

Breville

BES820
Programlanabilen Espresso Makinesi
Kullanım Kılavuzu ve Tarif Fikirleri

Professional
800 COLLECTION™





İÇİNDEKİLER

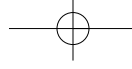
- 5 Breville için Önce Güvenlik Gelir
- 7 Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinenizin Özellikleri
- 9 Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinenizi Tanıyın
- 11 İlk Kullanımdan Önce
- 12 Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinenizin Kurulması
- 14 Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinenizin Kullanımı
- 18 Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinenizin Programlanması
- 19 Cappuccino veya Latté (Sütlü Kahve) için Sütün Hazırlanması
- 21 Sıcak Su İşlevinin Kullanımı
- 22 Kahve Yapma İpuçları
- 24 Bakım ve Temizlik
- 27 Sorun Giderme Kılavuzu
- 30 Denenebilecek Kahveler
- 34 Tarif Fikirleri

Breville, kahve severlerin kahve yapma sanatının icrası için her yolu deneyeceğini bilir. Onlar, kusursuz espresso arayışlarında farklı aromaları deneyecek, bastırıp sıkıştırma ve çekirdek öğütme ayarları yapacaklardır. Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinesi, manuel kontrolden programlanmış kahve hazırlamaya, yeni başlayanlardan deneyimli baristalara kadar tüm kahve hazırlama seviyelerine hitap eder.

Yapılan kapsamlı araştırma ve titiz testlerin ardından bu makine, isteğe göre ayarlanan programlama, üst seviyede bir kahve demleme süreci ve kaliteli bir espresso basınç göstergesi gibi temel özellikleri ile övünmektedir. Otomatik kapanma gibi enerji tasarrufu sağlayan özellikler elektrik tüketiminde tasarruf sağlanmasına yardımcı olurken, kaliteli malzeme kullanımı da BES820'yi Breville'in en iyisi yapmaktadır.

Keyfini sürün!



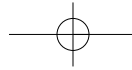
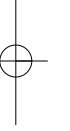
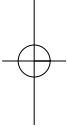


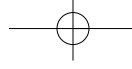
BREVILLE İÇİN ÖNCE GÜVENLİK GELİR

Breville'de güvenliğe karşı çok duyarlıyızdır. Tüketici ürünlerini, siz değerli müşterilerimizin güvenliğini ön planda tutarak tasarlar ve üretiriz. Ancak, yine de sizlere her hangi bir elektrikli alet kullanırken çok dikkatli olmanızı ve aşağıdaki önlemleri almanızı öneririz:

BREVILLE PROFESSIONAL 800 COLLECTION™ PROGRAMLANABİLEN ESPRESSO MAKİNEZİ İÇİN ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

- Cihazı kullanmadan önce tüm talimatları dikkatle okuyun ve ileride tekrar başvurmak üzere saklayın.
- Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinenizin ilk kullanımından önce tüm ambalaj malzemelerini ve etiketlerini veya çıkartmalarını çıkartın.
- Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinesini kullanım sırasında tezgah veya masanın kenarına yakın koymayın. Yüzeyin düz, temiz ve su ve benzeri maddelerden arındırılmış olduğundan emin olun.
- Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinesini sıcak bir gazlı ya da elektrikli ocağın üzerine veya yakınına, ya da sıcak bir fırına temas edebileceği bir yere koymayın.
- Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinesini, eviye gibi metal yüzeylerin üzerine koymayın.
- Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinenizi prize takıp çalıştırmadan önce, doğru şekilde kurulduğundan daima emin olun.
- Bu cihaz harici bir zaman saati veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Su haznesinde sadece soğuk su kullanın. Başka herhangi bir sıvı kullanmayın.
- Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinesini su haznesinde su yokken asla kullanmayın.
- Makineyi kullanmadan önce, filtre tutucunun iyice yerleştirildiğinden ve demleme başlığına oturduğundan emin olun.
- Makine basınç altında olduğundan, demleme işlemi sırasında filtre tutucusunu asla çıkartmayın.
- Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinesini kullanım esnasında gözetimsiz bırakmayın.
- Sıcak yüzeylere dokunmayın. Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinesini yerinden oynatmadan veya makinenin herhangi bir parçasını temizlemeden önce soğumasını bekleyin.
- Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinesinin üstüne ısıtılacak fincanlar haricinde bir şey koymayın.
- Cihaz gözetimsiz bırakılacaksa, kullanımda değilse, temizlik, taşıma, montaj, sökme ve kurulum öncesinde ve cihazı saklarken, Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinesini daima 'Off (Kapatma)' düğmesine basarak ve güç prizinden fişini çekerek kapatın.
- Cihazı ve aksesuarlarını temiz tutun. Bu kitapta verilen temizlik talimatlarına uyun.

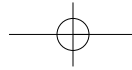
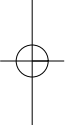




BREVILLE İÇİN ÖNCE GÜVENLİK GELİR (devamı)

TÜM ELEKTRİKLİ CİHAZLAR İÇİN ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

- Kullanmaya başlamadan önce kabloyu çözün.
- Elektrik çarpma riskine karşı, kabloyu, fişi veya cihazı su veya diğer bir sıvıya sokmayın.
- Kablonun bir masa veya tezgah kenarından geçmesine, sıcak yüzeylere değmesine veya dolaşım düğüm olmasına izin vermeyin.
- Bu cihaz çocukların veya zihinsel özürli kişilerin kullanımına, kendilerinden sorumlu olan kişilerin gözetiminde güvenli kullanıldığından emin olunmadığı müddetçe, uygun değildir.
- Çocukların cihazla oynamamasına dikkat edin.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı içindir. Bu cihazı amacı dışında kullanmayın. Hareket halindeki taşıtlarda veya teknelerde kullanmayın. Açık havada kullanmayın.
- Cihazın düzenli olarak kontrol edilmesi önerilir. Cihazın güç besleme kablosu, fişi veya kendisi hasarlı ise cihazı hiçbir şekilde kullanmayın. İncelenmesi ve/veya onarım için cihazın tümünü Breville servisine götürün.
- Temizlik haricindeki tüm bakım işlemleri Breville Yetkili Servisi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Elektrikli cihazların kullanımında ekstra güvenlik sağlamak için bir artık akım cihazı (güvenlik anahtarı) takılması önerilir. Cihazı besleyen elektrik devresine 30mA'ı aşmayacak artık akım devresine sahip bir güvenlik anahtarı takılması önerilir. Uzman tavsiyesi için elektrikçinize danışın.



BREVILLE PROFESSIONAL 800 COLLECTION™ PROGRAMLANABİLEN ESPRESSO MAKİNESİNİN ÖZELLİKLERİ

Programlanabilme Fonksiyonu

Bu espresso makinesi, Manuel Kullanım ile kullanıcının favori espresso ayarını kendine göre yapabileceği şekilde özelleştirilebilen akıllı Programlanabilen Fonksiyon arasında uygun seçimi yapma şansı sunar.



Espresso Basınç Göstergesi

Espresso basınç göstergesi, damak tadına en uygun özütleme basıncını elde etmeye yardımcı olarak, kullanıcının ideal espresso-sunu yaratmasına rehberlik eder. Bu, filtre tutucudaki öğütülmüş kahvenin içinden geçirilen suyun basıncı ölçülerek elde edilir.



Beyaz Alan – İdeal Espresso

Basınç göstergesi ibresi, akma esnasında önerilen Beyaz Alanda ise espresso ideal basınçta hazırlanacaktır. Demlenmiş espresso'nun cömert derecede ince dokuda ve eşit dağılımlı altın rengi kremaya sahip olması gerekir.

Yeşil Alan – Az Özütlemiş

Gösterge ibresi akma işlemi esnasında Yeşil Alanda ise espresso yetersiz bir basınçla hazırlanır ve 'az özütlemiş' espresso elde edilir. Bu, filtredeki öğütülmüş kahvenin içinden suyun akışı çok hızlı olduğunda ortaya çıkar. Neticede optimum aroma sağlanamayacak ve kahve sulu, üst kreması ise ince olacaktır. Az özütleme sonucunun olası diğer nedenleri şunlardır: kahve çok iri öğütülmüş ve/veya filtrede yetersiz kahve var ve/veya sıkıştırma yetersiz.

