

arzum OKKA

MINIO JET



KULLANMA KILAVUZU
INSTRUCTION MANUAL
GEBRAUCHSANWEISUNG
MANUEL D'INSTRUCTIONS

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

دليل المستخدم

Turkey

DEĞERLİ MÜŞTERİMİZ;

Arzum OKKA Minio Jet'i tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Arzum OKKA Minio Jet'i kullanmadan önce bu kullanma kılavuzunu dikkatlice okumanızı ve daha sonra gerekli olabileceğinden bu kılavuzu saklamanızı önemle rica ederiz. Arzum OKKA Minio Jet yalnızca bu kılavuzda verilen güvenli kullanım talimatlarını iyi bilen kişiler tarafından kullanılmalıdır.

Makinenizin garanti şartları bilgilendirmesi ve garanti belgesi de bu kılavuz içerisinde yer almaktadır.

*Cihazınızın bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olmayacak şekilde kullanımı, kendi kullanım alanı dışında bir yerde kullanımı ve Arzum yetkili servislerinden başka bir yerde tamir ettirilmesi durumunda ortaya çıkabilecek hasarlarda firmamız sorumluluk kabul etmez ve cihazınız garanti kapsamı dışında kalır.

Kutuyu Açma ve İlk Kullanım:

İlk kullanımdan önce cihazı ve aksesuarları kutusundan çıkarınız, hasar ve arızalara karşı kontrol ediniz. Cihazda herhangi bir arıza ya da hasar var ise, cihazı kullanmayınız ve Arzum Yetkili Servisi'ne başvurunuz.

Bu ürün, tüm bağlayıcı CE etiketleme direktiflerine uygundur.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu cihaz, AEEE direktiflerine uygun olan geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen, bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine veya Arzum yetkili servisine başvurunuz.



OKKA MINIO JET

OK0013-X / OK0014-X / OK0015-X

İÇİNDEKİLER

1. ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI	4
2. MAKİNEİN GENEL VE TEKNİK ÖZELLİKLERİ	8
3. MAKİNEİN KULLANIMI	9
4. OKKALI TÜRK KAHVESİ PİŞİRME ÖNERİLERİ	10
5. TEMİZLİK VE BAKIM	12
6. TAŞIMA VE NAKLİYE	13

1. ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI

Arzum OKKA Minio Jet'in teknik özellikler etiketinin üzerinde yazılı voltajın, bulunduğunuz yerin şebeke voltajına uygun olup olmadığından emin olunuz. Herhangi bir uyumsuzluk durumunda meydana gelebilecek arızalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu nedenle oluşabilecek bir arıza, garanti kapsamı dışında işlem görür.

Arzum OKKA Minio Jet yalnızca yönetmelikler uyarınca bağlantısı yapılmış topraklı bir prize takılıp çalıştırılmalıdır. Cihazınıza zarar vermemek için yetersiz akım sağlayan uzatma kabloları kullanmayınız.

Tehlikelerden kaçınmak amacıyla bu elektrikli cihaz veya onun güç kablosu ile ilgili tamiratlar yetkili müşteri hizmetleri personeli tarafından yapılmalıdır.

Tamirat gerekli ise lütfen **Arzum Müşteri Hizmetleri** ile temasa geçiniz. Yanlış kullanımdan meydana gelebilecek arızalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu nedenle oluşabilecek bir arıza, garanti kapsamı dışında işlem görür.

Elektrik çarpma riskinden kaçınmak için cihazın ana gövdesini ve güç kablosunu **KESİNLİKLE** su ile temizlemeyiniz ve suya daldırmayınız.

Cihaz elektrik gücüyle çalıştığından elektrik şoku tehlikesi vardır, bu nedenle fişe kesinlikle ıslak ellerle dokunmayınız.

Bu cihaz, güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili kendilerine bilgi, gözetim veya talimat verilmiş ve içermiş olduğu tehlikeler kendileri tarafından anlaşılmış kişilerce kullanılmalıdır. Çocuklar cihaz ve şebeke kablosu ile oynamamalıdır, çocukların yetişkin birinin gözetimi olmadan cihazda pişirme yapmalarına veya cihazı temizlemelerine izin verilmemelidir. Cihazı ve güç kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayınız.

Dikkat: Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutunuz, bu malzemeler boğulma sonucu ölüme sebebiyet verebilecek potansiyel tehlike kaynağıdır.

Bu cihazın, aşağıda belirtilen yerler gibi, ev ve benzeri yerlerde kullanılması amaçlanır:

- Dükkanlarda, iş yerlerinde ve diğer benzer çalışma ortamlarında,
- Çiftlik evlerinde,
- Otellerde, motellerde ve diğer ikamet edilen tipteki ortamlarda müşteriler tarafından kullanılan,
- Yatak odası ve kahvaltı tipi ortamlarda.

Cihazı dış ortamda kullanmayınız, her zaman sıfır veya sıfırın altındaki sıcaklıklardan koruyunuz.

Arzum OKKA Minio Jet'i **DAİMA** düz ve eğimsiz yüzeyler üzerinde kullanınız. Masa veya tezgah kenarına yerleştirmeyiniz, küçük bir darbede cihazınız yere düşebilir. Cihazınızın sıcak kahve ile dolu olabileceğini unutmayınız.

Arzum OKKA Minio Jet'i, sıcak yüzeyler üzerinde, ısı kaynakları yanında, açık alev veya yanıcı buhar yanında kullanmayınız. (Ör: sıcak ocak üstü, kalorifer, soba vb.) Cihazın enerji kablosunun masa veya tezgahtan sarkmamasına ve başka cihazlar ile temas etmemesine dikkat ediniz.

Çalışır haldeyken Arzum OKKA Minio Jet'i kendi başına ve gözetimsiz bırakmayınız.

Cihazınızı ilk kullanımda pişirme haznesine sadece su koyarak çalıştırınız ve bu atık suyu dökünüz.

Pişirme haznesine su koymadan kahve pişirme işlemini başlatmayınız. Cihazınızda susuz pişirme emniyeti bulunmaktadır. Cihazınızı susuz

çalıştırmanız halinde bir süre sonra kendini kapatıp soğuyana kadar yeniden çalışmayacaktır.

Piştirme haznesine su, kahve ve şeker dışında bir madde koymayınız.

Piştirme haznesini bu makina dışında hiçbir ısıtıcıda kullanmayınız. (Ör: ocak üzerinde, mikrodalga.vb)

Piştirdiğiniz Kahveyi finacana servis ediniz, piştirme haznesinden içmeyiniz.

Piştirme haznesini tutmak/taşımak için mutlaka taşıma sapını kullanınız.

Piştirme işleminden sonra, piştirme haznesinin yerleştirildiği, enerji iletim tabanı sıcak olabilir. Temas etmeden önce **MUTLAKA** soğumasını bekleyiniz.

Temizlemeden önce cihazın fişini prizden çıkarınız ve piştirme haznesinin tamamen soğumasını bekleyiniz. Cihazın temizlenmesi ile ilgili detaylı bilgi için lütfen Temizleme ve bakım bölümüne bakınız.

Arzum OKKA Minio Jet'i; uzun süre kullanımda olmadığı ve/veya herhangi bir arıza olması halinde ve/veya tehlikeli bir durum oluşması halinde her zaman prizden çıkarınız.

Fişi prizden çıkarırken **ASLA** şebeke kablosundan çekmeyiniz; her zaman fişin kendisini tutarak çekiniz.

Cihazı temizlerken ve bakım yaparken, fişin prizde olmadığından emin olunuz.

Cihazı yalnızca verilen enerji iletim tabanı ile birlikte kullanınız.

2. MAKİNEİN GENEL VE TEKNİK ÖZELLİKLERİ



ARZUM OKKA MINIO JET TÜRK KAHVESİ MAKİNESİ

- 1- 1-5 fincan kapasiteli pişirme haznesi
- 2- Çift taraflı akıtma ağızı (sağ ve sol el kullanımına uygun)
- 3- Enerji iletim tabanı
- 4- Başlatma tuşu ve durum ışığı
- 5- Pişirme algılama sensörü
- 6- Türk kahvesi ölçü kaşığı
- 7- Kablo sarma bölümü

Kullanım ömrü 7 yıl

Şebeke Gerilimi: 220-240V ~ 50/60 Hz

Çekilen Güç: 400-480 W

Ürünün üzerinde basılı olan veya basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanıldığı ortam şartlarına göre değişebilirler.

3. MAKİNEİN KULLANIMI

İlk kullanımdan önce cihazınızın ana gövdesini silerek temizleyiniz. İlk kullanımda pişirme haznesine MAX seviyesine kadar su doldurarak cihazı çalıştırınız ve bu suyu dökerek cihazınızı soğumaya bırakınız.

Arzum OKKA Minio Jet Türk Kahvesi Makineniz kullanım esnasında ısınır, bu nedenle cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayınız.

Kahve makinenizle sadece kahve pişirebilirsiniz. Kaynatma veya ısıtma amacıyla başka bir sıvı ya da solüsyon kullanmayınız.

Arzum OKKA Minio Jet Türk Kahvesi Makineniz ile 1-5 kişilik kahve pişirebilirsiniz.

Makinenizin fişini prize taktığınızda bip sesi ile birlikte durum ışığı beyaz renge dönüşecektir.

Pişirme haznesine kişi sayısına göre yeterli miktarda su koyunuz. İstenilen miktarda Türk kahvesi koymak için Arzum OKKA Minio Jet ölçü kaşığı kullanınız. İstenilen miktarda şeker ekleyerek topaklanmayı önlemek için hafifçe karıştırınız. Pişirme haznesindeki karışımın Max seviyesini geçmediğinden emin olunuz.

Cihazınızı enerji iletim tabanına yerleştirip cihazınızın başlatma tuşuna bastığınızda durum ışığı kırmızı renge dönüşerek pişirme işlemine başlayacaktır. Pişirme işlemi bittiğinde cihazınız sesli uyarı verecektir ve durum ışığı yeniden beyaz renge dönecektir.

Pişirme işlemi devam ederken pişirme haznesini asla yerinden çıkarmayınız. Pişirme işlemi devam ederken herhangi bir sebeple pişirme haznesini yuvasından çıkardığınızda 7 dk içinde hazne yuvasına yerleştirilmez ise kahve makineniz bu süre içinde 3 kez uyarı sesi verip pişirmeyi durduracaktır ve kırmızı olan durum ışığı beyaz renge dönecektir.

Pişirme işlemi bitince hazneyi yerinden alarak kolaylıkla servis edebilirsiniz.

Her kullanım sonrasında pişirme haznesini kuru veya nemli bir bezle mutlaka temizleyiniz. Hazneyi kesinlikle suya daldırarak veya bulaşık makinesine atarak temizlemeyiniz.

4. OKKALI TÜRK KAHVESİ PİŞİRME ÖNERİLERİ

Arzum OKKA Minio Jet, ağır ateşte ideal kıvamda Türk kahvesi pişirmek için tasarlanmış pratik bir makinedir.

Aşağıdaki tabloda OKKALI Türk kahvesi pişirmek için tavsiye edilen ideal ölçülerini bulabilirsiniz.

- Verilen miktarlar tek kişilik kahve içindir.
- 1 ölçek kahve tavsiye edilen miktardır. Sert veya yumuşak içimli bir kahve için arzuya göre daha az veya daha çok kahve kullanabilirsiniz.
- Lezzetli ve köpüklü bir Türk kahvesi için taze kahve kullanınız.

OKKALI Türk Kahvesi Pişirmek İçin Tavsiye Edilen Malzeme Ölçekleri

	SU	KAHVE	ŞEKER
SADE KAHVE	1 Türk kahvesi fincanı	1 ölçek Arzum OKKA Minio Jet kaşığı	Şekersiz
AZ ŞEKERLİ KAHVE	1 Türk kahvesi fincanı	1 ölçek Arzum OKKA Minio Jet kaşığı	Yarım kesmeşeker/ Yarım çay kaşığı toz şeker
ORTA KAHVE	1 Türk kahvesi fincanı	1 ölçek Arzum OKKA Minio Jet kaşığı	1 adet kesmeşeker/ 1 çay kaşığı toz şeker
ŞEKERLİ KAHVE	1 Türk kahvesi fincanı	1 ölçek Arzum OKKA Minio Jet kaşığı	2 adet kesmeşeker/ 2 çay kaşığı toz şeker

Pişirme:

1. Fişi prize takınız. Ürününüz kendiliğinden açılacaktır ve durum ışığı beyaz renkte yanacaktır.
2. Yukarıdaki tabloda tavsiye edilen oranlara göre önce kahve, şeker sonra suyu pişirme haznesine koyunuz. Bir kaşık yardımı ile hafifçe karıştırınız. (Şekil-1)



Not: Lezzetli kahve için pişirme haznesinin içinin temiz olmasına dikkat ediniz.

