

GİRİŞ

Kahve makinanızı seçtiğiniz için size teşekkür ederiz.

Yeni cihazınız ile iyi eğlenceler dileriz.

İş bu kullanım talimatlarını okumak için bir kaç dakikanızı ayırın.

Bu şekilde, tehlikelere maruz kalmayı veya makinanın bozulmasını engelleyebilirsiniz.

Mevcut kılavuzda kullanılan semboller

Önemli uyarılar şu sembollerle taşırlar. Bu uyarıların izlenmesi kesinlikle zorunludur.



Tehlike! İtaat edilmemesi halinde hayati tehlikesi olan elektrik çarpmalarına bağlı yaralanmalara sebep olabilir.



Dikkat! İtaat edilmemesi yaralanmalar veya cihaz hasarlarına sebep olabilir.



Tehlike! İtaat edilmemesi yaralanmalar veya cihaz hasarlarına sebep olabilir.



ÖNEMLİ NOT: Bu işaret, kullanıcı için önemli tavsiye ve bilgileri belirtir.

GÜVENLİK

Güvenlik için temel uyarılar



Tehlike! Elektrik akımı ile çalışan bir cihaz olmasına rağmen elektrik çarpmaları yaratması hariç tutulamaz.

Bu sebeple müteakip güvenlik uyarılarına bağlı kalın:

- Cihaz'a asla ıslak ya da nemli eller ve ayaklar ile dokunmayın.
- Fiş'e ıslak eller ile dokunmayın.
- Kullanılan elektrik prizinin, gerekli durumlarda fişin çekilmesi için, daima kolay erişilir olduğundan emin olun.
- Fiş prizden çekilmek istenirse, doğrudan fişten tutarak çekin. Hasar görebileceği için asla kabloyu çekiştirmeyin.
- Cihaz'ın bağlantısını tamamen kesmek için, fişi akım prizinden çekin.
- Cihazın anızlandığı durumlarda, tamir etmeye çalışmayın. Cihazı kapatın, fişi prizden çekin ve Teknik Servis'e başvurun.
- Fiş veya elektrik kablosu hasarlarında, bunların değişimlerini, her türlü riskin önüne geçmek için yalnızca De'Longhi Teknik Servisine yaptırın.



Dikkat: Ambalaj maddelerini (plastik torbalar, polistireol köpük) çocukların ulaşamayacakları yerlerde saklayın.



Dikkat: Cihazın düşük fiziksel-psikolojik-algısal kapasiteli (çocuklar dahil), deneyim ve bilgisi yetersiz kişiler tarafından kullanımına, kendilerinden sorumlu kişilerin dikkatli eğitimi ve gözetimi olmadık takdirde, izin vermeyin. Küçük çocukları, cihaz ile oynamadıklarından emin olmak için izleyin.



Yanma Tehlikesi! Bu cihaz sıcak su üretir ve çalışırken su buharına dönüşebilir. Su sıçramaları ve sıcak buhar ile temas etmemeye dikkat gösterin.

Cihaz çalışırken fincan ısıtma katına dokunmayınız, sıcaktır.

Amaca uygun kullanım

Bu cihaz, kahve hazırlamak ve içecek ısıtmak için yapılmıştır.

Bu cihaz sadece ev içi kullanımına uygundur. Aşağıdaki yerlerde kullanılmamalıdır:

- Dükkan, ofis veya diğer iş yerlerinde mutfakta personele tahsis edilmiş ortamlar
- köy turizmi yapılan yerler
- otel, motel ve misafir barındıran diğer binalar
- kiralık odalar

Her türlü farklı kullanım şekli uygunsuz olarak kabul edilir ve tehlikelidir. Üretici, cihaz'ın uygunsuz kullanımından kaynaklanan hasarlara yanıt vermez.

Kullanım kılavuzu

Cihazı kullanmadan önce talimatları dikkatle okuyun.

- Bu talimatlara uyulmaması, yaralanmalara ve cihaz hasarlarına kaynak oluşturabilir. Üretici, bu kullanım talimatlarına riayet edilmemesine bağlı hasarlara cevap vermez.



ÖNEMLİ NOT: Bu talimatları özenle saklayın. Cihazın mülkiyetinin diğer şahıslara geçmesi durumunda, bu kullanım talimatlarını da birlikte teslim edin.

