

*Tchibo*



**Gerçekten iyi olanı keşfet**

 [www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)



## Cafissimo *easy* Kapsüllü Kahve Makinesi

### ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- Espresso, Caffè Crema ve filtre kahve tek makinede
- Büyük ve küçük bardaklar için çıkarılabilir bardak rafı 12,5 cm
- 30-250 ml arası programlanabilir fincan ayarı
- 4 adede kadar kapsül için kapsül toplama hazneli
- Kompakt tasarım
- Patentli 3 farklı basınçlı demleme sistemi
- Yaklaşık 9 dakika sonra otomatik kapanma özelliği ve entegre kireç çözme ekranı

Renk alternatifleri: ● ● ● ●



## Cafissimo *easy*

makine boyutu	makine ölçüsü	makine ağırlığı	güç	frekans	gerilim	bar seviyesi	ses seviyesi	su haznesi	kablo	garanti
12 cm	L145 W120 H320	3 kg	1.250 Watt	50 hz	220 240 v	15	<70dB (A)	650 ml	80 cm	24 ay



Evde mükemmel kahve keyfi artık çok kolay! Cafissimo easy, kolay kullanımı ve modern tasarımıyla, Tchibo kalitesini yüksek kahve keyfi ile birleştirir. Artık, mükemmel hazırlanmış Espresso, Caffè Crema veya filtre kahvenin tadını mutfağınızda çıkarabilirsiniz!



Ürünün 7 yıl kullanım ömrü bulunmaktadır.

Kullanım ömrü boyunca ürüne teknik servis tarafından onarım ve yedek parça desteği sağlanmaktadır.

# BUNLARI BİLİYOR MUSUNUZ?



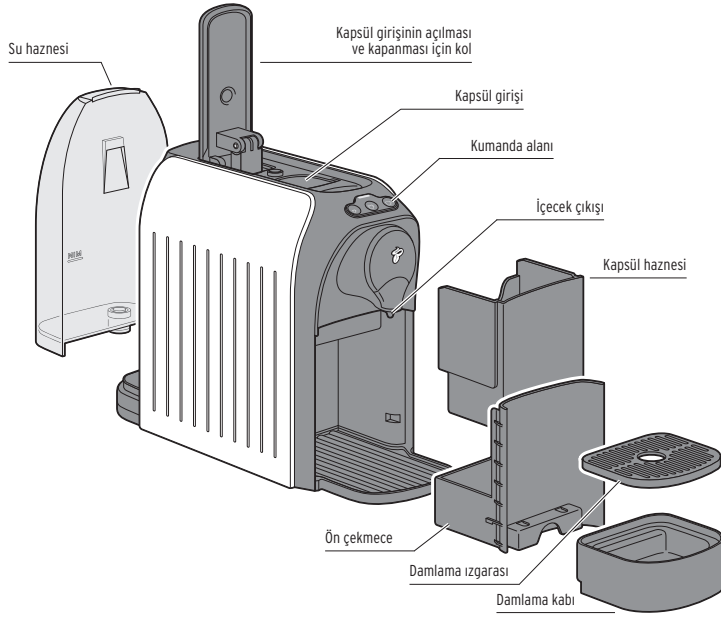
- Bu makine ev veya ev benzeri yerlerde (küçük dükkânlar, ofisler, çiftlikler, kahvaltı evleri veya otellerde) müşteri kullanımına yöneliktir.
- Makineyi kuru ve kapalı bir mekânda kullanın. Aşırı nem ve toz olmamasına dikkat edin. Makine +10 ve +40 °C çevre sıcaklıklarında kullanım için tasarlanmıştır.
- Su haznesine sadece taze soğuk musluk suyu veya içme suyu doldurun. Gazlı maden suyu veya başka sıvılar kullanmayın.
- Makine 4 dereceden soğuk sıcaklık koşullarına maruz bırakılmamalıdır. Isıtma sisteminde kalan su donup makineye zarar verebilir.
- Makinenin ilk kullanımından önce veya 2 günden uzun süre kullanılmadığında, 2 fincan suyu kapsül kullanmadan akıtarak makineyi yıkayın.
- Makinenin kapsül girişinde iki iğne bulunur. Kol aşağıya doğru bastırıldığında bu iki iğne kapsülü iki yerden deler. Bu nedenle kapsül girişine asla dokunmayın. Kolu aşağıya indirirken parmaklarınızı ya da başka nesnelere kapsül girişinden uzak tutun.
- Kapsülü sadece içecek hazırlayacağınız zaman yerine yerleştirin. Yerleştirilirken delineceği için aroma zamanla kaybolur.
- Fincana sıcak su doldurun ve kahveyi koymadan önce dökün, bu sayede içeceğinizin sıcak bardak ile servis edileceği için daha lezzetli olacaktır.
- İçeceğin tadı size göre fazla hafif ise su akımı zamanında yanıp sönen kahve tuşuna basarak durdurun, içeceğin tadı size göre fazla koyu ise yeni bir kapsül yerleştirmeden pişirme işlemi tekrar başlatın. Yeterince su akışı sağlanınca tuşa tekrar basın. Mevcut ayarlar: Espresso 40 ml, Caffè Crema 125 ml, Filtre Kahve 125 ml, su miktarı 30 ve 250 ml arasında ayarlanabilir.
- Kullandıktan sonra makineyi daima manuel olarak kapatmalısınız.
- Fincanda her zaman az bir miktar kahve telvesi kalır. Bu sistem gereğidir ve bir arıza değildir.
- Son olarak makinenizi daha uzun süre kullanmak için düzenli bakımını yapıyor olmalısınız.

Eğer makinenizde sarı ışık yanıyorsa kireç giderme işlemi yapmalısınız. Kireç giderme işlemi yapmak için; su haznesini makineden çıkarın ve bu su haznesine bir porsiyon (125 ml) Durgol "swiss espresso" doldurun. Kolu aşağıya indirin ve gerekirse damlama kabını çıkarın. İçecek çıkışının altına en az 600 ml sıvı alabilecek bir hazne yerleştirin. Espresso ve kahve tuşuna aynı anda yaklaşık 5 saniye boyunca basılı tutun. Ortadaki kahve tuşu kırmızı/turuncu yanmaya başladığında kireç sökme işlemi başlatmak için hazırdır. Kireç giderme işlemi yaklaşık olarak 30 dakika sürer. Kireç giderme işlemi tamamlandıktan sonra makine yaklaşık olarak 2,5 dakika durur ve bu süre sonunda orta içecek tuşu yeniden yanar ve bir sinyal sesi verir. İşlem tamamlandıktan sonra makine standby moduna geçer ve kontrol ışığı söner.



## PARÇALARIMIZI TANIYALIM

### GENEL BAKIŞ



#### Kumanda alanı - Düğme fonksiyonları

- Kontrol lambası
- **Kırmızı yanıp söner**  
(Su haznesi boş)
- **Sarı yanıp söner**  
(Ön çalıştırmayı devreye alın)
- **Sarı yanıyor** (Makinenin kireci giderilmelidir)



**Espresso hazırlama**



**Caffè Crema hazırlama**



**Geleneksel kahve hazırlama**

#### Makineyi çalıştırma (Herhangi bir tuşa basın)



#### Makineyi kapatma (Espresso ve Caffè Crema tuşuna aynı anda basın)



Cafissimo *easy*

Kahve Makineleri  
Yedek Parçaları



su  
haznesi



atık  
haznesi

alt  
ızgara





# Cafissimo *milk* Kapsüllü Kahve Makinesi

## ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- Espresso, Caffè Crema, filtre kahve, Cappuccino ve köpüklü süt için Cafissimo kapsüllü kahve makinesi
- Cappuccino ve süt köpüğü de dahil, tüm kahveleri tek tuşla rahat ve kolayca hazırlama
- Büyük ve küçük fincanlar için çıkarılabilen fincan yerleştirme alanı
- 6 adede kadar kapsül için kapsül toplama hazneli
- 30-250 ml arası programlanabilir fincan ayarı
- Yaklaşık 9 dakika sonra otomatik kapanma özelliği ve entegre kireç çözme ekranı

Renk alternatifleri: ● ● ●



## Cafissimo *milk*

süt haznesi	su haznesi	makine ağırlığı	makine boyutları	garanti
400 ml	1,21 ml	4,8 kg	L315 W180 H250 mm	24 ay



Evde mükemmel kahve keyfi artık çok kolay! Cafissimo milk, kolay kullanımı ve modern tasarımıyla, Tchibo kalitesini yüksek kahve keyfi ile birleştirir. Artık, sütlü veya sütsüz tercihinize göre hazırlanmış mükemmel Espresso, Caffè Crema, filtre kahve veya Cappuccino'nun tadını mutfağınızda çıkarabilirsiniz!



