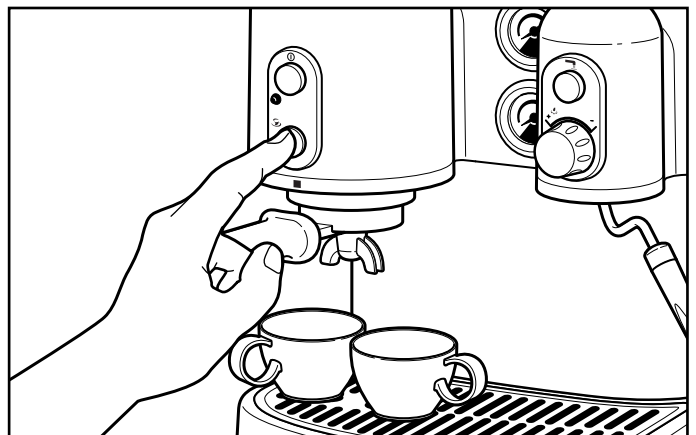


6. Odota kunnes espressokeitin on noussut käyttölämpötilaan; se kestää noin 6 minuuttia.

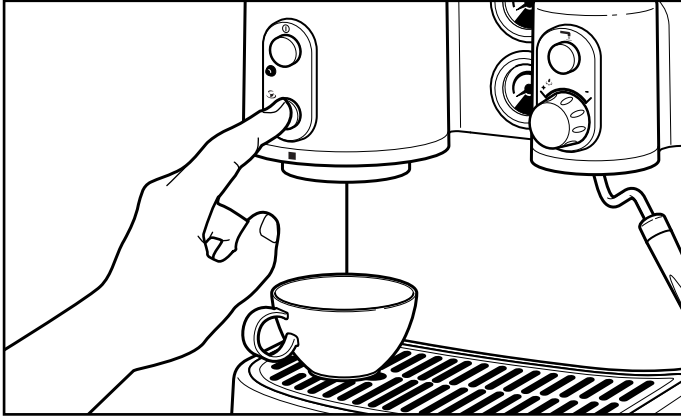
Kun espressoboilerin lämpömittarin osoitin nousee “” -alueelle, espressokeitin on käyttövalmis.

7. Irrota suodattimen pidike höyrystimestä siirtämällä kahvaa vasemmalle. Aseta yksi tasapäinen mittalusikallinen jauhettua kahvia (tai paperinen kahvipussi) pieneen suodatinkuppiin, tai kaksi mittaa jauhettua kahvia isoon kuppiin. Muista käyttää hienoksi jauhettua espressojauhatuskahviä.
8. Jos käytät sulointia, paina kahvi alas tukevasti kiertoliikkein. Varmista, että kahvin pinta on mahdollisimman tasainen. Lisätietoja on luvuissa ”Tasaus” ja ”Sullonta”.
9. Harjaa ylimääräiset murut pois suodattimen pidikkeen reunoilta ja työnnä suodattimen pidike höyrystimeen.
10. Aseta yksi tai kaksi espressokuppia valutusastian päälle suodattimen pidikkeen torvien alle. Paina “” -painiketta ja espressokahvi alkaa virrata kuppeihin. Kun on valmistettu haluttu määrä espressoa, pysäytä valmistus painamalla “” -painiketta.

HUOM. Älä irrota suodattimen pidikettä valmistuksen aikana.



11. Espressokeitin on varustettu 3-asentoisella solenoidi-venttiilillä, joka vapauttaa heti paineen valmistusyksikössä, kun vesipumppu on kytketty pois, joten suodattimen pidike voidaan irrottaa heti valmistuksen jälkeen. Irrota suodattimen pidike siirtämällä kahva vasemmalle. Kun koputat kahvin poroja suodatinkorista, vältä osumasta suodattimen pidikkeen kahvaan.
12. Aseta kuppi suodattimen pidikkeen irrottamisen jälkeen höyrystimen alle ja paina “☺” -painiketta pari sekuntia. Tämä puhdistaa suihkutussihdin ja huuhtelee pois kaikki kahviöljyt ja porot, jotka ovat ehkä joutuneet höyrystimeen.



13. Jos haluat valmistaa enemmän espressoa, toista vaihteet 6 – 12, mutta katso alla olevia baristan (kahviasiantuntijan) vihjeitä.

Baristan vihjeet

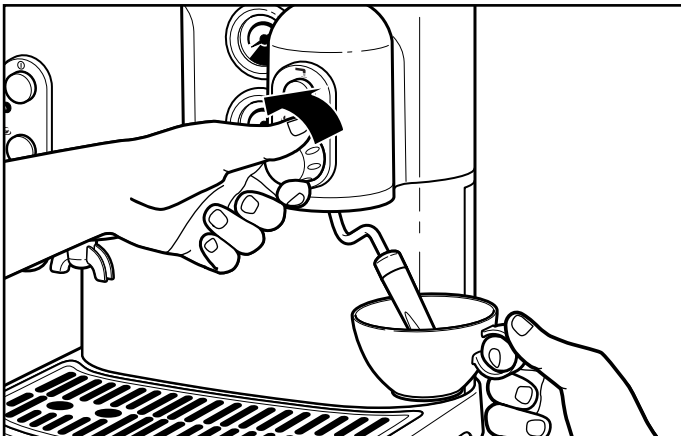
Valmistettaessa useampia kuppeja:

