

## Talimatlarda kullanılan semboller

Uyarılar bu sembolleri taşır. 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.



### **Yanma tehlikesi!**

İtaat edilmemesi yanıklara sebep olabilir.



### **Önemli Not:**

Bu işaret, kullanıcı için önemli tavsiye ve bilgileri belirtir.

## Parantez içindeki harfler

Parantez içindeki harfler Cihazın tanımında söz edilen açıklamalara (sayfa 3) karşılık gelir.

## 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 ıslak elle dokunmayın.
- Kullanılan elektrik prizinin, gerekli durumlarda fişin çekilmesi için, daima kolay erişilir olduğundan emin olun.
- Fiş prizden çekilmek istenirse, doğrudan fişten hareket ettirin. Hasar görebileceği için asla kabloyu çekirtmeyin.
- Cihazın bağlantısını tamamen kesmek için, fişi prizden çekin.
- Cihazın arızalandığı 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.
- Temizlik sırasında makineyi suya daldırmayın: elektrikli bir cihazdır.
- Her türlü temizlik ve bakım işleminden önce makineyi kapatın, fişi çekin ve makinenin soğumasını bekleyin.



### **Dikkat:**

Ambalaj maddelerini (plastik torbalar, polistirel 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 olmadığı 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 yalnızca domestik kullanıma yöneliktir. Aşağıda belirtilen ortamlarda kullanımı öngörülmektedir :

- dükkan, ofis ve diğer iş alanlarının personeli için mutfak olarak tayin edilen yerler
- çiftlik konaklama evleri
- otel, motel ve diğer ağırlama yapıları
- kiralık odalar

Her türlü farklı kullanım şekli uygunsuz olarak kabul edilir ve tehlikelidir. Üretici, cihazın uygunsuz kullanımından kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir.

## Kullanım kılavuzu

Cihazı kullanmadan önce bu talimatları dikkatle okuyun. Bu talimatlara uyulmaması yaralanmalara ve cihaz hasarlarına kaynak oluşturabilir. Üretici firma, bu kullanım talimatlarına riayet edilmemesine bağlı hasarlara cevap vermez.



### **Önemli Not:**

Bu talimatları özenle saklayın. Cihazın mülkiyetinin diğer şahıslara geçmesi durumunda, bu kullanım talimatlarını da birlikte teslim edin.

## Tasviye



2002/96/EC Avrupa Direktifi uyarınca, cihazı evsel atıklarda beraber tasviye etmeyip, resmi bir çöp ayrıştırma merkezine teslim edin.

## Giriş


Kahve makinemizi seçtiğiniz için size teşekkür ederiz. Yeni cihazınız ile iyi eğlenceler dileriz. İşbu kullanım talimatlarını okumak için birkaç dakikanızı ayırın. Bu şekilde, tehlikelere maruz kalmayı veya makinenin bozulmasını engelleyebilirsiniz.

## Tanımlama

Aşağıdaki terminoloji sonraki sayfalarda devamlı olarak kullanılacaktır.

### Cihazın tanımı

(bkz. sayfa 3)

- A1. Buhar kolu
- A2. Tuş ON/OFF 
- A3. İkaz lambası açık
- A4. Kahve ya da sıcak su dağıtım tuşu
- A5. kahve/sıcak su dağıtımı için sıcaklık OK ikaz lambası
- A6. Buhar fonksiyon seçim tuşu
- A7. Buhar dağıtımı için sıcaklık OK ikaz lambası
- A8. Kazan duşu
- A9. Fincan yerleştirme tepsisi
- A10. Damla toplama tepsisi
- A11. Cappuccino yapma düzeneği
- A12. Buhar veya sıcak su borusu
- A13. Elektrik kablosu
- A14. Fincan yerleştirme katı
- A15. Su haznesi

### Aksesuarların tanımı

(bkz. sayfa 3)

- B1. Filtre 1 fincan 
- B2. Filtre 2 fincan 
- B3. Filtre kapsüller 
- B4. Filtre tutucu
- B5. Ölçek/pres

## Cihaz montajı

Cihaz kurulurken aşağıdaki güvenlik uyarıları takip edilmelidir:

- Cihaza su girmesi zarar ve hasara sebebiyet verebilir. Cihazı, su muslukları veya lavaboların yakınına yerleştirmeyin.
- İçerisindeki suyun donması halinde cihaz arızalanabilir. Cihazı, sıcaklığın donma noktasının altına düşebileceği ortamlara kurmayın.
- Elektrik kablosunu, kesici köşeler veya ısı kaynaklarından (ör. elektrikli ocaklar) zarar görmemesi için düzenleyin.

