

 Cafissimo Classic için Kullanım Kılavuzu ve Garanti Bilgileri

İçindekiler

- | | | | |
|---|-------------------------------------|----|----------------------|
| 3 | Kullanım amacı ve kullanım yeri | 10 | Süt köpüğü oluşturma |
| 3 | Bu kılavuza dair | 12 | Temizleme |
| 3 | Güvenlik uyarıları | 13 | Kireç giderme |
| 5 | Teknik bilgiler | 14 | Sorun / Çözüm |
| 5 | İmha etme | 15 | Garanti belgesi |
| 6 | Genel bakış | 16 | Garanti şartları |
| 6 | Kumanda alanı – Düğme fonksiyonları | 16 | Teknik destek |
| 7 | Işıklı göstergelere genel bakış | 17 | Servis Formu |
| 8 | Çalıştırma - ilk kullanımdan önce - | | |
| 9 | Kahve hazırlama | | |

Detaylı bilgiyi internette bulabilirsiniz

Bu kullanım kılavuzunda yeni makinanızın kullanımıyla ilgili bütün bilgileri bulabilirsiniz.

Ayrıntılı bilgileri ve ayrıca özel kahvelerin hazırlanmasına yönelik tarifleri burada bulabilirsiniz:



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Kullanım amacı ve kullanım yeri

Makine aşağıdaki kullanım amaçları için tasarlanmıştır:

- Tchibo Cafissimo marka kapsüllerle Filtre kahve, Caffè Crema ve Espresso hazırlama.
- Süt köpürtme.
- Sıcak su alma.

Bu makine ev veya ev benzeri yerlerde kullanılmak için ön görülmüştür, örneğin

- küçük dükkanlar, ofisler vb. çalışma ortamlarında,
- çiftliklerde,
- kahvaltı evlerinde veya otellerde müşterilerin kullanımı için.

Makineyi kuru olan kapalı bir mekana yerleştirin. Aşırı toz ve nem olmamasına dikkat edin. Makine + 10 ila + 40°C arasında olan çevre sıcaklıklarında kullanım için tasarlanmıştır.

Bu kılavuza dair

Güvenlik uyarılarını dikkatle okuyun. Kaza sonucu ortaya çıkabilecek yaralanmaları ve hasarları önlemek için makineyi yalnızca bu kullanım kılavuzunda belirtildiği şekilde kullanın. Gerektiğinde tekrar okumak üzere bu kılavuzu saklayın.

Bu makine başkasına devredildiğinde, bu kılavuz da beraberinde verilmelidir.

Kullanım kılavuzundaki işaretler:



Bu işaret yaralanma tehlikelerine karşı uyarır.



Bu işaret elektrik sonucu yaralanma tehlikelerine karşı uyarır.

İşaret sözcükleri:

TEHLİKE olası ciddi yaralanmalara ve hayati tehlikeye karşı uyarır,

UYARI olası yaralanmalara ve ciddi maddi hasarlara karşı uyarır,

DİKKAT olası hafif yaralanmalara ya da maddi hasarlara karşı uyarır.



Ek bilgiler bu işaretle gösterilmiştir.

Güvenlik uyarıları



Elektronik cihaz kullanım kabiliyeti kısıtlı olan yetişkinler ve çocuklar için TEHLİKE

- Çocuklar bu cihaz ile oynayamaz. 8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve elektrik kablosundan uzak tutun.
 - Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, sezgisel veya ruhsal yetenek ve tecrübesizlik veya bilgisizlik nedeniyle güvenli kullanım sağlayamayan yetişkinler tarafından sadece denetlendikleri veya güvenli kullanım hakkında talimat aldıkları ve bundan dolayı oluşabilecek tehlikeleri anladıkları durumda kullanılabilir.
 - Çocukların cihazı temizlemesine izin verilmez, fakat çocuk 8 yaşından büyük ise ve bir yetişkin tarafından gözetleniyor ise, bu bir istisna teşkil eder. Cihaz bakım gerektirmez.
 - Makineyi çocukların erişemeyeceği bir yere yerleştirin.
 - Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun. Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır!
- Elektriğin sebep olabileceği TEHLİKELER**
- Makineyi, fişini veya elektrik kablosunu asla suya daldırmayın, aksi takdirde elektrik çarpması tehlikesi oluşur. Fişi asla ıslak ellerle tutmayın. Makineyi açık havada kullanmayın.
 - Kahve makinesini asla gözetimsiz çalıştırmayın.

- Makineyi sadece bağlantısı talimatlara uygun olarak yapılmış ve makinenin teknik bilgilerindeki şebeke gerilimi ile aynı gerilime sahip olan topraklı bir prize takın.
- Elektrik kablosu bükülmemeli veya sıkışmamalıdır. Isı kaynaklarından ve sivri kenarlardan uzak tutun.
- Makine yere düştüyse, elektrik kablosunda veya fişte hasar varsa makineyi kullanmayın.
- Üründe, elektrik kablosunda veya diğer parçalarda değişiklik yapmayın. Elektrikli cihazlar, usulüne uygun olmayan onarımlar sonucu ciddi yaralanma ve hasarlara neden olabileceğinden, sadece elektrik konusunda uzman kişiler tarafından onarılmalıdır. Bundan dolayı onarım çalışmalarını sadece bir yetkili serviste veya servis merkezimizde yaptırın.
- Aşağıdaki durumlarda fişi prizden çekin:
 - ... bir arıza meydana geldiyse,
 - ... makine uzun süre kullanılmayacaksa,
 - ... makineyi temizlemeden önce.Kablodan değil, fişten tutarak çekin.

