

1. 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 oynamamaları için çocukların gözetim altında tutulması gerekir.
- Amaca uygun kullanım: Bu cihaz, kahve, süt ve sıcak su bazlı içecek hazırlamak için üretilmiştir. Her türlü farklı kullanım şekli uygunsuz olarak kabul edilir ve tehlikelidir. Üretici, cihazın uygunsuz kullanımından kaynaklanan hasarlarda hiçbir sorumluluğı kabul etmez.
- Kullanıldıktan sonra ısıtma elemanının yüzeyinde artık ısı kalır ve cihazın dış kısımları kullanıma bağılı olarak birkaç dakika boyunca sıcak kalabilir.
- Sütle temas eden parçalara özellikle dikkat ederek, tüm bileşenleri iyice temizleyin.
- Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından gözetimsiz yapılmamalıdır.
- Temizlik amacıyla makineyi asla suya daldırmayın.
- DİKKAT: Cihazı temizlerken zarar verebilecek alkali deterjanları kullanmayın: yumuşak bir bez ile belirtilen yerlerde nötr deterjan kullanın
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak içindir. Aşağıda belirtilen ortamlarda kullanımı uygun değildir: dükkan, ofis ve diğer iş alanlarının personeli için mutfak olarak tayin edilen yerler, çiftlik evleri, otel, kiralık odalar, motel ve diğer konuk evleri.
- Fiş veya elektrik kablosu hasarlarında, bunların değişimlerini, her türlü riskin önüne geçmek için yalnızca Teknik Servise yaptırın.
- Kablosu çıkarılabilen makine: Güç kablosunun konektörüne veya cihazın arka kısmındaki ilgili yuvanın üzerine su sıçramasını önleyin.
- DİKKAT: Cam yüzeylere sahip modellerde yüzeyde çatlak varsa, cihazı kullanmayın.
- Kullanım sırasında kahve makinesi bir dolabın içine yerleştirilmemelidir

YALNIZCA AVRUPA PAZARLARI İÇİN:

- Bu cihaz, gözetim altında olması olmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımına dair talimatları almaları ve doğabilecek tehlikeleri anlamaları kaydıyla 8 yaşından büyük çocuklar tarafından kullanılabilir. Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım işlemleri 8 yaşından büyük olmayan ve gözetim altında çalışmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Bu cihaz ile 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).

Bu talimat kitapçığını cihazın kurulum ve kullanımından önce dikkatle okuyun. Böylece en iyi sonuçları ve en yüksek düzeyde güvenliğı elde edebilirsiniz.

2. GÜVENLİKLE İLGİLİ UYARILAR



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

Cihaz elektrik akımıyla çalıştığından, elektrik çarpmasına yol açan durumlar göz ardı edilemez.

Bu sebeple aşağıdaki güvenlik uyarılarına uygun hareket edin:

- Cihazla asla ıslak ya da nemli eller ve ayaklar ile dokunmayın.
- Fişe ıslak ellerle 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 çektiirmeyin.
- 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, polistirel köpük) çocukların ulaşamayacakları yerlerde saklayın.



Cihazın hiç bir aksamı veya aksesuarı bulaşık makinesinde yıkanamaz.



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

Bu cihaz sıcak su üretir ve çalışırken su buharına çıkarabilir. Su sıçramaları ve sıcak buhar ile temas etmemeye özen gösterin.

2.1 Cihaz montajı



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 en az 3 cm boşluk kaldığını ve kahve makinesinin üstünde en az 25 cm serbest alan bulunduğunu kontrol edin.
- Cihazla su girmesi zarara ve hasara yol açabilir. Cihazı, su muslukları veya lavaboların yakınına yerleştirmeyin.
- İçerisindeki suyun donması halinde cihaz arızalanabilir. Cihazı, sıcaklığın donma noktasının altına düşebileceği ortamlara kurmayın.
- Elektrik kablolarını, kesici köşeler veya ısı kaynaklarından (örneğin, elektrikli ocaklar) zarar görmeyeceği şekilde düzenleyin.