Kırmızı Alan – Aşırı Özütleme

Gösterge ibresi akma işlemi esnasında Kırmızı Alanda ise espresso aşırı bir basınçla hazırlanır ve fazla özütlemiş bir espresso elde edilir. Bu, filtredeki öğütülmüş kahvenin içinden suyun akışı çok yavaş olduğunda ortaya çıkar. Neticede kahve çok koyu ve acı, üstündeki krema ise eşit dağılmamış ve alacalı olur. Aşırı özütlemenin

olası diğer nedenleri şunlardır: kahve fazla ince öğütülmüş ve/veya filtrede çok fazla kahve var ve/veya aşırı sıkıştırma söz konusu.



Sıcak Su Çubuğu

Özel sıcak su çubuğu, en sevdiğiniz sıcak içecekleri hazırlamak için idealdir. Rahat kullanılabilmesi için, çubuğun 360° ticari tip bir bilyeli mafsalı vardır.

BREVILLE PROFESSIONAL 800 COLLECTION™ PROGRAMLANABİLEN ESPRESSO MAKİNESİNİN ÖZELLİKLERİ (devamı)**Ticari Tip Buhar Çubuğu**

Paslanmaz çelik köpürtme ataşmanına sahip dönme hareketli buhar çubuğu, sütü hazırlamak için kusursuz konumu kolaylıkla ayarlar. Çubuk 360° ticari tip bir bilyeli maf-sala sahiptir.

**Gelişmiş Çift Çeperli Krema Sistemi Filtreleri**

Gelişmiş Çift Çeperli Krema Sistem Filtreleri (bir ve iki fincan) Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinesi ile birlikte teslim edilir.

Gelişmiş Çift Çeperli Krema Sistemi Filtreleri, kusursuz krema için espressonuzu kolaylıkla akıtmanıza olanak verecek şekilde, demleme esnasında suyun akış oranını azaltmak üzere tasarlanmıştır.

Filtreler, hem çekilmeden vakumlu ambalaj yapılmış kahve, hem de taze çekilmiş kahve ile kullanıma uygundur.

Elektronik Sıcaklık Kontrolü

Elektronik sıcaklık kontrol sistemi, suyun en uygun demleme sıcaklığını hassas şekilde muhafaza eder. Bu, her espresso yapıldığında kullanıcının mümkün olan en iyi özütlemeyi elde etmesine yardımcı olur.

Enerji Tasarrufu Sağlayan Özellikler

Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinesi bir saat kullanılmadığında 'Güç Tasarruf Modu'na geçer, ve üç saat daha kullanılmazsa otomatik olarak kapanır.

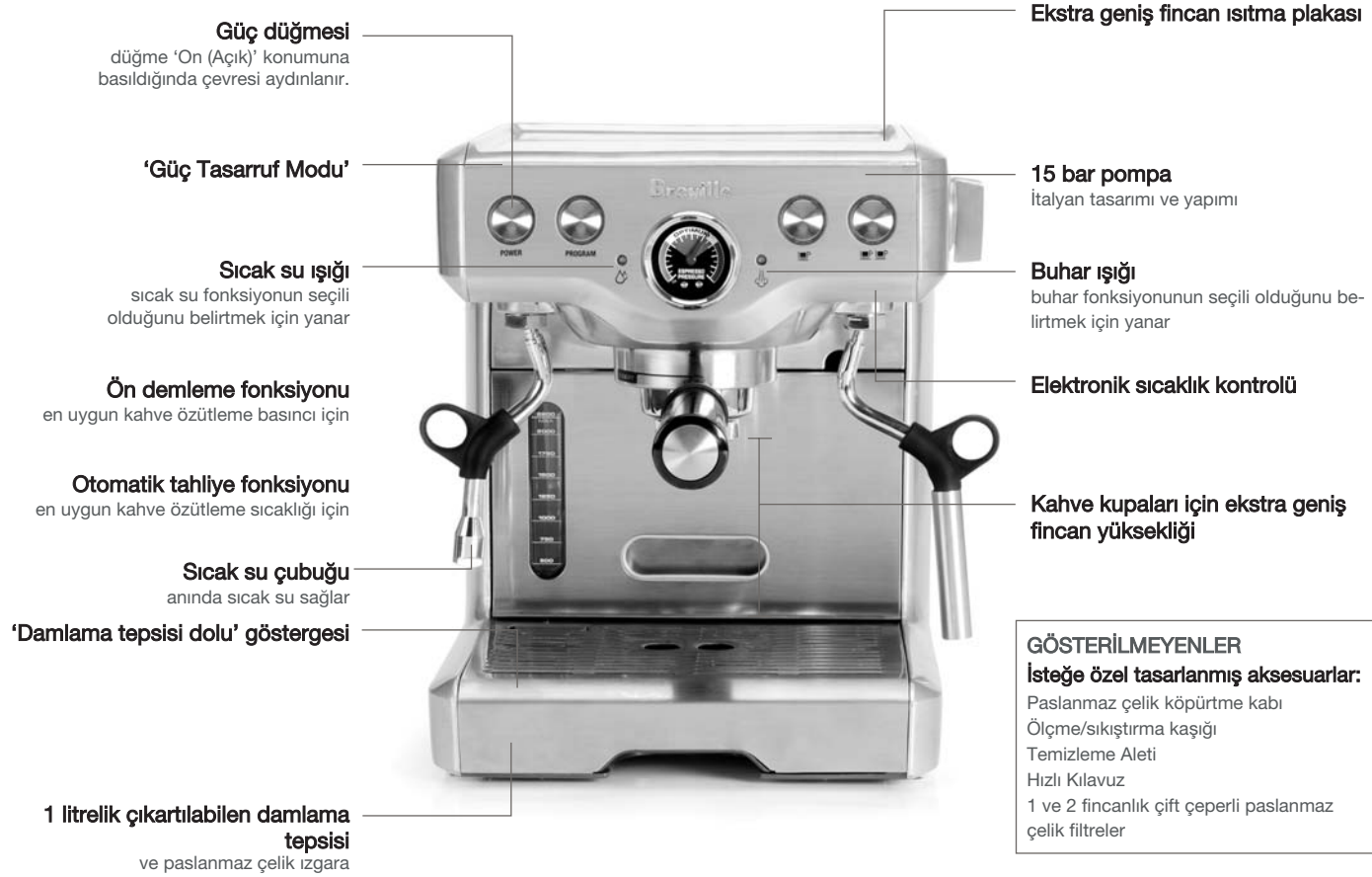
'Güç Tasarruf Modu', makinenin 'Stand by'

Moduna nazaran %45 daha az güç harcar. 'Güç Tasarruf Modu' sırasında sadece POWER (Güç) düğmesinin çevresi aydınlatılır. Tüm diğer düğme ve ışıkların çevresi aydınlatılmayacaktır.

'Güç Tasarruf Modu' sırasında makineyi tekrar devreye sokmak için, sadece program veya bir fincan veya iki fincan düğmelerinden birine basın. GÜÇ düğmesinin çevresi bu durumda aydınlatılır ve makine hızla çalışma sıcaklığına çıkmak için ısınırken yanıp söner. Doğru sıcaklığa erişildiğinde, kontrol panelindeki tüm düğmelerin çevreleri aydınlanır.

'Güç Tasarruf Modu'ndayken espresso makinesini kapatmak için, sadece GÜÇ düğmesine bir kez basın.

BREVILLE PROFESSIONAL 800 COLLECTION™ PROGRAMLANABİLEN ESPRESSO MAKİNESİZİ TANIYIN



BREVILLE PROFESSIONAL 800 COLLECTION™ PROGRAMLANABİLEN ESPRESSO MAKİNESİZİ TANIYIN (devamı)

Termoblok ısıtma sistemi
kahvenin doğru sıcaklıkta özütlenmesini garanti eder

Program düğmesi
Favori espresso ayarınıza göre kişiselleştirilebilen akıllı programlanabilen fonksiyon

Gelişmiş çift çepirli kréma sistemi
ideal kréma için

Grup başlığı
filtre tutucusunun kolay takılması için

Arkadan aydınlatmalı dıştan görme su penceresi

Çıkartılabilen 2.2 litre su haznesi
makinenin önünden doldurulur

buhar veya sıcak su **Seçici Kumandası**



Espresso basınç göstergesi
en tatminkar özütleme basıncının elde edilmesine yardımcı olur

Programlanabilen özellikler:
1 fincan düğmesi ve 2 fincan düğmesi

Som krom pirinç filtre tutucusu

Döner buhar çubuğu ve paslanmaz çelik köpürtme ataşmanı
süt köpürtme için mükemmel konumlandırma ayarını kolaylıkla yapar

GÖSTERİLMEYENLER

Kablo muhafazası

Saklama tepsi

aksesuarları saklamak üzere damlama tepsinin arkasına yerleştirilmiştir

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Ürünü ambalajından çıkarttığınızda Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilir Espresso Makinenizin damlama tepsisi, su haznesi ve saklama bölümü yerinde takılı olacaktır.

