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

Beko Çağrı Merkezi

444 0 888

Diğer Numara

(0216) 585 8 888

www.beko.com

3580490700 REV:AB

Turkish Coffee Machine

OVERVIEW



COOKING RECOMMENDATIONS

	Recommended quantities of ingredients to prepare coffee		
	Plain		With less sugar
Coffee	1 measure		1 measure
Sugar		1/2 coffee sugar = 1/2 cube sugar = granulated sugar	
Water	1 coffee cup	1 coffee cup	
	Medium		With sugar
Coffee	1 measure		1 measure
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 is 0.6 cm (medium size) coffee cup.

NOTIFICATIONS

Product is ready to cook (Steady white light)		Wait (Do not take the reservoir from its seat)	
Cooking (steady red light)			
Cooking is complete (flashing red light)		Remove the reservoir from its seating	
Overheated (flashing pink light)		Take the reservoir from its seat and wait until the light turns into steady white.	
Cooking error (flashing pink light)		Clean the reservoir seat and sensors. 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 reservoir in the respective order as per your liking. (ingredients for 1,2 or 3 persons as desired)
- You can use the measuring cup provided with the product. Do not compress the coffee in the measuring cup. For 1 person add 1 measuring cup of coffee.

2. Fully insert the reservoir back into its seat and in upright position. Otherwise it will not operate.

3. Press the start button to initiate the process.

1

SERVING THE COFFEE

1. When the ready reminder is heard remove the reservoir from its seat.

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

2. Pour the coffee from the reservoir the coffee cup.

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

ENJOY COFFEE...

IMPORTANT NOTES

1. Do not operate the product without putting water into the reservoir and coffee.
2. While transporting the product remove the reservoir to prevent it from dropping.
3. Do not use the cooking reservoir 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 (beeps) and switch to stand-by mode. When any operation is performed (cooking reservoir is placed/removed onto/ from its seat 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 reservoir becomes free for just 5 second and then strained gets. Unless the audio ready reminder is heard and the status LED starts to flash, the reservoir should not be removed.
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 reservoir 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 reservoir seat and especially the cooking sensor glass at every 15-20 consumption 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 reservoir after each cooking.

Do not wash any part of the product in dishwasher.

2

3

Türk Kahve Makinesi

GENEL BAKIŞ



PİŞİRME ÖNERİLERİ

Türk kahvesi hazırlamanızda tavsiye edilen maksimum ölçekleri		
	Sade	Az şekerli
Kahve	1 Ölçek	1 Ölçek
Şeker		Yarım çay kaşığı = 1/2 küp şeker = toz şeker
Su	1 Türk kahvesi fincanı	1 Türk kahvesi fincanı
	Orta	Şekerli
Kahve	1 Ölçek	1 Ölçek
Şeker	1 çay kaşığı toz şeker / 1 küp şeker	2 adet kimyasalsız Türk/Arap Kültürü Kristalizasyon Şekeri
Su	1 Türk kahvesi fincanı	1 Türk kahvesi fincanı

Pişirildiğinde kahvede topaklanma veya çözülmüş kuru kahve görülmemesi için pişirme haznesindeki kahveyi plastik veya tahta bir kaşıkla karıştırmanız tavsiye edilir. (Metal kaşık kullanmayın.)

Tekkişi Hangisi sizin için? Tek kişilik kahve için 1 ölçek kahve kullanın. 3 kişilik kahve pişirmek için kaynatılacak fincan sayısı kadar su ve ona orantılı miktarda kahve kullanın. Kahvenizi en iyi pişirmek için önerilen fincan büyüklüğü 0.6 cm (orta boy) Türk kahvesi fincanıdır.

BİLDİRİMLER

Ürün pişirmeye hazır (sabit yanan beyaz ışık)		Bekleyin (Haznenizi yuvasından almayın).	
Pişiriliyor (sabit yanan kırmızı ışık)		Hazneyi yuvasından alın.	
Pişirdi (yanıp sönen kırmızı ışık)		Hazneyi yuvasından alıp, ışık sürekli beyaza dönene kadar bekleyin.	
Pişirme hatası (yanıp sönen pembe ışık)		Hazne yuvasını ve sensör camını temizleyin. Hatanın tekrarlaması halinde servise başvurun.	
Zaman aşımı hatası (sabit yanan pembe ışık)		Cihazı kapatıp açın. Hatanın tekrarlaması halinde servise başvurun.	

