

İÇİNDEKİLER

| | |
|----------------------------------------------------|------------|
| GİRİŞ | 246 |
| Mevcut talimatlarda kullanılan semboller | 246 |
| Parantez içindeki harfler | 246 |
| Problemler ve tamirler | 246 |
| GÜVENLİK | 246 |
| Güvenlik için temel uyarılar | 246 |
| AMACA UYGUN KULLANIM | 247 |
| KULLANIM TALIMATLARI | 247 |
| TANIMLAMA | 247 |
| Cihazın tanımı | 247 |
| Kontrol panelinin tanımı | 247 |
| HAZIRLIK OPERASYONLARI | 248 |
| Cihazın kontrolü | 248 |
| Cihazın kurulumu | 248 |
| Cihazın bağlanması | 248 |
| Cihazın ilk kez çalıştırılması | 248 |
| CIHAZIN ÇALIŞTIRILMASI | 249 |
| CIHAZIN KAPATILMASI | 249 |
| OTOMATİK KAPANIŞI KUR (STANDBY) | 249 |
| ISININ AYARLANMASI | 249 |
| ENERJİ TASARRUFU | 250 |
| KAHVE HAZIRLAMA | 250 |
| Kahve lezzetinin seçimi | 250 |
| Fincandaki kahve miktarının seçilmesi | 250 |
| Kahve öğütücü ayarı | 250 |
| Daha sıcak bir kahve için tavsiyeler | 250 |
| Çekirdek kahve kullanarak kahve hazırlanması | 251 |
| Ön-çekilmiş kahve kullanarak kahve hazırlama | 251 |
| CAPPUCCINO HAZIRLAMA | 251 |
| Sıcak süt hazırlama (LATTE) | 252 |
| Cappuccinotör'ün kullanım sonrası temizliği | 252 |
| SICAK SU HAZIRLAMA | 252 |
| TEMİZLİK | 253 |
| Makinenin temizliği | 253 |
| Atık kahve kabının temizliği | 253 |
| Damla toplama küvetinin temizliği | 253 |
| Makinenin içinin temizlenmesi | 253 |
| Su haznesinin temizlenmesi | 254 |
| Kahve dağıtım ağızlarının temizliği | 254 |

| | |
|---------------------------------------------------|-----|
| Ön-çekilmiş kahve doldurma hunisi temizliği | 254 |
| Demliğin temizliği | 254 |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|------------|
| KİREÇ ÇÖZME | 255 |
| SU SERTLİĞİNİN PROGRAMLANMASI | 256 |
| Su sertliği ölçümü | 256 |
| Su sertliğinin ayarlanması | |
| TEKNİK VERİLER | |
| NORMAL ÇALIŞMA SIRASINDA IŞIKLI İKAZ LAMBALARININ ANLAMLARI | 257 |
| ALARM IŞIKLI İKAZ LAMBALARININ ANLAMI | 258 |
| PROBLEMLERİN ÇÖZÜMÜ | 259 |

GİRİŞ

“ESAM03.110” Otomatik kahve ve cappuccino makinası seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

Yeni cihazınız ile iyi eğlenceler dileriz.

İşbu kullanım talimatlarını okumak için bir kaç dakikanızı ayırın.

Bu şekilde, tehlikelere maruz kalmayı veya makinanın bozulmasını engelleyebilirsiniz.

Mevcut talimatlarda kullanılan semboller

Önemli uyarılar şu sembolleri 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.



Yanma Tehlikesi!

İtaat edilmemesi haşlanma veya yanmalara sebep olabilir.



Önemli Not:

Bu işaret, kullanıcı için önemli tavsiye ve bilgileri belirtir.

Parantez içindeki harfler

Parantez içindeki harfler Cihazın tanımında söz edilen öğretici açıklamaya karşılık gelirler (say. 3).

Problemler ve tamirler

Problemler halinde, her şeyden önce sayf. 257’de “ikaz lambalarının anlamları” ve 259. sayfada “Problemlerin çözümleri” paragraflarındaki uyarıları takip ederek çözmeye çalışın. 20.

Bunların yetersiz kalmaları halinde veya daha fazla açıklama için “Müşteri hizmetleri” ek belgesinde belirtilen numarayı arayarak müşteri hizmetlerine danışmanız tavsiye edilir.

Eğer sizin ülkeniz belgede listelenmiş olanlar arasında değilse, garanti belgesinde belirtilmiş numarayı arayın. Olası tamirler için, yalnızca De’Longhi Teknik Servisine başvurunuz. Adresler, makinaya iliştilmiş garanti sertifikasında bulunurlar.

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.
- Fişe 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 çekiş-tirmeyin.
- Cihazı tamamen kapatmak için, cihazın arkasında yer alan ana düğmeye 0 konumuna getirecek şekilde basınız (şekil 6).
- 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.



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 olmadığı takdirde, izin vermeyin. Küçük çocukları, cihaz ile oynamadıklarından emin olmak için izleyin.



Tehlike: Yanma riski!

Bu cihaz sıcak su üretir ve çalışırken su buharına dönüşebilir.

Su sıçramaları ve sıcak buhar ile temas etmemeye dikkat edin.

AMACA UYGUN KULLANIM

Bu cihaz, kahve hazırlamak ve içecek ısıtmak için yapılmıştır.

Her türlü farklı kullanım uygunsuz kabul edilir.

Bu cihaz ticari kullanıma uygun değildir.

Üretici, cihazın uygunsuz kullanımından kaynaklanan hasarlara yanıt vermez.

Bu cihaz yalnızca domestik kullanıma yöneliktir.

Müteakip kullanımlar öngörülmezler:

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

KULLANIM TALİMATLARI

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.



Önemli Not:

Bu talimatları özenle saklayın.

Cihazın mülkiyetinin diğer şahıslara geçmesi durumunda, bu kullanım talimatlarını da birlikte teslim edin.

