

CHiATO

potPLAY 3-in-1



Turkish coffee maker | Türkische Kaffeemaschine | Zaparzacz do kawy po
turecku | Turkiškos kavos kavinukas | Turku kafijas pagatavotājs | Türgi
kohvi valmistaja | Turkkilainen kahvipannu | Turkisk kaffebyggare | Turks
koffiezetapparaat | Cafetière à café turc

EN

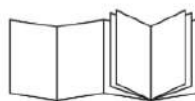
page 3

DE

S. 8

PL

strona 14



LT

19 psl.

LV

24 lpp.

EE

lk 29

FI

sivu 34

SV

sida 39

NL

pag. 44

FR

page 49

User Manual

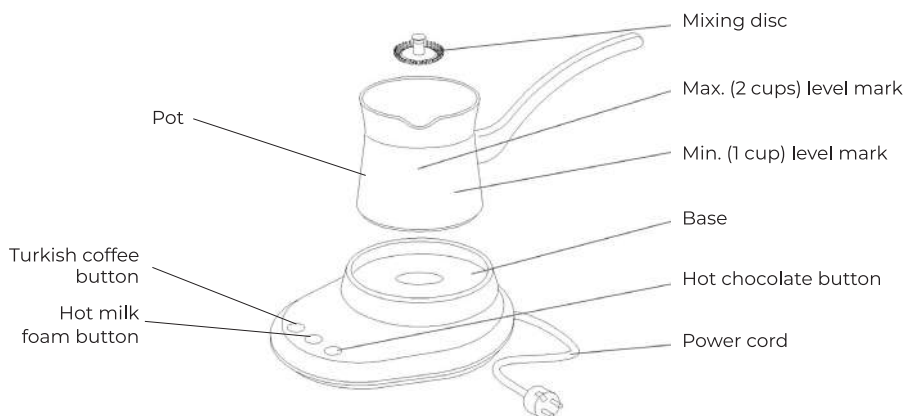
EN

Please read the manual carefully before using the appliance for the first time.

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product type	Electric Turkish coffee maker
Model	CHiATO potPLAY 3-in-1
Voltage	220–240 V
Frequency	50–60 Hz
Power	550–650 W
Heating element	Flat heating disc
Inner pot material	Ceramic
Temperature	Turkish coffee: >95 °C Hot milk foam: ~62 °C (±5 °C) Hot chocolate: ~72 °C (±5 °C)
Power cord length	0.75 m
Dimensions (length x width x height)	220 mm x 130 mm x 168 mm (with a standard pot)

2. COMPONENTS



3. SAFETY WARNINGS

- After unpacking, make sure that the appliance is not damaged in any manner. If in doubt, do not use the appliance, and contact the manufacturer or your distributor immediately.
- Packaging materials, such as plastic bags, must be kept out of the reach of children, as such materials may pose a safety hazard.
- This appliance is only intended for brewing Turkish coffee, frothing hot milk foam, and preparing hot chocolate.
- This appliance is designed for household use only. Any other use is considered improper, dangerous, and shall void the warranty.
- The manufacturer is not liable for any damages arising out of improper, incorrect, or unreasonable use of the appliance.
- In the event of a malfunction or fault, do not attempt to repair the appliance at home. For repairs, contact an authorised service centre in order to avoid the safety of the appliance being compromised.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, as well as persons lacking experience and knowledge, unless they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely.
- Children must be supervised at all times to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the appliance out of the reach of children during use, as the coffee/milk/ chocolate, as well as the pot of the appliance, become hot during operation.
- When cleaning the appliance, never immerse its base in water.
- When using the appliance, do not touch the hot surface of the pot or the heating element.

Important:

- If you plan on using the appliance again straight away, allow it to cool down completely before doing so.
- Keep the heating disc clean. Make sure to get rid of any residue left on the surface of the heating element or at the bottom of the pot.

4. USING THE POTS

This product includes an additional gift pot of a larger capacity, allowing users to prepare larger servings quickly and easily. The recommended ratios and serving sizes for both the standard pot and the additional pot are provided in the table below.

Function	Standard pot	Additional pot
Turkish coffee	Water: 65–120 ml Ground coffee: 6.5–12 g	Water: 65–130 ml Ground coffee: 6.5–13 g
Hot milk foam	Max. amount of milk: 120 ml	Max. amount of milk: 250 ml
Hot chocolate	Max. amount of milk: 120 ml Chocolate: 25 g	Max. amount of milk: 250 ml Chocolate: 50 g

5. USING THE APPLIANCE

5.1. Turkish Coffee

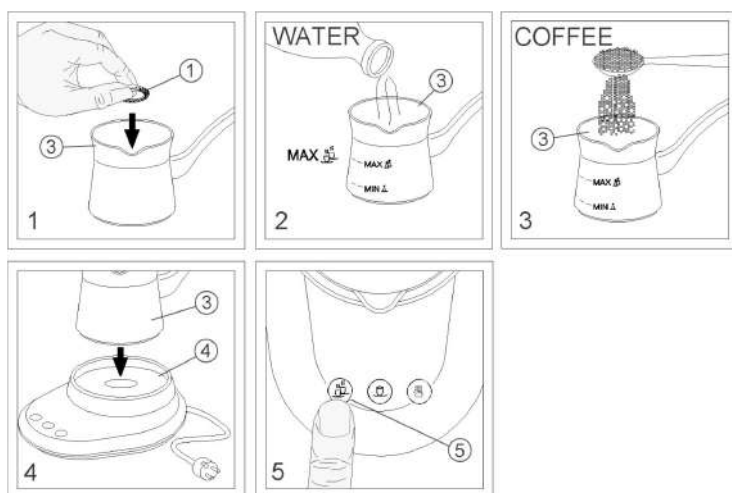


Fig. 1. Put the mixing disc in the pot, and press it down gently.

Fig. 2. Pour water into the pot. Do not exceed the maximum recommended level (indicated by the MAX mark) to prevent hot water from overflowing.

For one serving of Turkish coffee, fill the pot with water up to the  mark.

For two servings of Turkish coffee, fill the pot with water up to the  mark.

Fig. 3. Pour ground coffee into the pot.

Fig. 4. Put the pot onto the base.

Fig. 5. Press the Turkish coffee button . The indicator lights up, and the mixing disc starts rotating. After around 100–480 seconds, the appliance stops automatically, and the indicator light switches off.

To immediately stop the process, press the button again, or lift the pot off the base.

5. 2. Hot Milk Foam

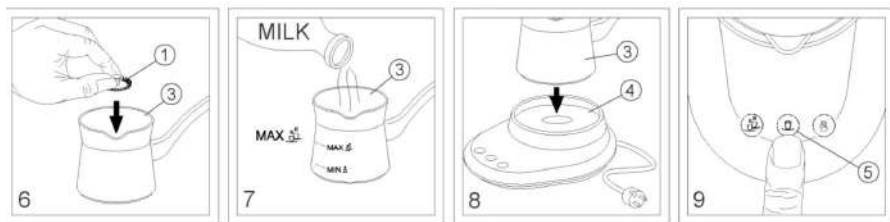


Fig. 6. Put the mixing disc in the pot, and press it down gently.

Fig. 7. Pour milk into the pot. Do not exceed the maximum recommended level (indicated by the MAX mark) to prevent hot milk from overflowing.

Fig. 8. Put the pot onto the base.

Fig. 9. Press the hot milk foam button . The indicator lights up, and the mixing disc starts rotating. After around 30–120 seconds, the appliance stops automatically, and the indicator light switches off.

To immediately stop the process, press the button again, or lift the pot off the base.