2.2 Cihaz bağlantıları



Dikkat!

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

Cihazı yalnızca en az 10A kapasiteye sahip ve standartlara uygun bir toprak hattı çekilmiş akım prizine takın.

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

3. AÇIKLAMA (S. 3)

3.1 Cihazın tanımlaması

- A1. Espresso kahve su haznesi kapağı
- A2. Espresso kahve su haznesi
- A3. Klor önleme filtresi çıkarma kolu
- A4. Klor önleme filtresi desteği
- A5. Filtre kahve için filtre tutucu
- A6. Su doldurma boşluğu
- A7. Filtre kahve için ısıtma plakası
- A8. Espresso kahve için fincan yerleştirme tepsisi
- A9. Damla toplama haznesi
- A10. Cappuccino hazırlayıcı
- A11. Cappuccino için buhar düğmesi
- A12. Espresso kahve AÇIK-Hazırda bekleme şalteri

3.2 Kontrol panelinin tanımı

- B1. Bütünleşik ikaz lambalı buhar düğmesi
- B2. Bütünleşik ikaz lambalı espresso kahve/sıcak su düğmesi
- B3. "Espresso" açık ikaz lambası
- B4. Bütünleşik ikaz lambalı filtre kahve AÇIK/KAPALI düğmesi

3.3 Aksesuarların tanımı

- C1. Espresso kahve filtre tutucu
- C2. Espresso kahve 1 fincan veya 1 poşet filtresi
- C3. Espresso kahve 2 fincan filtresi
- C4. Küçük pres aparatlı kahve dozu belirleme ölçeği
- C5. Daimi filtre (*yalnızca bazı modellerde)
- C6. Filtre kahve için sürahi
- C7. Espresso kahve su haznesi için su yumuşatma filtresi (*yalnızca bazı modellerde)
- C8. Klor önleyici filtre

3.4 Klor önleyici filtre

Bu filtre, sudaki klor tadını giderir. Kurulumunu yapmak için aşağıdaki gibi hareket edin:

- Yukarı doğru çekerek kutuyu yuvasından çıkarın (Şek. 1).
- Klor önleyici filtreyi plastik torbadan çıkarın ve musluk suyunun altında durulayın (Şek. 2).
- Kutuyu açın ve filtreyi Şek. 2'de gösterildiği gibi yuvasına özenle yerleştirin.
- Kutuyu (Şek. 2) kapatın ve aşağı doğru sonuna kadar bastırarak yerine yerleştirin.
- 80 çevrim veya altı aylık çalışma sonrasında klor önleyici filtrenin değiştirilmesi gerekir.



Önemli Not:

Yalnızca orijinal De'Longhi filtrelerini kullanın.

4. İLK KULLANIMDA

İlk kullanımda makinenin tüm aksesuarları ve iç devrelerinin aşağıdaki gibi yıkanması gerekir:

- FİLTRE KAHVE: Çekilmiş kahve kullanmadan iki sürahi dağıtım yapın.
- ESPRESSO KAHVE: İlk kullanımda, 2 su haznesi bitene kadar kahve yaparken olduğu gibi çalıştırarak tüm aksesuarların yıkanması ve cihazın iç kanallarının durulanması gerekmektedir.

