

Cihazı kullanmadan önce daima güvenlikle ayrı olan ilgili uyarılar belgesini okuyun.

1. TANIMLAMA

1.1 Cihazın tanımlaması

(s. 3 - A)

- A1. Buhar/sıcak su düğmesi
- A2. Su haznesinin kapağı
- A3. Fincan yerleştirme tepsisi
- A4. Çıkarılabilen su haznesi
- A5. Cappuccino hazırlayıcı
- A6. Dağıtıcı
- A7. Cappuccino hazırlayıcı ağız
- A8. Elektrik kablosu
- A9. Damla toplama haznesi
- A10. Fincan yerleştirme tepsisi
- A11. Kazan damlatma aparatı
- A12. Pres

1.2 Kontrol panelinin tanımı

(sayfa 3 - B)

- B1. ON/OFF tuşu 
- B2. Kahve/sıcak su dağıtım tuşu 
- B3. Buhar fonksiyonu tuşu 
- B4. Güç ikaz lambası I
- B5. Kahve/sıcak su dağıtımı için OK sıcaklık ikaz lambası
- B6. Buhar dağıtımı için OK sıcaklık ikaz lambası

1.3 Aksesuarların tanımı

(sayfa 2 - C)

- C1. Filtre tutucu başlık
- C2. 1 kahve krema filtresi 
- C3. 2 kahve krema filtresi 
- C4. ESE kapsül krema filtresi 
- C5. Dozaj ölçeği
- C6. Kireç çözücü (* dahil değildir, yetkili servis merkezlerinden alınabilir)

2. SU HAZNESİNİN DOLDURULMASI

- 1. Makinenin kapağını açıp (Şek. 1), ardından yukarı doğru çekerek hazneyi çıkarın (Şek. 2).
- 2. MAX yazılı seviyeyi (Şek. 3) aşmamaya özen göstererek hazneyi taze ve temiz suyla doldurun. Depoyu yerine yerleştirin ve deponun tabanında bulunan vanaların açılacağı şekilde hafifçe bastırın.
- 3. Daha basit olarak hazneyi çıkarmadan bir sürahi yardımıyla doğrudan yerinde doldurabilirsiniz.

Dikkat: Haznenin içinde su olmadan veya hazne yerinde yokken cihazı kesinlikle çalıştırmayın.

3. CİHAZIN İLK DEFA ÇALIŞTIRILMASI

- 1.  (B1) (Şek. 4) tuşuna basarak cihazı açın: I (B4) güç beslemesi ikaz lambası yanar.
- 2. Kullanmak istediğiniz kahve filtresini filtre tutucu başlığa (C1) yerleştirin (Şek. 5).
- 3. Filtre tutucuyu çekilmiş kahve koymadan makineye takın (Şek. 6).
- 4. Kazan damlatma aparatının altına 0,5 litrelik bir kap, cappuccino hazırlayıcının da altına 0,5 litrelik başka bir kap yerleştirin (Şek. 7).
- 5. **OK** ikaz lambasının (B5) (Şek. 8) yanmasını bekleyip, hemen ardından  tuşuna basın (Şek. 9). Ardından yaklaşık yarım hazneyi dışarı akıtın.
- 6. Ardından buhar düğmesini saat yönünün tersine çevirin (Şek. 10) ve haznedeki kalan suyun tamamının cappuccino hazırlayıcıdan çıkmasını sağlayın.
- 7. Buhar düğmesini yeniden kapatıp,  tuşuna basın.
- 8. İki kabi boşaltıp, kazan damlatma aparatı ile cappuccino hazırlayıcının altına yerleştirip, 5-6-7. maddeleri tekrarlayın.

Artık cihaz artık kullanıma hazırdır.

