



Manuel Espresso Makinesi

Kullanma Kılavuzu



AL 4933 ES

TR



01M-8915631300-5323-04

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Altus ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, ürünü kullanmadan önce bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz kullanım kılavuzunu da birlikte verin. Kullanım kılavuzunda yer alan tüm uyarıları ve bilgileri dikkate alın.

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



TEHLİKE: Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.



UYARI: Uyarı, potansiyel olarak tehlikeli durumları belirtir.



DİKKAT: Uyarı, maddi hasar potansiyeli belirtir.



Gıda ile temasa uygundur.



GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMÜŞ &
GERİ DÖNÜŞTÜRÜLEBİLİR
KAĞIT

İÇİNDEKİLER

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları 4

1.1 Elektrik akımı tehlikesi	4
1.2 Yanma veya haşlanma tehlikesi	4
1.3 Temel güvenlik önlemleri	5
1.4 Kullanım amacı	6
1.5 Sorumluluk sınırlaması	7
1.6 AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	7
1.7 Ambalaj bilgisi	7

2 Kahve Makineniz 8

2.1 Genel Bakış	8
2.2 Teknik veriler	9

3 Demleme İpuçları 10

4 Çalıştırma ve kullanım 11

4.1 İlk Kullanımdan Önce	11
4.2 Su Haznesinin Doldurulması	11
4.3 Kontrol Paneli	11
4.3.1 Güç Düğmesi	11
4.3.2 Kontrol Düğmesi	11
4.3.3 İç Bileşenleri ve Fincanları Isıtma	11

5 Hazırlık 13

5.1 Espresso Hazırlamak	13
5.1.1 Kahve Öğütme Ayarı	13
5.1.2 Demleme için Makineyi Hazırlama	13
5.1.3 Porta Filtreyi Doldurma ve Yerleştirme ..	13
5.1.4 Espresso Demleme	13
5.1.5 Cappuccino Hazırlama	14
5.1.6 Sütün köpürtülmesi	15
5.1.7 Latte Hazırlama	16

6 Makinenizin Bakımı ve Temizliği 17

6.1 Günlük Temizlik	17
6.2 Köpürtme Çubuğunu Temizlemek	17
6.3 Kireç Sökme	17
6.3.1 Demleme Başlığında Kireç Çözme	18
6.3.2 Köpürtme çubuğunda kireç çözme	18
6.3.3 Sistemi yıkama	18

7 Sorun Giderme 19

7.1 Sorunlar, muhtemel sebepler ve çözümler	19
---	----

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

1.1 Elektrik akımı tehlikesi

Elektrik akımı sebebiyle hayati tehlike!

Akımlı tellerle veya bileşenlerle temas etmek ciddi yaralanmalara ve ölüme neden olabilir!

Elektrik çarpması riskini önlemek için aşağıdaki güvenlik önlemlerine uyun:

- Bağlantı kablosu veya elektrik fişi hasar görmüşse kahve makinesini kullanmayın.
- Ürün tekrar kullanılmadan önce elektrik fişi kalifiye bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.
- Kahve makinesinin muhafazasını açmayın. Akımlı bağlantılara dokunulursa ve/veya elektriksel ve mekanik yapılandırma değiştirilirse elektrik çarpması riski ortaya çıkar.

- Kahve çekirdeği haznesini temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin. Kahve öğütücünün dönmelerinden doğan tehlike!

1.2 Yanma veya haşlanma tehlikesi

Kahve makinesinin bazı parçaları çalışma sırasında çok fazla ısınabilir! Makineden alınan içecekler ve çıkan buhar çok sıcaktır!

Kendinizi ve başkalarını yakmaktan/haşlamaktan kaçınmak için aşağıdaki güvenlik önlemlerine uyun:

- Her iki kahve musluğunda yer alan metal manşonlara dokunmayın.
- Cildinizin makineden çıkan buharla veya sıcak durulama, temizleme ya da kireç çözme suyuyla doğrudan temas etmesini engelleyin.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

1.3 Temel güvenlik önlemleri

Kahve makinesini güvenli bir şekilde kullanmak için aşağıdaki güvenlik önlemlerine uyun:

- Ambalaj malzemeleriyle oynamayın. Boğulma riski vardır.
- Makineyi kullanmadan önce üzerinde gözle görülür hasar olup olmadığını kontrol edin. Kahve makinesini hasarlıysa kullanmayın.
- Bağlantı kablosu hasarlıysa olası tehlikeleri önlemek adına yalnızca üreticinin tavsiye ettiği bir servis yetkilisi tarafından değiştirilmelidir! Lütfen üreticiyle ya da üreticinin müşteri hizmetleri yetkilisiyle iletişime geçin.
- Kahve makinesinin onarım işlemleri yetkili servis veya müşteri hizmetleri yetkilisi tarafından yapılmalıdır. Yetkisiz kişilerin yaptığı onarım işlemleri kullanıcı için ciddi tehlikelere yol açabilir. Ayrıca, bu işlemler garantiyi geçersiz kılar.
- Garanti süresi içerisinde kahve makinesinde yapılacak onarım işlemleri, yalnızca üretici tarafından yetkilendirilen servis merkezleri tarafından yapılmalıdır. Aksi takdirde, sonradan ortaya çıkan hasarlar durumunda garanti geçersiz kalacaktır.
- Kusurlu parçalar yalnızca orijinal yedek parçalarla değiştirilebilir. Güvenlik gerekliliklerine uyulması ancak orijinal yedek parça kullanımıyla sağlanabilir.
- Bu ürün, denetim altında tutulmaları ya da ürünün güvenli kullanımına dair bilgilendirilmeleri ve ürünün kullanımından doğabilecek tehlikeleri anlamaları koşuluyla 8 yaşından büyük çocuklar ile fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel kapasiteleri azalmış ve bilgi ve/veya tecrübe eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar ürünle oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakımı, 8 yaşının üzerinde olmadıkları ve gözetim altında tutulmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- Bu cihaz, evde ve aşağıdakiler gibi uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - Dükkanların, ofislerin ve diğer çalışma ortamlarının personel mutfaklarında;
 - Çiftlik evlerinde;
 - Otel, motel ve diğer konaklama mekanlarında müşteriler tarafından;
 - Pansiyon türü mekanlarda.
- Kahve makinesini yağmur, don ve doğrudan güneş ışığı gibi hava etmenlerinden koruyun. Kahve makinesini açık alanda kullanmayın.
- Kahve makinesini, elektrik kablolarını ya da fişini kesinlikle suya veya başka sıvılara batırmayın.
- Kahve makinesini ya da aksesuarlarını bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Su haznesine sudan başka sıvı dökmeyin, gıda malzemeleri koymayın.
- Su haznesini maksimum işaretinden (doldurma deliğinin alt kenarı) fazla doldurmayın (1,4 litre).
- Makineyi sadece atık kahve haznesi, damlama tepsisi ve fincan ızgarası takılı durumdayken kullanın.
- Fişi prizden çıkarmak için kabloyu çekmeyin ve ıslak elle dokunmayın.
- Kahve makinesini elektrik kablolarından tutmayın.
- Ürünü ve ürün kablolarını 8 yaşımdan küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.