TANIMLAMA




Cihazın tanımı

(sayf. 3 - A)

- A1. Çekim derecesi ayar manivelası
- A2. Ana şalter (makinanın arkasında)
- A3. Çekirdek kabı
- A4. Kahve çekirdeği kabı kapağı
- A5. Ön-çekilmiş kahve hunisi kapağı
- A6. Ölçek bölmesi
- A7. Fincan rafı
- A8. Ön-çekilmiş kahve doldurma hunisi
- A9. Buhar borusu
- A10. Cappuccinatör (çıkartılabilir)
- A11. Cappuccino/latte seçim halkası
- A12. Buhar ucu (çıkartılabilir)
- A13. Su haznesi
- A14. Elektrik kablosu
- A15. Fincan yerleştirme tepsi
- A16. Damla toplama küveti
- A17. Demlik kapağı
- A18. Kahve telvesi için kab
- A19. Kahve dağıtıcısı (ayarlanabilir yükseklik)
- A20. Kahve taşıyıcı
- A21. Demlik
- A22. Kontrol paneli
- A23. Silme

Kontrol panelinin tanımı

(sayf. 3 - B)

- B1. Düğme  : makinayı açmak veya kapatmak için (stand by)
- B2. 1 Fincan ikaz lambası ve kahve ısısı OK
- B3. Düğme  : 1 fincan kahve hazırlamak için
- B4. 2 Fincan ikaz lambası ve kahve ısısı OK
- B5. Düğme  : 2 fincan kahve hazırlamak için
- B6. Buhar ikaz lambası ve buhar ısısı OK
- B7. Tuş  : buhar işlevini seçmek için
- B8. Kahve miktarı seçim manivelası (kısa, normal veya uzun)
- B9. Kahve lezzeti veya ön-çekilmiş kahve ile kahve hazırlama seçimi manivelası 
- B10. Buhar/sıcak su düğmesi
- B11. İkaz lambası  : su veya su haznesi eksikliği
- B12. Düğme  : atık kabı dolu veya atık kabı eksik
- B13. Düğme  : genel alarm
- B14. Düğme  : çalkalama veya kireç çözme seçimi
- B15. Kireç çözme ikaz lambası
- B16. Enerji tasarrufu modu seçimi için ECO tuşu
- B17. Enerji tasarrufu modu ikaz lambası

HAZIRLIK OPERASYONLARI

Cihazın kontrolü

Ambalajdan çıkarıldıktan sonra, cihazın bütünlüğü ve tüm aksesuarlarının bulunduğundan emin olun. Belirgin hasarlar mevcutsa cihazı kullanmayın. De'Longhi Teknik Servisine başvurun.

Cihazın kurulumu



Dikkat!

Cihaz kurulurken aşağıdaki güvenlik uyarıları takip edilmelidir:

- Cihaz etrafına ısı yayar. Cihazı çalışma zeminine yerleştirdikten sonra, cihazın yüzeyleri ile yan ve arka duvarlar arasında asgari 3 cm boşluk kaldığını ve kahve makinasının üstünde en az 15 cm serbest alan bulunduğunu kontrol edin.
- Olası bir su sızıntısı cihaz'a hasar verebilir. Cihazı su muslukları veyahut da lavabo yakınlara yerleştirmeyiniz.
- Cihaz, içindeki suyun donması halinde hasar görebilir. Cihaz'ı, ısının donma noktası altına düşebileceği ortamlara kurmayınız.
- Elektrik kablosunu, kesici köşeler veya ısı kaynaklarından (ör. elektrikli ocaklar) zarar görmemesi için düzenleyiniz.

Cihazın bağlanması



Dikkat!

Şebeke elektrik geriliminin, cihazın altında bulunan veri plakasında belirtilene tekabül ettiğinden emin olun.







Cihazı yalnızca minimum 10 A kapasiteye sahip ve verimli bir toprak hat çekilmiş akım prizine takın.

Cihazın fişi ve priz arasındaki uyumsuzluk halinde, prizi kalifiye bir personele uygun olan başka bir tanesi ile değiştirin.

Cihazın ilk kez çalıştırılması



Önemli Not:

- Makina, fabrikada kahve kullanılarak test edilmiştir bu sebepten öğütücü içinde bir miktar kahve kalıntısı bulunması çok normaldir. Her halükarda, bu makinanın yeni olduğu garanti edilmektedir.
 - "Su sertliğinin programlanması" paragrafında açıklanan işlem izlenerek en kısa sürede su sertliğinin kişiselleştirilmesi tavsiye edilir (sayf. 255).
1. Su haznesini çıkartın, MAX çizgisine kadar taze su ile doldurduktan sonra hazneyi yerine takın (şek. 1).
 2. Cappuccinatör'ü dışarıya doğru döndürün ve altına en az 100 ml kapasiteye sahip bir kab yerleştirin (şek. 2).
 3. Cihazı elektrik şebekesine bağlayın ve cihazın arkasında bulunan ana şalteri I pozisyonuna getirin (şek. 3).
 4. , ,  ikaz lambaları eş zamanlı olarak yanarlar.
 5. Buhar manivelasını sonuna kadar saatin aksi yönünde I poz. kadar çevirin (şek. 5): cappuccinatör'den dışarı su çıkar (makinanın gürültü çıkarması normaldir).
 6. Su dağıtımının otomatik olarak durmasını bekleyin: , ,  ikaz lambaları buhar musluğunun, buhar manivelası 0 poz. döndürülerek kapatılması gerektiğini belirtmek için yanıp sönüyor.
 7. Buhar manivelasını 0 poz. çevirin: ??la macchina si spagne automaticamente??.

Cihazı kullanmak için açın.



Önemli Not:

- İlk kullanımda, makinanın tatmin edici bir sonuç vermeye başlamasından önce 4-5 kahve ve 4-5 cappuccino yapmak gereklidir.

CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

i Önemli Not:




Cihazı çalıştırmadan evvel, cihazın arkasında yer alan ana düğmenin I konumunda olduğundan emin olunuz (şek. 3).

Cihaz, her açılışında, müdahale edilerek durdurulamaz olan otomatik bir ön ısınma ve çalkalama evresini yürütür. Cihaz, yalnızca bu devir gerçekleştirildikten sonra kullanıma hazırdır.

⚠ Yanma Tehlikesi!

Durulama sırasında, kahve dağıtıcısı ağızlarından dışarı, altında duran damla toplama küvetinde biriktirecek bir miktar sıcak su çıkar.

Su sıçramaları ile temas etmemeye dikkat edin.

- Cihazı açmak için tuşa  basın (şek. 4):  ve  ikaz lambaları otomatik çalkalama ve ısıtma yapana kadar yanıp sönerler: bu şekilde, kazanı ısıtmaktan öte, cihaz dahili boruların ısınması için içlerinde sıcak su dolaşımı gerçekleştirir.

 ve  ikaz lambaları sabit yanık kaldıklarında ısınmıştır.

CİHAZIN KAPATILMASI

Cihaz her kapatıldığında, durdurulamaz bir çalkalama evresi yürütür.

⚠ Yanma Tehlikesi!

Durulama sırasında, kahve dağıtıcısı ağızlarından az bir miktar sıcak su çıkar.

Su sıçramaları ile temas etmemeye dikkat edin.

