

Güvenlik için temel uyarılar

Mevcut kılavuzda 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.



Tehlike!

İtaat edilmemesi yaralanmalar veya cihaz hasarlarına sebep olabilir.



ÖNEMLİ NOT:

Bu işaret, kullanıcı için önemli tavsiye ve bilgileri belirtir.

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 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, polistirol köpük) çocukların ulaşamayacakları yerlerde saklayın.



Dikkat:

Cihazın düşük fiziksel-psikolojik-algisal 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 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.

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



Dikkat!

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, prizi 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!

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



ÖNEMLİ NOT:

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

Tanımlama

- A Selektör manivelası
- B Buhar pozisyonu
- C "OFF" pozisyonu
- D Açma gösterge lambası
- E OK gösterge lambası
- F Kahve/sıcak su dağıtım pozisyonu
- G Buhar manivelası
- H Su haznesi
- I Su haznesi kapağı
- J Filtre yuvası
- K Elektrik kablosu
- L Kahve presi
- M Fincan yerleştirme tepsisi
- N Kazan duşu
- O Buhar veya sıcak su dağıtım borusu
- P Cappuccinatör
- Q Filtre tutucu kupu
- R Filtre
- S Ölçek

Teknik veriler

Şebeke gerilimi:	220-240V~50/60Hz
Kullanılan kuvvet:	1100W
Boyutları UxYxG	195x285x240 (330) mm
Kazan:	İnoks
Basınç:	15 bar
Su haznesi kapasitesi:	1 L
Elektrik kablosu uzunluğu:	1,2 m
Ağırlık:	3 kg

ESPRESSO KAHVE NASIL HAZIRLANIR



ÖNEMLİ NOT: *al primo utilizzo*

İlk kullanımda cihazın iç kanallarını kahve yapar gibi çalıştırarak, iki hazne su bitinceye kadar çalkaladıktan sonra kahve hazırlayarak ilerleyin.

Kahve gurubunun ön ısıtılması

1. Selektör manivelasını  pozisyona çevirin (ilgili gösterge lambası yanar) (şek. 4) ve filtre tutucuyu çekilmiş kahve ile doldurmadan makineye takın (şek. 5). Filtrenin özel yuvasına doğru şekilde yerleştiğinden emin olun (şek. 6).
2. Filtre tutucunun altına bir fincan yerleştirin. Kahve hazırlanacak fincanı ön ısıtma modunda kullanın.
3. OK gösterge lambasının yanmasını bekleyin (şek.7) selektör manivelasını  pozisyona çevirin (şek.8), OK gösterge lambası sönene kadar suyun akmasını bekleyin, daha sonra yeniden selektör manivelasını  pozisyona çevirin (şek.4). Fincanı boşaltın.

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

ÇEKİLMİŞ KAHVE İLE ESPRESSO NASIL HAZIRLANIR

1. 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 7+7 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.

2. 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. Eğer çok fazla bastırılırsa, kahve yavaş gelir. Eğer az bastırılırsa, kahve fazla hızlı gelir.
3. Filtre tutucunun kenarlarından kahve fazlalıklarını alın ve bu sonuncuyu makineye asın: sapı sağa doğru, su sızıntılarını önlemek için kararlılıkla çevirin (şek. 5).
4. Fincan veya fincanları filtre tutucunun uçlarının altına yerleştirin (şek. 11). Bu kahve yapmadan önce sıcak su biraz ile durulama su bardağı ılık önerilir.
5. OK gösterge lambasının (şek. 7) açık olduğundan emin

olun (eğer sönmüş ise yanmasını bekleyin), daha sonra manivelayı  pozisyona çevirin (şek. 8). Arzu edilen kahve miktarı elde edildiğinde seçim manivelasını  pozisyona getirerek (şek. 7) işlemi durdurun. (45 saniye fazla kahve dağıtımı yapılması tavsiye edilmez).

6. Filtre tutucuyu takmak için sapı sağdan sola çevirin.



Tehlike!

Sıcakmaları önlemek için filtre tutucuyu asla makineye dağıtım yaparken çıkarmayın.

