ÖN KAPAK

! Your actual product color may differ than product color displayed on the quick user guide.

TURKISH COFFEE MACHINE QUICK OPERATION CARD

beko

EN-TR-DE-FR-RU-RO-BG-SL-AR

ARKA KAPAK

TURKISH COFFEE MACHINE QUICK OPERATION CARD

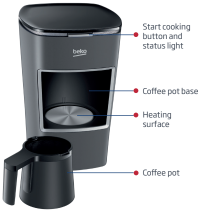
beko

www.beko.com

3580490700 REV:AE

Turkish Coffee Machine

OVERVIEW



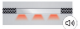
COOKING RECOMMENDATIONS

Recommended quantities of ingredients to prepare coffee		
	Plain	With less sugar
Coffee	1 measuring spoon	1 measuring spoon
Sugar	-	1/2 cube sugar / 1/2 tea spoon of granulated sugar
Water	1 coffee cup	1 coffee cup
	Medium	With sugar
Coffee	1 measuring spoon	1 measuring spoon
Sugar	1 cube of sugar / 1 tea spoon of granulated sugar	2 cube of sugar / 2 tea spoon of granulated sugar
Water	1 coffee cup	1 coffee cup

If you notice agglomeration or dry coffee at the surface it is recommended to stir the coffee mixture with a plastic or wooden spoon before starting to cook it. (Do not use metallic spoon).

! Following quantities are for single person. You can prepare coffee for max 3 persons. The recommended cup size to cook coffee for 3 persons is 65 ml (medium size) coffee cup.

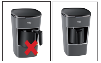
NOTIFICATIONS

Product is ready to cook (Steady white light)		
Cooking (Steady red light)		Wait (Do not take the coffee pot from its base)
Cooking is complete (Flashing read light)		Remove the coffee pot from its base.
Overheated (Flashing pink light)		Take the pot from its base and wait until the light turns into steady white.
Cooking error (Flashing pink light)		Clean the coffee pot base and sensor glass. Contact service if the error occurs again.
Time-out error (Steady pink light)		Restart the appliance. Contact service if the error occurs again.

MAKING COFFEE

1. Put coffee, sugar and water into the coffee pot in the respective order as per your liking.
   - Ingredients for 1,2 or 3 persons as desired
   - Add sufficient coffee for one, two or three persons by using the measuring spoon, desired amount of sugar and required amount of water for your cup size (recommended cup size is 65 ml) into the cooking reservoir.

2. Fully insert the pot back into its base and in upright position. Otherwise the product will not operate.



3. Press the start button to initiate the process.

SERVING THE COFFEE

1. When the ready reminder is heard remove the coffee pot from its base.

! Waiting for long time may cause the foam to collapse and the ground to settle down.

2. Pour the coffee from the coffee pot into the coffee cup.

ENJOY COFFEE...

! Pouring in a rapid way will ensure that the foam and the ground is fully transferred to the coffee cup.

IMPORTANT NOTES

1. Do not operate the product without putting water into the coffee pot!
2. While transporting the product remove the pot to prevent it from dropping.
3. Do not use the coffee pot on any cooking appliance other than the Coffee Machine ! (Cooker, etc.).
4. If no operation is performed on the device for 3 minutes, it will give an audio warning (beep) and switch to stand-by mode. When an operation is performed (coffee pot is placed/removed onto/ from its base or the start button is pressed) 2 audio warnings (beeps) is given. Status light turns into white and the appliance becomes ready to operate.
5. A couple of seconds before the completion of the cooking process, the pot becomes free for just 1 second and then strained again. Unless the audio ready reminder is heard and the status LED starts to blink, do not remove the coffee pot from its base!
6. Top cover is for decorative purposes, never try to open or remove it . The cup symbol on the top cover is for visual purposes only, it has no function for starting the cooking process.

! Heating surface and exterior of the coffee pot will be hot after cooking. Do not touch!

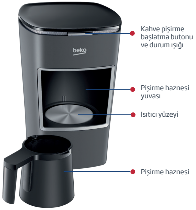
CLEANING

1. Do not use abrasive materials, scratching sponges and wires to clean the exterior of the product and the heating surface.
2. Wipe clean the coffee pot base and especially the cooking sensor glass at every 15-20 operation with a damp cloth.
3. Pay attention not to stain the heating surface. If coffee spills onto the heating surface immediately clean before it dries.
4. Use a damp cloth to for general cleaning of the product.
5. Hand wash the coffee pot after each cooking.

! Do not wash any part of the product in dishwasher.

Türk Kahve Makinesi

GENEL BAKIŞ



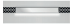
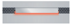
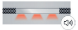
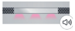
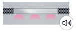
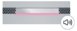
PİŞİRME ÖNERİLERİ

Türk kahvesi hazırlamasında tavsiye edilen mazleme ölçekleri		
	Sade	Az şekerli
Kahve	1 ölçek	1 ölçek
Şeker	-	Yarım kesmeşeker / Yarım çay kaşığı toz şeker
Su	1 Türk kahvesi fincanı	1 Türk kahvesi fincanı
	Orta	Şekerli
Kahve	1 ölçek	1 ölçek
Şeker	1adet kesme şeker/ 1 çay kaşığı toz şeker	2 adet kesmeşeker/ 2 çay kaşığı toz şeker
Su	1 Türk kahvesi fincanı	1 Türk kahvesi fincanı

Pişirdiğiniz kahvede topaklanma veya üstte kuru kahve görülmemesi için pişirmeye başlamadan önce hazırlanan karışımın plastik veya tahta bir kaşıkla karıştırılması tavsiye edilir. (Metal kaşık kullanmayın.)

! Verilen miktarlar tek kişilik kahve içindir. En fazla 3 kişilik kahve yapılabilir. 3 kişilik kahve pişirmek için tavsiye edilen fincan boyutu 65 ml'lik (orta boy) Türk kahvesi fincanıdır.