Damlama tepsisi makinenin tabanında makinenin ön kısmına doğru takılıdır. Su haznesi makinenin orta kısmında arka duvara doğru yerleştirilmiştir.

Saklama bölümü makinenin tabanına, damlama tepsisinin arkasına ve su haznesinin altına yerleştirilmiştir. Kolay erişim için, damlama tepsisi, su haznesi ve saklama bölümü içe ve dışa doğru kayar. Ambalajı atmadan önce tüm parçaları ve aksesuarları çıkarttığınızdan emin olun.

Damlama tepsisi, su haznesi ve saklama bölümünü çıkartın. Damlama tepsisini, paslanmaz çelik ızgarayı ve 'Empty Me! (Beni Boşalt)' doluluk göstergesini çıkararak ayırın. Tüm parça ve aksesuarları ılık ve sabunlu suda aşındırmayan yıkama deterjanı kullanarak yıkayın. İyice durulayın ve kurulayın.

Dış gövdeyi yumuşak nemli bir bezle silin ve iyice kurulayın. Dış gövdeyi, güç kablосunu ve fişi suya veya başka bir sıvıya batırmayın.



NOT: Parça veya aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.

BREVILLE PROFESSIONAL 800 COLLECTION™ PROGRAMLANABİLEN ESPRESSO MAKİNESİZİN KURULMASI

1. ADIM



Saklama bölmesini makinenin tabanına yerleştirerek arka duvara doğru kaydırın. Saklama bölümü, temizleme aletini, paslanmaz çelik filtreleri, ölçme/sıkıştırma kaşığı ve Hızlı Kılavuzu kullanmadığınız zamanlarda kaybolmamaları için kullanışlı bir şekilde muhafaza eder.

2. ADIM



'Empty Me! (Beni Boşalt)' dolu göstergesini damla tepsisindeki yerine takın ve paslanmaz çelik ızgarayı da en üste yerleştirin. Damlama tepsisini makinenin tabanında, saklama bölmesinin önündeki yerine kaydırarak yerleştirin.

3. ADIM



Su haznesini damlama tepsisinin üzerinden makinenin ön açıklığına, saklama bölümünün üstündeki yerine kaydırarak yerleştirin. Su haznesinin makinenin kenarları ile aynı hizada olduğundan emin olun.

NOT: Her kullanımdan önce, tüm dahili boruların ön ısınmasını garanti etmek için, çekilmiş kahve koymadan su fişkırtma işlemi yapılması önerilir. Sayfa 14'te 'Espresso Makinenizin Kullanımı' 1. ve 4. Adımlara bakın.

Çalıştırma

BREVILLE PROFESSIONAL 800 COLLECTION™ ESPRESSO MAKİNENİN ÇALIŞTIRILMASI



1. ADIM SU HAZNESİNİN DOLDURULMASI

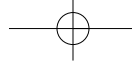
- Güç düğmesinin 'Off (Kapalı)' konumuna, makinenin yanındaki Seçici Kumandanın ise Standby konumuna getirildiğinden emin olun.
- Makineyi güç çıkışından kapatın ve güç kablosunun fişini çekin.
- Eğer demleme başlığına kilitlemiş ise, filtre tutucusunu çıkartın ve buhar çubuğunu makinenin yanına götürün.
- Su haznesinin önündeki tutma boşluğunu kullanarak, su haznesini dışarı kaydırmak suretiyle çıkartın.

- Su haznesi çıkartılırken, su haznesinin yerinden siyah bir boru çıkar ve uzanır. Bu boruyu ellemeğin veya çıkartmaya kalkışmayın, su haznesi tekrar yerine takıldığı zaman boru otomatik olarak kendi konumuna dönecektir.
- Su haznesini, su penceresindeki maksimum işaretine kadar soğuk su ile doldurun ve hazneyi dikkatle makine-deki yerine takın.
- Seçici Kumandasının 'Standby' konumunda olduğundan emin olun ve güç kablosunun fişini 230/240V bir güç çıkışına takın ve açın.
- GÜÇ düğmesini 'On (Açık)' konumuna basın, makine ısınırken GÜÇ düğmesinin etrafındaki ışık yanıp sönecektir. Doğru sıcaklığa erişildiğinde, kontrol panelindeki tüm düğmelerin çevreleri aydınlanır.

NOT: Kullanmadan önce su seviyesini kontrol edin ve suyu her gün değiştirin. Su haznesi her kullanımdan önce taze, soğuk su ile yeniden doldurulmalıdır. Maden suyu, saf su veya başka herhangi bir sıvı kullanmayın.

2. ADIM – FİNCANLARIN ISITILMASI

- Makine ısınırken, Fincan Isıtma Plakası da ısınmaya başlayacaktır.
- Espresso fincanlarını Fincan Isıtma Plakasının üzerine koyarak ısıtın. Bu, fincanlara doldurulduğu zaman kahvenin en uygun sıcaklığını muhafaza etmeye yardım eder.



BREVILLE PROFESSIONAL 800 COLLECTION™ ESPRESSO MAKİNENİZİN ÇALIŞTIRILMASI (devamı)



3. ADIM – KAHVENİN HAZIRLANMASI

- 1 veya 2 fincanlık filtreyi filtre tutucusuna yerleştirin (küçük filtreyi 1 fincan için, büyük filtreyi 2 fincan için kullanın). Kupa dolusu kahve demlemek için daima 2 fincanlık filtreyi kullanın ve sadece 60ml kahve elde edin. Daha fazla kahve istiyorsanız, ilk önce sıcak suyu ekleyin sonra kahveyi demleyin.
- Grup başlığının altına tutarak, filtreye ön ısıtma uygulayın. Sıcak su fonksiyonunu kullanarak sıcak su çubuğundan veya grup başlığından, ya da manuel kahve koyma fonksiyonunu kullanarak sıcak su ile çalkalayın. Kullanmadan önce filtreyi ve filtre tutucusunu iyice kurutun.

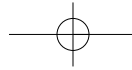
- 1 fincanlık filtre için 1 ölçü, 2 fincanlık filtre için de 2 ölçü çekilmiş espresso kahvesi kullanın. Her filtrede doğru miktarda kahve kullanılması önemlidir, çünkü filtre delikleri makinedeki basıncı her demlemede en uygun aromayı özütleyecek şekilde kullanmak üzere tasarlanmıştır. Sayfa 22’de ‘Kahve Yapma İpuçları’na bakın.

NOT: En uygun tat için 1 fincanlık filtreyi kullandığınızda, yaklaşık olarak sadece 30ml kahve elde etmelisiniz. En uygun tat için 2 fincanlık filtreyi kullandığınızda, yaklaşık olarak sadece 60ml kahve elde etmelisiniz.



4. ADIM – ÇEKİLMİŞ KAHVENİN SIKIŞTIRILMASI

- Çekilmiş kahveyi filtrede eşit şekilde dağıtın ve ölçme kaşığının sıkıştırma ucu ile hafifçe bastırın. Sayfa 22’de ‘Kahve Yapma İpuçları’na bakın.
- Grup başlığına düzgün şekilde oturmasını garanti etmek için, filtre tutucusunun kenarındaki çekilmiş kahve fazlalıklarını temizleyin.



BREVILLE PROFESSIONAL 800 COLLECTION™ ESPRESSO MAKİNESİNİN ÇALIŞTIRILMASI (devamı)

5. ADIM – GRUP BAŞLIĞININ HAZIRLANMASI

- Filtre tutucusunu yerine yerleştirmeden önce, grup başlığının içinden kısa bir süre su akıtılması önerilir.
- Grup başlığının altına bir kap veya boş fincan koyun.
- Filtre tutucusu çıkartılmış durumda, tek veya çift fincan düğmesine basıp yaklaşık 5 saniye basılı tutarak, grup kafasını çalışmaya hazırlayın. *Sayfa 17’de ‘Manuel Espresso’ya bakın.*

Bu işlem sırasında bir pompalama sesi duyulur ve grup başlığının içinden su akar.



