


Tchibo

Cafissimo



Kullanım Kılavuzu ve Garanti Bilgileri

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 31302MOXII6-TR004G

Değerli Müşterimiz!

Yeni makineniz en modern teknolojiyi zarif bir tasarımla birleştirmektedir.

Yeni ve özgün tasarım sayesinde kapsülleri kolayca takıp istediğiniz kahveyi tek bir düğmeye basarak hazırlayabilirsiniz. Aromalı filtre kahve, caffè crema ve yoğun aromalı espresso arasından seçim yapabilirsiniz.

Yoksa cappuccino mu seversiniz?

Süt köpürtücü sayesinde latte macchiato, cappuccino, sütlü kahve ve daha birçok leziz özel kahveyi hazırlayabilirsiniz.

Bu kullanım kılavuzu sadece makineyi nasıl kullanacağınızı açıklamakla kalmamakta; iyi bir cappuccino yapmanın sırrını da vermektedir.

İlk günlerde başvurabilmeniz için bir kısa kullanım kılavuzu ekledik. Bu kullanım kılavuzu, kullanımın yanında ışıklı göstergelere de bir genel bakış sunmaktadır.

Kısa kullanım kılavuzunu makinenin yakınında bulundurunuz.

Cafissimo ile ilgili başka sorularınız olduğunda çağrı merkezimizi arayabilirsiniz. İletişim bilgilerini bu kılavuzun en arkasındaki "Teknik destek" bölümünde bulabilirsiniz.

Yeni makinenizden memnun kalmanızı ve iyi kahve keyifleri dileriz.

Tchibo Cafissimo Ekibiniz

İçindekiler

6 Genel bakış (ambalaj içeriği)

- 7 Kumanda alanı ayrıntıları –
Düğme fonksiyonları

8 Cafissimo kapsül sistemi prensibi

- 8 Kahve makinesinin içindeki kapsüllerin görevi nedir?
- 9 Nasıl çalışır?
- 9 Kapsüllerin avantajları

10 Bu kılavuza dair

11 Kullanım amacı ve güvenlik uyarıları

13 Çalıştırma

- ilk kullanımdan önce -

- 13 Makineyi ambalajından çıkarma ve yerleştirme
- 13 Buhar valfini kapatma
- 13 Su doldurma
- 14 Sisteme su doldurma

16 Filtre kahve, caffè crema veya espresso hazırlama

- 16 Başlamadan önce
- 16 Uzun süre kullanılmadığında makineyi havalandırma
- 16 Su doldurma
- 17 Kahve hazırlama
- 19 Kullanım sonrası

20 Su miktarını veya kahve sertliğini ayarlama

- 20 Kahve keyfini kişisel olarak ayarlama
- 20 Fabrika ayarlarına geri dönme

21 Süt köpüğü oluşturma

- 21 Başarılı bir süt köpüğü için ipuçları
- 21 Buhar oluşturma
- 22 Süt köpürtme
- 23 Köpürttükten sonra buhar alma

24 Demleme ve köpürtme sıcaklıkları veya makineyi ısıtma ve soğutma

- 24 Buhar düğmesi ışıklarının anlamları
- 24 Yanlışlıkla buhar düğmesine mi bastınız?
- 24 Sütü köpürttükten sonra kahve hazırlamak için makineyi hızlıca soğutma

25 Bir çay için veya fincanları önceden ısıtmak için sıcak su alma

26 Özel kahveler hazırlama

- 26 Cappuccino
- 26 Espresso Macchiato
- 27 Latte Macchiato
- 27 Coffee Mocha

28 Kumanda alanı ışıklarının ve bip seslerinin anlamı

- 28 Bip seslerine genel bakış
- 29 Işıklara genel bakış

30 Havalandırma

30 Kapatma fonksiyonu

31 Temizleme

- 31 Temizleme sıklığı
- 31 Kapsül tutucuyu temizleme
- 32 Buhar borusunu ve köpürtme enjektörünü temizleme
- 32 Damlama kabını ve damlalığı temizleme
- 32 Tablayı temizleme
- 33 Su haznesini temizleme
- 33 Gövdeyi temizleme

34 Kireç giderme

- 34 Kireç ne sıklıkla giderilmelidir?
- 34 Kireç sökücü
- 35 Kireç giderme

36 Sorun / Çözüm

38 Teknik bilgiler

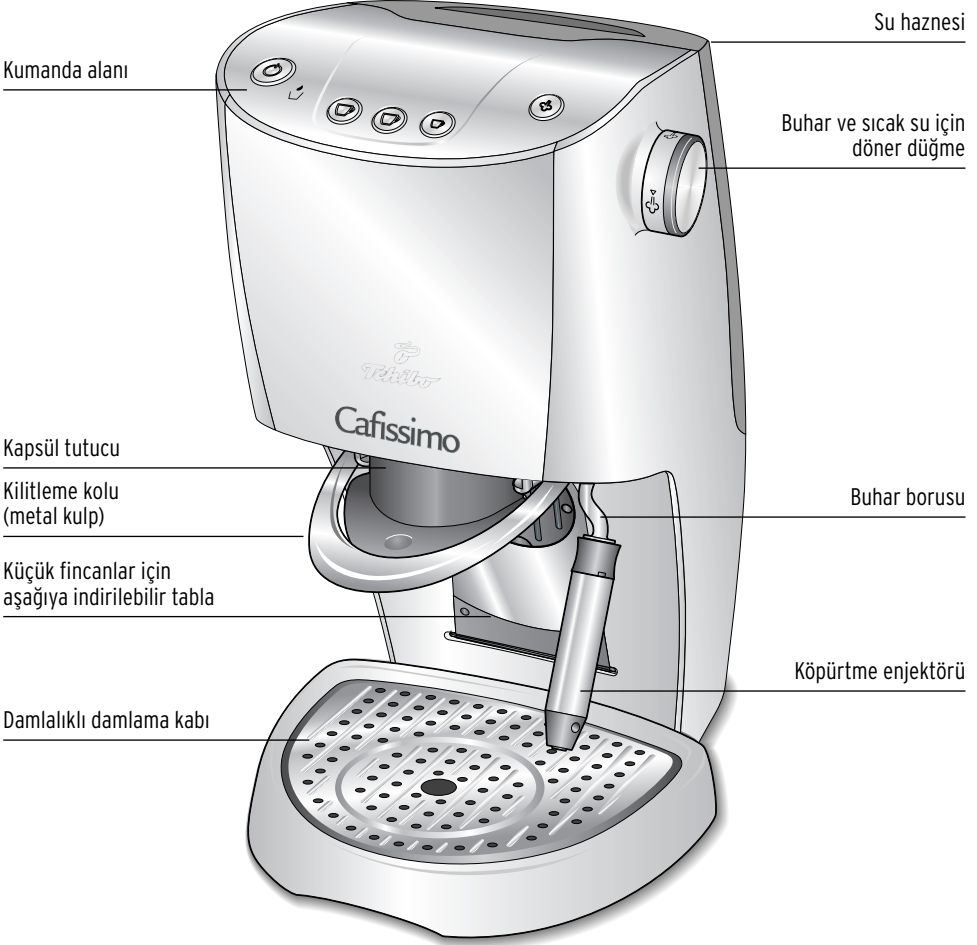
38 İmha etme

39 Garanti belgesi

40 Garanti şartları

40 Teknik destek

Genel bakış (ambalaj içeriği)