3. Cihazınız tek seferde 5 kişilik kahve pişirebilir. Kullanmakta olduğunuz fincan boyutları değişiklik gösterebileceği için, su-kahve-şeker karışımının hazne içindeki MAX seviye çizgisini geçmemesine dikkat ediniz. Aksi halde kahve iyi pişmeyebilir ve/veya pişirme haznesinden taşabilir. (Şekil-2)

4. Pişirme haznesini makinaya yerleştiriniz. (Şekil-3)

Not: Pişirme haznesini yerine tam yerleştirmesiniz ürününüz pişirme işlemine başlamayacaktır.

5. Ön panoda bulunan başlatma tuşuna basınız. (Şekil-4)

6. Makine başlama sesi (bip) uyarısını verip başlatma tuşu etrafındaki durum ışığı kırmızı renkte yanar. (Şekil-5)

7. Pişirme süreleri;

MİKTAR	PIŞİRME SÜRESİ
1 KİŞİLİK	1-1.5 DK
2 KİŞİLİK	1.5-2.5 DK
3 KİŞİLİK	2.5-3 DK
4 KİŞİLİK	3-4 DK
5 KİŞİLİK	4-5 DK

Not: Pişirme süreleri; ortam ısısı, suyun ısısı ve şebeke voltajına bağlı olarak farklılıklar gösterebilir. Ürününüzün peş peşe kullanımda makine sıcak olacağı için pişme süresi daha da kısalabilir.

8. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra makineniz sesli uyarı verir ve kırmızı olan durum ışığı beyaz renge dönerek bekleme moduna geçer. Makinenizi fişten çekerek tamamen kapatabilirsiniz.



9. Pişirme işlemi bittikten sonra kahvenizi fincana alarak servis yapınız.

Not: Köpüğün ve telvenin pişirme haznesinde kalmaması için hazneyi hafifçe oynatarak boşaltınız. (Şekil-7)

10. Herhangi bir sebepten ötürü pişirme işlemini iptal etmek için başlatma tuşuna tekrar basmanız yeterlidir.



5. TEMİZLİK VE BAKIM

Temizlemeden önce makinenizin fişini prizden çekiniz ve pişirme haznesinin soğumasını bekleyiniz. Pişirme haznesinin içindeki suyu veya kahveyi boşaltıp cezve içini yıkadıktan sonra pişirme haznesinin dışını kuru veya nemli bir bezle siliniz.



Pişirme haznesinin dış kısmını ve enerji iletim tabanının da bulunduğu ana gövdesini sadece kuru veya nemli bir bezle siliniz. **KESİNLİKLE** suya daldırarak veya bulaşık makinesinde yıkayarak temizlemeyiniz.

Makinenizin hiçbir aksesuarını bu tip cihazlar için kullanılan temizleyiciler haricinde sert ve kimyasal temizleyiciler (çamaşır suyu, tuz ruhu vb.) kullanarak temizlemeyiniz. Cihazı temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler, metal nesneler, çizici sert süngerler, tel temizleyiciler veya sert fırçalar kullanmayınız.

Pişirme algılama sensörünü her kullanımdan sonra nemli bir bez ile siliniz. (Şekil-8)



Kireçlenmeyi Giderme

Zamanla kullanılan suyun içerisinde bulunan kireç, pişirme haznesi tabanında birikerek cihazınızın verimini düşürebilir.

Cihazınızın pişirme haznesini elektrikli mutfak aletlerine özel üretilmiş kireç çözücüler ile temizleyebilir veya beyaz sirke gibi doğaya saygılı çözümleri deneyebilirsiniz.

Cihazınızın pişirme haznesini beyaz sirke ile temizlemek için; cihazınıza pişirme haznesinin zeminini kaplayacak miktarda beyaz sirke koyarak 1 saat bekletiniz, daha sonra sirkeyi boşaltıp pişirme haznesini 2-3 kez temiz su ile yıkayınız.

6. TAŞIMA VE NAKLİYE

Taşıma ve nakliye sırasında cihazınız, aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda tutulmalıdır.

Taşıma sırasında ürünü normal konumunda tutunuz.

Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.

Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

DEAR VALUED CUSTOMER;

We would like to thank you for choosing Arzum OKKA Minio Jet.

We recommend you to read this Manual carefully before using Arzum OKKA Minio Jet, and keep the Manual as it may be necessary in the future.

Arzum OKKA Minio Jet should only be used by people with knowledge of the safe use instructions given in this guide.

Terms of warranty and warranty certificate of your machine are also included in this manual.

*Our company does not take responsibility for any damage caused by improper handling contrary to the instructions in this manual or any application other than usage area and repairing to the product by other persons or parties than Arzum authorized services, and such conditions will make this warranty void.

Opening Package and First Use:

Before first use, take the machine and accessories out of the box, check for damage and malfunctions.

If there are any damage or malfunctions, do not use the machine and apply to Arzum Authorized Service.

This product complies with all binding CE labeling directives.

It complies with AEEE Regulation.

This machine should not be disposed of as it is combined with recyclable parts in accordance with AEEE instructions. Please apply to the nearest civic amenity site or Arzum authorized service in order to recycle this machine.



OKKA MINIO JET

OK0013-X / OK0014-X / OK0015-X

TABLE OF CONTENTS

1. IMPORTANT SAFEGUARDS	16
--------------------------------	-----------

2. GENERAL AND TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE MACHINE	20
---	-----------

3. USE OF MACHINE	21
--------------------------	-----------

4. RECOMMENDATIONS FOR MAKING A STRONG TURKISH COFFEE	22
--	-----------

5. CLEANING AND MAINTENANCE	24
------------------------------------	-----------

6. TERMS OF WARRANTY AND WARRANTY CERTIFICATE	26
--	-----------

1. IMPORTANT SAFEGUARDS

Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate of Arzum OKKA Minio Jet Technical Specifications corresponds with your voltage. Our company shall not be liable for any malfunction that may occur in the event of any discrepancy, therefore any malfunction resulting from discrepancy is out of warranty.

Arzum OKKA Minio Jet should only be operated by plugging into a grounded electrical socket connected in accordance with the regulations. Do not use extension cords that supply improper current in order to prevent damage to your machine.

Any repair for this electrical device or its power-supply should be conducted by authorized customer services personnel to avoid danger.

Please contact **Arzum Customer Services** if it needs to be repaired. Our company shall not be liable for any malfunction that may occur due to misuse, therefore any malfunction resulting from misuse is out of warranty.

To protect against electric shock, DO NOT clean and immerse machine and power cord in water. The machine is

electrically operated, avoid touching the plug with wet hands to protect against electric shock.

This appliance should be used by people who are informed, supervised and instructed to use this appliance in a safe manner and understood the risks. Do not let children to play with the appliance and cord, close adult supervision is required when the appliance is used or cleaned by children.

Attention: Keep children away from all packing materials, these materials have potential danger that can cause death as a result of choke.

This machine is intended to be used in such places like houses and following other places:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,

- Farmhouses,
- In motels, hotels and other residential type locations using by clients.
- In sleeping places and breakfast halls

Do not use outdoors, always avoid to keep the machine at zero or below zero temperatures.

Use Arzum OKKA Minio Jet **ALWAYS** on a hard, flat level surface. Do not place the appliance on the edge of table or countertop, the appliance can fall down. Remember your appliance could be filled with hot coffee.

Do not use Arzum OKKA Minio Jet on or near hot surfaces, heat resources, near a flame or fiery steam. (Ex: top of hot oven, heater, stove etc.) Do not let cord hang over edge of table or countertop or to contact other devices.

Do not leave Arzum OKKA Minio Jet unaccompanied and unattended during operation.

When using your coffeemaker for the first time, simply put water into coffee pot and operate your appliance then discard the waste water.

Do not start brewing coffee process without putting water into coffee pot. There is water-secure security implementation on your appliance. In case operating without water, the appliance will shut off after a while and will not be rerun until it cools down.

Do not put any material into coffee pot except water, coffee and sugar.

Coffee pot should only be used with this appliance, do not use

with any heater. (Ex: on oven, microwave oven etc.)

Serve your brewed coffee with cup, do not drink from the coffee pot.

To handle/carry the coffee pot always use a carrying handle.

After brewing coffee process, energy transmission base where the coffee pot is placed, could be hot. Before touching the energy transmission base, wait it to get cold.

Please, unplug from outlet your appliance when your appliance not in use, before cleaning and allow coffee pot to cool.

Please find detailed information about cleaning the appliance on Cleaning and Maintenance section.

Always unplug Arzum OKKA Minio Jet when; the coffeemaker is not in use for a long time and/or a malfunction occurs and/or poses a danger.

While pulling the plug **NEVER** pull at grid cable; always pull the plug itself.

Make sure that you unplug from outlet when cleaning and maintenance application.

Use your machine with its own power base unit only.

2. GENERAL AND TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE MACHINE



ARZUM OKKA MINIO JET TURKISH COFFEE MACHINE

- 1- 1-5 cups brewing capacity
 - 2- Double-sided coffee pot (suitable for right and left-handed use)
 - 3- Energy transmission base
 - 4- Start button and status light
 - 5- Brewing detection sensor
 - 6- Turkish coffee measuring spoon
 - 7- Cable storage area
- 7 year service life.
Mains voltage: 220-240V ~ 50/60 Hz
Power: 400-480 W

Values labeled on the appliance or declared by printed documents are obtained under laboratory conditions according to relevant standards. These values may change depending on the ambient conditions where product is used.

3. USE OF MACHINE

Wipe off the main body of the appliance before first use.

After putting water into the coffee pot at MAX level, operate the machine and discard the waste water and allow the appliance to cool.

Your Arzum OKKA Minio Jet Turkish Coffee Machine heats during use, therefore do not touch hot surfaces.

You can only make coffee with your coffeemaker. Do not use any liquids or solution in order to boil or heat.

You can make coffee for 1-5 people with your Arzum OKKA Minio Jet Turkish Coffee Machine.

When you plug in your machine, status light will turn white with a beeping sound.

Put enough water into coffee pot by number of people. Use Arzum OKKA Minio Jet measuring spoon to put exact required quantity of Turkish coffee. Add required quantity of sugar and toss to prevent ball formation. Make sure the mixture does not exceed the max level in the coffee pot.

Once you place your appliance on energy transmission base and press the start button, status light will turn into red and start the brewing process. When brewing process ends, your appliance will give a warning beep and status light will turn into white again.

Never displace the coffee pot during brewing process. When you remove the coffee pot from its slot for any reason during the brewing process and it is not placed its slot within 7 minutes, your coffee machine will beep 3 times during this times and the red status light will turn white.

You can easily take the coffee pot to serve when brewing process is done.

Always clean the coffee pot with a dry and damp cloth after each use. Never wash the reservoir by means of immersing it into water or wash in the dishwasher.

4. SUGGESTIONS FOR BREWING STRONG TURKISH COFFEE

Arzum OKKA Minio Jet, is a practical appliance designed to prepare Turkish coffee in an ideal consistency by simmering.

In the below table you can find suggested ideal measures for preparing delicious Turkish Coffee.

- Displayed amount is coffee for one person.
- 1 scale is the suggested amount of coffee. Depending on a strong or soft coffee you may use more or less coffee to your taste.
- Use fresh coffee for a delicious and foamy Turkish coffee.

Suggested Scale Of Ingredient For Preparing delicious Turkish Coffee

	WATER	COFFEE	SUGAR
BLACK COFFEE	1 Turkish coffee cup	1 scale Arzum OKKA Minio Jet spoon	Without sugar
COFFE WITH LITTLE SUGAR	1 Turkish coffee cup	1 scale Arzum OKKA Minio Jet spoon	Half cube sugar/ Half teaspoon powder sugar
COFFEE WITH MEDIUM SUGAR	1 Turkish coffee cup	1 scale Arzum OKKA Minio Jet spoon	1 piece of cube sugar/ 1 teaspoon of powder sugar
SWEET COFFEE	1 Turkish coffee cup	1 scale Arzum OKKA Minio Jet spoon	2 pieces of cube sugar/ 2 teaspoon s of powder sugar

Brewing:

1. Insert the plug. Your appliance will turn on automatically and status light will turn into white.
2. According to the above suggested scales, firstly add coffee then sugar and then water to the cooking coffee pot. Slightly mix with a spoon (Figure-1)



Note: For a delicious coffee, make sure the interior of coffee pot is clean.

