



K-3185

*espresso ve
cappuccino
makinesi*

*Kullanma
Kılavuzu*

“Değerli Müşterimiz,

Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrolünden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. **Bunun için, bu kılavuzun tamamını ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.”**



İ Ç İ N D E K İ L E R



1. Bölüm : Güvenlik uyarıları/3



2. Bölüm : Cihazınızın teknik özellikleri/4



3. Bölüm : Cihazınızın kullanılması/5-8



4. Bölüm : Bakım ve temizlik/9



5. Bölüm : Arıza durumunda yapılması gerekenler/10



6. Bölüm : Tüketici Hizmetleri/11



1. Bölüm / Güvenlik uyarıları:

1. Voltajı kontrol edin. Cihazın üstünde belirtilen voltaj ile evinizdeki voltajın uyumlu olması gereklidir.
2. Su haznesine asla sıcak veya ılık su koymayın. Sadece soğuk su kullanın.
3. Kullanım sırasında ellerinizin ve elektrik kablosunun cihazın sıcak parçalarına temas etmesinden kaçınınız.
4. Temizlik için asla aşındırıcı tozlar veya sert aletler kullanmayınız.
5. Makinenizde tortu birikmemesi için, arıtılmış veya şişe suyu kullanınız.
6. Bu cihazı çalıştırmadan önce kılavuzdaki tüm bilgileri okuyunuz.
7. Yangın, elektrik çarpması ve yaralanma tehlikesine karşı kabloyu, fişi ve cihazı suya veya herhangi bir sıvıya batırmayınız.
8. Çocuklar tarafından veya çocukların yanında kullanırken, yakın denetim gereklidir.
9. Cihaz kullanılmadığında ve temizlemeden önce fişi prizden çıkarınız. Parçaları takarken veya çıkarırken ve temizlemeden cihazın soğumasını bekleyiniz.
10. Şebeke kablosu hasar gördüğünde bu şebeke kablosu tehlikeli bir durumdan sakınmak için Yetkili Servis tarafından değiştirilmelidir.
11. Cihazı dış mekânlarda kullanmayınız.
12. Elektrik kablosunun masanın veya tezgahın ucuna takılmasına veya sıcak nesnelere değmesine izin vermeyiniz.
13. Cihazı sıcak bir ocağın ya da fırının yakınına koymayınız.
14. Daima açma/kapama düğmesini kapatıp fişi prizden çekiniz.
15. Bu cihaz sadece ev kullanımı içindir, ticari amaçla kullanılmamalıdır.
16. Sıcak buharı kullanırken ayrıca dikkat ediniz.



2. Bölüm / Cihazınızın teknik özellikleri:

1. Açma/kapama düğmesi ve ışığı
2. Kahve hazırlama düğmesi
3. Kahve hazır ışığı
4. Buhar düğmesi
5. Buhar/sıcak su ayar düğmesi
6. Ayrılabilir su haznesi
7. Ayrılabilir Cappuccino buhar çıkışı musluğu
8. Damlatma haznesi
9. Delikli damlatma yüzeyi
10. Kahve hazırlama bölgesi
11. Filtre diski
12. Kahve düzeltme/sıkılaştırma aparatı
13. Bir fincanlık filtre kabı
14. İki fincanlık filtre kabı
15. Filtre tabanı
16. Kahve yönlendirici
17. Ölçme kaşığı
18. Şebeke kablosu

