

GÜVENLİK İÇİN TEMEL UYARILAR

- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmadıkça veya cihazın güvenli şekilde kullanımına dair eğitim verilmedikçe fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da deneyimi ve bilgisi olmayan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılamaz.
- Cihazla oynamaları için çocukların gözetim altında tutulması gerekir.
- Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı temizlemek amacıyla asla suya sokmayın.
- Bu cihaz yalnızca ev içi kullanım içindir.
Dükkan, ofis ve diğer iş alanlarının personeli için mutfak olarak tayin edilen yerler, çiftlik evleri, otel, motel, diğer konuk evleri ve kiralık odalar kullanımı için tasarlanmamıştır.
- Fiş veya elektrik kablosu hasarlarında, bunların değişimlerini, her türlü riskin önüne geçmek için yalnızca Teknik Servise yaptırın.

YALNIZCA AVRUPA PAZARLARI İÇİN:

- Bu cihaz, gözetim altında olmaları, cihazın güvenli şekilde kullanımına dair talimatları ve doğabilecek tehlikeleri anlamaları kaydıyla 8 yaşından büyük çocuklar tarafından kullanılabilir. Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım işlemleri 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihaz ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların erişemeyecekleri bir yerde tutun.
- Bu cihaz, fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı ya da gerekli deneyim veya bilgiden yoksun kişiler tarafından gözetim altında veya cihazın güvenli kullanımıyla ilgili talimatlar verildikten ve ilgili tehlikeler anlatıldıktan sonra kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Gözetimsiz bırakılacağı zaman veya monte etmeden, sökmeden ya da temizlemeden önce daima cihazın fişini prizden çekin.



Üzerinde bu sembolün bulunduğu yüzeyler kullanım sırasında sıcak olurlar (bu sembol, yalnızca bazı modellerde mevcuttur).

GÜVENLİK UYARILARI



Tehlike! Uygun hareket edilmemesi halinde hayatı tehlikesi olan, elektrik çarpmalarına bağlı yaralanmalara sebep olabilir.

Cihaz elektrik akımıyla çalıştığından, elektrik çarpmasına yol açan durumlara sebebiyet vereceği göz ardı edilemez.

Bu sebeple aşağıdaki güvenlik uyarılarına uygun hareket edin:

- Cihazı asla ıslak ya da nemli eller ve ayaklar ile dokunmayın.
- Fişe ıslak elle dokunmayın.
- Kullanılan elektrik prizinin, gerekli durumlarda fişin çekilmesi amacıyla daima kolay erişilir bir yerde olduğundan emin olun.
- Fişi prizden çekmek isterseniz, doğrudan fişten tutarak çekin. Hasar görebileceği için asla kabloyu çekiştirmeyin.
- Cihazın bağlantısını tamamen kesmek için, fişi prizden çekin.
- Arızalandığı durumlarda cihazı tamir etmeye çalışmayın. Cihazı kapatın, fişi prizden çekin ve Teknik Servis'e başvurun.
- Her türlü temizlik işleminden önce makineyi kapatın, fişi prizden çekin ve makinenin soğumasını bekleyin.



Dikkat: Uygun hareket edilmemesi halinde yaralanmalar veya cihaz hasarlarına neden olabilir.

Ambalaj maddelerini (plastik torbalar, polistiren köpük) çocukların ulaşamayacakları yerlerde saklayın.



Yanma Tehlikesi! Uygun hareket edilmemesi halinde yaralanmalar veya cihaz hasarlarına sebep olabilir.

Bu cihaz sıcak su üretir ve çalışırken su buharı çıkarabilir.

Su sıçramaları ve sıcak buhar ile temas etmemeye özen gösterin.

Amaca uygun kullanım

Bu cihaz, kahve hazırlamak ve içecek ısıtmak için üretilmiştir.

Her türlü farklı kullanım şekli uygunsuz olarak kabul edilir ve tehlikelidir. Üretici, cihazın uygunsuz kullanımından kaynaklanan hasarlarda hiçbir sorumluluk kabul etmez.

KULLANIM TALİMATLARI

Cihazı kullanmadan önce talimatları dikkatle okuyun. Bu talimatlara uyulmaması yaralanmalara ve cihaz hasarlarına neden olabilir.