TANIMLAMA

1. Kumandalar paneli
2. Buhar manivelası
3. Su haznesi
4. Su haznesi kapağı
5. Elektrik kablosu
6. Buhar veya sıcak su dağıtım borusu
7. Fincan yerleştirme tepsi
8. Damla toplama küveti
9. Cappuccinatör
10. Uç
11. Kazan duşu
12. Pres
13. Çekilmiş kahve için ölççek
14. Filtre tutucu
15. 2 Dozluk büyük filtre7
16. 1 Doz ya da kapsül için küçük filtre
17. Buhar fonksiyon seçim tuşu
18. Kahve ya da sıcak su dağıtım tuşu
19. Açık/kapalı tuşu
20. Gösterge lambası açık
21. Gösterge lambası açık
22. Buhar fonksiyonunun seçildiğini gösteren gösterge lambası
23. Fincan ısıtma zemini

BAŞLANGIÇ OPERASYONLARI

Nakil kontrolü

Ambalajdan çıkarıldıktan sonra, cihazın bütünlüğü ve tüm aksesuarlarının bulunduğundan emin olun.

Belirgin hasarlar mevcutsa cihazı kullanmayın. De'Longhi Teknik Servisine başvurun.

Cihazın kurulması

Cihaz kurulurken aşağıdaki güvenlik uyarıları takip edilmelidir:

- Olası bir su sızıntısı cihaz'a hasar verebilir. Cihaz'ı, su muslukları veya lavaboların yakınına yerleştirmeyin.
- Cihaz, içindeki suyun donması halinde hasar görebilir. Cihaz'ı, ısının donma noktası altına düşebileceği ortamlara kurmayınız.
- Elektrik kablosunu, kesici köşeler veya ısı kaynaklarından (örn. elektrikli ocaklar) zarar görmemesi için düzenleyiniz.

Cihazın bağlanması



Dikkat! Şebeke elektrik geriliminin, cihazın veri plakasında belirtilene tekabül ettiğini denetleyin.

- Cihaz'ı yalnızca minimum 10 A kapasiteye sahip ve verimli bir toprak hat çekilmiş akım prizine takın.
- Cihazın fişi ve priz arasındaki uyumsuzluk halinde, priz kalifiye bir personele uygun olan başka bir tanesi ile değiştirin.
- Bu cihazın elektrik kablosu değişim için özel aletler gerektirdiğinden asla kullanıcı tarafından değiştirilmemelidir. Kablonun hasar görmesi halinde değişimi için her türlü risk oluşumunu önlemek üzere yalnızca üretici tarafından izinli Yetkili Hizmet Servisine başvurun.

Su haznesinin doldurulması

1. Su haznesinin kapağını kaldırın (şek. 1), sonra yukarıya doğru çekerek çıkarın (şek. 2).
2. MAX yazısı seviyesini aşmamaya dikkat ederek hazneyi taze ve temiz su ile doldurun. (şek. 3). Hazneyi, yine haznenin alt kısmında duran valfi açacak şekilde hafifçe bastırarak yerine yerleştirin.
3. Daha basitçe, hazne yerinden tamamen çıkartılmadan bir sürahi ile doldurulabilir.



Dikkat: haznedeki su olmadan cihazı asla çalıştırmayın ve su dip hizasının bir kaç santim üzerine geldiğinde hazneyi doldurmamayı unutmayın.



ÖNEMLİ NOT: haznenin altındaki boşlukta su bulunması çok normaldir; ara sıra temiz bir sünger yardımı ile kurulmalıdır.

ESPRESSO KAHVE NASIL HAZIRLANIR

Kahve gurubunun ön ısıtılması

Doğru sıcaklıkta bir espresso kahve elde etmek için makinanın önceden ısıtılması tavsiye edilir.