CLEANING

1. Hazneye damak zevkinize göre ince kahve, seker sonra su koyun. (Kaç fincan içme ? 2 = max 3 küçük maksimal)
- Makine ile birlikte verilen kahve ölçeğini kullanabilirsiniz. Kahveyi bastırarak sıkıştırmayın. Bir cihaz ölçek, bir küçük fincan kahve için 1 ölçek ve hazeni için bay kahve kullanın.

2. Haznenizi yuvasına, arkaya tam değecek şekilde ve ek olarak yerleştirin. Aksi takdirde çıkarılmış çalışmayacaktır.

3. Kapatma butonuna basarak pişirme işlemine geçin.

3

4

KAHVE SERVİSİ

1. Makineniz pişti uyarısı verdiğinde haznenizi yuvasından alın.

Uzun süreli beklemede kahvenin köpüğü söndürür, telve hazne dibine çöker.

2. Kahveyi hazneden fincanınıza boşaltın.

AFİYET OLSUN...

ÖNEMLİ UYARILAR

1. Pişirme haznesine su koymadan makinenizi çalıştırmayınız !
2. Makinenizi taşırken haznenizin düşmemesi için hazneyi yuvasından çıkartınız!
3. Pişirme haznenizin Türk kahvesi Makinesi dışında hiçbir ısıtıcıda kullanmayınız ! (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 (bip) verir.
Durum ışığı beyaz yanar ve cihaz kullanıma hazır hale gelir.
5. Pişirme işleminin tamamlanmasından birkaç saniye önce hazne 1 saniye serbest bırakılır ve sesli uyarı verir. Pişti uyarı sesi duyulmadan ve durum ledi yanıp sönmeye başlamadan pişirme haznesini yuvasından almayınız !
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 dış sıcak olacaktır. Temasları kaçınınız !

TEMİZLİK

1. Ürün dış kısmını ve ısıtıcı yüzeyini temizlemek için aşındırıcı, sert sünger ve tel kullanmayın.
2. Hazne yuvasını ve özellikle pişirme algılama sensörü camını her 15-20 kullanımdan sonra nemli bir bezle silin.
3. Isıtıcı yüzeyinin lekelenmemesine dikkat edilsi. Yanıcı yüzeyine kahve damlatırlığında kurumadan silin.
4. Genel temizlik için nemli bir bez ile yapın.
5. Her pişirme sonrası haznenizi elde yıkayın.

Makinenizin hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.

5

Türkische Kaffeemaschine

ÜBERSICHT



KOCHEMPFEHLUNGEN

Empfohlene Mengen der Zutaten zur Zubereitung von Kaffee		
	Schwach	Mit wenigen Zucker
Kaffee	1 Messlöffel	1 Messlöffel
Zucker		1/2 Würfel Zucker = 1/2 Teelöffel granulierter Zucker
Wasser	1 Kaffeetasse	1 Kaffeetasse
	Mittel	Zucker
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, empfehlen wir, es mit einem Kunststoff- oder Holzlöffel umzurühren.

Folgende Mengen sind für eine Person. Sie können Kaffee für maximal 3 Personen zubereiten. Die empfohlene Tassengröße für die Zubereitung von Kaffee ist eine mittelgroße türkische Kaffeetasse (0,6 cm).

BENACHRICHTIGUNGEN

Das Produkt ist zum Kochen bereit (weißes Dauerlicht)		Bitte warten (Nehmen Sie die Kaffeekanne nicht von ihrem Sockel.)	
Kochen (rotes Dauerlicht)		Nehmen Sie die Kanne von ihrem Sockel.	
Kochvorgang ist abgeschlossen (rotes Blinklicht)		Nehmen Sie die Kaffeekanne von ihrem Sockel und lassen Sie sie 5 Sekunden lang abkühlen.	
Übertretung (rosa Blinklicht)		Reinigen Sie den Sockel und das Sensorglas, wenn der Fehler weiterhin auftritt, wenden Sie sich an den Kundendienst.	
Kochfehler (rosa Dauerlicht)		Gerät ab- und wieder einschalten. Wenn der Fehler weiterhin auftritt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.	
Zeitfehler (rosa Dauerlicht)			

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 die mit dem Gerät gelieferte Kaffeetasse verwenden. Verdichten Sie den Kaffee im Messbecher nicht. Geben Sie für 1 Person 1 Messbecher Kaffee in den Messbecher.