5. FİLTRE KAHVE HAZIRLANMASI

- Filtre tutucunun kapağını sağa doğru çevirerek açın (Şek. 3).
 - Sürahiyi, hazırlamak istediğiniz sayıda kahve fincanıyla ilgili seviyeye kadar taze ve temiz suyla doldurun ancak MAX yazısını aşmamaya özen gösterin (Şek. 4).
 - Ardından suyu cihazın su haznesine dökün (Şek. 5).
 - Daimi filtreyi (varsa, veya kağıt filtreyi) filtre tutucuya yerleştirin (Şek. 6).
 - Temin edilen ölçeği kullanarak filtrenin içine çekilmiş kahve koyun ve eşit şekilde dağıtın (Şek. 7). Genel bir kural olarak, elde etmek istediğiniz her kahve fincanı başına bir silme ölçek kahve (yaklaşık 7 gram) koyun (örneğin, 10 fincan için 10 ölçek koyun).
 - Filtre tutucu kapağını kapatın, kapakla sürahiyi kapatın ve ısıtma plakasının üzerine yerleştirin.
 - ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) (B4) düğmesine basın. Düğme üzerindeki ikaz lambası makinenin çalıştığını gösterir.
 - Bir süre sonra kahve damlamaya başlar.
- Çalışma sırasında cihazdan buhar çıkması normaldir. Dağıtım sonrasında kahveyi sıcak tutmak için sürahiyi ısıtma plakasının üzerine koyun ve cihazı açık bırakın ("ON/OFF" (Açma/Kapama) düğmesinin ikaz lambası yanar: sürahideki kahve doğru sıcaklıkta tutulur.
- Cihazı kapatmak için ON/OFF düğmesine basın.

5.1 Otomatik kapanma

Cihaz belirli bir süre kullanılmadığında (modele göre değişiklik gösterir), otomatik olarak kapanır (güç ikaz lambası söner).

6. ESPRESSO KAHVE HAZIRLANMASI

6.1 Kahve grubuna ön ısıtma uygulanması

Doğru sıcaklıkta bir espresso kahve elde etmek için, makinenin aşağıdaki gibi önceden ısıtılması gerekir:

1. Cihazı açmak için ON/OFF düğmesine (Şek. 8) basın. B3 ikaz lambası yanar.
2. Filtreyi filtre tutucuya yerleştirin (Şek. 9). Filtre üzerindeki çıkıntının mevcut olan girintiyi doğru şekilde yerleştiğinden emin olun. Filtreyle birlikte filtre tutucuyu cihaza (Şek.

- 10) takın ancak kahve eklemeyin. Bir fincan kahve yapmak istiyorsanız küçük filtreyi, iki fincan kahve yapmak istiyorsanız, büyük olanı kullanın.
3. Filtre tutucunun altına bir fincan yerleştirin. Önceden ısıtmak için kahveyi hazırlamakta kullanacağınız fincanı burada kullanın.
4. İkaz lambasının  yanmasını bekleyip, hemen ardından B2 seçim düğmesine basın (Şek. 11). İkaz lambası sönene kadar suyun dışarı akmasını bekleyip, ardından aynı düğmeye basarak dağıtımı kesin ve fincanı boşaltın.
- (Filtre tutucuyu makineden ayırırken az miktarda zararsız buhar kaçacağı olması normaldir).

6.2 Çekilmiş kahve kullanılarak nasıl espresso kahve yapılacağı

1. Yukarıdaki paragrafta açıklandığı gibi cihazda ön ısıtma yaptıktan sonra, bir fincan kahve için küçük ölçeği, 2 fincan kahve içinse büyük olanı kullanın.
2. Yalnızca tek bir kahve hazırlamak istiyorsanız, filtreyi yaklaşık 7g'a karşılık gelen silme bir ölçek çekilmiş kahveyle doldurun. (Şek. 12). İki fincan kahve hazırlamak istiyorsanız, filtreyi (C3) kullanarak iki ölçekten biraz eksik (yaklaşık 6+6 g) çekilmiş kahve ile doldurun. Çekilmiş kahvenin taşmasını önlemek için filtreyi küçük dozlar halinde doldurun.



Önemli:

Doğru şekilde çalışması için çekilmiş kahveyi filtre tutucuya doldurmadan önce filtrede önceki işlemde çekilmiş kahve artıklarının kalmadığından emin olun.