1. Açık/kapalı düğmesine basarak makinayı açın (şek. 4) ve filtre tutucuyu kahve ile doldurmadan makinaya takın (şek.5).
2. Filtre tutucunun altına bir fincan yerleştirin. Kahve hazırlanacak fincanı ön ısıtma modunda kullanın.
3. OK gösterge lambasının yanmasını bekleyin (şek. 6) ve hemen sonra kahve dağıtım tuşuna basın (şek. 7), OK gösterge lambası sönene kadar suyun akmasını bekleyin, daha sonra yeniden dağıtım tuşuna basarak işlemi sonlandırın (şek. 7).
4. Fincanı boşaltın, "OK" gösterge lambasının yeniden yanmasını bekleyin ve aynı işlemi bir kez daha tekrar edin.

(Filtre tutucunun takılma işlemi sırasında küçük ve zararsız bir buhar üfleme normaldir).

ÇEKİLMİŞ KAHVE İLE ESPRESSO NASIL HAZIRLANIR

1. Önceki paragrafta açıklandığı gibi makinanın ön ısıtmasını yaptıktan sonra, bombeli yüzeyin şek. 8'de belirtildiği gibi uygun yerine oturduğundan emin olarak filtre taşıyıcıya çekilmiş kahve filtresi yerleştirin. Eğer bir kahve yapılmak isteniyorsa küçük filtreyi veya 2 kahve yapılmak isteniyorsa büyük filtreyi kullanın.
2. Sadece bir kahve hazırlanmak isteniyorsa, filtreyi yaklaşık 7 gr. silme ölçek çekilmiş kahve ile doldurun. (şek. 9). Eğer iki kahve hazırlanmak istenirse, filtreyi iki ölçekten biraz eksik (yaklaşık 6+6 gr.) çekilmiş kahve ile doldurun. Kahvenin dökülmesini önlemek için filtreyi ufak dozlar halinde doldurun.



Dikkat: doğru bir işleyiş için, çekilmiş kahve ile doldurmadan önce, filtrenin bir önceki demlemeden kalan kahve tozları ile kirlili olmamasından daima emin olun.

3. Çekilmiş kahveyi eşit bir şekilde dağıtın ve pres ile hafifçe bastırın (şek. 10). Çekilmiş kahvenin bastırılması lezzetli bir espresso kahve elde etmek için çok önemlidir. Çok fazla bastırılırsa, kahve dışarı yavaşça akacaktır ve köpük koyu renkli olur. Az bastırıldığında ise, kahve dışarı çok çabuk akacak ve az ve açık renk köpük yapacaktır.
4. Filtre tutucunun kenarlarından kahve fazlalıklarını alın ve bu sonuncuyu makinaya asın: sapı sağa doğru, su sızıntılarını önlemek için kararlılıkla çevirin (şek. 5).
5. Fincan veya fincanları filtre tutucunun uçlarının altına yerleştirin (şek. 11). Kahve yapılmadan önce fincanların biraz sıcak su ile çalkalanarak veya 15-20 dakika kadar üst kata konarak ısıtılmaları tavsiye edilir (şek. 12).
6. OK gösterge lambasının (şek. 6) açık olduğundan emin olun (kapalı ise yanmasını bekleyin) ve kahve dağıtım tuşuna basın (şek. 7). Arzu edilen kahve miktarı elde edildiğinde, durdurmak için aynı tuşa basın (şek. 7). (45 saniyeden fazla kahve dağıtımı yapılması tavsiye edilmez).
7. Filtre tutucuyu takmak için sapı sağdan sola çevirin.



Yanma Tehlikesi! Sıçramaları önlemek için filtre tutucuyu asla makina dağıtım yaparken çıkarmayın.

8. Kullanılmış kahveden temizlemek için, filtreyi saptan bulunan uygun düğmeye bastırarak bloke edin ve filtre taşıyıcıyı baş aşağı çevirip kahvenin çıkması için vurun (şek. 13).
9. Kahve makinasını kapatmak için açık/kapalı tuşuna basın (şek. 4).

Makina ilk kez kullanıldığında, tüm aksesuarlar ve iç devreleri temizleyip en az beş kez, çekilmiş kahve kullanmadan kahve yapılması gereklidir.

KAPSÜL KULLANILAN NASIL ESPRESSO HAZIRLANIR

1. Makinanın ön ısıtmasını, "KAHVE GURUBU ÖN ISITMA" paragrafında belirtilenleri izleyerek ve filtre tutucunun makinaya takılı olduğundan emin olarak gerçekleştirin. En sıcak kahve bu şekilde elde edilir.