2. Setzen Sie die Kanne in aufrechter Position wieder vollständig in ihren Sockel ein. Andernfalls arbeitet das Produkt nicht.

Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Starttaste.

5

Machine à café turc

APERÇU



CONSEILS DE PRÉPARATION

Quantités d'ingrédients recommandées pour la préparation du café		
	Nature	Peu sucré
Café	1 mesure	1 mesure
Sucre		1/2 morceau de sucre = 1/2 cuillère à café de sucre en poudre
Eau	1 tasse	1 tasse
	Moyen	Sucré
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 pour une personne. Vous pouvez préparer du café pour 3 personnes maximum. La taille de tasse recommandée pour la préparation du café pour 3 personnes est la taille de tasse moyenne (0,6 cm) à turque.

NOTIFICATIONS

L'appareil est prêt à l'emploi (lumière blanche constante)		Veuillez patienter (Ne retirez pas le réservoir de son socle.)	
Préparation en cours (Lumière rouge constante)			
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 fente avec l'appareil. Ne compressez pas le café dans le verre mesureur. Pour 1 personne, ajoutez 1 mesure de café. Si vous aimez votre café bien délicieux, utilisez toujours du café fin.

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.

7

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 et du café 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 appuyez sur la touche Démarrer la préparation) la machine émet 2 signaux sonores (bips). Le voyant d'état passe à blanc fixe et le produit prête à l'emploi.
5. Quelques secondes avant la fin du processus de préparation, le réservoir se vide pendant 5 secondes, puis le contenu est tamisé. A 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. La symbole de la tasse situé sur le couvercle supérieur est 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 de fils 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 du café se renverse sur la surface de chauffage, nettoyez-la immédiatement avant qu'elle 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.

8

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).

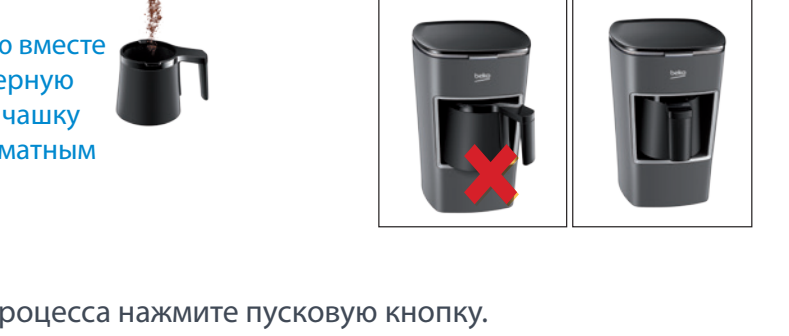
! Следующие количества соответствуют одной персоне. Кофе можно приготовить максимум на три персоны. Рекомендуемый размер чашек для приготовления кофе на три персоны соответствует 65 мл (средняя турецкая кофейная чашка).

ИНДИКАЦИЯ РЕЖИМОВ

Индикация	Действие
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).
   - (ингредиенты 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...

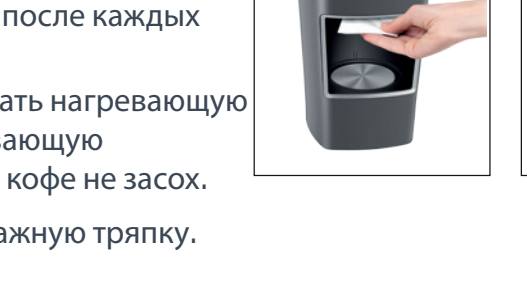
ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

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 гу бки 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



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 put eți 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

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

! 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

Известие	Действие
Уредът е готов за употреба (постоянна бяла светлина)	
Варене (постоянна 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 (постоянна 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

