

Mevcut talimatlarda kullanılan semboller

Önemli uyarılar şu sembolleri taşır. Bu uyarıların izlenmesi kesinlikle zorunludur.



Tehlike!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni da scossa elettrica con Tehlike per la vita.



Dikkat!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni o di danni all'apparecchio.



Yanma Tehlikesi!

La mancata osservanza può essere o è causa di scottature o di ustioni.



Önemli Not:

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.

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:

- Cihaza 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 tutun. Hasar görebileceği için asla kabloyu çekiştirmeyin.
- Cihazın elektrik 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. Bebekleri, 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.

Amaca uygun kullanım

Bu cihaz, kahve hazırlamak ve içecek ısıtmak için yapılmıştır. Bu cihaz yalnızca domestik kullanıma yöneliktir. Müteakip kullanımlar öngörülmezler:

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

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

Kullanım için talimatlar

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.

Nakil kontrolü

Ambalajdan çıkarıldıktan sonra, cihazın bütünlüğü ve tüm aksesuarlarının bulunduğundan emin olun. Belirgin hasarlar mevcutsa cihazı kullanmayın. Teknik Servis'e müracaat ediniz.

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 25 cm serbest alan bulunduğunu kontrol edin.
- Olası bir su sızıntısı cihaza hasar verebilir. Cihazı su muslukları veya lavabo yakınlıklarına yerleştirmeyiniz.

Güvenlik uyarıları - Tanımlama

- Cihaz, içindeki suyun donması halinde hasar görebilir. Cihazı, 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 10A 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.

Tanımlama

- A. Espresso kahve su haznesi kapağı
- B. Espresso kahve su haznesi
- C. Espresso kahve su haznesi için tatlandırıcı filtre (*yalnız bazı modellerde)
- D. Antiklor filtresi çekme kulpu
- E. Antiklor filtresi desteği
- F. Antiklor filtresi
- G. Filtre kahve için filtre tutucu
- H. Kalıcı filtre (*yalnız bazı modellerde)
- I. Açma kulpu
- J. Su doldurma boşluğu
- K. Filtre kahve için ısıtıcı yüzey
- L. Filtre kahve için sürahi
- M. Espresso kahve için fincan yerleştirme tepsi
- N. Damla toplama küveti
- O. 2 fincan espresso kahve filtresi
- P. 1 fincan veya 1 kupa espresso kahve filtresi
- Q. Espresso kahve filtre yuvası
- R. Pres ile kahve dozaj ölççeği
- S. Cappuccinatör
- T. Espresso kahve veya buhar için OK gösterge lambası
- U. Espresso kahve veya buhar için manivela selektörü
- V. Filtre kahve açık/kapalı düğmesi
- W. Filtre kahve açılış gösterge lambası
- X. Buhar işlevi seçim gösterge lambası
- Y. Espresso kahve açılış gösterge lambası
- Z. Espresso işlevi seçim gösterge lambası
- Z1. Capuccino için buhar manivelası

Teknik veriler

Gerilim:	220-240V~50/60Hz
Kuvvet:	1750W
Boyutlar (u x y x g):	372 x 323 x 262 (o 370) mm
Espresso pompası basıncı:	15 bar
Espresso kazanı:	Paslanmaz çelik
Espresso haznesi kapasitesi:	1,2 L
Filtre kahve haznesi kapasitesi:	1,4 L
Elektrik kablosu uzunluğu:	1,2 m
Ağırlık:	BC0420 = 7,15 kg BC0410 = 6 kg

TR

Filtre kahve ve espresso kahve hazırlama

Antiklor filtre (bazı modellerde)

Filtre sudaki klor tadını yok eder. Kurulum için aşağıdakileri uygulayın:

- Yukarıya doğru çekerek kutuyu yuvasından çıkarın (şek. 1).
- Antiklor filtresini plastik torbasından çıkarın ve musluk suyu altında çalkalayın (şek. 2).
- Kutuyu açın ve filtreyi şek. 2'de belirtildiği gibi yerine özenle yerleştirin.
- Kutuyu kapatın (şek. 2) ve aşağıya dibe doğru iterek yuvasına yerleştirin.
- 80 devirden sonra ve her halükarda altı aylık çalışmadan sonra antiklor filtresi değiştirilmelidir.

