

VESTEL

KAHVE MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU

VESTEL BARİSTA PRO YARI OTOMATİK
ESPRESSO MAKİNESİ

Değerli Müşterimiz,

Yarı Otomatik Espresso Makinesi cihazımızı tercih etmekle kaliteli bir **VESTEL** ürünü satın almış bulunmaktasınız.

Cihazınız, gerekli olan özeni ve bakımı sağladığınız takdirde size uzun yıllar hizmet edecektir.

Cihazınızı kullanırken keyif almanızı diliyoruz.



UYARI: Ciddi yaralanma risklerini belirtir.



UYARI: Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce tehlikeli bir durum, yangın, elektrik çarpması ve kişisel yaralanma risklerini önleyebilmek için bu kılavuzda açıklanan güvenlik önlemlerine her zaman uyun.

Güvenlikle İlgili Önemli Bilgiler

Cihazınızı hızlı bir biçimde tanımak ve cihazınızın tüm fonksiyonlarından eksiksiz faydalanmak için lütfen bu kılavuzdaki talimatları dikkatli bir şekilde okuyun ve ileride tekrar incelemek için saklayın.

İçindekiler

Güvenlik Uyarıları	1
Cihazı Kullanırken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri..	1
Temizlik ve Bakım Yaparken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri	5
Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar.....	5
Sorumluluk Sınırlaması.....	5
Teknik Özellikler	6
Genel Görünüm	7
Kontrol Paneli	8
Aksesuarlar	9
Kullanmadan Önce	10
Kullanımı.....	10
1) Su Haznesinin Takılması	10
2) Ön Isıtma ve Bekleme	11
3) Sıcak Su Fonksiyonu	11
4) Mükemmel Ekstraksiyon	11
5) Öğütücünün Ayarlanması	12
6) Kahve Sertlik Ayarı	12
7) Portafiltre Seçimi	13
8) Portafiltrenin Hazırlanması, Takılması ve Sökülmesi	13
9) Özel Hacim ve Hafıza	14
10) Süt Köpürtme Fonksiyonu	15
11) Kahve Demleme Sıcaklığının Ayarlanması	16
12) Kahveyle İlgili İpuçlar	17
13) Temizlik ve Bakım	18
Sorun Giderme.....	23

Güvenlik Uyarıları

- **UYARI:** Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce tehlikeli bir durum, yangın, elektrik çarpması ve kişisel yaralanma risklerini önleyebilmek için bu kılavuzda açıklanan güvenlik önlemlerine her zaman uyun.
- Bu kullanım kılavuzu, cihazınızın ilk kullanımı, güvenliği, kullanım amaçları, temizliği ve bakımı ile ilgili önemli bilgiler içermektedir.
- Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun ve talimatlara uyun.
- Kullanım kılavuzunu güvenli bir yerde saklayın ve cihazınızı ödünç verdiğinizde bu kullanım kılavuzunu da cihazınızla birlikte verin.
- Bu cihaz, evde veya aşağıdakiler gibi benzer kapalı mekanlarda ticari olmayan kullanımlar için kahve yapmak amacıyla tasarlanmıştır:
 - mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları;
 - çiftlik evleri;
 - oteller, moteller ve diğer konut tipi ortamlardaki müşteriler tarafından;
 - yatak ve kahvaltı tipi ortamlar.
- **UYARI:** Cihazın kullanım amacının dışında kullanılması hasar veya tehlikeli durum yaratabilir ve cihazın garantisinin iptaline sebep olur. Bu şartlarda oluşabilecek hasarlar kullanıcı tarafından karşılanır.

Cihazı Kullanırken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

- Cihazı yalnızca tip etiketi üzerindeki bilgilere göre bağlayın ve çalıştırın. Evinizdeki şebekenin cihazınızın tip etiketi üzerinde belirtilen güç ve voltaj değerleri ile uygun olduğundan emin olun.
- Cihazı sadece AC akımına ve topraklı prize bağlayın.
- Cihazı deniz seviyesinden 2000 metreden düşük bir rakımda, kuru yerlerde kullanın.
- Cihazınızın elektriksel güvenliği, cihazınızın elektrik bağlantısı ancak tamamen topraklanmış korumalı bir prize yapıldığında sağlanabilir. Üretici firma, toprak korumalı olmayan bir prize kullanılması sonucunda oluşabilecek yaralanmalardan veya maddi hasarlardan sorumlu değildir.
- **UYARI:** Elektrik akımı dolayısıyla hayati tehlike! Akımlı tellerle veya bileşenlerle temas etmek ciddi yaralanmalara ve ölüme neden olabilir!
- Espresso makinesini kullanmadığınız zamanlarda daima güç düğmesinden kapatın.
- Bu cihaz 8 yaş ve üstü çocuklar ve fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.

- Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından, bu kişilerden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımıyla ilgili gözetim veya talimat verilmedikçe kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocukların cihazla oynaması yasaktır.
- Çocukların, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdırlar.
- Cihazı ve kablosunu yaşımdan küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın ve cihazınızın kablosunun tezgahdan aşağı sarkmasına izin vermeyin. Temizleme ve kullanıcı bakımı 8 yaşımdan büyük ve gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Su haznesini doldurmak için her zaman oda sıcaklığında su kullanın. Ilık su ve başka sıvılar kahve makinenize zarar verebilir.
- **UYARI:** Kullanım sırasında su haznesinin ağızı açılmamalıdır.
- **UYARI:** Boğulma tehlikesini önlemek için ambalaj malzemelerini bebek ve çocuklardan uzak tutun. Bu ambalaj malzemesinin oyuncak olarak kullanılmasına izin vermeyin.
- Fişini her kullanımdan sonra, hatalı çalışma durumunda veya temizlikten önce prizden çekiniz.
- Aşağıdaki durumlarda cihazın fişini prizden çekin:
Su haznesine su doldurmadan önce
Cihazın parçalarını sökmeden ve takmadan önce
Temizlik veya bakım yapmadan önce
Cihaz düzgün bir şekilde çalışmıyorsa
- Cihazı kullandıktan sonra
- Cihazı suya daldırmayın.
- Cihazın uzun süre kullanılmaması durumunda su haznesini boşaltın.
- Cihazınız sadece kendi taban ünitesi(altlık) ile birlikte kullanılabilir.
- 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:
- Kahve musluğunda yer alan metal buhar çubuğuna dokunmayın.
- Cildinizin makineden çıkan buharla veya sıcak durulama, temizleme ya da kireç çözme suyuyla doğrudan temas etmesini engelleyin.
- Cihazınızın çalışması esnasında, cihazınızdan sıcak buhar çıkabilir ve cihazınızın parçaları çok sıcak olabilir.
- Buhar/ sıcak su seçimini bir su hazne sudan fazla sürecek şekilde sürekli olarak çalıştırmayın.
- **UYARI:** Yanma tehlikesini önleyebilmek için;
 - Vücudunuzun tüm kısımlarını buhar çikişından uzak tutun.
 - Cihazınızın çalışması esnasında filtre bölmesini açmayın.
 - Cihazınızın temizliğini yapmadan önce, cihazın tamamen soğumuş durumda olduğundan emin olun.
 - Cihazınızın kapağını açarken dikkatli olun.

- Suyun seviyesi Max(En fazla) ve Min(En az) seviyeleri arasında olmalıdır. Kahve Makinenize çok fazla su koyduğunuzda su haznesinden taşabilir.
- Parçaları sökmeden ve takmadan önce ve cihazı temizlemeden önce soğumasına izin verin.
- Sıcak yüzeye dokunmayın. Sadece düğmeleri kullanın.
- Cihazın uzun süre kullanılmaması durumunda su haznesini boşaltın.
- Bu ürün çalışma sırasında sürekli tüketici tarafından kontrolü gerektirmektedir.
- Cihazı sabit bir yüzey üzerine sallanmayacak şekilde yerleştirin.
- Cihazınızı eğimli yüzeylerde kullanmayın.
- Cihazınızı kuru, düz ve dengeli, su bulunmayan ve ısıya maruz kalmayacağı bir yüzeye yerleştirin.
- Mobilya bir tezgahın üst yüzeyi, cihazınızın kauçuk ayaklarına zarar verebilecek malzemeler içerebilir.
- Gerekliyse, cihazınızın ayak kısmının altına koruyucu bir altlık yerleştirin.
- Küçük çocukların cihazın sıcak yüzeylerine erişemeyeceği bir yer seçin.
- Cihazınız bir duvarın veya dolabın içine yerleştirilmeye uygun olarak tasarlanmamıştır.
- Acil durumlarda cihazınızın elektrik devresinin hızlı olarak kesilebilmesi için cihazınızın elektrik fişi kolay erişilebilir bir yerde bulunmalıdır.
- Kullanmadan önce, cihazınızın fonksiyonlarını doğru bir şekilde kontrol edin.
- Elektrik kablosu zarar görmüşse, herhangi bir tehlikenin önlenmesi için, sadece üreticinin önerdiği yetkili servis tarafından değiştirilmelidir. Lütfen yetkili servis veya müşteri iletişim merkezine ile iletişime geçin.
- Cihaz yalnızca elektrik kablosunda ve cihazın gövdesinde hiçbir hasar görünmediği takdirde kullanılmalıdır.
- Cihazınızı asla aşağıdaki durumlarda kullanmayın:
 - o Cihaz, elektrik kablosu veya fişi hasarlı ise,
 - o Cihaz düşürülürse, gözle görülür hasar belirtisi varsa veya düzgün çalışmazsa,
 - o Cihaz, elektrikli parçalar görülecek şekilde hasar görmüşse,
 - o Cihaz, güç kablosu veya elektrik fişi su ya da diğer sıvıların içine düşmüşse.
- Eğer yukarıdaki durumlardan birisi tespit edilirse, hemen cihazınızın elektrik fişini prizden çekin ve yetkili servisle irtibata geçin.
- Besleme kablosu hasarlıysa, bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis acentesi veya benzer nitelikli kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Hasarlı bir cihaz ya da cihazın hasarlı parçaları ciddi yaralanmalara ve yangına neden olabilir.
- Cihazınızda herhangi bir arıza meydana gelirse, cihazı kendiniz tamir etmeye kalkışmayın. Cihazın içinde kullanıcı tarafından tamiri yapılabilecek parça yoktur.

