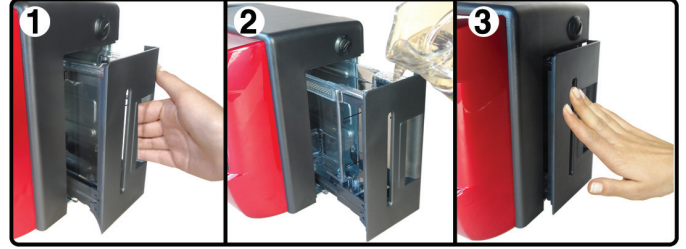


bekoوحدة صنع القهوة التركي
BKK-2113P

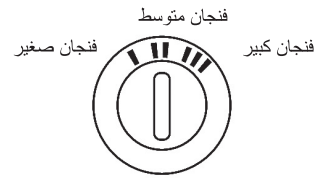
دليل المستخدم السريع

1 طريقة التحضير

1. أدخل القابس في مأخذ التيار.
2. املأ الماء في وعاء الماء.



3. اضبط كمية الماء بحيث تتناسب مع الفنجان.



يمكن القيام بالضبط عن طريق استخدام مقبض ملعقة معيارية



4. قم بالضغط على زر التشغيل - الإيقاف.

تحذيرات هامة

1. قم دومًا بتشغيل الماكينة عن طريق توصيلها بمقبس موصل أرضيًا!
2. ينبغي ألا تحمل المنتج عندما يكون وعاء الماء ممتلئًا.
3. قم بتشغيل الماكينة على سطح مستو ومستقر.
4. أخرج أوعية الإعداد من القواعد عند حمل الماكينة
5. لا تستخدم وعاء الإعداد مطلقًا في أية سخانات أخرى بخلاف ماكينة صنع القهوة التركي هذه! (كالفرن وغيره).
6. ستتحول ألنك إلى وضع الاستعداد تلقائيًا بعد صدور صوت صفير إذا لم يتم إجراء أي عمليات لمدة 3 دقائق. سيتم توصيل الجهاز بالطاقة ويصدر عنه صوت تحذير عندما تضع مستودع الطهي على القاعدة أو تقوم بإخراجه من قاعدته!



يصبح سطح السخان ساخنًا وكذا السطح الخارجي لوعاء الإعداد بعد اكتمال عملية إعداد القهوة. لذا تجنب لمس هذه المناطق!



نظام خط الماء المتدفق



نظام منع تجاوز درجة الغليان



نظام اكتشاف تمام إعداد القهوة

2 إعداد القهوة

1. قم بوضع البن والسكر في الوعاء على حسب رغبتك (مواد كافية لشخص أو اثنين على حسب رغبتك)



يمكنك استخدام ملعقة معيارية البن المرفقة بالماكينة. استخدم البن الطازج للحصول على مذاق رائع ورغوة غنية.



2. ضع الوعاء على قاعدته بشكل رأسي بحيث يلامس الجزء الخلفي بشكل تام.



تأكد من استقرار الوعاء بشكل صحيح. وألا فقد لا يعمل المنتج.



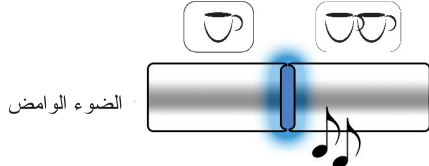
4. اضغط على الزرين المميزين بعلامة للحصول على فنجان واحد وعلامة للحصول على فنجانين

ستسحب الماكينة أو لا الماء ثم تنتقل إلى مرحلة إعداد القهوة. لذا لا تخرج الوعاء من القاعدة قبل أن يومض مؤشر الحالة "علامة إعداد القهوة" باللون الأزرق.



3 تقديم القهوة

1. أخرج الوعاء من القاعدة عندما تشير الماكينة إلى أن القهوة أصبحت معدة.



قد تتلاشى رغوة القهوة ويترسب البن في قاع الوعاء في حالة ترك القهوة المعدة في الماكينة لفترة طويلة من الوقت.

2. صب القهوة في الفنجان.

صب القهوة المعدة في الفنجان سريعاً وذلك للحصول على الرغوة والرواسب الكاملة للقهوة.



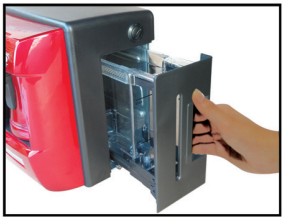
4 التنظيف

1. اغسل الوعاء يدويًا بعد كل مرة إعداد قهوة.

لا تستخدم الإسفنج ذا الطبيعة الكاشطة أو شديد الخشونة والليفة المعدنية.



2. امسح قاعدة الوعاء وخاصة زجاج وحدة الاستشعار الخاص باكتشاف تمام إعداد القهوة باستخدام قطعة مبللة من القماش بعد 15 - 20 مرة من إعداد القهوة.



3. ينبغي غسل وعاء الماء يدويًا مرة كل ثلاثة أشهر.

4. قم بإجراء التنظيف العام للماكينة باستخدام قطعة مبللة من القماش.

لا تقم بغسل أي جزء من الماكينة في غسالة الأطباق.



نظرة عامة