Güç: 1300 Watt

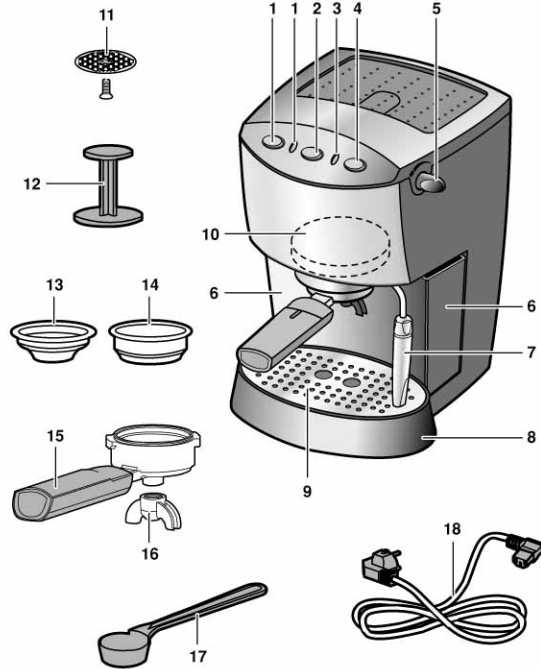
Gerilim: 230 - 240 V ~ 50 Hz

Net ağırlık: 5550 gr

Net boyutlar (mm): 220 x 270 x 340

Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer baskılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir, bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

Kullanım ömrü: 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)





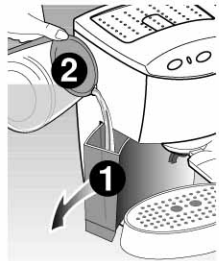
3. Bölüm / Cihazınızın kullanılması:

Elektrik Kablosu Hakkında

A. Kablonun dolanması veya ayağına takılması tehlikesini önlemek için kısa bir kablo takılmıştır.

B. Gereken mesafe daha uzunsa, uzatma kablosu kullanabilirsiniz.

C. Ürününüzü mutlaka topraklı prizde kullanın. Uzatma kablosu da topraklı olmalıdır.



Resim 1

Hazırlık

1. Su haznesini (6) çıkartın soğuk suyla doldurun. (Resim 1) Su haznesini sol taraftan çekerek çıkartın.

ÖNEMLİ: Hazneyi geri taktığınızda, silikon boruların haznenin içinde olmasına, toplanmış ve sıkışmış olmamasına dikkat edin.

2. Elektrik fişini (18) prize takın.

3. Açma/kapama (1) düğmesine basın. Çalışma ışığı yanar.

Açılış

Su haznesini taze su ile doldurun.

Makine her açıldığında bu işlem yapılmalıdır.

Makinenin kahve hazırlamak için kendinden çekme sistemiyle donatılmış bir pompası vardır. Kahve hazırlama bölgesinin (10) altına boş bir fincan koyun, filtre tabanını takmayın ve kahve hazırlama düğmesine (2) basarak açık konuma getirin.

Pompanın çalışma sesini duyacaksınız ve bir kaç saniye sonra kahve hazırlama bölgesinden (10) su çıkmaya başlayacaktır.

Fincan dolduğunda, kahve hazırlama düğmesine (2) basarak kapalı konumuna getirin.

Makineniz kullanıma hazırdır.

NOT: Hava sıkışmasından dolayı pompanın çekme özelliği geçici olarak çalışmayabilir.

Bu durumda kahve hazırlama bölgesinden (10) su çıkmayacaktır ve şu işlemler yapılmalıdır:

a) Buhar çıkış musluğunun altına küçük bir kab veya fincan koyun.

b) Buhar/sıcak su ayar düğmesini (5) saat yönünün tersine çevirerek, buhar/sıcak su valfini açın, buhar ve kahve hazırlama düğmelerini (4 - 2) açarak pompayı çalıştırın.

c) Bir kaç saniye sonra buhar çıkış musluğundan, devamlı bir su akışı çıkacaktır. Yaklaşık bir bardak suyun kaba dolmasına izin verin ve buhar düğmesini (4) ve kahve hazırlama düğmesini (2) kapatın.

Makineniz kullanıma hazırdır.

d) NOT: Kaynatıcı ısınınca kahve hazır ışığı (3) otomatik olarak yanacaktır. Kahve kullanıma hazır olduğunda bu ışık sönecektir.

İlk kahve için makineyi açtıktan sonra, makinenin tamamının ısınması için 6 dakika bekleyin. Sonraki kahveler için makine kullanıma hazır olacaktır.

Bu makinenin bir diğer özelliği, "damlama-önleyici sistem"dir. Kahve hazırlama bölgesinden (10) su damlamasını büyük oranda önler. Ancak kahveyi hazırladıktan sonra, filtre tabanındaki ıslak kahve damlacıklarından dolayı küçük bir miktarda damlama olabilir.