ÖNEMLİ NOT: ESE standartlarına uygun kapsüller kullanın; bu , müteakip damga ile paketlerin üzerine taşınmıştır. ESE standardı en önemli kapsül üreticileri tarafından kabul edilmiş bir sistemdir ve kolay ve temiz bir şekilde espresso kahve hazırlamaya olanak verir.



2. Bombenin uygun yerine şek.8'de belirtildiği gibi doğru şekilde oturduğundan emin olarak küçük filtreyi filtre tutucuya yerleştirin.
3. Kapsülü filtrenin üzerine olabildiğince ortalamak yerleştirin (şek. 14). Kapsülleri filtrenin üzerine doğru şekilde ortalayabilmek için daima kapsül paketi üzerindeki talimatları izleyin.
4. Filtre tutucuyu daima sonuna kadar çevirerek takın (şek. 5).
5. Önceki paragraftaki 5, 6 ve 7 noktalarındaki gibi uygulayın.

CAPPUCCİNO NASIL HAZIRLANIR

1. Yeterli büyüklükte fincanlar kullanarak önceki paragraflarda açıklandığı gibi espresso kahve hazırlayın.
2. Buhar tuşuna basın (şek. 15).
3. Aynı anda, hazırlanmak istenen her cappuccino için bir kaba yaklaşık 100 gram süt doldurun. Süt buzdolabında soğutulmuş olmalıdır (sıcak değil!). Kabin büyüklüğünü seçerken sütün hacminin 2 veya 3 kat artacağını hesaba katın.



ÖNEMLİ NOT: yarım yağlı ve buzdolabı sıcaklığında soğuk süt kullanılması tavsiye olunur.

4. Kabı içinde süt ile cappuccinatör'ün altına yerleştirin.
5. Buhar tuşuna ait gösterge lambasının yanmasını bekleyin (şek. 16). Lambanın yanması kazanın buhar üretimi için ideal sıcaklığa ulaştığına işaret eder.
6. Buhar musluğunu, devresi içindeki olası su varlığını temizlemek için bir kaç saniye açın. Musluğu kapatın.
7. Cappuccinatör'ü sütün içine bir kaç milim kadar daldırın (şek. 17) ve cappuccinatör'ün üzerinde bulunan çıkıntılı çizgiyi daldırmamaya dikkat edin (şek. 17 de ok ile belirtilmiştir). Manivelayı saat aksi yönünde en azından yarım tur (şek. 18) çevirin. Cappuccinatör'den süt'e krema görüntüsü veren ve hacmini arttıran buhar çıkar. Daha kremamsı bir köpük elde etmek için cappuccinatörü süte daldırın ve kabı yavaş hareketlerle aşağıdan yukarıya çevirin.
8. Sütün hacmi ikiye katlandığında, cappuccinatör'ü kabin dibine indirin ve sütü ısıtmaya devam edin. İstenilen ısı (ideal değer 60 C'dir) ve köpük yoğunluğuna ulaşıldığında buhar manivelasını saat yönünde çevirip ve buhar tuşuna basıp dağıtımı durdurun. Makinayı kapatmak için açık/kapalı tuşuna basın (şek. 4) (İlgili açılış gösterge lambası söner).
9. Süt çözeltilisini önceden hazırlanmış espresso kahve içeren fincanları boşaltın. Cappuccino hazırdır: zevkinize göre şeker, eğer arzu edilirse süt köpüğü üzerine toz çikolata serpin.



Önemli Not:

- eğer birden çok cappuccino hazırlamak gerekli ise, ilk önce bütün kahvelerin hazırlanması ve en sonunda tüm kahveler için süt köpürtülmesi lazımdır.

- sütü köpürttüktan sonra tekrar kahve hazırlanmak istenirse, dışarı akacak kahve yanacağı için önce kazanın soğutulması gerekir. Soğutmak için filtre taşıyıcı ağızları (şek. 11) altına bir kap yerleştirin ve buhar fonksiyonu gösterge lambası sönene kadar buhar tuşuna basarak su akıtın: daha sonra kahve hazırlığı ile devam edin.

En fazla 60 saniyelik bir buhar dağıtımı gerçekleştirilmesi ve 3 defadan fazla üst üste üst köpürtülmemesi tavsiye edilir.