Üretici firma, kullanım talimatlarına uygun hareket edilmemesine bağlı hasarlarda hiçbir sorumluluk kabul etmez.



Önemli Not:

Bu talimatları özenle saklayın. Cihazın başkalarına satılması durumunda, bu kullanım talimatlarını da birlikte teslim edin.

Cihazın kontrolü

Ambalajından çıkardıktan sonra cihazın ve tüm aksesuarlarının tam olduğundan emin olun. Belirgin hasarlar varsa, cihazı kullanmayın. De'Longhi Teknik Servisine başvurun.

Cihazın kurulumu



Dikkat!

Cihaz kurulurken aşağıdaki güvenlik uyarılarına uygun hareket edilmelidir:

- Cihaz, yakın çevresine ısı yayar. Cihazı çalışma zeminine yerleştirdikten sonra, cihazın yüzeyleri ile yan ve arka duvarlar arasında asgari 3 cm boşluk kaldığından ve kahve makinesinin üstünde en az 25 cm serbest alan bulunduğundan emin olun.
- Cihazı su girmesi zarara ve hasara yol açabilir. Cihazı, muslukların veya lavaboların yakınına yerleştirmeyin.
- İçerisindeki suyun donması halinde cihaz arızalanabilir. Cihazı, oda sıcaklığının donma noktasının altına düşebileceği ortamlara kurmayın.
- Elektrik kablolarını, kesici köşeler veya ısı kaynaklarından (örneğin, elektrikli ocaklar) zarar görmeyeceği şekilde yerleştirin.



Makinanın hiçbir birleşeni ya da aksamı bulaşık makinesinde yıkanamaz.

Cihaz bağlantıları



Dikkat!

Şebeke elektrik geriliminin, cihazın bilgi plakasında belirtilenlere uygun olduğundan emin olun.

Cihazı yalnızca en az 10A kapasiteye sahip ve düzgün çalışan, toprak hat çekilmiş bir prize takın.

Priz ile fiş arasında uyumsuzluk olması halinde prize uzman kişiler tarafından fişe uygun tipte değiştirilmesini sağlayın.

AÇIKLAMA (Say. 3)

- A1. Filtre kahve için "Flavor Selector" seçicisi
- A2. Su haznesi
- A3. Filtre kahve su haznesi
- A4. Su haznesi kapağı
- A5. Filtre kahve için filtre tutucu
- A6. Flavor Savor
- A7. Filtre kahve için ısıtma plakası
- A8. Pres

- A9. Damla toplama haznesi
- A10. Espresso kahve için taşıyıcı tepsi
- A11. Buhar tüpü
- A12. Cappuccino hazırlayıcı
- A13. Ağzılık
- A14. Espresso kazan duşu
- A15. Espresso kahve için açma/kapama düğmesi (ünitenin arkasında)
- A16. Cappuccino/sıcak su için buhar düğmesi

Kumanda paneli açıklamaları

- B1. Espresso kahve veya buhar seçme düğmesi
- B2. Buhar konumu
- B3. Hazırda bekleme durumu
- B4. Espresso kahve gösterge ışığı
- B5. Kahve/sıcak su dağıtım konumu
- B6. Sıcaklık OK ikaz lambası
- B7. Filtre kahve açma/kapama düğmesi
- B8. Filtre kahve açma/kapama ışığı

Aksesuarların tanımı

- C1. Espresso kahve filtre tutucusu
- C2. 1 fincan veya 1 pod espresso kahve için ölçek
- C3. 2 fincan espresso kahve için ölçek
- C4. Presli kahve ölçeği
- C5. Daimi filtre (*sadece bazı modellerde)
- C6. Filtre kahve için sürahi

FİLTRE KAHVENİN HAZIRLANMASI



Önemli Not:

İlk kullanımda tüm aksesuarları yıkamak ve makinanın iç borularını, sanki kahve hazırlıyormuş gibi, 2 su haznesi miktarında suyla iyice temizlemek gerekmektedir. Ardından kahve hazırlamaya geçin.

Otomatik kapanma

Cihaz belirli bir süre kullanılmazsa (modelden modele değişiklik gösterir), kendiliğinden kapanır (güç ikaz lambası söner).