5. 3. Hot Chocolate

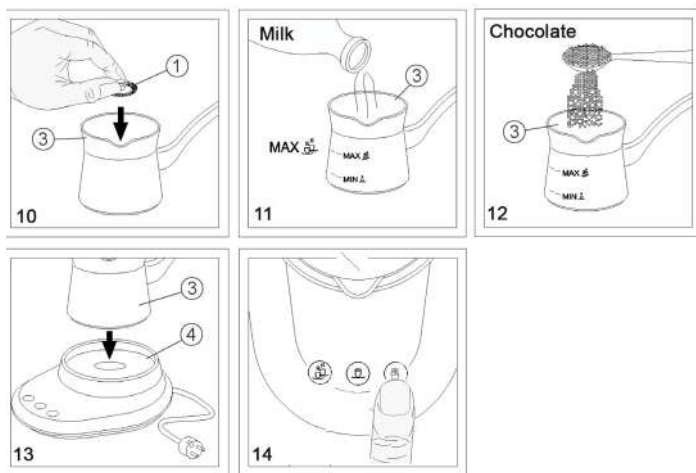


Fig. 10. Put the mixing disc in the pot, and press it down gently.

Fig. 11. Pour milk into the pot. Do not exceed the maximum recommended level (indicated by the MAX mark) to prevent hot chocolate from overflowing.

Fig. 12. Pour no more than 25 g (for the standard pot) or 50 g (for the larger pot) of chocolate powder or chocolate chips into the pot.

Fig. 13. Put the pot onto the base.

Fig. 14. Press the hot chocolate button . The indicator lights up, and the mixing

disc starts rotating. After around 240 seconds, the appliance stops automatically, and the indicator light switches off.

To immediately stop the process, press the button again, or lift the pot off the base.

6. CLEANING & MAINTENANCE

- Before cleaning the interior of the appliance, allow it to cool down completely.
- Clean the interior using a sponge or a soft brush, as well as gentle dishwashing liquid. Do not use harsh cleaning liquids, abrasive detergents, sharp tools, hard instruments, or steel wool.
- Avoid scratching the heating element during cleaning.
- To clean the exterior of the appliance, use a damp cloth only. Avoid wetting any electrical components.
- The pots are dishwasher-safe. DO NOT wash the base in the dishwasher.

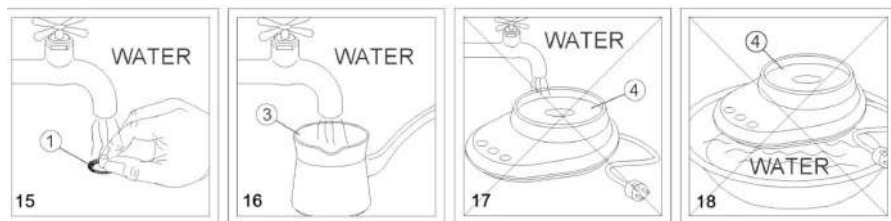


Fig 15. Remove the mixing disc, then rinse it under running water.

Fig 16. Water can be poured into the pot when cleaning.

Fig 17. The base must NOT be washed or rinsed under running water.

Fig 18. Do NOT immerse the base in water or any other liquid.

7. TROUBLESHOOTING

Problem. The appliance does not work, and the indicator light does not switch on when the corresponding button is pressed.

- Make sure that the power cord is inserted into a socket properly.
- Contact an authorised service centre.

Problem. The milk does not froth properly.

- Make sure that the mixing disc is attached correctly.

NOTE: If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, authorised service personnel, or a similarly qualified person in order to avoid any potential hazards.

Bedienungsanleitung

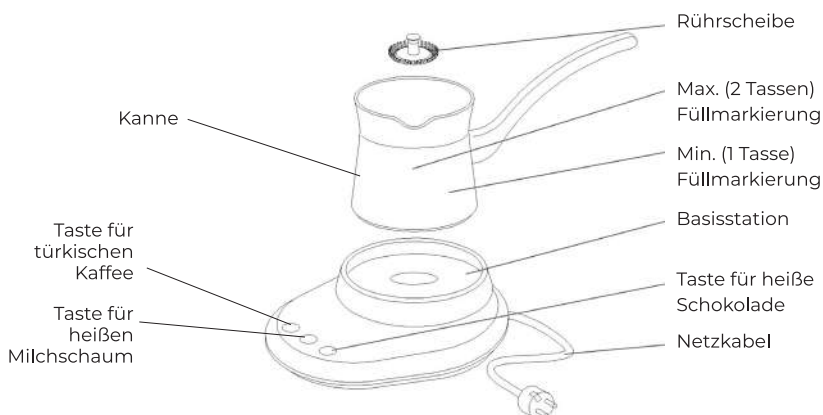
DE

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

1. TECHNISCHE DATEN

Produkttyp	Elektrische türkische Kaffeemaschine
Modell	CHiATO potPLAY 3-in-1
Spannung	220–240 V
Frequenz	50–60 Hz
Leistung	550–650 W
Heizelement	Flache Heizscheibe
Material der Innenkanne	Keramik
Temperatur	Türkischer Kaffee: >95 °C Heißer Milchschaum: ~62 °C (±5 °C) Heiße Schokolade: ~72 °C (±5 °C)
Netzkabellänge	0.75 m
Abmessungen (Länge x Breite x Höhe)	220 mm x 130 mm x 168 mm (Mit Standardkanne)

2. KOMPONENTEN



3. SICHERHEITSHINWEISE

- Nach dem Auspacken ist sicherzustellen, dass das Gerät keinerlei Schäden aufweist. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und umgehend den Hersteller oder Ihren Händler kontaktieren.
- Verpackungsmaterialien (wie z. B. Plastiktüten) müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie ein Sicherheitsrisiko darstellen können.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für das Aufbrühen von türkischem Kaffee, das Aufschäumen von heißer Milch und die Zubereitung von heißer Schokolade bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß sowie gefährlich und führt zum Erlöschen der Garantie.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen, fehlerhaften oder unangemessenen Gebrauch des Geräts entstehen.
- Versuchen Sie im Falle einer Fehlfunktion oder eines Defekts nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich für Reparaturen an ein autorisiertes Service-Center, um die Sicherheit des Geräts nicht zu gefährden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder wurden im sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen.
- Kinder müssen jederzeit beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs außerhalb der Reichweite von Kindern, da der Kaffee/die Milch/die Schokolade sowie die Kanne des Geräts während des Betriebs heiß werden.
- Tauchen Sie die Basisstation beim Reinigen des Geräts niemals in Wasser ein.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die heiße Oberfläche der Kanne oder das Heizelement.

Wichtig:

- Wenn Sie beabsichtigen, das Gerät sofort wieder zu verwenden, lassen Sie es vorher vollständig abkühlen.
- Halten Sie die Heizscheibe sauber. Stellen Sie sicher, dass alle Rückstände auf der Oberfläche des Heizelements oder am Boden der Kanne entfernt werden.

4. VERWENDUNG DER KANNEN

Dieses Produkt enthält als Geschenk eine zusätzliche Kanne mit größerem Fassungsvermögen, die es ermöglicht, größere Portionen schnell und einfach zuzubereiten. Die empfohlenen Mengenverhältnisse und Portionsgrößen für sowohl die Standardkanne als auch die zusätzliche Kanne sind in der folgenden Tabelle aufgeführt.