1. Käytä pyyheliinaa, jolla puhdistat ja kuivaat suodatinkorin ennen kahvin täyttämistä. Se taka tasaisen kahvin erittymisen.
2. Oikean valmistuslämpötilan ylläpitämistä varten on tärkeää pitää höyrystysyksikkö lämpimänä, eli
 - Älä huuhtelee suodattimen pidikettä vesijohtovedellä – se jäädyttää suodattimen. Suodattimeen jääneet porot on hyvä pyyhkiä pois pyyheliinalla.
 - Kun teet muita töitä, kuten esim. jauhat kahvia tai vaahdotat maitoa, pidä tyhjä suodattimen pidike lämpimänä kiinnittämällä se höyrystimeen.

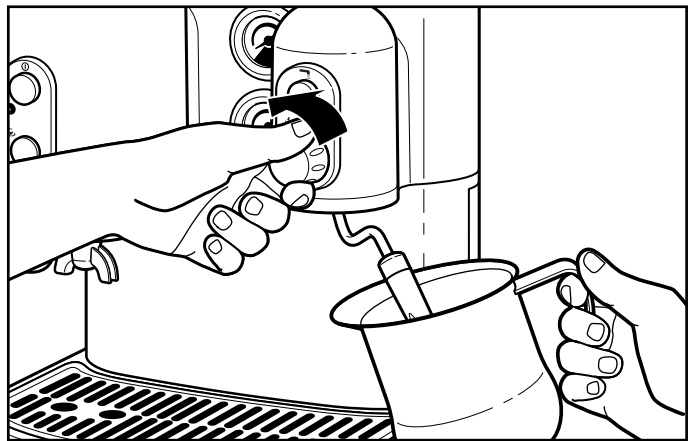
Maidon vaahdottaminen ja höyrystäminen

Maidon vaahdotus ja höyrystys vaatii hiukan harjoittelua, mutta tulet hämmästyttämään, kuinka nopeasti taitosi kehittyvät. Artisan espressokeittimen mukana tulevat kaikki tarvitsemasi työkalut: ruostumaton teräskannu, joka on muotoiltu erityisesti vaahdotusta varten, vaahdotusvarsi, joka kääntyy vaaka- ja pystysuorassa niin, että saat mukavan työasennon, vaahdotussuutin joka on suunniteltu parantamaan vaahdotusta ja “☺” kiekko, jolla voidaan tarkasti säätää vaahdotushöyryn määrää.

1. Kytke espressokeitin päälle painamalla “Ⓢ” -painiketta.
2. Odota kunnes espressokeitin on noussut käyttölämpötilaan: se kestää noin 6 minuuttia. Kun vaahdotinboilerin lämpömittarin osoitin nousee “☺” -alueelle, espressokeitin on käyttövalmis.
3. Täytä 1/3 vaahdotuskannusta kylmällä maidolla.
4. Avaa “☺” -kiekko hetkeksi vaahdotusvarren osoittaessa tyhjiin kuppiin päin niin, että voit poistaa liian veden putkesta. Avaa “☺” kiekko kääntämällä hitaasti vastapäivään, sulje “☺” kiekko kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy.



5. Säädä vaahdotusvarsi mukavaan työskentelyasentoon “☺” -kiekon ollessa kiinni ja upota vaahdotussuuttimen kärki aivan maidon pinnan alapuolelle vaahdotuskannussa.
6. Avaa “☺” -kiekko hitaasti kääntämällä sitä vastapäivään. Mitä kauemmaksi “☺” -kiekkoa käännetään, sitä suurempi höyrymäärä vapautuu. Kallista kannua toiselle puolelle ja tee kierrelleike maidossa pitäen vaahdotussuuttimen kärkeä noin 5 mm maidon pinnan alapuolella. Jos syntyy suuria kuplia tai jos maito roiskuu, suutinta pidetään liian korkealla.



7. Kun vaahto laajenee, kannua on laskettava alas.
8. Kun vaahdotettu maito on laajentunut noin 3/4 kannun tilavuudesta, laske vaahdotussuutin kannuun ja lopeta maidon höyrystäminen (kuumentaminen). Pidä kannu kallellaan niin, että kierrelleike pysyy maidossa. Höyrytä maitoa, kunnes se on 60 ja 74 asteen välillä. (Näissä lämpötiloissa kannu on hyvin kuuma koskettaessa) Vältä että maidon päälle syntyy kuori, mikä tapahtuu 80 asteessa.
9. Ennen kuin poistat vaahdotusvarren maidosta, sulje “☺” -kiekko kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy. Tämä estää roiskumisen.