3.1 Otomatik kapanma

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

3.2 Daha sıcak bir kahve için tavsiyeler

Doğru sıcaklıkta bir espresso kahve elde etmek için, makinenin aşağıda belirtildiği gibi önceden ısıtılması tavsiye edilir:

- 1.  tuşuna basarak makineyi açın (güç ikaz lambası I (B4) yanar) (Şek. 4) ve filtre tutucu aparatı çekilmiş kahve koymadan makineye takın (Şek. 6).
- 2. Filtre tutucunun altına bir fincan yerleştirin. Önceden ısıtmak için kahveyi hazırlamakta kullanacağınız fincanı burada kullanın.
- 3. **OK** ikaz lambasının (Şek. 8) yanmasını bekleyin, yanar yanmaz  tuşuna (Şek. 9) basın, **OK** ikaz lambası sönene kadar sıcak su dağıtımını yapın, ardından aynı tuşa yeniden basarak dağıtımı durdurun.
- 4. Fincanı boşaltın, **OK** (B5) ikaz lambasının yeniden yanmasını bekleyip, aynı işlemi bir kez daha yapın.

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

4. ÇEKİLMİŞ KAHVEYİ NASIL ESPRESSO HAZIRLANACAĞI

- 1. Çekilmiş kahve filtresini (C2) veya (C3) filtre tutucuya (C1) takın. Bir kahve istiyorsanız  filtreyi veya 2 kahve yapmak istiyorsanız,  filtreyi takın.
- 2. Yalnızca tek bir kahve hazırlamak istiyorsanız, filtreyi yaklaşık 7g'a karşılık gelen silme bir ölçek çekilmiş kahveyle doldurun.

(Şek. 11). Ancak iki kahve hazırlamak istiyorsanız, filtreye iki ölçek çekilmiş kahve doldurun (yaklaşık 6+6 g). Çekilmiş kahvenin taşmasını önlemek için filtreyi küçük dozlar halinde doldurun.

Dikkat: Doğru şekilde çalışması için çekilmiş kahveyi doldurmadan önce filtreye önceki işlemlerden kahve artıklarının kalmadığından emin olun.

3. Çekilmiş kahveyi eşit şekilde dağıtın ve bastırma kaşığıyla hafifçe bastırın (Şek. 12). 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 sapı sağlam bir şekilde sağa çevirin (Şek. 6).
5. Fincanı veya fincanları filtre tutucunun uçlarının altına yerleştirin (Şek. 13). Kahve yapmadan önce fincanları biraz sıcak suyla çalkalayarak ısıtmanız tavsiye edilir.
6. **OK** ikaz lambasının (Şek. 8) yandığından emin olun (sö-nükse, yanmasını bekleyin), ardından  tuşuna (Şek. 9) basın. İsteddiğiniz miktarda kahve hazırladıktan sonra aynı tuşa yeniden basın.
7. Filtre tutucuyu çıkarmak için sapı sağdan sola çevirin.

Yanma tehlikesi! Sıcramaları önlemek için filtre tutucusunu asla makine dağıtım yaparken çıkarmayın.

8. Kullanılan kahveyi temizlemek için filtre tutucuyu baş aşağı vurun (Şek. 14).
9. Cihazı kapatmak için  tuşuna basın.

5. KAPSÜL KULLANARAK ESPRESSO HAZIRLANMASI

1. "3.2 DAHA SICAK BİR KAHVE İÇİN TAVSİYELER" 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 kapsülleri kullanın: bu durum aşağıdaki markayla birlikte ambalajın üzerinde belirtilir. ESE standardı en büyük kapsül kahve üreticileri tarafından kabul edilen bir sistemdir ve espresso kahvenin en basit ve temiz şekilde hazırlanmasına olanak tanır.

2. Kapsül kahve filtresini (C4) () filtre tutucuya takın.
3. Kapsüllü filtreye mümkün olduğu kadar ortalarak yerleştirin (Şek. 15). Kapsüllü filtrenin üzerine doğru şekilde yerleştirmek için daima kapsül kahve ambalajında yer alan talimatları izleyin.
4. Filtre tutucuyu çekilmiş kahve koymadan donuna kadar çevirerek makineye takın (Şek. 6).
5. Önceki paragrafta yer alan 5, 6 ve 7. maddelerde açıklanan şekilde hareket edin.

6. NASIL CAPPUCCINO HAZIRLANACAĞI

1. Yeterince büyük fincanlar kullanarak önceki paragraflarda açıklandığı gibi espresso kahveleri hazırlayın.
2.  tuşuna basıp (Şek. 16), **OK** ikaz lambasının (B6) (Şek. 17) yanmasını bekleyin.
3. Bu süre zarfında bir kaba hazırlamak istediğiniz her cappuccino için yaklaşık 100 gram süt koyun. Süt buzdolabı soğukluğunda olmalıdır (sıcak olmamalıdır!). Kap seçimi yaparken süt hacminin 2 veya 3 katına çıkacağını dikkate alın (Şek. 19).