1.4 Kullanım amacı

Beko tam otomatik kahve makinesi, evlerde ve benzeri yerlerde (örneğin personel mutfakları, ofisler ve benzeri alanlar ya da pansiyon, otel, motel ve diğer konaklama mekanlarında müşteriler tarafından kullanılmak üzere) tasarlanmıştır. Bu kahve makinesi ticari kullanıma uygun değildir. Yalnızca kahve hazırlamak, süt ve su ısıtmak için tasarlanmıştır. Bunun dışında kullanımlar, uygunsuz kullanım olarak değerlendirilir.

Uygunsuz kullanımdan kaynaklanan tehlike!

Kahve makinesi, kullanım amacı doğrultusunda kullanılmazsa tehlike kaynağı haline gelebilir.



UYARI: Dolayısıyla, kahve makinesi kullanım amacına uygun olarak kullanılmalıdır.



UYARI: Bu kullanım kılavuzunda yer alan prosedürlere uyun.

Kahve makinesinin amacı dışında kullanılmasından kaynaklanan hasar ve yaralanmalar için hiçbir sorumluluk kabul edilmeyecektir.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Risk, sadece makinenin sahibi tarafından ortaya çıkarılmış olmalıdır.

1.5 Sorumluluk sınırlaması

Bu kullanım kılavuzunda yer alan ve kahve makinesinin kurulumuna, kullanımına ve bakımına yönelik olan tüm teknik bilgiler, veriler ve talimatlar makinenin baskı sırasındaki güncel durumunu yansıtmakta, deneyim ve uzmanlık ile kazanılan olası en iyi bilgilere dayanmaktadır.

Bu kullanım kılavuzundaki bilgilerden, çizimlerden ve açıklamalardan hiçbir iddia/talep çıkarımında bulunulamaz.

Üretici, kullanım kılavuzuna uyulmamasından, ürünün kullanım amacı dışında kullanılmasından, amatör onarımlardan, yetkisiz şekilde yapılan değişikliklerden ve onaylı olmayan yedek parçaların kullanılmasından kaynaklanan hasar ve yaralanmalar için sorumluluk kabul etmemektedir.

1.6 AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık elektrikli ve Elektronik eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.



AEEE Yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek Çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

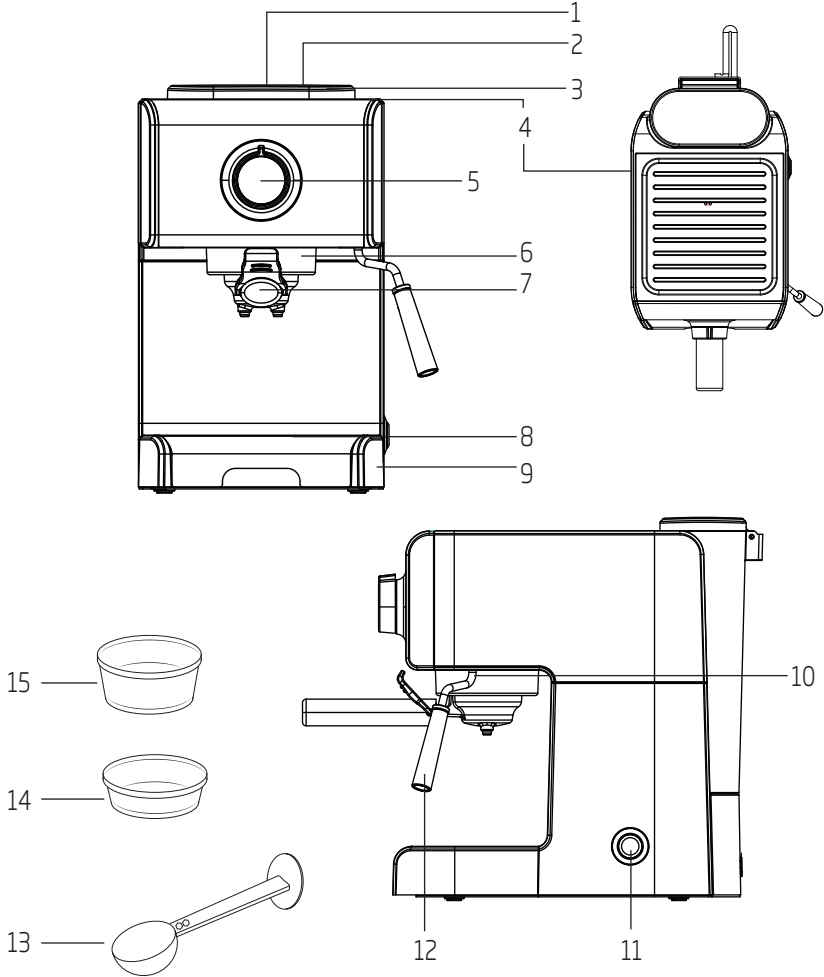
1.7 Ambalaj bilgisi



Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

2 Kahve Makineniz

2.1 Genel Bakış



Ürün üzerinde ve yanında verilen kitapçıklarda belirtilen tüm değerler ilgili standartlara göre yapılan laboratuvar ölçümlerinden alınmıştır. Bu değerler kullanıma ve ortam koşullarına bağlı olarak farklılık gösterebilir.