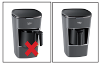
BİLDİRİMLER

Ürün pişirmeye hazır (Sabit yanan beyaz ışık)		
Pişiriyor (Sabit yanan kırmızı ışık)		Bekleyin (Hazneyi yuvadan almayın).
Pişirdi (Yanıp sönen kırmızı ışık)		Hazneyi yuvasından alın.
Aşırı ısındı (Yanıp sönen pembe ışık)		Hazneyi yuvasından alıp, ışık sürekli beyaza dönene kadar bekleyin.
Pişirme hatası (Yanıp sönen pembe ışık)		Hazne yuvasını ve sensör camını temizleyin. Hatanın tekrarlanması halinde servise başvurun.
Zaman aşımı hatası (Sabit yanan pembe ışık)		Cihazı kapatıp açın. Hatanın tekrarlanması halinde servise başvurun.

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

- 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 kullanın.

2 Hazneyi yuvasına, arkaya tam değecek şekilde ve dik olarak yerleştirin.
Aksi takdirde ürününüz çalışmayacaktır.



3 Başlatma butonuna basarak pişirme işlemine geçin.

KAHVE SERVİSİ

1 Makineniz pişti uyarısı verdiğinde hazneyi yuvasından alın.

! Uzun süreli beklemede kahvenin köpüğü sönebilir, telve hazne dibine çökebilir.

2 Kahveyi hazneden fincanınıza boşaltın.

AFİYET OLSUN...

! Pişen kahveyi fincana hızlı boşaltmak telve ve köpüğün tam aktarılmasını sağlayacaktır.

ÖNEMLİ UYARILAR

1 Pişirme haznesine su koymadan makinenizi çalıştırmayın!

2 Makinenizi taşırken haznenin düşmemesi için hazneyi yuvasından çıkartın!

3 Pişirme haznesini Türk kahvesi Makinesi dışında hiçbir ısıtıcıda kullanmayın ! (Ocak vb.)

4 Cihazda 3 dk. boyunca hiçbir işlem yapılmaz ise bip sesi ile birlikte bekleme (Stand-by) konumuna geçer. Herhangi bir işlem yapıldığında (pişirme haznesi yuvasına yerleştirildiğinde / çıkartıldığında veya başlatma butonuna basıldığında) 2 uyarı sesi duyulur.
Durum ışığı beyaz yanar ve cihaz kullanıma hazır hale gelir.

5 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 almayın!

6 Üst kapak dekoratif amaçlıdır, kesinlikle açmak veya çıkartmak için zorlamayın. Üst kapakta bulunan fincan simgesi görsel amaçlıdır, pişirmeyi başlatma fonksiyonu yoktur.

! Pişirme sonrası ısıtıcı yüzeyi ve hazne dışı sıcak olacaktır. Temastan kaçınınız !

TEMİZLİK

1 Ürün dış kısmını ve ısıtıcı yüzeyini temizlemek için aşındırıcı, çizici sünger ve tel kullanmayın.

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

3 Isıtıcı yüzeyinin lekelenmemesine dikkat ediniz. Isıtıcı yüzeyine kahve damlattığınızda kurumadan silin.

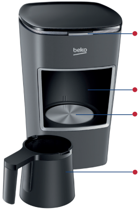
4 Makinenizin genel temizliğini nemli bir bez ile yapın.

5 Her pişirme sonrası haznenizi elde yıkayın.

! Makinenizin hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.

Türkische Kaffeemaschine

ÜBERSICHT



KOCHEMPFEHLUNGEN

Empfohlene Mengen der Zutaten zur Zubereitung von Kaffee		
	Schwarz	Mit weniger Zucker
Kaffee	1 Messlöffel	1 Messlöffel
Zucker	-	1/2 Würfel Zucker / 1/2 Teelöffel Kristallzucker
Wasser	1 Kaffeetasse	1 Kaffeetasse
	Mittelsüß	Süß
Kaffee	1 Messlöffel	1 Messlöffel
Zucker	1 Würfel Zucker / 1 Teelöffel Kristallzucker	2 Würfel Zucker / 2 Teelöffel Kristallzucker
Wasser	1 Kaffeetasse	1 Kaffeetasse

Wenn Sie eine Ansammlung an trockenem Kaffee an der Oberfläche feststellen, empfiehlt es sich, die Kaffeemischung vor dem Kochen mit einem Kunststoff- oder Holzlöffel umzurühren;

> ! Angegebene Mengen sind für eine Person. Sie können Kaffee für maximal 3 Personen zubereiten. Die empfohlene Tassengröße für 3 Personen ist 65 ml, was einer mittelgroßen türkischen Kaffeetasse entspricht.

ANZEIGE

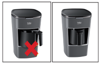
Das Produkt ist zum Kochen bereit (Weißes Dauerlicht)		
Kochen (Rotes Dauerlicht)		Bitte warten (Nehmen Sie die Kanne nicht von ihrem Sockel.)
Kochvorgang ist abgeschlossen (Rotes Blinklicht)		Nehmen Sie die Kanne von ihrem Sockel.
Überhitzung (Rosa Blinklicht)		Nehmen Sie die Kanne von ihrem Sockel und warten Sie, bis das Licht weiß wird.
Kochfehler (Rosa Blinklicht)		Reinigen Sie den Sockel und das Sensorglas. Wenn der Fehler weiterhin auftritt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Zeitfehler (Rosa Dauerlicht)		Gerät ab- und wieder einschalten. Wenn der Fehler weiterhin auftritt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

KAFFEE ZUBEREITEN

1. Geben Sie Kaffee, Zucker und Wasser in der gewünschten Reihenfolge in die Kanne.

   - Zutaten für 1, 2 oder 3 Personen
   - Sie können den mit dem Gerät gelieferten Messlöffel nutzen. Verdichten Sie den Kaffee im Messlöffel nicht. Geben Sie für 1 Person 1 Messlöffel Kaffee hinzu. Verwenden Sie für einen schaumigen, köstlichen Kaffee immer frischen, fein gemahlenen Kaffee.