Uyarı: Asla makinenin içinde su yok iken pompayı kullanmayın.

Önemli bilgiler

- 1.** Kahvenizin tadı, yapıldığı kahve çekirdeklerine (çeşidi, nerede yetiştirildiği ve işlendiği) bağlıdır. Uzun süre ve yüksek sıcaklıkta kavrulmuş kahve çekirdekleri daha koyu renklidir. Koyu renkli çekirdekler, az kavrulmuş çekirdeklere göre daha zengin bir kahve ortaya çıkaracaktır.
- 2.** Espresso hazırlamak için seçebileceğiniz çeşitli koyu kavrulmuş ürünler vardır. Her bir ürün belirli bir sıcaklıkta kavrulur ve özel bir tada sahiptir. İçindeki kafeinin %98'inin alındığı kafeinsiz çekirdekler vardır. Espresso makineniz için kahve alacağınız zaman, satılan farklı çeşitleri tadın. Kullandığınız harmandan daha iyisini bulabilirsiniz.
- 3.** Pompalı makineler için hazırlanmış iyi bir "öğütülmüş

espresso" kullanın. Kahve veya öğütülmüş çekirdek alırken bunu sorun.

4. Cappuccino, espresso ve sıcak, köpüklü sütün karışımıdır. Cappuccino genelde tarçın, hindistancevizi veya kakao tozu ile servis edilir.

5. Espresso kahvesi, yapıldıktan hemen sonra servis edilmelidir.

6. Espresso 100-150 ml'lik küçük fincanlarda sunulur. 200-250 ml'lik fincanlar veya bardaklar cappuccino için kullanılmalıdır.

7. İdeal olanı, kahve çekirdeklerinin kullanılmadan hemen önce öğütülmesidir.

8. Öğütülmüş kahveyi ve çekirdekleri hava geçirmez bir kapta, buzlukta saklayın. Öğütülmüş kahve yemek kokularını çeker.

İyi bir Espresso Kahvesi Hazırlamak için:

- 1. "Hazırlık" bölümündeki işlemleri yapın.**
- 2. Uygun filtreyi (13 veya 14) seçin ve filtre tabanına (15) yerleştirin.**
Sonra ısınması için filtre tabanını (15) kahve hazırlama bölgesine (10) yerleştirin.
- 3. Makine, filtre tabanı takılıyken uygun sıcaklığa ulaşana dek bekleyin (yaklaşık 6 dakika).**
- 4. Isınma aşamasından sonra sıcak filtre tabanını (15) kahve hazırlama bölgesinden (10) çıkarın ve verilen ölçü kaşığına kullanarak iyi öğütülmüş espresso kahvesini filtre tabanına dökün. Aşırı miktarda kahve koymayın. Kahveyi verilen sıkıştırıcı (12) ile nazikçe sıkıştırın. Çok fazla bastırmayın ve sıkıştırmayın.**
- 5. Filtre tabanının (15) kenarındaki fazla kahveyi temizleyin. Filtre tabanını kahve hazırlama bölgesine, yüzünüz makineye bakarken, filtre taban kolunu (15) 45 derece solda olacak şekilde yerleştirin. Düzgün hizalandığında sağa çevirerek yerine oturmasını sağlayın. Filtre taban kolu makinenin önüne (veya çok az sağına) doğru olmalıdır.**

- 6. Damlama haznesine (8), filtre tabanının sıvı çıkışı uçlarıyla hizalı bir şekilde bir veya iki espresso fincanı koyun. Kahve hazırlama (2) düğmesini açın. Espresso fincanlara akmaya başlayacaktır.**
- 7. Fincanlar 3/4 dolduğunda, düğmeyi kapatın. Ne kadar çok su koyarsanız, kahve o kadar zayıf olur. Düzgün yapılmış bir espressonun üzerinde açık kahverengi köpüklü "kreması" olacaktır. Değilse, "Hatalı Çalışma Durumunda" bölümüne bakın.**
- 8. Fincanları alın ve servis yapın.**
- 9. Daha fazla espresso yapmak için, filtre tabanını tutma kolunu sola çevirerek dikkatlice ve yavaşça çıkarın. Filtre tabanındaki kahve damlacıklarında sıcak su olabilir; dikkatli olun. Filtre tabanı çıkarılınca, kahve hazırlama bölgesinden (10) bir miktar su damlayacaktır. Bu normaldir ve sistemin pompa basıncından kaynaklanmaktadır. Kullanılmış kahve damlacıklarını dökün. Daha fazla espresso için yeterli soğuk suyu su haznesine (6) doldurarak 4-8. adımları tekrar edin.**