2 Kahve Makineniz

1. Su Haznesi Kapağı
2. Su Haznesi Tutacağı
3. Çıkarılabilir Su Haznesi
4. Isıtma Platformu
5. Kontrol Düğmesi
6. Demleme Başlığı
7. Porta Filtre
8. Damlama Tepsisi Izgarası
9. Damlama Tepsisi
10. Köpürtme Çubuğu
11. Güç Düğmesi
12. Köpürtme Kolu
13. Kahve Kaşığı / Tamper
14. 1 Fincan için Süzgeç
15. 2 Fincan için Süzgeç

2.2 Teknik veriler

Güç kaynağı:

220-240 V~, 50-60 Hz

Güç: 1200 W

Su Haznesi: 1,2 Litre

Teknik ve tasarım değişiklikleri yapma hakkı saklıdır.

3 Demleme İpuçları

- Kahve çekirdeklerindeki aromayı en iyi şekilde özütlemeniz için her espresso hazırlayışınızda taze olarak öğütülmüş bütün kahve çekirdekleri kullanmanızı öneriyoruz.
- Kullanılan kahveye ek olarak klor, koku ve diğer katkı maddelerinden arındırılmış taze soğuk su kullanmak da mükemmel espresso'yu hazırlamanıza yardımcı olacaktır.
- Aromayı korumak için öğütülmüş espresso'yu hava geçirmez bir kapta, serin ve kuru bir ortamda saklayın. Öğütülmüş kahve, aromasını kaybedebileceği için uzun müddetli olarak saklanmamalıdır.
- Porta filtrenizi ve süzgecinizi ağzına kadar doldurmayın. Ürünle birlikte verilen kahve kaşığı kullanarak, her espresso shot için 1 silme kaşık kahve koyun.
- Makineyi 5 günden daha uzun süre kullanmayacasanız su haznesini yıkayın ve boşaltın.
- Su haznesini doldurmadan veya boşaltmadan önce makineyi daima kapatın.
- Daima düz, dengeli ve ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyinde çalışın.
- Espressonuzun ideal sıcaklığını sürdürmeniz için fincanları önceden ısıtmanızı öneriyoruz.
- Demleme öncesinde porta filtreyi sonuna kadar sağa döndürerek yüksek basınç sebebiyle gevşemesini önleyin.
- 2. Espresso, porta filtreden akıyorsa (veya damlalar halinde çok yavaş akıyorsa) süzgeç tıkalıdır. Cihazı kapatın ve soğumaya bırakın. Kahvenin çok ince öğütülmediğinden emin olun (bkz. bölüm 5a).
- 3. Porta filtreyi çıkarırken dikkatli olun. Metal parçalar çok sıcak olabilir. Ayrıca öğütülmüş kahvenin üstünde sıcak su olabilir. Porta filtreyi yalnızca tutacağından tutun ve parmak korumasını kullanarak demli kahve tavelerini atın (Şekil 5).
- 4. Köpürtme çubuğundan buhar çıkmıyorsa köpürtücü tıkalıdır. Cihazı kapatın ve soğumaya bırakın. Köpürtme çubuğunu 8b bölümünde açıklandığı üzere temizleyin.
- 5. Makinenizin her seferinde gerektiği gibi çalışması için köpürtme kolunu, köpürtme çubuğunu ve köpürtme ucunu her kullanımdan sonra temizleyin.



DİKKAT: Sıcak buhar ve su sebebiyle vücudunuzun yanmasını ve/veya yaralanmaları veya makineye gelebilecek çeşitli hasarları önlemek için aşağıdakileri uygulayın.

1. Makinenizde espresso demlerken veya süt köpürtürken su haznesini veya porta filtreyi asla çıkarmayın. Yeni espresso hazırlamak için porta filtreyi çıkarmadan önce Kontrol Düğmesini "O" konumuna getirin. Hazneye daha fazla su eklemek için Kontrol Düğmesini "O" konumuna getirin ve makinenin yanındaki Güç Düğmesine basarak gücü kapatın. Mavi ışık sönecektir.

4 Çalıştırma ve kullanım

4.1 İlk Kullanımdan Önce

Espresso makinenizin ambalajını dikkatlice açtıktan sonra tüm sökülebilir parçaları ılık sabunlu suyla yıkayın ve iyice durulayın. Talimat kılavuzunu okuyarak cihazınızı tanıyın. Güç kablosunu, güvenlik talimatlarına uygun ve topraklanmış bir duvar prizine takın. Cihazın yanındaki Güç düğmesine basarak makineyi açın.

Kontrol Düğmesindeki gösterge ışığı yanıp sönerken Güç Düğmesi mavi renkte yanacaktır. Bu makinenin ısınmaya başladığını gösterir.

Espresso hazırlamadan önce iç bileşenleri yıkayın. Su haznesini tamamen doldurun ve demleme başlığına ve köpürtme çubuğuna birkaç ons su pompalayın. Makineyi ilk kullanımdan önce yıkamak için "İç Bileşenleri ve Fincanları Isıtma"ya ilişkin bölüm 4'teki prosedürü takip edin.

4.2 Su Haznesinin Doldurulması

Su haznesini sapından tutarak çıkarın. Kapağı açın ve su haznesini MIN ve MAX işaretleri arasında taze soğuk suyla doldurun.

Kapağı kapatın ve su haznesini sıkıca bastırarak tekrar yerine takın. Su haznesinin yerine oturduğundan emin olun.

4.3 Kontrol Paneli

4.3.1 Güç Düğmesi

Makinenin yan tarafındaki güç düğmesi, makineyi açar ve kapatır. Makine açıldığında, Kontrol Düğmesindeki gösterge ışığı kırmızı renkte yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu, makinenin ısıtma sistemini ısıttığını belirtir. İlk ısıtma süresi, normal oda sıcaklığında bir dakikanın altındadır. Gösterge ışığı mavi renkte yandığında iç bileşenler ısıtılır ve kahve demlemeye hazır hale getirilir. Makineyi kapatmak için Kontrol Düğmesinin "☞" konumuna getirildiğinden emin olun ve makinenin yan tarafındaki Güç Düğmesine basın.

4.3.2 Kontrol Düğmesi

Kontrol Düğmesinin üç konumu vardır:

Konum	Sembol	Anlamı
Sol		kahve demleme
Orta		bekleme; demleme ve buhar verme durdurulur
Sağ		köpürtücü aracılığıyla buhar üretimi



Demleme ve buhar verme sırasında Kontrol Düğmesinin içindeki gösterge ışığı yanıp sönmeye başlayabilir ve renk değiştirebilir. Bu, ısıtma sisteminin açıldığını ve demleme veya buhar verme işlemi için uygun sıcaklığın sürdürüldüğünü anlamına gelir.