Cihazı kapamak için tuşa  basın (şek. 4). Cihaz durulama yaptıktan sonra kapanır.

i Önemli Not:


Cihazın uzun süreli olarak kullanılmayacak olması durumunda, arka kısmında yer alan ana düğmeyi 0 konumuna getiriniz (şek. 6).











⚠ Dikkat!

Cihaz'a zarar gelmesini önlemek için cihaz açıkken şek. 6'daki 0 pozisyonundaki ana şalter'e basmayın.

OTOMATİK KAPANIŞI KUR (STANDBY)

Makine, 2 saat kullanılmadığında müteakiben otomatik olarak kapanmak üzere ayarlanmıştır. Bu işlemin zaman aralığı ayarının değiştirilmesi ve cihazın kullanımı müteakip 15 veya 30 dakika veyahut da 1, 2 veya 3 saat sonra kapanmasının sağlanması mümkündür.

- Makina kapalı fakat ana şalter I poz. (şek. 3), kontrol panelinin (bakın 2 noktasından sonraki imaj) alt kısmında bulunan ECO tuşuna basın ve ikaz lambaları yanana kadar basılı tutun).
- Arzu edilen zaman aralığını (15 veya 30 dakika, veyahut da 1, 2 veya 3 saat)  tuşuna basarak seçin; (bakın müteakip tabloda ikaz lambası/zaman bağıntısı).

| 15min | 30min | 1h | 2h | 3h |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |



- Seçimi onaylamak için ECO tuşuna basın: bu suretle otomatik kapanma programlanmış olur.

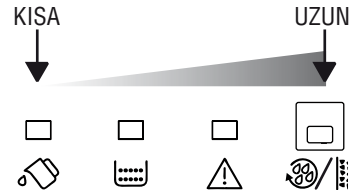
i Önemli Not:


Cihazın bağlantısını tamamen kesmek için, cihazın arkasında bulunan ana şaltere basarak 0 pozisyonuna getirin (şek. 6).

ISININ AYARLANMASI

Eğer kahve dağıtımı yapılan suyun sıcaklığı değiştirilmek istenirse aşağıdaki gibi ilerleyin:

- Makina kapalı fakat ana şalter I poz. (şek. 3), tuşa  kontrol panelindeki ikaz lambaları yanana kadar basılı tutun;
- Arzu edilen sıcaklık seçilene kadar  tuşa basın:



- Seçimi onaylamak için tuşa  basın; ikaz lambaları söner.

ENERJİ TASARRUFU

Bu işlev ile enerji tasarrufunu etkin veya devre dışı kılmak mümkündür. Bu mod yürürlükteki avrupa kanunları ile uyum içinde az bir enerji tüketimi sağlar.

Makina fabrikada aktif mod'a ayarlanmıştır (ikaz lambası **ECO** açık).

İşlevi devre dışı bırakmak için **ECO** tuşuna basın: ikaz lambası söner.

İşlevi devreye sokmak için **ECO** tuşuna basın: ikaz lambası söner.

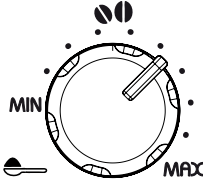
i Önemli Not:

Enerji tasarrufu modunda makina kahve dağıtmadan önce birkaç saniye bekleme yapabilir, çünkü ısınması gerekir.

KAHVE HAZIRLAMA

Kahve lezzetinin seçimi

Arzu edilen lezzeti programlamak için kahve lezzet seçim manivelasını (B8) ayarlayın: saat yönüne çevrildikçe makinanın öğüteceği kahve çekirdeği miktarı daha çok olur ve elde edilen kahvenin lezzeti daha güçlü olacaktır.



i Önemli Not:

- İlk kullanımda denemeler yapmak ve manivelanın doğru pozisyonunu saptamak için birden fazla kahve yapmak gerekir.
- Saat yönünde fazla çevirmemeye dikkat edin aksi takdirde özellikle iki fincan kahve istendiğinde çok yavaş bir dağıtım elde etme riski vardır (damlayarak).

Fincandaki kahve miktarının seçilmesi

Arzu edilen lezzeti programlamak için kahve lezzet seçim manivelasını (B9) ayarlayın:



Saat yönünde çevrildikçe elde edilen kahve daha uzun olur.

i Önemli Not:

İlk kullanımda denemeler yapmak ve manivelanın doğru pozisyonunu saptamak için birden fazla kahve yapmak gerekir.

Kahve öğütücü ayarı

Kahve öğütücü ayarlanmamalıdır, en azından başlangıçta, çünkü doğru bir kahve dağıtımı elde edilmesi üzere fabrikada ön-ayar yapılmıştır.

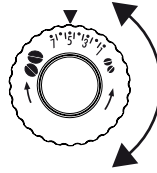
Bununla beraber ilk kahveler yapıldıktan sonra, çıkan kahve sulu ve az köpüklü veyahut da çok yavaş (damlayarak) sonuç veriyorsa, çekim derecesinin ayar manivelası ile bir düzeltme yapmak gereklidir (şek. 7).

i Önemli Not:

Ayar manivelası yalnızca kahve öğütücü çalışırken çevrilmelidir.

Kahvenin damlayarak gelmesi için 7 numaraya doğru saat yönünde bir kademe çevirmek gerekir.


Daha tok ve güzel köpüklü kahve temini için 1 numaraya doğru saatin aksi yönünde bir kademe çevirmek gerekir (her seferinde bir kademedan fazla değil, yoksa kahve damlayarak gelebilir).



Bu düzeltmenin etkisi, yalnızca sonraki en az 2 kahve dağıtımından sonra görülür. Bu ayar sonunda arzulanan kahve temin edilemezse aynı ayar işlemini bir kademe daha çevirmek suretiyle tekrarlamak gerekir.

Daha sıcak bir kahve için tavsiyeler

Daha sıcak bir kahve elde etmek için tavsiye edilir:





- kahve çıkışından evvel  düğmesine basarak çalkalama yapılmalıdır: dağıtıcıdan makinanın dahili devresini ısıtan sıcak su çıkar ve böylelikle dağıtılan kahve daha sıcak olur;
- fincanları sıcak su ile ısıtınız (sıcak su işlevini kullanınız).

Çekirdek kahve kullanarak kahve hazırlanması







Dikkat!

Karamelize ve şekerli kahve çekirdekleri kullanmayın, kahve değirmeni üzerine yapışıp kullanılmaz hale getirebilirler.