Funktion	Standardkanne	Zusatzkanne
Türkischer Kaffee	Wasser: 65–120 ml Gemahlener Kaffee: 6,5–12 g	Wasser: 65–130 ml Gemahlener Kaffee: 6,5–13 g
Heißer Milchschaum	Max. Milchmenge: 120 ml	Max. Milchmenge: 250 ml
Heiße Schokolade	Max. Milchmenge: 120 ml Schokolade: 25 g	Max. Milchmenge: 250 ml Schokolade: 50 g

5. VERWENDUNG DES GERÄTS

5. 1. Türkischer Kaffee

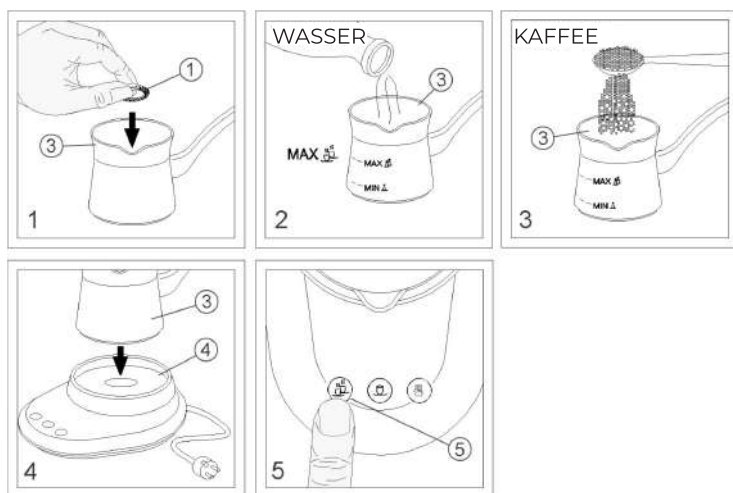


Abb. 1. Setzen Sie die Rührscheibe in die Kanne ein und drücken Sie diese vorsichtig fest.

Abb. 2. Gießen Sie Wasser in die Kanne. Überschreiten Sie dabei nicht die empfohlene Höchstmenge (gekennzeichnet durch die MAX-Markierung), um ein Überlaufen von heißem Wasser zu verhindern.

Für eine Portion türkischen Kaffee füllen Sie die Kanne bis zur entsprechenden Markierung mit Wasser.

Für zwei Portionen türkischen Kaffee füllen Sie die Kanne bis zur entsprechenden Markierung mit Wasser.

Abb. 3. Geben Sie das Kaffeepulver in die Kanne.

Abb. 4. Stellen Sie die Kanne auf die Basisstation.

Abb. 5. Drücken Sie die Taste für türkischen Kaffee . Die Kontrollleuchte leuchtet auf und die Rührscheibe beginnt sich zu drehen. Nach etwa 100–480 Sekunden schaltet sich das Gerät automatisch aus und die Kontrollleuchte erlischt.

Um den Vorgang sofort abubrechen, drücken Sie die Taste erneut oder heben Sie die Kanne von der Basisstation ab.

5. 2. Heißer Milchschaum

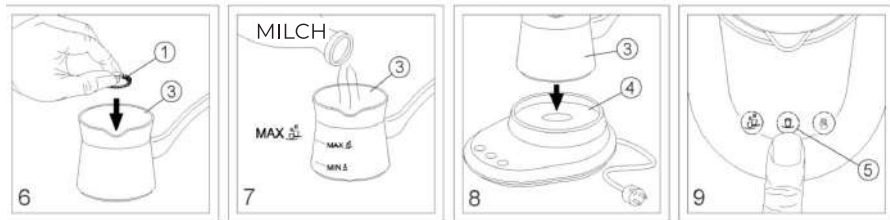


Abb. 6. Setzen Sie die Rührscheibe in die Kanne ein und drücken Sie diese vorsichtig fest.

Abb. 7. Gießen Sie Milch in die Kanne. Überschreiten Sie dabei nicht die empfohlene Höchstmenge (gekennzeichnet durch die MAX-Markierung), um ein Überlaufen von heißer Milch zu verhindern.

Abb. 8. Stellen Sie die Kanne auf die Basisstation.

Abb. 9. Drücken Sie die Taste für heißen Milchschaum . Die Kontrollleuchte leuchtet auf und die Rührscheibe beginnt sich zu drehen. Nach etwa 30–120 Sekunden schaltet sich das Gerät automatisch aus und die Kontrollleuchte erlischt.

Um den Vorgang sofort abubrechen, drücken Sie die Taste erneut oder heben Sie die Kanne von der Basisstation ab.

5. 3. Heiße Schokolade

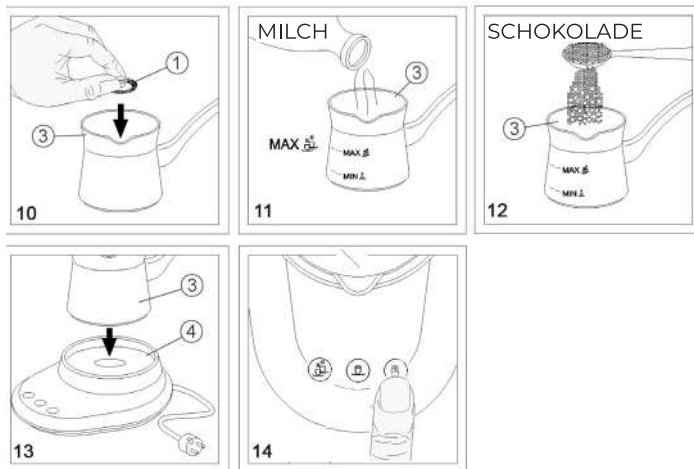


Abb. 10. Setzen Sie die Rührscheibe in die Kanne ein und drücken Sie diese vorsichtig fest.

Abb. 11. Gießen Sie Milch in die Kanne. Überschreiten Sie dabei nicht die

empfohlene Höchstmenge (gekennzeichnet durch die MAX-Markierung), um ein Überlaufen der heißen Schokolade zu verhindern.

Abb. 12. Geben Sie nicht mehr als 25 g (für die Standardkanne) bzw. 50 g (für die große Kanne) Kakaopulver oder Schokoladenstücke in die Kanne.

Abb. 13. Stellen Sie die Kanne auf die Basisstation.

Abb. 14. Drücken Sie die Taste für heiße Schokolade . Die Kontrollleuchte leuchtet auf und die Rührscheibe beginnt sich zu drehen. Nach etwa 240 Sekunden schaltet sich das Gerät automatisch aus und die Kontrollleuchte erlischt. Um den Vorgang sofort abubrechen, drücken Sie die Taste erneut oder heben Sie die Kanne von der Basisstation ab.

6. REINIGUNG & WARTUNG

- Lassen Sie das Innere des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Innere mit einem Schwamm oder einer weichen Bürste sowie einem milden Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsflüssigkeiten, scheuernden Reinigungsmittel, scharfen Werkzeuge, harten Gegenstände oder Stahlwolle.
- Achten Sie darauf, das Heizelement während der Reinigung nicht zu zerkratzen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Außenseite des Geräts ausschließlich ein feuchtes Tuch. Vermeiden Sie es, elektrische Komponenten nass zu machen.
- Die Kannen sind spülmaschinenfest. Waschen Sie die Basisstation NIEMALS in der Spülmaschine.

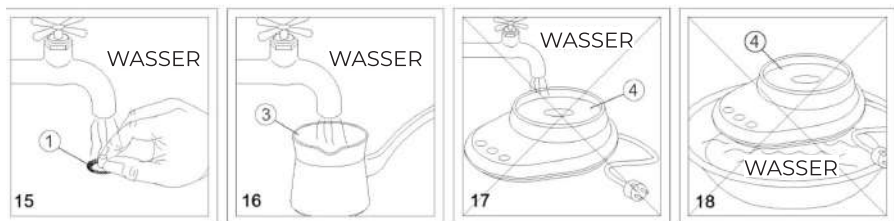


Abb. 15. Entfernen Sie die Rührscheibe und spülen Sie diese unter fließendem Wasser ab.

Abb. 16. Zur Reinigung kann Wasser in die Kanne gegossen werden.

Abb. 17. Die Basisstation darf NICHT unter fließendem Wasser gewaschen oder abgespült werden.

Abb. 18. Tauchen Sie die Basisstation NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

7. FEHLERBEHEBUNG

Problem: Das Gerät funktioniert nicht und die Kontrollleuchte leuchtet nicht auf, wenn die entsprechende Taste gedrückt wird.

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt ist.
- Kontaktieren Sie ein autorisiertes Service-Center.

Problem: Die Milch schäumt nicht richtig auf.

- Stellen Sie sicher, dass die Rührscheibe korrekt eingesetzt ist.