Cappuccino Hazırlamak:

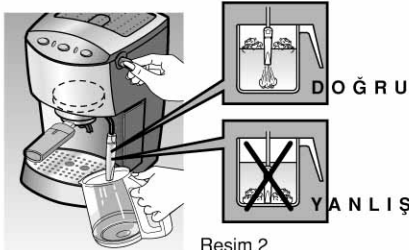
Cappuccino hazırlarken, espresso hazırlarken kullanılan tüm maddelerle birlikte kaymağı alınmış ve yarım yağlı sütle yarı dolu köpük kabına (veya kulplu bardak) ve daha büyük fincanlara gerek vardır.

Sütün köpüğü:

Sütün yağ oranı ne kadar fazlaysa köpük o kadar yoğun olacaktır. Buhar çıkış musluğu (7) gereken köpüğü sağlayacak, ancak sütün kaynamasına engel olacaktır.

Usta olmak için iki-üç deneme yapmak gerekebilir. Buhar çıkış musluğunu (7) dışarı doğru döndürün. Böylece makinenin altına çarpmadan kolayca içinde süt bulunan yarı dolu fincanı buhar çıkış musluğunun altına koyabilirsiniz.

1. Espresso yapın (büyük fincanlarda).
2. Buhar düğmesini (4) açın.
3. 15-20 saniye sonra, içinde süt bulunan yarı dolu fincanı buhar çıkış musluğunun altına koyun. Ağızlığın ucu süt yüzey seviyesinin hemen altında olmalıdır, fincanın tabanına değmemelidir. (Resim 2)



Resim 2

4. Buhar ayar düğmesini (5) yavaşça saat yönünün tersine çevirin ve buharı bırakın.

ÖNEMLİ: Buhar ayar düğmesini ne kadar çevirirseniz, buhar basıncı o kadar fazla olacaktır.

5. Süt köpürmeye başlayınca, buhar ağızlığının ucu sütün içinde kalacak şekilde dairesel hareketlerle köpük kabını çevirin. Köpüğün gitmemesi için sütün kaynamasına izin vermeyin.

6. Yeterince köpük oluşunca buhar ayar düğmesini saat yönünde çevirerek buharı kesin ve köpük kabını alın. Buhar düğmesini (4) kapatın.

7. Fincandaki espressoya köpüğü kaşıkla koyun ve fincanların kenarından sıcak sütü yavaşça dökün. Fincanların üstüne biraz tarçın, kakao ve hindistancevizi koyun, servis edin.

8. Sütü buharla köpürttükten sonra yeniden espresso yapmak isterseniz, makineyi tekrar suyla doldurun ve sıcaklığı kahve için uygun sıcaklığa getirin. Aksi takdirde, espressonun tadı "yanık" olabilir.

Damlama tepsisine boş bir fincan koyun. Filtre tabanını takmayın. Kahve hazırlama düğmesini (2) açıp, fincanı su ile doldurun. Düğmeyi kapatın. Artık yeni espresso yapabilirsiniz.

Sıcak Su:

1. "Hazırlık" bölümündeki işlemleri yapın.
2. Açma/kapama düğmesini (1) açın.
3. Cihazın uygun çalışma sıcaklığına ulaşması için yaklaşık 6 dakika bekleyin.
4. Buhar çıkış musluğunun (7) altına bir kap koyun.
5. Kahve hazırlama düğmesini açın ve buhar ayar düğmesini (5) yavaşça çevirerek sıcak suyu akıtın.
6. İsteddiğiniz miktarda sıcak su elde edince, buhar ayar düğmesini (5) saat yönünde çevirin ve kahve hazırlama düğmesini kapatın.
7. Sıcak su hazırladıktan hemen sonra espresso yapmak isterseniz, sıcaklığı kahve için uygun sıcaklığa getirin. Aksi takdirde, espressonun tadı "yanık" olabilir. Damlama tepsisine boş bir fincan koyun. Filtre tabanını takmayın. Kahve hazırlama düğmesini (2) açın, fincanı su ile doldurun. Düğmeyi kapatın. Artık yeni espresso yapabilirsiniz.



4. Bölüm / Bakım ve temizlik:

Temizlik:

1. Buhar çıkış musluğu her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Birikmiş ve kurumuş süt kalıntılarının temizliği zor olacaktır. Ağızlığın dış kısmı aşağı çekerek çıkartılabilir. Böylece temizleme işlemi kolaylaşacaktır.
2. Buhar fışkıyesi, içinden buhar geçirilerek temizlenir (Resim 3). Buhar çıkış musluğundaki delik açık olmalıdır. Eğer tıkalıysa bir iğne yardımı ile açılmalıdır.
3. Kullandıktan sonra filtre tabanını ve filtreyi ılık suda temizleyin.
4. Gerektiğinde makinenin gövdesi nemli bir bezle silinebilir.
5. Damlama yüzeyi ve haznesini (6-8) çıkarın ve ılık sabunlu suda yıkayın. Aşındırıcı kimyasallar kullanmayın.
6. Kahve hazırlama bölgesindeki (10) filtre diskini (11) altındaki vidadan sökerek çıkarın ve temizleyin.
7. Uzun süre kullanılmazsa, makinedeki bayat suyu kahve hazırlama düğmesini açarak boşaltın. Ancak bunu yapmadan önce bayat suyun üstüne bir miktar taze su da ekleyin. Asla haznede su yokken pompayı çalıştırmayın.
8. Bir espresso makinesinin, kullanım sırasında su basıncının değişmesinden dolayı buhar yayması ve su damlatması normaldir. Gerektiğinde damlama haznesindeki (8) suyu dökün.

Tortu Giderme

Sert sulu bölgelerde, suda bulunan mineraller birikir ve cihazın çalışmasını etkiler. Yaklaşık iki ayda bir (kullanıma ve suya göre değişir), makineyi kireç çözücü ile temizleyin. (Paketin üstündeki talimatları okuyun).

Filtre diskini (11) çıkarın ve temizleyin.

Solüsyonu su haznesine dökün ve 15 saniye boyunca pompayı çalıştırın. Bir kaç saniye boyunca solüsyonun kahve

yönlendiriciden ve buhar çıkış musluğundan akmasını sağlayın. 20 dakika bekleyin ve cihazın içinde solüsyon kalmayana dek bu işlemi tekrarlayın.

Makine, içinden soğuk su geçirerek tam olarak durulayın. Filtre diskini (11) tekrar takın.

NOT: Kullanıcı tarafından burada anlatılan dışında başka hiç bir servis/tamir müdahalesi yapılmamalıdır.



Resim 3

Dikkat! Buhar çıkış musluğu sıcak olabilir.

Garanti ile ilgili olarak MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Espresso ve Cappucino Makinesi'nin normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:

- 1.** Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
- 2.** Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,
- 3.** Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,
- 4.** Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arızalar ve hasarlar.
- 5.** Ürünün kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin mali satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0 216 585 8 888

Çağrı Merkezi Telefon Hattımız
Hergün 08.00 - 24.00 arasında
444 0 888

ARÇELİK A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul Tel: (0-216) 585 85 85 Fax: (0-216) 585 85 80



espresso ve **GARANTİ**
cappuccino makinesi **BELGESİ**

ARÇELİK Espresso ve Cappuccino Makinesi'nin, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kaldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı

2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarınıza veya Firmamıza bildirdiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.

Ancak;

-Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörten fazla ortaya çıkması sonucu üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile 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.

ARÇELİK A.Ş.

Seri No: _____
Tip: K-3185 _____

Teslim Tarihi, Yeri: _____
Fatura Tarihi, No: _____
Satıcı Firma Ünvanı: _____

Adres: _____
Tel-Faks: _____
Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): _____