- Espresso makinesinin muhafazasını açmayın. Akımlı bağlantılara dokunulursa ve/veya elektriksel ve mekanik yapılandırma değiştirilirse elektrik çarpması riski ortaya çıkar.
- Cihazınızın iç kısmını açmayın. Cihazın içindeki elektrik bağlantılarına dokunulduğunda ve/veya cihazın elektriksel ve mekanik yapısı değiştirildiğinde elektrik çarpması tehlikesi vardır.
- Elektrik kablosunu tehlikeye sebep olmayacak şekilde uzatın. Kabloyu, keskin kenarlar üzerinden çekmeyin, sıkıştırmayın.
- Sıcak ve ıslak alanlardan uzak tutun. Kablo cihazın sıcak parçalarıyla temas etmemelidir.
- Temizlik ve Bakım bölümünden cihazın ve aksesuarlarının nasıl temizleneceğine ulaşabilirsiniz.
- **UYARI:** Cihazın yanlış kullanımı yaralanmaya neden olabilir!
- Cihazı yağmur, don ve doğrudan güneş ışığı gibi hava etmenlerinden koruyun. Kahve makinesini açık alanda kullanmayın.
- Cihazı sıcak bir gazlı veya elektrikli ocağın veya ısıtılmış bir fırının yakınına yerleştirmeyin.
- Sıcak su fonksiyonunu, bir hazne sudan fazla sürecektir şekilde sürekli olarak çalıştırmayın.
- Cihazınızı prizden çıkarırken fişten tutun ve kablосundan tutarak çıkartmayın.
- Cihazı elektrik kablosundan tutmayın.
- Elektrikçi bağlamadan ve parçalarını takmadan önce cihazı ve tüm parçalarını kurutun.
- Cihazı, elektrik fişine her zaman ulaşılabilir şekilde yerleştirin.
- Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.
- Bu cihaz için uzatma kablosu kullanmayın.
- Ürünün sıcak parçalarına dokunmaktan kaçının.
- Cihazı kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.
- Öğütücüyü yalnızca kahve çekirdeği öğütmek için kullanın.
- Öğütücüyü çalıştırmadan önce çekirdek haznesinin ve kapağının doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
- Haznede çekirdek olmadan öğütücüyü çalıştırmaya çalışmayın.
- Öğütücüyü kapak yerinde olmadan çalıştırmayın. Kapağı çıkarmadan önce bıçağın dönmemesinin tamamen durmasını bekleyin.
- Çalışma sırasında parmaklarınızı, ellerinizi, saçınızı, giysilerinizi hazneden uzak tutun.
- Damlama tepsisi düzgün yerleştirilmemişse cihazı kullanmayın.
- Ürünle birlikte verilmeyen aksesuarları kullanmanız önerilmez. Tehlikeli olabileceği için bunu yapmaktan kaçınılmalıdır.

Temizlik ve Bakım Yaparken Dikkat Edilmesi Gereken Güvenlik Bilgileri

- Cihazı “Temizlik ve Bakım” bölümünde anlatıldığı gibi düzenli bir şekilde temizleyin. Cihazın temizlik ve bakımına başlamadan önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı suya daldırmayın. Elektrik çarpmasını önlemek için cihazınızı suyla temizlemeyin, cihazınızı temizlemek için yumuşak bir bez kullanın.
- Espresso makinesini ya da aksesuarlarını bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Nemli bez ile cihazın gövdesini silebilirsiniz, sonra kuru bir bezle parlatabilirsiniz.
- **UYARI:** Cihazınızın yüzeyini sildiğiniz bezi iyice kuruttuğunuzdan emin olun, cihazınızın elektrikli parçalarının içine su girmesi cihazınızda ciddi hasarlara sebep olacaktır.
- Temizlik sırasında kesici, delici, sivri uçlu vb. zarar verici araçlar kullanmayın.

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınız, aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda tutulmalıdır.
- Taşıma sırasında ürünü normal konumunda tutun.
- Cihazı nakliye sırasında düşürmeyin ve darbelere karşı koruyun.
- Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

Sorumluluk Sınırlaması

Bu kılavuzda yer alan tüm teknik bilgiler, kullanım talimatları, cihazın çalıştırılması ve bakımı, cihazınızla ilgili son bilgileri içerir. Üretici firma, bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmaması, cihazın kullanım amacının dışında kullanılması, yetkili olmayan onarım işlemleri, cihaz üzerinde izin verilmeyen değişiklikler yapılması ve üretici firma tarafından onaylanmamış yedek parçaların, aksesuarların kullanılması nedeniyle oluşabilecek hasar ve yaralanmalar için herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

Teknik Özellikler

MODEL	VESTEL BARİSTA YARI OTOMATİK ESPRESSO MAKİNESİ
Panel	Tuşlu
Portafiltre Boyutu	58 mm
Öğütme Fonksiyonu	Var
Demleme Malzemesi	Paslanmaz Çelik
Sıcak Su Fonksiyonu	Var
Su Haznesi	2.5 Litre, Çıkarılabilir
Çekirdek Hazne Kapasitesi	260 g, Çıkarılabilir
Çalışma Gerilimi/Frekans/Güç	220-240V~ 50 Hz/ 1500W
Öğütücü Güç	120 W

AB Yönetmeliği 2023/826 uyarınca Düşük Güç Modlarının çalıştırılmasına ilişkin teknik bilgiler.		
Mod	GÜÇ TÜKETİMİ (WATT)	SÜRE(DAKİKA)*
Kapalı mod	<0.5	<30
*: Cihazın otomatik olarak bekleme moduna, kapalı moda veya şebeke bekleme moduna geçmesi için geçen süre dakika cinsinden olup en yakın dakikaya yuvarlanır.		

- Ürünle birlikte verilen baskılı dokümanlarda, ürün üzerinde bulunan işaretlemelerde ve www.vestel.com.tr adresinde beyan edilen değerler, ilgili standartlar uyarınca laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.
- Teknik özellikler ve bu kılavuz, önceden haber verilmeden değiştirilebilir.
- AEEE Yönetmeliğine uygundur.

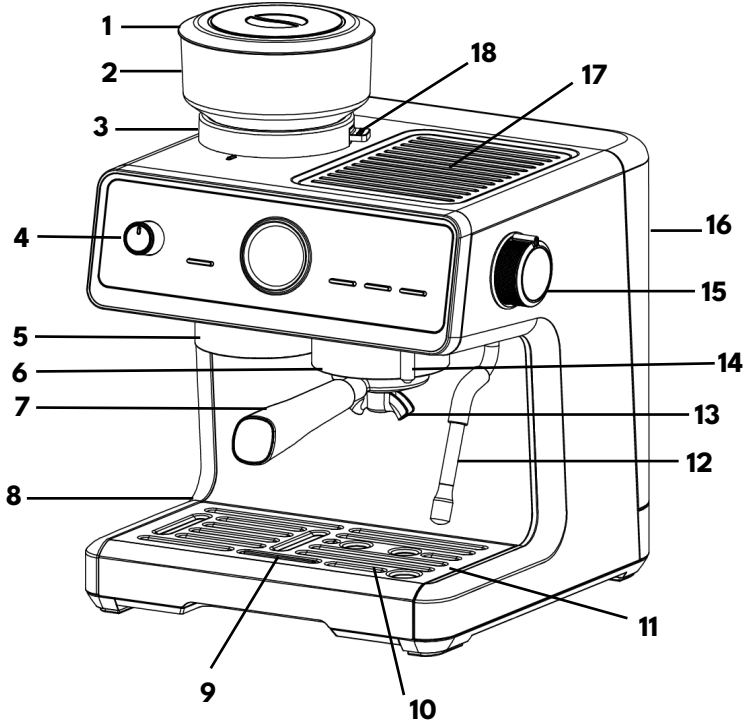


Bu ürün 2014/30/EU (Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmeliği) ve 2014/35/EU (Alçak Gerilim (LVD) yönetmeliği) sayılı Avrupa CE Direktiflerine uygundur. Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliğine uygundur.