Makineyi kapatmadan önce Kontrol Düğmesini daima "☞" konumuna getirin.

4.3.3 İç Bileşenleri ve Fincanları Isıtma

Espresso hazırlamadan önce cihazdaki tüm iç bileşenleri ve fincanları önceden ısıtmak önemlidir. Bu kısa prosedür ilk espresso fincanının 10° ila 15°F daha sıcak olmasını sağlayacaktır.

1. Su haznesini bu bölümde açıklandığı üzere taze soğuk suyla doldurun
2. Kontrol Düğmesinin "☞" konumunda olduğundan emin olun.
3. Makinenin yanındaki Güç düğmesine basarak makineyi açın. Kontrol Düğmesindeki gösterge ışığı, makine ısınmaya başladığında kırmızı renkte yanıp söner.
4. Süzgeci porta filtrenin içine yerleştirin (kahve koymadan). Uygun süzgeç konumu için Şekil 3'e bakın.

4 Çalıştırma ve kullanım

5. Parmak korumasının süzgeci kapatmadığından emin olun.
6. Porta filtreyi yukarı doğru iterken demleme başlığının sol tarafındaki **"INSERT"** (Yerleştir) işaretiyle hizalayın. Porta filtreyi demleme başlığını sağa doğru sıkıca çevirerek demleme başlığının ortasındaki **"LOCK"** (Kilit) işaretine getirin.



Başlangıçta porta filtreyi bütünüyle **"LOCK"** (Kilit) konumuna doğru çevirmeniz mümkün olmayabilir. Sadece filtrenin sıkıca yerleştirildiğinden emin olun. Porta filtre, **"LOCK"** (Kilit) konumuna zamanla daha fazla yaklaşacaktır.

7. Porta filtrenin altına bir veya iki fincan espresso koyun. Gösterge ışığı mavi renkte yandığında makine, kahve demlemeye hazırdır.
8. Kontrol düğmesini "Fincan simgesine" doğru sola döndürün. Sıcak su, porta filtreden fincanlara pompalanacaktır.
9. Kontrol Düğmesini tekrardan ortadaki "☞" konumuna getirerek sıcak su akışını durdurabilirsiniz.



DİKKAT: Demleme veya buhar verme sırasında makineyi asla başıboş bırakmayın. Demlemeyi durdurmak için Kontrol düğmesini ortadaki "☞" konumuna getirmelisiniz.

10. Fincanları boşaltın ve porta filtreyi çıkarın. Böylelikle bütün parçaları önceden ısıtmış olursunuz. **İPUCU!** Espresso fincanlarını makinenin üst kısmındaki ısıtma platformuna (4) ters şekilde yerleştirin. Kahve veya buhar hazırlarken ısı, maksimum 50 derecelik bir sıcaklıkta ısıtma platformuna geçer ve kahve fincanını ısıtır. Isıtma plakası kahve yapıp yapılmadığından bağımsız olarak ısınmaz.



Bekleme durumunda, kazan çalışmıyorken, ısıtma plakasının sıcaklığı neredeyse oda sıcaklığı ile aynıdır.

5 Hazırlık

5.1 Espresso Hazırlamak

5.1.1 Kahve Öğütme Ayarı

İnce öğütülmüş kahvede bütünüyle tutarlılık sağlamak için bu adım, espresso yapım sürecinin oldukça önemli bir parçasıdır.

- Doğru şekilde öğütülmüş kahve tuz gibi görünmelidir.
- Kahve çok ince öğütülürse su, kahveye nüfuz etmez ve makinenin içinde çok fazla basınç birikir. Bu şekilde öğütülen kahve toz gibi görünür ve parmaklarınızın arasına aldığınızda un gibi bir his bırakır.
- Kahve çok iri öğütülürse su, kahveye çok hızlı nüfuz eder ve aromanın bütünüyle özütlenmesini engeller. İpucu! Tutarlılık sağlamak için kaliteli bir dişli öğütücü kullanın. Bıçaklı kahve öğütücüler, tutarlı bir öğütme performansı sağlayamayacağından espresso demlemek için tavsiye edilmez.
- Tat konusunda sorun yaşıyorsanız (acı, ekşi, yeteri kadar özütlenmemiş vb.) kahve öğütme boyutunu ayarlayın veya çekirdek kahvenin markasını ya da kavurma derecesini değiştirin.

5.1.2 Demleme için Makineyi Hazırlama

1. 1. Gösterge ışığının mavi renkte yandığından ve Kontrol Düğmesinin "☺" konumunda olduğundan emin olun.
2. Önceki bölümde açıklandığı üzere su haznesinde su olduğundan ve fincanlarınızın önceden ısıtıldığından emin olun.
3. Damlama tepsisi (Şekil 1, I) ve damlama tepsisi ızgarasının (Şekil 1, H) üniteye doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

5.1.3 Porta Filtreyi Doldurma ve Yerleştirme

1. Kahve servis edeceğiniz fincan miktarına (1 veya 2 fincan) bağlı olarak makinenizle birlikte verilen iki süzgeçten birini seçin.
2. Süzgeci porta filtreye koyun ve düz bir hizada yerleştirildiğinden emin olun.
3. Seçili süzgeci taze, ince öğütülmüş kahveyle doldurun. Porta filtrenin kenarında kalan kahve artıklarını temizleyin. Bu, demleme başlığının altına daha rahat oturmasını sağlayacaktır.
4. Kahve kaşığının/tamperinin yassı tarafını kullanarak kahveye bastırın ve sıkıştırın Süzgeci aşırı doldurmayın. Bu tıkanıklığa veya taşmaya sebep olabilir.
5. Porta filtreyi demleme başlığının altında konumlandırın ve porta filtreyi yukarı doğru iterek **"INSERT"** (Yerleştir) işaretiyle hizalayın. Porta filtreyi sağa doğru sıkıca çevirerek **"LOCK"** (Kilit) işaretine getirin.

5.1.4 Espresso Demleme



Cappuccino hazırlamak istiyorsanız "Espresso Demleme" bölümünü okuduktan sonra lütfen bir sonraki bölüm olan "Cappuccino Hazırlama"ya geçin.