## Cihazın bağlantısının yapılması



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

- Cihazı yalnızca minimum 10A kapasiteye sahip ve verimli bir toprak hat çekilmiş akım prizine takın.
- Cihazın fişi ve priz arasındaki uyumsuzluk halinde, prize 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 için 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. Su haznesini taze ve temiz su ile MAX yazısını aşmamaya dikkat ederek doldurun. (şek. 3). Hazneyi, yine haznenin alt kısmında duran valfi açacak şekilde hafifçe bastırarak yerine yerleştirin.
3. Basitçe, hazne yerinden tamamen çıkartılmadan bir sürahi ile doldurulabilir.



haznedne su olmadan cihazı asla çalıştırmayın ve su dip hizasının bir kaç santim üzerine geldiğinde hazneyi doldurmaya unutmayın.



haznenin altındaki boşlukta su bulunması çok normaldir; ara sıra temiz bir sünger yardımı ile kurulanmalıdır.

## Otomatik kapanma

Enerji tasarrufu sebebiyle, cihaz uzun süre kullanılmadığında devreye giren otomatik bir kapanma sistemi (A3 ikaz lambası söner) ile donatılmıştır. Cihazı tekrar çalıştırmak için ON/OFF tuşuna basın (şek. 4).

## Nasıl Espresso kahve hazırlanır

### İlk kullanımda

İlk kullanımda kahve yaparak en az iki hazne su bitene kadar çalıştırıp cihazın iç kanallarını durulayın, ardından kahve hazırlayarak ilerleyin.



## Kahve gurubunun ön ısıtılması

Doğru sıcaklıkta bir espresso kahve elde etmek için makinenin şu şekilde önceden ısıtılması tavsiye edilir:

1. ON/OFF tuşuna basarak makineyi çalıştırın (ilgili ikaz lambası aydınlanır) (şek. 4) ve filtre tutucuyu kahve ile doldurmadan makineye takın.
2. Filtre tutucunun altına bir fincan yerleştirin. Kahve hazırlanacak fincanı ön ısıtma modunda kullanın.
3. OK ikaz lambasının yanmasını bekleyin (şek. 6) ve hemen sonra kahve dağıtım tuşuna basın (şek. 7), OK ikaz lambası sönene kadar suyun akmasını bekleyin, daha sonra yeniden dağıtım tuşuna basarak işlemi sonlandırın (şek. 7).
4. Svutare la tazza, attendere che la lampada spia "OK" si riaccenda di nuovo e ripetere un'altra volta la stessa operazione.

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

## Çekilmiş kahve ile espresso hazırlanması

1. Önceki paragrafta açıklandığı gibi makineyi ısıttıktan sonra, filtre tutucu içine çekilmiş kahve filtresi girin. Bir adet kahve yapılmak isteniyorsa  (B1) filtresini, 2 adet kahve yapılmak isteniyorsa  (B2) filtresini 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 kirliliğinden 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 tutucu kenarındaki kahve fazlalıklarını temizledikten sonra makineye takın: su sızıntılarını önlemek için sapı kuvvetlice sağa doğru çevirin (şek. 5).
5. Fincan veya fincanları filtre tutucusunun 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 ikaz 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 tutucusunu çıkarmak için kulpunu sağdan sola çevirin.



### Yanma tehlikesi!

Şıramaları önlemek için filtre tutucuyu asla makine dağıtım yaparken çıkarmayın.

8. Kullanılmış kahveyi temizlemek için, filtreyi bloke edin ve ters çevrilmiş filtre tutucuyu vurarak kahvenin dökülmesini sağlayın (şek. 13).
9. Kahve makinesini kapatmak için açma/kapama tuşuna basın (şek. 4)

## Kapsül kullanarak espresso hazırlanması


1. Makinenin ön ısıtmasını, "Kahve Grubu Ön Isıtma" paragrafında belirtilenleri izleyerek ve filtre tutucunun makineye takılı olduğundan emin olarak gerçekleştirin. En sıcak kahve bu şekilde elde edilir.



### Önemli Not:

ESE standartlarına uygun kapsüller kullanın: bu stardart işareti paketlerin üzerinde bulunur.

ESE standardı en önemli kapsül üreticileri tarafından kabul edilmiş bir sistemdir ve kolay ve temiz bir şekilde espresso kahve hazırlamaya olanak verir.