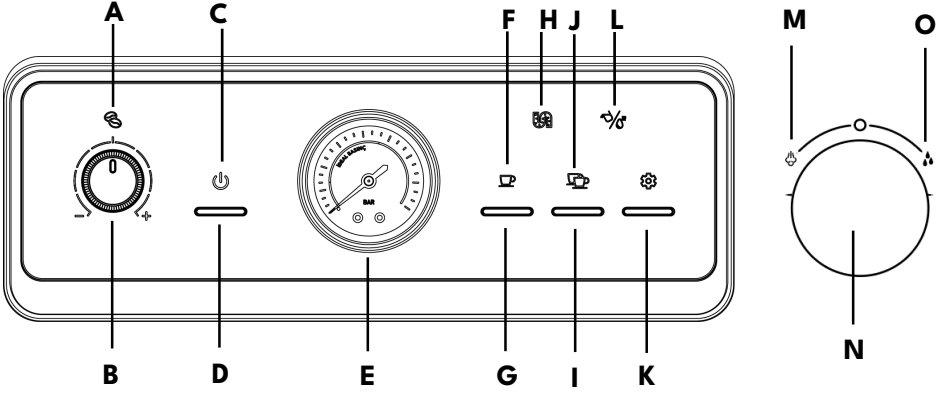
Genel Görünüm

Görseller yalnızca cihazın parçaları hakkında bilgilendirme amaçlıdır. Parçalar cihaz modeline göre farklı olabilir. Resimler temsildir.



- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1. Çekirdek Kahve Hazne Kapağı | 10. Damlama Tepsisi Kapağı |
| 2. Çekirdek Kahve Haznesi | 11. Damlama Tepsisi |
| 3. Öğütücü Boyutu Ayarı | 12. Buhar Çubuğu |
| 4. Kahve Sertlik Ayarı | 13. Portafiltre Musluğu |
| 5. Portafiltre Yuvası 1 | 14. Sıcak Su Çıkışı |
| 6. Portafiltre Yuvası 2 | 15. Buhar/Sıcak Su Ayar Düğmesi |
| 7. Portafiltre | 16. Su Haznesi |
| 8. Aksesuar Deposu | 17. Fincan Isıtma Tepsisi |
| 9. Tepsi Dolu Göstergesi | 18. Hazne Çıkarma Düğmesi |

Kontrol Paneli



A. Öğütücü Durumu Göstergesi: Öğütme sırasında BEYAZ yanıp söner. KIRMIZI bir hata olduğunu gösterir.

B. Kahve Sertlik Ayarı: Otomatik dozajlama sırasında hacmi ayarlamak için kullanılır.

C. Güç Durumu Göstergesi: Ön ısıtma sırasında BEYAZ renkte yanıp söner ve bekleme modunda sabit yanık kalır. KIRMIZI bir hata olduğunu gösterir.

D. Güç Düğmesi: Espresso makinesini açmak veya kapatmak ve ön ısıtmayı başlatmak için kullanılır.

E. Basınç Göstergesi: Ekstraksiyon işlemi sırasında ne kadar basınç uygulandığını gösterir.

F. 1 Fincan Seçim Göstergesi: Hazır olduğunda BEYAZ yanar ve çıkarma işlemi sırasında yanıp söner. KIRMIZI bir hata olduğunu gösterir.

G. 1 Fincan Espresso Seçim Tuşu: Tek bir espresso çekimi başlatmak/durdurmak veya özel bir çekim hacmi ayarlamak için kullanılır.

H. Kireç Çözme Göstergesi: Ünitenin kireç çözmesi gerektiğinde BEYAZ yanar ve kireç çözme işlemi sırasında yanıp söner.

I. 2 fincan Espresso Seçim Göstergesi: Hazır olduğunda BEYAZ yanar ve çıkarma işlemi sırasında yanıp söner. KIRMIZI bir hata olduğunu gösterir.

J. 2 fincan Espresso Seçim Tuşu: Çift espresso çekimini başlatmak/durdurmak veya özel bir çekim hacmi ayarlamak için kullanılır.

K. Bakım Durumu Düğmesi: Buharlaştırmadan sonra makineyi soğutmak, atış hacimlerini varsayılabilecek şekilde döndürmek ve kireç çözme işlevini başlatmak/durdurmak için kullanılır.

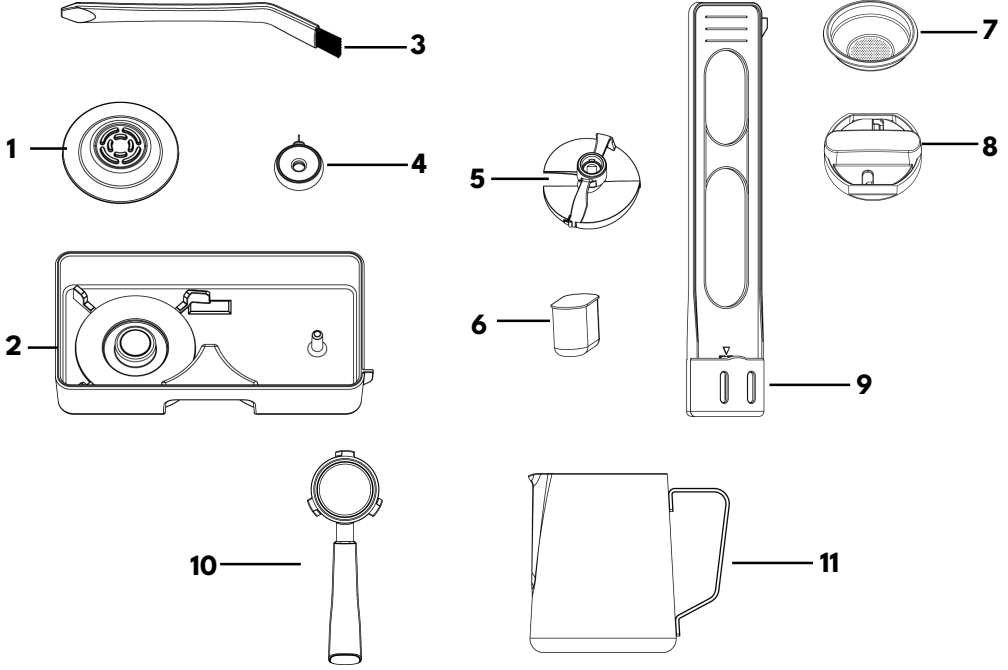
L. Su Durumu: Hazır olduğunda sabit BEYAZ yanar ve buhar/sıcak su dağıtımı sırasında yanıp söner. KIRMIZI bir hata olduğunu gösterir.

M. Buhar Seçimi: Buhar çubuğundan buhar vermek için düğmeyi çevirin.

N. Buhar/Sıcak Su Ayar Düğmesi: Buhar veya sıcak su dağıtmak için kullanılır.

O. Sıcak Su Seçimi: Sıcak su çıkışından sıcak su vermek için düğmeyi çevirin.

Aksesuarlar



1. Temizleme Kapağı
2. Aksesuar Saklama Tepsisi
3. Temizleme Fırçası
4. Temizleme İğnesi
5. Pervane
6. Su Filtresi Kartuşu
7. Tek Shot Filtre/ Çift Shot Filtre
8. Pervane Sökme Aparatı
9. Su Filtre Yuvası
10. Portafiltre
11. Süt Haznesi

Kullanmadan Önce

- Espresso makinenize yapıştırılmış tüm etiketlerini, çıkartmalarını ve ambalaj malzemelerini çıkarın, ancak cihazın altındaki model etiketini ve seri numarasını çıkarmayın.
- Kutusunu atmadan önce tüm parçaları ve aksesuarlarını kutudan çıkardığınızdan emin olun.
- Cihazın kapalı olduğundan emin olun. Ardından su haznesini iki yanından tutun ve yukarıya doğru çekin. Su haznesini, çıkarılabilir parçaları ve aksesuarları ılık su ve yumuşak bir bulaşık deterjanı kullanarak elde yıkayın. Su ile iyice durulayıp kurulayın.
- Kir veya tozu temizlemek için espresso makinesinin dışını temiz ve nemli bir bezle silin ve iyice kurulayın.
- Cihazı uygun bir duvar prizinin yakınında uygun bir çalışma alanına yerleştirin.
- Kullanılmayan aksesuar ve aparatları aksesuar saklama tepsisine ekleyin, ardından bu tepsiyi aksesuar deposunun bulunduğu yere yerleştirip itin.
- **NOT:** Kullanılmayan aksesuarları aksesuar saklama tepsisinde saklamanızı öneririz. Bu sayede bu aksesuarlar kaybolmaz.
- Damlama tepsisi, tepsi dolu göstergesi ve damlama tepsisi kapağını birleştirin ve cihazın tabanına itin.

Kullanımı

1) Su Haznesinin Takılması

- Yeni filtreyi ambalajından çıkarın ve en az 5 dakika boyunca soğuk musluk suyu dolu bir kasede bekletin.
- Filtre yuvasının sapını bir elinizle "open" kelimesi yukarı bakacak şekilde kavrayın ve diğer elinizle sıkıca bastırarak filtre bölmesini açın.
- Su filtresi kartuşunu bölmeye yerleştirin ve bir "çıt" sesi duyana kadar sıkıca bastırarak kapatın.
- Filtre yuvasını su haznesinin ortasındaki tabanına geri yerleştirin. Su haznesini MAX işaretine kadar soğuk suyla doldurun ve makinenin arkasına yerleştirin.
- **NOT:** Kullanmadan önce daima su seviyesini kontrol edin. Makine açırken su tankının yeniden doldurulması gerektiğinde, gösterge kırmızı renkte yanıp sönecektir.
- Suyu uzun süre su haznesinde bırakmayın.
- Su haznesini her gün boşaltmanız ve bir sonraki kahve yapma seansına başlamadan önce doldurmanız iyi bir tavsiyedir.
- Aşırı kireç birikimini ve yosun oluşumunu önlemek için cihaz birkaç günden fazla kullanılmıyacaksa su haznesi boşaltılmalıdır.
- Ayrıca, bayat su kullanıldığında kahveniz hoş olmayan, düz bir tada sahip olabilir.