1. Makineyi hazırladıktan sonra kahveyi önceki bölümlerde açıklandığı gibi öğütün. Artık espresso demlemeye hazırsınız.
2. Porta filtrenin altına 1 veya 2 küçük fincan koyun. Aynı anda iki fincana kahve servis etmek için fincanları, her biri iki musluktan birinin doğrudan altına gelecek şekilde porta filtrenin altına yerleştirebilirsiniz.

5 Hazırlık

3. Kontrol Düğmesinin ortasındaki gösterge ışığı mavi renkte yandığında makine uygun sıcaklığa ulaşmış olur. Kontrol düğmesini "Fincan simgesine" doğru sola döndürerek demlemeyi başlatın. Öğütülen kahvelerin suyla ön demlenmesi sırasında pompadan kısa süreli sesler duyulacaktır. Kısa süre sonra espresso, fincanlara dökülmeye başlayacaktır.
4. Fincan, istenilen seviyeye kadar doldurulduğunda Kontrol Düğmesini tekrardan "☕" konumuna getirin. Espressonun son damlasına kadar servis edildiğinden emin olmak için fincanları birkaç saniye daha muslukların altında tutun.



DİKKAT: Makine manuel olarak kapatılmalıdır. Demleme sırasında makineyi başıboş bırakmayın. Demleme işlemini manuel olarak durdurmalısınız. Bu; taşmayı, dökülmeyi ve potansiyel tehlike ve hasarı önleyebilir.



Espresso demlendikten sonra makine otomatik olarak bir miktar buhar üretir ve pompada kalan suyu damlama tepsisine akıtır. Bu, ısıtma sisteminde hiç su kalmamasını sağlar. Birkaç fincan espresso hazırladıktan sonra damlama tepsisini makineden dikkatlice sökün, boşaltın ve tekrar yerine takın.

5. Makine soğuduktan sonra porta filtreyi tutacağından tutarak ve sola doğru çekerek porta filtreden dikkatlice sökün. Porta filtredeki süzgeci sabitlemek için parmak korumasını kullanarak porta filtreyi tersine çevirip boşaltın. Süzgeci ve porta filtreyi suyla yıkayın.

6. Daha fazla espresso demlemek için yukarıdaki işlemi tekrarlayın. Taze öğütülmüş kahveyi bölüm 5c "Porta Filtreyi Doldurma ve Yerleştirme"de açıklandığı gibi ekleyin, porta filtreyi demleme başlığının altına kilitleyin ve yeniden espresso hazırlamak için talimatları (bu bölümde 2 ila 5. maddeler) takip edin.
7. İstenilen espresso miktarını hazırladıktan sonra Kontrol Düğmesinin "0" konumunda olduğundan emin olun ve makinenin yanındaki Güç düğmesine basarak makineyi kapatın. Temizlik öncesinde parçaları ve aksesuarları sökmeden önce makineyi soğumaya bırakın.

8. Temizlik talimatları için bkz. bölüm 8.



DİKKAT: Porta filtrenin metal parçaları çok sıcak olabilir. Makineyi ve sökülebilir parçaları kaldırırken daima dikkatli olun. Telveyi temizlerken parmak koruması kullanmayı unutmayın. Bu parçaları soğuk suyun altında soğutun.

5.1.5 Cappuccino Hazırlama

Cappuccino, iki shot espressonun eşit oranda veya daha fazla sıcak süt ve süt köpüğüyle karıştırılmasıyla yapılır.



Köpürtme sırasında süzgeç ve porta filtre "**LOCK**" (Kilit) konumunda olmalıdır. En iyi sonuç için daima taze, soğuk süt (34°F kadar) kullanın.

5 Hazırlık



Kısa süre önce sıcak suyla yikanan sürahi kullanmayın. En lezzetli köpüklü ve buharlı sütü hazırlamak için içecek termometresi kullanmanızı öneriyoruz. Köpüklü ve buharlı süt için ideal nihai sıcaklık 140°F - 165°F arasındadır. Köpürtme için her çeşit süt kullanılabilir. Tam yağlı süt küçük köpükler üretirken yarım yağlı veya yağsız süt büyük, hava kabarcıklı köpükler üretir. Hayvansal olmayan sütler, köpüğü o kadar iyi tutmasa da latte hazırlamak üzere buharlanabilir ve ısıtılabilir.

5.1.6 Sütün köpürtülmesi

1. İlk olarak bölüm 5d "Espresso Demleme"de anlatıldığı üzere espressoyu büyük ve önceden ısıtılmış bir fincanda hazırlayın.
2. Küçük paslanmaz çelik veya seramik bir sürahiyi yarisına kadar soğuk sütle doldurun ve kenara kotun.
3. Köpürtme öncesinde köpürtme çubuğunu sıcak suyla arındırmanız tavsiye edilir. Köpürtme çubuğunun altına bir fincan yerleştirin (veya köpürtme çubuğunu doğrudan damlama tepsisine döndürün). Gösterge ışığı mavi renkte yandığında Kontrol Düğmesini "Buhar simgesine" doğru sağa çevirin. Su, çubuktan artılırken gösterge ışığı 5-8 saniye boyunca kırmızı renkte yanıp söner. Su artıldıktan sonra gösterge ışığı mavi renkte yanar ve köpürtme çubuğundan buhar üretilir. Kontrol Düğmesini tekrar "☞" konumuna döndürün. Gösterge ışığı, makinenin süt köpürtmeye/buharlamaya hazır olduğunu belirtmek için kırmızı renkte yanar.
4. Köpürtme çubuğunu (köpürtme kolu monteli olarak) soğuk sürahideki sütün 2/3'üne kadar daldırın. Köpürtme sırasında köpürtme kolunun sürahinin altına çarpmadığından emin olun.

5. Köpürtme çubuğunu süte daldırdıktan sonra Kontrol Çubuğunu "Buhar simgesine" doğru sağa çevirin.
6. Buhar, köpürtme çubuğundan çıkarak sıcak halde süte yayılacaktır. Köpürtme sırasında makine pompasından aralıklı olarak ses gelecektir. Bu, ısıtma sisteminden pompalanan suyun buhara dönüştüğünün göstergesidir.