HINWEIS: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, autorisiertes Fachpersonal oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um potenzielle Gefahren zu vermeiden.

Instrukcja obsługi

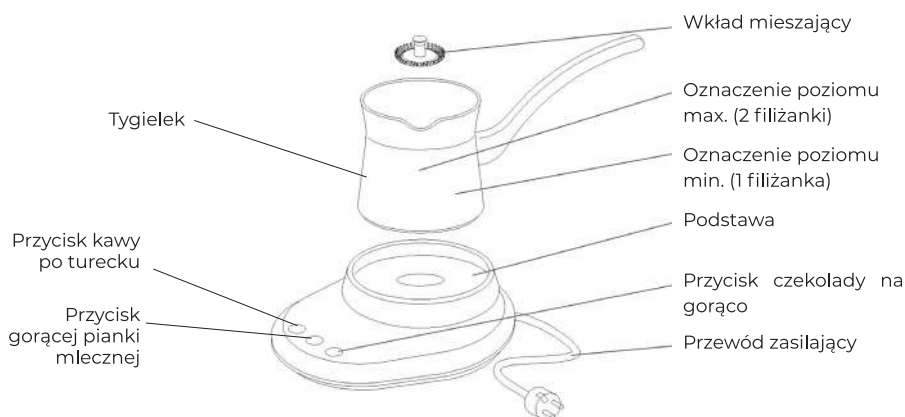
PL

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

1. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Typ produktu	Elektryczny zaparzacz do kawy po turecku
Model	CHiATO potPLAY 3-in-1
Napięcie	220–240 V
Częstotliwość	50–60 Hz
Moc	550–650 W
Element grzejny	Płaski wkład grzewczy
Wewnętrzny materiał tygielka	Ceramika
Temperatura	Kawa po turecku: >95°C Gorąca mleczna pianka: ok. 62°C (±5°C) Czekolada na gorąco: ok. 72°C (±5°C)
Długość przewodu zasilania	0.75 m
Wymiary (długość × szerokość × wysokość)	220 mm × 130 mm × 168 mm (ze standardowym tygielkiem)

2. ELEMENTY URZĄDZENIA



3. OSTRZEŻENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA

- Po rozpakowaniu urządzenia upewnij się, że nie jest w żaden sposób uszkodzone. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie uruchamiaj urządzenia i niezwłocznie skontaktuj się z producentem lub dystrybutorem.
- Materiały opakowaniowe, takie jak plastikowe torby, należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, ponieważ mogą one stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do parzenia kawy po turecku, spieniania mleka na gorąco i przygotowywania gorącej czekolady.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku w pomieszczeniach. Każde inne zastosowanie uznaje się za niewłaściwe, niebezpieczne i skutkujące unieważnieniem gwarancji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego użytkowania urządzenia.
- W przypadku awarii lub usterki nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. W celu przeprowadzenia naprawy należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. W przeciwnym wypadku dalsze korzystanie z urządzenia może wiązać się z ryzykiem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci lub osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, lub nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po otrzymaniu odpowiedniego przeszkolenia z zakresu prawidłowego korzystania z urządzenia.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Uruchomione urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, ponieważ kawa/mleko/czekolada oraz tygielki urządzenia nagrzewają się podczas pracy.
- Podczas czyszczenia urządzenia nie wolno zanurzać jego podstawy w wodzie.
- Podczas korzystania z urządzenia nie należy dotykać gorącej powierzchni tygielka ani elementu grzejnego.

Ważne:

- Jeśli planujesz ponownie skorzystać z urządzenia, zaczekaj, aż całkowicie ostygnie.
- Dbaj o czystość wkładu grzejnego. Upewnij się, że wszelkie pozostałości na powierzchni elementu grzejnego lub na dnie tygielka zostały usunięte.

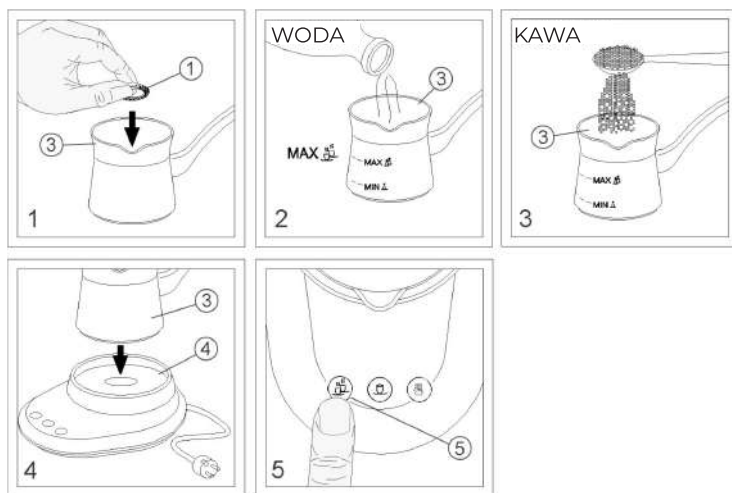
4. KORZYSTANIE Z TYGIELKÓW

Produkt ma w zestawie dodatkowy tygielki o większej pojemności, który umożliwia szybkie i łatwe przygotowanie większych porcji. Zalecane proporcje i wielkości porcji dla standardowego i dodatkowego tygielka zostały przedstawione w poniższej tabeli.

Funkcja	Standardowy tygiel	Dodatkowy tygiel
Kawa po turecku	Woda: 65–120 ml Kawa mielona: 6,5–12 g	Woda: 65–130 ml Kawa mielona: 6,5–13 g
Gorąca mleczna pianka	Maksymalna ilość mleka: 120 ml	Maksymalna ilość mleka: 250 ml
Czekolada na gorąco	Maksymalna ilość mleka: 120 ml. Czekolada: 25 g	Maksymalna ilość mleka: 250 ml. Czekolada: 50 g

5. KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

5.1. Kawa po turecku



Rys. 1. Umieść wkład mieszający w tygielku i delikatnie go dociśnij.

Rys. 2. Wlej wodę do tygielka. Nie należy przekraczać maksymalnego zalecanego poziomu (oznaczenie „MAX”), w przeciwnym razie gorąca woda może się wylać poza obręb tygielka.

Aby przygotować jedną porcję kawy po turecku, napełnij tygielkę wodą do poziomu



Aby przygotować dwie porcje kawy po turecku, napełnij tygielkę wodą do poziomu.



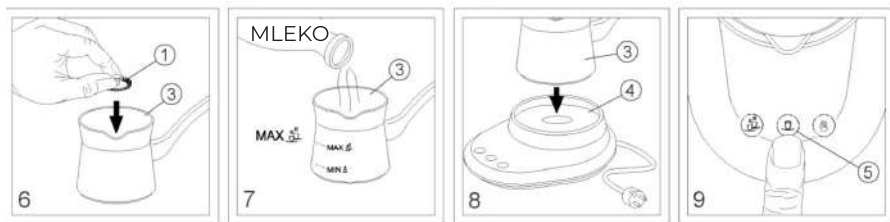
Rys. 3. Wsyp kawę mieloną do tygielka.

Rys. 4. Umieść tygielkę na podstawie.

Rys. 5. Naciśnij przycisk kawy po turecku . Kontrolka zaświeci się, a wkład mieszający zacznie się obracać. Po upływie ok. 100–480 sekund urządzenie automatycznie zatrzyma pracę, a kontrolka zgaśnie.

Aby błyskawicznie zatrzymać proces, ponownie naciśnij przycisk albo zdejmij tygielkę z podstawy.

5. 2. Gorąca mleczna pianka



Rys. 6. Umieść wkład mieszający w tygielku i delikatnie go dociśnij.