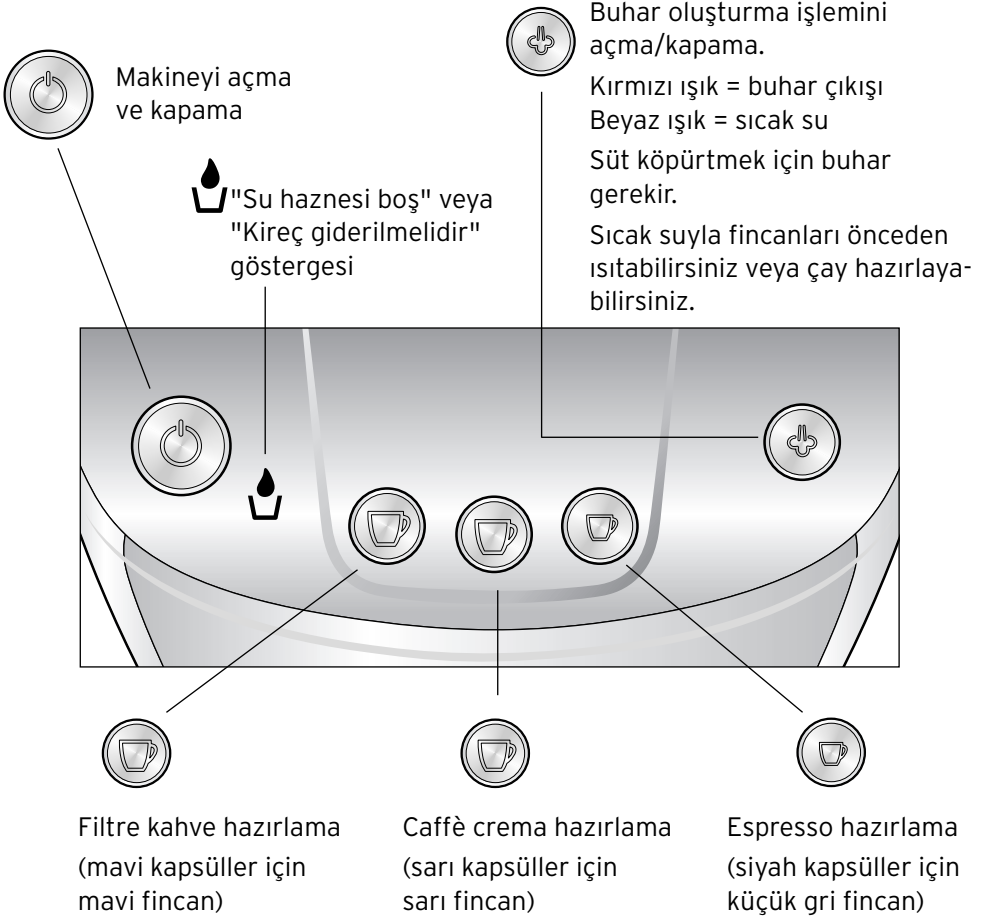
Kumanda alanı ayrıntıları - Düğme fonksiyonları

Düğmelerin renkleri makine açık olduğunda görünür.

Yanıp sönen düğmeler makinenin ısındığını, soğuduğunu veya içecek hazırladığını gösterir. Sabit yanan düğmeler makinenin hazır olduğunu gösterir.

Buhar düğmesi beyaz ya da kırmızı yanabilir (yanıp sönebilir).

Tüm diğer düğmeler beyaz yanar (ya da yanıp söner). Işıkların açıklamasını kitapçığın arkasında ya da ayrı ek halindeki kısa kılavuzda bulabilirsiniz.



Cafissimo kapsül sistemi prensibi

Kahve makinesinin içindeki kapsüllerin görevi nedir?

Bu makine tek porsiyon sistemiyle çalışır.

Makine Tchibo'nun taze aromalı kahve kapsülleriyle çalışır.

Her fincan kahve tekli ve her zaman taze aromalı olarak hazırlanır.

Kapsüller, hava geçirmez olarak kapatılıp paketlenmiş kullanıma hazır kahve porsiyonlarıdır ve kahve tutkunlarına farklı tat seçenekleri sunar:

- Filtre kahve
- Caffè crema
- Espresso

Kapsülleri, Tchibo ürünleri satılan her yerde ve www.tchibo.com.tr adresinden satın alabilirsiniz.

Kapsül renkleri makinedeki kahve tiplerine göre uyarlanmıştır. Yani hangi kahve hazırlama düğmesine basacağınızı kapsülün renginden anlayabilirsiniz:

- **mavi = filtre kahve**
- **sarı = caffè crema**
- **küçük gri fincan = espresso**

Her düğmeyle farklı bir demleme basıncı kullanılır. Düğme seçimiyle kapsülün içinden geçecek suyun basıncı belirlenir. Çünkü ancak türüne özgü demleme basıncıyla kahvenin esas karakteri ve tadı kusursuz olarak elde edilir. Filtre kahve için daha düşük, caffè crema için orta ve espresso için yüksek bir basınç gerekir. Makinenin azami pompa basıncı 15 bar'dır.



İki konu sizi şaşırtmasın:

Birincisi; kave fincanının dibinde daima biraz kahve kalır.

İkincisi; kapsüllerin tabanları farklı şekilde işlenmiş olabilir.

Bunlar sistem gereğidir ve bir kusur değildir.

Nasıl çalışır?

Kilitleme kolu aşıya doğru bastırıldığında, kapsül tutucu içindeki kapsülle makineye doğru çıkar. Bu arada kapsüle üstten ve alttan küçük iğneler batırılır. Bu delikler su geçişi için gereklidir.

Her kahve çeşidi için farklı basınçlar gerektiğinden her kahve çeşidinin kendi düğmesi bulunur.

Kahve çeşidi düğmesine bastığınız anda demleme işlemi başlatılır.

Burada üstteki delikten kapsülün içine basınçlı sıcak su verilir ve su alttaki delikten geçerek fincana akar.

Başka bir şey yapmanıza gerek yoktur; filtre kahve, caffè crema veya espressonuz artık hazırdır.

Kapsülleri olduğu gibi yerleştirin, yani,

- *kapsülün kapağını açmayın ve*
- *kapsülde herhangi bir delik açmayın.*

Kapsüllerin avantajları

Kapsüller kanıtlanmış Tchibo kalitesinde çeşitlilik ve tazelik sunar.

Avantajlara genel bakış:

- Hava geçirmez ambalaj sayesinde aroma tazeliği
- Hazır porsiyonlu
- Doğrudan kullanıma hazır
- Hızlı ve temiz hazırlama işlemi
- Farklı tat seçenekleri

Bu kılavuza dair

Bu ürün çeşitli emniyet tertibatlarına sahiptir. Yine de güvenlik uyarılarını dikkatle okuyun. Kaza sonucu ortaya çıkabilecek yaralanmaları ve hasarları önlemek için ürünü yalnızca bu kullanım kılavuzunda belirtildiği şekilde kullanın.

Gerektiğinde tekrar okumak üzere bu kılavuzu saklayın.

Bu ürün başkasına devredildiğinde, bu kılavuz da beraberinde verilmelidir.

TEHLİKE sözcüğü, olası ciddi yaralanmalara ve hayati tehlikeye karşı uyarır.

UYARI sözcüğü, olası yaralanmalara ve ciddi maddi hasarlara karşı uyarır.

DİKKAT sözcüğü, olası hafif yaralanmalara ya da hasarlara karşı uyarır.



Ek bilgiler bu işaretle gösterilmiştir.

Kullanım kılavuzundaki işaretler:



Bu işaret sizi yaralanma tehlikelerine karşı uyarır.



Bu işaret, elektriğin neden olabileceği yaralanma tehlikelerine karşı uyarır.

Kullanım amacı ve güvenlik uyarıları



Kullanım amacı ve kullanım yeri

Makine aşağıdaki kullanım amaçları için tasarlanmıştır:

- Tchibo Cafissimo marka kapsüllerle filtre kahve, caffè crema ve espresso hazırlama
- Süt köpürtme
- Sıcak su alma

Makine evde ve benzeri yerlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır, örneğin:

- dükkan, ofis vb. ticarethanelerdeki çalışanların mutfakta kullanması amacıyla,
- çiftlik evlerinde,
- otel, motel ve diğer konaklama tesislerindeki misafirlerin kullanması için,
- kahvaltı salonlarında.

Makineyi kuru bir iç mekanda kurun. Aşırı tozlu veya nemli ortamlar için uygun değildir (örn. kapalı yüzme havuzları).

Elektronik cihaz kullanım kabiliyeti kısıtlı olan yetişkinler ve çocuklar için TEHLİKE

- Bu cihazı fiziksel, sezgisel veya ruhsal yetenek veya tecrübesizlik nedeniyle güvenli kullanım sağlayamayan çocuklar ve yetişkinler kullanmamalıdır. Çocuklar, cihaz ile oyun oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdırlar.
- Çocukları cihazdan ve ambalaj malzemelerinden uzak tutun. Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır!