Dikkat: hijyen sebebiyle kullanımdan sonra cappuccinatör'ü daima temizlemeniz tavsiye edilir.

Aşağıdaki gibi ilerleyin:

1. Buhar manivelasını döndürerek (önceki paragrafın 2, 5 ve 6 noktaları) bir kaç saniye biraz buhar boşaltın (şek. 18). Bu operasyon ile buhar borusu, içinde kalmış olabilecek olası sütü tahliye eder. Açık/kapalı tuşuna basarak cihazı kapatın.
2. Bir el ile cappuccinatör borusunu sabit tutun ve diğer eliniz ile cappuccinatörün kendisini saat yönünde döndürerek söküğü aşağıya doğru çekin (şek. 19).
3. Buhar ucunu dağıtım hortumundan çekerek çıkarın (şek. 20).
4. Cappuccinatör ve buhar ucunu ılık suda özenle yıkayın.
5. Şek. 21'de oklar ile işaret edilen iki deliğin tıkalı olmadıklarını kontrol edin. Eğer gerekli ise bir iğne yardımı ile temizleyin.
6. Buhar ucunu kuvvet ile takıp buhar borusunun yukarisına doğru çevirerek monte edin.
7. Cappuccinatör'ü buhar uçlarına geçirecek ve saat aksi yönünde çevirerek tekrar monte edin.

SICAK SU ÜRETİMİ

1. Açık/kapalı tuşuna basarak makinayı açın (şek. 4). OK gösterge lambasının yanmasını bekleyin (şek. 6).
2. Kabı cappuccinatör'ün altına yerleştirin.
3. Dağıtım tuşuna basın (şek. 7) ve eşzamanlı olarak buhar manivelasını saatin aksi yönünde döndürün (şek. 18): Cappuccinatörden sıcak su çıkar;
4. Sıcak su akışını durdurmak için, buhar manivelasını saat yönünde çevirin ve yeniden dağıtım tuşuna basın (şek. 7). En fazla 60 saniyelik bir dağıtım tavsiye edilir.

TEMİZLİK



Tehlike! Her türlü temizlik ve bakım işleminden önce makinayı kapatın, fişi çekin ve makinanın soğumasını bekleyin.

Filtrenin temizlik ve bakımı

Yaklaşık her 300 kahveden sonra, kahve filtre tutucudan damla ile aktığında ya da hiç gelmediğinde, çekilmiş kahve filtresinin temizliği için müteakip şekilde ilerlenmelidir:

- Filtreyi filtre tutucudan çıkarın.
- Filtrenin kapağını (şek. 22) kapağın üzerindeki ok ile belirtilen yönde gevşeterek çıkarın.
- Süt köpürtme aletini kaptan kapak kısmından iterek çıkarın.
- Contayı çıkarın.
- Tüm aksamaları çalkalayın ve metal filtreyi sıcak suda bir fırça ile ovarak özenle temizleyin (şek. 23). Metal filtre deliklerinin tıkalı olmadıklarını kontrol edin aksi takdirde bir iğne yardımı ile temizleyin (bakın şek. 24).

- Filtre ve contayı plastik disk üzerine şekil 25'de belirtildiği gibi yeniden takın. Plastik diskin çubuğunu şek. 25'de ok ile işaretlenmiş conta deliğine sokmaya dikkat edin.
- Çubuğu kendi destek deliğine yerleştirdiğinden emin olarak (bakın ok şek. 26) filtre çelik kabının muhteviyatının yeniden bir araya getirin (şek. 26).
- Sonunda kapağı vidalayın.

Yukarıda açıklanan temizlik düzenli bir şekilde uygulanmadığında garanti geçerliliğini kaybeder.

Kazan duşu temizliği

Yaklaşık her 300 kahveden sonra, espresso kazan duşunu aşağıdaki şekilde temizlemek gereklidir:

- Kahve makinasının sıcak olmaması ve prizden çekilmiş olduğundan emin olun;
- Bir tornavida yardımı ile vidaları sökün ve espresso kazan duşunu çıkarın (şek. 27);
- Kazan duşunu çıkartın;
- Kazanı nemli bir bezle temizleyin (şek. 27);10
- Duşu, sıcak su altında bir fırça ile ovarak özenle temizleyin. Deliklerinin tıkalı olmadığını kontrol edin aksi takdirde bir iğne yardımı ile temizleyin (bakın şek. 24).
- Duşu daima ovarak musluk altında durulayın.
- Kazan duşunu conta üzerine doğru şekilde yerleştirmeye özen göstererek takın.