2. Setzen Sie die Kanne in aufrechter Position wieder vollständig in ihrem Sockel ein. Andernfalls startet die Kaffeezubereitung nicht.



3. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Starttaste.

KAFFEE SERVIEREN

1. Nehmen Sie bei Ertönen des Signals die Kanne von ihrem Sockel.

> ! Wenn Sie zu lange warten, kann der Schaum zerfallen, der Kaffee kann sich absetzen.

2. Gießen Sie den Kaffee aus der Kanne in die Kaffeetasse.

> ! Durch schnelles Eingießen gelangen Schaum und Kaffee vollständig in die Kaffeetasse.

WICHTIGE HINWEISE

1. Nehmen Sie das Gerät niemals in Betrieb, ohne vorher Wasser in die Kaffeekanne gefüllt zu haben!
2. Entfernen Sie vor dem Transportieren des Gerätes die Kanne, damit sie nicht herunterfällt.
3. Verwenden Sie die Kanne nicht mit anderen Kochgeräten als dieser türkischen Kaffeemaschine! (Herd, Kochplatte etc.)
4. Wenn das Gerät 3 Minuten lang nicht betrieben wird, gibt es einen Signalton (Piepton) ab und wechselt in den Standby-Modus. Wenn es erneut in Betrieb genommen wird (z.B. die Kaffeekanne eingesetzt/entfernt oder die Starttaste gedrückt wird) ertönen 2 Signaltöne (Pieptöne).
   Die Statusanzeige leuchtet weiß und zeigt an, dass das Gerät betriebsbereit ist.
5. Ein paar Sekunden vor Abschluss des Kochvorgangs wird die Kanne nur 1 Sekunde frei, dann wieder beansprucht. Sie dürfen die Kanne erst dann vom Sockel nehmen, wenn das Signal ertönt und die Status-LED zu blinken beginnt!
6. Die obere Abdeckung dient der Dekoration; versuchen Sie niemals, sie zu öffnen oder zu entfernen. Das Tassensymbol an der oberen Abdeckung dient nur der Optik; es hat keine Funktion, startet nicht den Kochvorgang.

> ! Heizfläche und Außenseite der Kanne sind nach dem Kochen heiß. Nicht berühren!

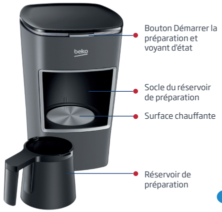
REINIGUNG

1. Reinigen sie die Außenseite des Produktes und die Heizfläche nicht mit scheuernden Materialien, rauhen Schwämmen oder Stahlwolle.
2. Wischen Sie den Sockel der Kanne und insbesondere den Überkochkontrollsensor nach jedem 15. bis 20. Einsatz mit einem feuchten Tuch ab.
3. Achten Sie darauf, die Heizfläche nicht zu verschmutzen. Wenn Kaffee auf die Heizfläche gelangt, reinigen Sie diese sofort, bevor der Kaffee antrocknet.
4. Verwenden Sie zur allgemeinen Reinigung des Produktes ein feuchtes Tuch.
5. Spülen Sie die Kanne nach jeder Benutzung von Hand.

> ! Spülen Sie kein Teil des Produktes im Geschirrspüler.

Machine à café turc

APERÇU



beko
Bouton Démarrer la préparation et voyant d'état
Socle du réservoir de préparation
Surface chauffante
Réservoir de préparation

CONSEILS DE PRÉPARATION

Quantités d'ingrédients recommandées pour la préparation du café		
	Noir	Avec moins de sucre
Café	1 mesure	1 mesure
Sucre	-	1/2 morceau de sucre / 1/2 cuillère à café de sucre en poudre
Eau	1 mesure	1 mesure
	Moyen	Sucre
Café	1 mesure	1 mesure
Sucre	1 morceau de sucre/ 1 cuillère à café de sucre en poudre	2 morceaux de sucre /2 cuillères à café de sucre en poudre
Eau	1 tasse de café	1 tasse de café

Si vous observez une accumulation de café ou du café sec à la surface, il est recommandé de remuer le mélange de café avec une cuillère en plastique ou en bois avant de commencer la préparation.

! Les quantités suivantes sont indiquées pour une personne. Vous pouvez préparer du café pour 3 personnes maximum. La capacité de la tasse recommandée pour la préparation du café pour 3 personnes est de 65 ml (capacité moyenne) pour la tasse de café turc.

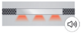
NOTIFICATIONS

L'appareil est prêt à l'emploi
(Lumière blanche constante)

Préparation en cours
(Lumière rouge constante)

Veuillez patienter
(Ne retirez pas le réservoir de son socle).

Préparation terminée
(Lumière rouge clignotante)



Retirez le réservoir de son socle.

Surchauffe
(Lumière rose clignotante)

Retirez le réservoir de son socle et attendez que le voyant lumineux passe au blanc constant.

Erreur de préparation
(Lumière rose clignotante)

Nettoyez le socle du réservoir et le verre du capteur. Contactez le service après-vente si cette erreur survient à nouveau.

Erreur de délai d'attente
(Lumière rose constante)

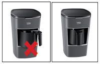
Mettez l'appareil hors tension puis remettez-le sous tension. Contactez le service après-vente si cette erreur survient à nouveau.

PRÉPARATION DU CAFÉ

1 Mettez le café, le sucre et l'eau dans le réservoir, respectivement dans cet ordre, selon votre préférence.

- Ingrédients pour 1, 2 ou 3 personnes, à volonté
- Vous pouvez utiliser la mesure qui a été livrée avec l'appareil. Ne compressez pas le café dans le verre mesureur. Pour 1 personne, ajoutez 1 verre mesureur. Pour un café mousseux plus délicieux, utilisez toujours du café frais.