1. Kahve çekirdeklerini kabına doldurun (şek. 8).
2. Kahve dağıtıcısı ağızları altına yerleştirin:
 - 1 fincan, eğer 1 kahve istenirse (şek. 9);
 - 2 fincan, eğer 2 kahve istenirse.
3. Dağıtıcıyı mümkün olduğunca fincanlara yaklaştırmak için aşağıya indirin: böylelikle daha iyi köpük elde edilir (şek. 10).
4. Arzulanan dağıtım ilgili düğmesine basınız (1 fincan  veya 2 fincan  , şekil 11 ve 12).
5. Hazırlık başlar ve  veya  tüm dağıtım boyunca açık kalır.



Önemli Not:

- Makine kahve hazırlarken iki düğmeden birine ( veya ) basmak suretiyle kahve dağıtımı herhangi bir zamanda kesilebilir.
- Kahve dağıtımı bitince, miktarın artırılması istenirse, kahve dağıtım düğmelerinden birine ( veya ) basılı tutmak (3 saniye içerisinde) yeterlidir.

Hazırlık bittiğinde, cihaz yeni bir kullanım için hazırdır.



Önemli Not:

Daha sıcak bir kahve elde etmek için “**Daha sıcak bir kahve için tavsiyeler**” paragrafını referans alın (sayf. 249).



Dikkat!

- Kahvenin damlalar halinde, az köpüklü sulu veya soğuk şekilde çıkması durumunda “Sorunların çözümü” başlığında yer alan tavsiyelere bakınız (sayf. 257).
- Kullanım sırasında, kontrol paneli üzerinde anlamlarının “ikaz lambalarının anlamları” bölümünde verildiği ikaz lambaları yanabilir (sayf. 259).

Ön-çekilmiş kahve kullanarak kahve hazırlama







Dikkat!

- Makinanın içine dağılıp kirletmesini önlemek için kapalı makinaya asla ön-çekilmiş kahve koymayın. Bu durumda makina hasar görebilir.
- Asla 1 silme ölçekten fazla koymayın, aksi takdirde makinanın içi kirlenebilir veya huni tıkanabilir.



Önemli Not:

Eğer ön-çekilmiş kahve kullanılıyorsa, her seferinde tek bir kahve hazırlanabilir.

1. Kahve lezzeti seçim manivelasını sonuna kadar saatin aksi yönünde  pozisyonuna çevirin.
2. Huninin tıkalı olmadığından emin olunuz, sonra da silme bir ölçek çekilmiş kahve koyunuz (şek. 13).
3. Kahve dağıtıcısı ağızları altına bir fincan yerleştirin.
4. 1 fincan dağıtım tuşuna basın  (şek. 11).
5. Hazırlık başlar ve bir ve iki dağıtım tuşuna basılarak her an durdurulabilir ( veya ).

Ön-çekilmiş kahve işlemini devreden çıkarmak için manivelayı diğer pozisyonlardan birine çevirin.



Önemli Not:

Enerji tasarrufu modundan ilk kahve dağıtımına geçmek için makina bir kaç saniye bekleme süresi isteyebilir.

CAPPUCCİNO HAZIRLAMA



Dikkat! Yanma Tehlikesi!

Bu hazırlık aşamasında buhar çıkar: yanmamaya dikkat ediniz.



1. Bir fincan cappuccino için kahveyi büyük fincanda hazırlayınız;
2. Bir kabı, hazırlanmak istenen her cappuccino için, 100 gram süt ile doldurun. Kabin boyutunu seçerken hacminin 2 veya 3 kat artacağına hesaba katın.



Önemli Not:

Daha yoğun ve zengin bir köpük elde etmek için, yağsız veya yarım yağlı buzdolabı ısısında süt kullanın (yaklaşık 5 °C). Az köpüklü süt oluşmaması veya yalnızca iri köpüklü için, her zaman cappuccino dü-

zeneğini “kullanım sonrası cappuccinatör temizliği” paragrafında belirtildiği şekilde temizleyiniz.






1.  tuşuna basın: ilgili ikaz lambası makinanın ısındığını işaret vermek için yanar;
2. Cappuccino hazırlayıcısının kasnağının “CAPPUC-CINO” fonksiyonu aşağı konumda olmasına dikkat ediniz (Şek. 14).
3. Cappuccinatör’ü dışarı çevirin, süt kabının içine daldırın ve siyah renkli kasnağı kesinlikle daldırmama-ya dikkat edin (Şek. 14);
4. İkaz lambası  yanıp sönenen sabit hale geçtiğinde buhar manivelasını I poz. çevirin. Cappuccinatör’den süte kremamsı bir görüntü veren ve hacmini artıran buhar çıkar;
5. Daha kremamsı bir köpük için kabı yavaş hareketlerle aşağıdan yukarıya doğru döndürün. (3 dakikadan fazla süreli süt köpüğü dağıtımı yapmamanız tavsiye edilir);
6. Arzulanan köpüğe erişilince düğmeyi 0 konumuna getirerek buhar çıkışını kesiniz.



Dikkat! Yanık tehlikesi

Köpürtülmüş sütün yer aldığı kabı çıkartmadan evvel kaynak süt sıçramalarından dolayı yanma riskini ortadan kaldırmak için buhar manivelasını daima 0 pozisyonuna çevirin.

7. Köpürtülmüş olan sütü önceden hazırlanan kahve fincanına ilave edin. Cappuccino hazırdır: zevkinize göre şekerlendirin, eğer arzu edilirse süt köpüğü üzerine kakao tozu serpin.

Önemli Not:

- Cappuccino hazırlandıktan ve buhar tuşuna , basılarak buhar işlevi devre dışı bırakıldıktan hemen sonra, eğer yeniden kahve talep etmek için  veya  tuşuna basılırsa, makina kahve yapmak için çok yüksek bir ısıdadır ( ve  ikaz lambaları ısının uygun olmadığını belirtmek için yanıp sönerler): makinanın biraz soğuması için 10 dakika beklenmesi gerekir’.

Daha hızlı soğutmak için buhar işlevini devre dışı bıraktıktan sonra, buhar manivelasını açın ve  ve  ikaz lambaları yanıp sönmeyi bırakana kadar cappuccinatör’den bir kabin için su çıkmasını sağlayın.

Yanma Tehlikesi!

Su sıçramaları ile temas etmemeye dikkat edin.

Sıcak süt hazırlama (LATTE)

Köpüksüz sıcak süt hazırlamak için, bir önceki paragrafta belirtildiği şekilde işlem yapınız, bunun için cappuccino hazırlayıcısının kasnağının yukarı pozisyonunda “HOT MILK” konumunda olduğundan emin olunuz.

Cappuccinatör’ün kullanım sonrası temizliği

Cappuccino hazırlayıcısını her kullanım sonrasında temizleyiniz, bu suretle süt kalıntılarının tıkama yapmasını önlersiniz.