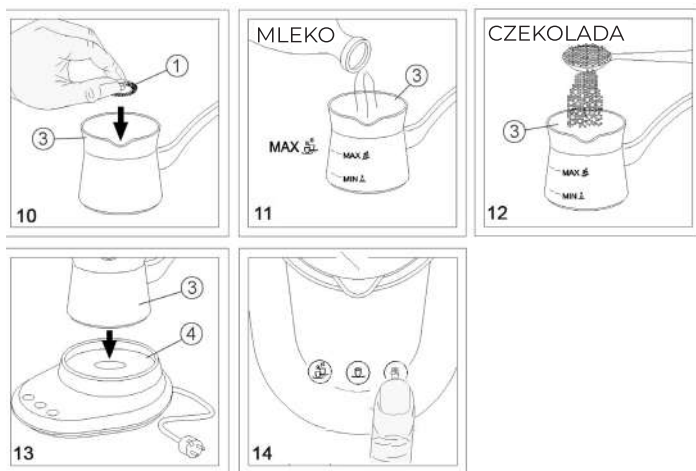
Rys. 7. Wlej mleko do tygielka. Nie należy przekraczać maksymalnego zalecanego poziomu (oznaczenie „MAX”), w przeciwnym razie gorące mleko może się wylać poza obręb tygielka.

Rys. 8. Umieść tygielki na podstawie.

Rys. 9. Wciśnij przycisk gorącej pianki mlecznej . Kontrolka zaświeci się, a wkład mieszający zacznie się obracać. Po upływie ok. 30–120 sekund urządzenie automatycznie zatrzyma pracę, a kontrolka zgaśnie.

Aby błyskawicznie zatrzymać proces, ponownie naciśnij przycisk albo zdejmij tygielki z podstawy.

5. 3. Czekolada na gorąco



Rys. 10. Umieść wkład mieszający w tygielku i delikatnie go dociśnij.

Rys. 11. Wlej mleko do tygielka. Nie należy przekraczać maksymalnego zalecanego poziomu (oznaczenie „MAX”), w przeciwnym razie gorąca czekolada może się wylać poza obręb tygielka.

Rys. 12. Wsyp do naczynia nie więcej niż 25 g (w przypadku standardowego tygielka) lub 50 g (w przypadku większego tygielka) czekolady w proszku lub wiórków czekoladowych.

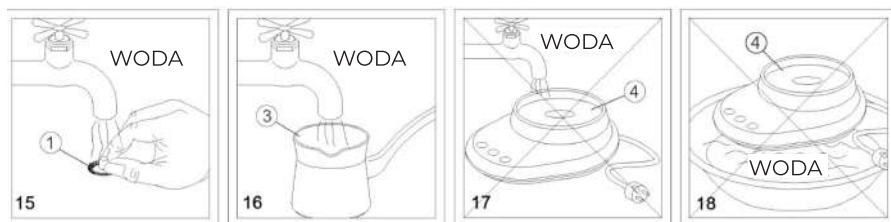
Rys. 13. Umieść tygiel na podstawie.

Rys. 14. Naciśnij przycisk gorącej czekolady . Kontrolka zaświeci się, a wkład mieszający zacznie się obracać. Po upływie ok. 240 sekund urządzenie automatycznie zatrzyma pracę, a kontrolka zgaśnie.

Aby błyskawicznie zatrzymać proces, ponownie naciśnij przycisk albo zdejmij tygiel z podstawy.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Urządzenie musi całkowicie ostygnąć, aby można było je wyczyścić od środka.
- Wyczyść wnętrze za pomocą gąbki lub miękkiej szczotki oraz delikatnego płynu do mycia naczyń. Nie należy używać mocnych środków czyszczących, żrących detergentów, ostrych lub twardych narzędzi ani wełny stalowej.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas czyszczenia, aby nie zarysować elementu grzejącego.
- Do czyszczenia obudowy urządzenia należy używać wilgotnej ściereczki. Nie należy moczyć jakichkolwiek elementów elektrycznych.
- Tygielki nadają się do mycia w zmywarce. **NIE WOLNO** myć podstawy w zmywarce.



Rys. 15. Wyjmij wkład mieszający, a następnie opłucz go pod bieżącą wodą.

Rys. 16. Podczas czyszczenia można wlać wodę do tygielka.

Rys. 17. Podstawy **NIE WOLNO** myć ani płukać pod bieżącą wodą.

Rys. 18. **NIE WOLNO** zanurzać podstawy w wodzie ani w innych płynach.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem. Urządzenie nie działa, a kontrolka nie zapala się po naciśnięciu odpowiedniego przycisku.

- Upewnij się, że przewód zasilający został prawidłowo podłączony do gniazda.
- Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem. Mleko nie spienia się prawidłowo.

Upewnij się, że wkład mieszający został zamocowany prawidłowo.

UWAGA. Jeśli przewód zasilający urządzenia został uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowanego technika lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach, by uniknąć potencjalnych zagrożeń.

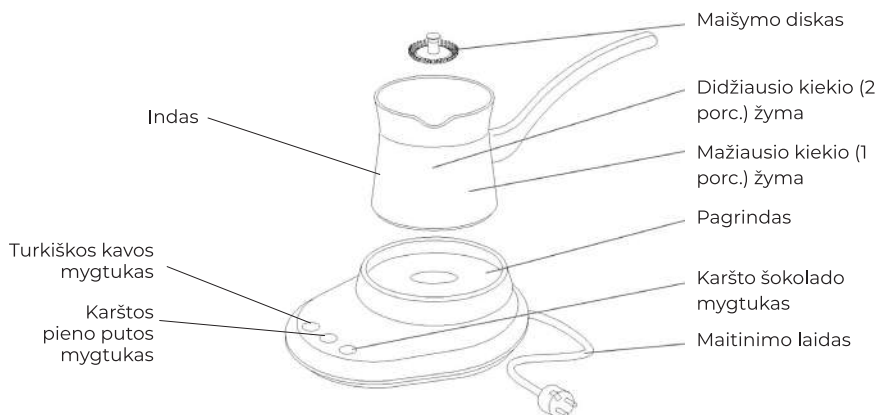
Naudojimo instrukcija **LT**

Prieš pirmą kartą naudodamiesi prietaisu, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją.

1. TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Produkto tipas	Elektrinis turkiškos kavos kavinukas
Modelis	CHIATO potPLAY 3-in-1
Įtampa	220–240 V
Dažnis	50–60 Hz
Galia	550–650 W
Kaitinimo elementas	Plokščias kaitinimo diskas
Vidinės kavinuko dangos medžiaga	Keramika
Temperatūra	Turkiška kava: >95 °C Karšta pieno putų: ~62 °C (±5 °C) Karštas šokoladas: ~72 °C (±5 °C)
Maitinimo laido ilgis	0,75 m
Matmenys (ilgis x plotis x aukštis)	220 mm x 130 mm x 168 mm (su standartiniu indu)

2. DALYS



3. SAUGOS ĮSPĖJIMAI

- Išpakavę prietaisą, įsitikinkite, kad ant jo nėra jokių pažeidimų. Kilus abejonėms, nesinaudokite prietaisu ir nedelsdami susisiekite su gamintoju arba vietiniu platintoju.
- Pakavimo medžiagas, pvz., plastikinius maišelius, laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje, kad išvengtumėte galimų pavojų.
- Šis prietaisas yra skirtas tik turkiškai kavai virti, karštai pieno putai plakti ir karštam šokoladui ruošti.
- Šis prietaisas yra skirtas naudoti tik namuose. Bet koks kitoks naudojimas yra laikomas netinkamu ir pavojingu, todėl jam netaikoma garantija.
- Gamintojas neatsako už bet kokią žalą, patirtą dėl netinkamo, neteisingo ar neprotingo prietaiso naudojimo.
- Prietaisui sugedus ar ėmus veikti netinkamai, nemėginkite remontuoti jo namuose. Prireikus remonto, susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros centru, kad išvengtumėte galimos žalos prietaiso saugumui.
- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti žmonėms (įskaitant vaikus), patiriantiems fizinių, jausminių ar protinių sunkumų, taip pat žmonėms, neturintiems pakankamai patirties ar žinių, išskyrus atvejus, kai tokie žmonės yra prižiūrimi arba jiems paaiškinama, kaip saugiai naudotis prietaisu.
- Vaikus privaloma nuolat prižiūrėti siekiant užtikrinti, kad jie nežais su prietaisu.
- Prietaiso naudojimo metu laikykite jį vaikams nepasiekiamoje vietoje, kadangi ruošiant kavą, pieno putą ar šokoladą, gaminami gėrimai bei prietaiso indas stipriai įkaista.
- Valydami prietaisą, niekada nemerkite jo pagrindo į vandenį.
- Naudodamiesi prietaisu, nelieskite įkaitusio indo paviršiaus ar kaitinimo elemento.