7. Kullanılmış kahveden temizlemek için, filtreyi sapta bulunan uygun düğmeye bastırarak bloke edin ve filtre taşıyıcıyı baş aşağı çevirip kahvenin çıkması için vurun (şek.12).
8. Kahve makinasını kapatmak için seçim manivelasını  pozisyona çevirin.

CAPPUCCINO NASIL HAZIRLANIR

1. Yeterli büyüklükte fincanlar kullanarak önceki paragraflarda açıklandığı gibi espresso kahve hazırlayın.
2. Selektör manivelasını  pozisyona getirin (şek. 13).
3. Aynı anda, hazırlanmak istenen her cappuccino için bir kaba yaklaşık 100 gram süt doldurun. Kabin büyüklüğünü seçerken sütün hacminin 2 veya 3 kat artacağını hesaba katın.



ÖNEMLİ NOT:

Süt buzdolabında soğutulmuş olmalıdır (sıcak değil!).

4. Kabi içinde süt ile cappuccinatör'ün altına yerleştirin.
5. "OK" gösterge lambasının yanmasını bekleyin. Lambanın yanması kazanın buhar üretimi için ideal sıcaklığa ulaştığına işaret eder. Damla-toplama tepsinde toplanacak ufak bir miktar su ve buhar püskürmesi görülmesi normaldir.
6. Cappuccinatör'ü çıkarmak için çekin ve sola doğru çevirin (şek. 14): kazan duşu ile temas etmemeye dikkat edin, sıcaktır.
7. Cappuccinatör'ü sütün içine bir kaç milim kadar daldırın (şek. 15) ve cappuccinatör'ün üzerinde bulunan çıkıntılı çizgiyi daldırmamaya dikkat edin (şek. 15 de ok ile belirtilmiştir). Manivelayı saat aksi yönünde en azından yarım tur (şek. 16) çevirin. Cappuccinatör'den süt'e krema görüntüsü veren ve hacmini arttıran buhar çıkar. Daha kremamsı bir köpük elde etmek için cappuccinatörü süte daldırın ve kabi yavaş hareketlerle aşağıdan yukarıya çevirin.

- Sütün hacmi ikiye katlandığında, cappuccinatör'ü kabın dibine indirin ve sütü ısıtmaya devam edin (şek.17). İstenilen ısı (ideal değer 60 C'dir) ve köpük yoğunluğunun ulaşıldığında buhar manivelasını saat yönünde çevirip (şek.18) ve selektör manivasını  pozisyonuna getirerek kesin. Kahve makinasını kapatmak için seçim manivelasını  pozisyonuna çevirin.
- Süt çözeltisini önceden hazırlanmış espresso kahve içeren fincanları boşaltın. Cappuccino hazırdır: zevkinize göre şeker, eğer arzu edilirse süt köpüğü üzerine toz çikolata serpin.



ÖNEMLİ 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. Makinayı soğutmak için filtre tutucu ağızları altına bir kab yerleştirin, selektör manivelasını  pozisyonuna getirin (şek. 8); buhar gösterge lambası sönene kadar su boşaltın; selektör manivelasını  pozisyonuna getirin (şek. 8); buhar gösterge lambası sönene kadar su boşaltın; selektör manivelasını
- 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.

- Buhar manivelasını döndürerek (önceki paragrafın 2, 5 ve 6. noktaları) bir kaç saniye biraz buhar boşaltın (şek. 16). Bu operasyon ile buhar borusu, içinde kalmış olabilecek olası sütü tahliye eder. Kahve makinasını kapatmak için seçim manivelasını  pozisyonuna çevirin.
- Bir el ile cappuccinatör borusunu sabit tutun ve diğer eliniz ile cappuccinatör'ü saat yönünde döndürerek açın (şek. 19).
- Cappuccinatör'ü ılık su ile özenle yıkayın.
- Şek. 20'de oklar ile işaret edilen iki deliğin tıkalı olmadıklarını kontrol edin. Eğer gerekli ise bir iğne yardımı ile temizleyin.
- Cappuccinatör'ü buhar uçlarına geçirerek ve saat aksi yönünde çevirerek tekrar monte edin.