Elektriğin sebep olabileceği TEHLİKELER

- Makineyi, fişini veya elektrik kablosunu asla suya daldırmayın, aksi takdirde elektrik çarpması tehlikesi oluşur. Makineyi açık havada kullanmayın.
- Kahve makinesini çocukların ulaşamayacağı bir yere kurun.
- Kahve makinesini asla gözetimsiz çalıştırmayın.
- Makineyi sadece bağlantısı talimatlara uygun olarak yapılmış ve makinenin teknik bilgilerindeki şebeke gerilimi ile aynı gerilime sahip olan bir topraklı prize takın.
- Makine yere düştüyse, elektrik hattında veya fişte hasar varsa makineyi kullanmayın.
- Üründe ya da elektrik tesisatında değişiklik yapmayın. Tehlikeleri önlemek üzere onarım işlemlerinin sadece teknik servis, servis merkezi veya benzer uzman bir kişi tarafından yapılmasına izin verin.
- Aşağıdaki durumlarda fişi prizden çekin:
 - ... su haznesini dışarı çıkartmadan veya yerleştirmeden önce,
 - ... su haznesine su doldururken,
 - ... bir arıza oluştuğunda,
 - ... makineyi uzun süre kullanmayacaksanız,
 - ... makineyi temizlemeden önce.Kablodan değil, daima fişten tutarak çekin.

Haşlanma/yanma UYARISI

- Sıcak buhar ve sıcak su yanmaya sebep olabilir. Püskürtülen buhar veya sıcak suyun, vücudunuzun herhangi bir yerine gelmeyeceği şekilde durun. Makinenin **buhar borusu ya da köpürtme enjektörünün metal kısmı** gibi sıcak parçalarına dokunmayın. Buhar veya köpürtme fonksiyonunu ancak köpürtme enjektörünün altında uygun bir kap varsa kullanın.
- Çalışma sırasında kilitleme kolunu yukarı kaldırın ve kapsül tutucuyu çekip çıkarın.
- Makinenin üzerine sıcak içecekler veya nesnelere koymayın.

Yaralanmalara ve maddi hasarlara karşı DİKKAT

- Kapsül tutucuda ve kapsül tutucunun yuvasında birer iğne bulunur. Kapsül yerleştirildiğinde bu iki iğne kapsülü alttan ve üstten deler. İğnelere asla dokunmayın. Makineyi oynatmak istiyorsanız dış gövdeden tutun.
- Gövdenin erimemesi için, makineyi bir ocağın üzerine, doğrudan sıcak bir fırının ve benzeri bir ısı kaynağının yanına yerleştirmeyin.
- Makineyi, nem ve ısıya duyarlı olmayan düz bir yüzeye yerleştirin.

- Makinede kaydırmaz ayaklar bulunur. Çalışma yüzeyleri çeşitli cilalar ve kimyevi maddelerle kaplanır ve bunlar için değişik bakım maddeleri kullanılır. Bu nedenle, makine ayaklarının bu maddelerin içerdiği bazı maddeler tarafından zarar görebilmesi ve plastiğin yumuşaması olasılığı bulunur. Her ihtimale karşı makinenin altına kaymayı önleyen bir altlık koyun.
- Makine, 4°C'den soğuk sıcaklık koşullarına maruz bırakılmamalıdır. Isıtma sisteminde kalan su donup hasar verebilir.
- Elektrik kablosunu takılıp düşmeye neden olmayacak şekilde yerleştirin. Isı kaynaklarından ve sivri kenarlardan uzak tutun.
- Su haznesine her zaman soğuk musluk suyu doldurun. Sadece taze su kullanın. Gazlı maden suyu veya başka sıvılar kullanmayın.
- Makine işaret ettiğinde kireç giderilmelidir.

Çalıştırma - ilk kullanımdan önce -

Makineyi ambalajından çıkarma ve yerleştirme



TEHLİKE – Elektrik çarpması sonucu ölüm tehlikesi

- Makineyi çocukların erişemeyeceği bir yere yerleştirin.

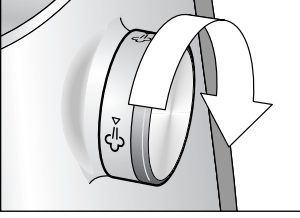


Çocuklar için TEHLİKE – Boğulma/yutma sonucu ölüm tehlikesi

- Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun.
Ambalajı derhal imha edin.

1. Makineyi ambalajından çıkarın ve tüm yapışkanlı bantları ayırın.
Kapsül tutucu kutuya ayrı olarak konmuştur.
Makineyi, nem ve ısıya duyarlı olmayan düz bir yüzeye yerleştirin.


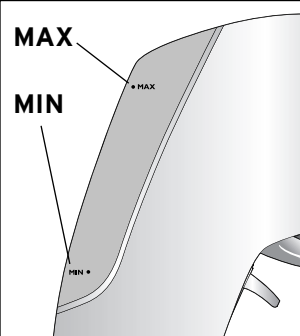
Buhar valfini kapatma

2.  Buhar valfinin kapalı olduğundan emin olun:
Döner düğmeyi saat yönünde sonuna kadar çevirin.

Su doldurma

DİKKAT – Cihaz hasar görebilir

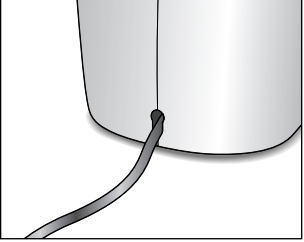
- Su haznesine sadece taze ve soğuk musluk suyu doldurun.
Gazlı maden suyu veya başka sıvılar kullanmayın.


3.   Su haznesini düz olarak yukarı doğru kaldırıp çıkarın.
Su haznesine MAX işaretine kadar soğuk su doldurun.

Su haznesini tekrar yerine oturtun. Gerekirse, su haznesinin tabanındaki valf gövdeyle bağlanıncaya kadar kabı biraz aşağı bastırın.


Sisteme su doldurma


i Aşağıdaki adımları mümkün olduğunca yarıda bırakmayın. Sistem ancak suyla doldurulduktan sonra makine kusursuz olarak çalışır. Bu işi yarıda bıraktıysanız, 5. adımdan başlayın.

4.  Elektrik fişini prize takın. Makinede bir kablo yuvası bulunur. Elektrik kablosunu yuvadan gerektiği kadar çıkarın ve gerekmeyen kısmını tekrar yuvaya itin. Sabitlemek için kabloyu çıkış deliğinde aşağıya bastırın.

5. Açma/kapama düğmesine  basın.
Tüm düğmeler ve "Su" göstergesi yanıp söner.




6.  Köpürtme enjektörünün altına bir kap yerleştirin. Döner düğmeyi saat yönünün tersi yönde sonuna kadar çevirin. Pompa suyu makinenin içine sevk eder. Başlangıçta pompa biraz gürültülü çalışır. Fakat sistem suyla dolduğunda sessizleşir. Makinenin içine yeterli su dolduğunda, az bir miktar su başlıktan alttaki kaba akar. Pompa otomatik olarak durur. Bu işlem yaklaşık 45 saniye sürer. Çıkan az miktardaki su yaklaşık olarak bir espressonun miktarına eşittir (= yakl. 50 ml).


İşlemin sonunda sadece açma/kapama düğmesi  yanar.



7. **Döner düğmeyi tekrar saat yönünde sonuna kadar çevirip kapatın** ve suyu dökün.

Çalıştırma işlemi tamamlanmıştır. Makine ısıtma moduna geçer ve açma/kapama düğmesi  yanıp söner.



8. Makineyi kapatmak için açma/kapama düğmesine  basın.

Bir fincan filtre kahve, caffè crema veya espresso hazırlamak istiyorsanız, bir sonraki sayfadaki "Kahve hazırlama" bölümünden devam edin.