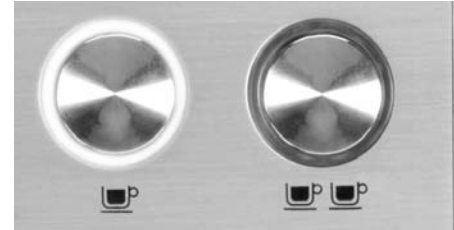
6. ADIM – FİLTRE TUTUCUSUNUN TAKILMASI


Filtre tutucusunu, sapı takma şekli ile aynı hizaya gelecek şekilde, grup başlığının altına yerleştirin. Filtre tutucusunu grup başlığına takın ve sapını direnç hissedene kadar sağa döndürün, bu konum makineye göre yaklaşık 90° açıda olacaktır.

7. ADIM – KAHVENİN DEMLENMESİ

- Kontrol panelindeki tüm düğmelerin etraflarının aydınlandığından emin olun, bu makinenin demleme için doğru sıcaklığa ulaştığını ve kullanıma hazır olduğunu gösterir.
- Damlama tepsisi ve filtre tutucusunun yerlerinde olduğundan emin olun.
- Filtre tutucusu çıkışının altına bir veya iki ısıtılmış fincan koyun.

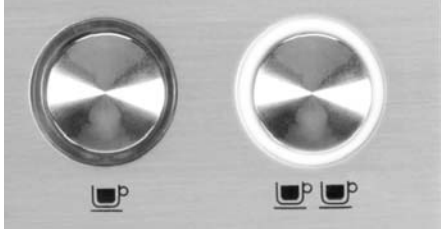
PROGRAMLANMIŞ ESPRESSO – BİR FİNCAN






Bir fincan  düğmesine bir kez basın. Birkaç saniye sonra, aromatik kahve fincana dolmaya başlayacaktır. Bu işlemde bir pompalama sesi duyulur. Önceden ayarlanmış dolun miktarı servis edildiğinde, makine otomatik olarak durur.



BREVILLE PROFESSIONAL 800 COLLECTION™ ESPRESSO MAKİNENİZİN ÇALIŞTIRILMASI (devamı)

PROGRAMLANMIŞ ESPRESSO – İKİ FİNCAN





İki fincan   düğmesine bir kez basın. Birkaç saniye sonra, aromatik kahve fincana dolmaya başlayacaktır. Bu işlemde bir pompalama sesi duyulur. Önceden ayarlanmış dolum miktarı servis edildiğinde, makine otomatik olarak durur.

NOT: Bir fincan  ve iki fincan  için minimum dolum miktarı 15ml olarak ayarlanmıştır.

NOT: Programlanmış espresso işlemi sırasında bir fincan  veya iki fincan  düğmelerine basılması, dolumu derhal durdurur.

TEK ESPRESSO PROGRAMLAMA





- 14-16. sayfalardaki 'Espresso Makinenizin Kullanımı'ndaki 2 ila 6. adımları takip ederek tek fincan espresso yapmaya hazırlanın.

- Fincanınızı grup başlığının altına yerleştirin.
- Programlamaya başlamak için, 'PROGRAM' düğmesine bir kez basın. Makine bir kez sesli uyarı verecek ve program düğmesi yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu, makinenin programlama modunda olduğunu gösterir.
- Bir fincan  düğmesine bir kez basın. Makine normal dolum fonksiyonuna, ve bir fincan düğmesinin etrafındaki ışık yanıp sönmeye başlar.
- İstenilen miktarda espresso fincana doldurulduğunda, akıtmayı durdurmak için bir fincan  düğmesine basın. Makine, ölçülü dolum miktarınızı kaydettiğini ve programlama modundan çıktığını belirtmek için iki kez sesli uyarı verecektir.

ÇİFT ESPRESSO PROGRAMLAMA




- 14-16. sayfalardaki 'Espresso Makinenizin Kullanımı'ndaki 2 ila 6. adımları takip ederek iki fincan espresso yapmaya hazırlanın.
- Fincanınızı grup başlığının altına yerleştirin.
- Programlamaya başlamak için, 'PROG-

RAM' düğmesine bir kez basın. Makine bir kez sesli uyarı verecek ve program düğmesi yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu, makinenin programlama modunda olduğunu gösterir.

- İki fincan   düğmesine bir kez basın. Makine normal dolum fonksiyonuna, ve iki fincan düğmesinin etrafındaki ışık yanıp sönmeye başlar.
- İstenilen miktarda espresso fincana doldurulduğunda, doldurmayı durdurmak için iki fincan   düğmesine basın. Makine, kaydettiğini ve programlama modundan çıktığını belirtmek için iki kez sesli uyarı verecektir.

VARSAYILAN MİKTARLARIN SIFIRLANMASI



Makineyi varsayılan bir ve iki fincan dolurma miktarlarına geri döndürmek için, program düğmesine basın ve makine üç kez sesli uyarı verene kadar basılı tutun. Düğmeyi serbest bırakın. Bu, makinenin orijinal varsayılan ayarlarına döndüğünü gösterir.

NOT: Varsayılan ayarlar: bir fincan  dolurma miktarı yaklaşık 30ml'dir. İki fincan   dolurma miktarı yaklaşık 60ml'dir.

BREVILLE PROFESSIONAL 800 COLLECTION™ PROGRAMLANABİLEN ESPRESSO MAKİNESİNİ PROGRAMLAMA

MANUEL ESPRESSO



Bir  veya iki  fincan düğmesine basın ve basılı tutun. Yeterli miktarda kahve fincana dolunca düğmeyi serbest bırakın.

NOT: ÖN DEMLEME FONKSİYONU

Tek veya çift kahve seçildiğinde, makine anlık olarak su pompalar, bunu bir duraklama takip eder ve sonra filtre tutucusunun içindeki çekilmiş kahvenin içinden su pompalamaya devam eder. Tam özütme yapmadan önce çekilmiş kahve az miktarda su ile nemlendirilir, böylece genişleyerek çekilmiş kahvenin tüm yağlarını ve aromasını özütlemek için daha büyük basınç yaratır.

8. ADIM – FİLTRE TUTUCUSUNUN BOŞALTIMASI

Filtre tutucusunu serbest kalana kadar sola döndürerek grup başlığından çıkartın. Kullanılmış kahveyi boşaltmak için, filtre tutucusunu bir çöp kutusuna ters çevirip hafifçe vurarak kahveyi boşaltın (kullanılmış kahve ev atıklarıyla birlikte atılmalı, boruları tıkayabileceği için lava-boya boşaltılmamalıdır). Filtreyi, filtre tutucusunun yanındaki çentikleri kullanarak çıkartın. Filtreyi ve filtre tutucusunu suyla çalkalayın ve kurumaya bırakın.

UYARI: FİLTRE TUTUCUSUNUN METAL KISIMLARI HÂLÂ ÇOK SICAK OLABİLİR. BU KISIMLARI SOĞUK SUDA SOĞUTUN.

CAPPUCCINO VEYA LATTÉ (SÜTLÜ KAHVE) İÇİN SÜTÜN HAZIRLANMASI



Breville Professional 800 Collection™ Programlanabilen Espresso Makinesi, bir Ticari Tip Döner Buhar Çubuğu ve Paslanmaz Çelik Köpürtme Ataşmanı ile birlikte teslim edilir. Köpürtme ataşmanı buhar çubuğunun üzerinde kullanıldığında, kolaylıkla bol miktarda köpük elde edilir.

Eğer daha az köpük isteniyorsa, köpürtme ataşmanını buhar çubuğundan çıkartın ve sütü buhar çubuğunu kullanarak ısıtın. Köpürtme ataşmanını çıkartmak için, soğuk olduğundan emin olun

ve sadece aşağıya doğru çekerek çıkartın. Köpürtme ataşmanı, eğer düzenli olarak kullanılmıyorsa, makinenin içindeki saklama bölümünde saklanabilir.

Köpürtme ataşmanını yeniden takmak için, her iki açıklığından buhar çubuğunun üzerine takıp yukarıdaki lastik kuşağa doğru sıkıca iterek buhar çubuğuna sağlam şekilde oturduğundan emin olun. En uygun süt yapısını elde etmek için, köpürtme ataşmanının her iki ucundaki ince buhar deliklerinin temiz olduğundan emin olun.