3. Your appliance can make coffee up to 5 persons at a time. As your cup sizes may vary, pay attention not to exceed water-coffee-sugar mixture beyond the MAX level line in the coffee pot. Otherwise coffee may not brew well and/or boil over the coffee pot. (Figure-2)



4. Place the coffee pot to the appliance. (Figure-3)

Note: If you do not place the cooking coffee pot to its spot correctly your appliance will not start brewing.

5. Press the start button located on the front panel. (Figure-4)



6. Appliance will give a warning sound (beep) to start and the status light around start button will turn into red. (Figure-5)

7. Brewing duration;

AMOUT	COOKING DURATION
1 PERSON	1-1.5 MIN
2 PERSON	1.5-2 MIN
3 PERSON	2.5-3 MIN
4 PERSON	3-4 MIN
5 PERSON	4-5 MIN

Note: Duration of brewing may vary depending on ambient temperature, water temperature and mains voltage. On subsequent brewing process, the duration may shorten as the appliance will be hotter.



8. After brewing process has finished, your appliance will give warning beep and the red status light turns into white and goes into sleep mode. You may completely turn off your appliance by plugging out.



9. After cooking you can serve your coffee by pouring into the cup.

Note: In order to prevent the residue of foam and coffee grounds in the coffee pot, shake the coffee pot slightly and then pour. (Figure-7)

10. If you wish to cancel the brewing process for any reason, just press the start button.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning, unplug your machine and allow for the brewing pots to cool down. After pouring the water or coffee from the coffee pot and washing it, wipe the outside of the coffee pot with a dry or damp cloth.



Clean the external surface of the coffee pot and its main body, including the energy transmission base only with a dry or damp cloth. NEVER wash the coffee pot by means of immersing it into water or wash in the dishwasher.

Always clean the coffee pot with a dry and damp cloth after each use. Never wash the reservoir by means of immersing it into water or wash in the dishwasher.

Do not clean any of the appliance accessories with harsh and chemical cleaners (bleach, hydrochloric acid, etc.) except the cleaners used for this type of devices. Do not use abrasive cleaners, metal objects, hard sponges, wire brushes or harsh cleaners to clean the appliance.

Wipe the cooking sensor with a wet fabric after each use. (Figure-8)



Removing Calcification

Lime inside the water used in time may pile up inside the coffee pot and thus may reduce the performance of your appliance.

You can clean your appliance's coffee pot with a decalcifying product specific to electrical kitchen appliances or you may try environmental friendly solutions such as white vinegar.

In order to clean your appliance's coffee pot with white vinegar; pour enough white vinegar to cover the base of your appliance's dec

6. HANDLING AND SHIPMENT

During handling and shipment, your appliance must be kept in original package in order to prevent damages to its parts.

Keep at normal position during shipment.

Do not drop the product when transporting and protect from impacts.

After delivery of the product, failures and damages that may occur while transporting are not covered by warranty.

VEREHRTER KUNDE;

Wir danken Ihnen für Ihre Wahl des Arzum OKKA Minio Jet. Wir möchten Sie eindringlich bitten, diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Arzum OKKA Minio Jet eingehend zu studieren, und sie aufzuheben, da sie Ihnen später noch von Nutzen sein könnte.

Der Arzum OKKA Minio Jet sollte nur durch Personen genutzt werden, die sich über die in dieser Anleitung geschilderten Hinweise für die sichere Handhabung bewusst sind. Das Informationsb

*Unsere Firma übernimmt keine Haftung für Schäden, die bei Nutzung dieses Gerätes entgegen der Instruktionen in dieser Bedienungsanleitung, bei Nutzung des Gerätes außerhalb seines Bestimmungszwecks, oder falls Reparaturen nicht durch einen Arzum-Kundendienst durchgeführt wurden, entstehen könnten, was auch dazu führt, dass der Garantierahmen für Ihr Gerät erlischt.

Dass Öffnen der Verpackung und die erste Inbetriebnahme: Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, nehmen Sie das Gerät und seine Zubehörteile bitte aus der Verpackung und prüfen diese auf Beschädigungen. Sollte das Gerät Beschädigungen aufweisen, so benutzen Sie es bitte nicht und wenden sich an einen Arzum-Kundendienst.

Dieses Gerät entspricht allen CE Normen.

Es erfüllt die Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte.

Dieses Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden, da es gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte, aus wiederverwertbaren Teilen besteht. Um die Abfallverwertung dieses Gerätes sicherzustellen, wenden Sie sich bitte an die nächstgelegene Sammelstelle, oder an einen Arzum-Kundendienst.



OKKA MINIO JET

OK0013-X / OK0014-X / OK0015-X

INHALT

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	28
--	-----------

2. ALLGEMEINE UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES GERÄTS	32
--	-----------

3. BEDIENUNG DES GERÄTES	33
---------------------------------	-----------

4. VORSCHLÄGE ZUR ZUBEREITUNG RICHTIGEN TÜRKISCHEN MOKKAS	34
--	-----------

5. REINIGUNG UND WARTUNG	36
---------------------------------	-----------

6. VERSAND UND TRANSPORT	37
---------------------------------	-----------

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung an Ihrem Ort, mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem Etikett für technische Daten am Arzum OKKA Minio Jet ausgewiesen ist. Unsere Firma übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch abweichende Netzspannungen entstehen, daraus resultierende Schäden werden außerhalb des Garantierahmens behandelt.

Der Arzum OKKA Minio Jet darf nur an Steckdosen betrieben werden, die vorschriftsgemäß geerdet sind. Um Schäden an Ihrem Gerät auszuschließen, vermeiden Sie Verlängerungskabel, die keine ausreichende Betriebsspannung liefern.

Zur Vermeidung der eigenen Gefährdung, dürfen Reparaturen an diesem Gerät oder seinem Stromkabel nur durch Fachpersonal bei autorisierten Kundendiensten durchgeführt werden.

Sollte eine Reparatur erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an den **Arzum Kundendienst**. Unsere Firma übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch falsche Bedienung entstehen, daraus resultierende Schäden werden außerhalb des Garantierahmens behandelt.

Um das Risiko von Stromschlägen

zu vermeiden, spülen Sie das Gerät und sein Stromkabel **UNTER KEINEN UMSTÄNDEN** nass, oder tauchen es in Wasser ein. Da dieses Gerät mit Strom betrieben wird, besteht das Risiko eines Stromschlages; berühren Sie den Stecker daher niemals mit nassen Händen.

Dieses Gerät sollte nur durch Personen genutzt werden, die über die sichere Handhabung informiert, beaufsichtigt, oder instruiert wurden, und sich der bestehenden Gefahren bewusst sind. Das Gerät und sein Stromkabel darf Kindern nicht als Spielzeug dienen, und es sollte Kindern nur unter Aufsicht eines Erwachsenen gestattet werden, das Gerät zu benutzen oder zu reinigen. Bewahren Sie das Gerät und sein Stromkabel an einem für Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen Ort auf.

Vorsicht: Halten Sie jegliches Verpackungsmaterial von Kindern

fern; dieses Material birgt potentielle Erstickungsrisiken.

Dieses Gerät ist für die Nutzung an häuslichen und ähnlichen Orten, wie folgend aufgeführt, konzipiert:

- In Küchenumgebungen für das Personal von Läden, Büros und anderen Arbeitsstellen,
- Gehöfte, Bereiche in Motels und Hotels, die von Kunden genutzt werden, und andere häusliche Umgebungen,
- Schlafstätten und Umgebungen, wo gefrühstückt wird.

Verwenden Sie das Gerät nicht im Außenbereich, und schützen Sie es vor Temperaturen um den Gefrierpunkt und darunter.

Verwenden Sie den Arzum OKKA Minio Jet

AUSSCHLIESSLICH auf ebenen Flächen ohne Neigung.

Vermeiden Sie die Nutzung nahe der Kanten von Tischen oder Arbeitsflächen, Ihr Gerät könnte bei der kleinsten Berührung herunterfallen. Vergessen Sie nicht, es könnte mit heißem MOKKA gefüllt sein.

Benutzen Sie den Arzum OKKA Minio Jet nicht auf heißen Oberflächen, oder in der Nähe von Hitzequellen, offenem Feuer oder heißem Dampf. (Beispielsweise: Auf dem heißen Herd, Heizung, Ofen, u. Ä.) Achten Sie darauf, dass das Stromkabel des Gerätes nicht vom Tisch oder der Arbeitsfläche herabhängt und mit anderen Geräten in Kontakt kommt.

Lassen Sie den Arzum OKKA Minio Jet in eingeschaltetem Zustand nicht unbeaufsichtigt. Kochen Sie mit Ihrem Gerät bei der ersten Inbetriebnahme nur Wasser, und schütten Sie das so genutzte Wasser weg.

Starten Sie den Prozess der MOKKAZubereitung nicht, ohne vorher Wasser in den Brühbehälter eingefüllt zu haben. Ihr Gerät verfügt über einen Schutzmechanismus gegen den Betrieb ohne Wasser. Sollten Sie Ihr Gerät ohne Wasser eingeschaltet haben, so schaltet es sich nach einer Weile selbst ab, und kann nicht erneut eingeschaltet werden, bevor es abgekühlt ist.

Füllen Sie nichts außer Wasser, Kaffeepulver und Zucker in den Brühbehälter.

Verwenden Sie den Brühbehälter in keinem anderen, als in diesem Gerät. (Beispielsweise: Auf dem Herd, Mikrowellengerät u. Ä.)

Servieren Sie den zubereiteten MOKKA in Tassen, trinken Sie ihn nicht aus dem Brühbehälter.

Verwenden Sie unbedingt den Haltegriff um den Brühbehälter anzuheben/zu tragen.

Nachdem kochprozess kann die heizplatte des behaelters immer noch heiss sein. Vor kontakt, bitte warten für abkühlung

Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker, und warten Sie bis der

Brühbehälter vollständig abgekühlt ist. Für weitere Informationen bezüglich der Reinigung lesen bitte den Abschnitt Reinigung und Wartung.

Wenn Sie Ihren Arzum OKKA Minio Jet für längere Zeit nicht benutzen, bzw. bei Beschädigungen, oder im Falle einer Gefahrensituation, ziehen Sie seinen Stecker immer aus der Steckdose.

Ziehen Sie den Stecker NIEMALS am Stromkabel aus der Dose; ziehen Sie immer den Stecker selbst.

Achten Sie darauf, dass der Stecker nicht eingesteckt ist, wenn Sie das Gerät reinigen oder warten.

Verwenden Sie das Gerät nur mit der mitgelieferten Energiestation.

2. ALLGEMEINE UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES GERÄTS



ARZUM OKKA MINIO JET TÜRKISCH-MOKKA ZUBEREITER

- 1- Brühbehälter mit Kapazität für 1-5 Tassen
- 2- Beidseitige Auslauföffnung (für rechts- und linkshändige Nutzung)
- 3- Stromsockel
- 4- Start-Taste und Kontrolllampe
- 5- Kocherkennungssensor
- 6- Messlöffel für Türkischen MOKKA
- 7- Fach zur Kabelaufwicklung

Nutzungsdauer 7 Jahre

Netzspannung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Leistungsaufnahme: 400-480 W

Die Werte, die auf dem Gerät oder in der Dokumentation ausgewiesen sind, wurden entsprechend der geltenden Normen im Labor ermittelt. Diese Werte können je nach der Umgebung in der das Gerät genutzt wird, schwanken.

3. BEDIENUNG DES GERÄTES

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme indem Sie es Abwischen.

Füllen Sie bei der ersten Inbetriebnahme den Brühbehälter bis zur Markierung MAX mit Wasser, schalten Sie das Gerät ein, und schütten Sie dieses Wasser hinterher weg und lassen das Gerät abkühlen.

Ihr Arzum OKKA Minio Jet Türkisch-MOKKA Zubereiter erhitzt sich im Betrieb, vermeiden Sie daher den Kontakt mit seinen heißen Oberflächen.

