

SIEMENS



Siemens teknolojisiyle,
kahveler hep benzersiz lezzette

Kahve Kùltürü
Espresso El Kitapçığı

Teknolojinin keyfini bilenler,
alışılmışın ötesinde bir kahve tadıyla
ilham veren yolculuğa çıkar



Kahve Hakkında Kısa Bilgiler

Kahve, doğanın bize sunduğu bir meyve çekirdeğidir.
Kahvenin, temelde 2 çeşidi vardır;

Arabica ve Robusta.



Arabica yüksek rakımda yetişir, aromatik bir tadı vardır, çekirdekleri iri ve yağlı bir kahve türüdür.

Robusta alçak rakımda yetişir, daha güçlü kafeinlidir, tat olarak daha keskin ve daha az yağlı bir kahve türüdür.

Siemens tam otomatik kahve makineleriyle ister Arabica'nın zarafetini, istersen de Robusta'nın gücünü tek dokunuşla deneyimleyebilirsin.

Amerika kahveleri (Columbia & Guatemala):

Temiz içim, yoğun aroma, orta asidite, bitter ve fındıksı tatlardır.

Afrika/Arabistan kahveleri (Kenya & Etiyopya):

Parlak, asitli, orta gövde, hafif ve meyvemsi tatlardır.

Asya kahveleri (Endonezya, Hint & Avustralya):

Ağır gövde, zengin aroma, yoğun bitter ve topraksı tatlar.

Siemens kahve makineleri ile tüm kahve aromalarını tek dokunuşla keşfetmek mümkün!





Kavurma:

Kahve çekirdekleri kavruldukça karakter kazanır. Kavurma işlemi, kahvenin tadını ve yoğunluğunu ortaya çıkarır. Dengeli kavrulmuş kahvenin rengi hoş bir tondadır ve yüzeyinde fazla yağ bulunmaz.

Fazla kavrulduğunda çekirdekler yağlanır, bu da kahvenin köpüğünü azaltabilir. Siemens, doğru öğütme ve ideal demleme sıcaklığıyla kavrulmuş kahvenin tüm aromasını fincanına taşır.



Şehirli, Orta Kavurma



Şehirli, Tam Kavurma



Şehirli, Koyu Kavurma

Açık Renk Kahve Çekirdekleri:

Bu çekirdekler, daha kısa süre boyunca kavrulurlar ve genellikle hafif bir kavurma seviyesine sahiptir. Açık kahve, meyvemsi ve çiçeksi aromalara sahip olabilir.

Koyu Renk Kahve Çekirdekleri:

Daha uzun süre kavrulduğu için koyu renk alır. Bu tür kahveler, genellikle daha yoğun, zengin ve acı bir tat profiline sahiptir.

Tazelik:

Kavrulmuş çekirdek 1 ay içinde tüketilmelidir. Valfli paketlerde satılan ve üzerinde kavrulma tarihi olan kahveler kullanılmalıdır. Öğütölmüş kahve ise 10 dk. içinde tüketilmelidir.

Su:

İdeal su asiditesi pH 7'dir. Espresso demleme aşamasında, öğütölmüş kahve çekirdeklerinin içerisinde geçen suyun basıncı ve sıcaklığı hassas bir şekilde ayarlanmalıdır. Kaynar su kahveyi yakar, yeterince ısınmamış su ise kahveyi çözmez.

Su ünitesinin doldurulması cihaz üzerinde yapılmamalıdır. Aksi takdirde öğütme ünitesine su dökülebilir. Böyle bir durumda öğütme işlemi gerçekleşmez.

Öğütme ünitesindeki kahve çekirdeklerinin üzerine herhangi bir katkı maddesi/ harici aroma yapıcı madde eklenmemelidir.

Suyun sertliği ise düzenli yapılması gereken kireç giderme işlemi için önemlidir. Yüksek sertliğe sahip su kullanımlarında kireç giderme bakım işlemi daha sık yapılmalıdır.



EQ700



Süt:

Tam ve yarım yağlı sütler ile protein oranı yüksek barista sütleri daha kaymaksı, ipeksi ve stabil köpükler yaratır. Günlük sütler/ az yağlı sütler yeterince köpürmez, köpükleri sert ve parçalı olur. Bitkisel sütler köpük sağlamaz. Oda sıcaklığında, taze süt kullanılmalıdır. Soğuk süt kullanımı, sütlü kahvenin bardaktaki sıcaklığını etkiler.

Öğütme:

Espresso öğütme ayarı ince öğütme ayarıdır ve şeker tozuna benzer inceliktedir. En ince öğütme ayarı Türk kahvesindedir, pudra şekeri inceliğindedir. En kalın öğütme ise filtre kahvede kullanılır ve granül yapıdadır. Öğütme kalınlığı ayarı espresso makinelerinde ayarlanabilir, kahve çekim işlemi gerçekleşirken yapılmalıdır. Aksi takdirde cihaza zarar verir. Kahve damlalar halinde geliyorsa, öğütme derecesi daha iri olacak şekilde ayarlanmalıdır. Kahve çok hızlı şekilde geliyorsa ve kreması çok azsa, öğütme derecesi daha ince olacak şekilde ayarlanmalıdır.

Saklama:

Kahve çekirdekleri hava, ışık, nem ve sıcaklıktan uzak ortamlarda saklanmalıdır.

Temizlik:

Kahve bir gıda maddesidir. Bozulabilir, küflenebilir ve bakteri üretebilir. Tortuları birikip kanalları ve boruları tıkayabilir. Bozulmuş ve makinede sıkışmış kahve tanecikleri, kahvenin tadını ve içimini kötü etkiler. Belli aralıklarla makine temizliğinin yapılması çok önemlidir. Kireç giderme ve düzenli bakım işlemlerinin yapılmaması, içeceklerde ekşi tat veya aromayı bozan etkiye sebep olabilir.