- GÜÇ düğmesini 'On (Açık)' konumuna basın.
- Cappuccino veya latté yapmanın ilk adımı kısa bir espresso yapmaktır. 14-16. sayfalardaki 'Espresso Makinenizin Kullanımı'na bakın.
- Sonra, paslanmaz çelik köpürtme kabınının 1/3'üne kadar soğuk, taze süt doldurun.
- Seçici Kumandasını 'Steam (Buhar)' konumuna çevirin. Termoblok Isıtma Sisteminin ısındığını ve buhar üretmeye hazırlandığını gösteren beyaz buhar ışığı yanıp sönmeye başlar.
- Daha iyi sonuçlar için, buhar çubuğunu süte yerleştirmeden önce sudan arındırın.



NOT: Espresso makinesi buhar ürettiğinde, bir pompalama sesi duyulabilir. Bu, 15 Bar pompanın normal çalışmasıdır.

- Buhar ışığının yanıp sönmeye durduğu zaman, köpürtme ataşmanı süte henüz daldırılmıyken buhar çubuğunu hemen süt kabına daldırın.

NOT: Eğer süte daldırılmadan önce buhar çubuğundan buhar gelmeye başlarsa, Seçici Kumandasını tekrar 'Standby' konumuna getirerek buhar duraklatın. Bu, buhar basıncının sütü kaptan taşımasını önler.

CAPPUCCINO VEYA LATTÉ (SÜTLÜ KAHVE) İÇİN SÜTÜN HAZIRLANMASI



- Köpürtme kabını, buhar çubuğu ve/veya köpürtme ataşmanı ısınan sütün hemen altında duracak ve buhar sütü kabın içinde dairesel şekilde hareket ettirecek şekilde, bir açıyla tutun.

NOT: Espresso makinesinin, buhar çubuğu konumunun rahat bir açıya değiştirilmesini sağlayan bir döner buhar çubuğu grubu vardır.

- Sütün hacmi artmaya başladıkça, sütü ısıtmak için buhar çubuğunu ve/veya

köpürtme ataşmanını kabın içinde daha derine batırın.

- Kabı bir elinizle açılı olarak tutun ve diğer elinizi paslanmaz çelik köpürtme kabının dış tabanına koyun.
- Kabın tabanı dokunamayacak kadar sıcak olunca, Seçici Kumandasını 'Standby' konumuna ayarlayarak, kabı çıkarmadan önce buhar fonksiyonunu durdurun. Kısa bir süre için bir pompalama sesi duyulacaktır, makinenin Otomatik tahliye fonksiyonunu yerine getirmesinden önce beş saniyelik bir gecikme olacağından, bu sestenden kaçınmayın.
- Buharla ısıtılmış sütü taze demlenmiş espresso fincanlarından her birisine doldurun ve sütün köpüğünü kaşıkla aşağıdaki oranları elde edecek şekilde alın:
Cappuccino – 1/3 espresso, 1/3 buharla ısıtılmış süt, 1/3 süt köpüğü
Latté – 1/3 espresso üzeri buharla ısıtılmış süt ve yaklaşık 1cm süt köpüğü ile tamamlanmış, geleneksel olarak bardakta servis edilir.

NOT: 5 dakika sürekli buhar üretiminden sonra, makine buhar fonksiyonunu otomatik olarak devreden çıkartacaktır. Buhar ve sıcak su ışıktan yanıp sönecektir. Bu meydana geldiği zaman, seçici kumandasını tekrar 'Standby' konumuna getirin.

NOT: Köpürtme ataşmanının sıkıca buhar çubuğu üzerine bastırıldığından ve lastik kuşak ile bağlandığından daima emin olun. En iyi sonuçlar için soğuk taze süt kullanın (düşük yağlı süt daha kolay köpürür). Her kullanımdan sonra buhar çubuğunu ve köpürtme ataşmanını daima temizleyin. *Sayfa 24'teki 'Bakım ve Temizlik' bölümüne bakın.*

NOT: Buhar fonksiyonunu kullandıktan hemen sonra daha fazla kahve demlemek için, bu makinede bir otomatik tahliye fonksiyonu bulunmaktadır. Bu, termobloktan gelen çok sıcak suyun ilk akışı ile çekilmiş kahvenin yanmasını garanti eder. Bu su dahili olarak otomatikman damlama tepsisine bırakılır ve böylece dahili termostatın kahve almak için en uygun sıcaklıkta olması garanti edilir. Kahveniz daima bu en uygun sıcaklıkta özütlenerek, en iyi aromalı kahvenin elde edilmesi garanti edilir.

UYARI: SÜTÜN, KÖPÜRTME ATAŞMANININ ÜZERİNDEN GEÇMESİNE İZİN VERİLMEZDİR, AKSI HALDE DÜZGÜN ÇALIŞMAZ. SICAK SÜTÜN SIÇRAMASINI ÖNLEMELİSİNİZ, KÖPÜRTME ATAŞMANININ UCUNU KÖPÜRTME ESNASINDA SÜT YÜZEYİNİN ÜZERİNE KALDIRMAYIN. KÖPÜRTME KABINI ÇIKARTMADAN ÖNCE, SEÇİCİ KUMANDASININ 'STANDBY' KONUMUNDA OLDUĞUNDAN EMİN OLUN.

SICAK SU FONKSİYONUNUN KULLANILMASI

Espresso makinesinin, çay, sıcak çikolata ve diğer sıcak içecekleri yapmak için kullanılabilecek ayrı bir sıcak su fonksiyonu vardır. Sıcak su, bu işe ayrılmış Sıcak Su Çubuğundan verilir.

Sıcak su almak için Sıcak Su Çubuğunun altına bir kap veya fincan koyun.

Sıcak su fonksiyonunu kullanmak için, Seçici Kumandasını HOT WATER (SICAK SU) konumuna çevirin. Bu seçildiği zaman, sıcak su ışığı yanacaktır.

Sıcak suyu kapatmak için, Seçici Kumandasını 'Standby' konumuna getirin.

Sıcak su almayı her kullanımda 2 litre ile sınırlandırın.

Makine, büyük miktarda kahve veya çay yapmak için tasarlanmamıştır. Bir seferde ne kadar sıcak su kullanılırsa, o kadar soğur.



NOT: 2 dakikalık devamlı sıcak su kullanımının ardından, makine otomatik olarak sıcak su fonksiyonunu devre dışı bırakacaktır. Buhar ve sıcak su ışıkları yanıp sönecektir. Bu durumda seçim düğmesini "Standby" konumuna alınız.

KAHVE YAPMA İPUÇLARI

FİNCAN VEYA BARDAĞINIZIN ISITILMASI

Sıcak bir fincan, kahvenin optimum sıcaklığını muhafaza etmeye yardımcı olur. Fincanınıza, fincan ısıtma plakasına koyarak veya sıcak su çubuğundan alınan sıcak su ile çalkalayarak, ön ısıtma yapın.

FİLTRE TUTUCUSUNUN ISITILMASI

Soğuk bir filtre tutucusu, demleme sıcaklığını kahvenizin kalitesini önemli ölçüde etkileyecek şekilde düşürebilir. Filtre tutucusuna kahve sıkıştırmadan önce, daima içinden sıcak su geçirerek ön ısıtma yapın.

NOT: İçine çekilmiş kahve sıkıştırmadan önce filtre ve filtre tutucusunu daima silin, çünkü nem 'delinmeyi' kolaylaştırabilir – bu, özütleme sırasında su çekilmiş kahveyi bypass ettiği zaman olur.

ÖĞÜTME

Önceden çekilmiş bir kahve kullanıyorsanız, espresso/ cappuccino makinelerine uygun, espresso için çekilmiş kahve aldığınızdan emin olun.

Kahve çekirdeklerinden çekiyorsanız, çekilen kahve ince olmalı ama çok ince veya toz gibi olmamalıdır. Öğütme, filtredeki kahvenin içinden su geçme hızını,

dolayısıyla da kahvenin tadını etkiler.

Eğer kahve çok ince çekilmişse (toz gibi görünüyor ve parmakların ucunda ovalandığında un gibi his veriyorsa) basınç altında dahi su kahvenin içinden geçmeyecektir. Neticede kahve aşırı özütlenmiş, çok koyu ve acı, üstündeki krema ise eşit dağılmamış ve alacalı olur.

Kahve çok kalın çekilmişse, su kahvenin içinden çok hızlı geçecektir. Bu, tadı kötü, kahvenin üst yüzeyindeki kalın krema bulunmayan, yetersiz özütlenmiş kahve elde edilmesine neden olur.

DOĞRU ÖLÇÜ

Tek bir espresso ¼ ons veya 7g kahve ile yapılır. Ölçme/sıkıştırma kaşığının bir ölçüsü tek fincan, 2 ölçüsü ise iki fincan espresso için doğru miktardır. Kahve miktarına göre doğru filtrenin kullanılması önemlidir.