Filtre kahve, caffè crema veya espresso hazırlama

Başlamadan önce

- Her kapsül bir fincan filtre kahve, caffè crema veya espresso porsiyonu içerir.
- Makine içecekleri aşağıdaki miktarlarda hazırlar:

Filtre kahve:	125 ml
Caffè crema:	125 ml
Espresso:	40 ml
- Kahvenin sertliğini zevkinize göre ayarlayın. Fabrikada ayarlanan içecek miktarları her kahve tipine göre bağımsız olarak değiştirilebilir. Fincan ve kapsül başına daha az veya daha çok su kullanmak da isteyebilirsiniz. Bunun için bu kılavuzdaki "Su miktarını veya kahve sertliğini ayarlama" bölümüne bakın.
- Filtre kahve veya espresso, önceden ısıtılmış fincandan içildiğinde en iyi tat alınır. Bunun için fincana sıcak su doldurun ve kahveyi koymadan hemen önce dökün.
- Makine ısındığında yerleştirilen kapsül uzun süre kullanılmadan içeride kalmamalıdır, aksi takdirde kahvenin aroması ısıdan etkilenebilir.

Uzun süre kullanılmadığında makineyi havalandırma

Makine 2-3 günden uzun bir süre kullanılmamışsa, sistemde bayatlamış su ve hava kalmıştır. Su haznesine taze musluk suyu koyun ve içinden bir fincan suyun geçmesini sağlayın (bu kılavuzda daha ilerideki sayfalarda bulunan "Havalandırma" bölümüne bakın).


Makineyi her gün kullanacaksanız havalandırma gerekli değildir.

Su doldurma

Gerektiğinde su ekleyin:

1. Elektrik fişini prizden çekin.
Su haznesini çıkarın ve MAX işaretine kadar taze soğuk suyla doldurun.
2. Su haznesini tekrar takın ve biraz bastırarak yerine oturtun.
Elektrik fişini tekrar prize takın.

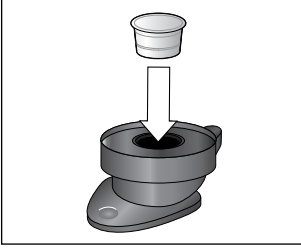
Kahve hazırlama

1. Açma/kapama düğmesine  basın. Düğme yanıp söner ve ısıtma işlemini başlatır. Tüm düğmelerin ışıkları sabit yanıyorsa, makine kullanıma hazırdır. Ayrıca bir bip sesi de duyulur.



Isıtma işlemi sırasında kapsül tutucusundan tek tek damlalar gelebilir. Bu durum normaldir ve herhangi bir arıza teşkil etmez.

2.



Kapsül tutucuya bir kapsül yerleştirin.

Kapsül hasarsız olmalıdır:

Delmeyin ve kapağı **çıkarmayın!**

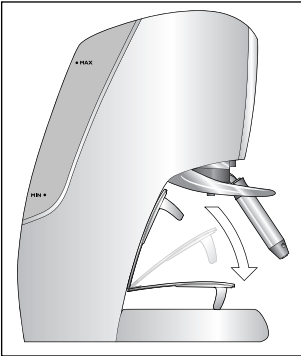
3.



Kilitleme kolu yukarı kaldırılmış olmalıdır; soldaki resme bakın.

Kapsül tutucuyu makineye takın ve kilitleme kolunu sonuna kadar aşağı bastırın; sağdaki resme bakın.

4.

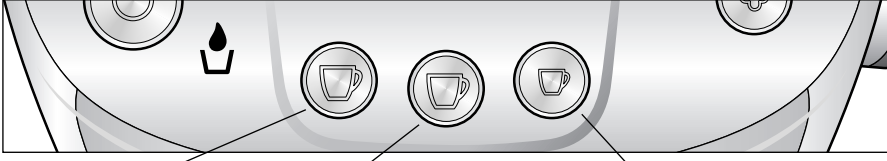


Fincanın yüksekliğine göre fincanı doğrudan damlalığın büyük ağzının ortasına veya tablanın üzerine yerleştirin.

Küçük bir fincan için tablayı aşağı indirerek açın.

Tabla yukarıya kaldırılmış konumda bir mıknatıs tarafından tutulur.

5. Yerleřtirdiđiniz kapsüle uygun kahve düğmesine basın.



Filtre kahve

(mavi kapsüller için
mavi fincan)

Caffè crema

(sarı kapsüller için
sarı fincan)

Espresso

(siyah kapsüller için
küçük gri fincan)

Hangi kahve çeşidi düğmesine basacağınız yerleştirdiğiniz kapsüle bağlıdır.

Örneğin sarı bir kapsül yerleřtirdiyseñiz, sarı fincanlı düğmeye (= caffè crema) basmanız gerekir.

Bir düğmeye bastıktan sonra bu düğme yanıp sönmeye başlar ve hazırlama işlemini başlatılır. Seçilen içecek fincana akar.

Hazırlama işlemini tamamlandığında, düğmeler yine sürekli yanar.

Yaklaşık 5 saniye sonra bir bip sesi duyulur.

Artık demlediđiniz kahveyi içebilirsiniz.




Hazırlama işlemini her an (şimdi yanıp sönen) düğmeye basarak durdurabilirsiniz.

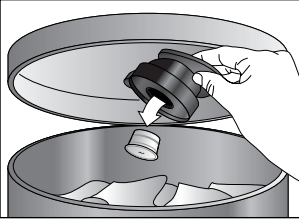
Bu, örneğin yanlışıklıkla bir düğmeye bastığınızda gerekli olur veya su miktarını değiştirmeden demleme için daha az su kullanmak istiyorsanız.


Kahve çok sertse, düğmeye yeniden basın ve biraz su ekleyin.

İşlemini durdurmak için düğmeye bir kez daha basın.

Kullanım sonrası

6.  Kilitleme kolunu yukarı kaldırın.
Kapsül tutucunun kilidi gevşer ve tutucu biraz aşağı iner.
Kapsül tutucuyu şimdi öne doğru çekerek makineden dışarı çıkarın.
Kapsül tutucunun altına bir tabak vb. bir kap tutarak, dökülebilecek muhtemel damlaları toplayın.

7.  Kapsül tutucuyu bir çöp tenekesinin üzerinde baş aşağı çevirin. Kullanılmış kapsül düşer.

8. Başka bir kahve hazırlamayacaksanız, makineyi kapatmak için açma/kapama düğmesine  basın.
9. Kapsül tutucuyu "Temizleme" bölümünde anlatıldığı gibi temizleyin.
10. Kapsül tutucuyu takın, kilitleme kolunu yukarıda bırakın.
Bu sayede makineye ağırlık binmez.
11. Damlama kabında biriken sıvıyı kontrol edin ve gerekirse boşaltın.




Kullanılan kapsülü makinede bırakmayın.
Tüm diğer kahve ve gıda tozları gibi nemli kahve tozu da küflenebilir.
Kapsülü birkaç gün makinenin içinde unutursanız, kapsül tutucuyu bu kılavuzda belirtildiği gibi temizleyin ve gerekirse kapsül tutucunun yuvasındaki iğneyi dikkatle silin (yaralanma tehlikesi).

Su miktarını veya kahve sertliğini ayarlama

Kapsül başına kullanılacak su miktarlarının fabrika ayarlarını değiştirebilirsiniz. Bu sayede sevdiğiniz kahvenin daha sert veya daha yumuşak hazırlanmasını sağlayabilirsiniz.

Her kahve çeşidi için ayrı **bir** ayarın mümkün olduğuna dikkat edin.

Kahve keyfini kişisel olarak ayarlama



1. Makineyi açmak için açma/kapama düğmesine  basın:
Tüm düğmelerin ışığı sürekli yanıyorsa, makine kullanıma hazırdır.
2. Ayarlamak istediğiniz kahve çeşidine ait bir kapsülü yerleştirin.
3. Kilitleme kolunu aşağıya doğru bastırın.
4. Bir fincanı damlalıktaki büyük deliğin ortasına yerleştirin.
5. İlgili kahve tipi düğmesine basın (yerleştirilen kapsüle ait) ve düğmeyi basılı tutun.
6. Arzu edilen miktar fincana boşaltıldığında düğmeyi bırakın.
Seçilen miktar kaydedilir.
7. Yeni ayarın damak zevkinize uygun olup olmadığını kontrol edin.
Gerekirse işlemi tekrarlayın.



İçecek miktarını istediğiniz sıklıkta değiştirebilirsiniz.
25 ml'nin altında ayar yapmak mümkün değildir.

Fabrika ayarlarına geri dönme

Bir veya daha fazla içecek için miktarı ayarladıktan sonra orijinal su miktarlarına geri dönebilirsiniz.