Filtre Kahve hazırlamak

- Kapağı açtığınız ve sağda bulunan su haznesini kaldırın (şek. 1).
- Hazırlamak istediğiniz fincan sayısını göz önünde bulundurup, MAX. yazısıyla gösterilen azami seviyeyi aşmamaya dikkat ederek su haznesini doldurun (şek. 2).
- Haznenin tabanında bulunan valfi açacak şekilde hafifçe bastırarak hazneyi yerine yerleştirin. Eğer sürahiyi yerinde bırakmak ama yeniden doldurmak istiyorsanız seviyeyi gösteren kahve sürahisini kullanın (şek. 3).

- Filtre tutucuyu sağa çevirerek açın (şek. 4).
- Daimi filtreyi (mevcutsa) (ya da kağıttan filtreyi) filtre tutucuya yerleştirin (şek. 5).
- Verilen kahve ölçüğünü kullanarak çekilmiş kahveyi filtreye yerleştirin ve eşit seviyeye getirin (şek. 6). Genel olarak her bir fincan kahve için bir ölçek (ortalama 7 gram) kahve koyun (örneğin 10 fincan kahve için 10 ölçek).
- Filtre tutucunun kapıçığını kapatın ve sürahiyi kapağı kapalı bir şekilde sıcak plaka üzerine koyun.
- "FİLTRE KAHVE AROMASININ SEÇİMİ" paragrafında belirtilen aromalardan istediğiniz birini seçiniz.
- Düğmeye basın (B7). Düğmenin üzerindeki ışık (B8), cihazın çalıştığını gösterir.
- Birkaç saniye sonra kahve çıkışı başlayacaktır. Kahve çıkışı sırasında makineden buhar çıkması oldukça normaldir. Süzme işlemi bittikten sonra sıcak kahveyi tutmak için sürahiyi sıcak plakaya yerleştirin ve (filtre kahve ışığı yanıyorken) sıcak olan cihaza dokunmayın: Sürahideki kahve uygun sıcaklıkta muhafaza edilecektir.
- Cihazı kapatmak için düğmeye basın (B7).

Filtre kahve aromasını seçin

Flavor Selector yardımıyla istenilen filtre kahve aroması seçilir. Filtre kahve aroma ayarlayıcı düğmesini çevirin (şek. 7), kahvenin tadını yoğunlaştırabilir (STRONG'u seçin), ya da hafifletirebilirsiniz (LIGHT'ı seçin).

Flavor Selector kahvenin sertliğini ayarlarken gerçek tadı değişmeden kalır.

ESPRESSO KAHVENİN HAZIRLANMASI



Önemli Not:

İlk kullanımda tüm aksesuarları yıkamak ve makinanın iç borularını, sanki kahve hazırlıyormuş gibi, 2 su haznesi miktarında suyla iyice temizlemek gerekmektedir. Ardından kahve hazırlamaya geçin.

Otomatik kapanma

Cihaz belirli bir süre kullanılmazsa (modelden modele değişiklik gösterir), kendiliğinden kapanır (güç ikaz lambası söner).

Kahve grubunun ön ısıtması

Doğru sıcaklıkta bir espresso kahve elde edebilmek için, makinenin aşağıdaki gibi önceden ısıtılması tavsiye edilir:

1. Açma/kapama düğmesine basarak cihazı açın (şek. 8). Espresso kahve ışığı yanacaktır (B4).
2. Filtreyi filtre tutucuya takın (şek. 9). Doğru yuvaya takıldığından emin olun. Öğütülmüş kahveyi eklemeyi, filtre

tutucuyu filtresıyla birlikte cihaza takın (şek. 10). Bir fincan kahve yapmak istiyorsanız küçük filtreyi, 2 fincan kahve yapmak istiyorsanız, büyük olanı kullanın.

3. Filtre tutucunun altına bir fincan yerleştirin. Önceden ısıtmak için kahveyi hazırlamakta kullanacağınız fincanı buraya kullanın.
4. **OK** ikaz ışığının yanmasını bekleyin ve hemen ardından konum seçici düğmeyi çevirin  (şek. 11), uyarı ışığı sönene kadar suyu akmaya bırakın, ışık yanınca düğmeyi kapalı konuma getirin  ve fincanı boşaltın.

(Filtre tutucuyu makineden ayırırken az miktarda zararsız buhar kaçağı olması normaldir).