Ürünün 7 yıl kullanım ömrü bulunmaktadır.

Kullanım ömrü boyunca ürüne teknik servis tarafından onarım ve yedek parça desteği sağlanmaktadır.

# BUNLARI BİLİYOR MUSUNUZ?



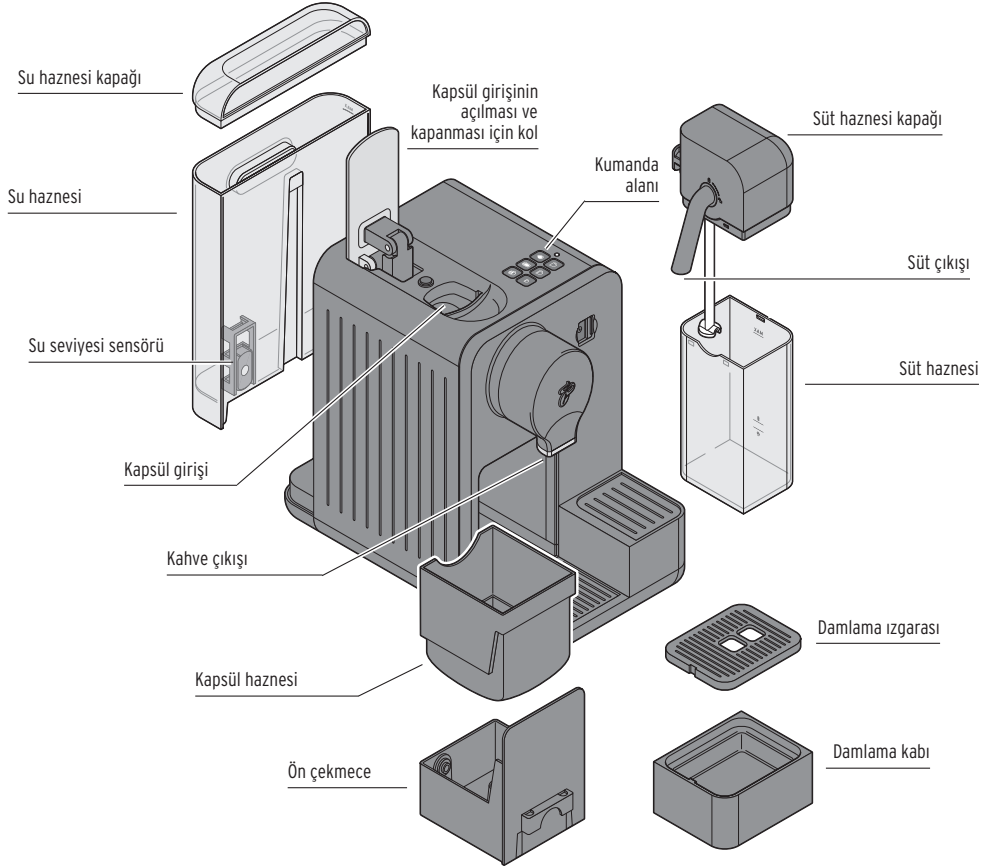
- Bu makine ev veya ev benzeri yerlerde (küçük dükkânlar, ofisler, çiftlikler, kahvaltı evleri veya otellerde) müşteri kullanımına yöneliktir.
- Makineyi kuru ve kapalı bir mekânda kullanın. Aşırı nem ve toz olmamasına dikkat edin. Makine +10 ve +40 °C çevre sıcaklıklarında kullanım için tasarlanmıştır.
- Su haznesine sadece taze soğuk musluk suyu veya içme suyu doldurun. Gazlı maden suyu veya başka sıvılar kullanmayın.
- Makine 4 dereceden soğuk sıcaklık koşullarına maruz bırakılmamalıdır. Isıtma sisteminde kalan su donup makineye zarar verebilir.
- Makinenin ilk kullanımından önce veya 2 günden uzun süre kullanılmadığında, 2 fincan suyu kapsül kullanmadan akıtarak makineyi yıkayın.
- Makinenin kapsül girişinde iki iğne bulunur. Kol aşağıya doğru bastırıldığında bu iki iğne kapsülü iki yerden deler. Bu nedenle kapsül girişine asla dokunmayın. Kolu aşağıya indirirken parmaklarınızı ya da başka nesnelere kapsül girişinden uzak tutun.
- Kapsülü sadece içecek hazırlayacağınız zaman yerine yerleştirin. Yerleştirilirken delineceği için aroma zamanla kaybolur.
- Fincana sıcak su doldurun ve kahveyi koymadan önce dökün, bu sayede içeceğinizin sıcak bardak ile servis edileceği için daha lezzetli olacaktır.
- Süt çabuk bozulan besindir ve bakteri oluşumuna karşın süt haznesinin tüm aparatlarını temizlenmesi makine kullanım ömrü için önemlidir. Sadece bu şekilde kapsamlı bir hijyen, yüksek süt köpüğü kalitesi ve cihazın uzun bir kullanım ömrü sağlar.
- Süt haznesi ile süt köpürtürseniz günde 1 kere (tercihen son kullanımdan sonra) süt haznesinin parçalarını ayırın, yumuşak bir bez ve deterjan ile temizleyin. Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkamak için de uygundur.
- Fincanda her zaman az bir miktar kahve telvesi kalır. Bu sistem gereğidir ve bir arıza değildir.
- İçeceğin tadı size göre fazla hafif ise su akımı zamanında yanıp sönen kahve tuşuna basarak durdurun, içeceğin tadı size göre fazla koyu ise yeni bir kapsül yerleştirmeden pişirme işlemi tekrar başlatın. Yeterince su akışı sağlanınca tuşa tekrar basın. Mevcut ayarlar: Espresso 40 ml, Caffè Crema 125 ml, Filtre Kahve 125 ml, su miktarı 30 ve 250 ml, Cappuccino (süt köpüğü 90 ml, Espresso 40 ml), süt köpüğü 130 ml arasında ayarlanabilir.
- Kullandıktan sonra makineyi daima manuel olarak kapatmalısınız.
- Makinenizi daha uzun süre kullanmak için düzenli bakımını yapıyor olmalısınız. Eğer makinenizde sarı ışık yanıyorsa kireç giderme işlemi yapmalısınız. Kireç giderme işlemi yapmak için; su haznesini makineden çıkarın ve bu su haznesine bir porsiyon (125 ml) Durgol "swiss espresso" doldurun. Kolu aşağıya indirin ve gerekirse damlama kabını çıkarın. İçecek çıkışının altına en az 600 ml sıvı alabilecek bir hazne yerleştirin. Espresso ve kahve tuşuna aynı anda yaklaşık 5 saniye boyunca basılı tutun. Ortadaki kahve tuşu kırmızı/ turuncu yanmaya başladığında kireç sökme işlemi başlatmak için hazırdır. Kireç giderme işlemi yaklaşık olarak 30 dakika sürer. Kireç giderme işlemi tamamlandıktan sonra makine yaklaşık olarak 2,5 dakika durur ve bu süre sonunda orta içecek tuşu yeniden yanar ve bir sinyal sesi verir. İşlem tamamlandıktan sonra makine standby moduna geçer ve kontrol ışığı söner.





## PARÇALARIMIZI TANIYALIM

### GENEL BAKIŞ



süt  
haznesi

Cafissimo *ilk*  
Kahve Makineleri  
Yedek Parçaları

su  
haznesi



alt  
ızgara

atık  
haznesi



Cafissimo milk makinemiz Almanya'nın önde gelen ETM test magazini tarafından yapılan test sonucunda kapsül makineler arasında "Test Kazananı" oldu. Cafissimo milk %93,1 oranında en yüksek "Mükemmel" notunu aldı.