Baristan vihjeet

- Puhdista vaahdotusvarsi ja suutin heti käytön jälkeen. Viittaa lukuun "Hoito ja puhdistus".
- Vähärasvaiset maidot vaahdotuvat yleensä helpommin. Rasvaton maito voi olla hiukan hankalampi, koska se vaahdotuu hyvin helposti ja se pyrkii muodostamaan isoja kuplia ja kuivia harjanteita, jotka turmelevat sen koostumuksen.

Loppujen lopuksi maidon valinta on kokeilu- ja makuasia. Tärkeimmät tekijät parhaan vaahdon valmistuksessa ovat kokemus ja hyvä jääkaappi: mitä kylmempää maitoa käytät sitä parempi.

Cappuccinon valmistaminen

Valmista cappuccino vaahdottamalla ja höyryttämällä maito ennen espresson valmistamista. Siten vaahto jäähmettyy jo hiukan ja erottuu täysin maidosta. Kun maito on valmistettu, valmista

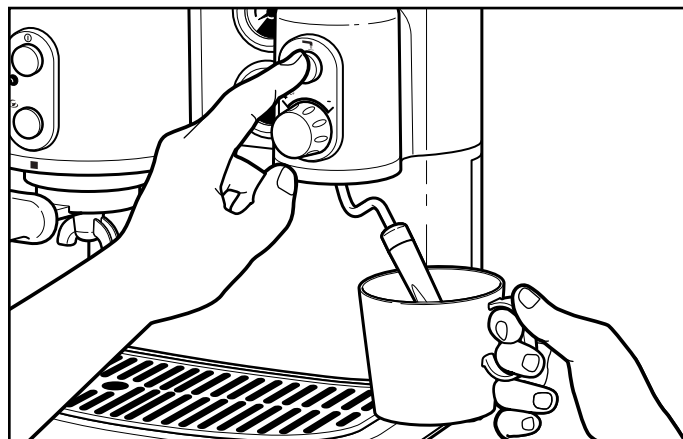
yksi kuppi (30 ml) espressoa cappuccinokuppiin hellävaraisesti ravistaen. Pane cappuccinon päälle koristeeksi suklaalastuja.

Kuuman veden jakelu

Kuumaa vettä voidaan saada myös vaahdotusvarresta. Sillä tavalla on helppo tehdä americanoja, teetä tai kuumaa kaakaota. Demitassen täyttäminen kuumalla vedellä on myös helppo tapa lämmittää se ennen espresson valmistamista.

HUOM. Laske kuuma vesi aina tyhjiin astiaan – laskeminen kuppiin tai kannuun, jossa on muita aineita voi aiheuttaa roiskumista.

1. Kytke espressokeitin päälle painamalla “☺” -painiketta.
2. Odota kunnes espressokeitin on noussut käyttölämpötilaan; se kestää noin 6 minuuttia. Kun vaahdotusboilerin lämpömittarin osoitin siirtyy “☺” -alueelle, espressokeitin on valmis laskemaan kuumaa vettä.
3. Avaa “☺” kiekko hetkeksi vaahdotusvarren osoittaessa tyhjiin kuppiin päin kääntämällä hitaasti vastapäivään. Laske sitten vettä pitämällä “☺” -painiketta painettuna.



HUOM. Jäljelle jäänyttä vaahdotushöyryä voi tulla suuttimesta ennen vettä. Voi kestää muutaman sekunnin ennen kuin vesi alkaa virrata suuttimesta.

4. Kun vettä on laskettu haluamasi määrä, vapauta “☺” -painike ja sulje “☺” -kiekko kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy.

HOITO JA PUHDISTUS

Artisan espressokeittimen puhtaanapito on ehdottoman tärkeää, jotta voitaisiin valmistaa mahdollisimman hyvää espressoa. Ummehtuneet kahvirasvat suodattimen pidikkeessä, likaiset suodatinkupit ja säleikkö pilaavat parhaitenkin valmistetun kahvin. Myös kaikki vaahdotusvarreen jäänyt maito on poistettava.

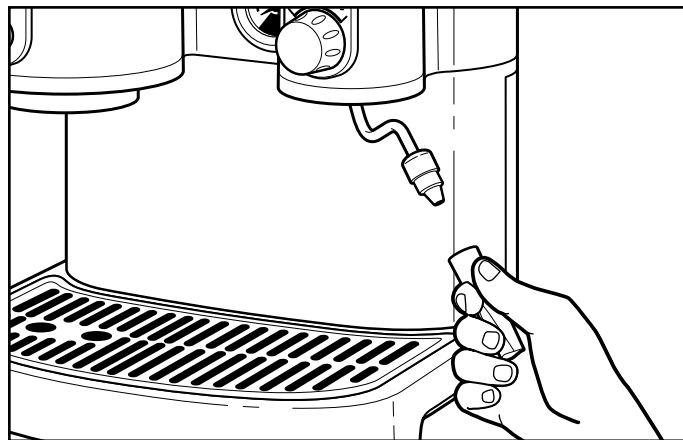
Ennen espressokeittimen puhdistamista

1. Sammuta espressokeitin.
2. Irrota espressokeitin pistorasiasta tai katkaise virta.
3. Anna espressokeittimen ja kaikkien käytettävien lisäosien ja varusteiden jäähtyä.