DOĞRU SIKIŞTIRMA

İstenilen miktarda kahveyi filtre tutucusunun yanına hafifçe vurarak düzeltin ve sonra ölçme kaşığının sıkıştırma ucuyla sıkıca bastırın. Çift espresso için, sadece ikinci ölçekten sonra sıkıştırmak

önemlidir. Ölçüler arasında sıkıştırma yapmak, kahvede tam özütlemeyi engelleyen bir tabaka oluşturur.

GRUP BAŞLIĞINI BOŞALTMA

Filtre tutucusunu takmadan önce, grup başlığının içinden bir miktar su akıtın. Bu, makinenizin son dakikada 'baştan başa' temizlenmesini garanti eder ve özütlemeyi önce sıcaklığı dengeler.

NOT: Grup başlığının altında düzgün bir sızdırmazlık olmasını garanti etmek için, filtrenin ağızındaki fazla kahveyi silmenizden emin olun.

ESPRESSONUZUN DEMLENMESİ

Demlemede en çok yapılan hata, çekilmiş kahvenizden özütleme yapmaktır. Bu, kreması beyaz görünümde, acı bir içecek sonuçlanır. Krema, özütlemeyi den sonra kahvenin üzerinde yüzen karamel renkli tabakadır.

NOT: Kahvenizin tadı, hiç kuşkusuz, kişisel tercihinize ve kullanılan kahve çekirdeği, öğütme inceliği veya kalınlığı ve sıkıştırma basıncı (aşağıya basılmış) gibi diğer birçok etkene bağlıdır. Bu etkileri değiştirme deneyleri yaparak tercihinize en uygun kahve tadını bulmanızı öneririz.

Temizlik

BAKIM VE TEMİZLİK



BUHAR ÇUBUĞU VE KÖPÜRTME APARATININ TEMİZLENMESİ

- Süt köpürttüktan sonra buhar çubuğu ve köpürtme ataşmanı daima temizlenmelidir.
- Köpürtme ataşmanını çıkartın ve sıcak musluk suyu ile çalkalayın. Köpürtme ataşmanının her iki ucundaki ince buhar deliklerinin açık olduğundan emin olun. Bu delikleri açmak için temizleme aletinin üzerindeki pimi kullanın.
- Buhar çubuğunu nemli bir bezle silin ve sonra buhar çubuğu damlama tepsisine yönlendirilmiş olarak, Seçici Kumandasını 'Steam (Buhar)' konumuna getirin. Bu, buhar çubuğunun içinde kalan sütü temizleyecektir.



- Seçici Kumandasının 'Standby' konumunda olduğundan emin olun. GÜÇ düğmesini 'Off (Kapalı)' konumuna basın, güç prizini kapatın, güç kablosunu çıkartın ve makineyi soğumaya bırakın.
- Buhar Çubuğu tıkalı kalırsa, deliği açmak için temizleme aleti üzerindeki pimi kullanın.
- Eğer buhar çubuğu hâlâ tıkalıysa, temizleme aletinin ortasındaki anahtar kullanılarak buhar çubuğunun ucu çıkartılabilir.
- Deliği açmak için temizleme aleti üzerindeki pimi kullanmadan önce, ucu sıcak suda yıkayın. Ucu tekrar buhar çubuğundaki yerine takın ve temizleme aleti ile sıkılaştırın.



FİLTRELERİN, FİLTRE TUTUCUSUNUN VE GRUP BAŞLIĞININ TEMİZLENMESİ

- Paslanmaz çelik filtreler ve filtre tutucu kullanımdan sonra tüm kahve parçacıklarının temizlenmesi için doğrudan suyla çalkalanmalıdır. Filtrelerin ince delikleri tıkanacak olursa, temizleme aleti üzerindeki ince pim delikleri açmak için kullanılabilir.
- Grup başlığının içi tüm kahve parçacıklarının temizlenmesi için nemli bir bezle silinmelidir.
- Kahve parçacığı kalıntılarını yıkamak için, filtre tutucusu yerindeyken ama içinde çekilmiş kahve olmadan, periyodik olarak makinenin içinden su geçirin.

BAKIM VE TEMİZLİK (devamı)



DIŞ GÖVDE / FİNCAN ISITMA PLAKASININ TEMİZLENMESİ

- Dış gövde ve fincan ısıtma plakası yumuşak, nemli bir bezle temizlenebilir. Sonra, yumuşak ve kuru bir bezle parlatın. Yüzeyi çizebilecek aşındırıcı temizleyiciler, süngerler veya bezler kullanmayın.



DAMLAMA TEPSİSİNİN TEMİZLENMESİ

- Damlama tepsisi düzenli aralıklarla, özellikle damlama tepsisi dolu göstergesi 'Empty Me! (Beni Boşalt!)' gösterdiğinde, çıkartılmalı, boşaltılmalı ve temizlenmelidir.
- Paslanmaz çelik ızgarayı ve 'Beni Boşalt!' göstergesini damlama tepsisinden çıkartın, aşındırıcı olmayan bir deterjan kullanarak ılık sabunlu suyla yıkayın, durulayın ve iyice kurutun. 'Beni Boşalt!' göstergesi, yan mandalları serbest bırakmak için köşedeki iki deliğe parmakları sokup yukarıya doğru çekerek damlama tepsisinden çıkartılabilir.



SAKLAMA BÖLMESİNİN TEMİZLENMESİ

- Saklama bölümü, damlama tepsisi çıkartıldıktan sonra çıkartılabilir ve sonra yumuşak, nemli bir bezle temizlenir (yüzeyi çizebilecek aşındırıcı temizleyiciler, süngerler veya bezler kullanmayın).

NOT: Herhangi bir parça veya aksesuar bulaşık makinesinde yıkamayın.

BAKIM VE TEMİZLİK (devamı)

KİREÇ ÇÖZME

- Düzenli kullanımdan sonra, sert su iç işlevsel parçaların çoğunun üzerinde ve içinde mineral birikmesi yaparak, demlenme akışını, makinenin gücünü azaltır ve kahvenin kalitesini etkiler.
- Düzenli olarak (her 2-3 ayda bir), sirke ve su karışımı kullanarak makinenin kirecinin çözülmesini öneririz. Verilen talimatları takip edin veya aşağıdakileri bir kılavuz olarak kullanın:

Sulandırılmış çözelti (yumuşak su için)

- 1 ölçü sirke
 - 2 ölçü soğuk musluk suyu
- Konsantre çözelti (daha sert su için)
- 1 ölçü sirke
 - 1 ölçü soğuk musluk suyu

MAKİNE KİRECİNİN ÇÖZÜLMESİ

- Seçici Kumandasının 'Standby', GÜÇ düğmesinin de 'Off (Kapalı)' konumunda olduklarından, makinenin prizden kapatıldığından ve fişinin çekildiğinden emin olun.
- Filtre tutucusunu ve köpürtme ataşmanını çıkartın. Sirke ve su karışımını su haznesine boşaltın.
- Makineyi prize takın ve açın.
- GÜÇ düğmesini 'On (Açık)' konumuna getirin ve Seçici Kumandasını 'Standby' konumuna çevirin.
- Grup başlığı, buhar çubuğu ve sıcak su çubuğunun altına daha büyük bir kap koyun.
- Demleme sıcaklığına erişildiğinde, Kontrol Panelindeki tüm düğmelerin çevreleri aydınlanır. Manuel doldurmayı başlatmak için tek veya çift fincan düğmesine basın ve basılı tutun. Sirke ve su karışımının yarısı grup başlığının içinden geçtikten sonra düğmeyi bırakın.
- Seçici Kumandasını 'STEAM (BUHAR)' konumuna ayarlayın ve yaklaşık 2 dakika boyunca Buhar Çubuğunun içinden buhar geçmesine izin verin. Seçici Kumandasını tekrar 'Standby' konumuna çevirin.
- Seçici Kumandasını 'HOT WATER (SICAK SU)' konumuna ayarlayın ve kalan sıvının sıcak su çubuğu içinden geçmesine izin verin. Sıvının akışı durduğunda, Seçici Kumandasını tekrar 'Standby' konumuna ayarlayın.
- Kireç çözme işleminden sonra, su haznesini çıkarın ve iyice çalkaladıktan sonra taze soğuk suyla doldurun. Makineyi çalkalamak için yukarıdaki adımları tekrarlayın.