## Filtre Kahve Makinesi »Let's Brew«

### ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- Tek tuşla bir porsiyondan fazla filtre kahve hazırlama özelliği
- En az 10 fincan için 1,24 litre cam sürahi
- Çıkarılabilir su haznesi
- Daha iyi aroma için aroma karıştırıcı çubuğu
- Kolay temizlemek için hareketli ve çıkarılabilen filtre
- 1,24 litre cam sürahi ve ısıtma plakası sayesinde kahvenizi sıcak tutma özelliği
- Otomatik damla durdurma ve 40 dakika sonra otomatik kapanma özelliği

Renk alternatifleri: ● ●



## LET'S BREW

makine ölçüleri	performans	frekans	gerilim	kablo	garanti
L28 W19 H6,34 cm	950 Watt	50 hz	220 - 240 v	80 cm	24 ay



Kahve anları artık daha özel!  
Her fincanda yüksek kalite, taze ve eşsiz  
kahve lezzeti... Çok özel keyif anlarınız için  
**lezzeti demleyin...**

Tchibo Filtre Kahve Makinesi, Tchibo'nun  
filtre kahveleriyle mükemmel uyumludur.  
Lezzeti demlemek için uzmanlıkla kavrulan  
ve öğütülen favori kahvenizi seçin, filtre  
kahve çeşitliliğini keşfedin!

Aroma karıştırıcı özelliği - profesyonel  
kahve deneyimi sunar. Aroma eşit bir  
şekilde dağılır.



Ürünün 7 yıl kullanım ömrü bulunmaktadır.

Kullanım ömrü boyunca ürüne teknik  
servis tarafından onarım ve yedek parça  
desteği sağlanmaktadır.

# BUNLARI BİLİYOR MUSUNUZ?

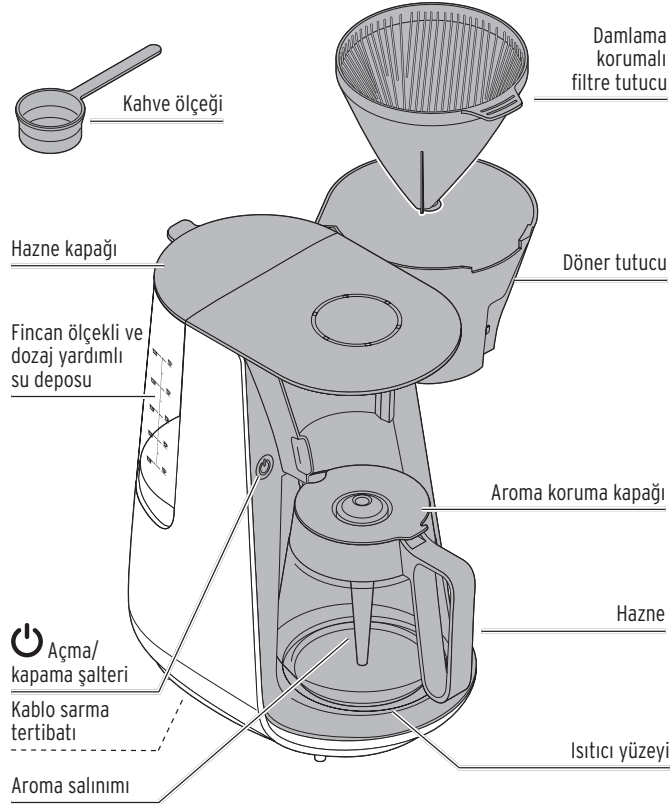


- Cihazı kutusundan çıkardıktan sonra; su haznesi, filtre tutucusu ve termosları sıcak su, yumuşak bir bez ve deterjanla temizleyin.
- Bütün parçaları cihaza yerleştirmeden önce iyice kurutun.
- Çalışan veya çok sıcak olan kahve makinesine su doldurmayın. Aksi halde ısıtma rezistansı hasar görebilir. Ayrıca aniden püsküren buhardan da yanabilirsiniz.
- Her fincan için dolu bir kahve ölçeği yaklaşık 7 g kullanılmalıdır. Lezzetli bir kahve için en az iki fincan kahve pişirilmesi önerilir.
- Kahve haznesini, fazla miktarda demledikten sonra kısa süreliğine çıkarmalısınız. Aksi halde damla koruması akan kahveyi durdurur ancak bu sefer makinenin filtresindeki kahve taşabilir.
- Bu makinede 4 numaralı büyük boy filtre kahve kağıdı kullanılmalıdır.
- Kireç kahvenin sıcaklık miktarının değişmesine, kaynama süresinin uzamasına ve gürültüye neden olur.
- Kireç sökme işleminde filtre kağıdı kullanın. Makinenin içinden sökülen kireçler kağıt filtre ile tutulur ve böylece filtrenin tıkanması önlenir.
- Kireç sökme işlemi suyun sertlik derecesine göre yapılır; yumuşak sertlikte 6, orta sertlikte 3, sert ve çok sertlikte ayda 1 bu işlem yapılmalıdır.



## PARÇALARIMIZI TANIYALIM

### GENEL BAKIŞ



»Let's Brew«  
Kahve Makineleri  
Yedek Parçaları

filtre  
tutucu  
parçası

aromalı  
salınım  
aparatu

aroma  
koruma  
kapağı

su  
haznesi

kahve  
haznesi



Tchibo Filtre Kahve Makinesi "Let's Brew" Alman test dergisi olan Haus&Garten'in Şubat 2022 sayısında test edildi ve "İyi" (1.7) olarak değerlendirildi.





ESPERTO  
PRO

## Tam Otomatik Kahve Makinesi

### ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

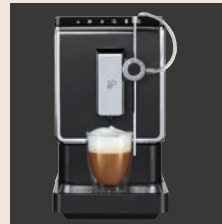
- Espresso (40 ml), Caffè Crema (125 ml)
- Entegre Süt Sistemi - Tek tuşla farklı kahve tercihlerini kolayca hazırlama imkânı: Cappuccino (40 ml Espresso + 90 ml ılık süt köpüğü), süt köpüğü (130 ml)
- Kullanılan süt ve kişisel tercihlere göre özelleştirilebilen süt köpüğü kıvamı
- EasyClean durulama fonksiyonu (Süt ile temas eden yüzeyler için)
- Kolayca ayrılarak temizlenebilen demleme grubu
- Intense+ aroma fonksiyonu (Kahvesini daha yoğun lezzette sevenler için)
- 15,5 cm yüksekliğe kadar ayarlanabilen kahve musluğu
- Bardak aydınlatma
- 25 ila 250 ml arasında programlanabilen içecek miktarı
- Otomatik kapanma
- 300 g'a kadar genişletilebilir aroma koruma özellikli kahve çekirdeği haznesi
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik konik kahve çekirdeği öğütücüsü
- Sonsuz değişkenli öğütme ayarı



ESPERTO  
PRO

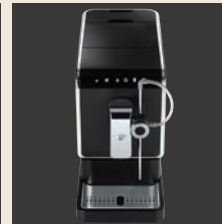
su haznesi	makine ölçüleri	pompa basıncı	telve haznesi	garanti
1,1 l	G 18 D 40 Y 31,5 cm	19 bar	10 porsiyon	24 ay

### ESPERTO PRO'NUN KEYFİ KÖPÜRTEBİLİR ÖZELLİKLERİ



#### Paslanmaz Çelik Süt Sistemi

Saf paslanmaz çelik süt enjektörü ve daha az yüzey teması ile çok daha hijyenik



#### Kişiselleştirilebilir Süt Köpüğü Özelliği

Farklı süt alternatifleri için kolayca ayarlanabilir süt köpüğü yoğunluğu ve sıcaklığı sayesinde her kahvede ideal kıvam



#### Süt Kabında Esneklik

Tüm süt kapları ile kullanıma uygun süt sistemi sayesinde süt israfına ve ek temizliğe ihtiyaç duymayan kolay sistem



#### Yedek Parça Kiti

Süt ile temas eden makine parçalarının değişimi için yedek parça seti

# BUNLARI BİLİYOR MUSUNUZ?



## GENEL KULLANIM

- Esperto Pro ile hangi içecekleri hazırlayabilirim?