Haşlanma/yanma UYARISI

- Sıcak buhar ve sıcak su yanmaya sebep olabilir. Püskürtülen buhar veya sıcak suyun, vücudunuzun herhangi bir yerine gelmeyeceği şekilde durun. Makinenin **buhar borusu ya da köpürtme enjektörünün metal kısmı** gibi sıcak parçalarına dokunmayın. Buhar veya köpürtme

fonksiyonunu ancak köpürtme enjektörünün altında uygun bir kap varsa kullanın.

- Çalışma sırasında kilitleme kolunu yukarı kaldırmayın ve kapsül tutucuyu çekip çıkarmayın.
- Makinenin üzerine içecek veya başka nesnelere koymayın.

Yaralanmalara ve maddi hasarlara karşı DİKKAT

- **Sadece orijinal Tchibo Cafissimo kapsülleri kullanın.** Diğer üreticilerin kapsüllerini, hasar görmüş veya deforme olmuş kapsülleri kullanmayın ve asla haznesiz kahve doldurmayın, bu makineye zarar verebilir. Bu durumda onarım, garanti kapsamına dahil edilmez.
- Makineyi sadece takılı olan damlama kabı ve damlalık ile kullanın, aksi halde dışarı su damlar.
- Su haznesine sadece taze, soğuk musluk suyu veya içme suyu doldurun. Gazlı maden suyu veya başka sıvılar kullanmayın.
- Göstergede belirtildiğinde makinenin kirecinin giderilmesini sağlayın.
- Kapsül tutucuda ve kapsül tutucunun yuvasında birer iğne bulunur. Kapsül yerleştirildiğinde bu iki iğne kapsülü alttan ve üstten deler. İğnelere asla dokunmayın.

- Makineyi hareket ettirmek istiyorsanız dış gövdeden tutun. Öncesinde makinenin soğumasını bekleyin.
- Makineyi, nem ve ısıya duyarlı olmayan, iyi ışıklandırılmış sağlam, düz bir yüzeye yerleştirin.
- Gövdenin erimemesi için, makineyi bir ocağın üzerine, doğrudan sıcak bir fırının ve benzeri bir ısı kaynağının yanına yerleştirmeyin.
- Elektrik kablosunu, kimsenin takılıp düşmeyeceği bir şekilde yerleştirin. Makinenin aşağıya çekilmesini önlemek için elektrik kablosunu bir kenardan aşağıya doğru sarkıtmayın.
- Makinede kaydırmaz ayaklar bulunur. Çalışma yüzeyleri çeşitli cilalar ve kimyevi maddelerle kaplanır ve bunlar için değişik bakım maddeleri kullanılır. Bu nedenle, makine ayaklarının bu maddelerin içerdiği bazı maddeler tarafından zarar görebilmesi ve plastiğin yumuşaması olasıdır bulunur. Her ihtimale karşı makinenin altına kaymayı önleyen bir altlık koyun.
- Makine, 4°C'den soğuk sıcaklık koşullarına maruz bırakılmamalıdır. Isıtma sisteminde kalan su donup hasar verebilir.

Teknik bilgiler

| | |
|---------------------------------------|--|
| Tip / Model: | Cafissimo 288032 |
| Ürün numarası: | bkz. bölüm „Garanti“ |
| Şebeke gerilimi: | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Güç: | 1050 Watt |
| Kapalı durumda elektrik tüketimi: | 0,04 Watt |
| Kapanma otomatiji: | Yakl. 7 dakika |
| Koruma sınıfı: | I |
| Pompa basıncı: | maks. 15 bar |
| Ses basınç seviyesi: | <70dB(A) |
| Ortam sıcaklığı: | +10 ila +40 °C |
| Fabrika kahve pişirme verileri : | Filtre kahve 125 ml Caffè Crema 125 ml Espresso 40 ml |
| Tchibo için özel olarak üretilmiştir: | Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.com.tr |



İmha etme

Ambalajı malzeme türüne göre imha edin. Bunun için bölgenizdeki kağıt, mukavva ve hafif ambalaj toplama merkezlerinin sunduğu imkanlardan faydalanabilirsiniz.



Bu sembolle işaretlenen **cihazlar**, ev atıkları ile birlikte atılmamalıdır! Yasalara göre atık cihazlarınızı, ev çöpünden ayrı atmak zorundasınız. Atık cihazları ücretsiz olarak geri alan toplama merkezleri hakkında bilgi için bağlı olduğunuz belediyeye danışabilirsiniz.