2 Insérez complètement le réservoir dans son socle et en position verticale. Sinon, l'appareil ne fonctionnera pas.



3 Appuyez sur le bouton de démarrage pour lancer le processus.

SERVIR LE CAFÉ

1 Lorsque l'alarme retentit, retirez le réservoir de son socle.

! Si vous attendez pendant longtemps, la mousse s'affaissera et le marc de café se posera.

2 Versez le café contenu dans le réservoir dans la tasse de café.

! Si vous versez rapidement le café, cela permettra à la mousse et au marc d'être totalement transférés dans la tasse de café.

BON APPÉTIT...

REMARQUES IMPORTANTES

1 Ne faites pas fonctionner l'appareil sans avoir mis de l'eau dans le réservoir de préparation !

2 Avant de transporter l'appareil, retirez-en le réservoir pour éviter qu'il ne tombe.

3 N'utilisez pas le réservoir de préparation sur des appareils de cuisson autres que la machine à café turc ! (Plaque de cuisson, etc.)

4 Si aucune opération n'est effectuée sur la machine au bout de 3 minutes, celle-ci émet un signal sonore (bip) et passe en mode veille. Lorsque vous effectuez une opération (si par exemple vous placez le réservoir de préparation sur son socle ou si vous l'en retirez, si vous appuyez sur le bouton Démarrer la préparation) la machine émet 2 signaux sonores (bips). Le voyant d'état passe au blanc et la machine est prête à l'emploi.

5 Quelques secondes avant la fin du processus de préparation, le réservoir se vide pendant 1 seconde, puis se remet à tamiser. À moins que l'alarme audio retentisse et le voyant d'état LED clignote, ne retirez pas le réservoir de son socle !

6 Le couvercle supérieur est destiné à des fins de décoration, n'essayez jamais de l'ouvrir ou de le retirer. Le symbole de la tasse situé sur le couvercle supérieur est destiné uniquement à des fins visuelles ; il n'influence en rien le démarrage du processus de préparation.

! La surface de chauffage et l'extérieur du réservoir seront chauds après la préparation. Évitez de les toucher !

NETTOYAGE

1 N'utilisez pas des matières ou des éponges abrasives, ou encore des éponges métalliques pour nettoyer l'extérieur de l'appareil et la surface de chauffage.

2 Essuyez le socle du réservoir, en particulier, la vitre du capteur de détection du niveau de préparation après toutes les 15 à 20 préparations à l'aide d'un chiffon humide.

3 Veillez à ne pas salir la surface chauffante. Si le café se renverse sur la surface de chauffage, nettoyez-la immédiatement avant que le café ne sèche.

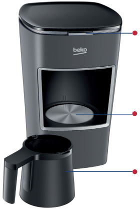
4 Utilisez un chiffon humide pour le nettoyage complet de l'appareil.

5 Lavez le réservoir à la main après chaque préparation.

! Ne lavez aucune pièce de l'appareil dans le lave-vaisselle.

Кофе-машина для кофе по-турецки

ОБЗОР



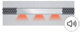
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КОФЕ

Рекомендованные количества ингредиентов для приготовления кофе по-турецки		
	Простой	С меньшим количеством сахара
Кофе	1 мерка	1 мерка
Сахар	-	1/2 кубика сахара / 1/2 чайной ложки сахарного песка
Вода	1 чашка кофе	1 чашка кофе
	Средний	Сахар
Кофе	1 мерка	1 мерка
Сахар	1 кубик сахара / 1 чайная ложка с ахарного песка	2 кубика сахара / 2 чайных ложки сахарного песка
Вода	1 чашка кофе	1 чашка кофе

Если вы заметите следы старого кофе на поверхности, рекомендуется очистить их при помощи пластиковой или деревянной ложки прежде, начать приготовление. (Не используйте металлическую ложку).

! Следующие количества соответствуют одной персоне. Кофе можно приготовить максимум на три персоны. Рекомендуемый размер чашек для приготовления кофе на три персоны соответствует 65 мл (средняя турецкая кофейная чашка).

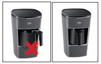
ИНДИКАЦИЯ РЕЖИМОВ

Изделие готово к работе (Постоянный белый свет)		
Приготовление (Постоянный красный свет)		Пожалуйста, подождите (Не снимайте резервуар с основания)
Кофе готов (Мигающий красный)		Снимите резервуар с основания.
Перегрев (Мигающий розовый свет)		Снимите резервуар с основания и подождите пока индикация переключится на постоянный белый свет.
Ошибка приготовления (Мигающий розовый свет)		Очистите резервуар и стекло датчика. Если проблема возникнет снова, свяжитесь с сервисом.
Ошибка таймаута (Постоянный розовый свет)		Отключите и включите устройство. Если проблема возникнет снова, свяжитесь с сервисом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

1. Загрузите кофе, сахар и воду в резервуар (в любой последовательности).
   - Пнгредиенты загружаются на 1, 2 или 3 персоны по желанию
   - Можно использовать шкалу, поставляемую вместе с машиной. Не набивайте плотно кофе в мерную чашку. Для 1 персоны загрузите 1 мерную чашку кофе. Для того, чтобы кофе получился ароматным и вкусным, используйте свежий кофе.

2. Установите резервуар на основание так, чтобы он стоял прямо. В противном случае машина не будет работать.



3. Для запуска процесса нажмите пусковую кнопку.

ПОДАЧА КОФЕ К СТОЛУ

1. Когда раздастся звуковой сигнал окончания приготовления, снимите резервуар с основания.

! Если длительное время не снимать резервуар после окончания процесса, пострадает аромат и гуща осядет на дно.

2. Разлейте кофе из резервуара по кофейным чашкам.

! Быстрое разливание по чашкам гарантирует, что аромат сохранится, и кофейная гуща полностью попадет в чашки.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА...