Yukarıda açıklanan temizlik düzenli bir şekilde uygulanmadığında garanti geçerliliğini kaybeder.

Diğer temizlikler

1. Makinanın temizliği için çözücü maddeler ve toz deterjanlar kullanmayın. Nemli ve yumuşak bir bez yeterli olacaktır.
2. Filtre tutucunun haznesini, filtreleri, damla toplama küvetlerini ve su haznesinin düzenli temizliğini yapın. Damla toplama küvetinin boşaltılması için, fincan ızgarasını kaldırın, suyu boşaltın ve küveti bir bez ile temizleyin: quindi riassemble il vassoio raccogliogocce. Su haznesini dibe daha iyi ulaşmak için yumuşak bir fitil yardımı ile temizleyin.



Tehlike! Temizlik sırasında makinaryı asla suya daldırmayın: elektrikli bir cihazdır.

KİREÇ ÇÖZME

Her 200 kahveden sonra makinada kireç çözücü işlem uygulanması tavsiye edilir. Piyasada bulunan De'Longhi kireç çözücü kullanılması tavsiye edilir.

Müteakip işlemi uygulayın:

1. Hazneyi, paketi üzerindeki yönlendirmelere dayanılarak su ile seyreltilmiş kireç çözücü solüsyon ile doldurun.
2. Açma/kapama tuşuna basın ve OK gösterge lambasının yanmasını bekleyin.
3. Filtre tutucunun takılı olmadığından ve makinanın duşu altına bir kap yerleştirdiğinden emin olun.
4. Kahve dağıtım düğmesine basın ve haznedeki bulunan solüsyonun yaklaşık 1/4'ünü akıtın: arada bir, buhar manivelasını çevirin ve bir miktar solüsyon boşaltın daha sonra şalter'e yeniden basarak durdurun ve solüsyonu yaklaşık 5 dakika etki etmesi için bırakın.
5. 4 noktasını 3 kez daha, hazne tamamen boşalana kadar tekrar edin.

6. Solüsyon artıklarını ve kireci yok etmek için hazneyi iyice çalkalayın, temiz su ile doldurun (kireç çözücüsüz).
 7. Kahve dağıtım tuşuna (şek. 6) basın ve hazne tamamen boşalana kadar dağıtım yapın;
 8. 6 ve 7. operasyonları bir kez daha tekrar edin.
- Kahve makinasının kireç problemleri ile ilgili tamirleri kireç çözme yukarıdaki gibi düzenli olarak yapılmadığı takdirde garanti kapsamına girmezler.

TASVİYE

2002/96/EC Avrupa Direktiflerine göre ürünün doğru tasviyesi ile ilgili uyarılar.



Ürün kullanım ömrünü doldurduğunda şehir çöpleri ile birlikte tasviye edilmemelidir.

Yerel yönetimlerce hazırlanmış uygun atık çöp ayrıştırma merkezlerine ya da bu servisi veren satıcılara teslim edilmelidir.

Bir ev elektronik eşyasının tasviyesinin, uygunsuz olarak yapılarak çevre ve insan sağlığı üzerinde olumsuz sonuçlar yaratmasını önlemek ve parçalarının yeniden değerlendirilmesinden önemli bir enerji ve kaynak tasarrufu elde etmek için ayrı olarak yapılması gerekir.

Ev elektronik eşyalarının ayrı olarak tasviyelerinin zorunluluğuna dikkat çekmek için, ürün üzerinde bulunan tekerlekli çöp konteyneri sembolünün üzerine çarpı işareti konmuştur.

