

ماكينة قهوة عربية
دليل الاستخدام السريع

A865

KORKMAZ 



700 W

- ١- حبة قهوة تركية (طهي سريع للقهوة)
- ٢- زر القهوة التركية (طبخ القهوة البطيء)
- ٣- زر القهوة التركية بالحليب
- ٤- الجسم
- ٥- الغطاء العلوي
- ٦- المقبض
- ٧- ديكور المقبض
- ٨- صانع القهوة
- ٩- الصفيحة الساخنة
- ١٠- الجسم الرئيسي
- ١١- الجسم الداخلي
- ١٢- مقبس كهربائي





الهيكل الرئيسي ووحدة الشبكة



صانع القهوة



ملعقة قياس



(الصورة ١)



(الصورة ٢)

- * نضع داخل القدر الماء والقهوة حسب الجدول الإضافي ونخلطهما.
- * لا تتجاوز الحد الأقصى لمستوى الإناء. يتم ترتيب الحد الأقصى لمستوى الإناء وفقاً لثلاثة أكواب من القهوة. لا تملأ جهازك بأكثر من الحد الأقصى من الماء أو الحليب أو القهوة (الصورة ٢).
- * عند توصيل جهازك بالمأخذ ، ستري أضواء النيون حول أزرار خيار الوضع تومض باللون الأحمر ثم الأزرق وستسمع صوت صفير. (الصورة ٣) (الصورة ٤) (الصورة ٥)



(الصورة ٣)



(الصورة ٤)



(الصورة ٥)

- * ضع ماكينة صنع القهوة الخاصة بك ، والتي تحتوي على خليط من القهوة التركية أو اللاتيه الذي قمت بإعداده وفقاً للجدول ، في ماكينة القهوة بحيث تتناسب مع لوحة التسخين (الصورة ٦).



(الصورة ٦)

- * اختر نوع القهوة التي ترغب في صنعها من مفاتيح (وضع) الخيار على جهازك ، ستري مصباح النيون حول زر الوضع الذي حددته يضيء باللون الأحمر (الصورة ٧) وستسمع صوت صفير ، مما يحافظ على جهازك عملية الطهي قيد التشغيل. أثناء عملية الطهي ، سيستمر توهج مصباح النيون باللون الأحمر (الصورة ٧).



(الصورة ٧)

كيف نستخدم الجهاز (وصفة القهوة التركيبية)

كمية السكر (حسب الطلب)	كمية القهوة	كمية الماء
1 ملعقة سكر	1 ملعقة قهوة (6.5 g)	1 كوب 75 (ml)
2 ملعقة سكر	2 ملعقة قهوة (13 g)	2 كوب 150 (ml)
3 ملعقة سكر	3 ملعقة قهوة (19.5 g)	3 كوب 225 (ml)

اضافة السكر تكون بحسب رغبة الشخص مع او بدون سكر

* عندما ينتهي جهازك من طهي قهوتك ، سيضيء مصباح النيون باللون الأزرق (الصورة ٨) وسوف ينطفئ تلقائيًا ، ويصدر إشارة صوتية ٣ مرات (الصورة ٩) قهوتك جاهزة للشرب.



(الصورة ٨)



(الصورة ٩)

أزرار الخيار

* باستخدام الخطوات المذكورة أعلاه والأوزان الموضحة في الجداول بشكل مناسب على جهازك ، يمكنك تحضير القهوة التركية (في الوضع السريع أو البطيء) والقهوة التركية في وضع الحليب. قهوة تركية (قهوة سريعة الطهي)



قهوة تركية (قهوة سريعة الطهي)



قهوة تركية (قهوة بطيئة الطهي)



قهوة تركية بالحليب