UYARI: GÜÇ KABLOSUNU, FİŞİ VEYA CİHAZI SUYA VEYA BAŞKA BİR SIVIYA BATIRMAYIN. KİREÇ ÇÖZME SIRASINDA SU HAZNESİ ASLA ÇIKARTILMAMALI VEYA TAMAMEN BOŞALTILMAMALIDIR.

SORUN GİDERME KILAVUZU

SORUN	OLASI NEDENLER	YAPILMASI GEREKENLER
Makine açıldığında, buhar ve sıcak su ışıkları yanıp sönüyor.	Seçici Kumandası 'Standby' konumunda değil	Seçici Kumandasını 'Standby' konumuna çevirin. Makine normal ısınma prosedürüne başlayacaktır.
Kahve makinenin içinde akıyor	Makine açılmamış veya fişi takılmamış	Makinenin fişinin takıldığından, prizden açıldığından ve GÜÇ düğmesinin 'on (açık)' konumuna basıldığından emin olun.
	Su haznesi boş	<i>Sayfa 14'de 'Su Haznesinin Doldurulması'na bakın.</i>
	Kahve çok ince çekilmiş	Espresso için çekilmiş uygun bir kahve kullandığınızdan emin olun. <i>Sayfa 22'deki 'Öğütme'ye bakın.</i>
	Filtrede çok fazla kahve var	<i>Sayfa 15'de 'Kahvenin Hazırlanması'na bakın.</i>
	Kahve çok fazla sıkıştırılmış	<i>Sayfa 15'de 'Kahvenin Sıkıştırılması'na bakın.</i>
	Filtre tıkalı	Delikleri açmak için temizleme aletinin üzerindeki ince pimi kullanın. <i>Sayfa 24'teki 'Filtrelerin Temizlenmesi'ne bakın.</i>
Kahve çok çabuk dışarı akıyor	Kahve çok kalın çekilmiş	Espresso için çekilmiş uygun bir kahve kullandığınızdan emin olun. <i>Sayfa 22'deki 'Öğütme'ye bakın.</i>
	Filtrede yeterli kahve yok	<i>Sayfa 15'de 'Kahvenin Hazırlanması'na bakın.</i>
	Çekilmiş kahve yeteri kadar sıkıştırılmamış	<i>Sayfa 15'de 'Kahvenin Hazırlanması'na bakın.</i>
Kahve çok soğuk	Fincanlara ön ısıtma yapılmamış	Makine ısınırken fincan ısıtma plakası da ısınmaya başlar. <i>Sayfa 14'de 'Fincanların Isıtılması'na bakın.</i>
	Süt yeteri kadar ısıtılmamış (cappuccino veya latté yaparken)	Kabın tabanı dokunulamayacak kadar sıcak olduğunda, süt doğru sıcaklıkta ısıtılmış demektir. <i>Sayfa 19'da 'Cappuccino veya Latté (Sütlü Kahve) için Sütün Hazırlanması'na bakın.</i>

SORUN	OLASI NEDENLER	YAPILMASI GEREKENLER
Krema yok	Kahve yeteri kadar sıkıştırılmamış	<i>Sayfa 15'de 'Kahvenin Sıkıştırılması'na bakın.</i>
	Kahve çok kalın çekilmiş	Espresso için çekilmiş uygun bir kahve kullandığınızdan emin olun. <i>Sayfa 22'daki 'Öğütme'ye bakın.</i>
	Çekilmiş kahve taze değil	Önceden çekilmiş kahve bir haftadan fazla bekletilmemelidir. <i>Sayfa 15'daki 'Öğütme'ye bakın.</i>
	Filtre delikleri tıkalı	Delikleri açmak için temizleme aletinin üzerindeki ince pimi kullanın. <i>Sayfa 24'teki 'Filtrelerin Temizlenmesi'ne bakın.</i>
Kahve özütlerken veya buharla süt ısıtırken makine vuru/ pompalama sesi çıkartıyor	Makine 15 bar pompanın normal çalışmasını yerine getiriyor	Bu, makinenin normal çalışması olduğu için herhangi bir şey yapmaya gerek yoktur.
Filtre tutucusunun kenarından kahve taşıyor	Filtre tutucusu demleme başlığına düzgün oturtulmamış	<i>Sayfa 16'daki 'Filtre Tutucusunun Takılması'na bakın.</i>
	Filtre ağzında kahve parçacıkları var	Demleme başlığına düzgün şekilde oturmasını garanti etmek için, filtre tutucusunun kenarındaki çekilmiş kahve fazlalıklarını temizleyin.
	Filtrede çok fazla çekilmiş kahve var	<i>Sayfa 15'de 'Kahvenin Hazırlanması'na bakın.</i>
	Çekilmiş kahve çok fazla sıkıştırılmış	<i>Sayfa 15'de 'Kahvenin Sıkıştırılması'na bakın.</i>
	Kullanılan kahve miktarı için yanlış filtre	1 fincan kahve için küçük filtreyi, 2 fincan kahve için büyük filtreyi kullandığınızdan emin olun.
Kahve filtre tutucusundan damlalar halinde süzülüyor	Su haznesi boş veya düşük seviyede	<i>Sayfa 14'de 'Su Haznesinin Doldurulması' 1. adıma bakın.</i>
	Kahve çok ince çekilmiş	Espresso için çekilmiş uygun bir kahve kullandığınızdan emin olun. <i>Sayfa 22'daki 'Öğütme'ye bakın.</i>
	Makine mineral birikintileriyle tıkanmış	Makinenin kirecini çözün. <i>Sayfa 26'da 'Kireç Çözme'ye bakın.</i>

SORUN	OLASI NEDENLER	YAPILMASI GEREKENLER
Makine yüksek ve sürekli bir pompalama sesi çıkartıyor	Su haznesi boş	<i>Sayfa 14'de 'Su Haznesinin Doldurulması' 1. adıma bakın.</i>
	Su haznesi yerine oturtulmamış	<i>Sayfa 14'de 'Su Haznesinin Doldurulması' 1. adıma bakın.</i>
Kahve çok zayıf veya sulu	Kahve yeteri kadar ince çekilmemiş	Espresso için çekilmiş uygun bir kahve kullandığınızdan emin olun. Genellikle 'Espresso Harmanı' olarak etiketlenen koyu kavrulmuş kahve kullanın. <i>Sayfa 22'deki 'Öğütme'ye bakın.</i>
Buhar/sıcak su üretilmiyor	Makine açılmamış	Makinenin fişinin takıldığından, prizden açıldığından ve GÜÇ düğmesinin 'on (açık)' konumuna basıldığından emin olun.
	Su haznesi boş	<i>Sayfa 14'de 'Su Haznesinin Doldurulması' 1. adıma bakın.</i>
	Seçici Kumandası 'Buhar' veya 'Sıcak Su' konumunda değil	Seçici Kumandasını 'Steam (Buhar)' veya 'Hot Water (Sıcak Su)' konumuna çevirin.
	Buhar Çubuğu tıkalı	Deliği açmak için temizleme aletinin üzerindeki pimi kullanın. Eğer buhar çubuğu hâlâ tıkalıysa, temizleme aletinin ortasındaki anahtarı kullanarak buhar çubuğunun ucunu çıkartın. <i>Sayfa 24'teki 'Bakım ve Temizlik' bölümüne bakın.</i>
Isıtıldıktan sonra süt köpüklü değil	Buhar yetersiz	Buhar çubuğu tıkanmış olabilir. <i>Sayfa 24'teki 'Bakım ve Temizlik' bölümüne bakın.</i>
	Süt soğuk ve taze değil	Süt soğuk ve taze olmalıdır. <i>Sayfa 19'da 'Cappuccino veya Latté için Sütün Hazırlanması'na bakın.</i>
Makine çalışmıyor	Makine 'açık' görünüyor ama çalışmıyor	Pompanın aşırı ısınması nedeniyle emniyet termal kesicisi devreye girmiş olabilir. Makineyi kapatın ve 30-60 dakika soğumaya bırakın.

DENEYEBİLECEĞİNİZ KAHVELER



ESPRESSO

Yoğun ve aromatik bir espresso veya bilinen diğer ismiyle short black (sert sade) yaklaşık 7g çekilmiş kahve kullanır. Küçük bir fincan veya bardakta yaklaşık 30ml seviyesinde servis edilir.



LONG BLACK

Long black genellikle ağız tadına göre sıcak su eklenerek servis edilen standart espressodur.