3. Çekilmiş kahveyi eşit şekilde dağıtın ve bastırma kaşığıyla hafifçe bastırın (Şek. 13).
- Çekilmiş kahvenin bastırılması, iyi bir espresso kahve elde etmek açısından çok önemlidir. Çok fazla bastırırsanız, kahve yavaş yavaş gelir ve kremanın rengi koyu olur. Az bastırırsanız, kahve çok hızlı gelir ve açık renkli az miktarda krema elde edersiniz.
4. Filtre tutucunun kenarında kalmış olabilecek kahveleri temizleyip, tutucuyu makineye takın: su kaybını önlemek için sağlam bir şekilde çevirin (Şek. 10).
5. Fincanı veya fincanları filtre tutucu ağızlarının altına yerleştirin; bu fincanlar ve filtre tutucu ağızları bir miktar sıcak suyla önceden ısıtılırlarsa, daha iyi olur (Şek. 14).
6. İkaz lambasının  yandığından emin olup (sönükse, yanmasını bekleyin), ardından istediğiniz miktarı elde edene kadar  düğmesine (Şek. 11) basın. Dağıtımı durdurmak için düğmeye yeniden basın.
7. Filtre tutucuyu çıkarmak için sapı sağdan sola çevirin.



Yanma Tehlikesi

Sıçramaları önlemek için filtre tutucusunu asla makine dağıtım yaparken çıkarmayın.

8. Kullanılan kahveyi temizlemek için, kulpta bulunan özel tırnakla tıkalı filtreyi tutun ve filtre tutucuyu baş aşağı çevirip vurarak kahveyi dökün (Şek. 15).
9. Makineyi kapatmak için cihazın sol tarafında bulunan ON/OFF düğmesine basın.

6.3 Poşet kullanarak espresso hazırlanması

1. "KAHVE GRUBUNA ÖN ISITMA UYGULANMASI" başlıklı paragrafta açıklandığı gibi makineye ön ısıtma uygulayın, filtre tutucuyu makineye takılı halde bırakmaya özen gösterin. En sıcak kahveyi bu şekilde elde edebilirsiniz.



Önemli Not:

ESE standardına uygun poşetleri kullanın: bu durum aşağıdaki markayla birlikte ambalajın üzerinde belirtilir.



ESE standardı en büyük poşet kahve üreticileri tarafından kabul edilen bir sistemdir ve espresso kahvenin en basit ve temiz şekilde hazırlanması olanak tanır.

2. 1 doz küçük filtreyi veya torbaları filtre tutucuya yerleştirip, filtrenin üzerindeki bombeli kısmın Şek. 9'da gösterildiği gibi özel yuvasına doğru şekilde yerleştiğinden emin olun.
3. Mümkün olduğunca ortalarak poşeti filtrenin üzerine yerleştirin (Şek. 16). Poşeti filtrenin üzerine doğru şekilde yerleştirmek için daima poşet kahve ambalajında yer alan talimatları izleyin.
4. Filtre tutucuyu çekilmiş kahve koymadan donuna kadar çevirerek makineye takın (Şek. 10).
5. Önceki paragrafta yer alan 5. ve 7. maddelerde açıklanan şekilde hareket edin.

6.4 Otomatik kapanma

Cihaz belirli bir süre kullanılmadığında (modele göre değişiklik gösterir), otomatik olarak kapanır (güç ikaz lambası söner).

7. NASIL CAPPUCCINO HAZIRLANACAĞI

1. Yeterince büyük fincanlar kullanarak önceki paragraflarda açıklandığı gibi espresso kahveleri hazırlayın.
2.  düğmesine basın (Şek. 17).
3. Bu süre zarfında bir kaba hazırlamak istediğiniz her cappuccino için yaklaşık 100 gram süt koyun. Kap seçimi yaparken süt hacminin 2 veya 3 katına çıkacağını dikkate alın.



Önemli Not:

Yağsız veya yarım yağlı ve buzdolabı sıcaklığında (yaklaşık 5°C) süt kullanılması tavsiye edilir.