Çekilmiş kahve ile espresso hazırlanması

1. Cihazı çalıştırıp ısıttıktan sonra, bir önceki paragrafta tarif edildiği gibi filtre tutucuya bir kahve için küçük filtreyi, 2 kahve yapmak içinse büyük olanını takın.
2. Sadece bir fincan kahve hazırlamak istiyorsanız, filtreyi bir ölçek yani yaklaşık olarak 7 gr. çekilmiş kahve ile doldurun. (şek. 12). İki fincan kahve hazırlamak istiyorsanız, filtreyi iki ölçekten biraz eksik (yaklaşık 6+6 g) çekilmiş kahve ile doldurun. Kahvenin dökülmesini önlemek için filtreyi küçük dozlar halinde doldurun.



Dikkat:

Doğru şekilde çalışması için, çekilmiş kahve ile doldurmadan önce, filtrede bir önceki pişirmeden kalan kahve taneleri bulunmadığından daima emin olun.

3. Çekilmiş kahveyi eşit bir şekilde dağıtın ve pres ile hafifçe bastırın (şek. 13).
Çekilmiş kahvenin bastırılması lezzetli bir espresso kahve elde etmek için çok önemlidir. Çok fazla bastırırsanız, kahve yavaş yavaş gelir ve kremanın rengi koyu olur. Az bastırırsanız, kahve çok hızlı gelir, açık renkli ve az miktarda krema elde edersiniz.
4. Filtre tutucunun kenarında kalmış olabilecek kahveleri temizleyip, tutucuyu makineye takın: Su kaybını önlemek için kulpunu sağlam bir şekilde sağa doğru çevirin (şek. 10).
5. Fincan veya fincanları filtre tutucunun uçlarının altına yerleştirin. Kahve yapmadan önce fincanları biraz sıcak suyla çalkalayarak ısıtmanız tavsiye edilir.
6. **OK** ikaz ışığının yandığından emin olun (sönükse, yanmasını bekleyin), ardından seçim düğmesini  uygun konuma (şek. 11) çevirin. İstediğiniz miktarda kahve hazırladıktan sonra seçim düğmesini kapalı konuma getirin .
7. Filtre tutucusunu çıkarmak için kulpunu sağdan sola çevirin.



Yanma Tehlikesi!

Sıçramaları önlemek için filtre tutucuyu makine dağıtım yaparken asla çıkarmayın.

8. Kullanılan kahveyi temizlemek için, kulpta bulunan özel tırnağa bastırarak tıkalı filtreyi tutun ve filtre tutucuyu baş aşağı çevirip vurarak kahveyi dökün (şek. 14).
9. Kapatmak için  cihazın sol tarafındaki düğmeye basın.

Pod kullanılarak espresso hazırlanması

1. "KAHVE GRUBUNUN ÖN ISITMASI" başlıklı paragrafta açıklandığı gibi makineye ön ısıtma uygulayın, filtre tutucuyu makineye takılı halde bırakmaya özen gösterin. Böylece en sıcak kahveyi elde edebilirsiniz.



Önemli Not:

ESE standartlarına uygun podlar kullanın: Bu standart, aşağıdaki damga ile paketlerin üzerinde belirtilir.



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

2. Şek. 9'de gösterildiği gibi doğru yuvaya takıldığından emin olarak filtre tutucuya, küçük filtreyi takın.
3. Kapsülü filtreye mümkün olduğu kadar ortalarak yerleştirin (şek. 15). Kapsülleri filtrenin üzerine doğru şekilde ortalayabilmek için daima kapsül paketi üzerindeki talimatları izleyin.
4. Filtre tutucuyu yeniden sonuna kadar çevirerek makineye takın (şek. 10).
5. Önceki paragrafta yer alan 5, 6 ve 7. maddelerde açıklanan şekilde hareket edin.

CAPPUCCINONUN HAZIRLANMASI

1. Önceki paragraflarda açıklandığı gibi yeterli büyüklükte fincanlar kullanarak, espresso kahve hazırlayın.
2. Buhar düğmesini pozisyona getirin  (şek. 16).
3. Bu sırada bir başka kaba, hazırlamak istediğiniz her cappuccino fincanı başına yaklaşık 100 gram süt ekleyin. Kabı seçerken sütün mevcut hacminin 2 veya 3 katına çıkacağını hesaba katın.