2) Ön Isıtma ve Bekleme

- Çekirdek kahve haznesini çentik kısmının olduğu yere takarak saat yönünde "çıt" sesi gelene kadar çevirin.



- UYARI:** Makinenin güç düğmesine basıldığında kahve haznesinin kilidi açıksa veya doğru takılmamışsa,  göstergesi dönüşümlü olarak kırmızı ve beyaz renkte yanıp sönecektir.
- Su haznesi ve çekirdek kahve haznesi doğru şekilde takıldıktan sonra, güç kablosunu prize takın. Makine bir kez bip sesi çıkaracak ve tüm gösterge ışıkları bir saniye boyunca beyaz renkte yanıp sönecek ve ardından  göstergesi hariç tümü sönecektir.
- Buhar/sıcak su ayar düğmesini  konumunda olduğundan emin olun ve ısıya dayanıklı fincanlarınızı ısınması için makinenin üstüne koyun.
- Suyu ısıtmaya başlamak için güç düğmesine basın.  Göstergesi beyaz renkte yanıp söner ve su pompalama sesi duyabilirsiniz.
- Kazan, kahve yapmak için önceden ayarlanan sıcaklığa ulaştığında, makine iki kez bip sesi çıkaracak ve makinenin hazır/bekleme moduna girdiğini göstermek için , , ,  beyaz renkte yanar.

- UYARI:** Buhar/sıcak su ayar düğmesini  veya  konumundaysa, göstergesi kırmızı renkte yanıp sönecek ve makine 3 kez bip sesi çıkaracaktır. Sıcak suyu önlemek için düğmesini hemen  konumuna getirin.
- Hazır/bekleme modundayken, kazan kahve demlemek için önceden ayarlanmış sıcaklığa kadar ısıtılmaya devam edecektir. 30 dakika içinde herhangi bir işlem yapılmazsa, espresso makinesi güç kapalı durumuna geri dönecektir.  Güç göstergesi, makine fişe takılıken diğer zamanlarda hafifçe açık kalır.

3) Sıcak Su Fonksiyonu

- Sıcak suyu sıcak su çıkışından yönlendirmek için buhar/sıcak su düğmesini  konumundan  konumuna getirin.  göstergesi beyaz renkte yanıp sönecek ve musluktan sıcak su akacaktır. İşlem tamamlandıktan sonra düğmeyi tekrar  konumuna getirin.
- UYARI:** Sıcak su, 90 saniye boyunca sürekli çalıştıktan sonra otomatik olarak duracaktır. Bu durumda,  işareti sabit beyaz renkte kalacak ve makine,  konumuna getirmenizi hatırlatmak için sürekli bip sesi çıkaracaktır.

4) Mükemmel Ekstraksiyon

- Espresso, sıcak suyun basınç altında ince öğütülmüş kahve çekirdeklerine itilerek demlendiği bir kahve yöntemidir. Elde edilen espresso, tek başına içilebileceği gibi, ısıtılmış ve dokulu sütle birleştirilerek farklı espresso içecekleri de hazırlanabilir.

- Mükemmel espresso çekimini öğrenmek için bazı temel terimleri bilmemiz önemlidir:

Öğütme: Öğütülmüş kahve çekirdeklerinin boyutu ve kıvamı. Öğütme boyutunu değiştirmek, espresso'nun tadını etkiler. Daha ince bir öğütme, suyun daha yavaş akmasını sağlayarak daha fazla lezzet ekstraksiyonu sunar. Daha kaba bir öğütme ise bunun tersine etki yapar. Makinenizdeki dahili öğütücü, homojen bir tutarlılık sağlarken öğütme boyutunu ayarlamana yardımcı olur.

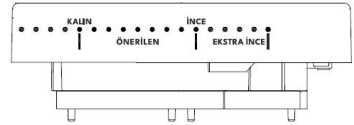
- **Doz:** Portafiltrenize koyduğunuz kuru öğütülmüş kahve miktarıdır. İdeal doz, tek çekim için 10-14 gram, çift çekim için ise 16-20 gram arasında değişir. Makineniz, hem otomatik hem de manuel kahve dozajı için tasarlanmıştır.

Tampon: Öğütülmüş kahvenin, bir kurcalayıcı ile portafiltrenin içine bastırılarak sağlam ve eşit şekilde sıkıştırılmasıdır. Espresso makineniz, eşit su akışı ve tutarlı ekstraksiyon sağlamak için öğütülmüş kahveyi otomatik olarak tamponlar.

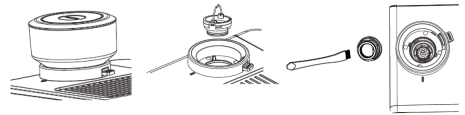
Basınç: Espresso'nun kendine özgü tadını, aromasını ve dokusunu veren faktördür. Makinenizin ön tarafındaki gösterge, grup başlığına giren su basıncını gösterir. İdeal bir espresso çekimi, yaklaşık 9 barlık bir ekstraksiyon basıncıyla başlar ve düşük basınçlı bir ön infüzyon aşaması içerir. Ekstraksiyon basıncınızı kontrol etmek, öğütme ve doz ayarlarını yaparak tecrübenizi geliştirmeye yardımcı olacaktır. Bu sayede her seferinde dengeli bir espresso çekimi elde edebilirsiniz.

5) Öğütücünün Ayarlanması

- Öğütücünüz, çok kaba öğütmeden çok ince öğütmeye kadar toplam 35 ayar sunmaktadır. Dengeli bir ekstraksiyon elde etmek ve damak tadınıza uygun bir sonuç almak için ortadan başlamanızı ve ardından küçük artışlarla ayarlamalar yapmanızı öneririz.
- Öğütme boyutunu değiştirmek için, istediğiniz ayarı gösterene kadar çekirdek haznesini döndürmeniz yeterlidir.



- **NOT:** Eğer düğmeyi çevirmekte zorluk yaşıyorsanız, altında kahve kalıntısı kalmış olabilir. Bu durumda, çekirdek haznesini çıkararak temizleme fırçasıyla kalıntıları temizlemenizi öneririz. Bu, öğütücünüzün düzgün çalışmasını sağlayacaktır.

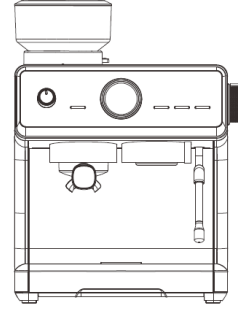


6) Kahve Sertlik Ayarı

- Öğütme hacmi ayarı, dengeli bir ekstraksiyon elde etmenizi ve kişisel zevkinize göre otomatik dozu artırıp azaltmanızı sağlar. İlk olarak ortadan başlamanızı ve ardından gerektiğinde küçük artışlarla yukarı veya aşağı ayarlamana öneririz.



- **NOT:** Dengeli bir ekstraksiyon elde etmek için başlangıçta hem öğütme boyutunu hem de öğütme miktarını birkaç kez ayarlamanız normaldir. Bu ayarlamalar, en iyi kahve deneyimini elde etmenize yardımcı olacaktır.



7) Portafiltre Seçimi

- Espresso makineniz, 1 fincan ve 2 fincan boyutunda iki ayrı filtre içerir.
- Tek bir espresso shot yapmak istediğinizde, 1 fincanlık filtreyi kullanmalısınız. Eğer çift shot yapmak isterseniz, 2 fincanlık filtreyi tercih edin. Bu seçenek, daha yüksek dozda espresso ile daha güçlü bir kahve elde etmenizi sağlar.
- **NOT:** Eğer espressoyu iki tekli shot olarak bölmek isterseniz, portafiltre musluğunun altına iki fincan yerleştirin.

8) Portafiltrenin Hazırlanması, Takılması ve Sökülmesi

- Filtreyi portafilterenin içine yerleştirin. Her iki baş parmağınızı kullanarak, filtre yerine oturana kadar sıkıca bastırın. Önemli bir nokta; filtreyi, portafilterin üst kısmı ile aynı hizada olmalıdır. Bu, düzgün bir çekim için kritik bir adımdır.
- Portafiltreyi, öğütücü çıkışının yani portafiltre yuvası 1' e, kilit açma işaretinin altına hizalayarak tutun. Bu, yerleştirme işleminin doğru bir şekilde başlaması için önemlidir.
- Portafiltreyi, öğütücü çıkışının yani portafiltre yuvası 1' e doğru kaldırın. Üzerindeki kilitleme tırnağını, çentiklere oturtmaya dikkat edin.
- Son olarak, kilit işaretinin altına hizalanana kadar portafiltreyi sıkıca sağa doğru itin. Bu, portafiltrenin sabitlenmesini sağlayarak, işlemin güvenli bir şekilde tamamlanmasına yardımcı olacaktır.
- Portafiltre yerine kilitlendiğinde, makine otomatik olarak öğütmeye başlayacak ve iki kez bip sesi çıkaracaktır. Kahve, uygun miktarda dağıtılıp sıkıştırıldığında işlem otomatik olarak duracaktır. Ayrıca, isterseniz portafiltreyi kilidini açıp çıkararak işlemi istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.
- **NOT:** Filtreyi çıkarmak için başka bir filtre sepetinin kenarını ya da temizleme fırçasının düz ucunu kullanabilirsiniz.
- **NOT:** Bu aracı kullanarak, filtreyi ve portafiltreyi nazikçe birbirinden ayırın. Böylece işlemi kolayca tamamlamış olacaksınız.
- Ardından ısıya dayanıklı bardağınızı veya bardaklarınızı portafiltre yuvası 2' nin altına yerleştirin.