Vaahdotusvarren ja suuttimen puhdistus

Vaahdotusvarsi ja suutin tulee puhdistaa aina kun maito on vaahdotettu.

1. Irrota vaahdotusputki vaahdotussuuttimesta vetämällä sitä alaspäin. Vaahdotusputken voi pestä lämpimässä pesuainevedessä. Varmista, että kaikki putken reiät ovat auki.
2. Pyyhi vaahdotusvarsi ja suutin puhtaalla kostealla liinalla. Älä käytä hankaavaa patasutia.
3. Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.
4. Kytke espressokeitin päälle ja anna boilerin nousta käyttölämpötilaan. Käänä vaahdotusvarsi tyhjiin kuppiin ja avaa “☺” -kiekko hetkeksi, jotta höyry kulkee vaahdotussuuttimen läpi. Se puhdistaa suuttimen kärjen.

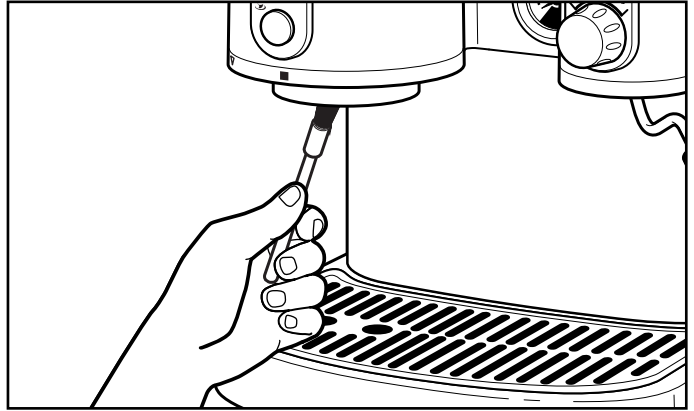


Kotelon ja lisävarusteiden puhdistus

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai patasuteja, kun puhdistat espressokeitintä tai keittimen osia tai lisävarusteita.

- Pyyhi espressokeittimen kotelo puhtaalla kostealla liinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
- Pese suodattimen pidike lämpimässä pesuainevedessä ja huuhtelee puhtaalla vedellä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä pese suodattimen pidikettä astianpesukoneessa.
- Suodattimet, valumisastia, tippalevy, vesisäiliö ja vaahdotuskannu voidaan pestä astianpesukoneen yläkorissa tai käsin lämpimässä pesuainevedessä. Käsin pestäessä huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

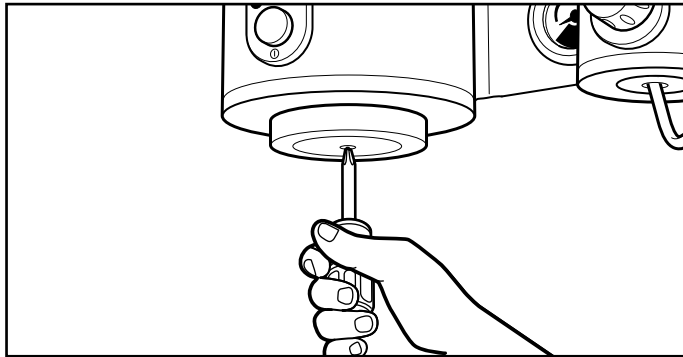
- Harjaa harjalla suihkutussihti tai pyyhi kostealla liinalla kahvinporot höyrystimen tiivisteestä ja suihkutussihdistä.



Suihkutussihdin puhdistus

75 – 100 espressokupin jälkeen suihkutussihti on irrotettava höyrystimestä ja puhdistettava huolellisesti.

1. Irrota suihkutussihdin keskellä oleva ruuvi lyhyellä ruuviavaimella kääntäen vastapäivään. Kun ruuvi on irrotettu, suihkutussihti putoaa höyrystimestä.



2. Pese suihkutussihti lämpimässä pesuainevedessä ja huuhtelee kylmällä vedellä.
3. Aseta suihkutussihti höyrystimeen sileä puoli alaspäin ja kiinnitä sihdin ruuvi. Käännä ruuvia myötäpäivään, kunnes se on tiukasti kiinni.

HUOM. Kun suihkutussihdin ruuvi on kiinnitetty, keskiruuvien tulee olla upotettuna sihdin pinnan tasolle. Ellei se ole, irrota sihti käännä se ja kiinnitä uudelleen.

Täyttö pitkän käyttämättömän jakson jälkeen

Saat parhaan makuisen espresson, jos täytät espressokeittimen raikkaalla vedellä, jos konetta ei ole käytetty pitkään aikaan. Täyttäminen varmistaa myös, että boilerit ovat täynnä ja espressokeitin on käyttövalmis.

1. Irrota säiliö, tyhjennä seisonut vesi pois, vaihda ja täytä säiliö raikkaalla vedellä max -viivaan asti.
2. Täytä boilerit raikkaalla vedellä. Katso ohjeet alta kohdasta "Boilerin täyttö ja huuhtelu".

Kalkinpoisto

Ajan mittaan vedestä kerääntyy kalkkikerrostumia espressokeittimeen ja se voi huonontaa espresson laatua.