Önemli Not:

Yağsız ya da yarım yağlı süt tercih etmeniz ve sütün buzdolabı ısısında olması (yaklaşık 5°C) önerilir.

4. Konumuna döndürün. Süt dolu kabı cappuccino hazırlayıcının altına yerleştirin.
5. **OK** ikaz lambasının yanmasını bekleyin. Bu lambanın yanması haznenin buhar üretmek için en uygun sıcaklığı ulaştığını gösterir.

6. Cappuccino hazırlayıcıyı sola çevirerek çıkartın (şek. 17): İşlem sırasında oldukça sıcak olan kazan duşuna dokunmama dikkat edin. Şimdi süt dolu kabı cappuccino hazırlayıcının altına yerleştirin.
7. Cappuccino hazırlayıcıyı sütün birkaç milimetre içine daldırın. Buhar düğmesini saat yönünün tersine çevirin (şek. 18): Cappuccino hazırlayıcıdan çıkan buhar, süte kremli bir kıvam vererek hacmini arttıracaktır. Daha kremli bir köpük elde etmek için cappuccino hazırlayıcı kaba daldırıp, kabı aşağıdan yukarı doğru yavaşça hareket ettirin.
8. Sütün hacmi iki katına çıktığında, cappuccino hazırlayıcıyı derine daldırın ve sütü ısıtmaya devam edin. İstenen sıcaklığa ulaşıp (uygun olan 60°C'dir), kremli köpük elde edildiğinde, buhar düğmesini kapalı konuma getirerek söndürün ve seçici düğmeyi eski konumuna getirin .
9. Köpükleşmiş sütü, daha önce hazırladığınız espresso içeren fincanlara bölüştürün. Cappuccino'nuz hazır: İsteğe göre şeker ekleyin ve dilerseniz, köpüğün üzerine bir miktar toz çikolata serpin.



Önemli Not:

- Daha fazla cappuccino hazırlamanız gerekiyorsa, öncelikle tüm kahveleri yapmalı, cappuccino fincanları için sütü en son hazırlamalısınız.
- Sütü köpürttükten sonra tekrar kahve hazırlamak istiyorsanız kazan soğuyana kadar bekleyin, aksi takdirde kahve yanar. Kazanı soğutmak için altına bir kap yerleştirin; seçici düğmeyi uygun konuma çevirin  (şek. 11); "OK" göstergesi söne kadar suyu akıtın; seçici düğmeyi tekrardan  üzerine getirin ve önceki paragraflarda belirtildiği gibi kahveyi hazırlayın.

Buhar dağıtımını en fazla 60 saniye yapmanız ve art arda 3 kereden fazla süt köpürtmemeniz tavsiye edilir.



Dikkat:

Hijyenle ilgili nedenlerden ötürü cappuccino hazırlayıcıyı her kullanımdan sonra temizleyin.

Aşağıdaki şekilde ilerleyin:

1. Buhar düğmesini çevirerek birkaç saniye boyunca bir miktar buhar boşaltın (önceki paragrafta yer alan 2 ve 5. maddeler) (şek. 18). Bu işlemle cappuccino hazırlayıcının içinde kalmış olabilecek süt boşaltılır. Açma/kapama tuşuna basarak cihazı kapatın.
2. Bir elle cappuccino hazırlayıcının borusunu tutarken, diğeriyle cappuccino hazırlayıcının kilitini saatin tersi yöne çevirerek gevşetin ve ardından aşağı çekin (şek. 19).
3. Buhar borusunu aşağı çekerek çıkartın.

4. Cappuccino hazırlayıcı ve buhar borusunu dikkatlice ılık su ile yıkayın.
5. Şek. 20'de okla gösterilen cappuccino hazırlayıcının iki deliğinin de tıkalı olmadığından emin olun. Gerekirse, bir iğne yardımıyla delikleri temizleyin.
6. Buhar borusu üzerinde belirli bir kuvvet uygulayarak buhar borusunun başını yerine takın (şek. 21).
7. Yukarı kaydırıp saat yönünün tersine çevirerek cappuccino hazırlayıcıyı birleştirin (şek. 22).