- Daha sonra, filtreyi boyutuna uygun shot seçici düğmelerine basarak demlemeye başlayın.
- Makineniz sıcak su geçirmeye başladığında pompalama sesleri duyacaksınız. Ardından espresso fincanınıza veya kupalarınıza akmaya başlayacaktır.
- Espresso, zengin, orta koyu kahverengi bir sıvı olarak başlamalı ve kalın, altın-kahverengi köpük benzeri bir krema ile bitmelidir.
- Akış, yavaş ama düzenli olmalı, ılık bal gibi bir kıvamda olmalı ve kahve yapımı tamamlandıktan sonra otomatik olarak durmalıdır. Önceden ayarlanmış miktarda su pompalandığında, makine bir kez bip sesi çıkaracak ve duracaktır. Son birkaç damlanın akması için birkaç saniye bekleyin ve ardından tadını çıkarın!
- **NOT:** Makinenizin otomatik dozajlama ve sıkıştırma fonksiyonu, seçtiğiniz filtre boyutuna (1 fincan/tek shot veya 2 fincan/çift shot) uygun dozda kahveyi öğütür, dağıtır ve sıkıştırır.
- **NOT:** Her shottan sonra portafiltreyi boşaltıp durulamak, makinenizin en iyi şekilde çalışmasını sağlayacaktır. Demlemeden hemen sonra, espresso posasını çöpe atın ve portafiltreyi ve filtreyi sıcak su altında durulayın.

9) Özel Hacim ve Hafıza

- Espresso'nuzun hacmini ve lezzet profilini ayarlamak için ekstraksiyon süresini değiştirebilirsiniz. Daha kısa bir çekimle yoğun aromalı, tatlı notalara sahip bir "ristretto" elde edebilirken, daha uzun bir çekimle daha hafif bir tada sahip "lungo" yapabilirsiniz.
- Espresso makinenizle ristretto veya lungo yapmak için öncelikle kahveyi otomatik olarak dozlayın ve sıkıştırın. Ardından portafiltreyi yuvasına yerleştirin.
- Tek veya çift shot seçici düğmesine 3 saniye basılı tutun. Makine iki kez bip sesi çıkaracak ve ekstraksiyon işlemini başlatacaktır. Seçtiğiniz düğmenin üzerindeki gösterge, çıkarma işlemi sırasında sabit şekilde yanacaktır.
- Kahveniz istediğiniz kıvama geldiğinde aynı veya tuşuna tekrar basarak işlemi durdurabilirsiniz. Makine, demlemeyi durduracak ve bu düğme için özel ses seviyesinin ayarlandığını belirtmek için iki kez bip sesi çıkaracaktır. Bu şekilde, her seferinde bu düğmeye bastığınızda otomatik olarak aynı miktarı elde edersiniz.
- Eğer bellekteki özel bir avarı temizlemek isterseniz,  düğmesine ve temizlemek istediğiniz veya düğmesine 3 saniye basılı tutun. İki düğmenin üzerindeki göstergeler üç kez beyaz renkte yanıp sönecek ve makine, seçilen düğmenin varsayılan ayarına geri yüklendiğini belirtmek için iki kez bip sesi çıkaracaktır.

10) Süt Köpürtme Fonksiyonu

- Artık espressonuzu mükemmelleştirdiğinize göre, o shot'lı lezzetli bir cappuccino veya latte'ye dönüştürmenin zamanı geldi!
- Cappuccino ve latte'ler, tam olarak aynı malzemelere - espresso ve süt - sahip olsalar da, sütün hazırlanma şekli onları oldukça farklı hissettirir ve tadını değiştirir.
- Latte için süt, üstünde hafif ve köpüklü bir köpük tabakası oluşana kadar iyice ısıtılır ve buharlaştırılır.
- Cappuccino için ise süt, orijinal hacminin neredeyse iki katına çıkacak şekilde kalın, kadifemsi bir "mikroköpük" haline getirilir.

Buhar Çubuğunun Kullanımı

- Makine hazır/bekleme modundayken, buhar çubuğunu damlama tepsisinin üzerine yerleştirin ve buhar/sıcak su ayar düğmesini uygun konuma getirin. Makine bir kez bip sesi çıkaracak ve kazan, buharlaşma sıcaklığına ön ısıtma yaparken  göstergesi dönüşümlü olarak kırmızı ve beyaz renkte yanıp sönecektir.
- Ön ısıtma tamamlandığında makine bir kez bip sesi çıkaracak,  göstergesi yalnızca beyaz renkte yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu aşamada çubuk buhar vermeye başlayacaktır. Çubuktan birkaç saniye buhar geçirerek süt kalıntılarını veya yoğunlaşmış suyu temizleyin. Ardından, istediğiniz içecek için sütü dokulandırmadan önce düğmeyi  konumuna getirin.

- **NOT:** Bir güvenlik önlemi olarak, 90 saniyelik sürekli çalışmadan sonra duraklatmak için buhar/sıcak su düğmesini tekrar  konumuna getirin. Bu durumda makine buhar vermeyi durduracak ve  ,  göstergeleri sabit beyaz renkte kalacaktır. Düğmeyi tekrar  konumuna getirerek buharlaşmaya devam edebilirsiniz. 90 saniye içinde başka bir işlem yapılmazsa, makine otomatik olarak soğumaya başlayacaktır.

Latte için süt köpürtme işlemi;

- Süt haznesini yarıya kadar soğuk sütle doldurun ve buhar çubuğunun altına yerleştirin. Buhar/sıcak su ayar düğmesini buharlaşmanın başlaması için uygun konuma çevirin ve sürahiyi kaldırarak buhar çubuğunun ucunu sütün içine derinlemesine daldırın.
- Süt haznesini aşağı doğru hareket ettirin, böylece çubuğun ucu sütün yüzeyini geçecek. Hava emildiğinde bir tıslama sesi duyacaksınız ve kabarcıkların oluştuğunu göreceksiniz; bu işleme sütü "germe" denir. Ucu 1-2 saniye yüzeyde tutun ve sonra tekrar daldırın.
- Sütünüz iyice ısındığında, düğmeyi kapalı konuma geri çevirin ve hazneyi çıkarın. Sütün çubuk üzerinde kurummasını önlemek için buhar çubuğunu hemen temiz, nemli bir bezle silin ve 1-2 saniyelik bir buhar püskürtmesiyle temizleyin.
- Sütü espressonuzun üzerine dökün, büyük bir kaşık kullanarak üstünü bir kat köpükle kaplayın ve tadını çıkarın!

Cappuccino için süt köpürtme işlemi;

- Bir cappuccino için mikro köpük yaparken amaç, sütün hacmini iki katına çıkarmaktır. Taşmayı önlemek için hazneyi sadece 1/3 oranında doldurun.
- Hazneyi, buhar çubuğunun merkezinden uzakta olacak şekilde ve ucu süt yüzeyinden yaklaşık 1 cm (1/2 inç) aşağıda ve kenara yakın bir konumda yerleştirin. Buharlaşmayı başlatmak için düğmeyi  konuma çevirin.
- Hazneyi, çubuğun ucu sütün yüzeyine gelecek şekilde aşağı doğru hareket ettirin ve havanın emildiğini duyun. 2-5 saniye sonra, çubuğun ucunu yüzeyin hemen altına geri getirin.
- Çubuğun ucunu yana doğru açılı tutun ve süt bir girdap şeklinde dönmeye başlayana kadar hazneyi yavaşça ileri geri hareket ettirin. Süt hacim olarak büyüdükçe, ucu yüzeyin hemen altında tutmak için hazneyi indirin.
- Süt iki katına çıktığında ve iyice ısındığında, düğmeyi kapalı konuma geri çevirin ve sürahiyi çıkarın. Çubuğu hemen temiz, nemli bir bezle silin ve 1-2 saniyelik bir buhar püskürtmesiyle temizleyin.
- Büyük kabarcıkları patlatmak için sürahiyi tezgaha bir veya iki kez hafifçe vurun.
- Köpüklü sütü doğrudan espressonuza dökün. Süt ayrılmaya başlamadan önce hızlıca hareket edin.
- **NOT:** Bir güvenlik önlemi olarak, 90 saniyelik sürekli çalışmadan sonra sıcak su verme otomatik olarak duracaktır.  Göstergesi sabit beyaz renkte kalacak ve düğmeyi  kapalı konuma geri döndürmenizi hatırlatmak için sürekli bip sesi çıkaracaktır. Sıcak su almak isterseniz tekrardan düğmeyi  getirin.

11) Kahve Demleme Sıcaklığının

Ayarlanması

- Kahve demleme sıcaklığını Düşük, Orta veya Yüksek olarak ayarlayabilirsiniz. Varsayılan fabrika ayarı Orta'dır.
- **Sıcaklığı Ayarlama Adımları:**
- Makinenin bekleme modunda olduğundan emin olun. bir fincan, iki fincan ve bakım durum düğmelerini aynı anda 3 saniye basılı tutun.
- Zil tek bir “bip” sesi çıkaracak ve makine Demleme Sıcaklığı Ayar Moduna girecektir.
- Kırmızı gösterge ışıklarını gözlemleyin:
Bir Fincan: Düşük sıcaklığı gösterir.
İki Fincan: Orta sıcaklığı gösterir.
Bakım Durumu Göstergesi: Yüksek sıcaklığı gösterir.
- Bir sıcaklık seçmek için ilgili düğmeye basın (bir fincan, iki fincan veya bakım durumu düğmesi):
Sesli uyarı iki “bip” sesi çıkaracaktır.