HUOM. Kalkki tulee irrottaa joka toinen kuukausi; jos vesi on erittäin kovaa paikkakunnallasi, kalkki on poistettava useammin.

Käytä kalkinpoistoaainetta tai sopivia kalkinpoistotabletteja.

1. Irrota suihkutussihti höyrystimestä. Katso ohjeet alta kohdasta "Suihkutussihdin puhdistus".
2. Varmista, että vesisäiliö on tyhjä. Noudata kalkinpoistopakkausohjeita ja sekoita kalkinpoistoliuos ja lisää se säiliöön.
3. Aseta iso kuppi höyrystimen alle puhdistusliuoksen keräämistä varten (älä kiinnitä suodattimen pidikettä) ja toinen vaahdotussuuttimen alle.

4. Kytke espressokeitin päälle painamalla "Ⓢ" -painiketta. Boilerin ei tarvitse kuumentua ennen kuin siirryt seuraavaan vaiheeseen.
5. Paina "☺" -painiketta ja laske puhdistusainetta höyrystimen läpi 15 sekunnin ajan; kytke pois toiminnasta painamalla "☺" -painiketta uudelleen.
6. Avaa "☺" -kiekko kääntämällä sitä vastapäivään ja paina sitten "☺" -painiketta 15 sekuntia niin, että puhdistusaine kulkeutuu vaahdotusvarren ja suuttimen läpi.
7. Sammuta espressokeitin painamalla "Ⓢ" -painiketta.
8. Odota 20 minuuttia ja toista sitten vaiheet 4-7. Toista vaiheet 4-7 joka 20 minuutin jälkeen, kunnes lähes kaikki liuos säiliössä on kulkenut espressokeittimen läpi. Älä anna säiliön tyhjentyä täysin kuivaksi.

9. Irrota vesisäiliö ja huuhtelee raikkaalla vedellä ja täytä säiliö sitten raikkaalla vedellä max-merkkiin asti. Kytke espressokeitin päälle painamalla "①" -painiketta ja huuhtelee espressokeitin laskemalla säiliön sisältö nopeasti pois käyttämällä välillä höyrystintä ja vaahdotusvartta. Älä anna vesisäiliön tyhjentyä täysin kuivaksi.

10. Kiinnitä suihkutussihti höyrystimeen. Katso ohjeet alta kohdasta "Suihkutussihdin puhdistus". Muista lisätä raikasta vettä säiliöön höyrytystä varten.

VIANETSINTÄ

Jos virta päällä (I) merkkivalo ei syty ja boilerit eivät kuumene, kun "①" -painiketta painetaan:

Tarkasta onko espressokeitin liitetty pistorasiaan; jos se on, irrota espressokeitin ja liitä se sitten uudelleen ja paina "①" -painiketta uudelleen. Ellei espressokeitin toimi vielä, tarkasta sulake tai virrankatkaisin sähköpiirissä, johon espressokeitin on liitetty ja varmista, että piiri on suljettu.

Ellei kahvia tule ulos suodattimen pidikkeestä,

- vesisäiliö saattaa olla tyhjä tai boileri ei ole täynnä
- vesisäiliön juoksuusletkut ovat ehkä kierteellä tai väärin asetettu
- suihkutussihti on ehkä puhdistettava
- espressokeitin on ehkä puhdistettava kalkista
- kahvi saattaa olla liian hienoksi jauhettu
- kahvi saattaa olla liian tiukasti pakattu

Jos vesipumppu pitää kovaa ääntä

- vesisäiliö saattaa olla tyhjä
- vesisäiliön juoksuusletkut ovat ehkä kierteellä tai väärin asetettu
- boilerit eivät ole täynnä

Jos vettä vuotaa suodattimen pidikkeestä

- suodattimen pidike ei ole ehkä oikein kiinnitetty höyrystimeen
- kahvin porot liimautuvat ehkä kiinni suodattimen pidikkeen reunaan tai höyrystimen tiivisteeseen
- höyrystimen tiiviste voi olla likainen tai kulunut

Jos syntyy vain vähän höyryä tai vaahtoa

- vaahdotusboileri ei ole ehkä käyttölämpötilassa
- "☺" kiekko ei ole ehkä täysin auki
- vaahdotussuutin on ehkä puhdistettava
- vesisäiliö saattaa olla tyhjä tai vaahdotusboileri ei ole täynnä

Mikäli ongelma ei poistu yllä annettujen ohjeiden avulla, katso luku "Takuu ja huolto".

ENNEN VALMISTUSTA: ERINOMAISEN ESPRESSON OSATEKIJÄT

Ennen kuin espressokeitin on liitetty pistorasiaan, tarvitset useita varusteita voidaksesi valmistaa hienonmakuista kahvia.