4. Süt dolu kabı cappuccino hazırlayıcının altına yerleştirin.
5. ikaz lambasının (Şek. 17) yanmasını bekleyin. Bu lambanın yanması haznenin buhar üretmek için en uygun sıcaklığa ulaştığını gösterir. Kazan ısındığında, az bir miktar su ve buharın damlatma tepsisine dökülmesi normaldir.
6. İleri çekip, sola çevirerek cappuccino hazırlayıcıyı çıkarın (Şek. 18). Bu işlem sırasında sıcak kazan damlatma aparatına dokunmamaya dikkat edin. Ardından süt dolu kabı cappuccino hazırlayıcının altına yerleştirin.
7. Cappuccino hazırlayıcıyı sütün içine birkaç milimetre kaldırın (Şek. 19). Düğmeyi ON konumuna (Şek. 20) çevirin. Bu noktada sütün hacmi artmaya başlar ve kremalı bir nitelik kazanır.
8. Süt hacmi iki katına çıktığında, cappuccino hazırlayıcıyı derine daldırın ve sütü ısıtmaya devam edin. İsteddiğiniz sıcaklığa ulaştığında (en uygun sıcaklık 60°C'ıdır), buhar düğmesini OFF konumuna çevirerek buhar dağıtımını kapatın ve buhar düğmesine basın.
9. Emülsifiye edilmiş sütü, daha önce hazırladığınız kahve içeren fincanlara dökün. Cappuccino hazır: arzuya göre şeker ekleyin ve isterseniz köpüğün üzerine bir miktar toz çikolata serpiştirin.



Önemli Not:

- Daha fazla cappuccino hazırlamanız gerekiyorsa, tüm kahveleri yapmalı, tüm cappuccino fincanları için sütü en son hazırlamalısınız;
- Süt köpürttükten sonra yeniden kahve yapmak isterseniz, hazneyi soğutmanız gerekir, aksi halde kahve dışarı çok sıcak çıkar. Soğutmak için, kazan damlatma aparatının altına bir kap yerleştirin, düğmesine (Şek. 11) basın ve OK ikaz lambası söne kadar su akıtın. Düğmeye basın ve yukarıdaki paragraflarda açıklandığı gibi kahve hazırlayın.

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



Dikkat!

Hijyen açısından cappuccino hazırlayıcıyı kullandıktan sonra daima temizlemeniz tavsiye edilir.

Aşağıdaki şekilde ilerleyin:

1. Buhar düğmesini çevirerek birkaç saniyelğine bir miktar buhar akıtın (önceki paragrafta madde 2 ve 5) (Şek. 20). Bu işlemle cappuccino hazırlayıcının içinde kalmış olabilecek süt boşaltılır. ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) düğmesine yeni den basarak cihazı kapatın.

2. Bir elinizle cappuccino hazırlayıcının borusunu sıkıca tutarken, diğer elinizle saat yönünün tersine çevirerek cappuccino hazırlayıcıyı çıkarın (Şek. 21).
3. Cappuccino hazırlayıcısının ağızını aşağı doğru çekerek çıkarın.
4. Cappuccino hazırlayıcıyı ve ağız ılık suyla iyice yıkayın.
5. Şek. 22'de oklarla gösterilen iki deliğin tıkalı olmadıklarından emin olun. Gerekirse, bir iğne yardımıyla delikleri temizleyin.
6. Ağız borunun içine geçirmek için yukarı doğru iterek yerine takın.
7. Yukarı doğru yerleştirip, saat yönünde çevirerek cappuccino hazırlayıcıyı yerine takın.

8. SICAK SU ÜRETİMİ

1. ON/STANDBY (AÇMA/HAZIRDA BEKLEME) tuşuna basarak makineyi açın (Şek. 8). İkaz lambası yanar.
1. ikaz lambası yanana kadar bekleyin.
2. Cappuccino hazırlayıcının altına bir kap yerleştirin.
3. ikaz lambası yandığında, düğmesine (Şek. 11) basın ve aynı anda buhar düğmesini ON konumuna (Şek. 20) çevirin. Cappuccino hazırlayıcıdan dışarı sıcak su çıkar.
4. Sıcak su çıkışını durdurmak için düğmesine yeniden basın ve buhar düğmesini OFF konumuna çevirin.

En çok 60 saniye dağıtım yapmanız tavsiye edilir.

9. TEMİZLİK



Tehlike!

- Cihazı asla suya daldırmayın: cihaz elektrikli dir!
- Cihazın dış kısımlarında temizlik yapmadan önce kapatın, güç beslemesinden ayırın ve soğumaya bırakın.