Önemli Not: Daima buzdolabı soğukluğunda yarım yağlı süt kullanmanız tavsiye edilir.

4. Süt dolu kabı cappuccino hazırlayıcının altına yerleştirin.
5. **OK** ikaz lambasının (B6) yanmasını bekleyin Bu lambanın yanması haznenin buhar üretmek için en uygun sıcaklığa ulaştığını gösterir.
6. Devrede kalmış olabilecek suyu boşaltmak amacıyla buhar düğmesine birkaç saniyeliğine saat yönünün tersine çevirerek açın. Buharı kapatın.
7. Cappuccino hazırlayıcıyı yaklaşık 5 mm sütün içinde daldırıp (Şek. 13), buhar düğmesini saat yönünün tersine çevirin (Şek. 10). 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'tir), buhar düğmesine basarak buhar dağıtımını kapatın ve  yeniden basın.
9. Emülsifiye edilmiş sütü, daha önce hazırladığınız kahve içeren fincanlara dökün. Cappuccino hazır! arzuza 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,  tuşuna basın ve **OK** ikaz lambası sönene kadar su aktırın. Aynı tuşa yeniden basıp, ardından kahve hazırlama işlemine devam edin.

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

7. CAPPUCCINO HAZIRLAYICININ HER KULLANIM SONRASINDA TEMİZLENMESİ

Dikkat! Hijyen açısından cappuccino hazırlayıcıyı kullandıktan sonra daima temizlemeniz tavsiye edilir.

Aşağıdaki şekilde ilerleyin:

1. Buhar düğmesini çevirerek birkaç saniyeliğine bir miktar buhar aktırın ("6. NASIL CAPPUCCINO HAZIRLANACAĞI" bölümünde madde 2, 6 ve 7). Bu işlemle cappuccino hazır-

- layıcının içinde kalmış olabilecek süt boşaltılır. ① tuşuna (B1) basarak cihazı kapatın.
2. Cappuccino hazırlayıcının soğuması için birkaç dakika bekleyin: Cappuccino hazırlayıcıyı çevirip, aşağı doğru çekerek çıkarın (Şek. 21).
 3. Cappuccino hazırlayıcının ağızını aşağı doğru çıkarın (Şek. 22).
 4. (Şek. 23)'te gösterilen cappuccino hazırlayıcının deliklerinin tıkalı olmadığını kontrol edin. Gerekirse, bir iğne yardımıyla temizleyin.
 5. Ucu yerine takın, cappuccino hazırlayıcı yukarıya doğru iterek ucun üzerine geçirin ve yerine kilitlenene kadar çevirin.

8. SICAK SU ÜRETİMİ

1. ① tuşuna basarak makineyi açın (Şek. 4). **OK** ikaz lambasının yanmasını bekleyin (Şek. 8).
2. Cappuccino hazırlayıcının altına bir kap yerleştirin.
3. **OK** ikaz lambası yandığında,  (Şek. 9) tuşuna basın ve aynı anda buhar düğmesini saat yönünün tersine çevirin (Şek. 10): cappuccino hazırlayıcıdan dışarı sıcak su çıkar.
4. Sıcak su çıkışını durdurmak için, buhar düğmesini kapatın ve  tuşuna basın.

En çok 60 saniye dağıtım yapmanız tavsiye edilir.

9. TEMİZLİK

9.1 Makinenin temizliği

Makinenin aşağıdaki kısımları periyodik olarak temizlenmelidir:

- Damla toplama haznesi (A9),
- Kahve filtreleri (C2), (C3) ve (C4),
- Kazan damlatma aparatı (A11),
- Su haznesi (A4),
- "7. HER KULLANIM SONRASI CAPPUCCINO DAĞITICISININ TEMİZLENMESİ" paragrafında belirtilen şekilde cappuccino hazırlayıcı (A5).

Dikkat!