Sie können mit Ihrem MOKKA-Zubereiter ausschließlich MOKKA zubereiten. Verwenden Sie ihn nicht, um andere Flüssigkeiten oder Solutionen zu kochen oder zu erhitzen.

Sie können mit Ihrem Arzum OKKA Minio Jet Türkisch-MOKKA Zubereiter MOKKA für 1-5 Personen zubereiten.

Mit dem Einstecken des Steckers Ihres Geräts leuchtet die Kontrolllampe in Begleitung eines Piep-Tons weiß auf.

Füllen Sie ausreichend Wasser, entsprechend der Anzahl der Personen, in den Brühbehälter ein. Verwenden Sie den Arzum OKKA Minio Jet Messlöffel, um die gewünschte Menge Kaffeepulver hinzuzufügen. Geben Sie die gewünschte Menge Zucker hinzu, und rühren sanft um, um Klumpenbildung zu verhindern. Vergewissern Sie sich, dass die Mischung im Brühbehälter die Max-Markierung nicht übersteigt.

Wenn Sie Ihr Gerät auf den Stromsockel setzen und die Start-Taste betätigen, beginnt die Kontrolllampe rot zu leuchten, und der Zubereitungsprozess beginnt. Wenn der Zubereitungsprozess zu Ende ist, gibt das Gerät einen Hinweiston aus und die Kontrolllampe leuchtet wieder weiß.

1. Entfernen Sie niemals den Brühbehälter, während der Garvorgang läuft. Wenn Sie den Brühbehälter aus irgendeinem Grund während des Garvorgangs entfernen und ihn nicht innerhalb von 7 Minuten in die Aufnahme stellen, piept Ihre Kaffeemaschine während dieser Zeit dreimal und die Statusanzeige leuchtet weiß.

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, können Sie den Behälter herausnehmen, und mühelos servieren.

Reinigen Sie den Brühbehälter nach jedem Gebrauch mit einem trockenen oder feuchten Tuch. Reinigen Sie den Behälter niemals, indem Sie es in Wasser tauchen oder in der Spülmaschine spülen.

4. VORSCHLÄGE ZUR ZUBEREITUNG RICHTIGEN TÜRKISCHEN MOKKAS

Der Arzum OKKA Minio Jet ist eine Maschine, die dazu konzipiert wurde, türkischen MOKKA in idealer Konsistenz auf schwachem Feuer zu kochen.

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie die empfohlenen Idealmengen für die Zubereitung richtigen türkischen MOKKAs.

- Die Mengenangaben beziehen sich auf eine Tasse MOKKA.
- Die empfohlene Menge ist 1 Messlöffel voll Kaffeepulver. Sie können die Menge für stärkeren bzw. schwächeren MOKKA selbst variieren.
- Verwenden Sie frisches Kaffeepulver um wohlschmeckenden türkischen MOKKA mit Schaum zu erhalten.

Die Mengeneempfehlungen der Zutaten für RICHTIGEN türkischen MOKKA

	WASSER	KAFFEEPULVER	ZUCKER
PURER MOKKA	1 Türkisch-MOKKA Tasse voll	1 Arzum OKKA Minio Jet Messlöffel voll	Kein Zucker
LEICHT GEZUCKERTER MOKKA	1 Turkish coffee cup	1 Arzum OKKA Minio Jet Messlöffel voll	Ein halber Würfel Würfelzucker/ ein halber Teelöffel Kristallzucker
MITTLERER MOKKA	1 Turkish coffee cup	1 Arzum OKKA Minio Jet Messlöffel voll	1 Würfel Würfelzucker/ 1 Teelöffel Kristallzucker
SÜSSER MOKKA	1 Turkish coffee cup	1 Arzum OKKA Minio Jet Messlöffel voll	2 Würfel Würfelzucker/ 2 Teelöffel Kristallzucker

Kochvorgang:

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Ihr Produkt schaltet sich automatisch ein und die Kontrolllampe leuchtet weiß auf.

2. Geben Sie entsprechen der Mengeneempfehlungen aus der obenstehenden Tabelle zuerst das Kaffeepulver und den Zucker, und danach das Wasser in den Brühbehälter. Rühren Sie dann sanft mit einem Löffel um. (Abb. 1)



Anmerkung: Um einen wohlschmeckenden MOKKA zu erhalten, sollten Sie darauf achten, dass der Brühbehälter sauber ist.

3. Ihr Gerät kann in einem Arbeitsgang MOKKA für 5 Personen kochen. Da die Ihrerseits verwendeten MOKKA Tassen in der Größe variieren können, sollten Sie darauf achten, dass das Wasser-Kaffee-Zucker Gemisch im Behälter die MAX Markierung nicht übersteigt. Der MOKKA könnte andernfalls nicht ausreichend kochen, bzw. überlaufen. (Abb. 2)

4. etzen Sie den Brühbehälter in die Maschine ein. (Abb. 3)

Anmerkung: Sollte der Brühbehälter nicht richtig eingesetzt werden, kann der Kochvorgang nicht beginnen.

5. Betätigen Sie die Start-Taste an der Front des Geräts. (Abb. 4)

6. Das Gerät gibt einen Piep-Ton von sich, und die Kontrolllampe um die Start-Taste herum leuchtet in rot. (Abb. 5)

7. Kochzeiten;

MENGE	KOCHZEIT
FÜR 1 PERSON	1-1.5 MIN
FÜR 2 PERSON	1.5-2.5 MIN
FÜR 3 PERSON	2.5-3 MIN
FÜR 4 PERSON	3-4 MIN
FÜR 5 PERSON	4-5 MIN

Anmerkung: Die Kochzeiten können, abhängig von der Umgebungstemperatur, der Wassertemperatur und der Netzspannung variieren. Bei Benutzung des Geräts mehrmals hintereinander, kann sich die Kochzeit aufgrund der vorhandenen Restwärme noch weiter verkürzen.



8. Nach Abschluss des Kochvorganges gibt Ihr Gerät einen Hinweisston aus und die rot leuchtende Kontrolllampe schaltet wieder auf weiß um. Sie können das Gerät komplett ausschalten, indem Sie den Stecker ziehen.

9. Nach Abschluss des Kochvorganges servieren Sie den MOKKA in Tassen.

Anmerkung: Um zu vermeiden, dass Schaum und Kaffeesatz im Behälter zurückbleiben, entleeren Sie ihn mit leichten Schwenkbewegungen. (Abb. 7)

10. Um den Zubereitungsprozess, aus welchem Grund auch immer, abzubrechen, reicht es aus, die Start-Taste erneut zu betätigen.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker Ihres Gerätes Maschine und warten Sie, bis der Kochbehälter abgekühlt ist.

Nachdem Sie das Wasser oder den Kaffee im Kochbehälter geleert und die Innenseite der Kaffeekanne gewaschen haben, wischen Sie die Außenseite des Kochbehälters mit einem trockenen oder feuchten Tuch ab.

Wischen Sie den äußeren Teil des Kochbehälters und dessen Hauptkörper, einschließlich des Energieübertragungsbodens, nur mit einem trockenen oder feuchten Tuch ab. Reinigen Sie diese NIEMALS durch Eintauchen in Wasser oder durch Waschen in der Spülmaschine.



Wischen Sie den Brühbehälter und den Grundrahmen Ihres Geräts, einschließlich der Energiestation, nur mit einem trockenen oder feuchten Tuch ab. Reinigen Sie es NIEMALS, indem Sie es in Wasser tauchen oder in der Spülmaschine waschen.

Benutzen Sie zur Reinigung der Teile Ihrer Maschine außer den Reinigungsmitteln, die für Geräte dieser Art konzipiert sind, keine starken chemische Reinigungsmittel (Bleiche, Salzsäure o. Ä.) Benutzen Sie zur Reinigung Ihres Gerätes keine Scheuermittel, keine metallenen Objekte, harte Scheuerschwämme, Drahtpads oder harte Bürsten.

Wischen Sie den Kocherkennungssensor nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch ab. (Abb. 8)



Entkalken

Mit der Zeit kann sich Kalk aus dem genutzten Wasser, am Boden des Brühbehälters festsetzen und die Leistung Ihres Geräts beeinträchtigen.

Sie können den Brühbehälter Ihres Gerätes entweder mit Handelsüblichen, für Küchengeräte vorgesehenen Kalklösern reinigen, oder es mit naturfreundlichen Alternativen, wie klarem Essig versuchen.

Um den Brühbehälter Ihres Gerätes mit klarem Essig zu reinigen, geben Sie so viel klaren Essig in den Brühbehälter, dass der Boden komplett bedeckt ist, lassen ihn 1 Stunde einwirken, und spülen den Brühbehälter danach 2-3 mal mit klarem Wasser aus.

6.VERSAND UND TRANSPORT

Beim Versand und Transport muss sich Ihr Gerät zur Vermeidung von Schäden in der Originalverpackung befinden.

Halten Sie das Produkt beim Transport in seiner normalen Ausrichtung.

Lassen Sie Ihr Gerät beim Transport nicht fallen und schützen Sie es gegen Stöße.

Defekte und Schäden, die nach der Auslieferung an den Kunden beim Transport entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

CHER CLIENT;

Nous vous remercions d'avoir choisi Arzum OKKA Minio Jet. Nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser Arzum OKKA Minio Jet et garder le manuel comme il peut être nécessaire à l'avenir.

Arzum OKKA Minio Jet ne doit être utilisé que par des personnes connaissant les instructions d'utilisation en toute sécurité données dans ce manuel.

Les conditions de garantie et le certificat de garantie de votre machine sont également inclus dans ce manuel.

* Notre société décline toute responsabilité pour tout dommage causé par une mauvaise manipulation contraire aux instructions de ce manuel ou à toute application autre que le domaine d'utilisation et la réparation du produit par d'autres personnes ou parties que les services autorisés d'Arzum, et de telles conditions annuleront cette présente garantie.

Ouverture du Paquet et Première Utilisation:

Avant la première utilisation, sortez la machine et les accessoires de la boîte, vérifiez les dommages et les dysfonctionnements.

En cas de dommages ou de dysfonctionnements, n'utilisez pas la machine et adressez-vous au service après-vente agréé Arzum.

Ce produit est conforme à toutes les directives contraignantes en matière d'étiquetage CE.

Il est conforme à la réglementation AEEE.

Cette machine ne doit pas être mise au rebut car elle est associée à des pièces recyclables conformément aux instructions de l'AEEE. Veuillez vous adresser au site d'équipements collectifs le plus proche ou au service agréé Arzum afin de recycler cette machine.



OKKA MINIO JET

OK0013-X / OK0014-X / OK0015-X

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	40
---	-----------

2. GÉNÉRAL ET TECHNIQUE	
CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE	44

3. UTILISATION DE LA MACHINE	45
-------------------------------------	-----------

4. RECOMMANDATIONS POUR FAIRE	
UN FORME CAFÉ TURC	46

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	48
----------------------------------	-----------

6. CONDITIONS DE GARANTIE ET	
CERTIFICAT DE GARANTIE	49

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Vérifiez la tension pour vous assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique d'Arzum OKKA Minio Jet Spécifications Techniques correspond à votre tension. Notre société ne peut être tenue responsable de tout dysfonctionnement pouvant survenir en cas de divergence. Par conséquent, tout dysfonctionnement résultant d'une divergence est hors garantie.

Arzum OKKA Minio Jet ne doit être utilisé qu'en branchant une prise de courant mise à la terre et branchée conformément à la réglementation. N'utilisez pas de rallonges fournissant un courant inadéquat afin d'éviter d'endommager votre appareil.

Toute réparation de cet appareil électrique ou de son alimentation doit être effectuée par le personnel de service à la clientèle autorisé pour éviter tout danger.

Veuillez contacter le **Service Clientèle Arzum** si une réparation est nécessaire. Notre société ne peut être tenue responsable de tout dysfonctionnement pouvant résulter d'une mauvaise utilisation. Par conséquent, tout dysfonctionnement résultant d'une mauvaise utilisation est hors garantie.

Pour vous protéger contre les chocs électriques, NE nettoyez PAS et N'immergez PAS la machine et le cordon d'alimentation dans l'eau. La machine est à commande électrique, évitez de toucher la fiche avec les mains mouillées pour vous protéger contre les chocs électriques.

Cet appareil doit être utilisé par des personnes informées, supervisées et averties de l'utiliser de manière sûre et conscientes des risques. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni avec le cordon. Une surveillance étroite par un adulte est requise lorsque l'appareil est utilisé ou nettoyé par des enfants.