Tuoreet kahvinpavut

Hyvä kahvi voidaan valmistaa vain tuoreista kahvipavuista, jotka on paahdettu oikein. Monet baristat suosittelevat, että papuja ei paahdeta keskipaahtoa tummemmaksi eli suklaan väriseksi. Tämä paahto säilyttää pavun luonnolliset sokerit ja maun, joka määrittelee hienon espresson maun. Keskipaahto on tummin, johon papu voidaan paahtaa ilman, että pinnalle kehittyy öljyjä. Tumma paahtetut kahvinpavut – jotka näyttävät tummanruskeilta tai lähes mustilta – näyttävät hienoilta, mutta ylimääräinen paahtaminen tuhoaa kahvin herkän maun ja kristalloi sokerit. Tummassa paahtossa tulee esiin ensisijaisesti raskas "paahtetun" kahvin maku, joka on usein kitkerä ja terävä.

Kahvipapujen tuoreuden säilyttäminen:

Pidä pavut läpinäkymättömässä ilmatiiviissä astiassa ja säilytä ne kylmässä, kuivassa paikassa. Jääkaappia ei suositella, koska papuihin pyrkii muodostumaan kondensaatiota aina kun astia avataan. Pakastus voi auttaa säilyttämään pavut pitkän ajan, mutta se vaikuttaa myös makuun.

Hyvänmakuinen vesi

Hyvän espresson usein laiminlyöty osa on veden laatu. Ellet pidä vesijohtovedestä, älä käytä sitä espresson valmistukseen – käytä sen sijaan pulloitettua puhdistettua vettä. Koska ei kestä kauan ennen kuin raikas vesi saa seisonen veden maun, on hyvä vaihtaa vesi säiliössä usein ja täyttää boilerit, ellei keitintä ole käytetty pitkään aikaan. Älä käytä korkeasti mineraalipitoista tai tislattua vettä – ne voivat vioittaa espressokeitintä.

Oikea jauhatus – ja kahvimylly

Espresso tarvitsee erittäin hienon ja tasaisen jauhatuksen. Terämyllyt ja halvat rataskahvimyllyt eivät yleensä täytä vaatimuksia, jos tarvitaan jauhatusta erittäin hyvälaatuista espressoa varten. Parhaaseen espressoon tarvitaan korkealaatuinen mylly, kuten KitchenAid Kahvimylly. Hyvä kahvimylly maksimoi espresson maun ja aromit, koska sillä saadaan erittäin tasainen jauhatus ja kitka on hyvin vähäistä.

Valmistuslämpötila

Veden lämpötila ja lämpötilan pysyvyys samalla tasolla vaikuttaa suoraan espresson makuun. Erinomainen espresso saadaan valmistamalla se optimaalisessa lämpötilassa, ihanteellisesti välillä 90–96 °C.

Voidaksesi varmistaa oikean valmistuslämpötilan:

Kiinnitä suodattimen pidike (suodatinkupin kanssa) aina höyrystimeen, kun espressokeitin kuumenee. Se lämmittää suodattimen.

- Odota aina, että boilerit ovat täysin kuumenneet ennen valmistusta – noin 6 minuuttia.
- Annostele ja pakkaa kahvi nopeasti ja valmista se heti. Se estää suodattimen pidikkeen jäähtymisen.
- Älä huuhtelee suodattimen pidikettä koskaan kylmällä vedellä, jos valmistat lisää kahvia. Kun olet koputtanut vanhat porot pois suodattimesta, pyyhi jäljelle jääneet porot pois puhtaalla pyyhkeellä. Varmista, että suodatinkori on kuiva ennen kuin lisää kahvia.
- Pidä tyhjä suodattimen pidike kiinni höyrystimessä, kun teet muita toimia kuten jauhamista tai vaahdotusta.
- Lämmitä kuppi tai demitasse panemalla se espressokeittimen päälle ennen kahvin valmistamista. Kupit voidaan lämmittää myös vaahdotusvarren höyryllä.

Kahvin tasoittaminen suodattimessa:

- Varmista, että suodatin on kuiva ennen kuin lisää kahvia; kosteus suodattimessa luo kohdan, josta vesi pääsee läpi helposti.
- Kun suodattimeen on pantu kahviannos, tasoita kahvi pyyhkimällä suodattimen yli sormella edestakaisin. Älä pyyhi vain yhteen suuntaan – se saa kahvin kasaantumaan suodattimen toiselle puolelle ja seurauksena on epätasainen suodatus. Pyri saamaan kahviin hiukan kuperuutta niin, että keskikohta on hiukan sivuja alempana.
- Varmista, että kahvin ja suodattimen sivujen väliin ei jää rakoja.



Jauhatus

Hyvä espresso vaatii tuoreen kahvin ja tuorein kahvi on aina jauhettu juuri ennen valmistusta. Kaikkein hienoimmat aromit kahvissa väljähtyvät muutaman minuutin kuluttua jauhamisen jälkeen, eli jauha vain niin paljon kuin aiot heti käyttää valmistukseen.

Annostelu

Annostelu tarkoittaa jauhettun kahvin mittaamista suodatinkuppiin. Yksi kuppi (30 ml) espressoa vaatii 7 grammaa kahvia – kaksi kuppia kaksinkertaisen määrän. Jos Artisan espressokeittimen mukana tuleva kahvimitta täytetään tasapäisesti jauhettulla kahvillä, se on hyvin lähellä yhden espressokupin täydellistä mitta.