SU ISITMA

1. Açma/kapama düğmesine basarak cihazı açın (şek. 8). Espresso kahve ışığı yanacaktır (B4).
2. **OK** ikaz lambasının yanmasını bekleyin.
3. Cappuccino hazırlayıcının altına bir kap koyun.
4. **OK** ikaz ışığı yandığı zaman, seçme düğmesini  üzerine getirin (şek. 16) ve aynı anda buhar düğmesini **AÇIK** konuma getirin (şek. 18): Sıcak su cappuccino hazırlayıcıdan çıkacaktır.
5. Sıcak su akışını kesmek için buhar düğmesini saat yönünde çevirip, seçici düğmeyi  üzerine getiriniz).

Dağıtma işleminin en çok 60 saniye yapılması tavsiye edilir.

TEMİZLEME



Tehlike!

- Temizlik sırasında makineyi asla suya sokmayın: Bu cihaz elektrikli bir cihazdır.
- Cihazın her türlü dış temizlik ve bakım işleminden önce cihazı kapatın, fişini çekin ve soğumasını bekleyin.

Flavor Savor'u temizlemek

Flavor Savor'u kolayca temizleyebilmek için, filtre tutucuyu (A6) çekerek yukarı kaldırırsınız (şek. 23). Flavor Savor'u yerine geri eklemek için geri kaydırmak yeterlidir.

Espresso kahve filtrelerinin temizlenmesi ve bakımı

Her defasında ortalama 300 kahve hazırladıktan sonra veya kahve damla damla geliyor ya da hiç gelmiyorsa filtre taşıyıcıyı aşağıda belirtilen şekilde temizleyin:

- Filtreyi filtre taşıyıcıdan çıkartın.
- Filtre kapağını okla gösterilen yönde sökün (şek. 24).
- Süt köpürtme aletini kaptan, kapak kısmından iterek çıkartın.
- Lastik contayı çıkartın.

Tüm aksamaları çalkalayın ve metal filtreyi sıcak suda bir fırça ile ovarak özenle temizleyin (şek. 25). Metal filtre deliklerinin tıkalı olup olmadıklarını kontrol edin, tıkalıysa bir iğne yardımı ile temizleyin (bakınız şek. 26).

- Filtre ve contayı plastik disk üzerine şekil 27'de belirtildiği gibi yeniden takın. Plastik diskin çubuğunu şek. 27'de ok ile gösterilmiş conta deliğine sokmaya dikkat edin.
- Çubuğun kendi destek deliğine yerleştirildiğinden emin olarak (bakın ok şek. 28) filtre çelik kabının muhteviyatını yeniden bir araya getirin (şek. 28).
- Son olarak kapağı vidalayın (şek. 29).

Yukarıda açıklanan temizlik düzenli bir şekilde uygulanmadığından alet garanti dışı kalır.

Kazan duşunun temizliği

Yaklaşık her 300 kahvede bir, espresso kahve kazan duşunun aşağıdaki şekilde temizlenmesi gerekir:

- Kahve makinesinin sıcak olmadığından ve fişin prizden çekilmiş olduğundan emin olun;
- Bir tornavida yardımıyla kazan duşunu sabitleyen vidayı sökün (şek. 30);
- Kazan duşunu çıkartın;
- Nemli bir bezle kazanı silin (şek. 30);
- Bir fırçayla yardımıyla sıcak su içinde duşu iyice temizleyin. Deliklerinin tıkalı olmadığını kontrol edin aksi takdirde bir iğne yardımı ile temizleyin (Şek. 26).
- Duşu yine musluk altında ovalayarak durulayın.
- Contanın üzerine doğru şekilde yerleştirmeye dikkat ederek duşu yerine monte edin.

Yukarıda açıklanan temizlik düzenli bir şekilde uygulanmadığından alet garanti dışı kalır.

Diğer temizlik işlemleri

1. Cihazın temizliği için çözücü maddeler ve aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Sadece nemli ve yumuşak bir bez yeterli olacaktır.
2. Filtre tutucuyu, filtreleri, damla toplama haznesini ve su haznesini düzenli aralıklarla temizleyin.
Damla toplama haznesini boşaltmak için fincan yerleştirme izgarasını çıkartın, içindeki suyu döküp küveti bir bezle temizleyin: Ardından damla toplama haznesini yerine takın.
Dibine ulaşabilmek için yumuşak bir şişe fırçası kullanarak su haznesini temizleyin.



Tehlike!

Temizlik sırasında makineyi asla suya sokmayın: Bu cihaz elektrikli bir cihazdır.