- Makinenin temizliği için çözücü maddeler ve toz deterjanlar veya alkol kullanmayın.
- Metal ve plastik yüzeyleri çizebileceklerinden, kireç oluşumlarını ve kahve birikimlerini temizlemek için metal objeler kullanmayın.

Tehlike! Temizlik sırasında makineyi asla suya daldırmayın: bu elektrikli bir cihazdır.

Önemli Not: Makinenin kullanılmadan beklediği süre 3/4 günü aştığında, "3. CİHAZIN İLK DEFA ÇALIŞTIRILMASI" paragrafında belirtildiği gibi makinede durulama yapılması şiddetle tavsiye edilir.

9.2 Damla toplama haznesinin temizliği

1. Hazneyi çıkarın.
2. Fincan yerleştirme ızgarasını çıkarın, suyu dökün ve hazneyi bir bezle temizleyin: ardından damla toplama haznesini yerine takın.
3. Ardından damla toplama haznesini geri yerleştirin.

9.3 Kahve filtrelerinin temizlenmesi

Kahve filtrelerini her hafta düzenli olarak temizleyin:

1 ve 2 fincan filtreleri

1. Özel tırmaktan çekerek delikli filtreyi çıkarın (Şek. 23).
2. Filtreleri akan suda durulayın (Şek. 24).
3. Deliklerinin tıkalı olmadığını kontrol edin aksi takdirde bir iğne yardımı ile temizleyin (Şek. 25).
4. Delikli filtreyi sonuna kadar iyice iterek geri yerine takın.

Kapsül filtresi

Akan suda durulayın. Deliklerinin tıkalı olmadığını kontrol edin aksi takdirde bir iğne yardımı ile temizleyin (Şek. 25).

9.4 Hazne damlatma aparatının temizliği

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

- Kahve makinesinin sıcak olduğundan ve fişin prizden çekilmiş olduğundan emin olun.
- Tornavida yardımıyla damlatma aparatını espresso haznesine sabitleyen vidayı sökün (Şek. 26).
- Kazan damlatma aparatını çıkarın.
- Yumuşak bir bezle kazanı temizleyin (Şek. 26).
- Bir fırça ile ovarak sıcak su ile damlatma aparatını iyice temizleyin. Deliklerinin tıkalı olmadığını kontrol edin aksi takdirde bir iğne yardımı ile temizleyin.
- Yine ovalayarak damlatma aparatını musluk altında durulayın.
- Contanın üzerine doğru şekilde yerleştirmeye dikkat ederek kazan damlatma aparatını yerine monte edin.

Yukarıda açıklanan temizlik düzenli bir şekilde uygulanmadığında garanti geçerliliğini kaybeder.

10. KİREÇ ÇÖZME

Yaklaşık her 200 kahvede bir makinenin kirecinin çözülmesi tavsiye edilir. Ticari olarak bulabileceğiniz De'Longhi kireç çözücüyü (C6)* kullanmanızı tavsiye ederiz.

Aşağıdaki prosedürü uygulayın:

1. Hazneyi, paket üzerinde verilen talimatlara göre, kireç çözücünün suyla seyreltilmesiyle elde edilen kireç çözücü solüsyon ile doldurun.
2. ① tuşuna basın.
3. Filtre tutucunun tıkalı olmadığından emin olun ve sıcak su damlatma aparatı ile cappuccino hazırlayıcının altında bir kap yerleştirin.

4. **OK** ikaz lambasının yanmasını bekleyin (Şek. 8).
5.  tuşuna (Şek. 9) basın ve haznede bulunan çözeltinin yaklaşık 1/4'ünü dağıtın: arada sırada buhar düğmesini çevirerek cappuccino hazırlayıcıdan sı akıtın. Daha sonra yine  tuşuna basarak dağıtımı durdurun ve çözeltiyi yaklaşık 5 dakika işlemeye bırakın.
6. 5. maddeyi hazne boşalana kadar 3 kez daha tekrarlayın.
7. Kireç çözücü çözelti izlerini gidermek için hazneyi iyice durulayın ve temiz suyla (kireç çözücü içermeyen) doldurun.
8.  tuşuna basın ve su haznesi boşalana kadar su dağıtımı yapın: arada sırada buhar düğmesini çevirerek cappuccino hazırlayıcıdan su akıtın (Şek. 10).
9. 7. ve 8. maddeleri tekrarlayın.

11. TEKNİK ÖZELLİKLER

Şebeke gerilimi:	220-240V-50/60Hz
Çekilen güç:	1100W
Ebatlar (UxGxY):	185x244(329)x305 mm
Basınç:	15 bar
Su haznesi kapasitesi:	1.1 l
Güç kablosunun uzunluğu:	1300 mm
Ağırlık:	3,8 kg

12. SORUNLARIN GIDERİLMESİ

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
	Filtre ve çıkarılabilen filtre tutucu tıkalı	Şu paragrafta belirtildiği gibi filtreyi temizleyin: "9.3 KAHVE FİLTRELERİNİN TEMİZLENMESİ"
	Espresso haznesinin ağzı tıkalı	"9 TEMİZLİK" paragrafında açıklanan şekilde temizlik yapın
	Hidrolik devrenin içi kireçlenmiş	"10 KİREÇ ÇÖZME" paragrafında belirtildiği gibi kireç çözme işlemi yapın
Espresso kahve delikler yerine filtre tutucunun kenarlarından damlıyor	Filtre tutucu kötü yerleştirilmiş veya kirlili	Filtre tutucuyu doğru şekilde takın ve sonuna kadar kuvvetli bir şekilde çevirin
	Filtre ve çıkarılabilen filtre tutucu tıkalı	Şu paragrafta belirtildiği gibi filtreyi temizleyin: "9.3 KAHVE FİLTRELERİNİN TEMİZLENMESİ"
	Espresso kazanının contası elastikliğini yitirmiş veya kirlili	Espresso haznesinin contasını bir Servis Merkezinde değiştirin
	Filtre tutucunun ağızlarındaki delikler tıkanmış	Filtre tutucunun ağızlarındaki delikleri temizleyin
Espresso soğuk	Kahve dağıtımı yapılırken OK ikaz lambası sönmüş halde	OK ikaz lambasının yanmasını bekleyin
	Ön ısıtma işlemi yapılmamış	"3.2 DAHA SICAK BİR KAHVE İÇİN TAVSİYELER" başlıklı paragrafta açıklandığı gibi ön ısıtma işlemi yapın
	Fincanlarda ön ısıtma yapılmamış	Fincanları sıcak suyla önceden ısıtın
	Hidrolik devrenin içi kireçlenmiş	Şu paragrafta belirtildiği gibi kireç çözme işlemi yapın: "10. KİREÇ ÇÖZME"

Pompadan yüksek gürültü geliyor	Su haznesi boş	Hazneyi doldurun
	Hazne kötü yerleştirilmiş ve altındaki valf açık değil	Altındaki valfi açacak şekilde hazneyi hafifçe bastırın
	Depo yuvasında hava kabarcıkları var	Su dağıtımı gerçekleşene kadar "8. SICAK SU ÜRETİMİ" paragrafındaki talimatları izleyin
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 belirttiği gibi filtreyi temizleyin: "9.4 KAZAN DAMLATMA APARATININ TEMİZLENMESİ"
	Filtre ve çıkarılabilen filtre tutucu tıkalı	Şu paragrafta belirttiği gibi filtreyi temizleyin: "9.3 KAHVE FİLTRELERİNİN TEMİZLENMESİ"
	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
Kahvenin asitli bir tadı var	Kireç çözme işleminden sonra yapılan durulama yeterli olmamış	Kireç çözme işleminden sonra "10. KİREÇ ÇÖZME" paragrafında belirttiği gibi cihazı durulayın
Cappuccino hazırlarken sütte köpük oluşmuyor	Süt yeterince soğuk değil	Daima buzdolabı soğukluğunda süt kullanın
	Cappuccino hazırlayıcı kirli	Şu paragrafta belirtildiği gibi cappuccino temizleyicide temizlik yapın: "7. CAPPUCCINO HAZIRLAYICININ HER KULLANIM SONRASINDA TEMİZLENMESİ"
	Hidrolik devrenin içi kireçlenmiş	Şu paragrafta belirtildiği gibi kireç çözme işlemi yapın: "10. KİREÇ ÇÖZME"
Cihaz kapanıyor	Otomatik kapanma devreye girmiş	Cihazı yeniden açmak için  tuşuna basın