2. Kahve kapsülü filtresini filtre tutucusuna takın (B3 ) (şek. 14).
3. Kapsülü filtreye mümkün olduğu kadar ortalamak yerleştirin. Kapsülleri filtrenin üzerine doğru şekilde ortalamak 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.

## Nasıl cappuccino hazırlanır

1. Nasıl cappuccino hazırlanır
2. Tuşuna (şek. 15) basın.
3. Aynı anda, hazırlanmak istenen her cappuccino için bir kaba yaklaşık 100 gram süt doldurun. Süt buzdolabında



soğutulmuş olmalıdır ( sıcak değil!). Kabın büyüklüğünü seçerken sütün hacminin 2 veya 3 kat artacağını hesaba katın.

## **i** **Önemli Not:**

yarım yağlı ve buzdolabı sıcaklığında soğuk süt kullanılması tavsiye olunur.

4. Süt dolu kabı cappuccinatör'ün altına yerleştirin.
5. Buhar tuşunun ikaz 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 birkaç saniye açın. Musluğu kapatın.
7. Şek. 17'de ok ile işaret edilen limitin ötesine batırmamaya dikkat ederek Cappuccinatör'ü süte birkaç milimetre batırın (şek. 17). Manivelayı saat aksi yönünde en azından yarım tur (şek. 18) çevirin. Cappuccinatör'den süte krema görüntüsü veren ve hacmini arttıran buhar çıkar. Daha yoğun bir köpük elde etmek için cappuccinatörü süte daldırın ve kabı yavaş hareketlerle aşağıdan yukarıya çevirin.
8. Sütün hacmi ikiye katlandığında, cappuccinatör'ü kabın dibine indirin ve sütü ısıtmaya devam edin. İstenilen ısı (ideal değer 60°C'dir) ve köpük yoğunluğuna ulaşıldığında buhar dağıtımını, buhar manivelasını saat yönünde döndürerek kesin ve buhar tuşuna basın. Makineyi kapatmak için ON/OFF tuşuna basın (şek. 4) (İlgili panel üzerindeki açılış ikaz lambası söner).
9. Süt çözeltisini önceden hazırlanmış espresso kahve içeren fincanları boşaltın. zevkinize göre şeker, eğer arzu edilirse süt köpüğü üzerine toz çikolata serpin.

## **i** **Önemli Not:**

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

- sütü köpürttükten sonra tekrar kahve hazırlanmak istenirse, dışarı akacak kahve yanacağı için önce kazanın soğutulması gerekir. Soğutmak için kabı filtre tutucunun uçlarının altına yerleştirin (şek. 11), buhar tuşuna basın ve buhar işlevine ait ikaz lambası söne kadar su aktırın: ardından kahve hazırlayarak devam edin. En fazla 60 saniyelik bir buhar dağıtımı gerçekleştirilmesi ve 3 defadan fazla üst üste süt köpürtülmemesi tavsiye edilir.

## **!** **Dikkat:**

Hijyen sebebiyle kullanımdan sonra cappuccinatör'ü daima temizlemeniz tavsiye edilir.

Aşağıdaki gibi ilerleyin:

1. Buhar manivelasını döndürerek birkaç saniye bir miktar buhar boşaltın (önceki paragrafın 2, 5 ve 6. noktaları) (şek. 18). Bu operasyon ile buhar borusu, içinde kalmış olabilecek olası sütü tahliye eder. Cihazı, ON/OFF tuşuna basarak yeniden açın.
2. Bir el ile cappuccinatör borusunu sabit tutun ve diğeri el cappuccinatörün kendisini saat yönünde döndürerek söküp aşağıya doğru çekin (şek. 19).
3. Buhar ucunu dağıtım hortumundan çekerek çıkarın.
4. Cappuccinatör ve buhar ucunu ılık su ile özenli bir şekilde yıkayın (şek. 20).
5. Şek. 21'de ok ile gösterilen deliğin tıkanmadığını kontrol edin. Eğer gerekli ise bir iğne yardımı ile temizleyin.
6. Buhar ucunu kuvvet ile takıp buhar borusunun yukarısına doğru çevirerek monte edin.
7. Cappuccinatörü buhar uçlarına geçirerek ve saat aksi yönünde çevirerek tekrar monte edin.

## **Sıcak su üretimi**

1. ON/OFF tuşuna basarak makineyi çalıştırın (şek. 4). OK ikaz lambasının yanmasını bekleyin (şek. 6).
2. Kabı cappuccinatör'ün altına yerleştirin.
3. Dağıtım tuşuna basın (şek. 7) ve aynı anda buhar manivelasını saatin aksi yönünde çevirin (şek. 18): cappuccinatör'den 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.