Dikkat! Yanık tehlikesi



Temizleme esnasında cappuccino hazırlayıcıdan bir miktar sıcak su çıkabilir. Su sıçramaları ile temas etmemeye dikkat edin.

1. Buhar manivelasını I pozisyonuna çevirerek bir kaç saniye bir miktar buhar boşaltın. Buhar manivelasını sıcak su dağıtımını durdurmak için 0 pozisyonuna getirin.
2. Cappuccinatör soğuyana kadar bir kaç dakika bekleyin; daha sonra, bir el ile cappuccinatör borusu kulpunu sabit tutun diğeri ile saatin aksi yönüne çevirin ve cappuccinatör’ü çıkarmak için aşağıya doğru çekin (Şek. 16).
3. Kasnağı yukarı doğru itiniz (Şek.17).
4. Cappuccinatör’ün parçalarını ılık su ve sünger ile özenle yıkayın.
5. Şek. 18’de oklar ile işaret edilen deliklerin tıkalı olmadıklarını kontrol edin. Eğer gerekli ise bir iğne yardımı ile temizleyin.
6. Cappuccinatör’ün parçalarını ılık su ve sünger ile özenle yıkayın.
7. Ucu takın ve cappuccinatör’ü uç üzerine oturuncaya kadar çevirerek ve yukarı iterek takın.

SICAK SU HAZIRLAMA

Dikkat! Yanma tehlikesi.

Makinayı sıcak su dağıtımı yapılırken gözetimsiz bırakmayın. Fincan dolunca sıcak su dağıtımını aşağıda belirtildiği şekilde kesin. Cappuccino hazırlayıcı çalışması esnasında ısınır bunun için yalnızca sapından tutulmalıdır.

1. Cappuccinatör altına bir kap yerleştirin (sıçramaları önlemek için mümkün olduğunca yakın).
2.  ve  ikaz lambalarının sabit halde açık olduklarını kontrol edin.
3. Buhar manivelasını saatin aksi yönünde sonuna kadar yarım tur çevirin: dağıtım başlar.
4. Buhar manivelasını **0** konumuna getirerek durdurun.



Önemli Not:

- “Enerji Tasarrufu” modunun aktif olması halinde, sıcak su dağıtımı birkaç saniye bekledikten sonra gerçekleşir.
- Eğer sıcak su hazırlandıktan hemen sonra buhar dağıtımı yapılmak istenirse su kanallarını boşaltmak için buhar manivelasını bir kaç saniye açmak tavsiye edilir.

TEMİZLİK

Makinenin temizliği

Makinenin müteakip kısımları periyodik olarak temizlenmelidirler:


- atık kahve kabı (A18),
- damla toplama küveti (A16),
- su haznesi (A13),
- kahve dağıtım ağızları (A19),
- ön-çekilmiş kahve doldurmak için huni (A8),
- makinenin iç kısmına erişim yalnızca demlik kapağı açılarak sağlanır (A19),
- demlik (A21).



Dikkat!

- Makinenin temizliği için çözücü maddeler ve toz deterjanlar veya alkol kullanmayın. Süper otomatik De'Longhi ile makinenin temizliği için kimyasal katkı maddeleri kullanmaya gerek yoktur. De'Longhi tarafından tavsiye edilen kireç çözücü doğal unsurlar bazlıdır ve tamamen biyobozundur.
- Cihazın hiçbir parçası bulaşık makinesinde yıkanamaz.
- Metal ve plastik yüzeyleri çizebileceklerinden, kireç oluşumlarını ve kahve birikimlerini temizlemek için metal objeler kullanmayın.

Atık kahve kabının temizliği

 ikaz lambası yandığında kahve atık kabının boşaltılması gereklidir. Atık kahve kabı temizlenmediği sürece, ikaz lambası yanmaya devam eder ve makina kahve yapamaz.

Temizliği gerçekleştirmek için (açık makinada):

- Ön kısımdaki servis kapağını açın, damla toplama küvetini çıkartın (şek. 19), boşaltın ve temizleyin.
- Atık kahve kabını, dibinde birikmiş olabilecek tüm kalıntıları temizlemeye özen göstererek boşaltın ve temizleyin.



Dikkat!

Damla toplama küveti çıkarıldığında, tamamen dolu olmasa dahi atık kahve kabının daima temizlenmesi **zorunludur**.

Eğer bu operasyon gerçekleştirilmezse, bir sonraki kahveler yapılırken, atık kahve kabı öngörülenden önce dolar ve makina tıkanır.

Damla toplama küvetinin temizliği



Dikkat!

Eğer damla toplama küveti periyodik olarak boşaltılmazsa, su kenarlardan taşıp içeri veya makinenin yanlarına sızabilir. Bu makinaya, yerleştirme katı ve etrafındaki bölgeye zarar verebilir.

Damla toplama küveti, içerdiği su seviyesini gösteren bir yüzer göstergesi (kırmızı renkli) ihtiva eder (şek. 20). Bu göstergesi fincan yerleştirme tepsisinden çıkıntı yapmaya başlamadan önce küveti boşaltmak ve temizlemek gereklidir.

Damla toplama küvetini çıkartmak için

:

1. Damla toplama küvetini ve atık kahve kabını çıkartın (şek. 19);
2. Damla toplama küvetini ve atık kahve kabını boşalttıktan sonra yıkayın;
3. Atık kahve kabı ile birlikte damla toplama küvetini takın.

Makinenin içinin temizlenmesi



Elektrik çarpması tehlikesi!

İç kısmın temizlik işleminden önce makinenin kapatılması (bakın “Cihazın kapanması”) ve elektrik şebekesinin

den ayrılması gerekir. Makinayı asla suya daldırmayın.

1. Makinenin içerisinde (damla toplama tepsiyi çıkartılarak erişilebilir) pislik olmamasını periyodik olarak (yaklaşık ayda bir) kontrol ediniz. Eğer gerekliyse, kahve birikimlerini donanımdaki fırça ile temizleyin.
2. Artıkları bir elektrik süpürgesi ile çekin (şek. 21).

Su haznesinin temizlenmesi

1. Su haznesini (A12) nemli ve biraz deterjanlı bir bez ile periyodik olarak (yaklaşık ayda bir veya, mevcut ise, tatlandırıcı filtrası değiştirildiğinde) temizleyiniz.
2. Hazneyi taze su ile doldurun ve hazneyi takın.

Kahve dağıtım ağızlarının temizliği

1. Kahve dağıtım ağızlarını bir sünger veya bez vasıtasıyla temizleyiniz (şek. 22).
2. Kahve dağıtım deliklerinin tıkalı olmadıklarını periyodik olarak kontrol edin. Eğer gerekliyse, kahve artıklarını bir kürdan ile temizleyin (şek. 23).