TEKNİK VERİLER

| | |
|------------------------|----------------------|
| Şebeke gerilimi: | 220-240V~50/60Hz |
| Kullanılan kuvvet: | 1100W |
| Basınç: | 15 bar |
| Su haznesi kapasitesi: | 1,4 litre |
| Boyutları UxYxG | 255x315x280 (395) mm |
| Ağırlık | 3,9 kg |



Cihaz müteakip CE direktiflerine uygundur:

- "Alçak gerilim direktifi" 2006/95/CE ve sonraki değişiklikler.
- "EMC direktifi" 2004/108/CE ve sonraki değişiklikler.
- Yiyecek maddeleri ile temas etmeye yönelik nesne ve materyaller Avrupa 1935/2004 Kararname talimatları ile uyum içindedir.

| PROBLEM | OLASI SEBEPLER | ÇÖZÜM |
|---|--|--|
| Espresso kahve gelmiyor | • Haznedeki su eksikliği | • Su haznesini doldurun |
| | • Filtre tutucunun uçlarının delikleri tıkalı | • Filtre tutucunun uçlarının deliklerini temizleyin |
| | • Espresso kazan duşu tıkalı | • Temizliği "Kazan duş temizliği" paragrafında belirtildiği gibi yürütün. |
| Espresso kahve, delikler yerine filtre tutucunun kenarlarından damlıyor | • Filtre tutucu kötü yerleştirilmiş | • Filtre tutucuyu doğru bir şekilde geçirin ve sonuna kadar kuvvetlice çevirin |
| | • Espresso kazanının contası elastikiyetini yitirmiş | • Espresso kazanının contasını bir Servis Merkezinde değiştirin |
| | • Filtre tutucu uçlarının delikleri tıkalı | • Ağz deliklerini temizleyin. |
| Espresso kahve soğuk | • Espresso OK gösterge lambası kahve dağıtım düğmesine basıldığında yanmıyor | • OK gösterge lambasının yanmasını bekleyin |
| | • Ön ısıtma gerçekleştirilmedi | • Ön ısıtmayı "Makina ön ısıtma" paragrafında belirtildiği gibi yürütün. |
| | • Fincanlarda ön ısıtma yapılmadı | • Fincanları sıcak su ile veya en azından 20 dakika kapağın üzerindeki fincan ısıtma katında bırakarak önceden ısıtın. |
| Pompadan yükselen gürültü | • Su haznesi boş | • Su haznesini doldurun |
| | • Hazne kötü yerleştirilmiş ve dipteki valf açık değil | • Dipteki valfi açacak şekilde hafifçe hazneye bastırın. |
| Süt köpüğü açık renkli (uçtan çok hızlı iniyor) | • Çekilmiş kahve az bastırılmış | • Çekilmiş kahveye uygulanan baskıyı artırın (şek. 10) |
| | • Çekilmiş kahve eksik miktarda | • Çekilmiş kahve miktarını artırın |
| | • Kahve iri çekilmiş | • Yalnızca espresso kahve makinasına uygun çekilmiş kahve kullanın |
| | • Çekilmiş kahvenin kalitesi uygun tipte değil | • Çekilmiş kahve kalitesini değiştirin |
| Kahve köpüğü koyu (kahve uçtan ağır ağır iniyor) | • Çekilmiş kahve çok bastırılmış | • Kahveye daha az bastırın (şek. 6) |
| | • Kahve miktarı fazla | • Çekilmiş kahve miktarını azaltın |
| | • Espresso kazan duşu tıkalı | • Temizliği "Espresso kazan duşu temizliği" bölümünde belirtildiği gibi yapın. |
| | • Filtre tıkalı | • Temizliği "filtre temizliği" paragrafında belirtildiği gibi yapın |
| | • Kahve çok ince çekilmiş | • Yalnızca espresso kahve makinasına uygun çekilmiş kahve kullanın |
| | • Çekilmiş kahve çok ince ya da nemli | • Yalnızca espresso kahve makinaları için çekilmiş ve çok nemli olmaması gerekli kahve kullanın |
| | • Çekilmiş kahvenin kalitesi uygun tipte değil | • Çekilmiş kahve tozunun kalitesini değiştirin |
| Cappuccino yapılırken süt köpüğü oluşmuyor | • Süt yeterince soğuk değil | • Daima buzdolabı sıcaklığında süt kullanın. |
| | • Capuccinatör kirliliği | • Capuccinatör'ün deliklerini, özellikle şekil 21'de belirtilmiş olanları itina ile temizleyin |