Attention: Gardez les enfants à l'écart de tous les matériaux d'emballage. Ces matériaux présentent un danger potentiel pouvant entraîner la mort par étranglement.

Cette machine est destinée à être utilisée dans des endroits tels que les maisons et autres endroits suivants:

- Dans les magasins, les bureaux et les cuisines du personnel des autres lieux de travail,
- Fermes,
- Dans les motels, les hôtels et autres lieux de type résidentiel, utilisée par les clients.
- Dans les lieux de couchage et les salles de petit-déjeuner,

Ne pas utiliser à l'extérieur, évitez toujours de garder la machine à zéro ou en dessous de zéro températures.

Utilisez Arzum OKKA Minio Jet **TOUJOURS** sur une surface plane et dure. Ne placez pas l'appareil sur le bord d'une table ou d'un comptoir, l'appareil peut tomber. N'oubliez pas que votre appareil peut être rempli de café chaud.

Ne pas utiliser Arzum OKKA Minio Jet sur ou à proximité de surfaces chaudes, de sources de chaleur, de flammes ou de vapeurs ardentes. (Ex: dessus du four chaud, chauffage, cuisinière etc.) Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ni entrer en contact avec d'autres appareils.

Ne laissez pas Arzum OKKA Minio Jet sans accompagnement ni surveillance pendant le fonctionnement.

Lorsque vous utilisez votre cafetière pour la première fois,

mettez simplement de l'eau dans la cafetière et faites fonctionner votre appareil, puis jetez l'eau usée.

Ne commencez pas à préparer le café sans mettre de l'eau dans la cafetière. Il y a une implémentation de sécurité sécurisée contre l'eau sur votre appareil. En cas de fonctionnement sans eau, l'appareil s'éteindra au bout d'un moment et ne sera pas rallumé tant qu'il n'aura pas refroidi.

Ne mettez aucun produit dans la cafetière à l'exception de l'eau, du café et du sucre.

La cafetière ne doit être utilisée qu'avec cet appareil, ne l'utilisez pas avec n'importe quel appareil de chauffage. (Ex: sur le four, le four à micro-ondes, etc.)

Servez votre café préparé avec une tasse, ne buvez pas dans la cafetière.

Pour manipuler/transporter la cafetière, utilisez toujours une poignée de transport.

Veuillez débrancher votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas avant de le nettoyer et laissez-le refroidir. Veuillez trouver des informations détaillées sur le nettoyage de l'appareil dans la section Nettoyage et Maintenance.

Après la cuisson, la base de distribution d'énergie, sur laquelle la chambre de cuisson est placée, peut être chaude. Attendez qu'il refroidisse avant de contacter.

Débranchez toujours Arzum OKKA Minio Jet quand la cafetière n'est pas utilisée pendant longtemps et / ou un dysfonctionnement survient et / ou présente un danger.

En tirant sur la fiche, **NE JAMAIS** tirer sur le câble de grille; toujours tirer la fiche elle-même.

Assurez-vous de débrancher l'appareil de la prise de courant lors du nettoyage et de l'application de maintenance.

Utilisez l'appareil uniquement avec la base de transmission de puissance fournie.

2. SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES ET TECHNIQUES DE LA MACHINE



ARZUM OKKA MINIO JET MACHINE À CAFÉ TURC

- 1- Capacité de brassage de 1 à 5 tasses
- 2- Cafetière double face (convient pour droitiers et gauchers)
- 3- Base de transmission d'énergie
- 4- Bouton de démarrage et voyant d'état
- 5- Capteur de détection de brassage
- 6- Cuillère à mesurer de café turc
- 7- Copartiment pour enroulement de câble

Durée de vie de 7 ans.

Tension secteur: 220-240V ~ 50/60 Hz

Puissance: 400-480 W

Les valeurs étiquetées sur l'appareil ou déclarées sur des documents imprimés sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes applicables. Ces valeurs peuvent changer en fonction des conditions ambiantes d'utilisation du produit.

3.UTILISATION DE LA MACHINE

Essuyez le corps principal de l'appareil avant la première utilisation. Après avoir versé de l'eau dans la cafetière au niveau MAX, faites fonctionner la machine, éliminez les eaux usées et laissez l'appareil refroidir.

Votre machine à café turque Arzum OKKA Minio Jet chauffe pendant son utilisation. Ne touchez donc pas les surfaces chaudes.

Vous ne pouvez faire que du café avec votre cafetière. Ne pas utiliser de liquides ou de solutions pour faire bouillir ou chauffer.

Vous pouvez préparer du café pour 1 à 5 personnes avec votre Machine à Café Turc Arzum OKKA Minio Jet.

Lorsque vous branchez votre appareil, le voyant d'état devient blanc avec un bip sonore.

Mettez assez d'eau dans la cafetière en fonction du nombre de personnes. Utilisez la cuillère à mesurer Arzum OKKA Minio Jet pour mettre la quantité exacte de café turc requise. Ajouter la quantité requise de sucre et mélanger pour éviter la formation de boules. Assurez-vous que le mélange ne dépasse pas le niveau maximum dans la cafetière.

Une fois que vous avez placé votre appareil sur la base de transmission d'énergie et appuyé sur le bouton de démarrage, le voyant d'état deviendra rouge et le processus de préparation démarrera. À la fin du processus d'infusion, votre appareil émettra un bip d'avertissement et le voyant d'état redeviendra blanc.

Ne retirez jamais le réservoir d'infusion pendant le processus de cuisson. Lorsque vous retirez le réservoir d'infusion de son emplacement pour une raison quelconque pendant le processus de cuisson, s'il n'est pas placé dans le réservoir dans les 7 minutes, votre machine à café émettra 3 bips pendant ce temps et le voyant d'état rouge deviendra blanc.

Vous pouvez facilement prendre la cafetière pour servir lorsque le processus d'infusion est terminé.

Nettoyez toujours la chambre de cuisson avec un chiffon sec ou humide après chaque utilisation. Ne jamais nettoyer le réservoir en le plongeant dans l'eau ou au lave-vaisselle.

4. SUGGESTIONS POUR BRASSER UN CAFÉ TURC FORT

Arzum OKKA Minio Jet, est un appareil pratique conçu pour préparer le café turc dans une consistance idéale en mijotant.

Dans le tableau ci-dessous, vous trouverez des suggestions de mesures idéales pour préparer un délicieux café turc.

- La quantité affichée correspond à du café pour une personne.
- 1 échelle est la quantité suggérée de café. En fonction d'un café fort ou doux, vous pouvez utiliser plus ou moins de café à votre goût.
- Utilisez du café frais pour un café turc délicieux et mousseux.

Échelle suggérée d'ingrédients pour la préparation d'un délicieux café turc

	EAU	CAFÉ	SUCRE
CAFÉ NOIR	1 tasse de café turc	Une échelle Arzum OKKA Minio Jet cuillère	Sans sucre
CAFÉ AVEC PEU DE SUCRE	1 tasse de café turc	Une échelle Arzum OKKA Minio Jet cuillère	Demi cube de sucre / Demi cuillère à thé de sucre en poudre
CAFÉ AU SUCRE MOYEN	1 tasse de café turc	Une échelle Arzum OKKA Minio Jet cuillère	1 morceau de sucre en cube / 1 cuillère à thé de sucre en poudre
CAFÉ SUCRÉ	1 tasse de café turc	Une échelle Arzum OKKA Minio Jet cuillère	2 morceaux de sucre en cube / 2 cuillères à thé de sucre en poudre

Brassage:

1. Insérez la fiche. Votre appareil s'allumera automatiquement et le voyant d'état deviendra blanc.
2. Selon les échelles suggérées ci-dessus, tout d'abord ajouter le café puis le sucre et l'eau dans le pot de café de cuisson. Mélanger légèrement avec une cuillère (Figure-1)



Remarque: Pour un café délicieux, assurez-vous que l'intérieur de la cafetière est propre.

3. Votre appareil peut préparer du café jusqu'à 5 personnes à la fois. Comme vos tailles de tasses peuvent varier, faire attention à ne pas dépasser le mélange d'eau, de café et de sucre au-delà du niveau MAX dans la cafetière. Sinon, le café pourrait ne pas bien infuser et / ou bouillir au-dessus de la cafetière. (Fig.-2)

4. Placez la cafetière sur l'appareil. (Fig.-3)

Remarque: Si vous ne placez pas la cafetière de cuisson à sa place correctement, votre appareil ne commencera pas à infuser.

5. Appuyez sur le bouton de démarrage situé sur le panneau avant. (Figure-4)

6. L'appareil émettra un bip d'avertissement et le voyant d'état autour du bouton de démarrage deviendra rouge. (Figure-5)

7. Durée de brassage;

QUANTITÉ	DURÉE DE BRASSAGE
1 PERSONNE	1-1.5 MIN
2 PERSONNES	1.5-2.5 MIN
3 PERSONNES	2.5-3 MIN
4 PERSONNES	3-4 MIN
5 PERSONNES	4-5 MIN

Remarque: La durée de préparation peut varier en fonction de la tempéra

ture ambiante, de la température de l'eau et de la tension du secteur. Lors du processus de brassage suivant, la durée peut être réduite car l'appareil sera plus chaud.



8. Une fois le processus d'infusion terminé, votre appareil émet un bip sonore et le voyant d'état rouge devient blanc et passe en mode veille. Vous pouvez éteindre complètement votre appareil en le débranchant.

9. Après la cuisson, vous pouvez servir votre café en le versant dans la tasse.

Remarque: Pour éviter les résidus de mousse et de marc de café dans la cafetière, secouez-la légèrement puis versez-la. (Figure-7)

10. Si vous souhaitez annuler le processus de brassage pour une raison quelconque, appuyez simplement sur la touche bouton de démarrage.



5.NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer, débranchez votre machine de la prise et attendez que la chambre de cuisson refroidisse.

Après avoir vidé l'eau ou le café à l'intérieur de la chambre de cuisson et lavé l'intérieur de la cafetière, essuyez l'extérieur de la chambre de cuisson avec un chiffon sec ou humide.

Essuyez uniquement la partie extérieure de la chambre de cuisson et son corps principal, y compris la base de transmission d'énergie, avec un chiffon sec ou humide. NE JAMAIS nettoyer par immersion dans l'eau ou en lavant au lave-vaisselle.



Essuyez la chambre de cuisson et le corps principal de votre appareil, y compris la base de transmission d'énergie, uniquement avec un chiffon sec ou humide. Ne JAMAIS nettoyez en plongeant dans l'eau ou au lave-vaisselle.

Ne nettoyez aucun des accessoires de l'appareil avec des nettoyants puissants et chimiques (eau de javel, acide chlorhydrique, etc.), à l'exception des nettoyants utilisés pour ce type d'appareils. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, d'objets métalliques, d'éponges dures, de brosses métalliques ou de nettoyants puissants pour nettoyer l'appareil.

Essuyez le capteur de cuisson avec un tissu humide après chaque utilisation. (Figure-8)



Suppression de la calcification

La chaux dans l'eau utilisée à temps peut s'accumuler dans la cafetière et ainsi réduire les performances de votre appareil.

Vous pouvez nettoyer la cafetière de votre appareil avec un produit décalcifiant spécifique aux appareils de cuisine électriques ou vous pouvez essayer des solutions respectueuses de l'environnement telles que le vinaigre blanc.

Pour nettoyer le récipient de cuisson avec du vinaigre blanc; remplir le vinaigre blanc dans votre appareil assez pour couvrir la base et attendre 1 heure, et après cela, vider le vinaigre et laver votre appareil avec de l'eau propre pour 2-3 fois.

6.MANUTENTION ET EXPEDITION

Lors de la manutention et de l'expédition, votre appareil doit être conservé dans son emballage d'origine afin de ne pas endommager ses composants.

Maintenir à la position normale pendant l'expédition.

Ne laissez pas tomber le produit lors du transport et protégez-le des impacts.

Après la livraison du produit, les pannes et dommages pouvant survenir pendant le transport ne sont pas couverts par la garantie.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ;

спасибо, что вы отдали свое предпочтение Arzum OKKA Minio Jet. Перед использованием Arzum OKKA Minio Jet мы рекомендуем вам внимательно прочитать данную инструкцию по эксплуатации и сохранить ее, так как она может понадобиться вам в будущем. Arzum OKKA Minio Jet должен использоваться только лицами, хорошо знающими правила безопасного использования, описанные в данной инструкции по эксплуатации. В данной инструкции содержатся гарантийные сведения и гарантийный талон прибора.