9.1 Espresso kahve filtrelerinin temizlenmesi ve bakımı

Yaklaşık her 300 kahvede bir ve kahve filtre tutucudan damlayarak çıktığında veya hiç çıkmadığında, filtre tutucuyu ve çekilmiş kahve filtresini aşağıdaki gibi temizleyin:

- Filtreyi filtre tutucudan çıkarın.
- Filtre tapasını (Şek. 23) tapanın üzerindeki okla gösterilen yönde çevirerek sökün.
- Plastik kısımdan iterek haznenin süt köpürtme aparatını sökün.
- Contayı çıkarın.
- Tüm parçaları durulayın ve bir fırça ile oarak metal filtre tutucuyu sıcak su ile iyice temizleyin (Şek. 24). Metal filtre-

nin deliklerinin tıkalı olmadığını kontrol edin aksi takdirde bir iğne yardımı ile temizleyin (Şek. 25).

- Filtre ile contayı Şekil 26'da gösterildiği gibi plastik diskini üzerine takın. Plastik diskini tırnağının, contanın Şek. 26'da okla gösterilen deliğine girmesine özen gösterin.
- Elde ettiğiniz tertibatı filtre için çelik haznenin (Şek. 27) içine yerleştirin, tırnağın desteğin deliğine girdiğinden emin olun (bkz. Şek. 27'deki ok).
- Sonunda tapayı çevirerek takın.

Yukarıda açıklanan temizlik düzenli bir şekilde uygulanmadığından garanti geçersiz kalır.

9.2 Kazan damlatma aparatının temizlenmesi

Yaklaşık her 300 kahvede bir espresso haznesinin damlama aparatının aşağıdaki şekilde temizlenmesi gerekir:

- Kahve makinesinin sıcak olmadığından ve fişin prizden çekilmiş olduğundan emin olun.
- Tornavida yardımıyla damlama aparatını espresso kazanı damlatma aparatı filtresini sabitleyen vidayı sökün (Şek. 28).
- Kazan damlatma aparatını çıkarın.
- Yumuşak bir bezle temizleyin (Şek. 28).
- Bir fırça ile oarak sıcak su ile damlatma aparatı filtresini iyice temizleyin. Deliklerinin tıkalı olmadığını kontrol edin aksi takdirde bir iğne yardımı ile temizleyin (Şek. 25).
- Fırçalama yaparak akan suda durulayın.
- Damlatma aparatı filtresini geri takın, contanın üzerine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

Yukarıda açıklanan temizlik düzenli bir şekilde uygulanmadığından garanti geçersiz kalır.

9.3 Diğer temizlik işlemleri

1. Aşındırıcı çözücüler veya deterjanları kullanmayın. Yalnızca yumuşak bir bez kullanın.
2. Filtre tutucuyu, filtreleri, damlatma tepsisini ve su haznesini düzenli aralıklarla temizleyin.
Tepsiyi boşaltmak için, fincan yerleştirme izgarasını çıkarın, suyu giderin ve fincan yerleştirme izgarasını bir bezle temizleyin: ardından damlatma tepsisini geri takın.



Tehlike!

Cihazı suya daldırmayın. Bu cihaz elektrikli dir.

10. KİREÇ ÇÖZME

10.1 Espresso ünitesinde kireç çözme

Yaklaşık her 200 kahvede bir makinenin kirecinin çözülmesi tavsiye edilir. Ticari olarak bulabileceğiniz De'Longhi kireç çözücüyü kullanmanızı tavsiye ederiz.

