

# arçelik

mini telve  
Türk Kahvesi Makinesi  
K-3200



## Kolay Kullanım Kılavuzu

### Önemli Uyarılar

1. Makinenizi mutlaka topraklı prizde kullanınız !
2. Pişirme haznesine su koymadan makinenizi çalıştırmayınız !
3. Pişirme haznesindeki kahve karışımı maksimum seviye çizgisini geçerse, kahveniz iyi pişmeyebilir veya taşabilir !
4. Makinenizi düz ve eğimsiz bir yüzeyde çalıştırınız !
5. Makinenizi taşırken haznenin düşmemesi için hazneyi yuvasından çıkartınız !
6. Pişirme haznesini Türk Kahvesi Makinesi dışında hiçbir ısıtıcıda kullanmayınız ! (Ocak v.b.)
7. Makinenizde 3 dak. boyunca hiçbir işlem yapmazsanız bip sesi eşliğinde kendiliğinden bekleme (Stand-by) konumuna geçecektir.  
Ürün stand-by konumunda iken ısıtıcısı sıcak ise led kısık (sönük) kırmızı, soğuduğunda led kısık (sönük) mavi yanar.  
Pişirme haznesini yuvasına yerleştirdiğinizde veya çıkardığınızda, uyarı sesi ile durum ışığı 2 kez yanıp söner ve cihaz enerjilenir!.
8. a) Pişirme işleminin tamamlanmasından birkaç saniye önce hazne 1 saniye serbest kalıp tekrar sıkışır. Pişti uyarı sesi duyulmadan ve durum ledi yanıp sönmeye başlamadan pişirme haznesini yuvasından almayınız !  
b) **Pişirme iptali:** Pişirme işlemini iptal etmek istediğinizde başlatma butonunu 3 sn. basılı tutmanız yeterli olacaktır.
9. Kahve hazırlarken, pişirme haznesinin alt tabanında su damlacıklarının olmamasına dikkat ediniz. Aksi takdirde, su damlacıkları sıcak tabana temas edince çıtır çıtır şeklinde rahatsız edici ses oluşturabilir.

**⚠ Pişirme sonrası ısıtıcı yüzeyi ve hazne dışı sıcak olacaktır. Temastan kaçınız !**



## 1 Kahve Pişirme

1. Hazneye damak zevkinize göre önce kahve, şeker sonra su koyunuz.

(İsteğinize göre 1,2 veya 3 kişilik malzeme)



Makine ile birlikte verilen kahve ölçeğini kullanabilirsiniz. Kahveyi ölçekte sıkıştırmayınız. Bir silme ölçek, bir kişilik kahve içindir. İyi köpük ve lezzet için taze kahve kullanınız.



2. Pişirme haznesi içerisindeki kahve, şeker ve su karışımının maksimum seviye çizgisini geçmemesine dikkat ediniz.



3. Hazneyi yuvasına, arkaya tam değecek şekilde ve dik olarak yerleştiriniz.



**Haznenin doğru yerleştiğine emin olunuz ! Aksi takdirde ürününüz çalışmayacaktır.**

4. Başlatma butonuna basarak pişirme işlemine geçiniz.

### Pişirme önerileri

Türk kahvesi hazırlanmasında tavsiye edilen malzeme ölçekleri		
	Sade	Az şekerli
<b>Kahve</b>	1 ölçek	1 ölçek
<b>Şeker</b>	–	Yarım kesmeşeker / yarım çay kaşığı toz şeker
<b>Su</b>	1 Türk kahvesi fincanı	1 Türk kahvesi fincanı
	Orta	Şekerli
<b>Kahve</b>	1 ölçek	1 ölçek
<b>Şeker</b>	1 adet kesmeşeker / 1 çay kaşığı toz şeker	2 adet kesmeşeker / 2 çay kaşığı toz şeker
<b>Su</b>	1 Türk kahvesi fincanı	1 Türk kahvesi fincanı

• Pişirdiğiniz kahvede topaklanma veya üstte kuru kahve görülüyorsa, pişirmeye başlamadan önce hazırlanan karışımın plastik veya tahta bir kaşıkla karıştırılması tavsiye edilir. (Metal kaşık kullanmayınız.)

**UYARI:** Verilen miktarlar tek kişilik kahve içindir. En fazla 3 kişilik kahve yapılabilir ancak, karışımın hazne içindeki maksimum seviye çizgisini geçmemesi gerekir. 3 kişilik kahve pişirmek için tavsiye edilen fincan boyutu 65 ml'lik (orta boy) Türk kahvesi fincanıdır.

## 2 Kahve Servisi

1. Makineniz pişti uyarısı verdiğinde hazneyi yuvasından alınız.

Yanıp sönen ışık  
(Mavi)



- i** Uzun süreli beklemede kahvenin köpüğü sönebilir, telve hazne dibine çökebilir.

2. Kahveyi haznedeki fincanınıza boşaltın.

- i** Pişen kahveyi fincana hızlı boşaltmak telve ve köpüğün tam aktarılmasını sağlayacaktır.



Afiyet olsun ...

## 3 Temizlik

1. Her pişirme sonrası haznenizi elde yıkayınız.



**Aşındırıcı, çizici sünger ve tel kullanmayınız.**

2. Hazne yuvasını ve özellikle pişirme algılama sensörü camını her 15-20 kullanımdan sonra nemli bir bez ile siliniz.



3. a) Isıtıcı yüzeyinin lekelenmemesine dikkat ediniz. Isıtıcı yüzeyine kahve damlattığınızda kurumadan siliniz.



b) Hassas yöntemlerle üretilmiş olan hazne tabanı ve ısıtıcı yüzeyinde oluşacak derin çizikler ve kahve tortuları ısı alışverişini engelleyecektir. Bu nedenle aşındırıcı ve çizici maddelerle temizlemeyiniz. Problem yaşamamak için ürünü, tavsiye edilen şekilde kullanınız.

4. Makinenizin genel temizliğini nemli bir bez ile yapınız.



**Makinenizin hiç bir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.**

CookSense<sup>2</sup>



Kahvenin en ideal kıvamda pişmesini sağlayan teknoloji

## Genel Bakış

Kahve pişirme başlatma butonu



Pişiriyor  
(sabit yanar Mavi ışık)



Bekleyin

Pişirdi  
(yanıp sönen Mavi ışık)



Hazneyi  
yuvasından alınız

Aşırı ısındı  
(yanıp sönen Pembe ışık)



Hazneyi yuvasından  
alıp, ışık sönene  
kadar bekleyin

Pişirme Hatası  
(yanıp sönen Kırmızı ışık)



Hazne yuvasını ve sensör  
camını temizleyin, pişirme  
haznesi içindeki karışımın  
maksimum seviye çizgisini  
geçmediğinden emin  
olun. Hatanın  
tekrarlanması  
halinde servise başvurun.

Zaman aşımı hatası  
(sabit yanar Kırmızı ışık)



Makineyi kapatıp açın.  
Hatanın tekrarlanması  
halinde Servise  
başvurun.