Ön-çekilmiş kahve doldurma hunisi temizliği

Ön-çekilmiş kahve doldurma hunisinin (A8) tıkalı olmadığını periyodik olarak (ayda yaklaşık bir kez) kontrol edin. Eğer gerekliyse, kahve birikimlerini bir bıçak ile temizleyin.

Demliğin temizliği

Demlik (A20) ayda en az bir kez temizlenmelidir.



Dikkat!

Demlik makine çalışırken çıkartılamaz.

1. Makinenin doğru şekilde kapandığından emin olun (bakın "Kapanış").
2. Servis kapağını açın.
3. Damla toplama küvetini ve atık kahve kabını çıkarın (şek. 19).
4. Kırmızı renkli iki ayırma düğmesini içeri doğru bastırın ve aynı anda demliği dışarıya doğru çekin (şek. 24).

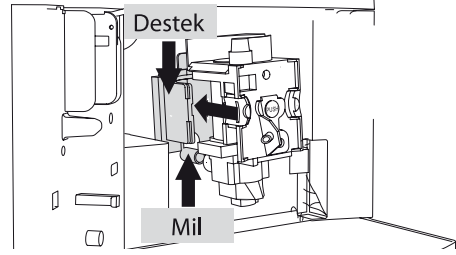


Dikkat!

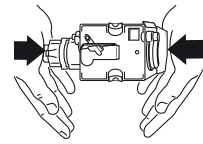
**YALNIZ SU İLE DURULAYINIZ
DETERJAN KULLANMAYINIZ –
BULAŞIK MAKİNESİNE KOYMAYINIZ**

Demliği deterjan kullanmadan temizleyiniz, çünkü deterjan zarar verebilir.

5. Demliği yaklaşık 5 dakika suya batırın ve sonra musluk altında durulayın.
6. Temizlikten sonra, demliği desteğine ve alttaki mile geçirerek takın; PUSH yazısı üzerine klik oturma sesini duyana kadar basın.

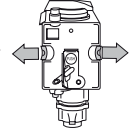


i Önemli Not!




Demliği yerleştirmek zor olursa (sokmadan evvel), şekilde gösterildiği gibi iki kol üzerine basarak doğru ebada getirin.

7. Demlik takıldığında, iki kırmızı düğmenin dışarıya doğru atıklarından emin olun.
8. Damla toplama küveti ve atık kahve kabını yerlerine takın.
9. Servis kapağını kapatın.



KİREÇ ÇÖZME

Panel üzerinde  ikaz lambası yandığında makinada kireç çözme işlemi uygulayın.





Dikkat!

Kireç çözücü, cilt ve gözleri tahriş edebilecek asitler ihtiva eder. Kireç çözücünün ambalajında bulunan üretici güvenlik uyarıları ve cilt ve gözler ile temasında uygulanması gerekli uyarıların izlenmesi kesinlikle zorunludur.





i Önemli Not:





Yalnızca De'Longhi kireç çözücü kullanın. Kesinlikle sülfürik ve asetik bazlı kireç çözücüler kullanmayın, aksi takdirde garanti geçerliliğini kaybeder. Ayrıca kireç çözme düzenli yapılmadıysa garanti geçerliliğini kaybeder.

1. Makinayı açın.
2. Su haznesini boşaltın (A12).
3. Su ile seyreltilmiş kireç çözücüyü su haznesi içine boşaltın (kireç çözücü şişesi üzerinde belirtilen oranlara riayet ederek).
Sıcak su dağıtıcısı altına en az 1,5 lt kapasiteli boş bir kap yerleştirin.
4.  ve  ikaz lambalarının sabit halde açık olana kadar bekleyin.




Dikkat! Yanık tehlikesi








Cappuccinatör'den asitler ihtiva eden sıcağı çıkar. Su sıçramaları ile temas etmemeye dikkat edin.

5. Tuş'a  basın ve en az 5 saniye solüsyon girişini ve kireç çözme işlemini başlatmayı onaylamak için basılı tutun. Tuşun içindeki ikaz lambası kireç çözme programının başlamasını işaret etmek için açık kalır ve ,  ve  ikaz lambaları eş zamanlı olarak buhar manivelasını I pozisyonuna çevirmeye işaret etmek için yanıp sönerler (kahve yapmak mümkün değildir).
6. Buhar manivelasını saatin aksi yönünde I pozisyonuna çevirin: kireç çözücü solüsyon cappuccinatör'den çıkar ve altında duran kabı doldurmaya başlar.
Kireç çözme programları, kahve makinasının içinden kireç kalıntılarını temizlemek için bir seri otomatik durulama ve duraklamalar gerçekleştirir.


Yaklaşık 30 dakika sonra su haznesi boştur ve  ikaz lambası yanar ve e si alternano le spie ,  ve  ikaz lambaları değişirler; buhar manivelasını saat yönünde sonuna kadar 0 pozisyonuna çevirin.

Cihaz soğuk su ile çalkalama yapmak için hazır konumdadır.

7. Kireç çözücü toplamak için kullanılan kabı boşaltın ve boş olarak cappuccino hazırlayıcısının altına koyunuz.
8. Su haznesini çıkarın, boşaltın ve akan su altında çalkalayın, temiz su ile doldurup yerine takın; ,  ve  eş zamanlı olarak yanıp sönerler.
9. Buhar manivelasını saatin aksi yönünde yarım tur I pozisyonuna çevirin.
Sıcak su dağıtıcıdan çıkar.

10. Su haznesin tamamen boşaldığında, , ,  ikaz lambası söner ve , ,  ikaz lambaları yanıp sönerler.
11. Manivelayı 0 pozisyonuna getirin su haznesini yeniden doldurun ve makina otomatik olarak kapanır.
Kullanmak için makinayı .


SU SERTLİĞİNİN PROGRAMLANMASI


Mesaj  su sertliğine bağlı önceden belirlenmiş bir işleyiş periyodundan sonra yanar.


Makina, fabrikada 4 sertlik derecesi üzerine ayarlanmıştır (çok sert su). İstenmesi halinde makinenin bölgesel farklılıklar gösteren kullanım süyunun gerçek sertliğine göre ayarlanması mümkündür, bu suretle kireç çözme işlemi daha seyrek yapılabilir.


Su sertliği ölçümü

1. Bu kitapçık ekinde yer alan "TOTAL HARDNESS TEST" reaktif şeridi ambalajından çıkartın.
2. Şeridi yaklaşık bir saniye bir bardak içine daldırın.
3. Şeridi sudan çıkartın ve hafifçe silkeleyin. Yaklaşık bir dakika sonra 1,2,3 veya 4 kırmızı kutucuk oluşur, her kutucuk suyun sertlik derecesine göre 1 dereceye karşılık gelir.