DİKKAT: Sıcak sütün sıçramasını önlemek için köpürtme çubuğu ağzının sütün yüzeyini aşmasına izin vermeyin. Köpürtme işlemi boyunca köpürtme çubuğunu sütün içinde tutun.



DİKKAT: Kontrol Düğmesi buhar konumundayken köpürtme çubuğunu kesinlikle süten çıkarmayın. Köpürtme çubuğunu süten çıkarmadan önce Kontrol Düğmesini daima "☞" konumuna çevirin. Aksi takdirde sıcak süt sıçrayabilir.



Demleme veya buhar verme sırasında gösterge ışığı sönebilir, renk değişebilir veya yanıp sönebilir. Bu, ısıtma sisteminin etkin olduğu ve demleme veya buhar verme işlemi için uygun sıcaklığın sürdürüldüğü anlamına gelir.

7. Süt, hacimsel olarak iki katına ulaştığında veya içecek termometresinde (kullanıyorsanız) 165°F (68°C) sıcaklığa ulaştığında Kontrol Düğmesini yeniden "☞" konumuna getirin.



Süt birikintisini önlemek için köpürtme çubuğunu ve köpürtme kolunu buhar verme işleminden hemen sonra ıslak bir bezle dikkatlice temizleyin. Sıcak parçalarla temas etmeye özen gösterin.

8. Köpüklü sütü daha önce hazırladığınız espresoya dökün. Artık cappuccinonuz hazır. İsteğe bağlı şeker, aromalı şurup, ekstrakt veya kakao tozu ekleyerek cappuccinoyu tatlandırın.

5 Hazırlık



Köpürtme sonrasında yeniden espresso yapmadan önce makineyi en az 5 dakika soğumaya bırakın. Bu, makinenin soğuyarak buhar verme sıcaklığından uygun espresso demleme sıcaklığına getirilmesini sağlar. Gösterge ışığı kırmızı renkte yanarsa suyun porta filtreye akması için Kontrol Düğmesini sola çevirebilirsiniz. Bu, buhar verme işlemi sonrasında sistemi soğutarak espresso hazırlamanızı sağlar. Birden fazla cappuccino yapacaksanız ilk olarak tüm espressoları sıcak fincanlara servis edin ve daha sonra sütü köpürtün.

9. Köpürtme çubuğunu arıtmak ve köpürtme çubuğu veya ucunda kalan sütü yıkamak için yukarıda 3. maddedeki talimatları takip edin. Köpürtme çubuğunu ve köpürtme ucunu gerektiği gibi temizlemek oldukça önemlidir. Köpürtücünün doğru şekilde çalışmaya devam edebilmesi için köpürtme kolunu her kullanımdan sonra yıkayın.
10. Makinenin yanındaki güç düğmesine basarak makineyi kapatın. Güç kablosunu prizden çıkarın ve makineyi soğumaya bırakın.



DİKKAT: Sütü köpürttükten veya buharladıktan sonra köpürtme çubuğu, köpürtme ucu ve köpürtme kolu **ÇOK SICAK** olacaktır! Metal parçalara temas etmeyin! Potansiyel yaralanmaları önlemek için, elinize almadan önce tüm parçaların tamamen soğuduğundan emin olun.

5.1.7 Latte Hazırlama

Latte, iki shot espressonun eşit oranda veya daha fazla hafif köpüklü veya köpüksüz sıcak buharlı sütle karıştırılmasıyla yapılır. Köpürtme kolu yoksa köpürtme çubuğu, süte yalnızca buhar verir, sütü köpürtmez. Köpürtme kolunu çıkarın. Sonrasında sütü buharlama işlemine devam edin. Espressonun üzerine sıcak, buharlı süt dökün. Makine temizliği ve güç kapatma için “Cappuccino Hazırlama”daki 9 ve 10. adımları takip edin.



DİKKAT: Sütü köpürttükten veya buharladıktan sonra köpürtme çubuğu ve köpürtme ucu **ÇOK SICAK** olacaktır! Metal parçalara temas etmeyin! Potansiyel yaralanmaları önlemek için, elinize almadan önce tüm parçaların tamamen soğuduğundan emin olun.

6 Makinenizin Bakımı ve Temizliği

6.1 Günlük Temizlik

1. Kontrol Düğmesinin "  " konumunda olduğundan ve makine gücünün yan taraftaki Güç Düğmesinden kapatılıp mavi ışığın söndüğünden emin olun. Temizlik öncesinde fişi prizden çekin ve tüm parçaları soğumaya bırakın.
2. Köpürtme kolunu çıkarın ve köpürtme çubuğu- nu nemli bir bezle silin.
3. Su haznesi, süzgeçler ve damlama tepsisini sıcak su ve hafif sıvı sabun çözeltisinde yıka- yabilirsiniz.



DİKKAT: Cihazı suya veya farklı bir sıvıya daldırmayın ya da bulaşık makinesine yerleştirmeyin.



Makineyi aşındırıcı temizlik mad- deleri, çelik yün pedler veya diğer aşındırıcı maddelerle temizlemeyin.

6.2 Köpürtme Çubuğunu Temizle- mek

Birikintileri önlemek için her köpürtme veya bu- har verme işleminden hemen sonra köpürtme çubuğunu arıtmak için nemli bir bezle temizleyin. Temizliğinden emin olmak için makineyi kapat- madan önce köpürtme çubuğunu derinlemesine temizleyin.

1. Siyah köpürtme kolunu aşağı doğru çekip köpürtme çubuğundan çıkarın ve sıcak suyun al- tında temizleyin.
2. Fincanı bir miktar suyla doldurun ve köpürtme çubuğunu içine daldırın.
3. Kontrol düğmesini "Buhar simgesine" doğru sağa çevirerek buharın birkaç saniye boyunca suya nüfuz etmesine izin verin.
4. Kontrol Düğmesini tekrardan "  " Kapalı konuma, yani ortaya getirin.
5. Köpürtme çubuğunu bezle kurulayın ve si- yah köpürtme kolunu tekrardan yerine takın.

Köpürtme kolunun köpürtme çubuğuna sıkıca oturduğundan emin olun.

6. Aşırı tıkanıklık durumunda köpürtme ucu sö- külebilir ve yaklaşık 30 dakika boyunca sıcak sabunlu suya daldırılabilir. Daldırma işlemi ta- mamlandıktan sonra köpürtme ucunu akan su altında derinlemesine yıkayın.