- Seçilen düğmenin kırmızı gösterge ışığı ayarı onaylamak için üç kez yanıp sönecektir.
- Başarılı bir seçimden sonra makine otomatik olarak bekleme moduna dönecektir.
- **NOT:** Sıcaklık ayar moduna girdikten sonra 10 saniye içinde herhangi bir düğmeye basılmazsa, makine otomatik olarak bekleme moduna geri dönecektir.

12) Kahveyle İlgili İpuçlar

Çekirdeklerinizi Seçmek İçin İpuçları

- Çekirdeklerinizi gözlemleyin ve koklayın. İdeal espresso çekirdekleri yoğun, neredeyse fındıksı veya çikolatamsı bir kokuya sahip olmalı ve parlak görünmelidir; ancak aşırı yağlı veya yağlı olmamalıdır.
- Kahve çekirdekleri kavrulduktan 5-10 dakika sonra en yüksek lezzetini ulaşır. Bu nedenle, pakette "Son Kullanma Tarihi" yerine "Kavrulma Tarihi" olup olmadığını kontrol edin ve kullanabileceğinizden fazlasını satın almaktan kaçının.
- Çekirdeklerinizi serin ve karanlık bir yerde, hava geçirmez bir kaptan saklayın; ancak dondurmayın. Dondurmak, çekirdeklerinizin daha hızlı bayatlamasına neden olan ince çatlaklar oluşturabilir ve onları diğer saklanan yiyeceklerden gelen istenmeyen tatlarla ve aromalara maruz bırakabilir.

Espresso Demleme İpuçları

- Espresso fincanlarınızı, kullanmaya hazır olana kadar makinenin üstündeki ısıtma tepsisine yerleştirerek önceden ısıtın.
- Soğuk bir portafiltre ve filtre sepeti, ekstraksiyon sıcaklığını etkileyebilir ve espressonuzun kalitesini olumsuz yönde etkileyebilir. Filtre sepetinizi ve portafiltrenizi sıcak suyla durulayarak önceden ısıtın ve dozlamadan önce temiz bir bezle kurulayın.
- İdeal espresso shot'unuzu elde etmek için öğütme boyutu, doz, sıkıştırma ve hacimle deneyler yaparken, hangi değişikliklerin etkili olduğunu bilmek için her seferinde bir faktörü ayarlayın.
- Başka bir değişiklik yapmadan önce sonuçları kontrol etmek için en az 2 shot espresso çekin.

Süt Dokusu İçin İpuçları

- Süt ne kadar taze ve soğuk olursa, o kadar iyi köpürür. Mümkünse, kullanmadan önce süt haznenizi buzdolabında soğutun.
- Sıcak sütün sıçramasını önlemek için, buhar çubuğunun ucunu buharı tamamen kapatana kadar sütün altında tutun.
- Sütün sıcaklığı, buharlamayı bıraktıktan sonra yaklaşık 5 derece daha artacaktır. Termometre kullanıyorsanız, aşırı ısınmayı önlemek için (60-65°C) sıcaklığa ulaştığında durun.

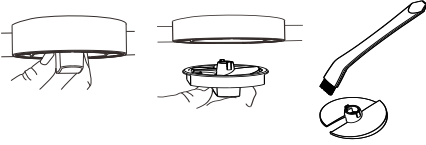
- Haznenin dibinde sıcaklığı kontrol etmek için bir elinizi kullanabilirsiniz. Sürühi dokunulamayacak kadar sıcak olduğunda durun, ancak kendinizi yakmamaya dikkat edin.
- Kolayca köpürür ve ağızda kuru bir his bırakan, sabit ve hacimli bir köpük üretir. Az yağlı sütle cappuccino yaparken köpük ve sıvı ayrılmadan hızlı çalışmak önemlidir.
- (%2 veya daha fazla yağ) köpürmesi daha uzun sürer ve zengin, kadifemsi bir tada sahip daha küçük bir köpük hacmi üretir. Bu kremsi mikro köpük, sıvı sütle kolayca karışır ve daha uzun süre birleşik kalır; bu da yeni başlayanların işini kolaylaştırır.
- Buharlama ve köpürtme için en iyisi: Yulaf, badem, soya veya hindistan cevizi sütü. Buharda pişirmek için iyi ancak çok az köpük üretir veya hiç üretmez: Kenevir, pirinç ve kaju sütü.
- **NOT:** Lezzetli bir espresso yapmak için temiz ve iyi bakımlı bir makine olmazsa olmazdır. Makinenizi kullandıkça, suyunuzdan gelen kahve artıkları ve mineral tortuları doğal olarak iç bileşenlerde birikir. Düzenli temizlik, makinenizin işleyişini veya espressonuzun lezzetini etkilemeden önce bu kirleri temizler.

13) Temizlik Ve Bakım

- Makinenin fişini çekin ve tamamen soğumasını bekleyin. Su haznesini her iki yanından kavrayarak ve su haznesini yukarı ve dışarı çekerek makinenin arkasındaki su haznesini çıkarın.
- Su haznesini ve su haznesi kapağını ılık su ve yumuşak fırça ile yıkayın. Ardından su haznesinin dışını ve su haznesi kapağını silerek iyice kurulayın.
- Tıkanmış delikleri temizlemek için temizleme iğnesini kullanın. Filtre sepetlerini ve portafiltreyi sıcak su ile 10-15 dakika bekletin, ardından iyice durulayın ve kurutun.
- Buhar çubuğun ucunu sökün ve süt kalıntılarını temizlemek için temizleme iğnesini kullanın. Süt haznesini aynı temizleme solüsyonu ile doldurun ve çubuğu ve ucunu 10-15 dakika bekletin, ardından durulayın ve yeniden monte edin.
- Aksesuar tepsisini, damlama tepsisini ve kapağını ılık sabunlu suyla yıkayın. İyice durulayın, kurulayın ve yeniden monte edin. Makinenin dışını yumuşak, nemli bir bezle silin ve ardından kurulayın.

Öğütücünün Temizlenmesi

- Makinenin fişini çekin ve tamamen soğumasını bekleyin. Öğütme boyutu seçicisinin arkasında bulunan çekirdek haznesi serbest bırakma düğmesine basarak hazneyi çıkarın.
- Pervaneyi çıkarmak için, pervane sökme aparatı öğütücü çıkışına yerleştirin ve otomatik pervaneye doğru bastırın. Pervaneyi 1 cm (1/2 inç) sağa çevirerek kilitleyin ve ardından otomatik pervaneyi çıkarmak için aşağı çekin.
- Öğütücü çapaklarından ve öğütme çıkışından tüm kalıntıları temizlemek için temizleme fırçasını kullanın. Hazneyi ve otomatik pervaneyi ılık sabunlu suyla yıkayın, durulayın ve iyice kurulayın.



- Pervaneyi yeniden takmak için, pervane yukarı bakacak şekilde pervane sökme aparatına yerleştirin ve öğütücü çıkışına doğru yukarı bastırın. Pervaneyi yerine oturana kadar aparatı sola döndürün.
- Kahve çekirdeği haznesini yeniden monte edin; hazneyi öğütücüye yerleştirin ve yerine oturana kadar saat yönünde döndürün.

Sistem Temizlenmesi

- “Sistemin temizlenmesi”, çekilmiş kahve olmadan makinenizin çeşitli parçalarından sıcak su ve buhar geçirilmesi anlamına gelir. Bu işlem, makinenizin en iyi durumda kalmasına yardımcı olur.
- Özellikle makineyi ilk kez kullanmadan önce veya uzun bir süre kullanılmadıktan sonra bu işlem oldukça önemlidir.
- Su haznesini MAX işaretine kadar doldurun ve makineyi hazır/bekleme moduna getirin.
- Grup başlığından damlama tepsisine, süt çubuğu veya ısıya dayanıklı boş bir fincana sıcak su akıtmak için 2 fincan/çift atış düğmesine basın. Bu işlemi 1-2 kez daha tekrarlayın.
- Buhar çubuğunu damlama tepsisi, süt buharlama sürahesi veya boş bir ısıya dayanıklı fincan üzerine yerleştirin.
- Ardından, buhar/sıcak su ayar düğmesini  buhar konumuna çevirin. Makine bir kez bip sesi çıkarır ve  göstergesi, kazan ön ısıtmaya geçerken kırmızı ve beyaz yanıp söner (10-15 saniye).
- Ön ısıtma tamamlandığında, makine bir kez bip sesi çıkarır ve  göstergesi yalnızca beyaz yanar. Buhar çubuğu buhar salmaya başlar. 10 saniye boyunca buharı serbest bırakın ve ardından düğmeyi  pozisyonuna çevirerek işlemi sonlandırın.
- **UYARI:** Buhar çubuğu çok ısınır. Her zaman güvenli tutuş noktalarını kullanarak çubuğu hareket ettirin ve çıplak metale dokunmaktan kaçının.