Derece 1 

Derece 2 

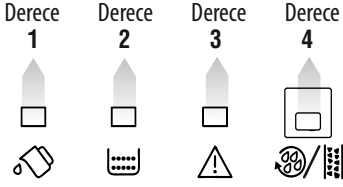
Derece 3 


Derece 4 

Su sertliğinin ayarlanması

1. Makinanın kapalı olduğundan emin olun (fakat elektrik hattına bağlı ve ana şalter I pozisyonunda);
2.  tuşuna basın ve en az 6 saniye basılı tutun: , ,  ikaz lambaları eş zamanlı olarak yanarlar;

3. **ECO** tuşuna gerçek sertliği programlamak için basın (reaktif şerit tarafından saptanan sertlik derecesi).



4. Menüden çıkmak için  tuşuna basın.
Bu noktada makina, yeni su sertliği ayarına göre yeniden programlanmıştır.

TEKNİK VERİLER









| | |
|------------------------|-------------------------------|
| Gerilim: | 220-240 V~ 50/60 Hz Max. 10 A |
| Emilen kuvvet: | 1450 W |
| Basınç: | 15 bar |
| Su haznesi kapasitesi: | 1,7 Lt |
| Boyutlar UxYxG: | 280x364x400 mm |
| Kablo uzunluğu: | 1,5 m |
| Ağırlık: | 10,8 kg |









Cihaz müteakip CE direktiflerine uygundur:







- Hazır bekleme (stand-by) modu ile ilgili 1275/2008 sayılı AB standardı;
- Direktiva Stand-by 1275/2008
- Düşük Gerilim Direktifi 2006/95/CE ve müteakip tekzipler;
- EMC Direktifi 2004/108/CE ve müteakip tekzipler;
- Yiyecek maddeleri ile temas etmeye yönelik nesne ve materyaller Avrupa 1935/2004 Kararname talimatları ile uyum içindedir.

NORMAL ÇALIŞMA SIRASINDA IŞIKLI İKAZ LAMBALARININ ANLAMLARI

| İKAZ LAMBALARI | TANIMLAMA | ANLAMI |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | İkaz lambaları yanıp sönüyor | Makina kahve yapmak için hazır değil (suyun sıcaklığı ideal ısıya ulaşmadı). Kahve yapmadan önce ikaz lambalarının sabit şekilde yanmasını bekleyin. |
| 2  | İkaz lambaları sabit şekilde yanıyor | Makina doğru ısıda ve kahve yapmak için hazır. |
| 3  | İkaz lambası sabit şekilde açık | Makina bir fincan kahve dağıtıyor |
| 4  | İkaz lambası sabit şekilde açık | Makina iki fincan kahve dağıtıyor |
| 5  | Buhar ikaz lambası yanıp sönüyor | Makina buhar üretimi için ideal sıcaklığa ulaşmak için ısınıyor. Buhar manivelasını çevirmeden önce ikaz lambasının sabit şekilde açık kalmasını bekleyin. |
| 6  | Buhar ikaz lambası sabit şekilde açık | Makina buhar dağıtımı için hazır. |
| 7  | İkaz lambaları nöbetleşe yanıp sönüyorlar | Cihaz kapanıyor (bakın "Kapanış" paragrafı) |
| 8  | İkaz lambaları yanıp sönüyor | Cihaz buhar manivelasını I pozisyonuna çevirmek gerektiğini işaret ediyor. |
| 9  | İkaz lambaları nöbetleşe yanıp sönüyorlar | Cihaz buhar manivelasını 0 pozisyonuna çevirmek gerektiğini işaret ediyor. |
| 10  | İkaz lambası sabit şekilde açık | Makina enerji tasarrufu modunda. |
| 11  | İkaz lambası sabit şekilde açık | Otomatik kireç çözme programı sürmekte. |

ALARM IŞIKLI İKAZ LAMBALARININ ANLAMI


| İKAZ LAMBALARI | TANIMLAMA | ANLAMI | NE YAPILACAK |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | İkaz lambası sabit şekilde açık | Haznedeki su yetersiz veya hazne doğru şekilde yerleşmedi. | Su haznesini doldurun ve/veya oturma sesini duyana kadar sonuna kadar iterek doğru şekilde takın. |
| | | Hazne kirli ve/veya tıkalı. | Haznenin kirecini çözün veya durulayın |
| 2  | İkaz lambası yanıp sönüyor | Çekim çok ince ve kahve bu sebepten dışarıya çok yavaş çıkıyor. | Kahve dağıtımını tekrar edin ve kahve öğütücü çalışırken (şek. 10) çekim ayar manivelasını saat yönünde 7 rakamına doğru bir kademe çevirin. En azından 2 kahve yaptıktan sonra, kahve akışı hala çok yavaşsa, ayar manivelasını bir kademe daha döndürerek düzeltmeyi tekrar edin (bakın kahve öğütücü ayarı). |
| | | Makina kahve yapamıyor. | Sorun devam ederse, buhar düğmesini I konumuna çevirin ve cappuccinotörden bir miktar su akıtın |
| 3  | İkaz lambası sabit şekilde açık | Atık kahve kabı dolu veya yerleştirilmedi. | Kahve atık kabını ve damla toplama tepsisini boşaltın, temizleyin ve yerlerine yerleştirin (şek. 18). Önemli: Damla toplama küveti çıkarıldığında, tamamen dolu olmasa dahi atık kahve kabının daima temizlenmesi zorunludur. Eğer bu operasyon gerçekleştirilmezse, bir sonraki kahveler yapılırken, atık kahve kabı öngörülenden önce dolar ve makina tıkanır |
| 4  | İkaz lambası yanıp sönüyor | “Ön-çekilmiş kahve”  işlevi seçildi fakat huniye ön-çekilmiş kahve koyulmadı. | “Ön-çekilmiş kahve” işlevi seçildi fakat huniye ön-çekilmiş kahve koyulmadı. |
| | | Kahve çekirdeği bitti. | Kahve çekirdeği kabını doldur. |
| | | Eğer kahve değirmeni çok gürültülü ise, kahve çekirdekleri arasında bulunan bir taşın kahve değirmenini tıkadığı anlamına gelir. | Bir teknik servis merkezine başvurun. |
| 5  | İkaz lambası yanıp sönüyor | Makinada kireç çözme uygulaması zorunluluğunu işaret eder. | “Kireç çözme” paragrafında açıklanan kireç çözme işleminin en kısa zamanda yapılması gereklidir. |