DİKKAT: Köpürtme çubuğu, köpürtme ucu ve köpürtme kolu **ÇOK SICAK** olabilir! Potansiyel yaralanmaları önlemek için, elinize almadan önce tüm parçaların tama- men soğuduğundan emin olun.



Köpürtme çubuğundan buhar çıkmıyorsa katılaşmış süt, buhar yolunu tıkamış olabilir. Kontrol Düğmesini tekrar "  " konumu- na döndürün. Köpürtme kolunu çıkarın ve köpürtme ucunun ağzındaki süt kalıntılarını iğneyle temizleyerek tıkanıklığı giderin. Daha sonra buhar verme işlemini tekrarlayın.



Makinenizin her seferinde gerektiği gibi çalışması için köpürtme çubuğunu, köpürtme kolunu ve köpürtme ucunu her kullanımdan sonra yukarıda açıklandığı şekilde temizleyin.

6.3 Kireç Sökme

Espresso hazırlarken daima soğuk ve temiz su kul- lanın. Kaynak suyu veya filtrelenmiş su kullanmak, kalsiyum birikmesini yavaşlatacaktır. Her 100-200 kullanımdan sonra veya en azından her 2-3 aylık kullanımdan sonra kireç çözme işlemi yapmanızı öneriyoruz.

- Ticari kireç çözme malzemelerini kullanırken ta- limatlara uymak önemlidir. İsterseniz Capresso Temizlik Solüsyonu da kullanabilirsiniz. Bu ürünü www.capresso.com web sitesinde bulabilirsiniz. 30 onsluk suda 1 paket Capresso Temizlik So- lüsyonu çözündürün ve bunu su haznesine ekleyin.

6 Makinenizin Bakımı ve Temizliği



Demleme başlığının içindeki sızdırmazlık elemanının ömrünü ciddi ölçüde kısaltabileceği için sirke kullanmayın.

6.3.1 Demleme Başlığında Kireç Çözme

1. Porta filtreyi çıkarın.
2. En iyi sonuç için demleme başlığının içindeki eleği çıkarın. Kahve kalıntılarını nemli bir bezle temizleyin.
3. Su haznesini kireç çözme solüsyonuyla doldurun.
4. Demleme başlığının altına büyük bir kase yerleştirin.
5. Makinenin yanındaki güç düğmesine basın ve Kontrol Düğmesini "Fincan simgesine" doğru sola çevirin. Solüsyonun 1/3 ile 1/2'sinin sisteme ve demleme başlığına pompalanmasına izin verin.
6. Kontrol Düğmesini yeniden "☞" konumuna çevirerek işlemi sonlandırın.
7. Makineyi yaklaşık 10 dakika dinlenmeye bırakın.

6.3.2 Köpürtme çubuğunda kireç çözme

1. Siyah köpürtme kolunu çıkarın.
2. Sürahiye 6 ila 8 onsluk soğuk suyla doldurun ve köpürtme çubuğunu soğuk suya daldırın.
3. Kontrol düğmesini "Buhar simgesine" doğru sağa çevirerek buharın 30 saniye kadar içerde dolaşmasına izin verin. Bu işlemi üç veya dört kere tekrarlayın.
11. Bu aşamadan sonra kireç çözme solüsyonunun geri kalanını yukarıda belirtildiği gibi demleme başlığında kullanabilirsiniz.

6.3.3 Sistemi yıkama

1. Su haznesini çıkarın ve derinlemesine yıkayın. Daha sonra içine taze soğuk su doldurun.
2. Yukarıdaki işlemleri (4 ila 6) taze soğuk suyla tekrarlayın.
3. Demleme başlığındaki eleği tekrar yerine takın ve vidaları iyice sıkın.

7 Sorun Giderme

7.1 Sorunlar, muhtemel sebepler ve çözümler

Sorun	Neden	Çözüm
Kahve, porta filtrenin kenarından aşağı akıyor.	Porta filtre, gerektiği gibi takılmamıştır.	Porta filtrenin tutacağını biraz daha sağa çevirin.
	Süzgecin kenarındaki öğütülmüş kahveler temizlenmemiştir	Makineyi kapatın, porta filtre tutucuyu çıkarın ve süzgecin kenarlarını temizleyin.
	Demleme başlığının içindeki elek kirlidir.	Demleme başlığındaki eleği sabitleyen iki vidayı sökerek eleği çıkarın. Sıcak suyla derinlemesine temizleyin, kurulayın ve eleği tekrar yerine takın. Vidaların iyi-ce sıkıldığından emin olun. DİKKAT! SICAKTIR.
Porta filtreden çok az kahve akıyor veya hiç akmıyor.	Haznede su yoktur.	Hazneyi suyla doldurun.
	Demleme başlığının içindeki elek tıkanmıştır.	Suyu, porta filtreyi yerleştirmeden elekten dökün. Su hâlâ akıyorsa eleği söküp, temizleyin ve tekrar takın.
	Süzgeç tıkanmıştır.	Çözüm: Süzgeci temizleyin, porta filtreye yerleştirin ve suyu, kahve olmadan pompalayın. Süzgeçten su akıyorsa Müşteri Hizmetlerini arayın ve yeni bir süzgeç talep edin.
Espresso damlalar halinde servis ediliyor.	Kahve çok ince öğütülmüştür veya çok sıkıştırılmıştır.	Öğütülmüş kahveyi çok sıkıştırmayın. Daha iri öğütülmüş kahve kullanın.
	Makine kalsiyum artıklarıyla tıkanmıştır.	Cihazdaki kireci çözün. Bkz. bölüm 8c.
Espresso çok hızlı demleniyor.	Kahve çok iri öğütülmüş.	Daha ince öğütülmüş kahve kullanın.
	Süzgeçte yeterli kahve yoktur.	Daha fazla öğütülmüş kahve kullanın.