Jos annostelet kahvin ilman mittakuppia, on tärkeää että suodatinta ei täytetä liikaa. Kahvi tarvitsee tilaa laajentumiseen valmistuksen aikana. Jos kahvi pakkautuu suihkutussihtiä vasten, se estää veden tasaisen jakaantumisen suodattimen yli, mistä on seurauksena epätasainen uutto ja huonolaatuinen espresso. Tästä näet, jos olet täyttänyt suodattimen liian täyteen:

1. Täytä suodatinkuppi, tasoita kahvi ja pakkaa se hyvin (katso luku "Sullonta").
2. Kiinnitä suodattimen pidike höyrystimeen ja irrota se sitten heti.
3. Jos suodattimen pidikkeessä olevassa kahvissa on suihkutussihdin tai sihdin ruuvien kuvio, suodatinkupissa on liian paljon kahvia!

Tasoitus

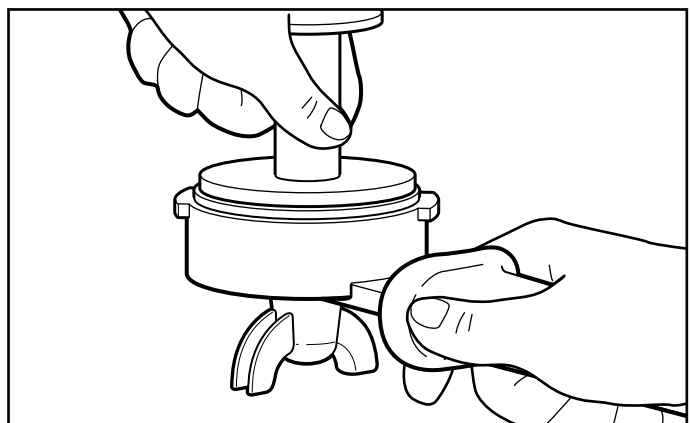
Kahvin tasoitus sen jälkeen kun se on annosteltu suodattimeen on tärkeä toimitus hyvän espresson kannalta. Ellei kahvi ole jakautunut tasaisesti suodattimeen, kahvin sullonta saa aikaan enemmän tai vähemmän tiiviitä alueita. Korkeapaineinen vesi kulkee väistämättömästi vähiten vastustusta antavan alueen läpi virraten voimakkaasti harvan kohdan läpi – imien kitkeriä osia kahvista – ja vain vähän tiheimmin pakatun osan läpi, jolloin kaikki maku ei tule mukaan. Tällaisella epätasaisella uutolla saadaan laiha ja kitkerä espresso.

Sullonta

Sullonnalla kahvi puristetaan tasaiseksi levyksi, jonka vastus on yhdenmukainen korkeapaineista vettä käytettäessä. Oikein tasoitetulla ja sullotulla kahvillä saadaan kahviyhdisteiden tasainen erittyminen – ja hyvälaatuinen espresso. Jos kahvi on pakattu liian pehmeästi, valmistusvesi muuttaa sen muotoa, mistä on seurauksena epätasainen uutto, nopea valmistus ja heikkolaatuinen espresso. Kahvi joka on pakattu liian tiiviiksi, hidastaa valmistusta tehden kahvista kitkerän ja liian vahvan juoman.

Oikea sullontamenetelmä

1. Tiivistimen kahvasta tulee ottaa samanlainen ote kuin oven kahvasta painamalla se lujasti kämmentä vasten. Yritä pitää pakattaessa tiivistin, ranne ja kyynärpää suorassa linjassa.



2. Suodattimen pidikkeen pohjan ollessa tukevalla alustalla paina tiivistin varovasti kahviin niin että saat tasaisen pinnan. Ota tiivistin pois suodattimesta pienellä kiertoliikkeellä – se estää että tiivistin ei vedä mukaansa kahvia.
3. Kun tiivistin on irrotettu, hiukan poroja voi jäädä vielä suodattimen sivuille. Naputa suodattimen pidikettä varovasti pöydällä niin että porot putoavat sullottuun kahvilevyyn. Älä koputa liian kovasti, sillä pakattu kahvi voi siirtyä paikaltaan ja siihen tulee halkeamia.

4. Tee toinen ja viimeinen painallus (kutsutaan myös kiillotussullonnaksi) Paina suoraan alaspäin kahvin päälle noin 15 kg painolla ja vähennä sitten painoa hiukan (noin 9 kilogrammaan) ja kiillota kahvi kääntämällä tiivistin täysin ympäri kaksi kertaa.
5. Tarkasta sullonta. Kahvilevyn tulee olla sileä ja tasainen eikä siinä saa olla rakoja suodattimen eikä kahvin välillä.



Sullontapaineen mittaaminen

9 kilogrammaa, 15 kilogrammaa – kuinka tiedät miten paljon sullontavoimaa todella käytät. Mitä baristat tekevät: käyttävät kylpyhuoneen vaakaa! Pane vaakatyöpöydän päälle ja pakkaa kahvi sen päälle. Hyvin pian tunnet, kuinka paljon voimaa tarvitaan 9 tai 15 kilogrammaan.