| İKAZ LAMBALARI | TANIMLAMA | ANLAMI | NE YAPILACAK |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6  | Anormal bir gürültü var ve ikaz lambaları nöbetleşe yanıp sönüyorlar | Temizlik sonrasında demlik takılmadı. | Servis kapağını kapalı ve infüzyon, haşlama aygıtını makinenin dışında tutunuz. Dört adet arıza ikaz lambaları sönünceye kadar  düğmelerine aynı anda basınız. Ancak bu dört ikaz ışığı sönüldükten sonra servis kapağı açılır ve infüzyon aygıtı makineye yerleştirilebilir. |
| 7  | İkaz lambaları nöbetleşe yanıp sönüyorlar | Makina henüz açıldı, demlik doğru olarak yerleştirilmedi ve kapak iyi kapanmadı. | Demliği PUSH yazısı üzerinden takılma klik sesini duyana kadar bastırın. İki kırmızı renkli tuşun dışarı doğru attığından emin olun. Servis kapağını kapatın ve cihazı çalıştırın. |
| 8  | İkaz lambaları yanıp sönüyor | Ön-çekilmiş kahve hunisi tıkanmış. | Huniyi bir fırça yardımı ile par. "Kahve doldurma hunisi temizliği" açıkladığı gibi boşaltın. |
| 9  | İkaz lambası sabit şekilde açık | Temizlik sonrasında demlik takılmadı. | "Demlik temizliği" paragrafında izah edildiği gibi demliği yerleştirin. |
| | | Makinenin içi çok kirlidir. | Makinayı özenli bir şekilde temizleyin. |
| 10  | İkaz lambası yanıp sönüyor | Servis kapağı açık. | Eğer kapak kapanmıyorsa, demliğin doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun. |
| 11  | İkaz lambaları nöbetleşe yanıp sönüyorlar | Makina, buhar manivelası açık dağıtım pozisyonunda çalıştırıldı. | Buhar manivelasını saat yönünde dağıtım kapatılana kadar çevirin. |

PROBLEMLERİN ÇÖZÜMÜ

Aşağıda bazı olası çalışma bozuklukları listelenmiştir.

Eğer problem açıklandığı şekilde çözülemiyorsa, bir Teknik Servis ile temas kurulmalıdır.

| SORUN | OLASI SEBEP | ÇÖZÜM |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kahve sıcak değil | • Fincanlarda ön ısıtma yapılmadı. | • Fincanları sıcak su ile çalkalayarak ısıtın (NOT: sıcak su işlevi kullanılabilir). |
| | • Demlik soğudu çünkü en son kahveden sonra 2/3 dakika geçti. | • Kahve yapmadan önce tuşa  basarak demliği ısıtın.. |
| Kahve yoğun değil ve az köpüklü | • Kahve çok iri çekilmiş. | • Çekim ayar manivelasını, kahve değirmeni çalışır halde, 1 rakamına doğru saatin aksi yönünde bir kademe çevirin (şek. 7). Tatmin edici bir dağıtım elde edene kadar her seferinde bir kademe çevirerek ilerleyin. Etki ancak 2 kahve dağıtımdan sonra görülebilir ("kahve öğütücü" paragrafına bakın, sayf. 249). |
| | • Kahve uygun değil. | • Espresso kahve makinesi kahvesi kullanın. |

| SORUN | OLASI SEBEP | ÇARE |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kahve çok yavaş veya damlayarak çıkıyor | <ul style="list-style-type: none"> Kahve çok ince çekilmiş. | <ul style="list-style-type: none"> Çekim ayar manivelasını, kahve değirmeni çalışır halde, 7 rakamına doğru saat yönünde bir kademe çevirin (şek. 7). Tatmin edici bir dağıtım elde edene kadar her seferinde bir kademe çevirerek ilerleyin. Etki ancak 2 kahve dağıtımdan sonra görülebilir ("kahve öğütücü" paragrafına bakın, sayf. 249). |
| Bir veya her iki dağıtım ağzından kahve çıkmıyor | <ul style="list-style-type: none"> Ağzılar tıkalı. | <ul style="list-style-type: none"> Ağzıları bir kürdan ile temizleyin. |
| Kahve dağıtıcı ağzıların- dan değil servis kapağı boyunca çıkıyor | <ul style="list-style-type: none"> Ağzılar kuru kahve tozu ile tıkanmış. | <ul style="list-style-type: none"> Ağzıları bir kürdan, sünger veya sert kıllı bir bulaşık fırçası ile temizleyin. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Servis kapağının içindeki kahve taşıyıcı bloke oldu. | <ul style="list-style-type: none"> Kahve taşıyıcıyı özellikle menteşelere yakın kısımlarını temizleyin. |
| Süt köpüğü iri köpüklü | <ul style="list-style-type: none"> Süt yeteri kadar soğuk veya yarım yağlı değil. | <ul style="list-style-type: none"> Tercihen tamamen yağsız, veya yarım yağlı ve buzdolabı sıcaklığında (yaklaşık 5 °C) süt kullanın. Eğer sonuç hala arzu edilen değilse, süt markasını değiştirmeyi deneyin. |
| Süt emülsiyonu bozuk | <ul style="list-style-type: none"> Capuccinatör kirlı. | <ul style="list-style-type: none"> "Kullanım sonrası Cappuccinatör temizliği" paragrafında izah edildiği gibi temizliğini yapın. |
| Buhar çıkışı kesiliyor | <ul style="list-style-type: none"> Bir emniyet düzeneği 3 dakika sonra buhar çıkışını kesiyor. | <ul style="list-style-type: none"> Bekleyin ve sonra buhar işlevini tekrar devreye sokun. |
| Cihaz açılmıyor | <ul style="list-style-type: none"> Fiş prize takılı değil. | <ul style="list-style-type: none"> Fişi prize takın. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Ana şalter (A8) açık değil. | <ul style="list-style-type: none"> Ana şalteri I konumuna getirin (şek. 3). |
| Buhar/sıcak su manivelası I pozisyonuna çevrildiğinde cappuccinatörden buhar/ sıcak su çıkmıyor | <ul style="list-style-type: none"> Cappuccinatör delikleri ve/veya buhar uçları tıkalı. | <ul style="list-style-type: none"> Cappuccinatör temizliğini "Kullanımdan sonra cappuccinatör temizliği" paragrafında açıkladığı gibi yürütün. |
| Temizliği yürütmek için demlik çıkartılmıyor | <ul style="list-style-type: none"> Makina çalışıyor veya kapanış doğru şekilde izlenmedi. | <ul style="list-style-type: none"> Demlik yalnız makina doğru şekilde kapandıysa çıkartılabilir (bakın "Kapanış" paragrafı). |