Genel bakış

Su haznesi

Kilitleme kolu
(metal kulp)

Kapsül tutucusu yuvası

Kapsül tutucu

Küçük fincanlar için
aşağıya indirilebilir tabla

Kırmızı şamandıra
(damlama kabındaki
sıvıyı gösterir)

Kap dolu olduğunda
ızgaranın içinden dışarı
çıkır

Kumanda alanı

Buhar ve sıcak su için
döner düğme

Buhar borusu

Köpürtme enjektörü

Izgaralı damlama kabı

Kumanda alanı – Düğme fonksiyonları

Düğmelerin renkleri sadece makine açık olduğunda görünür.

Buhar düğmesi beyaz ya da kırmızı, tüm diğer düğmeler beyaz yanabilir/yanıp sönebilir. Lambalara dair genel bakışı bir sonraki sayfada bulabilirsiniz.



“Su haznesi boş” veya “makine kireçten arındırılmalıdır” göstergesi



Makineyi açma/kapama



Caffè Crema hazırlama

(sarı kapsüller için sarı fincan)



Filtre kahve hazırlama

(mavi kapsüller için mavi fincan)



Espresso hazırlama

(siyah kapsüller için küçük gri fincan)



Buharı açma/kapama

Kırmızı ışık = buhar çıkışı

Beyaz ışık = sıcak su

Süt köpürtmek için buhar gerekir.

Sıcak suyla fincanları önceden ısıtabilirsiniz.

Işıklı göstergelere genel bakış

Yanıp sönen tuşlar = Makine çalışıyor - ısıtıyor, soğutuyor, bir içecek hazırlıyor
Sürekli yanan tuşlar = Makine hazır


| | |
|--|--|
| | Makine kahve hazırlamak üzere ısıtıyor |
| | Makine, kahve hazırlamak/su almak için hazır durumda |
| | Demleme işlemi devam ediyor |
| | Makine, buhar üretmek (süt köpüğü) için ısıtıyor |
| | Makine, buhar üretmek (süt köpürtmek) için hazır |
| | Makine sıcaklığı, buhar üretme seviyesinden kahve hazırlama seviyesine düşürülüyor |
| | Su göstergesi eşit şekilde yanıp söner: Su ilave etme |
| | Su göstergesi her 3 saniyede 3 kez kısaca yanıp söner: Makine kireçten arındırılmaldır |
| | Kullanım sırasında su düzeyi MIN işaretinin altına iniyor |


| | |
|--|--|
| | Kireç giderme programı: Temizleme aşamasını bekleme (kapsül tutucusu takılı değil veya kilitleme kolu yukarıda, buhar valfi açık, su haznesi boş, düğmeye basılmamış) |
| | Kireç giderme programı: Durulama aşamasını bekleme (kapsül tutucusu takılı değil veya kilitleme kolu yukarıda, buhar valfi açık, su haznesi boş, düğmeye basılmamış) |
| | Kireç giderme programı: Temizleme aşaması, durulama aşaması Temizleme aşaması: Lambalar sağdan sola doğru yanıyor, Durulama aşaması: Lambalar soldan sağa doğru yanıyor |
| | Çalıştırma işlemi devam ediyor |
| | Arıza |

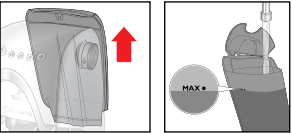
Çalıştırma - ilk kullanımdan önce -

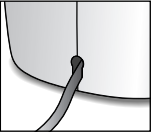
ÖNEMLİ!


Makineyi kullanabilmemiz için ilk önce hortum sistemine su doldurulması gerekmektedir.


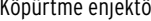
- 


1. Damlama kabını, dayanak noktasında yerine oturuncaya kadar içeri bastırın. Sıkı oturduğundan emin olun. Kapsül tutucuyu yerine oturtmayın.
- 

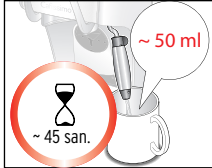
2. Buhar valfi kapalı olmalıdır. Gerekirse döner düğmeyi saat yönünde dayanak noktasına kadar çevirin.
- 


3. Su haznesini yukarı doğru çekip çıkarın. Su haznesine MAX işaretine kadar soğuk musluk suyu doldurun. Su haznesini tekrar yerine oturtun.
- 

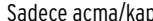
4. Elektrik fişini bir duvar prizine takın. Kullanılmayan elektrik kablosunu kablo haznesine geri itebilirsiniz.
- 


5. Açma/kapama düğmesine  basın. Tüm düğmeler yanıp sönüyor.
- 

6. Köpürtme enjektörünün altına bir bardak yerleştirin.
- 


7. Döner düğmeyi ok yönünde çevirin.
- 


8. Hortum sistemine su pompalanır. Yaklaşık 45 saniye sonra bardağın içine yakl. 50 ml su akar. Pompa otomatik olarak durur.
- 

9. Döner düğmeyi saat yönünde dayanak noktasına kadar geri çevirin. Suyu dökün.
- 

10. Sadece açma/kapama düğmesi  yanıp söner. Makine kahve hazırlamak üzere ısınır.

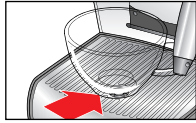
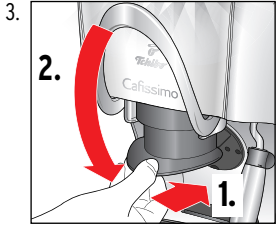
Kahve hazırlama

1. Açma/kapama düğmesine  basın. Düğme yanıp söner ve ısıtma işlemini başlatır. Tüm düğmelerin ışığı sürekli yanıyorsa, makine kullanıma hazırdır. Ayrıca kısa bir sinyal sesi de duyulur.