FLAT WHITE

1/3 kahve, 1/3 süt olarak doldurulmuş, üstü buharla ısıtılmış sütle tamamlanmış tek ölçü espressodur.

DENEYEBİLECEĞİNİZ KAHVELER (devamı)



KLASİK CAFE LATTÉ

İtalya ve Fransa'nın çikolatalı ekmeğe veya tatlı bisküvilerle içilen geleneksel sabah kahvesidir. 1/3 espresso, 2/3 süt içeren bu harman tek ölçü espresso ile yapılır. Üstü buharla ısıtılmış sütle tamamlanır, kremamsı bir kıvam ve mükemmel köpük tabakası için bardağın iç kenarına dökülür.



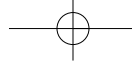
CAPPUCCINO

Gerçek cappuccino 1/3 espresso, 1/3 buharla ısıtılmış süt ve son üçte biri bol kremamsı köpük ile çok hafif ve ılık olarak servis edilir. Biraz daha ustalık için, üzerine çikolata tozu serpmeden önce cappuccinonun yarısının üzerine bir karton parçası tutun.



MACCHIATO

70ml bir fincanda sert olarak ve bir damla ince köpürtülmüş süt ile servis edilen tek ölçü espressodur.



DENEYEBİLECEĞİNİZ KAHVELER (devamı)



MOCHA FRAPPE (İKİ KİŞİLİK)

Birkaç dakikada hazırlanan bu etkileyici serinletici içecek, çikolata ve kahve sevenleri aynı anda mutlu edecektir. İki çay kaşığı dolusu kaliteli çikolata parçalarını çift ölçü espresso içinde eritin. ½ Fincan soğuk süt ve 9 küp buz ekleyin ve blenderin düşük hızında pürüzsüz, kadifemsi bir kıvam elde edene kadar karıştırın. İki bardağa eşit olarak paylaşın ve hemen servis yapın.



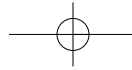
ESPRESSO AFFOGATO

Kesinlikle karşı konulamaz bu tatlı baştan çıkartıcı aslında sadece espressoya, ve istenirse sevdiğiniz liköre batırılmış bir top kaliteli vanilyalı dondurmadır. Bir özel durum hissi yaratmak için, dondurmayı martini kadehinde, yanında shotlarla servis yapın.



CON PANNA

'Kremalı' anlamına gelen bu içinizi ısıtan içecek, eski usul Viyana Kahvesinin şık bir varyasyonudur. 90-120ml bir fincanda, çift ölçü espressoyu parlak hale gelene kadar çırpılmış bir parça taze krema ile süsleyin. Üzerine tarçın ekerek hemen servis yapın.



Tarifler

TATLILAR

PİŞMİŞ KREMA İLE TAZE FRAMBUAZ VE COFFEE FLOATLI

6 Kişilik

750ml krema

¼ fincan pudra şekeri

2 vanilya çekirdeği, uzunlamasına kesilmiş

1 yemek kaşığı jelatin

1 sepet taze frambuaz

1 yemek kaşığı pudra şekeri, ayrıca

¼ fincan sert espresso, soğutulmuş

1. Krema, pudra şekeri ve vanilya çekirdeklerini bir tencerede karıştırın. Kaynayana kadar orta ısıda karıştırın. Vanilya çekirdeklerini çıkartın.
2. Jelatini ekleyin ve eriyene kadar tahta bir kaşıkla sürekli karıştırın. Tencereyi ateşten alın. Kremayı soğumaya bırakın.
3. Kremayı 6 adet 150ml bardağa eşit olarak paylaşın. En az 3 saat, veya katılaşınca kadar buzdolabında soğutun.
4. Frambuazları orta boy bir kaseye koyun, şeker serpin ve bir çatalla hafifçe ezin.
5. Soğutulmuş kahveyi ezilmiş frambuazlara ilave edin. Üstünü kapatarak buzdolabında soğutun.
6. Servis için kremaların üzerine frambuaz ve kahve karışımından ekleyin.
7. Taze demlenmiş kahveyle hemen servis yapın.

TİRAMİSU

4 Kişilik

1½ fincan mascarpone peyniri

1¼ fincan krema

2½ yemek kaşığı pudra şekeri

½ fincan sert espresso, soğutulmuş

½ fincan Tia Maria veya kahve likörü

16 adet kedi dili bisküvi

Kakao tozu, üzerine serpmek için

1. Mascarpone peyniri, krema ve pudra şekerini büyük bir kaseye koyun. Yumuşak tepecikler oluşuncaya kadar hafifçe çırpın. Daha sonra kullanmak üzere bir kenara ayırın.
2. Kahve ve likörü bir kaseye koyun. Kedi dillerini, her seferinde birkaç tane olacak şekilde, kahveli karışıma batırın. Kedi dillerinin tüm kahveli karışımı eşit şekilde emdiğinden emin olun.
3. Kedi dillerinin yarısını eşit olarak 4 tatlı kasesinin veya bardağın dibine yerleştirin. Yerleştirdiğiniz kedi dillerinin üzerine krema karışımının yarısını yayın. Kalan kedi dilleri ve krema karışımı bitene kadar bu şekilde katlar yapmaya devam edin.
4. Kakao tozunu eşit olarak serpin ve buzdolabında gerektiği kadar soğutun.
5. Taze meyveler ve taze demlenmiş espresso kahve ile servis yapın.

TATLILAR (devamı)

KAHVE, TARÇIN VE CEVİZLİ MUFFİNLER

12 Kişilik

2½ fincan / 375g un

2 çay kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı öğütülmüş tarçın

¼ fincan pudra şekeri

1 fincan ekşi krema

2 adet 60g yumurta

1 çay kaşığı ince rendelenmiş limon kabuğu

1/3 fincan zeytin yağı

¼ fincan sert espresso, soğutulmuş

1 fincan iri dövülmüş ceviz

1. Un, pudra şekeri ve tarçını büyük bir kaseye eleyerek koyun ve şekerle karıştırın.
2. Ekşi krema, yumurta, limon kabuğu, yağ ve espressoyu orta boy bir kaseye koyarak, iyice karıştırın.
3. Krema karışımını ve cevizleri elenmiş karışıma ilave edin, çok fazla karıştırmayın.
4. Karışımı kaşıkla eşit olarak 12 hafifçe yağlanmış muffin kalıbına, üçte ikisine kadar doldurun.
5. Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında 12-15 dakika veya piştiğini test ederek anlayana kadar pişirin.
6. Ilık veya soğuk olarak, üzerine Yoğun Kahveli Krema koyarak servis yapın. Cappuccino veya Café Latté ile çok leziz olur.

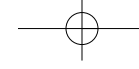
YOĞUN KAHVELİ KREMA

2 fincan pudra şekeri, elenmiş

1 yemek kaşığı tereyağı, yumuşatılmış

¼ fincan sert espresso, sıcak

1. Pudra şekeri, tereyağı ve kahvenin yarısını bir kaseye koyun, iyice karıştırın ve sonra yayılabilir bir kıvam elde edene kadar, yavaş yavaş kalan kahveyi ilave edin.



Breville

Breville Müşteri Hizmetleri Merkezi

Avustralya Müşteri Hizmetleri

Posta Adresi: Breville Müşteri
Hizmetleri Merkezi
PK 22
Botany
NSW 2019
AVUSTRALYA

Telefon: Müşteri Hizmetleri:
1300 139 798

Faks: (02) 9384 9601

E-posta: Müşteri Hizmetleri
askus@breville.com.au

Türkiye Müşteri Hizmetleri

İthalatçı: Aykut Dış Tic. Ltd Sti
Levent cad No:46/2
İstanbul- Türkiye

Servis: Enkay Teknik

Tel: 0216 634 44 44

Professional
800 COLLECTION™

BES820
Yayın 1/07

www.breville.com.tr

Breville, Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928 firmasının tescilli bir markasıdır.
Professional Collection, Breville Pty. Ltd.'in tescilli bir markasıdır.
Merkez Ofis Binası 2, Port Air Industrial Estate,
1A Hale Street, Botany, NSW, 2019 Avustralya Tel 1300 139 798
20 Mono Place, Ellerslie, Auckland, Yeni Zelanda
Özel Posta 94411, Greenmount, Auckland Tel 09 271 3980



Devam eden ürün iyileştirmeye bağlı olarak, bu kitapçıktaki resim/fotoğraflarda gösterilen ürünler gerçek ürünlerden çok az farklı olabilir.