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

1. Не используйте кофе-машину без воды в резервуаре!
2. При транспортировке машины снимите резервуар, чтобы он случайно не упал.
3. Не используйте резервуар в качестве посуды для других целей! (вместо кастрюли и т.п.)
4. Если устройство не выполняет никаких операций в течение 3 минут, оно издает звуковой сигнал и переходит в дежурный (спящий) режим. После выполнения операций (резервуар снят/установлен, нажата кнопка старта) издаются два звуковых сигнала. Устройство готово к работе, когда индикатор состояния загорается белым.
5. За две секунды до окончания приготовления резервуар освобождается от фиксации на одну секунду, а затем снова фиксируется. Не снимайте резервуар с основания, пока не раздастся звуковой сигнал, а индикатор состояния не начнет мигать!
6. Верхняя крышка служит декоративным целям, не пытайтесь ее снять. Символ кофейной чашки на верхней крышке служит декоративным целям и не является пусковой кнопкой.

! После приготовления кофе нагревательная поверхность резервуара и его внутренние поверхности некоторое время остаются горячими. Не прикасайтесь!

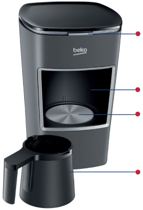
ЧИСТКА КОФЕ-МАШИНЫ

1. Не используйте абразивные материалы, металлические губки и тому подобное для очистки внутренних поверхностей резервуара.
2. Протирайте начисто влажной тряпкой основание резервуара (и особенно стекло датчика приготовления) после каждых 15-20 циклов приготовления.
3. Обращайте внимание на то, чтобы не испачкать нагревающую поверхность. Если кофе прольется на нагревающую поверхность, немедленно протрите ее, пока кофе не засох.
4. Для общей очистки машины используйте влажную тряпку.
5. После каждого приготовления вручную помойте резервуар.

! Для мытья любых частей машины не используйте посудомоечную машину.

Aparat pentru preparare cafea turcească

PREZENTARE GENERALĂ



- Buton de pornire a preparării și lumina de stare
- Locaș rezervor de preparare
- Suprafață de încălzire
- Rezervor de preparare

RECOMANDĂRI DE PREPARARE

Cantitățile recomandate de ingrediente pentru prepararea cafelei		
	Simplă	Cu mai puțin zahăr
Cafea	o măsură	o măsură
Zahăr	-	1/2 cub de zahăr/ 1/2 linguriță de zahăr pudră
Apă	o măsură de cafea	o măsură de cafea
	Mediu	Zahăr
Café	o măsură	o măsură
Zahăr	1 cub de zahăr/ 1 lingurițe de zahăr pudră	2 cuburi de zahăr/ 2 lingurițe de zahăr pudră
Apă	o măsură de cafea	o măsură de cafea

Dacă observați aglomerație sau cafea uscată la suprafață este recomandat să agitați amestecul de cafea cu o lingură din plastic sau din lemn (nu utilizați o lingură metalică) înainte de pornirea pentru preparare. (Nu utilizați lingură metalică.)

! Următoarele cantități sunt pentru o singură persoană. Dumneavoastră puteți prepara cafeaua pentru maxim 3 persoane. Măsura recomandată pentru prepararea unei cafele pentru 3 persoane este de 65 ml (măsură medie) de cafea turcească.

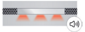
NOTIFICĂRI

Produsul este pregătit pentru a prepara
(Lumină albă constantă)

Preparare
(Lumină roșie constantă)

Vă rugăm să așteptați
(Nu scoateți rezervorul din locașul lui)

Preparare finalizată
(Clipirea culorii roșie)



Scoateți rezervorul din locașul lui.

Supraîncălzit
(Lumina roz clipește)

Luați rezervorul din locașul lui și așteptați până când lumina își schimbă culoarea.

Eroare de preparare
(Lumina roz clipește)

Curățați locașul rezervorului și senzorul de sticlă. Contactați service-ul dacă erorile survin din nou.

Eroare de pauză
(Lumină roz constantă)

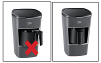
Opriți și porniți aparatul. Contactați service-ul dacă erorile survin din nou.

PREPARAREA CAFELEI

① Introduceți cafeaua, zahărul și apa în rezervor în ordinea respectivă după gustul dumneavoastră.

- Ingrediente pentru 1,2 sau 3 persoane după cum doriți
- Dumneavoastră puteți utiliza scala gradată furnizată împreună cu mașina. Nu comprimați cafeaua în măsura de cafea. Pentru o persoană adăugați o măsură de cafea. Pentru o cafea delicioasă și spumantă întotdeauna utilizați cafea proaspătă.

② Introduceți complet rezervorul înapoi în locașul lui în poziția verticală. În caz contrar, produsul nu va funcționa.



③ Apăsați butonul de pornire pentru a iniția procesul.

SERVIREA CAFELEI

① În momentul când sunetul de finalizare este auzit, scoateți rezervorul din locașul lui.

! Așteptarea pentru prea mult timp poate cauza ca spuma să se prăbușească iar ca zațul să se decanteze.

② Turnați cafeaua din rezervor în ceașca de cafea.

! Turnarea rapidă va asigura că spuma și zațul vor fi transferați complet în ceașca de cafea.

POFTĂ BUNĂ...

NOTE IMPORTANTE

① Nu începeți să utilizați produsul fără a introduce apă în rezervorul de preparare!

② În timpul transportului produsului, scoateți rezervorul pentru a preveni scăparea acestuia.

③ Nu utilizați rezervorul de preparare pe alte produse de gătire altele decât mașina pentru cafea turcească! (Aragaz, etc.)

④ Dacă nu este efectuată nicio operație pe aparat timp de 3 minute, acesta va emite un avertisment audio (beep) și va comuta către modul de așteptare. Atunci când o operație este efectuată (rezervorul de preparare este plasat/scos din/scos din locașul acesta sau butonul de pornire este apăsat) 2 avertizări audio (beep-uri) sunt emise. Lumina de stare se transformă în culoarea albă iar produsul este pregătit pentru a fi utilizat.