1. Makineyi kapatmak için açma/kapama düğmesine  basın.
2.  Sol ve sağdaki kahve çeşidi düğmelerini basılı tutun ve makineyi açın.

3. Düğmeleri bırakın.

Fabrika ayarlarına geri dönülür.

Süt köpüğü oluşturma

Başarılı bir süt köpüğü için ipuçları

- Süt iyice soğutulmuş olmalıdır.
- Damak zevkinize göre maksimum %3,5 yağ içeren süt kullanın.
- Isıtılmış süt iyi köpürmez.

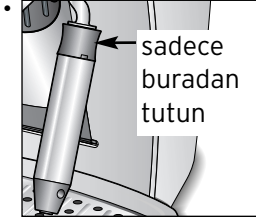
Buhar oluşturma

Süt köpürtmek için buhar gereklidir.




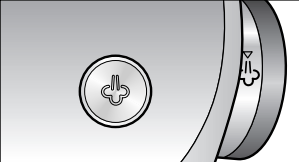

UYARI – Sıcak su veya sıcak buhardan dolayı yanma tehlikesi

- Püskürtülen buhar veya sıcak suyun, vücudunuzun herhangi bir yerine gelmeyeceği şekilde durun. Makinenin buhar borusu ya da köpürtme enjektörünün metal kısmı gibi sıcak parçalarına dokunmayın. Buhar veya köpürtme fonksiyonunu ancak köpürtme enjektörünün altında uygun bir kap varsa kullanın.



Köpürtme enjektörünü sadece üst siyah kenarından tutun. Metal parçalar ısınır!

1. Makineyi açmak için açma/kapama düğmesine  basın.

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

3.



Köpürtme enjektörünün altına ısıya duyarlı olmayan saplı bir kap yerleştirin. Döner düğmeyi, düğmenin sertleştiği kısımda da çevirmeye devam ederek, saat yönünün tersi yönde sonuna kadar yavaşça çevirin. Makineden bir miktar su akacaktır.



Korkmayın! Buhar basınç altında dışarı verilir. Başlangıçta buhar kesik kesik verilebilir. Bu durum normaldir ve herhangi arıza teşkil etmez.

4. Su yerine sadece buhar çıkmaya başladığında döner düğmesini saat yönünde çevirin.

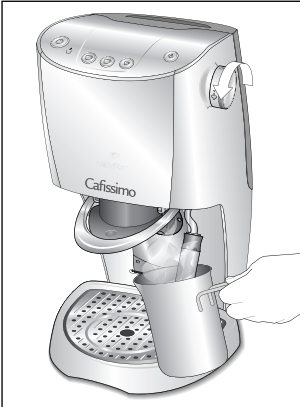
Makine artık süt köpürtmeye hazırdır.

Süt köpürtme

5. Bir bardağın veya cezvenin üçte birine kadar soğuk süt doldurun.

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

7.




Döner düğmeyi, düğmenin sertleştiği kısımda da çevirmeye devam ederek, saat yönünün tersi yönde sonuna kadar çevirin. Kabı dairesel hareketlerle oynatın. Köpürtme enjektörü bu arada süt yüzeyinin altında bulunmalıdır.

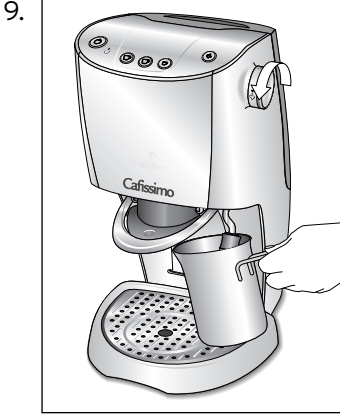
Yeterli köpük elde edildiğinde, döner düğmeyi saat yönünde çevirerek kapatın.

Köpük artık kullanıma hazırdır.

Köpürttükten sonra buhar alma

Sistemde hava oluşmaması ve köpürtme enjektörünü temizlemek için aşağıdaki işlemleri yapın:

8. Buhar fonksiyonunu kapatmak için buhar düğmesine  basın.
Buhar düğmesinin beyaz ışığı yanıp sönmeye başlar.



Köpürtme enjektörünün altına ısıya dayanıklı bir kap yerleştirin.

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


Döner düğmeyi saat yönünün tersine sonuna kadar yavaşça çevirin.

Köpürtme enjektöründen önce buhar ve ardından da sıcak su çıkar.

Tüm düğmeler sürekli yanmaya başladığında, kısa bir bip sesi duyulur.

Döner düğmeyi saat yönünde çevirerek kapatın.

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

10. Makineyi kapatmak için açma/kapama düğmesine  basın.

Köpürtme enjektörünü temizleme

Buhar borusunu ve köpürtme enjektörünü temizlemek için çok fazla beklemeyin. Bu parçalarda biriken artıklar daha sonra zor temizlenir (bkz. "Temizleme" bölümü).



UYARI – Cihazın sıcak parçalarından kaynaklanan yanma tehlikesi

- Buhar borusu ve köpürtme enjektörü kullanımdan sonra sıcaktır. Bu parçaları çıplak elle tutmayın. Bunun için uygun bir bez vb. kullanın.

Demleme ve köpürtme sıcaklıkları veya makineyi ısıtma ve soğutma

Kahve veya espresso hazırlamak üzere süt köpürtmek için buhar fonksiyonunda kullanıldandan daha düşük bir sıcaklık gerekir.

Buhar düğmesine bastığınızda, buhar üretmek için makine yaklaşık 40 saniye süreyle demleme sıcaklığını en yükseğe çıkarır.

Buhar düğmesi ışıklarının anlamları

Buhar düğmesi, makinenin ne yaptığını ya da neye hazır olduğunu gösterir.

yanıp sönen kırmızı = süt köpürtme için ısıyor (buhar kullanımı için)

sürekli kırmızı ışık = süt köpürtme için hazır

yanıp sönen beyaz = kahve hazırlamak ya da sıcak su kullanımı için soğumayı bekliyor

sürekli beyaz ışık = kahve hazırlamaya ya da sıcak su alımına hazır

Yanlışlıkla buhar düğmesine mi bastınız?

Buhar düğmesine yanlışlıkla bastıysanız, tekrar basarak bunu kapatabilirsiniz.

Fakat makine otomatik olarak tekrar demleme sıcaklığına soğuyuncaya kadar 15 dakika beklemeniz gerekebilir. Beklememek için makineyi aşağıda açıklandığı gibi kolay ve hızlı bir şekilde soğutun.

Sütü köpürttükten sonra kahve hazırlamak için makineyi hızlıca soğutma

Makineyi yakl. 20 saniyede soğutun.

Bunun için sayfa 23'de açıklanan 8. ve 9. adımları takip edin.

Bir çay için veya fincanları önceden ısıtmak için sıcak su alma

Bu fonksiyon, espresso fincanlarını ısıtmak veya çayınıza sıcak su almak için pratiktir.

Buhar düğmesi ☁ sürekli beyaz yanıyorsa, alacağınız sıcak su hazır demektir.

Bu duruma aşağıdaki koşullarda erişirsiniz:

a) Makine kapalıyken:

▷ Açma/kapama düğmesine ⏻ basın.

Tüm düğmeler sürekli yanmaya başladığında, bir bip sesi duyulur ve artık makine çalışmaya hazırdır.

b) Öncesinde kahve veya espresso hazırlanmışsa:

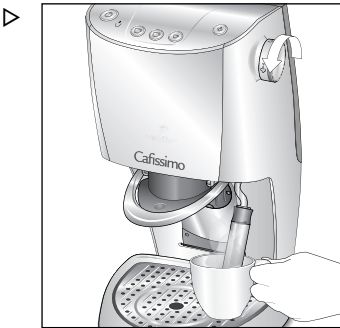
Tüm düğmeler sürekli yanmaya başladığında, bir bip sesi duyulur ve artık makine çalışmaya hazırdır.

c) Öncesinde buhar fonksiyonu açılmışsa:

▷ Buhar düğmesine ☁ basın. Düğmenin beyaz ışığı yanıp sönmeye başlar.

▷ "Süt köpüğü oluşturma" bölümünde "Köpürttükten sonra buhar alma" başlığı altında açıklandığı gibi buharı alın. Yakl. 20 saniye sonra makine kullanıma hazır konuma gelir.