*При использовании прибора несоответствующим данным в настоящей инструкции по эксплуатации образом, использовании в несоответствующих целях и ремонте прибора не в уполномоченных сервисных центрах Arzum наша фирма не несет ответственности за возможный ущерб, а гарантия на прибор становится недействительной.

Открытие коробки и первое использование:

Перед первым использованием достаньте прибор и аксессуары из коробки, проверьте отсутствие повреждений и неполадок. При наличии каких-либо повреждений или неполадок не используйте прибор и обратитесь в уполномоченный сервисный центр Arzum.

Данный продукт соответствует всем обязательным директивам по маркировке CE.

Соответствует директиве AEEE.

В соответствии с директивой AEEE данный прибор не подлежит выбрасыванию в мусор, так как состоит из деталей, пригодных для повторной переработки. Для обеспечения повторной переработки данного прибора, пожалуйста, обратитесь в ближайший центр сбора или в уполномоченный сервисный центр Arzum.



OKKA MINIO JET

OK0013-X / OK0014-X / OK0015-X

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	52
--	-----------

2. ОБЩИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
--	--

ПРИБОРА	55
----------------	-----------

3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	56
---------------------------------	-----------

4. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОТБОРНОГО	
---	--

ТУРЕЦКОГО КОФЕ	57
-----------------------	-----------

5. ЧИСТКА И УХОД	61
-------------------------	-----------

6. ПЕРЕНОСКА И ТРАНСПОРТИРОВКА	63
---------------------------------------	-----------

1. ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Убедитесь в том, что напряжение, указанное на этикетке с техническими характеристиками Arzum OKKA Minio Jet, соответствует напряжению сети в месте вашего проживания. Наша фирма не несет ответственности в случае возможных неполадок при каких-либо несовпадениях, поэтому возможные неполадки не покрываются гарантией.

Arzum OKKA Minio Jet следует подключать только в заземленную розетку в соответствии с директивами. Не используйте удлинительные кабели, не обеспечивающие достаточный ток для прибора.

Во избежание опасности ремонт данного электрического прибора или его силового кабеля должен выполняться уполномоченным персоналом службы обслуживания.

При необходимости ремонта свяжитесь со **Службой обслуживания Arzum**. Наша фирма не несет ответственности в случае возможных неполадок из-за неправильного использования, поэтому гарантия не распространяется на возможные неполадки.

Для избежания риска удара током **КАТЕГОРИЧЕСКИ** запрещается мыть прибор или его силовой кабель водой и погружать их в воду.

Так как прибор питается от электричества, существует опасность электрического шока, поэтому категорически запрещается касаться электрической вилки мокрыми руками.

Данный прибор должен использоваться лицами, осознающими возможную опасность, а также владеющими информацией, наблюдениями или инструкциями касательно его безопасного использования. **Дети не должны играть с прибором и сетевым кабелем, детям не разрешается готовить или чистить прибор без присмотра взрослых.** Храните

прибор и силовой кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Внимание: Храните все упаковочные материалы вдали от детей, так как они являются источником потенциальной опасности смерти от удушья.

Данный прибор предназначен для использования дома и подобных местах, как указано ниже:

- на кухнях персонала в магазинах, офисах и прочих рабочих заведениях,
- в фермерских домах,
- в мотелях, отелях для использования клиентами, а также в других заведениях жилого типа,
- в заведениях для ночлега и завтрака.

Прибор предназначен только для использования в помещении, его следует **всегда** защищать от нулевой или минусовой температуры.

Используйте Arzum OKKA Minio Jet ВСЕГДА только на ровных поверхностях без наклона. Не помещайте прибор на край стола или столешницы, от небольшого удара прибор может упасть. Помните о том, что в приборе может быть горячий кофе.

Не используйте Arzum OKKA Grandio на горячих поверхностях, возле источников тепла, открытого пламени или горячего пара. (Н-р: на горячей плите, обогревателе, печке и проч.) Следите за тем, чтобы электрокабель прибора не свисал со стола или столешницы, а также не касался других приборов.

Не оставляйте Arzum OKKA Minio Jet без присмотра в рабочем состоянии.

При первом использовании прибора включите его, предварительно налив воду в варочную камеру, а потом вылейте эту воду.

Не наполнив емкость для воды водой, вы не сможете начать процедуру приготовления кофе. В приборе есть предохранитель для предотвращения приготовления без воды. **Если пользоваться прибором, не наливая воды, то через некоторое время он выключится и включится только после того, как остынет полностью.**

Не помещайте в емкость для варки ничего, кроме воды, кофе и сахара.

Не используйте емкость для варки ни в каком другом нагревателе, кроме данного прибора. (Н-р: на плите, в микроволновой печи и проч.)

Подавайте приготовленный кофе в чашках, не пейте его из емкости для варки.

Для держания/переноса емкости для варки обязательно используйте переносную ручку.

После завершения процесса приготовления, база подачи электроэнергии, на которой устанавливается варочная камера, может быть горячей. Перед тем, как дотронуться **ОБЯЗАТЕЛЬНО** подождите пока она остынет.

Перед очисткой удалите вилку прибора из розетки и дождитесь полного охлаждения емкости для варки. Детальную информацию по очистке прибора читайте в разделе Очистка и уход.

Всегда отключайте Arzum OKKA Minio Jet от розетки в случае не использования прибора в течение длительного времени и/или при какой-либо неисправности и/или при возникновении опасной ситуации.

При удалении вилки из розетки **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тянуть за сетевой кабель, всегда держитесь за саму вилку.

При очистке прибора и уходе за ним убедитесь в том, что вилка удалена из розетки.

2. ОБЩИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА



МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТУРЕЦКОГО КОФЕ ARZUM ОККА MINIO JET

- 1-Емкость для варки на 1-5 чашки
- 2-Носик для разлива в обе стороны (пригоден для использования правой и левой рукой)
- 3-База для энергопередачи
- 4-Başlatma tuşu ve durum ışığı
- 5-Датчик обнаружения приготовления
- 6-Мерная ложка для турецкого кофе
- 7-секция намотки кабеля

Срок службы 7 лет

Напряжение в сети: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Потребляемая мощность: 400-480 W

Значения, напечатанные на приборе или в других предоставляемых вместе с прибором печатных документах, получены в лабораторных условиях в соответствии с требуемыми стандартами. Данные значения могут меняться в зависимости от условий среды использования продукта.

3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАШИНЫ

Перед первым использованием протрите основной корпус прибора. **При первом использовании запустите прибор, налив в варочную камеру воду до уровня МАХ, затем вылейте воду и дайте прибору остыть.**

Машина для приготовления турецкого кофе Arzum OKKA Minio Jet нагревается во время использования, поэтому не касайтесь горячих поверхностей прибора.

При помощи кофе-машины вы можете приготовить только кофе. Не кипятите и не подогревайте другую жидкость или раствор.

При помощи машины для приготовления турецкого кофе Arzum OKKA Minio Jet вы можете приготовить кофе для 1-5 человек.

При подключении прибора к сети, световой индикатор состояния издает звуковой сигнал, а цвет его меняется на белый.

В варочную камеру необходимо налить воду в количестве, достаточном для приготовления кофе соответствующему количеству людей. Для правильного количества турецкого кофе используйте мерную ложку Arzum OKKA Minio Jet. **Добавьте желаемое количество сахара и аккуратно перемешайте, чтобы предотвратить образование комочков. Убедитесь, что смесь в варочной камере не превышает максимальный уровень.**

При установке прибора на основание для передачи энергии и нажатии кнопки запуска прибора, индикатор состояния загорится красным светом и запустит процесс приготовления. По окончании процесса приготовления, прибор издаст звуковой сигнал, а цвет индикатора состояния вновь станет белым.

Во время процесса приготовления никогда не снимайте варочную камеру. Если во время процесса

приготовления вы по какой-либо причине удалите варочную камеру из гнезда и если в течение 7 минут варочная камера не будет обратно установлена на место, то в течение этого времени кофеварка подаст 3 звуковых сигнала, отключит процесс приготовления, а красный цвет индикатора состояния превратится в белый.

По окончании процесса приготовления, выньте камеру из гнезда и разлейте кофе по чашечкам.

После каждого использования варочной камеры обязательно протирайте ее сухой или влажной тканью. Ни в коем случае не мойте варочную камеру, погружая ее в воду, а также не мойте ее в посудомоечной машине.

4. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОТБОРНОГО ТУРЕЦКОГО КОФЕ

Arzum OKKA Minio Jet- это практичная машина, предназначенная для приготовления на медленном огне кофе по-турецки идеальной консистенции.

В таблице ниже вы найдете рекомендуемые идеальные количества продуктов для приготовления великолепного турецкого кофе.

- Количество указано для одной чашки кофе.
- Рекомендуемое количество кофе — 1 мерная ложка. Для более слабого или крепкого кофе по желанию вы можете уменьшить или увеличить количество кофе.
- Для вкусного турецкого кофе с пенкой используйте свежий кофе.

**Рекомендуемое количество продуктов для еликопного
турецкого кофе**

	ВОДА	КОФЕ	САХАР
КОФЕ БЕЗ САХАРА	1 чашка кофе по- турецки	1 мерная ложка Arzum OKKA Minio Jet	Без сахара
КОФЕ С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ САХАРА	1 чашка кофе по- турецки	1 мерная ложка Arzum OKKA Minio Jet	половинка кусочка сахара/ пол чайной ложки сахарного песка
КОФЕ СРЕДНЕЙ СЛАДОСТИ	1 чашка кофе по- турецки	1 мерная ложка Arzum OKKA Minio Jet	1 кусочек сахара/1 чайная ложка сахарного песка
СЛАДКИЙ КОФЕ	1 чашка кофе по- турецки	1 мерная ложка Arzum OKKA Minio Jet	2 кусочка сахара/2 чайные ложки сахарного песка

Выпечка:

1. Вставьте вилку в розетку. Прибор включится автоматически, а цвет индикатора состояния станет белым.
2. Положите в варочную камеру кофе, сахар и налейте воду в соответствии с соотношениями, рекомендованными в вышеуказанной таблице. Аккуратно перемешайте с помощью ложки. (Рис.1)



Примечание: Чтобы кофе получался вкусным, следите за чистотой внутренней части емкости для варки

- 3 Прибор может одновременно готовить кофе для 5 человек. В связи с тем, что размер используемых чашек может быть различным, убедитесь, что смесь вода-кофе-сахар не превышает линию уровня MAX в камере. В противном случае кофе может быть плохо сваренным и / или же вылиться из варочной камеры. (Рис.2)

- 4.Поставьте варочную камеру на место. (Рис.3)

Примечание: Если варочная камера будет поставлена на место неправильно, прибор не перейдет к процессу приготовления.

- 5.Нажмите кнопку запуска на передней панели. (Рис.4)

- 6.Прибор подаст звуковой сигнал, индикатор состояния вокруг кнопки запуска станет красным. (Рис.5)

7. Время приготовления:

КОЛИЧЕСТВО	СРОК ОБЫЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
НА 1 ПОРЦИИ	1-1.5 мин
НА 2 ПОРЦИИ	1.5-2.5 мин
НА 3 ПОРЦИИ	2.5-3 мин
НА 4 ПОРЦИИ	3-4 мин
НА 5 ПОРЦИИ	4-5 мин

Примечание: Время приготовления может зависеть от температуры в помещении, температуры воды и напряжения в сети. При использовании прибора несколько раз подряд время приготовления может еще более сократиться, так как машина будет горячей.

8. После завершения процесса приготовления, машина издает звуковой сигнал, красный индикатор состояния меняет цвет на белый и переходит в режим ожидания. Машину можно выключить полностью, отсоединив ее от розетки.

9. По окончании процесса приготовления, кофе можно разлить по чашкам.

Примечание: Для того, чтобы в варочной камере не оставались пена и осадок, необходимо сделать легкие круговые движения, держа варочную камеру в руке. (Рис.7)



10. При необходимости остановки процесса приготовления по любой причине достаточно нажать кнопку запуска еще раз.

5. ЧИСТКА И УХОД

Перед тем, как почистить машину, отключите ее от сети и подождите, пока рабочая камера

остынет. Вылейте из варочной емкости воду или кофе, вымойте джезву, протрите варочную емкость снаружи сухой или влажной тканью.