Esperto Pro tam otomatik kahve makinesi tek tuşla Espresso, Caffè Crema ve Cappuccino hazırlar.

Ek olarak Esperto Pro bir süt köpürtme tuşuna sahiptir. Süt köpüğü miktarı ve yoğunluğu ayarlanabildiği için sadece bir tuşa basarak farklı çeşitlerde sütlü kahveler hazırlayabilirsiniz. Ayrıca entegre süt sistemi sayesinde süt köpüğünü istediğiniz yoğunluğa ayarlayabilirsiniz.

- Esperto Caffè, Esperto Latte ve Esperto Pro arasındaki farklar nelerdir?

Esperto Caffè, sizler için tek tuşla Espresso ve Caffè Crema hazırlar. Aynı şekilde Esperto Latte de Espresso ve Caffè Crema hazırlar ve ayrıca sütü Barista tarzında kendiniz köpürtebileceğiniz dahili bir süt köpürtücüye de sahiptir.

Esperto Pro, hem Espresso ve Caffè Crema hem de Cappuccino gibi süt köpüğü ile hazırlanan kahve spesiyellerini sadece tek tuşla hazırlar. Ayarlanabilir entegre süt sistemi sayesinde süt köpüğünün yoğunluğunu istediğiniz şekilde belirleyebilirsiniz.

## DEMLEMEDEN ÖNCE

- Durulama işlemi sırasında musluk kısmından su püskürmesinin sebebi nedir?

Tam otomatik makine, açıldıktan kısa bir süre sonra süt sistemi ve ardından kahve sistemi yeterli basınç ile durulanacak şekilde önceden ayarlanmıştır. Bu şekilde boruların temiz olması ve her demlemede aynı kahve keyfini deneyimlemeniz hedeflenmiştir. Makineyi açarken daima altına bir fincan yerleştirmenizi öneririz. Bu sayede fincanınız da doğrudan ısıtılmış olur!

- Sütlü kahve çeşitleri hazırlamak için en uygun süt hangisidir?

Yağ oranı %1,5 olan, buzdolabından alınan (8°C) uzun ömürlü inek sütü köpürtmek için en ideal özelliklere sahiptir. Yağ içeriği, sıcaklık ve kartondaki veya süt haznesindeki süt miktarı, süt köpüğü yoğunluğunu ve hacmini etkiler.

- Soya ya da yulaf sütü gibi alternatiflerle de kullanabilir miyim?

Alternatif süt çeşitlerinin kullanımı tamamen mümkündür. İyi bir süt köpüğü kalitesi için %1,5 yağlı uzun ömürlü inek sütüne kıyasla, ayarlanabilir entegre süt sisteminin daha yüksek bir ayara getirmenizi tavsiye ederiz.

- Süt sisteminin tüm parçalarını bulamıyorum. Ne yapabilirim?

Süt sisteminin paslanmaz çelik ucunu kullanım talimatlarında bulabilirsiniz. Süt sisteminin diğer parçaları kartonun önündeki beyaz ambalajda bulunur.



## DEMLEMELİK İÇİN

### • Ayarlanabilir entegre süt sistemi nasıl çalışır?

Süt köpüğü hazırlamaya düğme orta kademede dururken başlamanızı ve düğmeyi sütün akışkanlığına göre istediğiniz şekilde çevirerek ayarlamayı tavsiye ederiz. En düşük ayarda krema gibi bir süt köpüğü ile taçlandırılmış ve ısıtılmış süt elde edersiniz. Daha yüksek ayarda ise daha uzun süre kalıcı, yoğun, kabarık ve sıcak bir süt köpüğü elde edersiniz. Süt köpüğü yoğunluğu, miktarı ve sıcaklığı artar.

En yüksek ayarlar zor köpürtülen süt alternatifleri için düşünülmüştür, inek sütünün aşırı ısınmasına neden olabilir. Süt çok fazla sıçırıyorsa, hazırlık sırasında bile süt köpüğü düğmesinin ayarını değiştirebilirsiniz.

### • Süt köpüğü çeşidine göre entegre süt sisteminin düğmesini nasıl ayarlayabilirim?

Kullanılan süte (süt alternatifine), sıcaklığına, yağ oranına ve süt haznesinin doluluk miktarına göre süt farklı özellikler gösterir. Esperto Pro'nun "One Touch Süt Sistemi" özelliği sayesinde bu farklılıklara rağmen ideal süt köpüğü yoğunluğunu tamamen istediğiniz şekilde belirleyebilirsiniz.

Size en lezzetli gelen süt köpüğü kıvamının hangisi olduğunu deneyerek bulabilirsiniz. Süt köpüğü hazırlamaya düğme orta kademede dururken başlamanızı ve düğmeyi sütün akışkanlığına göre istediğiniz şekilde çevirerek ayarlamayı tavsiye ederiz. En yüksek ayarlar zor köpürtülen süt alternatifleri için düşünülmüştür.

### • Kahveni daha sert olması için nasıl ayarlayabilirim?

Kahvenizi daha sert seviyorsanız, Esperto Pro üzerinde yer alan tercih ettiğiniz kahve tuşuna (Espresso, Caffè Crema, Cappuccino) basmadan önce Intense+ tuşuna basın. Bu tuş, kahvenizin daha fazla çekirdeğin öğütülerek hazırlanmasını sağlar.

Alternatif olarak öğütme derecesini ince ayara getirin veya kahve hazırlarken su miktarını azaltın. (Bu noktada "Öğütme derecesini ayarlama" ve "İçecek miktarını değiştirme" başlıklarına göz atabilirsiniz.)

### • Hazırlama sırasında neden süt köpüğü püskürüyor?

Süt köpüğü hazırlarken fazlaca püskürdüğünü düşündüğünüz zaman düğme çok yüksek kademeye ayarlanmış demektir. En yüksek kademe soya, yulaf ya da badem bazlı süt alternatifleri için uygundur; eğer "Barista" çeşitlerinden birini kullanmıyorsanız, bu sütlerin köpürmesi inek sütüne kıyasla daha zordur. Süt köpüğü hazırlamaya düğme orta kademede dururken başlamanızı ve düğmeyi sütün akışkanlığına göre istediğiniz şekilde çevirerek ayarlamayı tavsiye ederiz.

### • Süt köpüğü yeterince sıcak değil. Ne yapabilirim?

Entegre süt sistemi düğmesini daha yüksek bir kademeye ayarlayarak süt köpüğünü daha fazla ısıtabilirsiniz. Bu sayede süte daha fazla hava verilir, sütün hacmi artar ve süt köpüğü daha sıcak olur. Süt köpüğü hazırlamaya düğme orta kademede dururken başlamanızı ve düğmeyi sütün akışkanlığına göre istediğiniz şekilde çevirerek ayarlamayı tavsiye ederiz.

### • Süt köpüğünün hacmi az veya süt köpüğü miktarı entegre süt sisteminin düğmesini farklı ayarlara getirdikçe değişiyor. Ne yapabilirim?

Entegre süt sisteminin düğmesinin düşük kademelerinde süte az miktarda hava verilir, bu nedenle ısıtılmış, yoğunluğu ve miktarı düşük köpüklü bir süt elde edilir. Düğmeyi daha yüksek kademelere getirdikçe süte daha fazla hava verilir. Bu da daha yüksek sıcaklığa, daha yoğun bir süt köpüğü oluşumuna ve sütün kaptaki hacminin artmasına neden olur. Kaptaki süt miktarı, sütün türü, sıcaklığı ve yağ oranı da hazırlanan süte etki eder. Süt köpüğü hazırlamaya düğme orta kademede dururken başlamanızı ve düğmeyi sütün akışkanlığına göre istediğiniz şekilde ayarlamayı tavsiye ederiz.

### • Süt hazırlama işlemi iptal edilebilir mi? / Süt köpüğü miktarı ayarlanabilir mi?

Süt köpüğü hazırlamayı her zaman Esperto Pro'nun üstünde yer alan süt köpürtme tuşuna tekrar basarak sonlandırabilirsiniz. Böylece her süt köpüğü için istediğiniz miktarda süt köpüğü hazırlama imkânına sahip olursunuz.



## DEMLEDİKTEN SONRASI İÇİN

- Entegre süt sistemini nasıl temizlerim?

### **EasyClean durulama fonksiyonuyla temizleme:**

Paslanmaz çelik süt köpürtme ucunu süt kabından çıkarın ve temiz, su dolu bir bardağa ya da kaba sokun. Kahve ağzının altına boş bir bardak yerleştirin. EasyClean tuşuna basın ve süt sistemi süt borularını kendi kendine temizlesin.

### **Sökülen parçaların temizlenmesi:**

Günün son sütlü içeceği hazırladıktan sonra, ekolarak süt sisteminin parçalarını sökmenizi ve sıcak, akan suyun altında hafif bir bulaşık deterjanıyla yıkamanızı öneririz. Süt sistemini ideal şekilde temizlemek için tüm parçalarını (süt köpüğünü ayarlama düğmesi dışında) düzenli olarak Durgol® süt sistemi temizleyicisi (Tchibo mağazalarından temin edebilirsiniz.) eklenmiş sıcak suda bir süre bekletmenizi öneririz.

- Entegre süt sistemini hangi sıklıkta temizlemeliyim?

Sütlü kahvenizi hazırladıktan sonra EasyClean durulama tuşu yardımıyla süt sistemini her gün temizlemenizi öneririz.

Ayrıca günün sonunda süt sisteminin parçalarını sökmenizi ve sıcak, akan suyun altında hafif bir deterjanla temizlemenizi tavsiye ederiz.

- Süt sistemi için hangi temizleyici önerilir?

Durgol® kireç çözücü ve Durgol® süt sistemi temizleyici® kullanmanızı öneririz.

Otomatik kireç çözme uyarıları sayesinde bir sonraki kireç çözme işleminin ne zaman olacağını daima bilirsiniz. Böylece tam otomatik kahve makinenizi uzun süre, keyifle kullanırsınız. Durgol® süt temizleyici, süt sistemini temizlemek için en uygun temizleyicidir.

- Esperto Pro bulaşık makinesinde yıkanabilir mi?

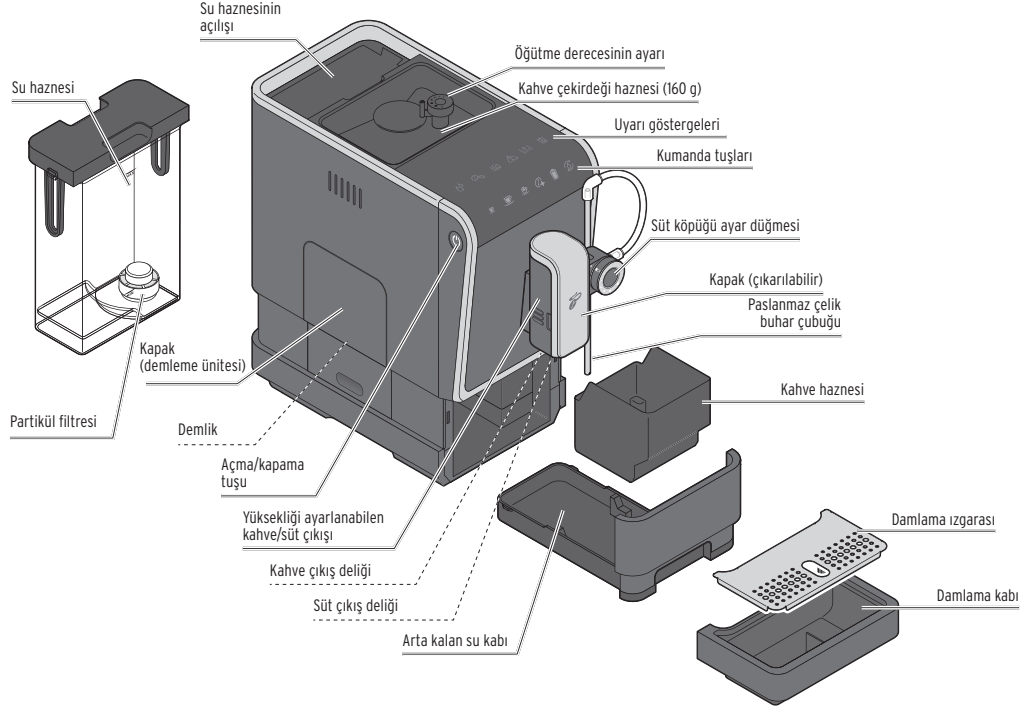
Esperto Pro'nun parçaları bulaşık makinesinde yıkanamaz.





## PARÇALARIMIZI TANIYALIM

### GENEL BAKIŞ



ESPERTO  
PRO

Tam Otomatik  
Kahve Makinesi  
Yedek Parçaları



ESPERTO PRO  
Yenileme Seti  
5 parça

(paslanmaz çelik kol,  
silikon hortum,  
silikon giydirme,  
plastik adaptör,  
süt musluğu).



# Espresso *Latte*

## Tam Otomatik Kahve Makinesi

### ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- Doppio fonksiyonu ile Espresso & Caffè Crema hazırlama (art arda 2 defa demleme)
- Büyük ve küçük fincanlar için fincan yerleştirme alanı
- Fincan aydınlatmalı yüksekliği ayarlanabilen akış ağız
- 25 ila 250 ml arası programlanabilen içecek miktarı
- Sessiz çalışma özelliği
- Basit dokunmatik ekran ile kolay kullanım
- Yüksek kalite paslanmaz çelik öğütücü
- 160 g kahve çekirdeği haznesi (300 g'a kadar genişletilebilir)
- Parçaların çıkarılabilir özelliği ile kolay temizleme
- Önceden ayarlanmış demleme miktarı: Espresso yakl. 40 ml, Caffè Crema yakl. 125ml
- Zaman fonksiyonları: otomatik kapanma (10, 20, 30 ve 120 dakika)
- Kahve çekirdeği haznesinin kapasitesi: 160 g (300 g'a genişletilebilir)
- Gövde malzemesi: paslanmaz çelik ve plastik
- Makine ölçüleri: Yaklaşık G18 x Y40 x D31,5 cm - alan tasarrufu sağlayan kompakt tasarım
- Geniş su tankı kapasitesi: Tek seferde 9 fincan Caffè Crema (1 fincan Caffè Crema 125 ml'dir)



## Esperto Latte

makine ağırlığı	performans	frekans	voltaj	pompa basıncı	kablo	garanti
7,5 kg	1.235 1.470 Watt	50 - 60 hz	220 - 240 v	19 bar	80 cm	24 ay



Esperto Latte Süt köpürtme özelliği ile mükemmel kahve deneyimi!

Evde Cappucino, Latte Macchiato gibi kahveleri hazırlamak Tchibo ile çok kolay.

Krema kıvamındaki süt köpüğü ile mükemmel bir kahve deneyimi sizi bekliyor. Yalnızca sade kahvelerinizi değil aynı zamanda sütlü kahve çeşitlerini de yeni tam otomatik Esperto Latte çekirdek kahve makinesi ile kolayca hazırlayabilirsiniz.



Süt köpürtme özelliğinin yanı sıra köpürtme çubuğundan sıcak su alınabilir.

Ürünün 7 yıl kullanım ömrü bulunmaktadır.

Kullanım ömrü boyunca ürüne teknik servis tarafından onarım ve yedek parça desteği sağlanmaktadır.

# BUNLARI BİLİYOR MUSUNUZ?

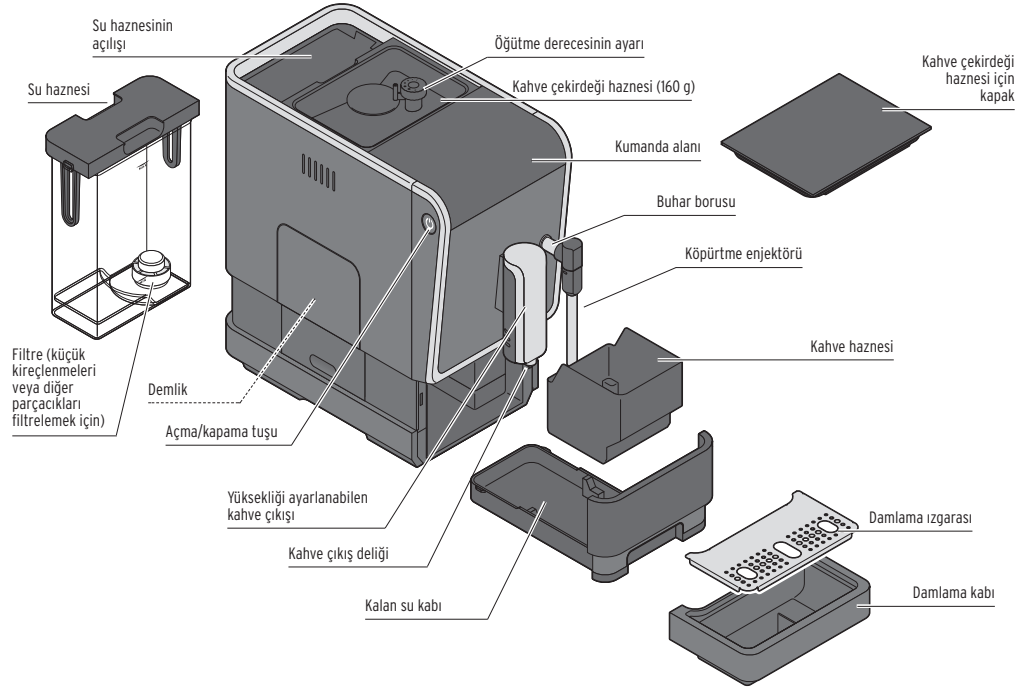


- Hazırlık sırasında su haznesinde yeteri kadar su yoksa makine demlenme sürecini durdurur. Su takviyesi yapıldığında otomatik olarak demleme sürecini devam ettirir. Makinede takıldığı sürece asla su haznesinin içine su doldurmayın. Çıkartıp su takviyesini yapın.
- Makine açıldığında kahve tuşları yanıp söner ve ısıtma işlemi başlar. Pompa ile su çekme birkaç saniye sonra başlar. Borudan az miktarda su durulanır ve damlama kabında toplanır. Ardından tüm tuşların ışığı sürekli yanıyorsa makine kullanıma hazırdır.
- Kahve telvesi haznesi dolu ise (10 demleme işleminden sonra), kahve telvesi boşaltma ışığı yanar.
- Fincana sıcak su doldurun ve kahveyi koymadan hemen önce dökün. Köpürtme enjektörünün altına boş bir fincan yerleştirin, buhar tuşuna basılı tutun, üst ekranda sıcak su sembolü sürekli yanıncaya kadar, yeteri kadar su dolduğunda tekrar buhar tuşuna basın.
- Makine sıcaksa duruluma işlemi yapılmaz, soğuması beklenir.
- Su haznesi haftada bir kez iyice temizlenmelidir. (Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.)
- Eğer ekranda kireç sökme sembolü yanıyorsa, kireçten arındırılmalıdır. Bu işlem yaklaşık 15 dakika sürmektedir.
- En az %1,5 yağlı buzdolabında soğutulmuş süt kullanın. Isıtılmış sütün köpürtülmesi iyi sonuç vermez.
- Kahvenizi sert seviyorsanız kahve tuşlarına basmadan önce kahve sertliğini ayarlama (Intense) tuşuna basın. Kahveniz o zaman daha fazla çekirdek kahve ile hazırlanacaktır.



## PARÇALARIMIZI TANIYALIM

### GENEL BAKIŞ



Espresso *Latte*  
Kahve Makineleri  
Yedek Parçaları



su  
haznesi



atık  
haznesi

süt  
köpürtücü

alt  
ızgara



# KAHVE EKİPMANLARI





# Elektrikli Kahve Değirmeni

## ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- Kahvenin dozajı; bardak sayısına, gramaja ya da dilediğiniz öğütme süresine göre belirlenebilir
- Kaliteli konik şekilli öğütücü sayesinde homojen bir öğütme elde edilir
- French Press için kalın çekilmiş kahveden Espresso için ince çekilmiş kahveye kadar değişen öğütme ayarı - entegre ölçeği ile en uygun öğütme seviyesi ayarlanabilir
- Daha iyi temizlik için çıkarılabilir hunili konik öğütücü
- 26 farklı öğütme seviyesi
- Bardak sayısına, istenen ağırlık ölçüsüne ya da istenen öğütme süresine bağlı olarak dozajlama imkânı
- Yaklaşık 400 g kapasiteli, çıkarılabilir kahve çekirdeği haznesi
- Yaklaşık 100 g kapasiteli, çıkarılabilir öğütülmüş kahve tozu haznesi
- Ürünün malzemesi: Paslanmaz çelik-plastik

**NOT:** Türk kahvesi ayarında öğütülememektedir. Ancak Espresso ayarında çekilen çekirdek, Türk kahvesi için de tüketilebilir.





# Elektrikli Kahve Değirmeni

makine ağırlığı	makine boyutları	kahve çekirdeği haznesi	öğütölmüş kahve haznesi	güç	kablo	garanti
2,165 g	G14 Y35 D23 cm	400 g	100 g	160 Watt	125 cm	24 ay



Kahvenin tazeliğinin ve aromasının korunduğundan emin olmak için, kahve çekirdeklerini kahveyi hazırlamadan kısa bir süre önce öğütmek en iyisidir. Yüksek kalitedeki Tchibo elektrikli kahve değirmeni ile kahvenizi French Press, filtre kahve ya da espresso makinesinde hazırlama tercihinize göre istediğiniz incelikte homojen olarak öğütebilirsiniz. LED ekranı ve geniş saklama haznesi ile kullanım rahatlığı sağlar.



Ürünün 7 yıl kullanım ömrü bulunmaktadır. Kullanım ömrü boyunca ürüne teknik servis tarafından onarım ve yedek parça desteği sağlanmaktadır.

# BUNLARI BİLİYOR MUSUNUZ?



- Kahve toplama kabında kahveyi 24 saatten daha uzun süre muhafaza etmeyin.
- Kahve çekirdeği haznesinde önceden kahve çekirdekleri bulunuyorsa, öğütme derecesini sadece öğütme bölümü çalışırken ayarlayın. Aksi halde çekirdekler öğütme diskleri arasında sıkışabilir ve motoru bloke eder.
- Tek seferde yaklaşık on iki fincanlık kahve tozu öğütebilirsiniz.
- Çekirdekler, öğütücünün kahve çekirdeği haznesinde birkaç gün taze kalır.
- Öğütme dereceleri aşağıdaki gibidir:  
1-6 = İnce toz, Espresso hazırlamak için uygun.  
6-16 = Orta incelikte toz, ev tipi filtre kahve hazırlamak için uygun.  
16-26 = Kalın toz French Press kahve hazırlamak için uygun.
- Gereken kahve tozu miktarını öğütmek için 3 seçenek arasında seçim yapabilirsiniz:  
1) Fincan sayısı  
2) Ağırlığa göre (entegre tartı)  
3) Manuel (zaman ölçüm fonksiyonu)
- Kahve çekirdeği haznesi öğütme sırasında boşalırsa, öğütme bölümü birkaç saniye içersinde durur ve ekranda ERR (Hata) belirir. Bu durumda çekirdek eklemeniz gerekir.
- Son işlemde kalan kahve tozu toplama kabında ise 3 sinyal sesi verir ve öğütme işlemi başlamaz. Toplama kabındaki öğütülmüş kahveye ek olarak daha fazla toz öğütmek isterseniz 1. seçeneğe; tartıyı tare üzerine basarak sıfıra alın, istenen ilave ağırlığı girin ve öğütme işlemi başlatın. 2. seçeneğe; + tuşuna basarak daha yüksek bir ağırlık girin ve öğütme işlemi başlatın. Fark üzerine eklenerek öğütülür.



## PARÇALARIMIZI TANIYALIM

### GENEL BAKIŞ



## Elektrikli Kahve Değirmeni Kahve Makineleri Yedek Parçaları



toplama  
kabı

çekirdek  
haznesi



Elektrikli Kahve Değirmeni, Alman test dergisi olan Haus&Garten'in Şubat 2020 sayısında test edildi ve "Çok iyi" (1.4) olarak değerlendirildi.