Sıcak su alma



Köpürtme enjektörünün altına uygun bir kap yerleştirin.

Döner düğmeyi saat yönünün tersine sonuna kadar yavaşça çevirin. Köpürtme enjektöründen sıcak su çıkar ve kaba akar.

İstenen miktar elde edildiğinde, döner düğmeyi saat yönünde sonuna kadar çevirin.

Özel kahveler hazırlama

Bu bölümde lezzetli özel kahveler için bazı tarifler vereceğiz:

- Cappuccino
- Espresso Macchiato
- Latte Macchiato ve
- Coffee Mocha

Tüm bu özel kahveler için temelde şunlar gerekir:

- köpürtülmüş süt ve
- taze demlenmiş espresso

Makinenizle espresso ve köpürtülmüş sütü nasıl hazırlayacağınızı daha önce açıklamıştık. Aşağıda bazı öneriler ve tarifler bulunmaktadır.

Cappuccino



Özel espressolar arasında bir klasiktir. İsmi Kapuçin rahiplerinin iki renkli kapşonlarından (beyaz ve kahverengi) almıştır.

Malzemeler:

- 1 siyah espresso kapsülü (40 ml)
- 50 ila 80 ml tam yağlı süt
- Süslemek için kakao tozu

Hazırlanışı:

1. Önceden ısıtılmış bir fincanda cappuccino fincanında espresso hazırlayın.
2. Sütü köpürtün.
3. Espresso suyu sıcak sütle doldurun.
4. Bir yemek kaşığıyla katı büyük bir köpük katmanını espressonun üzerine koyun.
5. Köpük katmanına biraz kakao tozu serpin ve cappuccinoyu derhal servis yapın.

Espresso Macchiato



Acelesi olan keyifçiler için "benekli" espresso.

Malzemeler:

- 1 siyah espresso kapsülü (40 ml)
- 1 ila 2 yemek kaşığı tam yağlı süt

Hazırlanışı:

1. Önceden ısıtılmış bir fincanda espresso hazırlayın.
2. Sütü köpürtün.
3. Süt köpüğünü yemek kaşığıyla ekleyerek espressonun "benekli" görünmesini sağlayın (İtal. macchiato).

Latte Macchiato



Bu çok katlı keyif içeceği şimdilerde çok rağbette.

Malzemeler:

- 1 siyah espresso kapsülü (40 ml)
- 100 ila 120 ml tam yağlı süt

Hazırlanışı:

1. Yüksek ve ince bir bardağı yarısına kadar sıvı sıcak sütle doldurun. Bardak makinenin kapsül tutucusunun altına sığabilmelidir.
2. Bardaktaki sütü köpürtün. Süt ısındığında ve yeterli köpük elde edildiğinde, süt köpüğü hazırdır. Espresso hazırlamak üzere hızlı soğutmak için "Köpürttükten sonra buhar alma" bölümünde açıklandığı gibi 8. ve 9. maddelere bakın.
3. Doğrudan bardağın içinde espresso-yu hazırlayın. Katman efekti kendiliğinden oluşur. Bardağı uzun saplı bir kaşıkla karıştırarak servis yapın.

Coffee Mocha



Çikolatalı kahvenin Amerikan versiyonu.

Malzemeler:

- 1 siyah espresso kapsülü (40 ml)
- 100 ila 120 ml tam yağlı süt
- 20 ila 30 ml çikolata sosu
- Süslemek için kakao tozu

Hazırlanışı:

1. Önceden ısıtılmış bir fincanda espresso hazırlayın.
2. İsterseniz çikolata sosu ekleyip karıştırın.
İpucu: Çikolata sosunuz yoksa şeker ile kakao tozu karıştırabilirsiniz.
3. Sütü köpürtün.
4. Fincanı sıcak sütle doldurun ve güzel bir süt köpüğü tabakası oluşturun.
5. Süt köpüğünün üzerine kakao tozu serpin.

Kumanda alanı ışıklarının ve bip seslerinin anlamı

Düğmenin üzerindeki ışıklı göstergeler yanarak size makinenin o an ne yaptığını gösterir. Ayrıca makine bip sesleri de çıkarır.

Bir veya birden fazla düğme yanıp söndüğünde veya sürekli yandığında, bunların ne anlama geldiği ve makinenin ne zaman uzun veya kısa bip sesleri çıkardığı hakkında kısa ve genel bilgileri burada bulabilirsiniz.

Bip seslerine genel bakış

Makine temelde hazır olduğunda veya bir işlem tamamlandığında bip sesi çıkarır. Daha ayrıntılı bilgi edinmek isteyenler için burada bip seslerine bir genel bakış sunmaktayız.

Isıtma / soğutma tamamlandı	(●)
Kahve hazırlandıktan 5 saniye sonra (valf kapalı)	((●))
Kullanılmadığında yaklaşık 7 dakika sonra otomatik kapanma	(●)
Kullanım sırasında su düzeyi 50 ml hacminin altına düştüğünde veya kullanımdan sonra 200 ml (MIN işareti) hacminin altında olduğunda	(●)
Kireç giderme programı: Hazneye su ekleme	((●))
Kireç giderme işlemi tamamlandı	((●)) ((●))

Simgelerin anlamları:

(●) 1 kısa bip sesi














((●)) 1 uzun bip sesi

((●)) ((●)) 2 uzun bip sesi

Sağdaki simgelerin anlamları:

● sürekli yanıyor
☼ yanıp sönüyor

● su düzeyine bağlı

Işıklara genel bakış						
Cihaz kahve hazırlamak üzere ısınıyor						
Cihaz kahve hazırlama/ su alma için hazır						 beyaz
Hazırlama işlemi devam ediyor			İlgili düğme yanıp sönüyor			
Cihaz buhar oluşturmak üzere ısınıyor						 kırmızı
Cihaz buhar oluşturma için hazır						 kırmızı
Cihaz buhar üretme işleminden kahve hazırlama işlemine doğru soğuyor						 beyaz
Çalıştırma işlemi devam ediyor						 beyaz
Su ilave etme			Su göstergesi düzenli yanıp söner			
Makinedeki kireç giderilmelidir			Su göstergesi her 3 saniyede 3 kez kısa yanıp söner			
Kullanım sırasında su düzeyi MIN işaretinin altına iniyor						 *
Kireç giderme programı: Temizleme aşamasını bekleme (kapsül tutucu veya buhar valfi açık, hazne boş, düğmeye basılmamış)						 beyaz
Kireç giderme programı: Durulama aşamasını bekleme (kapsül tutucu veya buhar valfi açık, hazne boş, düğmeye basılmamış)						 beyaz
Kireç giderme programı: Temizleme aşaması Durulama aşaması			Işıklar sağdan sola veya soldan sağa kayıyor			 beyaz
Arıza						 kırmızı


* beyaz (su) veya kırmızı (buhar)


Havalandırma

Makine 2-3 günden uzun bir süre kullanılmamışsa, sistemde bayatlamış su ve hava kalmıştır.

Nadir bazı durumlarda köpürtme işlemi sırasında sisteme süt de girmiş olabilir. Bu durumda daha az su akacağı için kahveler çok sert olur.

Bu tip durumlarda makine havalandırılmalıdır. Aşağıdaki gibi hareket edin:

1. Su haznesine MAX işaretine kadar soğuk musluk suyu doldurun.
2. Açma/kapama düğmesine  basın.

3.  **UYARI** – Sıcak su püskürmesinden veya sıcak buhardan dolayı yanma tehlikesi

- Açma işlemi ile makine ısıtmaya başlar.
Yavaş hareket ettiğinizde su önceden ısınmış olur.




Köpürtme enjektörünün altına bir kap yerleştirin. Köpürtme enjektöründen kaba su akıncaya kadar, döner düğmeyi saat yönünün tersine çevirin. Makine ısındığında önce buhar ve ardından da su çıkar.

4. Kap suyla dolduğunda, döner düğmeyi saat yönünde sonuna kadar çevirin. Su çıkışı durur. Suyu dökün. Makine tekrar kullanıma hazırdır.