Протирайте внешнюю часть варочной емкости и основной корпус, в том числе и основание для передачи энергии, только сухой или влажной тканью. НИКОГДА не мойте их, погружая в воду или помещая в посудомоечную машину.

Протирайте варочную камеру и основной корпус устройства, в том числе и основание подачи энергии, только сухой или влажной тканью. НИКОГДА не мойте их, погружая в воду или помещая в посудомоечную машину.

Для чистки деталей прибора не рекомендуется пользоваться твердыми и химическими чистящими средствами (отбеливателем, соляной кислотой и т. д.).

Не рекомендуется также использование абразивных чистящих средств, металлических приспособлений для чистки, царапающих твердых губок, проволочных чистящих приспособлений или жестких щеток.

После каждого использования протирайте датчик указателя приготовления влажной тканью. (Рис.8)



Устранение накипи

Со временем находящаяся в воде известь может накапливаться на дне емкости для варки и снижать эффективность работы прибора.

Емкость для варки прибора можно очистить

специальными средствами против накипи для кухонных приборов или вы можете попробовать более экологичные способы, например, белый уксус.

Для очистки емкости для варки белым уксусом: налейте белый уксус в емкость для варки таким образом, чтобы он покрывал дно емкости и оставьте на 1 час, затем вылейте уксус и 2-3 раза промойте емкость для варки чистой водой.

6.



ПЕРЕНОСКА И ТРАНСПОРТИРОВКА

При перевозке и переносе во избежание повреждения деталей прибора его следует держать в оригинальной упаковке.

При транспортировке держите прибор в нормальном положении.

Не роняйте прибор при транспортировке и защищайте его от ударов.

Гарантия не распространяется на поломки и неполадки, случившиеся во время перевозки после доставки прибора клиенту.

عميلنا المحترم؛

نشكرك لأنك فضلت استخدام ماكينة تحضير القهوة أرزوم اوكا مينيو جيت (Arzum OKKA Minio Jet).

نرجوا منك قراءة دليل الاستخدام بدقة قبل استخدام ماكينة أرزوم اوكا مينيو جيت لأنه يحتوي على معلومات ستكون لازمة لك فيما بعد.

يجب استخدام ماكينة أرزوم اوكا مينيو جيت من قبل الأشخاص الذين يعرفون ارشادات الاستخدام الآمنة المبينة في هذا الدليل. ويحتوي دليل الاستخدام على معلومات تتعلق بشروط ضمان الجهاز ووثيقة الضمان

*إن استخدام هذا الجهاز بشكل مخالف لارشادات الاستخدام المبينة في هذا الدليل، أو استخدامه خارج نطاق استخدامه الخاص، أو في حالة تصليح الجهاز في مكان آخر غير مركز صيانة أرزوم المعتمد وحدوث أي تلف أو ضرر بالجهاز من جراء الأسباب المذكورة فإن شركتنا لن تتحمل مسؤولية ذلك وسيكون الجهاز خارج نطاق الضمان.

فتح العلبة والاستخدام الأول:

أخرج الجهاز وأكسسواراته من العلبة قبل الاستخدام، وافحص الجهاز فيما إذا كان فيه أي عطب أو عطل. في حالة وجود أي ضرر أو عطل في الجهاز لاتستخدمه بل راجع مركز صيانة أرزوم المعتمد. يتوافق هذا المنتج مع جميع توجيهات وضع العلامات الملزمة CE

وهو مناسب لنظام AEEE.

ويجب عدم رمي قطع الجهاز في القمامة لأن أجزاء الجهاز مصنوعة من قطع قابلة للتدوير وفق توجيهات AEEE. وحتى يتم إعادة تدوير الجهاز يرجى تسليمه إلى أقرب مركز لجمع النفايات القابلة للتدوير أو تسليمه إلى مركز صيانة أرزوم المعتمد.



OKKA MINIO JET

OK0013-X / OK0014-X / OK0015-X

المحتويات

66	1. تحذيرات أمنية هامة
69	2. المواصفات العامة والفنية للماكينة
70	3. استخدام الجهاز
71	4. توصيات تحضير القهوة التركية الغنية
73	5. التنظيف والصيانة
74	6. الحمل والنقل

1. تحذيرات أمنية هامة

تأكد من تطابق الجهد الكهربائي المكتوب فوق بطاقة المواصفات الفنية لماكينة أرزوم اوكا مينيو جيت مع الجهد الكهربائي (الفولتاج) المستخدم في الشبكة الكهربائية. ولا تتحمل شركتنا مسؤولية اي عطل نتج عن عدم التطابق في الجهد الكهربائي وفي حالة حدوث أي عطل من جراء ذلك فإنه لن يدخل ضمن نطاق الضمان.

ويجب تشغيل جهاز أرزوم اوكا مينيو جيت بوضع القابس الكهربائي في مأخذ موصول بخط تأريض حسب اللائحة التنظيمية لذلك. لتلافي أي ضرر يصيب جهازك لاتستخدم كابل تمديد يمرر تيار كهربائي ضعيف وغير كاف

لتجنب أي خطر محتمل ينتج عن تصليح الجهاز الكهربائي وكابل القدرة يجب أن يتم التصليح من قبل مركز خدمات العملاء المعتمد.

وإذا كان لابد من التصليح فالرجاء مراجعة مركز خدمات عملاء أرزوم. شركتنا ليست مسؤولة عن الأعطال الناتجة عن الاستعمال الخاطئ، وفي حالة حدوث أي عطل بسبب ذلك فلن يدخل ضمن نطاق الضمان. ولتجنب حدوث أي صدمة كهربائية لاتغسل الجذع الرئيسي وكابل الطاقة بالماء ولا تغطسهما في الماء. وبما أن الجهاز يعمل بالقدرة الكهربائية فهناك دائما وجود خطر صدمة كهربائية. لهذا السبب يجب عدم ملامسة القابس بيد مبتلة.

يجب استخدام الجهاز من قبل اشخاص تم تزويدهم بالمعلومات والتوجيهات المتعلقة بالاستخدام الآمن

للجهاز وتم اطلاعهم على المخاطر التي يحتويها الجهاز. ويجب عدم السماح للأطفال بالعبث في الجهاز وبكابل الشبكة، وعدم السماح لهم بتحضير القهوة أو القيام بعملية تنظيف الجهاز إلا تحت إشراف البالغين. يجب المحافظة على الجهاز في مكان بعيد عن متناول الأطفال تحت الثامنة (8) من عمرهم.

انتباه: حافظ على كافة مواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال، لأن هذه المواد تعتبر مصدراً كامناً لخطر تسبب الوفاة في حالة ابتلاعها من قبل الأطفال.

يتم استخدام الجهاز في الأماكن المبينة أدناه كالبيوت وما شابه ذلك:

- في الدكاكين، والمكاتب، وفي المطابع التابعة للعاملين في أوساط العمل،
- بيوت المزارع.
- من قبل الزبائن في الفنادق والموتيلات والأماكن السكنية الشبيهة.
- في غرف النوم وفي الوسط الذي يتم فيه تناول الفطور.

لا تستخدم الجهاز في وسط خارجي، وحافظ عليه من درجات الحرارة المنخفضة كالصفر وتحت الصفر. استخدم أرزوم أوكا مينيو جيت فوق ارضية مستوية وغير مائلة. لاتضعه على حافة الطاولة أو المنصة، لأنه بصدمة خفيفة يمكن أن يسقط على الأرض. لاتنسى أن جهازك سيكون مليئاً بالقهوة الساخنة

لاستخدم الجهاز أرزوم اوكا مينيو جيت فوق سطوح حارة، أو قريبا من المصادر الحرارية، اللهب المفتوح أو البخار الحارق. (مثلا: فوق موقد حار، شوفاج، مدفأة وغيرها). انتبه حتى لايتدلى كابل الجهاز من فوق الطاولة أو منصة المطبخ، والانتباه حتى لايلامس الكابل أجهزة أخرى

لاتترك جهاز أرزوم اوكا مينيو جيت وهو شغال لوحده أو بدون مراقبة

في أول استخدام للجهاز يجب وضع ماء في إناء الطهي وتشغيله ثم يتم تفريغ الماء من الجهاز. لاتبدأ بتشغيل الجهاز قبل وضع الماء في إناء طهي القهوة. يحتوي الجهاز على قفل أمان ضد الطهي بدون ماء. في حالة تشغيل الجهاز بدون ماء سوف يغلق نفسه بشكل تلقائي ولن يعمل من جديد حتى يبرد

لاتضع في إناء الطهي شيئا آخر سوى الماء والقهوة والسكر.

لاستخدم إناء الطهي فوق سخان آخر سوى في هذا الجهاز. (مثلا: فوق الموقد، في فرن الميكرويف وغيره).

قدم القهوة للخدمة في فنجان. لاتشرب القهوة من إناء الطهي مباشرة

من أجل حمل إناء الطهي امسكه من طرف القبضة

قبل القيام بتنظيف الجهاز اسحب القابس من المأخذ الكهربائي وانتظر حتى يبرد تماماً.

للمزيد من المعلومات عن تنظيف الجهاز أنظر إلى قسم التنظيف والصيانة في الدليل.

بعد عملية الطبخ، يمكن أن تكون قاعدة توصيل الطاقة التي ثبت عليها مخزن الطبخ ساخنة. لذلك قبل مس القاعدة الساخنة هذه يجب

حتمًا الانتظار وتركها لتبرد.

اسحب القابس من المأخذ الكهربائي دائماً في حالة عدم استخدام جهاز أرزوم اوكا مينيو جيت لمدة طويلة، أو في حالة حدوث أي عطب فيه، أو في حالة وقوع أمر خطير يتعلق بالجهاز

وعندما تسحب قابس الجهاز من المأخذ الكهربائي لاتمسكه من طرف الكابل على الإطلاق، اسحبه بـمسكه من طرف القابس

تأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي (سحب القابس من المأخذ الكهربائي) عندما تقوم بتنظيفه وصيانه.

استخدم الجهاز مع قاعدة توصيل الطاقة الممنوحة فقط.

2. المواصفات العامة والفنية للماكينة



ماكينة تحضير القهوة التركية أرزوم اوكا مينيو جيت

- 1- إناء لتحضير القهوة بسعة 1-5 فناجين
 - 2- فوهة تفريغ القهوة من طرفين (مناسب للاستخدام من طرف اليمين واليسار).
 - 3- قاعدة توصيل الطاقة
 - 4- زر التشغيل ومؤشر ضوئي
 - 5- نظام محساس بالطهي
 - 6- ملعقة معيارية للقهوة التركية
 - 7- الجزء المخصص للف الكابل
- العمر الافتراضي للاستخدام هو 7 سنوات.
 فلتية الشبكة: 220-240 فولط ودارة تيار متناوب 50/60 هرتز
 الطاقة المستهلكة: 400 - 480 واط

إن القيم المطبوعة فوق المنتج أو القيم المبينة في الوثائق المطبوعة هي قيم تم الحصول عليها في المختبر وفق المقاييس بهذا الشأن. وتختلف هذه القيم حسب ظروف الوسط الذي يستخدم فيه المنتج.

3. استخدام الجهاز

قم بتنظيف ومسح جذع الجهاز الرئيسي قبل استخدامه لأول مرة.
املاً خزان (إناء) الجهاز بالماء حتى مستوى الملوءة الأعظمي وشغل الجهاز ثم
اسكب الماء منه واتركه حتى يبرد

جهاز تحضير القهوة التركية أرزوم اوكا مينيو جيت سيسخن أثناء الاستعمال،
لذلك لاتلمس سطح الجهاز الحار بيدك

يمكنك استخدام جهاز القهوة من أجل تحضير القهوة فقط. لاتستخدمه في
تسخين سوائل أو محاليل أخرى

يمكنك تحضير القهوة بواسطة أرزوم أوكا مينيو جيت الى 1-5 اشخاص
عندما تضع القابس في المأخذ الكهربائي سيخرج الجهاز إنذارا صوتيا ويتحول
لون المؤشر الضوئي إلى لون أبيض

ضع الماء في إناء الطهي حسب عدد الأشخاص. ومن أجل وضع القهوة التركية
بالكمية المطلوبة استخدم ملعقة أرزوم اوكا مينيو جيت المعياري. ثم يتم
اضافة السكر حسب الطلب ويجب تحريك القهوة قليلا لمنع تكتل القهوة.
تأكد من عدم تجاوز خليط القهوة خط الحد الأعظمي للملوءة في الاناء

لاتحاول اخراج إناء الغلي من مكانه أبداً عندما يقوم الجهاز بعملية الغلي.
في حالة اخراج الاناء من مكانه أثناء الغلي لسبب معين فإنه في حالة عدم
تركيب الاناء في مكانه سوف يتوقف الجهاز عن الغلي بعد 7 دقائق وسوف
يتحول المؤشر الضوئي الأحمر إلى اللون الأبيض.