7 Sorun Giderme

Sorun	Neden	Çözüm
Krema yok.	Kahve eskidir veya çok kurudur.	Taze kahve kullanın.
	Kahve yeteri kadar sıkıştırılmamıştır. Su, kahveye çok hızlı nüfuz ediyor.	Öğütülmüş kahveyi iyice sıkıştırın. Daha ince öğütülmüş kahve kullanın.
	Kahve çok iridir.	Kahveyi daha ince ve tutarlı bir şekilde öğütmek için konik dişli öğütücü kullanın.
	Kahve harmanı, espresso hazırlamaya uygun değildir.	Espresso markasını değiştirin.
Köpürtme çubuğundan buhar gelmiyor.	Köpürtme çubuğunun ucu tıkalıdır.	Bkz. bölüm 8b, "Köpürtme Çubuğunu Temizlemek". Köpürtme çubuğu, kurumuş süt artıklarından temizlenmişse fakat köpürtme çubuğundan buhar gelmiyorsa köpürtme çubuğunda bölüm 8c'de belirtildiği şekilde kireç çözün. Cihaz hâlâ tıkalıysa Müşteri Hizmetlerini arayın. Bkz. bölüm 11.
Süt köpürtürken yeterli köpüğü elde edemiyorum.	Süt taze değildir.	Taze süt kullanın.
	Süt uygun değildir.	Yarım yağlı süt kullanın. Hayvansal olmayan sütler de iyi köpürmez.
	Süt, başlangıçtan itibaren çok sıcaktır.	Direkt olarak buz dolabından çıkarılmış süt (34°F) kullanın.
	Köpürtme için yeterli süt yoktur.	Daha fazla soğuk süt kullanın.

Müşteri Hizmetleri

Müşteri Memnuniyeti Politikası

- Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.

Kanallarımız:

* Çağrı Merkezimiz: 0850 210 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın*)

* Diğer Numaramız: 0216 585 8 888

- Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

- Çağrı Merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.

- Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

* Whatsapp Numaramız: 0544 444 0 888

* Faks Numaramız: 0216-423-2353

* Web Adresimiz:

- www.altus.com.tr

* e-posta Adresimiz:

- musteri.hizmetleri@altus.com

* Sosyal Medya Hesaplarımız:

- <https://www.facebook.com/altustr>

- https://www.youtube.com/channel/UCI88QUQrXu4MR6aX_ctdzRg

* Posta Adresimiz:

- Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,
34445, Söğütözü / İSTANBUL

* Bayilerimiz,

- <http://www.altus.com.tr/yetkili-saticilar.html>

* Yetkili Servislerimiz,

- <http://www.altus.com.tr/yetkili-servisler.html>

- Online servis randevusu almak için,

- <http://digital.arcelik.com.tr>

- Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi"nde (www.servis.gov.tr) yer almaktadır.
- Yedek parça malzemeleri yetkili servislerimizden temin edilebilir.

- Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Altus'a ulaştığı bilgisini, müşteri ayrımı yapılmaksızın kendilerine 24 saat içinde veririz.
- Müşteri Hizmetleri sürecimiz:
Müşterilerimizin istek ve önerilerini;
 - * İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplarız.
 - * Yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alır ve değerlendiririz.
 - * Bu geri bildirimleri süreçlerimizin daha mükemmel hale getirilmesinde kullanırız.
- Altus olarak, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul eder, müşteri odaklı bir yaklaşım benimseriz.
- Bütün süreçlerimizi yönetim sistemi ile entegre ederek birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmesini sağlarız.
Yönetim hedeflerini de bu sistem üzerinden besleriz.

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

- Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
- Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
- Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
- Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.
- İşiniz bittiğinde Yetkili servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. alacağınız "Hizmet Fişi" , ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
- Ürünün kullanım ömrü: 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Hizmet talebinin deęerlendirilmesi

1

Müşteri Başvurusu



Web sitesi



0850 210 0 888
Çağrı merkezi



Yetkili Servis



musteri.hizmetleri
@altus.com.tr



Yetkili Satıcı



Faks
0216 423 23 53

2

Başvuru kaydı

Başvuru Konusu
Müşteri Adı, Soyadı
Müşteri Telefonu
Müşteri Adresi

3

Hizmet talebinin alınması

- Hizmet talebi analizi
- Hizmet hakkında müşterinin bilgilendirilmesi (Keşif,nakliye,montaj,bilgi,onarım,değişim vb.)
- Hizmet hakkında gerekli işlemin gerçekleştirilmesi

4

Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun
değil

5

Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması

Bu kılavuzu okumadan ürününüzü çalıştırmayınız.

Ürününüz ile ilgili garanti şartları, kullanımı ve sorun giderme yöntemleri kılavuzda yer almaktadır.

Uygun Kullanım ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar;

Aşağıda belirtilen sorunların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Bu durumlar için garanti şartları uygulanmaz;

1. Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,
 2. Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,
 3. Malın kullanıldığı yerin elektrik (priz, gerilim, topraklama vb.), su (su basıncı, musluk vb.), doğalgaz, telefon, internet vb. şebekesi ve/veya altyapısı (gider, zemin, ortam vb.) kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
 4. Doğa olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
 5. Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar,
 6. Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar,
 7. Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi
- Durumlarında mala verilmiş garanti sona erecektir.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Bu ürün Arçelik A.Ş. adında Elec-Tech ZhuHai Co., Ltd. No. 1, Jin Feng Road, Tang Jia wan Town, Xiang Zhou District, Zhuhai City, Guangdong Province +86-756-3390000 tarafından üretilmiştir.

Menşei: P.R.C.

GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2) Malın tanıtmaya ve kullanmaya kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicinin, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
- a- Sözleşmeden dönme, c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
b- Satış bedelinden indirim 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. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müstesilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici yada ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketicinin malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir.

Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ile ithalatçı müstesilen sorumludur.

- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın anzasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülüğünden kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketici Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmasının;

Unvanı: Arçelik A.Ş.
Adresi: Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,
34445, Sütçüce / İSTANBUL
Telefonu: (0-216) 585 8 888
Faks: (0-216) 423 23 53
web adresi: www.altus.com.tr

Malın

Markası: Altus
Cinsi: Manuel Espresso Makinesi
Modeli: AL 4933 ES
Bandrol ve Seri No:
Garanti Süresi: 2 YIL
Azami Tamir Süresi: 20 iş günü

GENEL MÜDÜR

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.

**Satıcı Firmasının:****Unvanı:****Adresi:****Telefonu:****Faks:****e-posta:****Fatura Tarihi ve Sayısı:****Teslim Tarihi ve Yeri:****Yetkilinin İmzası:****Firmanın Kaşesi:**

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşelleyecektir.