

# Arzum OKKA Rich Spin M Türk Kahve Makinesi

KLASİK  
CLASSIC

SERT  
STRONG

KÖZDE  
SLOW BREW

SÜTLÜ  
MILK COFFEE



*arzum*  
**OKKA**  

---

**RICH SPIN M**

## İçindekiler

Özellikler.....	5
Klasik Modda Türk Kahvesi.....	6
Sütlü Modda Türk Kahvesi.....	8
Közde Modda Türk Kahvesi.....	10
Sert Modda Türk Kahvesi.....	12
OKKA Rich Spin M ile Hazırlanabilecek Alternatif Lezzetler.....	14
Yandırma Türk Kahvesi.....	16
Sıcak Çikolata.....	18
Yeşil Çaylı Türk Kahvesi.....	20
Tarçımlı Türk Kahvesi.....	22
Fıstık Ezmeli Türk Kahvesi.....	24
Güllü Türk Kahvesi.....	26
Hurmalı Türk Kahvesi.....	28
Türk Kahveli Sahlep.....	30
Damak Zevkine Göre Sıcaklığı Ayarlama İmkânı.....	32
Sütlü Türk Kahvesi/İçecek Hazırladıktan Sonra Temizlik Önerisi.....	33

## Özellikler



### Karıştırıcı Metal Cezve

Cezve içerisinde bulunan karıştırıcısıyla sade veya sütlü kahvenizi sizin yerinize karıştırarak pişirir, tam kıvamına ve lezzetine ulaştırır.



### Sert Türk Kahvesi Pişirme Özelliği

Türk kahvesini daha uzun süre pişirerek yoğun bir lezzete ulaşmasını sağlar.



### Taşma Önleyici Sistem

Akıllı pişirme sensörü ile pişirmeyi doğru zamanda durdurarak kahvenin taşmasını önler.



### Paslanmaz Çelik Cezve

Tek parça kesintisiz iç yapısı sayesinde kolay temizleme ve hijyen sağlar.



### Ambiyans Aydınlatma Işığı

Makineniz açık durumdayken ambiyans aydınlatma ışığı hem şık bir görüntü sağlar hem de yanıp sönerek kahvenin hazır olduğu uyarısını verir.



### Otomatik Demlenme Noktası Algılama Teknolojisi

Bulduğu noktanın deniz seviyesine göre yükseklik farkını algılayarak ideal pişirme sıcaklığını tespit eder. Bu sayede dünyanın her yerinde aynı lezzette Türk kahvesi hazırlar.



### Sütlü Türk Kahvesi Pişirme Özelliği

Arzum OKKA uzmanlığı ile geliştirilmiş teknolojisinin yanında, karıştırıcı ve tek parça cezvesiyle eşsiz bir sütlü Türk kahvesi deneyimi sunar.



### 1-5 Fincan Kapasite

Geniş kapasitesi sayesinde tek seferde 5 fincan kahve hazırlama imkanı sunar.



### Pişirme Süreçlerini Bildiren Sesli ve Işıklı Uyarı Sistemi

Sesli ve ışıklı uyarı sistemiyle pişirme sürecinde kolaylık sağlar.



### Her Pişirmede İdeal Kıvamı Yakalamak İçin Özel Arzum OKKA Ölçü Kaşığı

OKKA ölçü kaşığı ile her pişirmede ideal kıvamı yakalar.



### Közde Türk Kahvesi Keyfi İçin Yavaş Pişirme Özelliği

Yavaş pişirme özelliği sayesinde geleneksel közde Türk kahvesi lezzetini sunar.



### Pişirme Sıcaklığını Ayarlama Özelliği

Pişirme sıcaklığını ayarlama özelliği sayesinde damak zevkine göre sıcaklığı artırıp azaltma imkanı sunar.



#### Klasik Modda Türk Kahvesi

### **Klasik Mod: Klasik Türk kahvesinden vazgeçemeyenler için**

**1 fincan için:** 1 Arzum OKKA ölçü kaşığı Türk kahvesi,  
1 fincan su ve dilediğiniz miktarda şekeri ekleyiniz.

**Klasik/Classic** tuşuna basınız.

Pişen kahvenizi fincana alıp servis yapabilirsiniz.

**Klasik modda** tek seferde 5 kişilik kahve pişirebilirsiniz.

**Afiyet olsun.**

Miktar	
1 Fincan	1-1,5 dakika
2 Fincan	2-2,5 dakika
3 Fincan	3,5-4 dakika
4 Fincan	4,5-5 dakika
5 Fincan	5-5,5 dakika



### Sütlü Modda Türk Kahvesi

## **Sütlü Mod: Türk Kahvesini sütlü tercih edenler için**

**1 fincan için:** 1/2 Arzum OKKA ölçü kaşığı Türk kahvesi, 1/2 fincan süt, 1/2 fincan su ve dilediğiniz miktarda şeker ekleyiniz.

**Sütlü/Milk Coffee** tuşuna basınız.

Pişen kahvenizi fincana alıp servis yapabilirsiniz.

**Sütlü modda** tek seferde 4 kişilik kahve pişirebilirsiniz.

**Afiyet olsun.**

Miktar	
1 Fincan	1-1,5 dakika
2 Fincan	2-2,5 dakika
3 Fincan	3-3,5 dakika
4 Fincan	4-4,5 dakika



### Közde Modda Türk Kahvesi

## **Közde mod: Geleneksel közde Türk kahve lezzeti sevenler için**

**1 fincan için:** 1 Arzum OKKA ölçü kaşığı Türk kahvesi, 1 fincan su ve dilediğiniz miktarda şekeri ekleyiniz.

**Közde/Slow Brew** tuşuna basınız.

Pişen kahvenizi fincana alıp servis yapabilirsiniz.

**Közde modda** tek seferde 5 kişilik kahve pişirebilirsiniz.

**Afiyet olsun.**

<b>Miktar</b>	
1 Fincan	3-3,5 dakika
2 Fincan	4-4,5 dakika
3 Fincan	5-5,5 dakika
4 Fincan	6-6,5 dakika
5 Fincan	7 dakika



### **Sert Modda Türk Kahvesi**

## **Sert Mod: Türk kahvesini yoğun ve sert sevenler için**

**1 fincan için:** 1 Arzum OKKA ölçü kaşığı Türk kahvesi,  
1 fincan su ve dilediğiniz miktarda şekeri ekleyiniz.  
**Sert/Strong** tuşuna basınız.  
Pişen kahvenizi fincana alıp servis yapabilirsiniz.  
**Sert modda** tek seferde 5 kişilik kahve pişirebilirsiniz.

**Afiyet olsun.**

<b>Miktar</b>	
1 Fincan	1,5-2 dakika
2 Fincan	2,5-3 dakika
3 Fincan	3,5-4 dakika
4 Fincan	5-5,5 dakika
5 Fincan	5,5-6 dakika

OKKA RICH SPIN M İLE HAZIRLANABİLECEK ALTERNATİF LEZZETLER:

# OKKA RICH SPIN M İLE HAZIRLANABİLECEK ALTERNATİF LEZZETLER

Arzum OKKA Rich Spin M ile  
hazırlayabileceğiniz nefis tarifler:







**OKKA RICH SPIN M İLE HAZIRLANABİLECEK ALTERNATİF LEZZETLER:**

## **Yandırma Türk Kahvesi**

1 Arzum OKKA ölçü kaşığı Türk kahvesi ve 1 fincan suyu makinenizin cezvesine koyup **klasik modda** pişmeye bırakınız.  
Cam bir bardağın içerisine 100 gr dondurma koyunuz.  
Demlenen Türk kahvesini dondurmanın üzerine koyunuz.  
Türk kahveli dondurmanızı isterseniz kaşık yardımıyla tüketebilir, isterseniz bardaktan yudumlayabilirsiniz.

**Afiyet olsun.**



**OKKA RICH SPIN M İLE HAZIRLANABİLECEK ALTERNATİF LEZZETLER:**

## Sıcak Çikolata

1 su bardağı sütü (200 ml) makinenizin cezvesine koyunuz. İçerisine 2 tatlı kaşığı (20 gr) parça çikolatayı ekleyip, **sütlü modda** pişiriniz. İsteğe bağlı olarak çikolatayı farklı miktar ve çeşitlerde de kullanabilirsiniz.

**Afiyet olsun.**

*Cezve tabanında yapışmaya sebep olabileceğinden dolayı instant (hazır kolay çözünebilir) içecek tozları kullanılmamalıdır.*



**OKKA RICH SPIN M İLE HAZIRLANABİLECEK ALTERNATİF LEZZETLER:**

## **Yeşil Çaylı Türk Kahvesi**

1 Arzum OKKA ölçü kaşığı Türk kahvesi ve 1 fincan suyu makinenizin cezvesine koyup **klasik modda** pişmeye bırakınız.

1 tatlı kaşığı yeşil çayı (6 gr) ve 55 ml (1 Türk kahvesi fincanı) kadar vişne suyunu bir demliğin içine koyup kaynamaya bırakınız.

Demlenen Türk kahvenizi bir filtre veya tülbent yardımıyla süzünüz.

Daha sonra kaynayan yeşil çay ve vişne suyu karışımını bardağa süzgeç yardımı ile süzünüz. Üzerine Türk kahvesini ekleyiniz.

Tercihinize göre serinletip içerisine buz ekleyip soğuk olarak da tüketebilirsiniz.

**Afiyet olsun.**



**OKKA RICH SPIN M İLE HAZIRLANABİLECEK ALTERNATİF LEZZETLER:**

## **Tarçınlı Türk Kahvesi**

1 Arzum OKKA ölçü kaşığı Türk kahvesi, 1 fincan su ve yarım çay kaşığı toz tarçını makinenizin cezvesine koyup **klasik modda** pişmeye bırakınız. Kahveniz piştikten sonra 5 dakika serinlemesi için bekleyiniz. 1 bardak (200 ml) soğuk sütün üzerine kahvenizi ekleyiniz. İsteğe bağlı olarak buz da ekleyebilirsiniz.

**Afiyet olsun.**



**OKKA RICH SPIN M İLE HAZIRLANABİLECEK ALTERNATİF LEZZETLER:**

## **Fıstık Ezmeli Türk Kahvesi**

1 Arzum OKKA ölçü kaşığı Türk kahvesi ve 1 fincan suyu makinenizin cezvesine koyup içerisine 1 çay kaşığı fıstık ezmesi ekleyiniz.  
**Klasik modda** pişirmeye bırakınız.

**Afiyet olsun.**



OKKA RICH SPIN M İLE HAZIRLANABİLECEK ALTERNATİF LEZZETLER:

## Güllü Türk Kahvesi

1/2 fincan gül suyu, 1/2 fincan süt ve 1 Arzum OKKA ölçü kaşığı Türk kahvesini makinenizin cezvesine koyunuz.

**Közde modda** pişiriniz.

**Afiyet olsun.**



**OKKA RICH SPIN M İLE HAZIRLANABİLECEK ALTERNATİF LEZZETLER:**

## **Hürmalı Türk Kahvesi**

1 gece önceden 200 ml suyun içerisinde bekletilen 2 adet hurmayı ve aromasını (verdiği 1 fincan suyu), 1 Arzum OKKA ölçü kaşığı Türk kahvesi ile beraber **közde modda** pişiriniz.

**Afiyet olsun.**



**OKKA RICH SPIN M İLE HAZIRLANABİLECEK ALTERNATİF LEZZETLER:**

## **Türk Kahveli Sahlep**

1 su bardağı (200 ml) süt, 4 çay kaşığı doğal toz sahlep ve 1 Arzum OKKA ölçü kaşığı Türk kahvesini makinenize koyunuz. **Sütlü modda** pişiriniz.

**Afiyet olsun.**

*Cezve tabanında yapışmaya sebep olabileceğinden dolayı instant (hazır kolay çözünebilir) toz sahlep kullanılmamalıdır.*



## Damak Zevkine Göre Sıcaklığı Ayarlayabilme İmkânı

Kahve pişirme sıcaklığını istediğiniz şekilde artırıp azaltarak, arzu ettiğiniz sıcaklığa getirebilirsiniz.

- Ürünün fişini prize takınız.
- On/Off butonuna basınız.
- Panodaki tüm ledler bir kez yanıp sönecektir.
- Pişirme haznesini yuvasından çıkarınız.
- Sert ve Sütli butonlarına aynı anda 3 saniye boyunca basınız.
- Bip sesinin ardından Sert ve Sütli modlara ait ledler yanıp sönmeye başlayacak ve manuel pişirme sıcaklığı ayar modu aktif olacaktır.

### Sıcaklığın Artırılması:

- Sütli mod düğmesine basarak sıcaklığı artırabilirsiniz. Tuşa her basışta sıcaklık 1°C artırılır.
- İzin verilen sıcaklık artışı maksimum 1°C'dir.

### Sıcaklığın Azaltılması:

- Sert Mod düğmesine basarak sıcaklığı azaltabilirsiniz. Tuşa her basışta sıcaklık 1°C azaltılır.
- İzin verilen sıcaklık azalışı maksimum 3°C'dir.

Arzum  
**OKKA**  
RICH SPIN M



## Sütlü Türk Kahvesi ve Sütlü İçecek Hazırladıktan Sonra Temizlik Önerisi

- Ürününüzde sütlü kahve, sıcak çikolata ve sahlep gibi sütlü içecekler de pişirebilirsiniz. Bu gibi içeceklerin pişirilmesi sonrasında, pişirme haznesini su ile çalkalayınız. Su ile çalkalanan pişirme haznesi bir miktar soğuyacaktır. Akabinde içerisinde bulunan karıştırma aparatını çıkarınız ve cezvenizin içerisinde bulaşık süngeri gibi yumuşak bir bezle silerek, oluşan tortuyu\* deterjan gibi kimyasallar kullanmadan kolayca temizleyiniz.
- Çıkarılan karıştırma aparatını musluk altında yıkayabilirsiniz. Temizlenen aparatı tekrar yerine takarak ürünü kullanıma hazır hale getiriniz.
- Aparatın tam olarak yerine takıldığından emin olunuz. Tam olarak yerine oturmadığı durumlarda sıçratmaya sebep olabilmektedir.

*\*Oluşan tortu/kabuk kısmın temizliği kullanılan malzemeye, malzeme miktarına ve pişirme sonrasındaki bekleme süresine göre değişiklik gösterecektir.*

Arzum  
**OKKA**  
RICH SPIN M



*arzum*  
**OKKA**  

---

**RICH SPIN M**

*arzum*  
**OKKA**  

---

**RICH SPIN M**