Määrä

Höyrytin ja boilerit on kuumennettu. Tuore kahvi on jauhettu, annosteltu suodattimen pidikkeeseen, tasoitettu taitavasti ja pakattu tarkasti. Nyt tulee totuuden hetki: valmistus!

Älä valmista koskaan enempää kuin yksi kuppi (30 ml) pienellä suodattimella tai enempää kuin kaksi kuppia (60 ml) suurella suodattimella. Jos teet enemmän, kahvista tulee laihaa ja kitkerän makuista.

Kaadettaessa täydellinen espresso on punertavan tummanruskeaa ja paksua kuten hunaja valuen lusikasta. Se muodostaa usein ns. hiirenhäntiä, eli ohuita siirappimaisia juovia. Jos seokset ovat erittäin kitkeriä ja happamia, espressoa kaadettaessa väri on vaaleampi; joissakin tapauksissa lähes valkoista. Ammattibaristat katsovat kaatamista huolellisesti ja lopettavat valmistuksen heti, jos se alkaa vaalentua.

Espresso Ristretto on espresso, jota tehdään tavallista vähäisempi määrä. Pane espressokeittimeen kahden kupin määrä, mutta lopeta valmistus, kun vain 45 ml on valunut. Siten olet rajoittanut, että kahviin tulee vain kaikkein maukkaimmat ja vähiten kitkerät kahviöljyt ja maut.

Uuttonopeus

Vuosikymmenien kokemus on osoittanut, että paras espresson valmistus – olipa kysymyksessä yksi tai kaksi kuppia – kestää noin 20-25 sekuntia.

Jos espresso valmistuu paljon nopeammin tai paljon hitaammin kuin 20-25 sekuntia ja jos sullontatekniikkasi on hyvä, säädä jauhatusta! Jauha hienommaksi hitaampaa uutosta varten ja karkeammaksi nopeampaa uutosta varten. Pidä annos ja sullonta samana.

Kahvi on herkkä ympäristön kosteudelle, sillä se imee helposti kosteutta. Tämä vaikuttaa uuttonopeuteen. Kosteassa ympäristössä uuttonopeus hidastuu; kuivissa olosuhteissa uuttonopeus kasvaa. Sinun on ehkä sopeutettava jauhatus vuodenaajan mukaan – tai päivän sääolosuhteiden.

Joissakin myllyissä ei ole hienosäätöä, joka tarvitaan oikeaa uuttoa varten. Paras ratkaisu on tehdä sijoitus ja hankkia KitchenAid Artisan Kahvimylly. Ellei se ole mahdollista, kokeile sullontapainetta. Pakkaa vähemmällä voimalla nopeampaan kaatoon ja suuremmalla voimalla hitaampaan kaatoon.

Kultainen crema

Hienon espressokahvin merkki on crema, emulgoidun kahviöljyjen tiivis kultainen vaahto. Hyvän creman tulee olla paksu ja sen tulee jäädä kupin reunoihin kuppia kallistettaessa; parhaan creman tulisi voida kannattaa ripoteltua sokeria lähes 30 sekuntia.

Vianetsintä espressoa valmistettaessa

Jos espresso kaadettaessa...

- ... on pikemminkin kanelin värinen eikä tumman suklaan:
 - varmista, että höyrytin ja boilerit ovat täysin lämminneet
 - käytä vähemmän hapanta kahvimerkkiä
- ... on vaaleahkoa ja siinä on ohuita ruskeita viiruja:
 - tarkasta sullontamenetelmä – pakattuun kahviin on tullut halkeama tai kahvin ja suodattimen seinämän väliin on tullut rako
- ... on laihaa ja virtaa nopeasti:
 - tarkasta sullontamenetelmä – sullonta ei ole ehkä tarpeeksi tiukka niin että vesihöyry saisi tasaisen vastuksen
 - käytä hienommin jauhettua kahvia
 - tarkista kahvin tuoreus
- ... tippuu suodattimen pidikkeestä vaivalloisesti:
 - tarkasta sullontamenetelmä – sullonta voi olla liian kova
 - käytä karkeammaksi jauhettua kahvia

KitchenAid espressokeittimen takuu

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: Kolmen vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.	Varaosat ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAidhuoltoliikkeessä.	A. Korjauksia, jos espressokeitintä on käytetty muuhun tarkoitukseen kuin tavalliseen juoman valmistukseen. B. Onnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai paikallisista sähköasennussäädöksistä poikkeavan asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja.

KITCHENAID EI VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

Huoltoliikkeet

Kaikkeen huoltoon tulee käyttää alueenne valtuutettua KitchenAid-huoltoliikettä. Ottakaa yhteyttä myyjään, jolta hankitte laitteen, jotta saisitte lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

Piketa Oy

PL 420 / Rautatienkatu 19
 33101 / 33100 Tampere
 FINLAND

KitchenAid Palvelunumero: 03-2333280

www.piketa.fi
piketa@piketa.fi

Asiakaspalvelu

www.KitchenAid.eu