Aşağıdaki gibi ilerleyin:

1. Su yumuşatma filtresini (varsa) çıkarın ve hazneyi, paket üzerinde verilen talimatlara göre, kireç çözücünün suyla seyreltilmesiyle elde edilen kireç çözücü solüsyon ile doldurun.
 2. Cihazı açmak için ON/STANDBY tuşuna (Şek. 8) basın. Güç beslemesi ikaz lambası yanar.
 3. Filtre tutucunun takılı olmadığından emin olun ve cappuccino yapıcının altında bir kap yerleştirin.
 4.  düğmesine basın ve haznede bulunan çözeltinin yaklaşık 1/4'ünü dağıtın: arada sırada buhar düğmesini çevirerek cappuccino hazırlayıcıdan sıktırın. Daha sonra yine  düğmesine basarak dağıtımı durdurun ve çözeltiyi yaklaşık 5 dakika işlemeye bırakın.
 5. 4. maddeyi hazne boşalana kadar 3 kez daha tekrarlayın.
 6. Kireç çözücü çözelti izlerini gidermek için hazneyi iyice durulayın ve temiz suyla (kireç çözücü içermeyen) doldurun.
 7.  düğmesine (Şek. 11) basın ve su haznesi boşalana kadar su dağıtımı yapın.
 8. 6. ve 7. maddeleri tekrarlayın.
- Yukarıda açıklanan temizlik düzenli bir şekilde uygulanmadığından garanti geçerliliğini kaybeder.

10.2 Filtre kahve ünitesinde kireç çözme

Suda bulunan kireç zamanla cihazın düzgün çalışmasını engelleyebilecek tıkanıklıklara neden olabilir. Yaklaşık her 40 kullanımda bir makinenin kirecinin çözülmesi tavsiye edilir. Kireç çözme işlemini piyasadan temin edilebilen filtre kahve makinelerine uygun çözücüler ile gerçekleştirin.

1. Kireç çözücü ambalajında belirtilen talimatları izleyerek ürünü sürahide seyreltin.
2. Klor önleme filtresini çıkarıp, çözeltiyi hazneye dökün.
3. Sürahiyi ısıtma plakasının üzerine yerleştirin.
4.  düğmesine basın, bir fincana eşdeğer su dağıtım yaptıktan sonra makineyi kapatın.
5. Çözeltiyi 15 dakika kadar işlemeye bırakın. 4. ve 5. işlemleri bir kez daha tekrarlayın.
6. Makineyi açın ve hazne tamamen boşalana kadar çıkış yapılımasını bekleyin.
7. Cihazı çalıştırarak sadece su ile en azından 3 kez çalkalayın (3 dolu su haznesi).

11. TEKNİK ÖZELLİKLER

Şebeke gerilimi:	220-240V/50-60Hz
Çekilen güç:	1750 W
Ebatlar (UxGxY):	371 x 282 (veya 369) x 324 mm
Basınç:	15 bar
"Espresso" Kazanı:	Paslanmaz çelik
"Espresso" su haznesi kapasitesi:	1,2 L
"Filtre kahve" su haznesi kapasitesi:	1,4 L
Kablo uzunluğu:	1200 mm

Ağırlık:
BC0421
BC0411

6,3 kg
6,2 kg

12. BERTARAF



Cihazı evsel atıklarda beraber bertaraf etmeyip, resmi bir çöp ayrıştırma merkezine teslim edin.



Bu ürün, gıda maddeleriyle temas eden malzemeler ve eşyalara ilişkin 1935/2004 sayılı Düzenlemeye (CE) uygundur.

13. SORUNLARIN GİDERİLMESİ

Aşağıda bazı olası çalışma bozuklukları listelenmiştir.

Sorun açıklanan şekilde çözilemiyorsa, bir Teknik Servis ile temas kurun.