## **Temizlik**



### **Tehlike!**

Her türlü temizlik ve bakım işleminden önce makineyi kapatın, fişi çekin ve makinenin soğumasını bekleyin.

## **Damla toplama küvetinin temizliği**



### **Dikkat!**

Damla toplama tepsisinde, içerdiği su seviyesini gösteren bir yüzer gösterge (kırmızı renkli) bulunur (şek. 22). Bu gösterge fincan yerleştirme tepsisinden çıkıntı yapmaya başlamadan önce küveti boşaltmak ve temizlemek gereklidir, aksi taktirde, su kenarlardan taşıp makineye, yerleştirme katı ve etrafındaki bölgeye zarar verebilir.

1. Küveti çıkarın (şek. 22).
2. Fincan yerleştirme tepsisini çıkarın, suyu boşaltın ve tepsiyi bir bez ile temizleyin: ardından damla toplama küveti ile birleştirin.
3. Damla toplama küvetini tekrar yerine takın.

## **Kahve filtrelerinin temizliği**

Kahve filtrelerini düzenli olarak musluğun altında çalkalayarak temizleyin. Deliklerinin tıkalı olmadığını kontrol edin aksi takdirde bir iğne yardımı ile temizleyin (şek. 23).

## **Kazan ağzının temizliği**

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

- Kahve makinesinin sıcak olmaması ve prizden çekilmiş olduğundan emin olun;
- Bir tornavida yardımı ile vidaları sökün ve espresso kazan duşunu çıkarın (şek. 24);
- Kazan duşunu çıkartın;
- Pulire con un panno umido la caldaia (fig. 25);
- Duşu, sıcak su altında bir fırça ile ovarak özenle temizleyin. Deliklerin tıkalı olmadıklarını kontrol edin aksi takdirde bir iğne yardımı ile temizleyin.
- 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. Makinenin 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.

## **Su haznesinin temizliği**

Su haznesini (A15), periyodik olarak (ayda yaklaşık bir kez) nemli bir bez ve az miktarda hassas deterjan ile temizleyin.



**Tehlike!**

Temizlik sırasında makineyi asla suya daldırmayın: elektrikli bir cihazdır.

## **Kireç çözme**

Her 200 kahveden sonra makinede kireç çözme işlemi uygulanması tavsiye edilir. Piyasadan temin edebileceğiniz De'Longhi kireç çözücü kullanmanız tavsiye edilir.



**Dikkat!**

- Kireç çözücü, cilt ve gözleri tahriş edebilecek asit ihtiva eder. Kireç çözücünün ambalajında bulunan üretici güvenlik uyarıları ve cilt ve gözler ile temasında uygulanması gerekli uyarıları izlenmesi kesinlikle zorunludur.
- Yalnız De'Longhi kireç çözücülerin kullanılması, düzenli şekilde yapılmayan kireç çözme işlemleri gibi, üreticinin garantisine altına girmeye kusurların doğmasına neden olabilir.

Aşağıdaki işlemi uygulayın:

1. Hazneyi, paket üzerinde verilen talimatlar doğrultusunda su ile çözülmüş kireç çözücü solüsyon ile doldurun.
2. Açma/kapama tuşuna basın ve OK ikaz lambasının yanmasını bekleyin.
3. Filtre tutucunun takılı olmaması ve makinenin duşu altına bir kap yerleştirildiğinden emin olun.
4. Kahve dağıtım düğmesine basın ve yaklaşık haznedeki solüsyonun 1/4'ünü boşaltın: ara ara buhar manivelasını çevirin ve bir miktar solüsyon çıkmasını sağlayın; ardından düğmeye basarak dağıtımı kesin ve solüsyonun etki etmesi için yaklaşık 5 dakika bekleyin.
5. Hazne tamamen boşalana kadar 4. noktadaki talimatları 3 kez daha tekrarlayın.
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 makinesinin kireç problemleri ile ilgili tamirleri kireç çözme yukarıdaki gibi düzenli olarak yapılmadığı takdirde garanti kapsamına girmezler.