KİREÇ ÇÖZME

Kahve makinesinin kirecini çözmek

Yaklaşık her 200 kahvede bir makinenin kirecinin çözülmesi tavsiye edilir. Bunun için piyasada bulabileceğiniz De'Longhi kireç çözücüyü kullanmanızı tavsiye ederiz.

Aşağıdaki sırayı izleyin:

1. Hazneyi, paket üzerinde verilen talimatlara göre, kireç çözücünün suyla seyreltilmesiyle elde edilen kireç çözücü solüsyon ile doldurun.
2. Açma/kapama düğmesine basarak cihazı açın (şek. 8). Güç ışığı yanacaktır (B4).
3. Filtre tutucunun takılı olmadığından emin olun, kazan duşunun altına bir kap yerleştirin ve **OK** ışığının yanmasını bekleyin
4. Seçici düğmeyi  üzerine getirin ve çözeltinin yaklaşık 1/4'ünü su haznesine boşaltın: Bazen buhar düğmesinin çevrilmesi, cappuccino hazırlayıcının tüpünden bir miktar çözelti çıkmasına sebep olabilir; seçici düğmeyi kapatmak için  üzerine getirin ve çözeltiyi 5 dakika beklemeye bırakın.
5. 4. maddeyi, su haznesi iyice boşalana kadar 3 kere daha tekrarlayın.
6. Kireç çözücü çözelti izlerini gidermek için hazneyi iyice durulayın ve temiz suyla (kireç çözücü içermeyen) doldurun.
7. Seçici düğmeyi  üzerine getirin (şek. 11) ve hazne tamamen boşalınca kadar dolaşımda bırakın;
8. 6 ve 7. maddeleri bir kere daha tekrar edin.

Yukarıda açıklanan kireç çözme işleminin düzenli olarak uygulanmaması halinde kireçten kaynaklanabilecek makine arızaları garanti kapsamına girmez.

Filtre kahve kısmının kirecini çözmek

Suda bulunan bir miktar kireç zamanla tıkanıklığa sebep olarak cihazın işleyişini engeller. Yaklaşık her 40 kullanımda bir makinenin kirecinin çözülmesi tavsiye edilir.

Bunun için piyasada bulabileceğiniz De'Longhi kireç çözücüyü kullanmanızı tavsiye ederiz.

1. Bahsedilen kireç çözücünün üzerindeki talimatlar doğrultusunda ürünü, bir sürahi içinde seyreltin;
2. Kireç çözücü solüsyonu su haznesine dökün;
3. Sıcak plaka üzerine sürahiyi koyun;
4. Bir fincan ölçüsünü gösteren düğmeye basın ① (B7) daha sonra cihazı kapatın;
5. Solüsyonun etki etmesi için 15 dakika bekleyin. 4 ve 5. maddeleri bir kere daha tekrar edin.
6. Cihazı açın ve hazne tamamen boşalana kadar çalıştırın.
7. Cihazı en az 3 kere (sonuna kadar dolu 3 hazne kadar) sadece suyla çalıştırarak durulayın.

İMH A ETME



Cihaz evsel atıklarla birlikte elden çıkarılmamalı, bunun yerine bir resmi atık toplama merkezine bırakılmalıdır.



Cihaz aşağıdaki CE direktiflerine uygundur:

- Hazır bekleme (stand-by) modu ile ilgili 1275/2008 sayılı AB standardı ve sonraki değişiklikleri.
- Gıda maddeleri ile temas eden aksam ve materyaller Avrupa Birliğinin 1935/2004 sayılı yönergesi ile öngörülen tavsiyelere uygundur.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Gerilim:	230 V~ 50/60 Hz
Güç:	1750W
Boyutlar (U x D x Y):	380 x 255 (350) x 335
Basınç:	15 bar
Su haznesi kapasitesi:	1,2 l
Filtre kahve su haznesi kapasitesi:	1,4 l
Elektrik kablosu uzunluğu:	1330 mm
Ağırlık:	5.4 Kg

SORUN ÇÖZÜMLERİ

Aşağıda olası bazı arızalar listelenmiştir.

Açıklamalar sorunu çözmekte yeterli olmuyorsa Teknik Destek alınız.

SORUN	OLASI SEBEPLER	ÇÖZÜM
Espresso kahve gelmiyor	Haznede su yok	Su haznesini doldurun
	Filtre tutucusu uçlarının delikleri tıkalı	Filtre tutucusu uçlarının deliklerini temizleyin
	Kazan duşu tıkalı	“Kazanın duşunun temizliği” paragrafında açıklanan şekilde temizlik yapın
	Su devresinin içinde kireçlenme	Espresso kahve bölümündeki paragrafta açıklanan şekilde temizlik yapın
	Hazne kötü yerleştirilmiş ve dipteki valf açık değil	Dipteki valfi açacak şekilde hafifçe hazneye bastırın.
Espresso kahve, delikler yerine filtre tutucusunun kenarlarından damlıyor	Filtre tutucu yanlış yerleştirilmiştir	Filtre tutucuyu doğru bir şekilde takın ve sonuna kadar kuvvetlice çevirin
	Espresso kazanının contası elastikiyetini yitirmiş	Espresso kazanının contasını bir Servis Merkezinde değiştirin
	Filtre tutucu uçlarının delikleri tıkalı	Filtre tutucusu uçlarını temizleyin.
Pompadan gürültü gelmesi	Su haznesi boş	Hazneyi doldurun
	Hazne kötü yerleştirilmiş ve dipteki valf açık değil	Dipteki valfi açacak şekilde hafifçe hazneye bastırın
Espresso soğuk	Espresso OK gösterge lambası kahve dağıtım düğmesine basıldığında yanmıyor	OK ikaz lambasının yanmasını bekleyin
	Ön ısıtma işlemi yapılmamış	Ön ısıtmayı ilgili paragrafta belirtildiği gibi gerçekleştirin
	Fincanların ön ısıtması yapılmamış	Fincanları sıcak suyla önceden ısıtın
	Su devresinin içinde kireçlenme	Espresso kahve bölümündeki paragrafta açıklanan şekilde temizlik yapın
Süt köpüğü açık renk (kahve uçtan çok hızlı akıyor)	Çekilmiş kahve az bastırılmış	Çekilmiş kahveye uygulanan baskıyı artırın (şek. 13)
	Çekilmiş kahve miktarı çok fazla	Çekilmiş kahve miktarını azaltın
	Kahve iri çekilmiş	Yalnızca espresso kahve makinesine uygun çekilmiş kahve kullanın
	Çekilmiş kahvenin kalitesi uygun tipte değil	Çekilmiş kahve kalitesini değiştirin

Kahve köpüğü koyu (kahve uçtan çok yavaşça akıyor)	Çekilmiş kahve çok bastırılmış	Kahveye daha az bastırın (şek. 13)
	Çekilmiş kahve miktarı çok fazla	Çekilmiş kahve miktarını azaltın
	Espresso kazan duşu tıkalı	"Kazanın duşunun temizliği" paragrafında açıklanan şekilde temizlik yapın.
	Filtre tıkalı	Temizliği "filtre temizliği" paragrafında belirtildiği gibi temizliği yapın
	Çekilmiş kahve çok ince ya da nemli	Yalnızca espresso kahve makinesinde kullanılmak için çekilmiş kahve kullanın; nemli olmadığından emin olun
	Çekilmiş kahvenin kalitesi uygun tipte değil	Çekilmiş kahve tozunun kalitesini değiştirin
Filtre tutucu cihaza kilitlenmiyor	Filtrede çok fazla kahve vardır	Verilen ölçüleri kullanın ve hazırlama türü için doğru filtreyi seçin
Cappuccino yapılırken süt köpürmüyor	Süt yeterince soğuk değildir	Daima buzdolabı ısısındaki süt kullanın
	Cappuccino hazırlayıcı kirli	Cappuccino hazırlayıcının deliklerini, özellikle şekil 20'de belirtilmiş olanları itina ile temizleyin
Filtre kahve veya espressonun asitli bir tadı var	Kireç çözme işleminden sonra yapılan durulama yeterli olmamıştır	'Filtrenin kireçten temizlenmesi' veya "Espressonun kireçten temizlenmesi" başlıklarında anlatıldığı gibi yeniden durulama yapın
Filtre kahvenin akma süresi uzadı	Filtre kahve devrelerinin kireçten arındırılması gerekmektedir	"Filtre kahvenin kireçten temizlenmesi" paragrafında açıklanan şekilde kireci çözünüz