Filtre kahve hazırlama

- Sağa doğru çevirerek filtre tutucu kapağını açın (şek. 3).
- Hazneyi hazırlanmak istenen fincan sayısını belirten seviye göstergesine kadar, MAX seviye yazısını aşmamaya dikkat ederek doldurun (şek. 4).
- Su doldurma boşluğundan su dökün (şek. 5)
- Kalıcı filtreyi (eğer mevcutsa) (ya da kağıt filtreyi) filtre tutucunun içine yerleştirin (şek. 6).
- Donanımdaki ölçek ile filtre içine çekilmiş kahve koyun ve eşit bir şekilde yayın (şek. 7).

Genel bir kural olduğundan hazırlanmak istenen her fincan için bir silme ölçek (yaklaşık 7 gram) çekilmiş kahve kullanın (örneğin 10 fincan kahve için 10 ölçek).

- Filtre tutucunun girişini kapatın ve sürahiyi kapağı ile birlikte ısıtıcı yüzey üzerine yerleştirin.
- Düğmeye basın (1) (2). Düğmenin üzerindeki bulunan gösterge lambası filtre kahve makinasının çalıştığını gösterir.
- Bir kaç saniye sonra kahve çıkmaya başlayacaktır.

Bir kaç saniye sonra kahve çıkmaya başlayacaktır.

Kahve yapma aşamasında cihazdan biraz buhar çıkması çok normaldir.

Hazırlama sürecinden sonra kahveyi sıcak tutmak için, sürahiyi ısıtıcı yüzey üzerine koyun ve makineyi açık bırakın (filtre kahve gösterge lambası açık): Sürahi içindeki kahve doğru sıcaklıkta tutulur.

Makineyi kapatmak için düğmeye (1) (2) basın.

Espresso kahve hazırlama

i Önemli Not:

ilk kullanımda tüm aksesuarları yıkamak ve kahve yapar gibi çalıştırarak 2 hazne su boşalana kadar cihazın içindeki boruları çalkalamak gereklidir. Mütakiben kahve hazırlayarak devam edin.

Tatlandırıcı filtre (yalnız bazı modellerde)

Bazı modellere tatlandırıcı bir filtre tahsis edilmiştir: uygulamayı aşağıdaki gibi yapın:

1. Filtreyi paketinden çıkarın.
2. Tarih diskini (bakın şek. 8) önümüzdeki 2 aylık kullanım ayları görüntülene kadar çevirin.




i Önemli Not:

Eğer makina normal şekilde kullanılırsa filtre ömrü iki aya eşittir, fakat makina filtre takılı halde kullanılmadan kaldıysa filtrenin ömrü en fazla 3 haftaya eşittir.

3. Filtreyi en az 0,5 litre akan su ile çalkalayın (şek. 9).
4. Filtreyi bir leğene tamamen daldırın ve hava kabarcıklarının çıkması için eğin (şek. 10).
5. Su haznesini doldurun, filtreyi özel yuvasına geçirin (şek. 11) ve dibe itin.

Kahve gurubunun ön ısıtılması

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

1. Makineyi selektör manivelasını  (ilgili gösterge lambası yanar) (şek. 12) pozisyonuna çevirerek açın ve filtre tutucuyu makinaya çekilmiş kahve ile doldurmadan (şek. 14) takın. Bombenin şek. 13'de belirtildiği gibi özel yuvasına doğru şekilde oturduğundan emin olun. Tek bir kahve yapılmak isteniyorsa daha küçük filtreyi, 2 kahve yapılmak isteniyorsa da büyük filtreyi kullanın.
2. Filtre tutucunun altına bir fincan yerleştirin. Kahve hazırlanacak fincanı ön ısıtma modunda kullanın.
3. OK ikaz lambasının açılışını bekleyin (şek. 15) ve hemen ardından seçim manivelasını  (şek. 16) pozisyonuna getirin, OK gösterge lambasının sönmesine kadar suyu boşaltın, daha sonra dağıtımı seçim manivelasını  pozisyonuna getirerek (şek. 12) durdurun ve fincanı boşaltın. (Filtre tutucunun takılma işlemi sırasında küçük ve zararsız bir buhar üflemesi normaldir).

Çekilmiş kahve ile espresso hazırlama



1. Makina ve filtre önceki paragrafta belirtildiği gibi ısıtıldıktan sonra. Bir kahve yapılmak istendiğinde daha küçük, 2 kahve yapılmak isteniyorsa daha büyük olan filtreyi kullanın.
2. Sadece bir kahve hazırlanmak isteniyorsa, filtreyi yaklaşık 7 gr. silme ölçek çekilmiş kahve ile doldurun. (şek. 17). 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.