Svarbu:

- Jeigu po naudojimo planuojate iš karto ruošti dar vieną gėrimo porciją, pirmiausia leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Reguliariai valykite kaitinimo diską. Nepalikite nuosėdų ant kaitinimo elemento ar indo dugno.

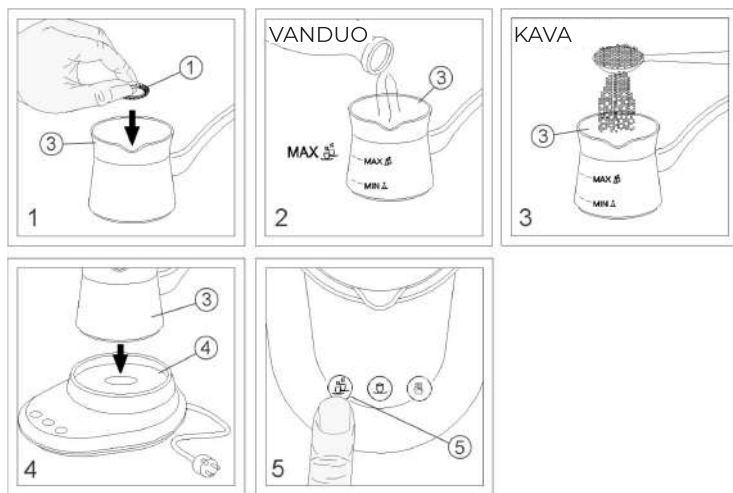
4. INDŲ NAUDOJIMAS

Į produkto komplektaciją yra įtrauktas papildomas didesnės talpos indas, leidžiantis lengvai ir greitai ruošti didesnes gėrimų porcijas. Standartiniam ir papildomam indams rekomenduojamus ingredientų kiekius rasite lentelėje.

Funkcija	Standartinis indas	Papildomas indas
Turkiška kava	Vanduo: 65–120 ml Malta kava: 6,5–12 g	Vanduo: 65–130 ml Malta kava: 6,5–13 g
Karšta pieno puta	Didžiausias pieno kiekis: 120 ml	Didžiausias pieno kiekis: 250 ml
Karštas šokoladas	Didžiausias pieno kiekis: 120 ml. Šokoladas: 25 g	Didžiausias pieno kiekis: 250 ml. Šokoladas: 50 g

5. PRIETAISO NAUDOJIMAS

5.1. Turkiška kava



1 pav. Įstatykite maišymo diską į indą ir švelniai nuspauskite, kad jis užsifikuotų.

2 pav. Įpilkite į indą vandens. Kad karštas vanduo neišsiliėtų, neperženkite MAX žymos.

Norėdami paruošti vieną turkiškos kavos porciją, užpildykite indą vandeniu iki  žymos.

Norėdami paruošti dvi turkiškos kavos porcijas, užpildykite indą vandeniu iki  žymos.

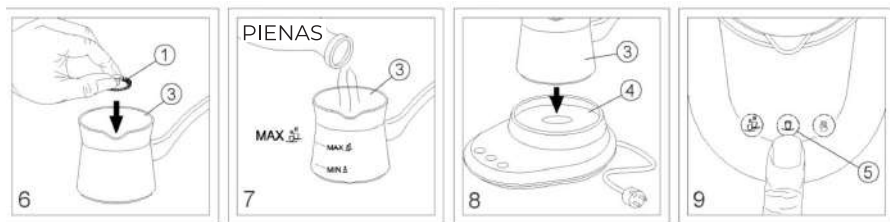
3 pav. Įberkite į indą maltos kavos.

4 pav. Pastatykite indą ant pagrindo.

5 pav. Paspauskite turkiškos kavos mygtuką . Indikatorius įsižiebia ir maišymo diskas ima sukis. Praėjus maždaug 100–480 sekundžių, prietaisas automatiškai sustoja ir indikatorius užgessta.

Norėdami nedelsiant nutraukti gaminimo procesą, paspauskite mygtuką dar kartą arba nukelkite indą nuo pagrindo.

5. 2. Karšta pieno puta



6 pav. Įstatykite maišymo diską į indą ir švelniai nuspauskite, kad jis užsifikuotų.

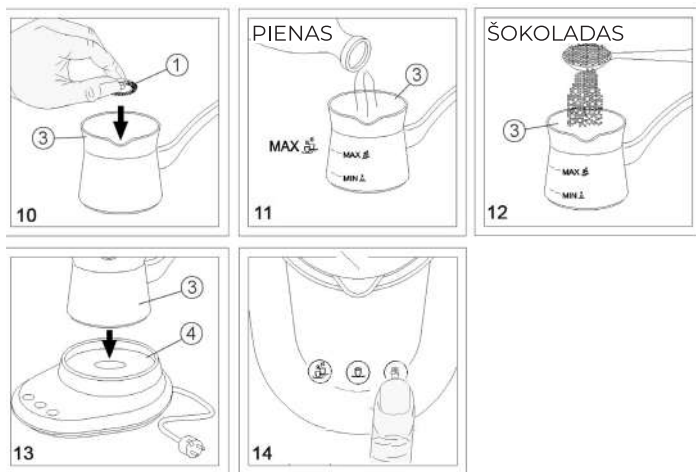
7 pav. Įpilkite į indą pieno. Kad karštas pienas neišsiliėtų, neperženkite MAX žymos.

8 pav. Pastatykite indą ant pagrindo.

9 pav. Paspauskite karštos pieno putos mygtuką . Indikatorius įsižiebia ir maišymo diskas ima suktis. Praėjus maždaug 30–120 sekundžių, prietaisas automatiškai sustoja ir indikatorius užgesa.

Norėdami nedelsiant nutraukti gaminimo procesą, paspauskite mygtuką dar kartą arba nukelkite indą nuo pagrindo.

5. 3. Karštas šokoladas



10 pav. Įstatykite maišymo diską į indą ir švelniai nuspauskite, kad jis užsifikuotų.

11 pav. Įpilkite į indą pieno. Kad karštas šokoladas neišsiliėtų, neperženkite MAX žymos.

12 pav. Įberkite į indą ne daugiau nei 25 g (jei naudojate standartinį indą) arba ne daugiau nei 50 g (jei naudojate didesnį indą) šokolado miltelių arba gabalėlių.

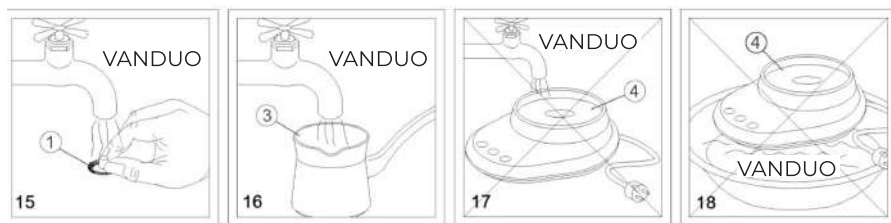
13 pav. Pastatykite indą ant pagrindo.

14 pav. Paspauskite karšto šokolado mygtuką . Indikatorius įsižiebia ir maišymo diskas ima suktis. Praėjus maždaug 240 sekundžių, prietaisas automatiškai sustoja ir indikatorius užgesa.