SICAK SU ÜRETİMİ

- Cihazı selektör manivelasını  pozisyonuna çevirerek açın (ilgili gösterge lambası yanar) (şek. 4). OK gösterge lambasının yanmasını bekleyin (şek.7).
- Kabı cappuccinatör'ün altına yerleştirin.
- OK gösterge lambasının yanması ile selektör manivelasını  (şek. 8) pozisyonuna çevirin ve eşzamanlı olarak buhar manivelasını çevirin (şek. 16). Cappuccinatörden sıcak su çıkar;
- Sıcak su çıkışını kesmek için, buhar manivelasını saat yönünde döndürün ve selektör manivelasını  pozisyonuna çevirin. En fazla 60 saniyelik bir dağıtım tavsiye edilir

TEMİZLİK



Tehlike!

- Temizlik sırasında makineyi asla suya daldırmayın: elektrikli bir cihazdır.
- Her türlü temizlik ve bakım işleminden önce makineyi kapatın, fişi çekin ve makinenin 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. 21) kapağın üzerindeki ok ile belirtilen yönde gevşeterek çıkarın.
- Süt köpürtme aletini kaptan kapak kısmından iterek çıkarın.
- Contayı çıkarın.
- Tüm aksamı çalkalayın ve metal filtreyi sıcak suda bir fırça ile ovarak özenle temizleyin (şek. 22). Metal filtre deliklerinin tıkalı olmadıklarını kontrol edin aksi takdirde bir iğne yardımı ile temizleyin (bakın şek. 23).
- Filtre ve contayı plastik disk üzerine şekil 24'de belirtildiği gibi yeniden takın. Plastik diskin çubuğunu şek. 24'de ok ile işaretlenmiş conta deliğine sokmaya dikkat edin.
- Çubuğun kendi destek deliğine yerleştirildiğinden emin olarak (bakın ok şek. 25) filtre çelik kabının muhteviyatının yeniden bir araya getirin (şek. 25).
- 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. 26);
- Kazan duşunu çıkartın;
- Kazanı nemli bir bezle temizleyin (şek. 22);
- Duşu, sıcak su altında bir fırça ile ovarak özenle temizleyin. Deliklerinin tıkalı olmadığını kontrol edin aksi takdirde bir iğne yardımı ile temizleyin (bakın şek. 23).
- 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 riasssemblare il vasoio raccogliogocce. Su haznesini dibe daha iyi ulaşmak için yumuşak bir fitil yardımı ile temizleyin.



Tehlike!

Temizlik sırasında makineyi 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. Selektör manivelasını  pozisyonuna getirin ve OK gösterge lambasının yanmasını bekleyin.
3. Filtre tutucunun takılı olmadığından ve makinanın duşu altına bir kap yerleştirdiğinden emin olun.
4. Seçim manivelasını  pozisyonuna getirin ve haznede bulunan solüsyonun yaklaşık 1/4'ünü boşaltın: arada bir, buhar manivelasını çevirin ve cappuccinatör borusundan bir miktar solüsyon boşaltın; daha sonra seçim manivelasını  üzerine getirin ve solüsyonu tesir etmesi için yaklaşık 5 dakika bırakın.
5. Kahve dağıtım düğmesine basın ve haznede 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.

6. Solüsyon artıklarını ve kireci yok etmek için hazneyi iyice çalkalayın, temiz su ile doldurun (kireç çözücüsüz).
7. Selektör manivelasını  pozisyonuna getirin ve hazne tamamen boşalıncaya 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.

CE Cihaz müteakip CE Direktiflerine uygundur:

- "Düşük voltaj Direktifi" 2006/95/CE ve müteakip düzeltmeler.
- "Elektromanyetik Uyum Direktifi" EMC 2004/108/CE ve müteakip düzeltmeler.
- Gıda maddeleri ile temas etmeye yönelik materyal ve objeler 1935/2004 Avrupa Standartları şartlarına uygundur.

Eğer herhangi birşey çalışmazsa...

PROBLEM	OLASI SEBEPLER	ÇÖZÜM
Espresso kahve gelmiyor	Haznede su eksikliği	Su haznesini doldurun
	Filtre tutucu 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	Ağız 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 kirli	Capuccinatörün deliklerini, özellikle şekil 20'de belirtilmiş olanları itina ile temizleyin