⑤ Câteva secunde înainte de finalizarea procesului de preparare, rezervorul devine liber pentru doar o secundă iar apoi revine la loc. Doar dacă semnalul audio este auzit și LED-ul de stare începe să clipească, nu scoateți rezervorul din locașul acestuia!

⑥ Protecția superioară are doar scop decorativ, nu încercați niciodată să o deschideți sau să o scoateți. Simbolul de ceașcă aflat pe protecția superioară este doar în scopuri vizuale, nu deține nicio funcție pentru pornirea procesului de gătire.

! Suprafața de încălzire și partea exterioară a rezervorului vor fi fierbinți după preparare. Nu atingeți!

CURĂȚAREA

① Nu utilizați materiale abrazive, bureți metalici sau sârme pentru a curăța partea exterioară a produsului și a suprafeței de încălzire.

② Curățați locașul rezervorului și în special sticla senzorului de preparare la fiecare 15-20 de utilizări cu un material textil umed.

③ Asigurați-vă să nu pătați suprafața de încălzire. Dacă cafeaua se varsă pe suprafața de încălzire, curățați imediat înainte să se usuce.

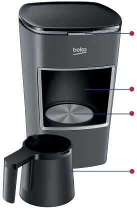
④ Utilizați un material textil umed pentru o curățare generală a produsului.

⑤ Spălați manual rezervorul după fiecare preparare.

! Nu utilizați nicio componentă a produsului în mașina de spălat vase.

Машина за турско кафе

ПРЕГЛЕД



ПРЕПОРЪКИ ЗА ВАРЕНЕ

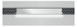
Препоръчани количества на съставките за приготвяне на кафе		
	Чисто кафе	С по-малко захар
Кафе	1 доза	1 доза
Захар	-	1/2 бучка захар, 1/2 чаена лъжичка пудра захар
Eau	1 чаша кафе	1 чаша кафе
	Средно кафе	Захар
Кафе	1 доза	1 доза
Захар	1 бучка захар/ 1 чаена лъжичка пудра захар	2 бучки захар/ 2 чаени лъжички пудра захар
Вода	1 чаша кафе	1 чаша кафе

Ако забележите образувани бучки или сухо кафе на повърхността, преди да започнете да варите кафето, се препоръчва да го разбъркате с пластмасова или дървена лъжица. (Не използвайте метална лъжица.)

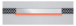
> ! Можете да приготвите кафе за максимум 3-ма човека. Препоръчителният размер за чашата, когато варите кафе за 3-ма човека, е чаша за турско кафе с вместимост 65 ml (среден размер).Следните количества се отнасят за кафе за един човек.

ИЗВЕСТИЯ

Уредът е готов за употреба
(Иостоянна бяла светлина)

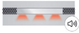


Варене
(Иостоянна червена светлина)



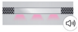
Моля, изчакайте
(Не изваждайте съда от гнездото му).

Варенето завърши
(Мига в червено)



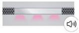
Извадете съда от гнездото му.

Прекалено дълго варене
(Мига в розово)



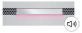
Извадете съда от гнездото му и изчакайте, докато светлината стане постоянно бяла.

Грешка при варене
(Мига в розово)



Почистете гнездото на съда и сензорното стъкло. Ако отново се получи тази грешка, свържете се със сервиз.

Греша - време на изчакване
(Иостоянна розова светлина)

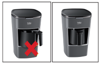


Изключете уреда и отново го включете. Ако отново се получи тази грешка, свържете се със сервиз.

ПРИГОТВЯНЕ НА КАФЕ

1. Сложете кафе, захар и вода в съда, според вашите вкусове.
   - Съставки за 1, 2 или 3-ма човека по желание
   - Можете да използвате мерителната чашка за кафе, доставена ви с машината. Не натъпквайте кафето в мерителната чашка. За 1 човек, добавете 1 мерителна   чашка кафе. За вкусно кафе с каймак, винаги използвайте прясно кафе.

2. Вкарайте обратно докрай съда в гнездото му до точната позиция. В противен случай, уредът няма да работи.



3. Натиснете бутона „Старт“, за да дадете начало на процеса.

СЕРВИРАНЕ НА КАФЕ

1. Когато чуете звук, че кафето е готово, извадете съда от гнездото му.

> ! Ако чакате твърде дълго, течността ще се успокои и каймакът ще спадне.

2. Изсипете кафето от съда в чашата за кафе.

> ! За да си гарантирате, че ще изсипете и пяната и каймака, заедно с кафето в чашата, изсипете го бързо.

ДА ВИ Е ВКУСНО....

ВАЖНИ ЗАБЕЛЕЖКИ

1. Не работете с уреда, преди да сте сложили вода в съда за варене.
2. Докато местите съда от уреда, внимавайте да не го изпуснете.
3. Не използвайте съда за варене на други уреди за варене, освен на машината за турско кафе. (Печка и т.н.)
4. Ако не се извършва операция на устройството в продължение на 3 минути, то ще алармира (звуков сигнал) и ще премине към режим на готовност. Когато се извършва операция (съдът за варене е поставен/ отстранен от/от неговото гнездо или бутона „Старт“ е натиснат), ще се дадат 2 звукови предупреждения (звукови сигнали).
   Започва да свети бяла светлина и уредът е готов за работа.
5. Няколко секунди преди да завърши варенето, съдът се освобождава само за 1 секунда и тогава отново се напряга. Докато не чуете звук, че кафето е готово и статуса LED не започне да мига, не изваждайте съда от гнездото му.
6. Горният капак е декоративен, не се опитвайте да го отворите или да го премахнете. Символът на чашата върху горния капак е само за визуални цели, той не притежава функция за стартиране на процеса на варене.

> ! След варене, повърхностите за нагряване и външната част на съда за варене ще бъдат горещи. Не ги докосвайте!