- Düğmeyi sıcak su  pozisyonuna çevirerek, süt köpürtme s rahisine, bardağ a veya damlama tepsisine sıcak su akıtın. İşlem tamamlandığında düğmeyi tekrar  pozisyonuna çevirin.
- Adım 2-5'i, su haznesi tamamen boşalana kadar tekrarlayın. Her bir işlem den sonra taşmayı önlemek için damlama tepsisini veya bardağı kontrol edin ve gerektiğinde boşaltın. Portakal rengi "Tepsi Dolu" göstergesi, damlama tepsisinin boşaltılması gerektiğini size bildirir.
- **UYARI:** Damlama tepsisini düzenli olarak kontrol edin ve boşaltın. Boşaltma sırasında çok dikkatli olun çünkü metal tepsi kapağı ve su çok sıcak olacaktır. Su dökülmesine karşı dikkatli olun ve bağılantı noktalarına zarar vermemeye  zen gösterin.

Soğutma İşlemi

- Buhar/sıcak su düğmesini  (Buhar) konumundan  pozisyonuna çevirdiğinizde, makine buhar salmayı durdurur.  ve  göstergeleri sabit bir şekilde yanar. Düğmeyi tekrar  pozisyonuna çevirerek buharı yeniden başlatabilir veya kazanın soğuma sürecini başlatmak için  düğmesine basabilirsiniz. 30 saniye içinde başka bir işlem yapılmazsa, soğutma işlemi otomatik olarak başlar.
- Soğutma işlemi sırasında, pompa seslerini duyacak ve  göstergesi kırmızı ve beyaz olarak yanıp sönecektir. Kazan kahve hazırlamak için gereken sıcaklığa ulaştığında, makine bir kez bip sesi çıkarır ve tekrar Hazır/Bekleme moduna döner.

Geri Yıkama

- Geri yıkama, makinenizin kendi su basıncını kullanarak duş başlığı, grup başlığı ve su akışını kontrol eden üç yollu valf üzerinde biriken kahve kalıntılarını ve mineral tortularını temizler. Geri yıkama işlemi 5-10 dakikaya yakın sürer ve yalnızca suyla yapılır.
- Su haznesini maksimum seviyeye kadar doldurun, damlama tepsisini boşaltın ve kapağını çıkarın, böylece i ini görebilirsiniz.
- Temizleme kapağını portafiltredeki tek fincan/shot filtre sepetine yerleştirin. Portafiltreyi grup başlığına takın.
- Geri yıkama için düğmesine  basın. Makine, temizleme kapağı üzerinden su pompalamaya başlayacak ve basınç birikecektir. Yaklaşık 10 saniye sonra makine duracak ve basınç göstergesi maksimum seviyeye ulaşacaktır.
- Pompayı kapatmak için  düğmesine tekrar basın. Makinenin üç yollu valfi, suyu ve temizleyiciyi grup başlığı üzerinden üfleyerek damlama tepsisine boşaltacaktır. Bu işlemi, damlama tepsisine boşalan suyun berrak görünene kadar 5-10 kez tekrarlayın. Taşmayı önlemek için damlama tepsisini gerektiğı gibi boşaltmayı unutmayın.
- Portafiltreyi çıkarın ve portafiltre, temizleme kapağı ve filtre sepetini iyice durulayın. Geri yıkama işlemi ni yalnızca su kullanarak iki kez daha tekrarlayın.
- Portafiltreyi tekrar durulayın ve tekrar yerine takın. Grup başlığını temizleyin ve boşaltın, ardından damlama tepsisini temizleyin.

- Bir sonraki ieeğinizi hazırlamadan önce bir shot espresso çekin ve atın.

Kireç özme

- Makineniz 30 litre su pompaladıktan sonra, kireç çözme hatırlatıcısı  yanacaktır. Makine normal şekilde çalışmaya devam edecektir, ancak gösterge, kireç çözme işlemi gerçekleştirilene kadar yanık kalacaktır.
- 1)Su filtresini su deposundan çıkarın. rn talimatlarına göre bir kireç çözücü (ayrı satılır) ekleyin, ardından su deposunu maksimum seviyeye kadar doldurun. Süt haznesini grup başlığının altına yerleştirin. Makine hazır/bekleme modundayken,  düğmesini 3 saniye basılı tutun.  ve  göstergeleri yanacak ve yanıp sönecektir. Kireç özme işlemini başlatmak için  düğmesine basın.
- 2)Makine, su deposu yaklaşık %50 seviyeye düşene kadar grup başlığından su pompalayacaktır. Taşmayı önlemek için işlem sırasında süt haznesini gerektiği kadar boşaltın. Yaklaşık 2 dakika 40 saniye sonra su duracak,  göstergesi sönecek,  göstergesi yanacak ve makine bir sonraki adıma geçmeniz için her 1 saniyede bir bip sesi çıkarmaya başlayacaktır.
- **NOT:** Kireç özme işlemini duraklatmak için istediğiniz zaman  düğmesine basabilirsiniz. (rneğin, süt haznesini veya damlama tepsisini boşaltmak için). Devam etmek için  tekrar basın. Kireç özme işlemini iptal etmek için  düğmesini 3 saniye basılı tutun.

- 3)Süt haznesini boşaltın ve buhar çubuğunun altına yerleştirin. Buhar/ sıcak su düğmesini  konumundan  konumuna getirin. Bip sesi duracak ve makine buhar çubuğundan su pompalarken  göstergesi yanıp sönecektir. Su deposunda kalan su yaklaşık %20'ye düştüğünde (yaklaşık 1 dakika 40 saniye)  göstergesi yanıp snmeyi bırakacak ve sabit şekilde yanmaya devam edecek, makine her 1 saniyede bir bip sesi çıkarmaktadır.
- 4)Süt haznesini tekrar boşaltın ve sıcak su çıkışının altına yerleştirin. Buhar/ sıcak su düğmesini  pozisyonundan pozisyonuna  çevirin. Uyarı sesi duracak ve  göstergesi yanıp sönmeye devam ederken, makine kalan suyu sıcak su çıkışından pompalamaya başlayacaktır. Su tamamen tükendiğinde,  göstergesi yanıp snmeyi durdurur ve sabit bir şekilde yanar. Makine, düğmeyi  konumuna evirmenizi hatırlatmak için 1 saniyelik aralıklarla uyarı sesi çıkartır.  göstergesi, makinenin ikinci aşamaya hazır olduğunu gösterecektir.
- 5)Su haznesini iyice durulayın ve sadece su ile yeniden doldurun. Süt haznesini boşaltın ve grup başlığının altına yerleştirin.  düğmesine basın ve 3-5. adımları kireç çözme işleminin ikinci aşamasını tamamlamak için tekrarlayın. Buhar/sıcak su düğmesini  pozisyonundan  konumuna çevirdiğinizde,  göstergesi kapanacak ve makine hazır/ bekleme moduna geri dönecektir.

- **NOT:** Her aşamadan önce su haznesinin maksimum seviyeye kadar doldurulduğundan emin olun. Kireç çözme işlemi sırasında su tükenirse, makine o aşamayı erken sonlandırır ve bir sonraki adıma geçer.

Sorun Giderme

- Cihazınızda normal olmayan bir durum tespit ettiğinizde, aşağıdaki açıklamalar doğrultusunda sorunu çözmeye çalışabilirsiniz.
- Cihazınız hala normal çalışmasına devam etmiyorsa Vestel İletişim Merkezi veya size en yakın Vestel Yetkili Servisi ile irtibata geçiniz. Yetkili servis listesine ve iletişim bilgilerine web sitesinden ulaşabilirsiniz. Tüm yetkili servis bilgileri Bakanlık tarafından oluşturulan Servis Bilgi Sisteminde yer almaktadır.

SORUN	SEBEBİ	ÇÖZÜM
Cihaz çalışmıyor.	Cihaz çalışmıyor veya kapalı.	Güç kaynağı çıkışının prize takılı olduğundan emin olun. Cihazı çalıştırmak için güç düğmesine basın.
Makine 3 kez bip sesi çıkarıyor ve güç düğmesi kırmızı yanıp sönüyor.	Buhar/sıcak su seçici düğmesi  veya  pozisyonunda bırakılmış.	Düğmeyi hemen  konumuna çevirin.
 kırmızı yanıp sönüyor.	Su eksikliği.	Su haznesini doldurun.
 kırmızı ve beyaz dönüşümlü yanıp sönüyor.	Çekirdek haznesi doğru yerleştirilmemiş.	Çekirdek haznesini çıkarın ve tekrar doğru şekilde yerleştirin.
 sürekli beyaz yanıyor.	Kireç çözme zamanı.	Kireç çözme talimatlarını izleyin.
Makine 3 kez bip sesi çıkarıyor ve  veya  düğmesi kırmızı yanıp sönüyor.	Espresso için kazan sıcaklığı çok yüksek.	15-30 saniye bekleyin ve tekrar deneyin.
Öğütme sırasında makine 3 kez bip sesi çıkarıyor ve  düğmesi kırmızı yanıp sönüyor.	Çekirdek haznesi boş.	Portafiltreyi çıkarın, çekirdek haznesini doldurun ve tekrar deneyin.