وبعد انتهاء عملية الطهي يمكنك بكل راحة أخذ الاناء من مكانه وصب القهوة
قم دائماً بتنظيف وعاء القهوة بقطعة قماش جافة أو مبللة بعد كل استخدام.
لا تنظف وعاء أبداً بغمرها في الماء أو رميها في غسالة الأطباق

4. نصائح تحضير قهوة تركية غنية

إن أرزوم اوكا مينيو جيت تعتبر ماكينة عملية تم تصميمها لتحضير القهوة التركية بقوام مثالي على نار هادئة.

ستجدون في الجدول الآتي المقادير المثالية من أجل تحضير قهوة تركية غنية

- إن المقادير المحددة في الجدول هي لتحضير فنجان لشخص واحد
- المقدار الذي يوصى استخدامه هو ملعقة معيارية واحدة. يمكنك استخدام قهوة أكثر أو أقل من أجل تحضير قهوة ثقيلة أو قهوة خفيفة حسب الطلب
- استخدم قهوة طازجة من أجل تحضير قهوة تركية لذيدة مع الرغبة

مقاييس المواد المستخدمة من أجل تحضير قهوة تركية غنية

الماء	القهوة	السكر	
قهوة سادة	فنجان واحد من القهوة التركية	ملعقة أرزوم اوكا مينيو جيت معيارية واحدة	بدون سكر
قهوة بسكر قليل	فنجان واحد من القهوة التركية	ملعقة أرزوم اوكا مينيو جيت معيارية واحدة	نصف قطعة مكعبة من السكر أو ملعقة شاي صغيرة
قهوة متوسطة	فنجان واحد من القهوة التركية	ملعقة أرزوم اوكا مينيو جيت معيارية واحدة	قطعة مكعبة من السكر أو ملعقة شاي صغيرة من السكر
قهوة حلوة	فنجان واحد من القهوة التركية	ملعقة أرزوم اوكا مينيو جيت معيارية واحدة	قطعتان من السكر أو ملعقتان صغيرتان من السكر

الطهي:

1. ضع القابس في المأخذ الكهربائي. سينفتح الجهاز بشكل تلقائي ويشتعل المؤشر الضوئي بلون أبيض.
2. ضع على الترتيب في إناء الطهي: القهوة، السكر ثم الماء حسب النسب المحددة في الجدول أعلاه. وحرك الخليط قليلاً بملعقة. (الشكل 1)





ملاحظة: للحصول على قهوة لذيدة يجب الانتباه إلى داخل إناء الطهي أن يكون نظيفاً.

3. الجهاز قادر على طهي قهوة لخمس اشخاص في وقت واحد. ويختلف عدد الفناجين حسب حجم الفناجين التي تستخدمها. لذلك يجب الانتباه إلى خليط الماء- القهوة- السكر بحيث لايتجاوز خط مستوى الملوءة الأعظمي للإناء. وإلا سوف لن تستوي القهوة جيداً و/ أو سوف تفيض القهوة خارج الإناء. (الشكل - 2)

4. ركب إناء الطهي فوق جهاز تحضير القهوة. (الشكل - 3)

ملاحظة: لن يبدأ الجهاز بطهي القهوة إذا لم يتم تركيب إناء الطهي في مكانه بشكل تام.

5. اضغط على زر التشغيل الموجود على اللوحة الأمامية. (الشكل - 4)

6. بعد صدور الانذار الصوتي من الجهاز سوف يشتعل المؤشر الضوئي حول زر التشغيل باللون الأحمر. (الشكل - 5)

7. فترات الطهي؛

المقدار	مدة الطهي
لشخص واحد	1-1.5 دقيقة
لشخصين	1.5-2.5 دقائق
3 اشخاص	2.5-3 دقائق
4 اشخاص	3-4 دقائق
5 اشخاص	4-5 دقائق

ملاحظة: تختلف مدة طهي القهوة حسب حرارة الوسط، وحرارة الماء والفولتية المستخدمة في الشبكة. استخدام المنتج لمرات متتالية سيقصر ذلك من مدة الطهي وذلك لان إناء جهاز الطهي سيكون ساخناً

8. بعد انتهاء عملية الغلي سيصدر الجهاز انذار صوتيا ويتحول المؤشر الضوئي الأحمر إلى اللون الأبيض. وينتقل الجهاز إلى وضعية الانتظار ويمكنك سحب القابس من المأخذ الكهربائي وإغلاق الجهاز تماماً.



7

9. بعد انتهاء عملية الطهي صب القهوة في الفنجان وقدمها للخدمة .

ملاحظة: عندما تقوم بتفريغ القهوة حرك الاناء قليلا حتى لا تبقى الرغوة في قاع الاناء. (الشكل - 7)

10. من أجل إلغاء عملية الطهي لسبب معين، يكفي ان تضغط على زر التشغيل مرة أخرى.

5. التنظيف والصيانة

قبل التنظيف انزع كابل الجهاز من مأخذ الكهرباء وانتظر تبريد إناء الطهي

قم بإفراغ الماء أو القهوة الموجودة في إناء الطهي وبعد غسل الجزوة امسح خارج إناء الطهي بقماش جاف أو مرطب

امسح القسم الخارجي من إناء الطهي و الجذع الرئيسي لأرضية توصيل الطاقة بقماش جاف أو مرطب. قطعا لا تحاول تنظيف

..الجهاز من خلال الغمس في الماء أو غسله في غسالة الأواني

امسح وعاء القهوة والجسم الرئيسي، بما في ذلك قاعدة نقل الطاقة، فقط بقطعة قماش جافة أو مبللة

لا تنظفه بغمره في الماء أو بغسله في غسالة الأطباق.



8

لا تستخدم منظفات صلبة وكيميائية (الكلوراك، الأوزون، روح الملح وغيره) في تنظيف أكسسوارات وأجزاء هذا الجهاز باستثناء المنظفات الخاصة لمثل هذه الأجهزة. لا تستخدم منظفات مخدشة، وأدوات معدنية، واسفنجة

ذات سطح قاسي مخدش، وأسلاك أو فرشاة قاسية في تنظيف هذا الجهاز
امسح جهاز إحساس الطهي بعد كل عملية استخدام بقطعة قماشية مبللة. (الشكل 8

إزالة التكلس

إن الكلس الموجود في الماء المستخدم في تحضير القهوة يتراكم مع الزمن
ويترسب في قاع إناء الطهي وهذا يمكن أن يقلل من أداء الجهاز.
يمكنك إزالة الكلس المتراكم في إناء الجهاز باستخدام مذيبات للكلس تم إنتاجها
لتنظيف وإزالة الكلس المتراكم في الأدوات والأجهزة المطبخية الكهربائية. أو
بامكانك استخدام صديق البيئة الخل الأبيض في تنظيف الكلس من الجهاز .
من أجل تنظيف قاع إناء الغلي في الجهاز بواسطة الخل الأبيض؛ ضع قليلا
من الخل الأبيض في إناء الغلي بحيث يغطي القاعدة وأتركه هكذا لمدة
ساعة واحدة. وبعد ذلك أفرغ الاناء من الخل وأغسله بالماء 2-3 مرات .

6. الحمل والنقل

يجب الحفاظ على الجهاز في علبته الأصلية أثناء حمله ونقله وذلك لتفادي
أي ضرر يصيب أقسام الجهاز
أمسك المنتج وهو بوضعية طبيعية قائمة أثناء الحمل
لاتسقط الجهاز من يدك أثناء نقله واحميه من الصدمات
الأضرار والأعطال التي تحصل أثناء الحمل والنقل بعد تسليم المنتج إلى
المستهلك سالمة، لن تدخل ضمن نطاق الضمان



GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden dönme,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.

4. Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir.

Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

6. Malın tamir süresi 20 iş gününü, binek otomobil ve kamyonetler için ise **30 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

7. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasında kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

9. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketici Gümrük ve **Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

Arzum
OKKA
MINIO JET

GARANTİ BELGESİ

BELGE NO: 0001

BELGE TARİHİ: 02/07/2014

İMALATÇI FİRMA

UNVAN : ARZUM ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

ADRES : OTAKÇILAR CADDESİ NO: 78 KAT: 1 B BLOK NO: B1b
34050 EYÜP-İSTANBUL

TEL : (0212) 467 80 80 **FAKS:** (0212) 467 80 00

E-POSTA :

FİRMA YETKİLİ İMZASI:

**ARZUM ELEKTRİKLİ
EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.**

ÜRÜNÜN CİNSİ : TÜRK KAHVESİ MAKİNESİ

MARKASI/MODELİ : ARZUM/OKKA MINIO JET

TYPE NO : OK0013-X / OK0014-X / OK0015-X

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ:

GARANTİ SÜRESİ : 3 YIL

AZAMİ TAMİR SÜRESİ : 20 İŞ GÜNÜ

SATICI FİRMA

UNVAN :

ADRES :

TEL - FAKS :

E-POSTA :

FATURA TARİH VE NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ:

TARİH, İMZA VE KAŞE :

Bu belgenin kullanılması 6502 sayılı Tüketici Korunması Hakkında Kanun ve bu kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca Arzum Elektrikli Ev Aletleri San.ve Tic. A.Ş. tarafından hazırlanmıştır.



Üretici / İthalatçı:

Manufacturer / Importer:

Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b

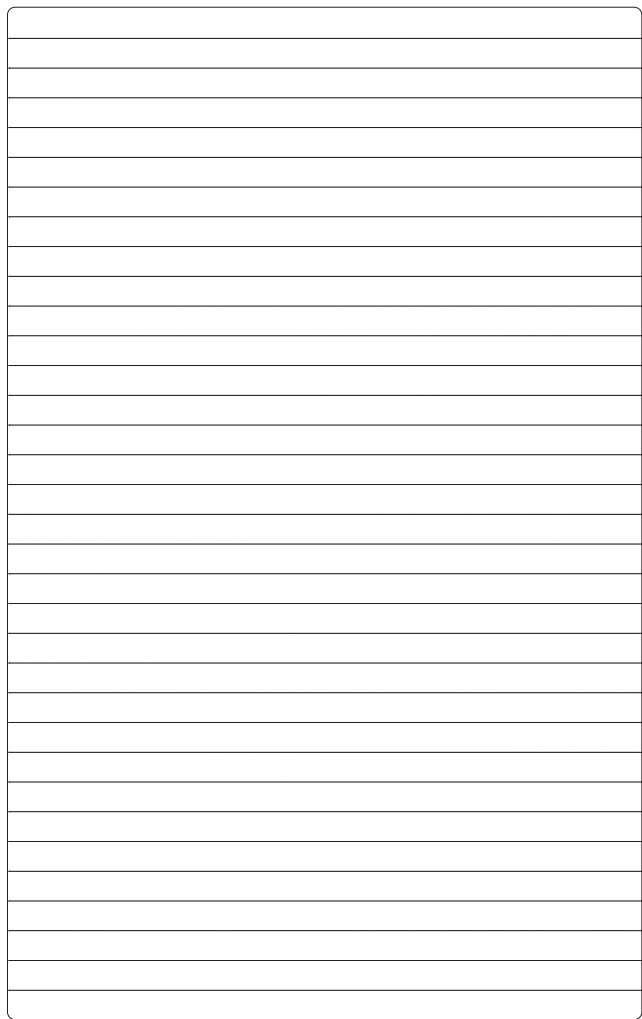
Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Made in Turkey - Menşei Türkiye'dir

0850 222 1800

www.arzum.com

[illegible]



arzum
OKKA
MINIO JET

ARZUM MÜŞTERİ HİZMETLERİ
0850 222 1 800

www.arzum.com

MADE IN TURKEY / MENŞEİ TÜRKİYE'DİR

GENEL DAĞITICI
ARZUM ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b
Eyüp 34050 İstanbul Türkiye
Tel: (0212) 467 80 80 Faks: (0212) 467 80 00