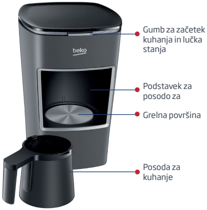
ПОЧИСТВАНЕ

1. Не използвайте абразивни материали, скреч гъби и кухненска тел за почистване на външната повърхност на продукта и повърхността за нагряване.
2. На всеки 15-20 операции, избърсвайте с влажна кърпа гнездото на съда за готвене и специално сензора за готвене.
3. Внимавайте, да не зацапате повърхността за нагряване. Ако разлеете кафе върху повърхността за нагряване, незабавно почистете преди за засъхне.
4. За по общо почистване на продукта, използвайте влажна кърпа.
5. След всяко варене, измивайте съда на ръка.

> ! Не мийте части от уреда в съдомиялна машина.

Aparat za turško kavo

PREGLED



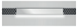
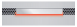
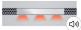
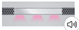
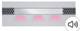
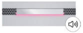
PRIPOROČILA ZA KUHANJE

Priporočene količine sestavin za pripravo kave		
	Črna kava	Z manj sladkorja
Kava	1 merica	1 merica
Sladkor	-	1/2 kocke sladkorja / 1/2 čajne žličke kristalnega sladkorja
Voda	1 skodelica za kavo	1 skodelica za kavo
	Srednje	Srednje
Kava	o măsură	o măsură
Sladkor	1 kocka sladkorja/ 1 čajna žlička kristalnega sladkorja	2 kocki sladkorja/ 2 čajni žlički kristalnega sladkorja
Voda	1 skodelica za kavo	1 skodelica za kavo

Če opazite aglomeracijo ali suho kavo na površini, je priporočeno, da pred začetkom kuhanja s plastično ali leseno žlico premešate kavno mešanico. (Ne uporabljajte kovinske žlice).

> ! Naslednje količine so za eno osebo. Pripravite lahko kavo za največ 3 osebe. Priporočena velikost skodelice za pripravo kave za 3 osebe je 65 ml (srednje velika) skodelica za kavo.

OPOZORILA

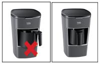
Izdelek je pripravljen za kuhanje (Enakomerno sveti bela lučka)		
Kuhanje (Rdeča lučka sveti)		Počakajte (Ne odstranjujte posode s podstavka)
Kuhanje je končano (Utripa rdeča lučka)		Odstranite posodo z mesta.
Pregreto (Roza lučka utripa)		Odstranite posodo s podstavka in počakajte, da začne svetiti bela lučka.
Napaka kuhanja (Roza lučka utripa)		Očistite mesto posode in steklo senzorja. Če se napaka ponovno pojavi, pokličite servis.
Napaka prekinitve (Roza lučka sveti)		Ponovno zaženite napravo. Če se napaka ponovno pojavi, pokličite servis.

PRIPRAVA KAVE

① V posodo dodajte kavo, sladkor in vodo v tem zaporedju in v želenih količinah.

- Sestavine za 1, 2 ali 3 osebe, po želji
- Uporabite lahko merilno posodico, ki je dobavljena skupaj z izdelkom. Ne stiskajte kave v merilni posodici. Za 1 osebo dodajte 1 merilno posodico kave

② Posodo v celoti vstavite na njeno mesto, v pokončnem položaju. V nasprotnem primeru izdelek ne bo deloval.



③ Pritisnite gumb za zagon, da se postopek začne.

POSTREŽBA KAVE

① Ko zaslišite opomnik, da je kava pripravljena, odstranite posodo.

> ! Če čakate dlje časa, lahko pena upade, kavna usedlina pa se posede.

② Nalijte kavo iz posode v skodelico za kavo.

> ! S hitrim nalivanjem zagotovite, da se pena in kavna usedlina v celoti preneseta v skodelico za kavo.

UŽIVAJTE OB KAVI...

POMEMBNE OPOMBE

① Nikoli ne uporabljajte naprave brez vode v kuhalni posodi!

② Med premikanjem izdelka odstranite posodo in tako preprečite, da bi padla na tla

③ Ne uporabljajte kuhalne posode z drugimi kuhalnimi napravami, razen z avtomatom za kavo! (Kuhalnik itd.)g.

④ Če se 3 minute na napravi ne izvede noben ukaz, naprava odda zvočno opozorilo (pisk) in se preklopi v stanje pripravljenosti. Ko se izvede ukaz (posoda za kuhanje je postavljena na/odstranjena z njenega mesta ali je pritisnjen gumb za zagon), naprava odda 2 zvočna opozorila (piska). Statusna lučka zasveti belo in naprava je pripravljena za delovanje.

⑤ Nekaj sekund pred zaključkom postopka kuhanja kave posoda postane prosta za 1 sekundo, nato pa se spet pritrdi. Če ne zaslišite zvočnega opozorila za pripravljenost in statusna lučka LED ne začne utripati, ne odstranjujte posode z njenega mesta!

⑥ Zgornji pokrov je le dekorativni element, zato ga nikoli ne poskušajte odpreti ali odstraniti. Simbol skodelice na zgornjem pokrovu je samo za vizualne namene, nima funkcije za začetek postopka kuhanja kave.

> ! Po kuhanju sta grelna površina in zunanjost posode vroči. Ne dotikajte se!

ČIŠČENJE

① Za čiščenje zunanjosti naprave in grelne površine ne uporabljajte abrazivnih materialov, grobih gobic ali žic.

② Posodo in steklo senzorja za kuhanje obrišite z vlažno krpo po vsakih 15-20 uporabah.

③ Pazite, da ne umažete grelne površine. Če se kava razlije po grelni površini, jo nemudoma očistite, da se kava ne zasuši.

④ Za splošno čiščenje izdelka uporabite vlažno krpo.

⑤ Posodo ročno operite po vsakem kuhanju kave.

> ! Delov naprave ne perite v pomivalnem stroju.