Norėdami nedelsiant nutraukti gaminimo procesą, paspauskite mygtuką dar kartą arba nukelkite indą nuo pagrindo.

6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami prietaiso vidų, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Valydami prietaiso vidų, naudokite kempinėlę arba švelnų šepetėlį ir indų plovimo skystį. Nenaudokite šiurkščių valymo priemonių, abrazyvinių valiklių, aštrių ar kietų įrankių bei metalinių šveistukų.
- Valykite atsargiai, kad nesubraižytumėte kaitinimo elemento.
- Prietaiso išorę valykite drėgna šluoste. Nešlapinkite jokių elektrinių prietaiso dalių.
- Standartinį ir papildomą indus galima plauti indaplovėje. **NEPLAUKITE** indaplovėje prietaiso pagrindo.



15 pav. Nuimkite maišymo diską ir praskalaukite tekančiu vandeniu.

16 pav. Plaunant kavinuko indą, į jį galima pilti vandenį.

17 pav. Prietaiso pagrindo **NEGALIMA** plauti ar skalauti vandeniu.

18 pav. **NEMERKITE** prietaiso pagrindo į vandenį ar bet kokią kitą skystį.

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema. Prietaisas neveikia, o paspaudus mygtuką atitinkamas indikatorius neįsijiebia.

- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas yra tinkamai prijungtas prie elektros lizdo.
- Susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros centru.

Problema. Nepavyksta suplakti pieno.

- Įsitikinkite, kad maišymo diskas yra tinkamai įstatytas.

PASTABA. Jei maitinimo laidas yra pažeistas, laidą privalo pakeisti gamintojas, įgaliotas techninės priežiūros specialistas ar kitas kvalifikuotas asmuo.

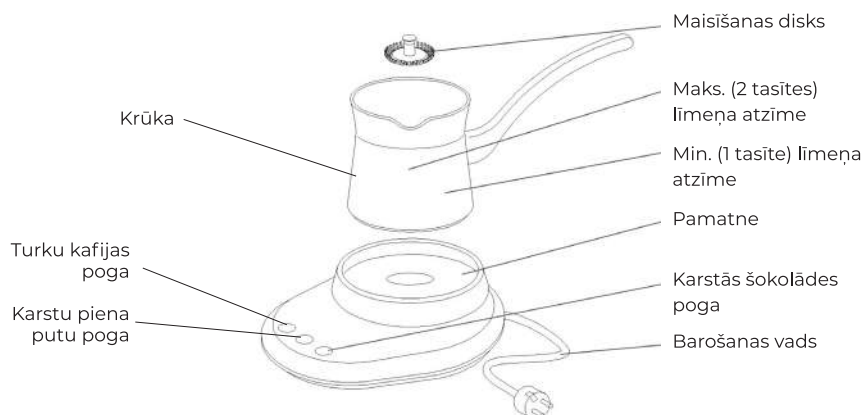
Lietošanas instrukcija **LV**

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.

1. TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

Produkta tips	Elektriskais turku kafijas pagatavotājs
Modelis	CHiATO potPLAY 3-in-1
Spriegums	220–240 V
Frekvence	50–60 Hz
Jauda	550–650 W
Sildelements	Plakans sildīšanas disks
Iekšējās krūkas materiāls	Keramika
Temperatūra	Turku kafija: >95 °C Karstas piena putas: ~62 °C (±5 °C) Karstā šokolāde: ~72 °C (±5 °C)
Barošanas vada garums	0.75 m
Izmēri (garums x platums x augstums)	220 mm x 130 mm x 168 mm (ar standarta krūku)

2. KOMPONENTI



3. DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

- Pēc izpakošanas pārliedzieties, ka ierīce nav bojāta. Ja rodas šaubas, nelietojiet ierīci un nekavējoties sazinieties ar ražotāju vai izplatītāju.
- Iepakojuma materiāli, piemēram, plastmasas maisiņi, jāglabā bērniem nepieejamā vietā, jo šādi materiāli var radīt drošības riskus.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai turku kafijas pagatavošanai, karstu piena putu saputošanai un karstās šokolādes pagatavošanai.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Izmantošana jebkuriem citiem mērķiem tiek uzskatīta par neatbilstošu, bīstamu un anulē garantiju.
- Ražotājs nav atbildīgs par jebkādiem bojājumiem, kas radušies nepareizas, neatbilstošas vai nepamatotas ierīces lietošanas rezultātā.
- Ja ierīce nedarbojas vai ir bojāta, nemēģiniet to remontēt mājās. Lai izvairītos no iespējamiem ierīces drošības riskiem, uzticiet remontu autorizētam servisa centram.
- Šo ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, kā arī personas, kurām trūkst pieredze un zināšanas, ja vien tās netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par ierīces drošu lietošanu.
- Bērni vienmēr jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar ierīci.
- Lietošanas laikā turiet ierīci bērniem nepieejamā vietā, jo kafija/piens/šokolāde, kā arī ierīces krūka darbības laikā sakarst.
- Tīrot ierīci, nekad nemērcējiet tās pamatni ūdenī.
- Lietojot ierīci, nepieskarieties karstajai krūkas virsmai vai sildelementam.

Svarīgi:

- Ja plānojat ierīci uzreiz atkārtoti izmantot, vispirms ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Nodrošiniet sildelementa tīrību. Pārliedzieties, ka uz sildelementa virsmas vai krūkas pamatnē nav redzamas atliekas.

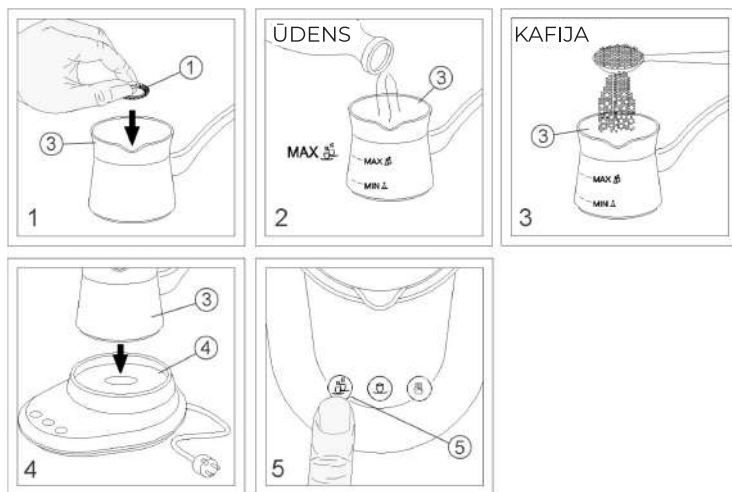
4. KRŪKU IZMANTOŠANA

Šī produkta komplektā ir iekļauta papildu dāvana – krūka ar lielāku tilpumu, kas ļauj lietotājiem ātri un viegli pagatavot lielākas porcijas. Ieteicamās proporcijas un porcijas gan standarta krūcai, gan papildu krūcai ir norādītas tabulā, kas redzama zemāk.

Funkcija	Standarta krūka	Papildu krūka
Turku kafija	Ūdens: 65–120 ml Malta kafija: 6,5–12 g	Ūdens: 65–130 ml Malta kafija: 6,5–13 g
Karstas piena putas	Maks. piena daudzums: 120 ml	Maks. piena daudzums: 250 ml
Karstā šokolāde	Maks. piena daudzums: 120 ml. Šokolāde: 25 g	Maks. piena daudzums: 250 ml. Šokolāde: 50 g

5. IERĪCES LIETOŠANA

5. 1. Turku kafija



1. attēls. Ievietojiet maisīšanas disku krūkā un viegli nospiediet to uz leju.

2. attēls. Ielejiet krūkā ūdeni. Nepārsniedziet maksimālo ieteicamo līmeni (norādīts ar MAX atzīmi), lai novērstu karstā ūdens izlišanu.