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
Espresso kahve çıkmıyor	Haznede su yok	Su haznesini doldurun
	Filtre tutucunun kahve çıkış delikleri tıkanmış	Filtre tutucunun ağızlarındaki delikleri temizleyin
	Espresso haznesinin ağzı tıkalı	"9.2 Kazan damlatma aparatının temizliği" paragrafında açıklanan şekilde temizlik yapın
	Espresso filtresi tıkalı	"9.1 Espresso kahve filtrelerinin temizlik ve bakımı" paragrafında açıklanan şekilde temizlik yapın
	Hidrolik devrenin içi kireçlenmiş	"10.1 Espresso ünitesinde kireç çözme" paragrafında belirtildiği gibi kireç çözme işlemi yapın
	Hazne doğru yerleştirilmemiş ve dipteki valf açık değil	Dipteki valfi açacak şekilde hafifçe hazneye bastırın
Espresso kahve delikler yerine filtre tutucunun kenarlarından damlıyor	Filtre tutucu kötü yerleştirilmiş	Filtre tutucuyu doğru şekilde takın ve sonuna kadar çevirin.
	Espresso kazanının contası elastikliğini yitirmiş	Espresso haznesinin contasını bir Servis Merkezinde değiştirin
	Filtre tutucunun ağızlarındaki delikler tıkanmış	Ağızlardaki delikleri temizleyin
Pompadan yüksek gürültü geliyor	Su haznesi boş	Hazneyi doldurun
	Su haznesi doğru yerleştirilmemiş ve dipteki valf açık değil	Dipteki valfi açacak şekilde hafifçe hazneye bastırın

Espresso soğuk	Kahve dağıtım düğmesine basıldığında espresso OK ikaz lambası sönmüş halde	Espresso OK ikaz lambasının yanmasını bekleyin
	Makinede ön ısıtma işlemi yapılmamış	"6.1 Kahve grubunda ön ısıtma yapılması" paragrafında belirtildiği gibi ön ısıtma işlemi yapın
	Fincanlarda ön ısıtma yapılmamış	Fincanları sıcak suyla durulayarak önceden ısıtın
	Su devresindeki kireci çözün	"10.1 Espresso ünitesinde kireç çözme" paragrafında belirtildiği gibi kireç çözme işlemi yapın
Espresso kahve kreması açık renkli (kahve uçtan hızlı bir şekilde akıyor)	Çekilmiş kahve az bastırılmış	Çekilmiş kahveyi daha sıkı bastırın (Şek. 14)
	Çekilmiş kahve miktarı az	Kahve miktarını arttırın
	Kahve iri çekilmiş	Yalnızca espresso kahve makinesine uygun incelikte çekilmiş kahve kullanın
	Çekilmiş kahvenin kalitesi uygun tipte değil	Farklı bir çekilmiş kahve kullanın
Kahve kreması koyu renkli (uçtan yavaş bir şekilde akıyor)	Çekilmiş kahve fazla bastırılmış	Kahveyi daha az bastırın
	Çekilmiş kahve miktarı çok	Çekilmiş kahve miktarını azaltın
	Espresso kazanı damlatma aparatı tıkalı	Şu paragrafta belirtildiği gibi filtreyi temizleyin: "9.2 Kazan damlatma aparatının temizlenmesi"
	Çekilmiş kahve çok ince veya nemli	Yalnızca espresso kahve makinesinde kullanılmak için çekilmiş kahve kullanın; nemli olmadığından emin olun
	Çekilmiş kahvenin kalitesi uygun tipte değil	Farklı bir çekilmiş kahve kullanın
Filtre tutucu cihaza takılamıyor	Filtrede çok kahve var	Ürünle birlikte gelen ölçeği kullanın ve istediğiniz hazırlığa uygun doğru filtreyi kullandığınızdan emin olun
Cappuccino hazırlarken sütte köpük oluşmuyor	Süt yeterince soğuk değil	Daima buzdolabı soğukluğunda yarım yağlı süt kullanın
	Cappuccino hazırlayıcı kirli	Cappuccino hazırlayıcı deliklerini, özellikle Şek. 22'da gösterilenleri iyice temizleyin
Kahvenin asitli bir tadı var	Kireç çözme işleminden sonra yapılan durulamaya yeterli olmamış	"10.1 Espresso ünitesinde kireç çözme" veya "10.2 Filtre kahve ünitesinde kireç çözme" paragrafında açıklandığı gibi kireç çözme işlemi yaptıktan sonra cihazı durulayın
Filtre kahvenin dağıtım süreleri uzun	Filtre kahve ünitesinde kireç çözme işlemi yapın	"10.2 Filtre kahve ünitesinde kireç çözme" paragrafında belirtildiği gibi kireç çözme işlemi yapın