Espresso kahve hazırlama - Cappuccino hazırlama



Dikkat:


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

3. Çekilmiş kahveyi eşit bir şekilde dağıtın ve pres ile hafifçe bastırın (şek. 18). 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 sonucuyu makineye asın: sapı sağa doğru, su sızıntılarını önlemek için kararlılıkla çevirin (şek. 14).
5. Fincan veya fincanları filtre tutucunun uçlarının altına yerleştirin (şek. 19). Kahve yapmadan önce fincanların biraz sıcak su ile çalkalanarak ısıtılmaları tavsiye edilir.
6. OK göstergesi lambasının (şek. 15) açık olduğundan emin olun (kapalı ise yanmasını bekleyin) ve seçim manivelasını  pozisyonuna (şek. 16) getirin. Arzu edilen kahve miktarı elde edildiğinde seçim manivelasını  pozisyonuna getirerek (şek. 12) durdurun. (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 makineye dağıtım yaparken çıkarmayın.

8. Kullanılmış kahveden temizlemek için, filtreyi saptan bulunan uygun düğmeye basarak bloke edin ve filtre taşıyıcıyı başaşağı çevirip kahvenin çıkması için vurun (şek. 20).
9. Kahve makinasını kapatmak için seçim manivelasını  pozisyonuna çevirin.

Kapsül kullanarak espresso hazırlama

1. Makinanın ön ısıtmasını, "KAHVE GRUBU ÖN ISITMA" 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, 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. 13'de belirtildiği gibi doğru şekilde oturduğundan emin olarak küçük filtreyi filtre taşıyıcıya yerleştirin.
3. Kapsülü filtrenin üzerine olabildiğince ortalarak yerleştirin (şek. 21). Kapsülleri filtrenin üzerine doğru şekilde ortalayabilmek için daima kapsül paketi üzerindeki talimatları izleyin.
4. Filtre tutucuyu daima sonuna kadar çevirerek takın (şek. 14).
5. Önceki paragraftaki 5, 6 ve 7 noktalarındaki gibi uygulayın.



Cappuccino yapma

1. Yeterli büyüklükte fincanlar kullanarak önceki paragraflarda açıklandığı gibi espresso kahve hazırlayın.
2. Selektör manivelasını  pozisyonuna getirin (şek. 22): ışıklı göstergesi yanar.
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.



Önemli Not:

yarım yağlı ve buzdolabı sıcaklığında soğuk süt kullanılması tavsiye olunur.



4. Kabı cappuccinatörün altına yerleştirin.
5. OK göstergesi lambasının yanmasını bekleyin. Lambanın yanması kazanın buhar üretimi için ideal sıcaklığa ulaştığına işaret eder: ideal ısıya ulaştığında damla toplama küvetinden (N) buhar ve su çıkması normaldir.
6. Cappuccinatörü öne çekip sola çevirerek çıkarın (şek. 23): operasyon sırasında kazan duşuna dokunmayın, sıcaktır. Süt kabını cappuccinatörün altına yerleştirin
7. Cappuccinatörü sütün bir kaç milimetre altına daldırın (şek. 24). Manivelayı saat yönünün aksine, şek. 25 en azından yarım tur çevirin. Cappuccinatörden süte 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, cappuccinatörü kabın dibine indirin ve sütü ısıtmaya devam edin. İstenilen ısıya ulaştığında (ideal değer 60°C'dir) buhar dağıtımını, manivelayı saat yönünde döndürerek ve selektörü  pozisyonuna getirerek kesin. Kahve makinasını kapatmak için seçim manivelasını  pozisyonuna çevirin.
9. Süt çözeltisini önceden hazırlanmış espresso kahve içeren