Opozorilo	Ukrep
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 المستخدمة من فناجان الآلة وأعداد القهوة			
	عادية	متوسطة	
كوب	1 ملعقة	1 ملعقة	1 فنجان
السكر	...	...	1 ملعقة (إذا رغبت في إضافة السكر، أضف السكر إلى الماء)
الماء	1 كوب قهوة	1 كوب قهوة	1 كوب قهوة
القهوة	متوسط	متوسط	السكر
السكر	1 ملعقة	1 ملعقة	1 فنجان
المستوى	إلى ما قبل أعلى الفنجان (إذا لم يتم الغليان)	إلى ما قبل أعلى الفنجان (إذا لم يتم الغليان)	الرغوة (عند الغليان)
النتيجة	1 كوب قهوة	1 كوب قهوة	1 كوب قهوة

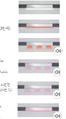
إن الحفاظ على درجة حرارة الماء في الفنجان يضمن تحضير طعم القهوة وجودتها بشكل مثالي. قم بتسخين الفنجان أولاً (باستخدام الماء الساخن) قبل تحضير القهوة.

نصيحة: يمكن تقليل أو زيادة كمية السكر حسب رغبتك. يمكنك أيضًا تجربة أنواع مختلفة من أكياس القهوة المطحونة.

تناوب قرطش



شاهي بيشت



إعداد القهوة

1. املأ الفنجان بما تحتاجه من القهوة في وضع مستقيم، ولا تملأ الفنجان بالكامل.
2. ضع القهوة والسكر والماء في الفنجان بالترتيب الذي تفضله.
3. اضبط مستوى القوة على الوضع المطلوب.
4. اضغط على زر البدء لبدء العملية.



تقديم القهوة

1. عند تبريد الأباريق، احذر من إزالة الغطاء عن القاعدة.
2. قد يتسبب الانقطاع المفاجئ للتيار الكهربائي في انسكاب القهوة.
3. احذر من الحروق الناتجة عن البخار أو القهوة الساخنة.
4. يمكن صب القهوة من الخزان إلى كأس القهوة.
5. يمكن صب القهوة بطريقة سريعة عن طريق الرفع والترنيب بالكامل إلى كأس القهوة.



تحية طيبة ...

ملاحظات هامة

1. لا تقم بتشغيل الجهاز بدون وضع الحبة في خزان الطعم!
2. أثناء نقل المنتج، عليك إزالة الخزان لتجنبه من التلوث.
3. لا تستخدم خزان الطعي على أنه من أجهزة الطعي بخلاف آلة القهوة التركية والموقاد ... [ت]
4. إن لم تقم استخدام الجهاز لمدة ٢ دقائق، سيصدر تلقيه صوتيا لم يتنقل إلى وضع الانتظار. عند إجراء أي عملية (وضع/إزالة خزان الطعي على/من الموقد). أو عند الضغط على زر التشغيل) يصدر ٢ صفارة تنبيه.
5. تعامل وزن خزان الطعاة في الفرن الأعلى تم وضع الجهاز في الفرن مرة أخرى.
6. قبل بضعة مرات من أول عملية للطهي، سيصدر الجهاز لمدة ثانية واحدة ثم سيتم تلقيمة مرة أخرى. ما لم تضع لتلقي الانتظار، وبدء وميض مؤشر الحالة. لا تقم بإزالة الخزان من القاعدة!
7. الغطاء الخارجي لا تعرضه الكهرباء فقط. لا تحاول فك قطعه أو إزالته. زمر القائس على الغطاء المطوي هو للأغراض البصرية فقط، فهو ليس له وظيفة في بدء عملية الطهي.

تنبيه: اسطح التسخين والخزان من الخزائح سيكونا ساخنين بعد الطهي. لا تلمسهما!

التنظيف

1. لا تستخدم مواد كاشطة أو استبضات وأدوات حادة لتنظيف السطح الخارجي أو أسطح التسخين.
2. عليك صب الدعامة الخزان المتطهية وبخاصة زجاج مستشعر الطعي من 15-20 عملية باستخدام قطعة قماش رطبة.
3. عليك الانتباه لعدم تلويث سطح التسخين.
4. لا تسكنت القهوة على سطح التسخين، مدار ع بتنظيفها قبل أن تبعد.
5. استخدم قطعة قماش رطبة لإزالة التنظيف العامة للتنبيه
6. لم بالمسيل الزيوي الخزان بعد كل عملية طهي.



تنبيه: لا تقم بغسل أي جزء من المنتج في غسالة الأطباق