SORUN	SEBEBİ	ÇÖZÜM
Öğütme sırasında makine 3 kez bip sesi çıkarıyor ve  düğmesi kırmızı yanıp sönüyor.	Öğütücüde tıkanıklık.	Portafiltreyi çıkarın. Çekirdek haznesini çıkarın ve dişlilerdeki kalıntıları temizleyin. Hazneyi yerine takın ve tekrar deneyin.
Ön ısıtma sırasında,  tamamen kırmızı yanıyor ve  ile  dönüşümlü kırmızı yanıp sönüyor.	Kazan arızası.	Müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
Kahve yaparken makine 3 kez bip sesi çıkarıyor,  kırmızı yanıp sönüyor ve beyaz yanıyor.	Su eksikliği.	Portafiltreyi çıkarın ve boşaltın. Su haznesini doldurun.  düğmesine basarak kazana su pompalayın (yaklaşık 40 ml su grup başlığından akacaktır). Gösterge ışıkları Hazır/Bekleme moduna dönene kadar bekleyin ve tekrar deneyin.
	Öğütme boyutu çok ince.	Portafiltreyi çıkarın ve boşaltın.  düğmesine basın. Daha kalın bir öğütme boyutuna ayarlayın ve tekrar deneyin.

Cihazınızın Çevreye Uygun Bir Şekilde Atılması



Ürünün üzerinde veya bilgi etiketinde yer alan bu işaret, bu cihazın kullanım ömrünün sonunda diğer evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiğini belirtmektedir. Kontrol edilmeyen

atık imhasının çevreye ve insan sağlığına olası zararlarını önlemek için, lütfen bu cihazı diğer atık türlerinden ayırın ve malzeme kaynaklarının sürdürülebilir tekrar kullanımını desteklemek için sorumlu bir şekilde yeniden dönüşüme kazandırılmasını sağlayın. Bu cihazın çevresel olarak güvenli geri dönüştürme için nereye ve nasıl götüreceğiniz konusunda bilgi almak üzere, ürünü satın aldığınız bayi ve yerel kuruluşlarla iletişim kurun. Bu ürün, geri dönüşüm için diğer ticari atıklarla karıştırılmamalıdır.

Enerji Tasarrufu İçin Öneriler

Kahve yaparken kapağının tamamen kapalı olduğundan emin olun.

İhtiyacınız kadar su koyun.

Müşteri'nin Seçimlik Hakları

Müşteri; malın 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri uyarınca ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda, ayıp daha sonra ortaya çıkmış olsa bile, malın müşteriye teslim tarihinden itibaren iki yıllık zaman aşımı süresi içinde;

- 1) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
- 2) Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, seçimlik haklarından birini Satıcıya karşı;
- 3) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,

- 4) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanılabilir.

Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.

Müşteri; şikâyet ve itirazları konusundaki başvurularını Tüketici Mahkemelerine ve Tüketici Hakem Heyetlerine yapabilir.

Üretim Yeri:

Fortune-Tech Home Appliances Co., Ltd.
Joint Factory Building 2, No. 21 Keji 8th Road, Tangjiawan Town, Hi-Tech Zone, 519085, Zhuhai Guangdong, P.R. China

Üretici/ İthalatçı Firma:

Vestel Ticaret A.Ş.

Adres: Levent 199 Büyükdere Cad.

No:199 343 94 Şişli/ İSTANBUL-TÜRKİYE

Tel: 0850 222 4 123

E-posta : musterihizmetleri@vestel.com.tr

Web: <http://www.vestel.com.tr/destek>

WhatsApp: 0850 222 4 123

Cihazınızın T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'nce tespit ve ilan edilen kullanım ömrü (cihazın fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi) 7 yıldır.

SİZİN İÇİN BURADAYIZ!

Ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı diliyoruz.

Bize dilediğiniz zaman aşağıdaki iletişim kanallarımızdan ulaşabilirsiniz.

Aradığınız pek çok cevabı
destekmerkezi.vestel.com.tr
internet sitemizde bulabilirsiniz.

Sorunlarla ilgili çözüm ve bilgilendirici içeriklere ulaşabilir, yetkili servis kaydı açabilir, kaydınızı takip edebilir ve ürününüze ait güncel bilgilere, teknik belgelere ve yazılımlara erişebilirsiniz.

SORULARINIZ VE ÖNERİLERİNİZ İÇİN BİZE ULAŞABİLİRSİNİZ.



Vestel Asistan



0850 222 4 123



WhatsApp



vestel.com.tr



musterihizmetleri
@vestel.com.tr



Vestel Destek Merkezi



Zorlu Holding kuruluşudur.

VESTEL

GARANTİ BELGESİ

MALIN

Cinsi KAHVE MAKİNESİ
Markası VESTEL
Modeli
Seri No

SATICI FİRMANIN

Unvanı
Adresi
Tel-Faks
E-posta
Fatura Tarihi
Fatura No
Kaşe ve İmza

ALICININ

Adı, Soyadı
Adresi
Tel

Teslim Tarihi ve Yeri
Azami Tamir Süresi 20 İşgünü
Garanti Süresi 2 Yıl

Vestel Şirketler Grubu
İcra Kurulu Başkanı
ERGÜN GÜLER

ÜRETİCİ/İTHALATÇI FİRMA:

Vestel Ticaret A.Ş.
Levent 199 Büyükdere Cad. No: 199 34394
Şişli/İstanbul - Türkiye
Tel: 0850 222 4 123
Web: www.vestel.com.tr/destek
E-posta: musteri Hizmetleri@vestel.com.tr
WhatsApp: 0850 222 4 123

TÜRKİYE GENEL DAĞITICISI:

Vestel Ticaret A.Ş.
Levent 199 Büyükdere Cad. No: 199 34394
Şişli/İstanbul - Türkiye
Tel: 0850 222 4 123
Web: www.vestel.com.tr/destek
E-posta: musteri Hizmetleri@vestel.com.tr
WhatsApp: 0850 222 4 123

Zorlu Holding kuruluşudur.

VESTEL

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamız garantisine kapsamdadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamiri süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonuna bildirilen tarihten itibaren başlar. Malın arızasının, 10 iş günü içinde giderilmesi halinde; üretici veya ithalatçı, malın tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafları, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamir yapılacaktır.
5. Tüketicinin tamir hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - a) Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - b) Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - c) Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi, durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayp oranında bedel indirimini veya malın aypsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak şikâyetler sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

GARANTİ YÜKÜMLÜLÜĞÜ - MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

1. Garanti Belgesi üzerinde mamulün orijinal seri numarasında tahrifat yapıldığı hallerde garanti geçersizdir.
 2. Garanti yükümlülüğünün geçerli olabilmesi için, VESTEL yetkili personelinin ya da yetkili servislerinden başka hiçbir kimsenin, hiçbir şekilde cihazın tamiri ve tadiline müdahale etmemesi gerekmektedir.
 3. Arızalı cihazın tamir yerini (chaza) kullanıldığı yer veya servis atölyesi) ve çekimi yetkili servis belirler.
 4. Aşağıda açıklanan koşullarda arızalı cihaz garanti kapsamına girmez:
 - a) Cihazla bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
 - b) Anormal voltaj değişikliği veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihazın etkilenme belirlenen farklı bir sebebe gelimine bağlanmasıyla oluşan arızalar,
 - c) Malın tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşırı sarsılma, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
 - d) Cihazın kullanım hatalarından meydana gelen dış ve iç yüzeylerdeki bazulu, çizilme, kırılmalar ve arızalar,
 - e) Doğal olayların (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açtığı arızalar.
- Bu gibi durumlarda arızalı cihaz, VESTEL yetkili uzmanları tarafından tamir edilecek, standart tamir ücreti alınacaktır.
5. Garanti Belgesi'nin temin ediltilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin mal satın aldığı yetkili satıcı, acente ya da temsilciliklere aittir. Garanti Belgesi, satın alınan mala ilişkin faturanın tarihi ve sayısı ile seri numarasını içermek zorundadır.

MÜŞTERİ'NİN SEÇİMLİK HAKLARI

Müşteri; malın 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri uyarınca oyplı olduğunun anlaşılması durumunda, ayp daha sonra ortaya çıkmış olsa bile, malın müşteriye teslim tarihinden itibaren iki yıllık zamanasımı süresi içinde;

1. Satılan geri vermeğe hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
2. Satılanı alıkoyp ayp oranında satış bedelinden indirim isteme, seçilmiş haklarından birini Satıcıya karşı;
3. Aşırı bir masraflı gerektirmedği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılının ücretsiz onarılmasını isteme,
4. İnkın varsa, satılının aypsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçilmiş haklarından birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanabilir.

Ücretsiz onarım veya malın aypsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması halinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.

Müşteri; şikâyet ve itirazları konusundaki başvurularını Tüketici Mahkemelerine ve Tüketici Hakem Heyetlerine yabilir.

Vestel için kişisel verilerinizi korumak önemlidir. Resmi internet sitemizde yayınladığımız Aydınlatma Metni (<https://www.vestel.com.tr/content/kisselverilerinizilansimiz>) ile bu süreçte sizlerden topladığımız kişisel verilere ilişkin detaylı bilgilere ulaşabilirsiniz.



Zorlu Holding kuruluşudur.

VESTEL

0850 222 4 123
www.vestel.com.tr

 **0850 222 4 123**



Cihazınızın T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'nce tespit ve ilan edilen kullanım ömrü (cihazın fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi) 7 yıldır.



Geri dönüştürülebilir kağıt kullanarak doğaya katkımızı sürdürüyoruz.

ÜRETİCİ/İTHALATÇI FIRMA:

Vestel Ticaret A.Ş.
Levent 199 Büyükdere Cad. No: 199 34394
Şişli/İstanbul - Türkiye
Tel: 0850 222 4 123
Web: www.vestel.com.tr/destek
E-posta: musterihizmetleri@vestel.com.tr
WhatsApp: 0850 222 4 123