TR

Cappuccino hazırlama - Sıcak su üretimi

fıncanları boşaltın. Cappuccino hazırır: 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.
- Eğer süt köpürtüldükten sonra tekrar kahve hazırlanmak istenirse kazanın iyice soğumasını bekleyin aksi takdirde kahve yanmış olarak çıkacaktır.
- Kazanı soğutmak için kabı kazan duşu altına yerleştirin; seçim manivelasını  (şek. 16) pozisyonuna getirin; "OK" gösterge lambası sönene kadar su boşaltın; manivelayı yeniden  pozisyonuna getirin ve önceki paragraflarda belirtildiği gibi kahve hazırlayın.
- 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 bir kaç saniye biraz buhar boşaltın (önceki paragrafın 2, 5 ve 6. noktaları) (şek. 25). Bu operasyon ile buhar borusu, içinde kalmış olabilecek olası sütü tahliye eder. Cihazı, açma/kapama tuşuna basarak yeniden açın.
2. Bir el ile cappuccinatör borusunu sabit tutun ve diğer eliniz ile cappuccinatörün kendisini saat yönünde döndürerek söküğü aşağıya doğru çekin (şek. 26).
3. Buhar ucunu dağıtım hortumundan çekerek çıkarın.
4. Cappuccinatör ve buhar ucunu ılık suda özenle yıkayın.
5. Şek. 27'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 geçirerek ve saat aksi yönünde çevirerek tekrar monte edin.

Sıcak su üretimi

1. Makinayı seçim manivelasını  (ilgili gösterge yanar) pozisyonuna çevirerek açın (şek. 12). OK gösterge lambasının yanmasını bekleyin (şek. 15).
2. Kabı cappuccinatör'ün altına yerleştirin.
3. OK gösterge lambası yandığında selektör manivelasını

 (şek. 16) pozisyonuna getirin ve eşzamanlı olarak buhar manivelasını saat yönünün aksi istikametinde döndürün (şek. 25): Cappuccinatörden sıcak su çıkar;

4. Sıcak su akışını kesmek için, buhar manivelasını saat yönünde döndürün ve selektör manivelasını  pozisyonuna çevirin (şek. 12).
En fazla 60 saniyelik bir dağıtım tavsiye edilir.

Temizlik

! Tehlike!

- Temizlik sırasında makinayı asla suya daldırmayın: elektrikli bir cihazdır.
- Her türlü temizlik ve bakım işleminden önce makinayı kapatın, fişi çekin ve makinanın soğumasını bekleyin.

Espresso kahve filtrelerinin 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. 28) kapağın üzerindeki ok ile belirtilen yönde gevşeterek çıkarın.
- Köpük aletini kaptan kapak kısmından iterek çıkarın.
- Contayı çıkarın.
- Tüm aksamı çalkalayın ve metal filtreyi sıcak suda bir fırça ile ovarak özenle temizleyin (şek. 29). Metal filtre deliklerinin tıkalı olmadıklarını kontrol edin aksi takdirde bir iğne yardımı ile temizleyin (bakın şek. 30).
- Filtre ve contayı plastik disk üzerine şekil 31'de belirtildiği gibi yeniden takın. Plastik diskin çubuğunu şek. 31'de ok ile işaretlenmiş conta deliğine sokmaya dikkat edin.
- Çubuğun kendi destek deliğine yerleştirildiğinden emin olarak (bakın ok şek. 32) filtre çelik kabının muhteviyatının yeniden biraraya getirin (şek. 32).
- 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. 33);
- Kazan duşunu çıkarın;
- Pulire con un panno umido la caldaia (fig. 33);

- Duşu, sıcak su altında bir fırça ile ovarak özenle temizleyin. Deliklerinin tıkalı olmadığını kontrol edin aksi takdirde bir iğne yardımı ile temizleyin (bakın şek. 30).
- 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 birikme kütvetlerini ve su haznesinin düzenli temizliğini yapın. Damla toplama kütvetinin boşaltılması için, fincan ızgarasını kaldırın, suyu boşaltın ve kütveti bir bez ile temizleyin: ardından damla toplama kütvetini birleştirin.







Tehlike!

Temizlik sırasında makinayı asla suya daldırmayın: elektrikli bir cihazdır.

Espresso kahve bölümünde kireç çözme işlemi

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

Müteakip işlemi takip edin:



1. Hazneyi, paket üzerinde verilen talimatlara göre su ile çözülmüş kireç çözücü solüsyon ile doldurun.
2. Makinayı seçim manivelasını  pozisyonuna çevirerek açın ve OK göstergesi lambasının yanmasını bekleyin.
3. Filtre tutucunun takılı olmadığından ve makinanın duşu altına bir kap yerleştirdiğinden emin olun;
4. Seçim manivelasını  üzerine getirin ve haznedeki bulunan solüsyonun yaklaşık 1/4'ünü boşaltın: arada sırada, 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. 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. Selektör manivelasını  (şek. 16) pozisyonuna getirin ve hazne tamamen boşalınca kadar dağıtım yapın;
8. 6 ve 7. operasyonları bir kez daha tekrar edin.

Kahve makinasının kireç problemleri ile ilgili tamirleri kireç çöz-

me yukarıdaki gibi düzenli olarak yapılmadığı takdirde garanti kapsamına girmezler.

Filtre kahve bölümünde kireç çözme işlemi

Sudaki kireç geçen zaman ile cihazın iyi çalışmasını engelleyen tıkanıklıklara sebep olacaktır. Her 40 kullanımdan sonra makineye kireç çözücü işlem uygulanması tavsiye edilir. Kireç çözücü işlemi piyasadan temin edilebilen filtre kahve makinalarına uygun çözücüler ile gerçekleştirilir. Bu ürünler bulunmadıkları zaman aşağıdaki işlemi uygulamak mümkündür:

1. Sürahinin içine 4 fincan kahve boşaltın;
2. İçerisinde 2 kaşık (yaklaşık 30 gram) sikkrik asit eritin (eczane ve ye bakkal dükkanlarından temin edilebilir);
3. Sürahiyi ısıtıcı yüzeyin üzerine yerleştirin;
4. Düğmeye   basın, bir fincana eşdeğer suyun sirkülasyonundan sonra makinayı kapatın;
5. Solüsyonu 15 dakika etki etmesi için bırakın, işlemi 4-5 kez tekrar edin.
6. Makinayı açın ve hazne tamamen boşalana kadar dağıtım yapın.
7. Cihazı çalıştırarak sadece su ile en azından 3 kez çalkalayın (3 dolu su haznesi).

CE Cihaz müteakip CE direktiflerine uygundur:

- Alçak Gerilim Direktifi 2006/95/CE ve akabinde yapılan değişiklikler.
- EMC Direktifi 2004/108/CE ve akabinde yapılan değişiklikler.
- Yiyecek maddeleri ile temas etmeye yönelik nesne ve materyalleri hakkındaki Avrupa 1935/2004 kararname talimatları ile uyum içindedir.

Eğer her hangi birşey yolunda gitmez ise...

Problem	Olası nedenler	Çözüm
Espresso kahve gelmiyor	Haznedeki su eksikliği	Su haznesini doldurun
	Espresso kahve, delikler yerine filtre tutucunun kenarlarından damlıyor	Filtre tutucunun uçlarının deliklerini temizleyin
	Espresso kahve soğuk	Temizliği "Kazan duşu 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
	Süt köpüğü açık renkli (uçtan çok hızlı iniyor)	Espresso kazanının contasını bir Servis Merkezinde değiştirin
	hızlı iniyor)	Ağız deliklerini temizleyin.
Espresso kahve soğuk	Espresso OK gösterge lambası kahve dağıtım düğmesine basıldığında yanmıyor	OK gösterge lambasının yanmasını bekleyin
	Cappuccino yapılırken süt köpüğü oluşmuyor	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 gürlüğü	Su haznesi boş	Hazneyi 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 daha fazla baskı yapın (şek. 18)
	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
Kahve köpüğü koyu (kahve uçtan ağır ağır iniyor)	Çekilmiş kahve çok bastırılmış	Kahveyi daha az bastırın (şek. 18)
	Çekilmiş kahve miktar fazla	Çekilmiş kahve miktarını azaltın
	Espresso kazan duşu tıkalı	Temizliği "Espresso kazan duşu temizliği" bölümünde belirtildiği gibi yürütün
	Filtre tıkalı	Temizliği "filtrenin temizliği" paragrafında belirtildiği gibi yürütün
	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	Çekilmiş kahvenin toz kalitesini değiştirin
Cappuccino yapılırken süt köpüğü oluşmuyor	Süt yeterince soğuk değil.	Daima buzdolabı sıcaklığında soğuk süt kullanın
	Capuccinatör kirlidir	Capuccinatörün deliklerinin özenli temizliğini yapın, özellikle şekil 27'de belirtilenlerin

Eğer her hangi birşey yolunda gitmez ise...

Problem	Olası nedenler	Çözüm
Filtre veya espresso kahvenin ekşi bir tadı var	Kireç çözme işleminden sonraki çalkalama yeterli olmadı	Cihazı "Filtre bölümü kireç çözme işlemi" veya "Espresso bölümünde kireç çözme işlemi" bölümünde açıkladığı gibi çalkalayın
Filtre kahve hazırlama süresi uzadı	Filtre kahve makinası kireç tutmuş olabilir	Kireç çözme işlemi "Filtre kahve bölümü kireç çözme işlemi" paragrafında açıklandığı gibi yürütün