آلة القهوة التركية

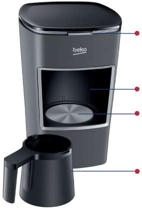
توصيات الطهي

المقادير المُستحسنة من المكونات اللازمة لإعداد القهوة		
	عادية	بسكر خفيف
القهوة	1 مكيال	1 مكيال
السكر	-	2/1 ص كوب من السكر / 2/1 ملعقة من السكر المسحوق.
المياه	1 كوب قهوة	1 كوب قهوة
القهوة	متوسط	السكر
السكر	1 مكيال	1 مكيال
المسحوق.	1 كوب من السكر / 1ملعقة من السكر المسحوق.	2 كوب من السكر / 2ملعقة من السكر المسحوق.
المياه	1 كوب قهوة 1 كوب قهوة	1 كوب قهوة

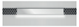
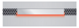
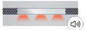
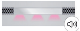
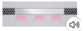
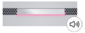
إن لاحظت وجود أي تراكمات أو قهوة جافة على السطح، ننصح بتحريك خليط القهوة بواسطة ملعقة خشبية قبل البدء في طهيها. (لا تستخدم الملاعق المعدنية).

> المقادير التالية لإعداد كوب لشخص واحد. يُمكنك إعداد القهوة لحد أقصى 3 أشخاص. يبلغ الحجم المُستحسن لإعداد القهوة لعدد ٣ أفراد هو كوب القهوة التركية سعة 65 مللي لتر (حجم متوسط).

نظرة عامة



تنبيهات

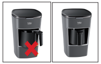
المنتج جاهز للطهي (ضوء أبيض مستقر)		
الطهي (الضوء الأحمر الثابت)		يُجرى الانتظار (لا تقم بإخراج الخزان من القاعدة).
تم اكتمال الطهي (وميض أحمر)		أزل الخزان عن القاعدة.
طرف التسخين (وميض ضوء المؤشر باللون وردي)		أزل الخزان عن القاعدة ثم انتظر حتى يتحول الضوء إلى الأبيض الثابت.
أخطاء الطهي (وميض ضوء المؤشر باللون وردي)		جاجزو الخزان قاعدة فيظنتب عراس إن المنتج مدخدم لصتبا. المستشعر. تكرر ذلك الخطأ مرة أخرى.
خطأ انقضاء الوقت (إضاءة المؤشر باللون الوردي الثابت)		أوقف الجهاز ثم أعد تشغيله. إن المنتج مدخدم لصتبا. تكرر ذلك الخطأ مرة أخرى.

إعداد القهوة

1. ضع القهوة، والسكر، والماء في الخزان بالترتيب المناسب وفقاً لتفضيلك.

- المكونات لـ 1، أو 2، أو 3 اشخاص على حسب الرغبة.
- يمكنك استخدام مقياس القهوة المتوفر مع الآلة. لا تضغط القهوة في كأس القياس. بالنسبة لشخص واحد أضف كأس قياس واحد من القهوة. لقهوة رغوية ولذيذة عليك دائماً استخدام قهوة طازجة.

2. أدخل الخزان مرة أخرى في القاعدة في وضع مستقيم. وإلا قد لا يعمل الجهاز.



3. اضغط على زر البدء لبدء العملية.

تقديم القهوة

1. عند سماع تذكير الاستعداد، عليك إزالة الخزان عن القاعدة.

> قد يتسبب الانتظار لفترة طويلة في زوال الرغوة وثبات الرواسب.

2. عليك صب القهوة من الخزان إلى كأس القهوة.

> سيضمن الصب بطريقة سريعة نقل الرغوة والرواسب بالكامل إلى كأس القهوة.

شهية طيبة ...

ملاحظات هامة

1. لا تقم بتشغيل الجهاز بدون وضع المياه في خزان الطهي!
2. أثناء نقل المنتج، عليك إزالة الخزان لمنعه من السقوط.
3. لا تستخدم خزان الطهي على أياً من أجهزة الطهي بخلاف آلة القهوة التركية! (الموقد، .. إلخ)
4. إن لم يتم استخدام الجهاز لمدة ٣ دقائق، سيصدر تنبيهًا صوتيًا ثم يتنقل إلى وضع الانتظار. عند إجراء أي عملية (وضع/إزالة خزان الطهي على/من قاعدة التوصيل، أو عند الضغط على زر التشغيل) يصدر الجهاز ٢ صافرة تنبيه.

   يتحول لون مؤشر الحالة إلى اللون الأبيض ثم يعود الجهاز إلى العمل مرة أخرى.
5. قبل بضعة ثوان من إتمام عملية الطهي، سيصبح السخان حراً لمدة ثانية واحدة ثم سيتم تثبيته مرة أخرى. ما لم تسمع تذكير الاستعداد، وبدء وميض مؤشر الحالة، لا تقم بإزالة الخزان من القاعدة!
6. الغطاء العلوي لأغراض الديكور فقط، لا تحاول قط فتحه أو إزالته. رمز الكأس على الغطاء العلوي هو للأغراض البصرية فقط، فهو ليس له وظيفة في بدء عملية الطهي.

> أسطح التسخين والخزان من الخراج سيكونا ساخنين بعد الطهي.
> لا تلمسهما!

التنظيف

1. لا تستخدم مواد كاشطة، أو اسفنجات وأسلاك خادشة لتنظيف المنتج من الخارج، أو أسطح التسخين
2. عليك مسح قاعدة الخزان لتنظيفها وبخاصة زجاج مستشعر الطهي كل 15-20 عملية باستخدام قطعة قماش رطبة.
3. عليك الانتباه لعدم تلويث سطح التسخين.

   إن انسكبت القهوة على سطح التسخين، سارع بتنظيفها قبل أن تجف.
4. استخدم قطعة قماش رطبة لأعمال التنظيف العامة للمنتج.
5. قم بالغسيل اليدوي للخزان بعد كل عملية طهي.

> لا تقم بغسل أي جزء من المنتج في غسالة الأطباق.