## **Teknik veriler**

Şebeke gerilimi: .....	220-240V~50/60Hz
Çekilen güç: .....	1100W
Basınç: .....	15 bar
Su haznesi kapasitesi: .....	1,4 litre
UxGxD Boyutları .....	255x305x300 (382) mm
Ağırlık .....	4,15 kg



Cihaz müteakip CE direktiflerine uygundur:

- Alçak Gerilim Direktifi 2006/95/CE ve sonraki değişiklikler;
- EMC Direktifi 2004/108/CE ve sonradan yapılan değişiklikler;
- 1275/2008 sayılı Avrupa Stand-by Yönetmeliği
- Gıda maddeleri ile temas eden aksam ve materyaller

Avrupa Birliğinin 1935/2004 sayılı yönergesi ile öngörülen tavsiyelere uygundur.



Makinenin hiçbir aksamı veya aksesuarı bulaşık makinesinde yıkanamaz.

## eğer işlemeyen bir şey olursa...

Problem	Olası nedenler	Çözüm
Espresso kahve gelmiyor	Haznede su eksikliği	Su haznesini doldurun
	Filtre tutucusu uçlarının delikleri tıkalı	Filtre tutucunun uçlarının deliklerini temizleyin
	Espresso kazan ağzı tıkalı	Temizliği "Kazan duş temizliği" paragrafında belirtildiği gibi yürütün.
	Hidrolik devrede kireç	"Kireç çözme" paragrafındaki gibi kireç çözme işlemi yapın
Espresso kahve, delikler yerine filtre tutucusunun 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	Filtre tutucunun uçlarının deliklerini temizleyin
Espresso kahve soğuk	Espresso OK ikaz lambası kahve dağıtım düğmesine basıldığında yanmıyor.	OK ikaz lambasının yanmasını bekleyin.
	Ön ısıtma gerçekleştirilmedi	Fincanları sıcak su ile çalkalayarak ısıtın
	Fincanlarda ön ısıtma yapılmadı	Fincanları sıcak su ile çalkalayarak ısıtın
	Hidrolik devrede kireç	"Kireç çözme" paragrafındaki gibi kireç çözme işlemi yapın
Pompadan yükselen güürültü	Su haznesi boş	Hazneyi doldurun
	Hazne kötü yerleştirilmiş ve dipteki valf açık değil	Dipteki valfi açacak şekilde hafifçe hazneye bastırın
	Su haznesi ekinde hava kabarcıkları var	"Sıcak su üretimi" paragrafındaki talimatları su dağıtımına kadar takip edin
Süt köpüğü açık renkli (uçtan çok hızlı iniyor)	Çekilmiş kahve az bastırılmış	Kahveyi biraz daha bastırın (şek. 10)
	Çekilmiş kahve eksik miktarda	Çekilmiş kahve miktarını artırın
	Kahve iri çekilmiş	Yalnızca Espresso kahve makinesinde kullanılmak için çekilmiş kahve kullanın
	Çekilmiş kahvenin kalitesi uygun tipte değil	Çekilmiş kahvenin kalitesini değiştirin

## eğer işlemeyen bir Şey olursa... tr

Kahve köpüğü koyu (kahve uçtan çok yavaşça iniyor)	Çekilmiş kahve çok bastırılmış	Kahveyi daha az bastırın (Şek. 6)
	Çekilmiş kahve miktarı fazla	Çekilmiş kahve miktarını azaltın
	Espresso kazan duşu tıklı	Temizliği “Espresso kazan duşu temizliği” bölümünde açıkladığı gibi yürütün.
	Filtre tıklı	Temizliği “filtrenin temizliği” paragrafında belirtildiği gibi yürütün
	Kahve çok ince çekilmiş	Yalnızca Espresso kahve makinesinde kullanılmak için çekilmiş kahve kullanın
	Çekilmiş kahve çok ince ya da nemli	Yalnızca espresso kahve makinesinde kullanılmak için çekilmiş ve nemli olmayan kahve kullanın
	Çekilmiş kahvenin kalitesi uygun tipte değil	Farklı bir çekilmiş kahve tozu kullanın
Cappuccino yapılırken süt köpüğü oluşmuyor	Hidrolik devrede kireç	“Kireç çözme” paragrafındaki gibi kireç çözme işlemi yapın
	Süt yeterince soğuk değil	Daima buzdolabı sıcaklığında soğuk süt kullanın
	Cappuccinatör kirlı	Cappuccinatörün deliklerinin özenli temizliğini yapın, özellikle Őekil 21’de belirtilenlerin
Cihaz kapanıyor	Hidrolik devrede kireç	“Kireç çözme” paragrafındaki gibi kireç çözme işlemi yapın
	Otomatik kapanma müdahalesi	Cihazı yeniden çalıştırmak için ON/OFF tuşuna basın