Süt aksamı ise her kullanımdan sonra yıkanmalı ve temizlenmelidir. Aksi takdirde bakteri üretir.

Doğru Sorular ve Çözümleri:

Kahvemde kremamsı köpük elde edemiyorum;

Paket üzerindeki kavrulma tarihi kontrol edilmelidir. Aynı zamanda taze kahve olduğundan emin olunmalıdır.

Paketi açılmış kahve çekirdekleri 1 ay içerisinde tüketilmelidir. Bayatlamış kahve çekirdekleri bu durumun sebebi olabilir.

Demleme ünitesinin temiz olması, kahve aromasını ve kremasını doğrudan etkiler. Düzenli temizlik yapılmalıdır. Etkili bir temizlik için bir sonraki sayfalarda belirtilen orijinal temizlik ve bakım ürünlerimizi inceleyebilirsiniz.

Koyu (dark) kavrulmuş kahve kullanmama rağmen espresso kahvem yeterince sert olmuyor;

Cihaz menüsünden kahve sertlik ayarı artırılmalıdır.

Öğütücü ayarı, daha ince öğütme seçeneğine getirilmelidir.

Sert kahve için kullanılan suyun pH'ı 7 civarında olmalıdır, çok yumuşak (asitli) su kahve tadını etkileyebilir.

Kalın ve ipeksi bir süt köpüğü elde edemiyorum;

Tam/yarım yağlı sütler ve barista sütleri ideal süt köpüğü için en iyi sonucu verir.

Sütün taze olması ve önceden kaynatılmamış olması gerekir. Kaynatılan süt köpürmeyi zorlaştırır.

Süt ünitesi ve borular her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Borularda çatlak veya tıkanıklık olup olmadığı kontrol edilmelidir.





Kullandığım kahveyi değiştirdim ama istediğim tadı yakalayamıyorum;

Yeni kahveye geçerken demleme ünitesinin temizlenmesi önemlidir. Etkili bir temizlik için bir sonraki sayfada belirtilen orijinal temizlik ve bakım ürünlerimizi inceleyebilirsiniz.

Önceki kahvenin kalıntılarını temizlemek için yeni kahveden 1-2 shot alınması önerilir.

Kahve yeterince sıcak değil;

İlk bardakta sıcaklık biraz düşük olabilir; ikinci bardakta istenen sıcaklığa ulaşılır.

Kullanılan bardakların sıcak olması, kahve sıcaklığını korumaya yardımcı olur. Oda sıcaklığının altındaki bardaklar kahvenin hızla soğumasına neden olur.

Sütlü içeceklerde kullanılan süt, oda sıcaklığında olmalıdır. Soğuk süt, kahve sıcaklığını düşürür.

Cihaz Temizlik ve Bakım Ürünleri

Tüm kalıntıları optimum şekilde gideren, bu sayede en iyi kahve tadı ve mükemmel aromanın sağlanmasına yardımcı olan orijinal bakım ürünleri.

Kahve Makineleri, Su Isıtıcıları ve Buharlı Fırınlar için Kireç Çözücü (500 ml)

- Güçlü formülü ile makine içinde biriken kireci etkili bir şekilde giderir.
- Sıvı formu sayesinde çözünme ihtiyacı duymadan hızlı ve kolay kullanım sağlar.
- Dahili ekipman parçalarını, hortumları ve pompaları mükemmel şekilde temizler.
- Özel formülü ile kalıntı bırakmaz ve kokusuzdur, mikro plastik içermez.
- Ürün 500 ml'dir ve 5 kullanımlıktır.



Kahve Makineleri ve Su Isıtıcıları için Kireç Çözücü Tabletler

- Makinedeki kireci etkili bir şekilde ortadan kaldırır.
- Özel formülüyle bekleme gerektirmeden hemen çözülür ve hızlı temizleme sağlar.
- Makinenin performansını artırır ve ömrünün uzamasına yardımcı olur.
- Mikro plastik içermeyen formüle sahiptir.
- 3 adet 36 g'lık tablet içerir.
- 3 kullanımlıktır.



Kahve Makineleri için Temizleme Tabletleri

- Kahve yağını ve artıklarını güçlü, hızlı ve güvenilir şekilde temizler.
- Eski kahve birikintilerini gidererek, orijinal kahve tadı ve kokusunu geri kazandırır.
- Kahve demleme verimliliğini artırır.
- Mikro plastik içermeyen formüle sahiptir.
- 10 adet 2,2 g'lık tablet içerir.
- 10 kullanımlıktır.



QR kodu okutarak ürünlerimize göz atabilirsin.



Dünyanın dört bir
yanından gelen kahve
lezzetleri artık evinde



Çağrı merkezimiz
ihtiyaç duyduğun
her an yanında!
444 66 88



Online servis kaydı ile
seçtiğin 2 saat aralığında,
yetkili servisimiz kapıda!



Orijinal Temizlik ve Bakım ürünlerimizi
online mağazamızdan kolaylıkla satın alabilirsin.

SIEMENS



My Siemens ile Daha Fazlasından Yararlan.

Hâlihazırda bir Siemens cihazın mı var?
Sana özel hizmetler ve avantajlardan
faydalanmak için şimdi kaydol.

Makine bilgilerine kolay erişim sağla.
Makinelerin için tüm hizmetlere,
montaj aksesuarlarına ve tekliflere göz at.

Uzatılmış garanti seçeneklerini incele.