2.  Kapsül tutucuya bir kapsül yerleştirin. Kapsül hasarsız olmalıdır:

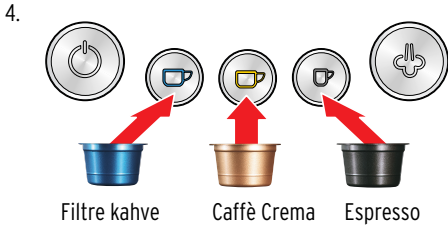


Delmeyin ve kapağı çıkarmayın!



Fincanı doğrudan damlama kabının yuvarlak ağzının ortasına yerleştirin.

Kapsül tutucuyu makineye takın ve kilitleme kolunu sonuna kadar aşağı bastırın.



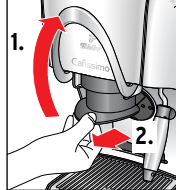

Hangi kahve çeşidi düğmesine basacağınız yerleştirdiğiniz kapsüle bağlıdır.

5. Bir düğmeye bastıktan sonra bu düğme yanıp söner ve hazırlama işlemi başlatılır.


6. Hazırlama işlemi tamamlandığında, düğmeler yine sürekli yanar. 5 saniye sonra bir sinyal sesi duyulur.

7. Artık demlediğiniz kahveyi içebilirsiniz.

Kullanılmış kapsülü çıkarma

-  1. Kilitleme kolunu yukarı kaldırın. Kapsül tutucuyu şimdi öne doğru çekerek çıkarın. Dökülebilecek muhtemel damlaları toplamak için, kapsül tutucunun altına bir tabak vb. yerleştirin.
-  2. Kapsül tutucuyu bir çöp tenekesinin üzerinde baş aşağı çevirin. Kullanılmış kapsül düşer.

Kullanım sonrası

- Başka bir kahve hazırlamayacaksanız, makineyi kapatmak için açma/kapama düğmesine  basın.
- Kapsül tutucuyu anlatıldığı gibi temizleyin.
- Kapsül tutucuyu takın ama kilitleme kolunu yukarıda bırakın. Bu sayede makineye ağırlık binmez.



Kullanılan kapsülü makinede bırakmayın. Kapsülü birkaç gün makinenin içinde unutursanız, kapsül tutucuyu temizleyin ve kapsül tutucunun yuvasındaki iğneyi dikkatlice silin.

Süt köpüğü oluşturma

Kahve keyfi için faydalı bilgiler

3 kademeli demleme basıncı

3 kahve çeşidi tuşları, ilgili demleme basıncını temsil eder. Tuşların renkleri kapsüllere göre uyarlanmıştır. Hangi kahve hazırlama düğmesine basacağınıza kapsülün renginden anlayabilirsiniz:

mavi= Filtre kahve sarı= Caffè Crema küçük gri fincan= Espresso

Demleme işlemine ara verme/durdurma

- Hazırlama işlemi her an yanıp sönen düğmeye basarak durdurabilirsiniz.

Kahvenin yoğunluğu

Her kapsül bir fincan Filtre kahve, Caffè Crema veya Espresso porsiyonu içerir. Kahvenin yoğunluğunu suyun miktarını değiştirerek ayarlayabilirsiniz.

Kahve çok açığsa: Su akımını yanıp sönen kahve çeşitleri tuşuna basarak durdurun.

Kahve çok koyu ise: Yeni bir kapsül yerleştirmeden demleme işlemi baştan başlatın. Yeterince su akışı sağlanınca yanıp sönen kahve çeşitleri tuşuna basın.

Kahvenin sertliği - Ayarları kaydetme

- Kahve hazırlamak istediğinizde uyguladığınız işlemleri uygulayın. Tüm tuşlar sürekli yanmaya başladığında ilgili kahve çeşidi tuşuna basın ve bu tuşu basılı tutun.
- Arzu edilen miktar fincana boşaltıldığında düğmeyi bırakın. Bu miktar kaydedilir.

Ayarları değiştirmek için işlemi tekrar edin.

Kahve telvesi ve kapsül tabanları

- Fincanda her zaman az bir miktar kahve telvesi kalır.
- Kapsül tabanları farklı işlem görmüştür.

Başarılı bir süt köpüğü için ipuçları

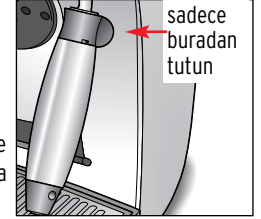
- Süt iyice soğutulmuş olmalıdır.
- %3,5 yağ içeren süt kullanın.
- Önceden ısıtılmış süt iyi köpürmez.

Buhar oluşturma

Süt köpürtmek için makineye buhar gereklidir.

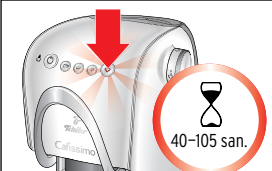



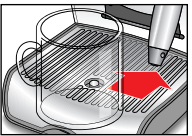
UYARI - Sıcak su veya sıcak buhardan dolayı yanma tehlikesi





- Püskürtülen buhar veya sıcak suyun, vücudunuzun herhangi bir yerine gelmeyeceği şekilde durun. Makinenin buhar borusu ya da köpürtme enjektörünün metal kısmı gibi sıcak parçalarına dokunmayın. Buhar veya köpürtme fonksiyonunu ancak köpürtme enjektörünün altında uygun bir kap varsa kullanın.
- Köpürtme enjektörünü sadece üst siyah kenarından tutun. Metal parçalar ısınır!

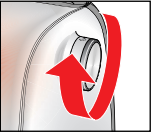
1. Makineyi açmak için açma/kapama  düğmesine basın.

2.  Buhar simgeli düğmeye  basın. Düğme kırmızı renkte yanıp sönerken makine buhar üretmek üzere ısınmaktadır. Düğme sürekli kırmızı yanmaya başladığında kısa bir sinyal sesi duyulur ve artık makine hazırdır.

3.  Köpürtme enjektörünün altına ısıya dayanıklı saplı bir kap yerleştirin.

4.  Döner düğmeyi, düğmenin direncine karşı saat yönünün tersine doğru yavaşça çevirin. Dışarı bir miktar su çıkar.

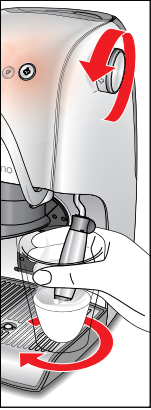
 **Korkmayın!** Başlangıçta buhar kesik kesik verilebilir.



Çıkan su bitip sadece buhar çıkmaya başladığında düğmeyi saat yönünde dayanak noktasına kadar çevirin. Suyu dökün.


Süt köpürtme

5. Bir kabın üçte birine kadar soğuk süt doldurun.




Kabı, köpürtme enjektörü sütün içine iyice batacak şekilde köpürtme enjektörünün altına yerleştirin.

Döner düğmeyi, düğmenin direncine karşı saat yönünün tersine doğru yavaşça çevirin. Kabı dairesel hareketlerle oynatın. Köpürtme enjektörü bu arada süt yüzeyinin altında bulunmalıdır.

6.  Yeterli köpük elde edildiğinde, döner düğmeyi saat yönünde çevirerek kapatın. Süt köpüğü artık kullanıma hazırdır.

Köpürttükten sonra Buhar alma

7. Sistemde hava oluşmaması ve köpürtme enjektörünü temizlemek için aşağıdaki işlemleri uygulayın:
8. Buhar fonksiyonunu kapatmak için buhar düğmesine  basın. Buhar düğmesi beyaz yanıp söner.
9. Köpürtme enjektörünün altına ısıya dayanıklı bir kap yerleştirin.

İpucu: Sıçramaları önlemek için, kaba önceden bir miktar su koyun ve köpürtme enjektörünü içine batırın.

10. Döner düğmeyi saat yönünün tersine dayanak noktasına kadar yavaşça çevirin. Köpürtme enjektöründen önce buhar ve ardından da sıcak su çıkar. Tüm düğmeler sürekli yanmaya başladığında, kısa bir sinyal sesi duyulur. Döner düğmeyi tekrar saat yönünde çevirerek kapatın.

Köpürtme enjektörü durulandıktan sonra, makine kahve hazırlamaya hazır olacak kadar soğutulmuştur.

11. Makineyi kapatmak için açma/kapama düğmesine  basın.

İpucu: Köpürtme enjektörünü hemen temizleme

Buhar borusunu ve köpürtme enjektörünü temizlemek için çok fazla beklemeyin. Bu parçalarda biriken artıklar daha sonra zor temizlenir.

Temizleme



TEHLİKE - Elektrik çarpması sonucu ölüm tehlikesi

- Makineyi temizlemeye başlamadan önce elektrik fişini prizden çıkarın.
- Makineyi, fişini ve elektrik kablosunu asla suya veya başka sıvılara daldırmayın.
- Makineyi asla akan suyun altında temizlemeyin, sadece aşağıda tarif edildiği şekilde temizleyin.



UYARI - Cihazın sıcak parçalarından kaynaklanan yanma tehlikesi

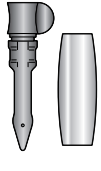
- Temizlemeden önce makinenin tamamen soğumasını bekleyin.

Temizleme sıklığı

Makineyi hijyenik sebeplerden dolayı her gün temizleyin. Özellikle süt ile temas eden parçalara dikkat edin (bakteri oluşumu).

Buhar borusunu ve köpürtme enjektörünü temizleme

1. Köpürtme enjektörü soğumuş olmalıdır!
2. Köpürtme enjektörünü, buhar borusundan aşağıya doğru çekerek çıkarın.



Bunları 3 parçaya ayırın ve parçaları suya tutarak iyice durulayın.

Buhar borusunu silin. Buhar borusu tıkanmış olduğunda bunu bir iğne vb. ile açabilirsiniz.

3. Köpürtme enjektörünü tekrar birleştirin.
4. Köpürtme enjektörünü dayanak noktasına kadar iterek buhar borusunun üzerine geçirin.

Şamandıra, damlama kabı ve damlalık temizleme

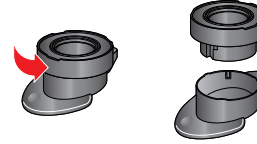
Şamandıra, damlama kabı ve damlalık elde veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Şamandırayı bulaşık makinesindeki çatal kaşık sepetine koyun.

Kapsül tutucuyu temizleme

Kapsül tutucu bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.

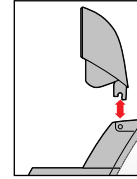
1.



Üst parçayı saat yönünün tersine, dayanak noktasına kadar yavaşça çevirin.
Yukarı doğru çekin.

2. Her iki parçayı sıcak su ve biraz bulaşık deterjanıyla yıkayın. Temiz suyla iyice durulayın ve ardından parçaları kurulayın.

Su haznesini temizleme



Kapak sadece dikey konumda çıkarılabilir ve takılabilir.

Su haznesini haftada bir kez akan suyun altında iyice durulayın.
Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.

Gövde ve tablayı temizleme

Gövdeyi ve tablayı nemli bir bez ile silin.

2 gün kullanılmadığında suyun değiştirilmesi

Makinede beklemiş su mevcutsa veya makine uzun süre kullanılmama sonucu içindeki su buharlaşmışsa, sistemin içine su akıtın:

Su haznesine temiz su doldurun, köpürtme enjektörünün altına bir bardak yerleştirin, düğmeyi saat yönünün tersine çevirin.
Bardak dolduğunda düğmeyi dayanak noktasına kadar geri çevirin.

Kireç giderme



Bu gösterge her 3 saniyede 3 kez kısa yanıp sönüyorsa, makine kireçten arındırılmalıdır.

Takip eden günlerde makinedeki kireci gidirin. Daha fazla beklemeyin, aksi halde daha fazla kireç oluşacağından, kireç çözücü etki etmeyebilir.



Tarafınızdan neden olunan bu arıza garanti kapsamına dahil edilmez.

DİKKAT - Makineniz kireç oluşumu nedeniyle hasar görebilir

- Formik asit bazlı kireç çözücü kullanmayın.
- Piyasada bulunan kahve ve Espresso makinesi kireç çözücü maddeleri kullanın. Başka maddeler cihazdaki malzemeye zarar verebilir ve/veya etkisiz olabilir.
- İşleme başlamadan önce makine soğuk olmalıdır. Aksi halde kireç çözücü madde hasarlara neden olabilir.


İpucu: Kireç çözücü: Biz durgol® swiss espresso® kireç çözücüsünü öneriyoruz - her Tchibo mağazasında ve kireç çözücüsü satılan mağazalarda bulabilirsiniz.

1. Üretici verilerini dikkate alın.
Yakl. 1 litre kireç sökücü çözeltiyi su haznesine doldurun.
2. Kapsül tutucuyu kapsülsüz olarak makineye takın ve kilitleme kolunu dayanak noktasına kadar aşağıya bastırın.
3. En az 1 litre hacimli uygun bir kabı kapsül tutucunun çıkış ağzının altına, damlalığın üzerine yerleştirin.
4. Buhar valfi kapalı olmalıdır. Gerekirse döner düğmeyi saat yönünde dayanak noktasına kadar çevirin.

5. Makine kapatılmalıdır. Buhar düğmesini  basılı tutun ve açma/kapama düğmesine  basın.
Yakl. 5 saniye sonra düğmeleri bırakabilirsiniz, işlem başlatılır.
6. Kahve çeşidi düğmeleri sağdan sola doğru yanıp söner.
Pompa, boylerin içine zaman aralıklarıyla kireç temizleme çözeltisini aktarır. Kireç giderme işleminin sona ermesi, bir sinyal sesi ve Caffè Crema ve Espresso düğmelerinin yanıp sönmesiyle gösterilir.
Bu işlem 45 ila 60 dakika sürebilir.
Kabı boşaltın ve tekrar kapsül tutucunun çıkış ağzının altına yerleştirin.
7. Durulama aşaması için su haznesini boşaltın, temiz su ile temizleyin ve MAX işaretine kadar soğuk su ile doldurun.
8. Durulama aşamasını başlatmak için kahve çeşidi düğmelerinden birine basın. Kahve çeşidi düğmeleri soldan sağa doğru yanıp söner.
Durulama aşamasının (ve böylece kireç giderme işleminin) sona ermesi, iki sinyal sesiyle gösterilir.
9. Su haznesini yeniden soğuk suyla doldurun.
10. Köpürtme enjektörünün altına uygun bir kap yerleştirin. Döner düğmeyi çevirin ve sürekli su püskürtmeye başlayınca kadar sıcak suyu boşaltın.
Makine artık kireçten arındırılmıştır ve kullanıma hazırdır.

Sorun / Çözüm

Kahve çok yavaş damlıyor.
Çok az/çok fazla kahve/su çıkıyor.

- Makinede kireç birikmiş.
- Yanlış düğmeye basılmıştır (Espressoda sadece yaklaşık 40 ml su çıkar).
- Su miktarı yanlış ayarlanmış - bkz. „Kahve hazırlama“, „Kahvenin sertliği - Ayarları kaydetme“.
- **Fabrika ayarlarına** geri dönme: Makineyi kapatın, sol+sağ kahve çeşidi tuşlarını basılı tutun ve aynı anda  üzerine basın. Ardından tuşları bırakın.

Makine kahve çeşidi düğmelerine tepki vermiyor.

- Kilitleme kolu doğru şekilde aşağı bastırılmamıştır.
- Kapsül tutucu takılmamıştır.
- Durum önceki iki maddede belirtilenlerden farklıysa, elektrik kablosunu 10 saniye süreyle prizden çekin.
- İlk kullanımdan önce bir hata oluşuyorsa, döner buhar düğmesini saat yönünde dayanak noktasına kadar çevirerek kapatın.
- Tüm düğmeler yanıp sönüyor; bkz. „Tüm düğmeler yanıp sönüyor“.

Yanlışlıkla buhar düğmesine basıldı.

- Buhar düğmesine yanlışlıkla bastıysanız, tekrar basarak bunu kapatabilirsiniz. Makine duruma göre ısınmaya devam ettiği için, kendiliğinden yeniden demleme sıcaklığına düşünceye kadar 15 dakika beklemeniz gerekebilir.
- Beklememek için makineyi yakl. 20 saniye içinde soğutun. Bunu için „Süt köpüğü oluşturma - Köpürttükten sonra buhar alma“ bölümünde tarif edildiği gibi hareket edin.

Kahvenin tadı kötü.
Kahve çok sert veya çok sulu.

- Yanlış düğmeye basılmış. Kapsül kapaklarının ve düğmelerin rengi aynı olmalıdır, bkz. „Kahve hazırlama“ bölümü.
- Kapsül daha önce kullanılmıştır. Her kapsül sadece 1 kez kullanılabilir.
- Su miktarı yanlış ayarlanmış, bkz. sol taraf „Çok az/çok fazla kahve/su çıkıyor“.
- Sistemde hava vardır: Makineyi çalıştırın, kabı köpürtme enjektörünün altına yerleştirin, döner düğmeyi saat yönünün tersine çevirin. Hazne dolduğunda döner düğmeyi saat yönünde dayanak noktasına kadar çevirin.

Süt köpüğünün hacmi az veya köpürtme işlemi çok uzun sürüyor.

- Süt çok sıcak, bayat veya yağ miktarı çok yüksek. Soğuk süt kullanın (azami %3,5 yağlı).
- Köpürtme enjektörü ve/veya buhar borusu kirlenmiştir.
- Makinede kireç birikmiş.

Buhar oluşmuyor.
Köpürtme enjektöründen su çıkıyor.

- Makine henüz ısınmamış.
- Köpürtme enjektörü ve/veya buhar borusu kirlenmiştir.

Çok az kahve çıkıyor veya hiç kahve çıkıyor ve kapsül çıkartılmıyor.

- Seyrek de olsa bazen kapsül makine içinde doğru delinmemiş olabilir. Bu durumda kapsül tutucu kısa süreli olarak bloke olur. Yaklaşık 2 dakika bekleyin ve kapsülü yeniden çıkartmayı deneyin.

Garanti belgesi

| | |
|--|---|
| Buhar düğmesi yanıp sönüyor ve görünürde hiçbir şey olmuyor. | <ul style="list-style-type: none">Makine kendini buhar oluşturma sıcaklığından kahve demleme sıcaklığına soğutuyor. İşlemin süresini yakl. 20 saniyeye indirebilirsiniz. Bunun için „Süt köpüğü oluşturma - Köpürttükten sonra buhar alma“ bölümünde tarif edildiği gibi hareket edin. |
| Kahve demleme işlemi normalden uzun sürüyor. | <ul style="list-style-type: none">Eğer ilave olarak kahvenin tadı eskisi kadar güzel olmamaya başladıysa veya daha az krema oluşuyorsa bir kireçlenme söz konusu olabilir. |
| Demleme sırasında normalden fazla sesler meydana geliyor. | <ul style="list-style-type: none">Makinedeki kireci giderin. |
| Tüm düğmeler yanıp sönüyor. | <ul style="list-style-type: none">İlk kullanımdan önce tüm düğmeler yanıp söner. Bu makinenin bir hatası değildir. „Çalıştırma“ bölümünde belirtilen işlemleri yapın.Hatalı bir fonksiyon meydana geldi. Makineyi kapatın ve tekrar açın.Makineyi havalandırın – bunu için „Süt köpüğü oluşturma - Köpürttükten sonra buhar alma“ bölümünde tarif edildiği gibi hareket edin. |

18.04.2017-140313

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Unvanı: TCHİBO KAHVE MAM. DAĞ. ve PAZ. TİC. LTD. ŞTİ

Adresi: BARBAROS MAH. LALE SOK. NO: 2/7 MY OFFİCE BİNASI ATAŞEHİR - İSTANBUL / TÜRKİYE

Telefonu: +90 216 575 44 11

Faks: +90 216 576 04 84

e-posta: info@tchibo.com.tr

Yetkilinin İmzası:

Firmanın Kaşesi:


Tchibo Kahve Mam. Dağ. ve Paz.Tic.Ltd.Şti.
Barbaros Mah. Çarşı Sok. My Office Binası
No:1-7-Ataşehir / İSTANBUL (Yeni Adres)
ANKARA KURUMSAL V.D. 333 042 4405
İSTANBUL TİCARET ODASI 568850
www.tchibo.com.tr
Tel:0216 575 44 11 Faks:0216 576 04 84

Satıcı Firmasının:

Unvanı: TCHİBO KAHVE MAM. DAĞ. ve PAZ. TİC. LTD. ŞTİ

Adresi: BARBAROS MAH. LALE SOK. NO: 2/7 MY OFFİCE BİNASI ATAŞEHİR - İSTANBUL / TÜRKİYE

Telefonu: +90 216 575 44 11

Faks: +90 216 576 0484

e-posta: info@tchibo.com.tr

Fatura Tarih ve Sayısı:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Yetkilinin İmzası:


Tchibo Kahve Mam. Dağ. ve Paz.Tic.Ltd.Şti.
Barbaros Mah. Çarşı Sok. My Office Binası
No:1-7-Ataşehir / İSTANBUL (Yeni Adres)
ANKARA KURUMSAL V.D. 333 042 4405
İSTANBUL TİCARET ODASI 568850
www.tchibo.com.tr
Tel:0216 575 44 11 Faks:0216 576 04 84

Firmanın Kaşesi:

MALIN

| | |
|---------------------|----------------|
| Cinsi: | KAHVE MAKİNESİ |
| Markası: | TCM |
| Modeli: | 288 032 |
| Garanti Süresi: | 3 YIL |
| Azami Tamir Süresi: | 20 iş günü |
| Bandrol ve Seri No: | |

Garanti şartları

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve **3 yıldır**.
(Bu süre 2 yıldan az olamaz)
- 2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
 - a) Sözleşmeden dönme,
 - b) Satış bedelinden indirim isteme,
 - c) Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - ç) Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- 4) **Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; **tüketicici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) Malın tamir süresi **20 iş gününü**, binek otomobil ve kamyonetler için ise **30 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar.

Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketicici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketicici Hakem Heyetine veya Tüketicici Mahkemesine** başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketicici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

Ürün numarası



Ürün numarası

Caffissimonuzun ürün numarasını makinenizin altındaki tip etiketinde bulabilirsiniz.

Caffissimo'nuzu yana yatırmadan önce su haznesini, damlama kabını ve kapsül tutucusunu çıkarın. Kahve ve su artıkları damlayabileceğinden, makinenin altına bir altlık koyarak yüzeyi koruyun.

Teknik destek

Ürün ile ilgili her türlü soru ve sorunlarınız için

Tchibo Türkiye
e-posta: servis@tchibo.com.tr

Müşteri hizmetlerimizin mevcut telefon numarasını www.tchibo.com.tr adresindeki „İletişim“ bölümünde bulabilirsiniz.

Service-Scheck | Servis Formu

Bitte diesen Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.
Lütfen bu formu büyük harflerle doldurun ve ürün ile birlikte gönderin.

Name, Vorname | Soyad, Ad

Straße, Nr. | Caddde, No.

PLZ, Ort | PK, Şehir

Land | Ülke

Tel. (tagsüber) | Tel. (gündüz)

Fehler/Mangel | Hata/Kusur

Kaufdatum | Satın alma tarihi

Datum/Unterschrift | Tarih/İmza

Checkliste zur Einsendung | Gönderim öncesi kontrol listesi :

- Nutzen Sie eine gute Verpackung.
- Kopieren Sie den Kaufbeleg und fügen ihn bei.
- Sichern Sie lose Teile.
- Entfernen Sie alte Kapseln.
- İyi durumda olan bir ambalaj kullanın.
- Satın alma belgesini kopyalayın ve ambalaja ekleyin.
- Gevşek parçaları emniyete alın.
- Eski kapsülleri makinenin içinden çıkarın.

Liegt kein Garantiefall vor* | Garanti durumu söz konusu değilse* :

(bitte ankreuzen | lütfen işaretleyin)

Maschine bitte unrepariert zurücksenden.
Lütfen makineyi tamir edilmemiş halde iade edin.

Bitte Kostenvoranschlag erstellen.
Lütfen fiyat teklifi oluşturun.

*Sie tragen die Kosten für Rücksendungen von Artikeln, die sich außerhalb der Garantie und Gewährleistung befinden.

*Garanti kapsamı dışında olan makinelerin iade masrafları sizden tahsil edilir.

Artikelnummer (bitte ausfüllen) | Ürün numarası (lütfen doldurunuz)

(Die Artikelnummer Ihrer Cafissimo finden Sie auf dem Typenschild am Gehäuseboden.)

(Cafissimonuzun ürün numarasını makinenizin altındaki tip etiketinde bulabilirsiniz.)