Kapatma fonksiyonu

Makinede bir otomatik kapatma fonksiyonu bulunur. 7 dakika boyunca herhangi bir düğmeye basılmaz ve döner düğme kullanılmazsa, makine kendisini otomatik olarak kapatır. Bu arada bir bip sesi duyulur.

Bu bir yandan hem bir emniyet fonksiyonu hem de enerji tasarrufu sağlar. Fakat yine de makineyi kullandıktan sonra açma/kapama düğmesinden  kapatın.

Temizleme



TEHLİKE – Elektrik çarpması sonucu ölüm tehlikesi

- Makineyi temizlemeye başlamadan önce elektrik fişini prizden çıkarın.
- Makineyi, fişini veya elektrik kablosunu asla suya veya başka sıvılara daldırmayın.



UYARI – Cihazın sıcak parçalarından kaynaklanan yanma tehlikesi

- Temizlemeden önce makinenin tamamen soğumasını bekleyin.

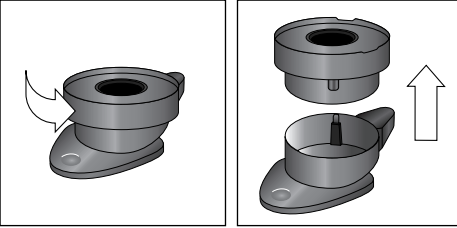
Temizleme sıklığı

Eğer makine birden fazla kişi tarafından kullanılıyorsa, hijyenik nedenlerden dolayı makineyi her gün temizleyin. Süt ile temas eden parçalara özellikle dikkat edin (bakteri oluşumu riski).

Kapsül tutucuyu temizleme

Kapsül tutucu iki parçadan oluşur ve temizlenirken bu parçalar ayrılmalıdır.

1.



Kapsül tutucunun üst kısmını sonuna kadar saat yönünün tersine çevirin.
Tutucuyu yukarı doğru çekin.

2. Her iki parçayı sıcak su ve biraz bulaşık deterjanıyla yıkayın. Temiz suyla iyice durulayın ve ardından parçaları kurulayın. Kapsül tutucu bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.
3. Kapsül tutucunun üst kısmını alt kısma sokun ve sonuna kadar saat yönünde çevirin. İki parçanın birbirine sıkıca bağlandığından emin olun.
4. Kapsül tutucuyu makineye takın. Kilitleme kolunu yukarıya kaldırılmış olarak bırakın.

Buhar borusunu ve köpürtme enjektörünü temizleme

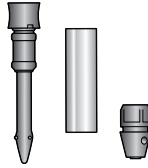


UYARI – Cihazın sıcak parçalarından kaynaklanan yanma tehlikesi

Köpürtme enjektörünün buhar borusu ve metal yüzeyleri kullanım sırasında çok ısınır.

- Makineyi temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.

1. Köpürtme enjektörünü aşağıya doğru çekerek çıkarın.



Köpürtme enjektörünü 3 parçaya ayırın ve parçaları suya tutarak iyice durulayın.

2. Buhar borusunu silin. Seyrek de görülse, buhar borusunun tıkanıdığı durumlarda bunu bir iğneyle vb. açabilirsiniz.
3. Köpürtme enjektörünü tekrar birleştirin.
4. Köpürtme enjektörünü dayanak noktasına kadar iterek buhar borusunun üzerine geçirin.

Damlama kabını ve damlalığı temizleme

Damlama kabı ve damlalık elde veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.

1. Damlama kabını ve damlalığı temizleyin ve ikisini de kurulayın.
2. Damlama kabını ve damlalığı birleştirin ve damlama kabını makinenin içine yerleştirin. Damlama kabı sonuna kadar itilmelidir. Doğru oturduğundan emin olun.

Tablayı temizleme

Temizleme işlemini kolaylaştırmak için tabla çıkarılabilir.

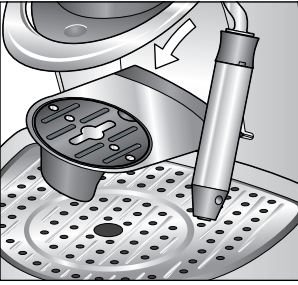
1. Tablayı aşağı indirin.

2. Tablayı bir yanından dışarı doğru çekin.



3. Tabla elde veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.

4. Tablayı sağdan tutucuya takın ve şekilde gösterildiği gibi sol tarafta üstten kılavuzun içine bastırın.

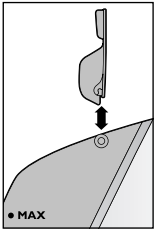


Su haznesini temizleme

Su haznesi haftada bir kez temizlenmelidir.

1. Su haznesini yukarı doğru çekip çıkartın.
2. Su haznesini akan musluk suyuyla temizleyin ve ardından kurutun.
Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.
3. Su haznesini tekrar yerine oturtun.

Gerektiğinde su haznesindeki küçük kapak çıkarılabilir:



Çıkarmak ve takmak için kapak resimdeki gibi yukarıda dikey olarak durmalıdır. Kapak ancak bu şekilde çıkarılabilir veya takılabilir.

Gövdeyi temizleme

- ▷ Gövdeyi yumuşak ve kuru bir bezle silin.

Kireç sökme

DİKKAT – Makineniz kireç oluşumu nedeniyle hasar görebilir

- Makine muntazam aralıklar ile kireçten arındırılmalıdır. Bu makinenizin ömrünü uzatır ve enerji tasarrufu sağlar.
- Formik asit içeren kireç sökücüler kullanmayın.
- Sadece belirtilen kireç sökücüler kullanın. Diğer maddeler cihazdaki malzemeye zarar verebilir ve/veya etkisiz kalabilir.
- İşlemi başlatmak için makinenin soğumasını beklemeniz gerekir. Aksi halde kireç sökücü madde cihazda hasarlara neden olabilir.

Kireç ne sıklıkla giderilmelidir?

Makinenin ne sıklıkla kireçten arındırılması gerektiği, kullanım sıklığına ve suyun sertliğine bağlıdır.



Bu gösterge her 3 saniyede 3 defa çok kısa yanıp sönerse makine kireçten arındırılmalıdır.

Yakın zamanda kireci giderin. Çok fazla beklemeyin, aksi halde makinede kireç sökücülerin sökemediği kadar kireç oluşabilir. Bu şekilde oluşan bir arıza garanti kapsamı dahilinde değildir.



Zorunlu bir kireç gidermenin diğer belirtileri:

- demleme işlemi normalden uzun sürüyor,
- demleme işlemi esnasında normalden fazla ses oluşuyor,
- normalden daha az krema oluşuyor,
- kahvenin tadı istenildiği gibi aromatik değil.

Kireç sökücü

- Piyasada kahve ve espresso makineleri için satılan bir kireç sökücü kullanın. Yaptığımız denemelerde durgol® swiss espresso® özel kireç sökücüsü ile iyi sonuçlar elde ettik. durgol® swiss espresso® kireç sökücüsünü her Tchibo mağazasında ve ilgili dükkanlarda bulabilirsiniz.
- Üreticinin talimatlarına dikkat edin.
- İsterseniz makinenin kirecini limonlu su veya sirkeli su karışımları ile giderebilirsiniz. Bunun için 4 ölçü soğuk suya 1 ölçü sirke/limon suyu ekleyin. Bu karışımı su haznesine doldurun ve sağ tarafta açıklanan 2. maddedeki uygulamalardan itibaren devam edin.

Kireç giderme

1. Boş su haznesine bir ölçek (125 ml) durgol® swiss espresso® doldurun. Üzerine 0,75 litre musluk suyu katın. Su haznesini tekrar makineye yerleştirin.
2. Kapsül tutucuyu **kapsülsüz** olarak makineye takın ve kilitleme kolunu sonuna kadar aşağı bastırın.
3. En az 1 litre hacimli uygun bir kabı kapsül tutucunun çıkış ağzının altına, damlalığın üzerine yerleştirin.
4. Buhar valfi kapalı olmalıdır. Gerekirse döner düğmeyi saat yönünde sonuna kadar çevirin.
5. Makine kapatılmalıdır. Buhar düğmesini  basılı tutun ve açma/kapama düğmesine  basın. Yakl. 5 saniye sonra düğmeleri bırakabilirsiniz, işlem başlatılır.
6. Kahve çeşidi düğmeleri sağdan sola doğru yanıp söner. Pompa, boylerin içine belirli zaman aralıklarıyla kireç temizleme çözeltilisini aktarır. Kireç giderme işleminin sona ermesi, bir bip sesi ve caffè crema ve espresso düğmelerinin yanıp sönmeleriyle gösterilir. Bu işlem 45 ila 60 dakika sürebilir. Kabı boşaltın ve tekrar kapsül tutucunun çıkış ağzının altına yerleştirin.
7. Durulama aşaması için su haznesini boşaltın, temiz su ile temizleyin ve MAX işaretine kadar soğuk su ile doldurun.
8. Durulama aşamasını başlatmak için kahve çeşidi düğmelerinden birine basın. Kahve çeşidi düğmeleri soldan sağa doğru yanıp söner. Kireç giderme işleminin sonunda iki bip sesi duyulur.
9. Su haznesini yeniden soğuk musluk suyuyla doldurun.
10. Köpürtme enjektörünün altına uygun bir kap yerleştirin. Döner düğmeyi çevirin ve sürekli su püskürmeye başlayınca kadar sıcak suyu boşaltın. Makine artık kireçten arındırılmıştır ve kullanıma hazırdır.

Sorun / Çözüm

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

- Makine kireçlenmiştir.
- Yanlış düğmeye basılmıştır (espresso sadece yaklaşık 40 ml su çıkar).
- Su miktarı yanlış ayarlanmıştır.

Makine kahve çeşidi düğmelerine tepki vermiyor.

- Kilitleme kolu doğru şekilde aşağı bastırılmamıştır.
- Kapsül tutucu takılmamıştır.
- Durum önceki iki maddede belirtilenden farklıysa, elektrik kablosunu 10 saniye süreyle prizden çekin.
- İlk kullanımdan önce bir hata oluşuyorsa, döner buhar düğmesini kapatın (bkz. "Çalıştırma" bölümü 7. madde).
- Tüm düğmeler yanıp sönüyor; bkz. sağdaki "Tüm düğmeler yanıp sönüyor" maddesi.

Kahvenin tadı kötü.
Kahve çok sert veya çok sulu.



- Yanlış düğmeye basılmış. Kapsül kapaklarının ve düğmelerin rengi aynı olmalıdır (bkz. "Kahve hazırlama" bölümü 5. madde).
- Kapsül daha önce kullanılmıştır. Her kapsül sadece 1 kez kullanılabilir.
- Su miktarı yanlış ayarlanmıştır.
- Sistemde hava vardır. Makineyi havalandırın; bkz. "Havalandırma" bölümü.

Süt köpüğünün hacmi az veya köpürtme işlemi çok uzun sürüyor.

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

Buhar oluşmuyor. Köpürtme enjektöründen su çıkmıyor.	<ul style="list-style-type: none">• Makine henüz ısınmamış.• Köpürtme enjektörü ve/veya buhar borusu kirlenmiştir.
Çok az kahve çıkıyor veya hiç kahve çıkmıyor ve kapsül çıkartılamıyor.	<ul style="list-style-type: none">• Seyrek de olsa bazen kapsül makine içinde doğru delinmemiş olabilir. Bu durumda kapsül tutucu kısa süreli olarak bloke olur. Yaklaşık 2 dakika bekleyin ve kapsülü yeniden çıkartmayı deneyin.
Buhar ve espresso düğmesi yanıp sönüyor ve görünürde hiçbir şey olmuyor.	<ul style="list-style-type: none">• Makine kendini buhar oluşturma sıcaklığından kahve demleme sıcaklığına soğutuyor. Bu işlemi, "Köpürttükten sonra buhar alma" başlığı altında açıklandığı gibi yakl. 20 saniyelik bir süreye çekebilirsiniz.
Su miktarı değiştirilemiyor.	<ul style="list-style-type: none">• Asgari miktar olan 25 ml'nin altına inilemez. "Su miktarını veya kahve sertliğini ayarlama" veya genel bilgilerde "Kahve hazırlama" 5. maddesindeki bilgi paragrafına bakın.
Tüm düğmeler yanıp sönüyor.	<ul style="list-style-type: none">• İlk kullanımdan önce tüm düğmeler yanıp söner. Bu makinenin bir hatası değildir. "Çalıştırma" bölümünde belirtilen işlemleri yapın.• Hatalı bir fonksiyon meydana geldi. Makineyi kapatın ve tekrar açın.• Makineyi havalandırın; bkz. "Havalandırma" bölümü.

Teknik bilgiler

Tip / Model:	Cafissimo 241565
Ürün numarası:	Cafissimo'nuzun ürün numarasını makinenizin tabanındaki tip etiketinde bulabilirsiniz.
	 Caffissimo'nuzu yana yatırmadan önce su haznesini, damlama kabını ve kapsül tutucusunu çıkarın. Kahve ve su artıkları damlayabileceğinden, makinenin altına bir altlık koyarak yüzeyi koruyun.
Şebeke gerilimi:	220-240 V ~ 50 Hz
Güç:	1050 W
Kapalı konumdaki elektrik tüketimi:	yakl. 0,04 W
Koruma sınıfı:	I
Çalışma sıcaklığı:	+10 ila +40 °C
Tchibo için özel olarak üretilmiştir:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.com.tr
Ürün geliştirmeleri çerçevesinde üründe teknik ve dizayn değişikliği yapma hakkımız saklıdır.	

İmha etme

Ürün ve ambalajı, tekrar kullanılabilen değerli malzemelerden üretilmiştir. Tekrar kullanım sayesinde atıklar azalır ve çevre korunur.

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



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

Garanti belgesi

BELGE NUMARASI: 84287

BELGE İZİN TARİHİ: 15.05.2012

BELGENİN GEÇERLİLİK TARİHİ: 15.05.2014

Bu Belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ Uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMA

ÜNVANI: TCHIBO KAHVE MAMUL-
LERİ DAĞITIM VE PAZAR-
LAMA TİC.LTD.ŞTİ.

ADRESİ: Barboros Mahallesi,
Çiğdem Sk No: 1/7
My Office Binası,
Ataşehir / İstanbul

TELEFON: 0216 575 44 11

FAKS: 0216 576 04 84

FİRMA YETKİLİSİNİN

İmza ve Kaşesi:

Tchibo Kahve Mam.Değ. ve Paz.Tic. Ltd.Şti.
My Office Binası, Barboros Mah. Çiğdem Sk.
No: 1/7, Ataşehir / İSTANBUL
Anadolu Kurumlar V.D. 832 042 4483

SATICI FİRMANIN

ÜNVANI: TCHIBO KAHVE MAM.
DAĞ. VE PAZ. TİC. LTD.
A.Ş.

ADRESİ: Barboros Mahallesi,
Çiğdem Sk No: 1/7
My Office Binası,
Ataşehir / İstanbul

TELEFON -

FAKS: 216 575 44 11 -
216 576 04 84

FATURA NO
VE TARİH:

TARİH-İMZA-KAŞE:

Tchibo Kahve Mam.Değ. ve Paz.Tic. Ltd.Şti.
My Office Binası, Barboros Mah. Çiğdem Sk.
No: 1/7, Ataşehir / İSTANBUL
Anadolu Kurumlar V.D. 832 042 4483

MALIN

CİNSİ: KAHVE
MAKİNESİ

MARKASI: TCM

MODELİ: 241 565

GARANTİ SÜRESİ: 40 AY

AZAMİ TAMİR SÜRESİ: 20 İŞ GÜNÜ

Garanti şartları

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 40 aydır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garanti kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini; telefon, fax, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak, uyumsuzluk halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altıdan fazla arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami süresinin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimini talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

Ürün numarası:

(Cafissimo'nuzun ürün numarasını makinenizin tabanındaki tip etiketinde bulabilirsiniz.)

Teknik destek

Ürün ile ilgili her türlü soru ve sorunlarınız için

Tchibo Türkiye Teknik Destek Hattı



444 2 826

Tchibo Müşteri Hizmetleri çalışma saatleri hafta içi 09:30 - 12:30 ve 13:30 - 18:30 saatleri arasındadır.

Çalışma saatleri dışında, taleplerinizi sesli mesaj olarak bırakabilirsiniz.