# Kahve Değirmeni Elektrikli

## ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- Daha iyi temizlemek için çıkarılabilir hunili koni öğütücü
- Kalından inceye 26 farklı öğütme kademesi
- 12 fincana kadar öğütme kapasitesi
- Hızlı öğütme derecesi değişimi için hazırlama yöntemi ikonlarıyla dış öğütme halkası
- Fincan sayısına göre miktar ayarı
- 1-6 = ince öğütme; Espresso hazırlamak için uygun
- 6-16 = orta kalınlıkta öğütme; ev tipi filtre kahve hazırlama için uygun
- 16-26 = iri öğütme; French Press'te hazırlamak için uygun
- Ürünün malzemesi: Paslanmaz çelik hazne-plastik
- Toplama haznesi yaklaşık 84 g öğütülmüş kahve kapasitelidir



## Kahve Değirmeni Elektrikli

Çekirdek haznesi	güç	makine ağırlığı	makine boyutları	garanti
150 g	160 Watt	2,165 kg	G10 Y28 D17 cm	24 ay



Kahvenin tazeliğinin ve aromasının korunduğundan emin olmak için kahve çekirdeklerini kahveyi hazırlamadan kısa bir süre önce öğütmek en iyisidir. Yüksek kalitedeki Tchibo elektrikli kahve değirmeni ile kahvenizi French Press, filtre kahve ya da espresso makinesinde hazırlama tercihinize göre istediğiniz incelikte homojen olarak öğütebilirsiniz.

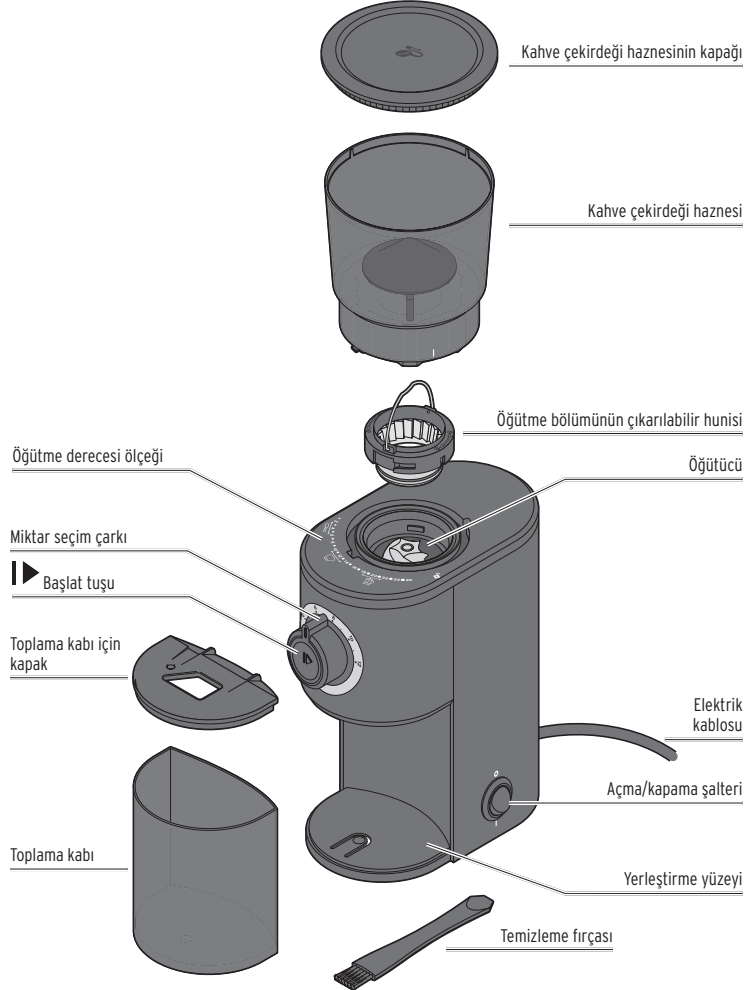


Ürünün 7 yıl kullanım ömrü bulunmaktadır.

Kullanım ömrü boyunca ürüne teknik servis tarafından onarım ve yedek parça desteği sağlanmaktadır.

## PARÇALARIMIZI TANIYALIM

### GENEL BAKIŞ



## Kahve Değirmeni Elektrikli Kahve Makineleri Yedek Parçaları



# PİLLİ SÜT KÖPÜRTÜCÜ 370517

## ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- Ergonomik tasarımı sayesinde kolay kullanım
- Küçük rotasyonlar sayesinde kremse süt köpüğü
- Paslanmaz çelik uzun süreli kullanım anlamına gelir. Bakımı kolaydır ve ısıya dayanıklıdır.

- Yüksek kaliteli pilli süt köpürtücü sayesinde mutfağınızda yer kaplamadan bol köpüklü bir süt elde edebilirsiniz.
- Çırpma teli çıkarılarak bulaşık makinesinde kolayca temizlenebilir.



Barista İpucu: Sıcak, kaynayan sütü hızlı ve kolay bir şekilde istediğiniz kıvama getirin.

## TEKNİK ÖZELLİKLERİ

- 18/10 paslanmaz çelik çırpma teli, plastik kulp
- Ürünün boyutu: Yaklaşık yüksekliği 22,5 cm
- Ürünün ağırlığı: yakl. 115 g
- Paslanmaz çelik çırpma teli çıkarılabilir ve ayrı bir şekilde bulaşık makinesinde yıkanabilir
- Cihazın kendisi bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir



Ürünün 7 yıl kullanım ömrü bulunmaktadır.

Kullanım ömrü boyunca ürüne teknik servis tarafından onarım ve yedek parça desteği sağlanmaktadır.





# ENDÜKSİYONLU SÜT KÖPÜRTÜCÜ

364472



Endüksiyonlu Süt Köpürtücü sadece görsel olarak değil, aynı zamanda işlevselliğiyle de etkileyicidir. Kremalı süt köpüğünü bir düğmeye basarak hızlı, kolay ve eşit bir şekilde hazırlayın - sıcak veya soğuk.



Ürünün 7 yıl kullanım ömrü bulunmaktadır. Kullanım ömrü boyunca ürüne teknik servis tarafından onarım ve yedek parça desteği sağlanmaktadır.

## ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- 260 ml sütü köpürtmek veya 500 ml sütü ısıtmak için kullanılabilir
- Dokunmatik arayüzlü tek tuşla kullanım sayesinde kolay kullanım sağlar
- Süt köpüğünün optimum kıvamı için iki karıştırma eki bulunur
- Süt köpüğünün kıvamına dikkat etmek için şeffaf kapak kullanım kolaylığı sağlar
- Aşırı ısınma koruması ve otomatik kapanma özelliği bulunur
- Kaymaz silikon ayaklar



## TEKNİK ÖZELLİKLERİ

- Ürün malzemesi: Paslanmaz çelik ve plastik
- Ürünün boyutları: Yükseklik: yakl. 20 cm, Çap: yakl. 13 cm
- 500 Watt gücündedir
- Dolum miktarı: Soğuk süt köpüğü için maksimum 260 ml, soğuk sütü ısıtmak için maksimum 500 ml
- Çıkarılabilir parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir





## PARÇALARIMIZI TANIYALIM

### GENEL BAKIŞ



# ELEKTRİK Lİ SÜT KÖPÜRTÜCÜ

383129



Sütü mükemmel şekilde köpürtmekle kalmaz aynı zamanda ideal şekilde ısıtır. Hem sıcak hem soğuk süt ile mükemmel süt köpüğü elde edilebilir. Tek düğme ile kullanım kolaylığı sağlar.



Ürünün 7 yıl kullanım ömrü bulunmaktadır. Kullanım ömrü boyunca ürüne teknik servis tarafından onarım ve yedek parça desteği sağlanmaktadır.

## ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- Sıcak ve soğuk kremamsı süt köpüğü hazırlamak için 2 çırpma parçası bulunur
- Birden fazla fonksiyon için tek düğmeyle kullanım (Kontrol lambası: kırmızı: sıcak, mavi: soğuk)
- Kablosuz hazne: Bazın üzerinde serbestçe dönebilir
- Aşırı ısınma koruması, otomatik kapanma
- Hassas şekilde dökmek için dökme ağız



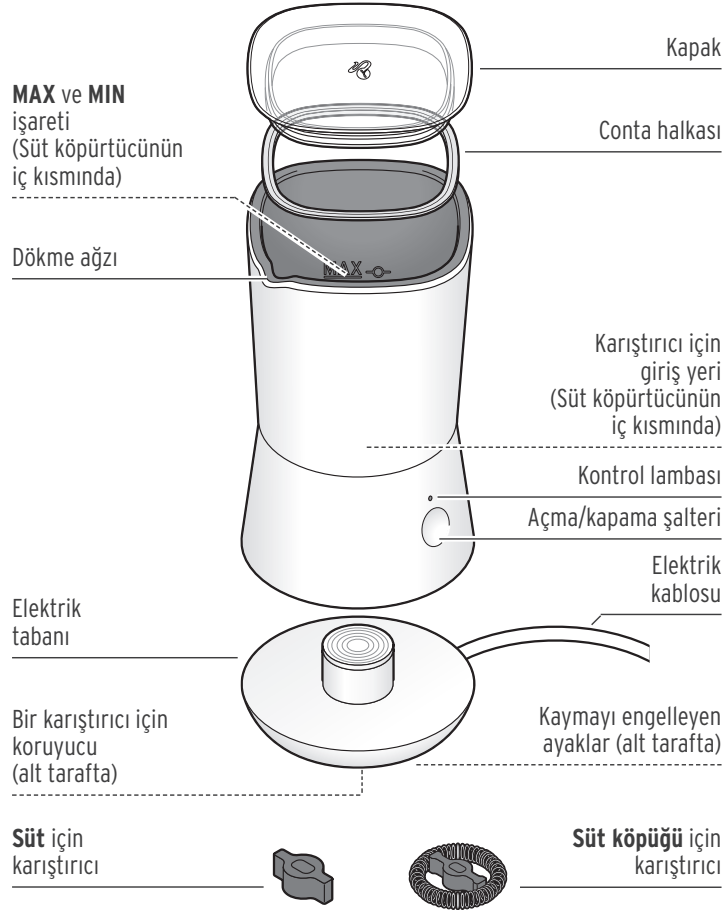
## TEKNİK ÖZELLİKLERİ

- Ürünün dış malzemesi plastik, haznesi ise kolay temizlik için yapışmaz paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Ürünün ölçüleri: yaklaşık G10,5 x Y20 x D11,5 cm
- Dolum miktarı: Süt köpüğü (sıcak/soğuk) 115 ml, sıcak süt 250 ml
- Ürünün ağırlığı: Yaklaşık 850 g
- 500 Watt gücündedir
- Kablosuz hazne: Bazın üzerinde serbestçe dönebilir
- Tekli parçalar bulaşık makinesinde yıkanamaz



## PARÇALARIMIZI TANIYALIM

### GENEL BAKIŞ





# ELEKTRİKLİ SÜT KÖPÜRTÜCÜ PASLANMAZ ÇELİK

394101



Birkaç saniyede krema gibi bir süt köpüğü için sade, ince tasarımı elektrikli süt köpürtücü - sıcak veya soğuk.



Ürünün 7 yıl kullanım ömrü bulunmaktadır. Kullanım ömrü boyunca ürüne teknik servis tarafından onarım ve yedek parça desteği sağlanmaktadır.

## ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- Tek tuşla sıcak ve soğuk süt köpüğü
- Aşırı ısınma koruması ve otomatik kapanma özelliği
- Çıkarılabilen karıştırma parçası
- Saklama bölmeli kapak
- İç kısmında dolum miktarı işareti
- Kaymayan silikon ayaklar
- Dolum miktarı: Yaklaşık 130 ml



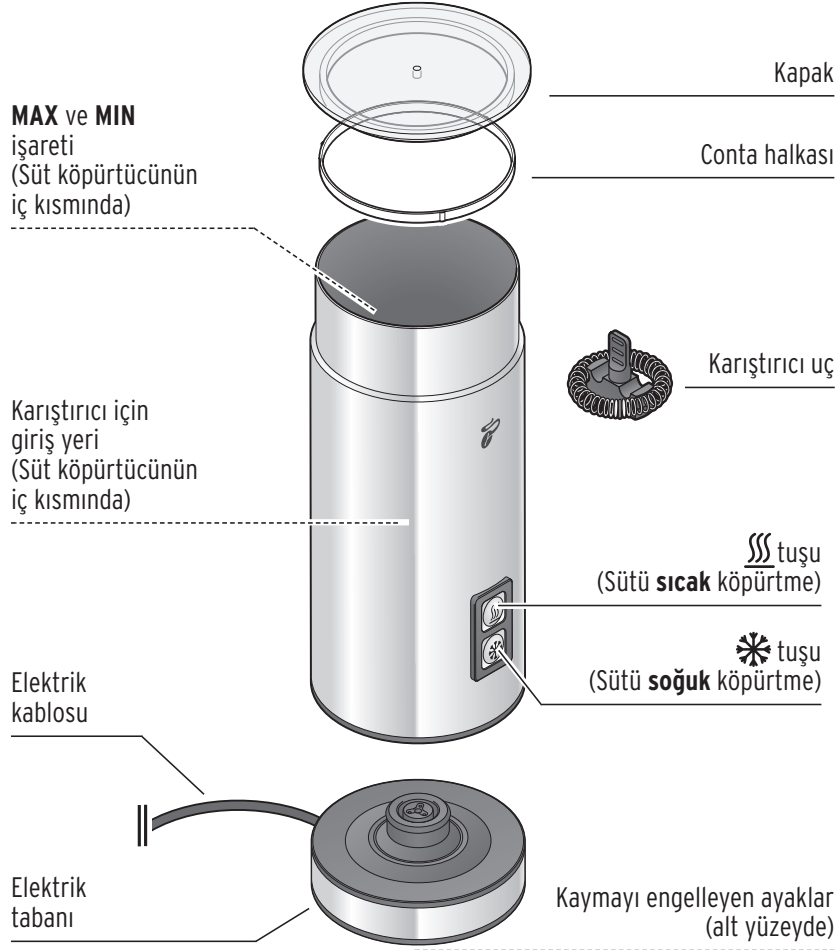
## TEKNİK ÖZELLİKLERİ

- Ürün malzemesi: Kolay temizlemek için iç kısmı yapışmaz kaplamalı paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Ürün boyutu: Yaklaşık 19 cm yükseklik
- Dolum miktarı: Yaklaşık 130 ml (2 büyük Cappuccino için süt köpüğü)
- Kablosuz hazne, tabanında serbestçe dönebilir
- 450-550 Watt gücündedir
- 24 ay garanti süresi bulunmaktadır



## PARÇALARIMIZI TANIYALIM

### GENEL BAKIŞ

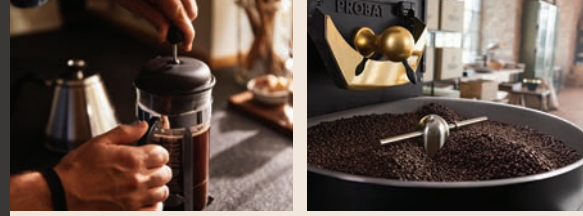




# TEKNİK SERVİS & ONARIM SÜRESİ

Yedek parça tedariki için **444 28 26**'dan hızlı bir şekilde sipariş oluşturulmaktadır.

1 gün sonra kargo ile müşterilerimizin adresine yönlendirilmektedir.



Teknik servis onarım süresi normal koşullarda 20 iş günüdür.

Tchibo Teknik Servis'e ulaşan ürünlerin %90 gibi büyük çoğunluğu aynı gün onarılarak sonuçlandırmaktadır.



Haftanın 5 günü 09:30- 18:30 saatleri arasında tüm müşterilerimize çağrı merkezimiz üzerinden anlık telefon ile teknik destek sağlanmaktadır.

(Hafta sonları çağrılar kaydedilir, takip eden pazartesi günü müşterilerimize geri dönüş sağlanır.)





*Tchibo*

 [www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)

     *Blog* / Tchibo Türkiye