Lai pagatavotu vienu turku kafijas porciju, piepildiet krūku ar ūdeni līdz  atzīmei.

Lai pagatavotu divas turku kafijas porcijas, piepildiet krūku ar ūdeni līdz  atzīmei.

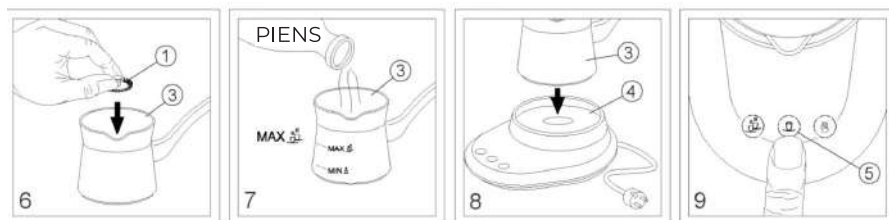
3. attēls. Ieberiet krūkā maltu kafiju.

4. attēls. Novietojiet krūku uz pamatnes.

5. attēls. Nospiediet turku kafijas pogu . Indikators iedegas, un maisīšanas disks sāk rotēt. Pēc aptuveni 100–480 sekundēm ierīce automātiski apstājas, un indikators izslēdzas.

Lai nekavējoties apturētu procesu, nospiediet pogu atkārtoti vai paceliet krūku no pamatnes.

5. 2. Karstas piena putas



6. attēls. Ievietojiet maisīšanas disku krūkā un viegli nospiediet to uz leju.

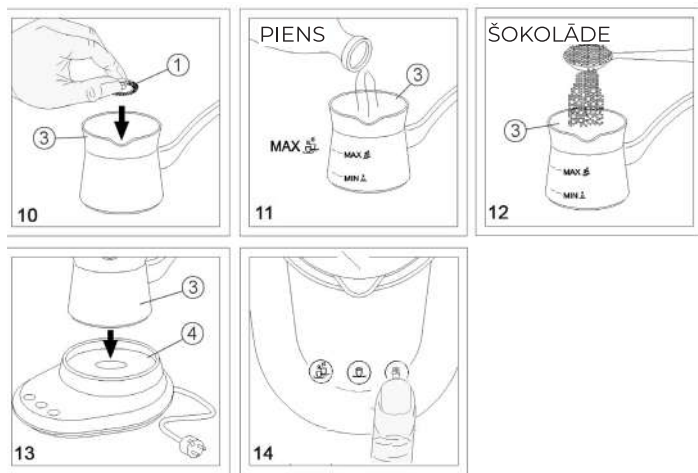
7. attēls. Ielejiet krūkā pienu. Nepārsniedziet maksimālo ieteicamo līmeni (norādīts ar MAX atzīmi), lai novērstu piena izlīšanu.

8. attēls. Novietojiet krūku uz pamatnes.

9. attēls. Nospiediet karsto piena putu pogu . Indikators iedegas un maisīšanas disks sāk rotēt. Pēc aptuveni 30–120 sekundēm ierīce automātiski apstājas un indikators izslēdzas.

Lai nekavējoties apturētu procesu, nospiediet pogu atkārtoti vai paceliet krūku no pamatnes.

5. 3. Karstā šokolāde



10. attēls. Ievietojiet maisīšanas disku krūkā un viegli nospiediet to uz leju.

11. attēls. Ielejiet krūkā pienu. Nepārsniedziet maksimālo ieteicamo līmeni (norādīts ar MAX atzīmi), lai novērstu karstās šokolādes izlīšanu.

12. attēls. Ieberiet krūkā ne vairāk kā 25 g (standarta krūkai) vai 50 g (lielākai krūkai) šokolādes pulvera vai šokolādes skaidiņu.

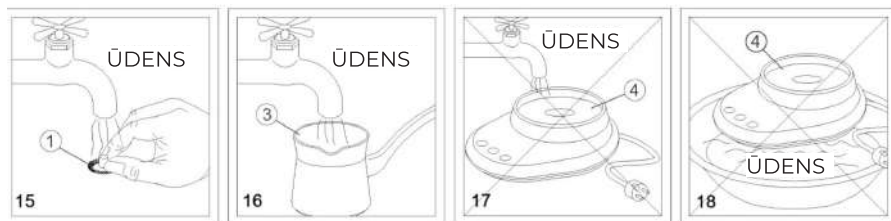
13. attēls. Novietojiet krūku uz pamatnes.

14. attēls. Nospiediet karstās šokolādes pogu . Indikators iedegas, un maisīšanas disks sāk rotēt. Pēc aptuveni 240 sekundēm ierīce automātiski apstājas, un indikators izslēdzas.

Lai nekavējoties apturētu procesu, nospiediet pogu atkārtoti vai paceliet krūku no pamatnes.

6. TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms ierīces iekšpusēs tīrīšanas, ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Notīriet iekšpusi ar sūkli vai mikstu birstīti un maigu trauku mazgājamo šķidrumu. Nelietojiet agresīvus tīrīšanas šķidrumus, abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, asus rīkus, cietus instrumentus vai tērauda sūkli.
- Tīrīšanas laikā izvairieties no sildelementa saskrāpēšanas.
- Lai notīrītu ierīces ārpusi, izmantojiet tikai mitru drāniņu. Izvairieties no elektrisko komponentu samitrināšanas.
- Krūkas ir piemērotas mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā. NEMAZGĀJIET pamatni trauku mazgājamā mašīnā.



15. attēls. Noņemiet maisīšanas disku un noskalojiet to zem tekoša ūdens.

16. attēls. Tīrīšanas laikā krūkā var ieliet ūdeni.

17. attēls. Pamatni nedrīkst mazgāt vai skalot zem tekoša ūdens.

18. attēls. NEIEMĒRCIET pamatni ūdenī vai citā šķidrumā.

7. DARBĪBAS TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

Problēma: Ierīce nedarbojas, un indikatora gaismas neieslēdzas, kad tiek nospiesta atbilstošā poga.

- Pārbaudiet, ka barošanas vads ir pareizi pievienots rozetei.
- Sazinieties ar autorizētu servisa centru.

Problēma: Piens netiek pareizi saputots.

- Pārbaudiet, ka maisīšanas disks ir piestiprināts pareizi.

PIEZĪME: Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, autorizētam servisa personālam vai līdzīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no iespējamiem apdraudējumiem.

Kasutusjuhend

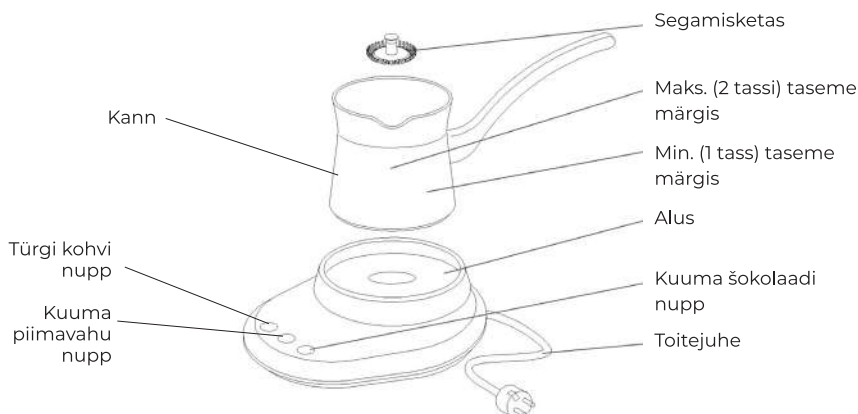
EE

Palun loe kasutusjuhendit hoolikalt enne seadme esmakordset kasutamist.

1. TEHNILISED OMADUSED

Toote liik	Elektriline Türgi kohvi valmistaja
Mudel	CHiATO potPLAY 3-in-1
Pinge	220–240 V
Sagedus	50–60 Hz
Võimsus	550–650 W
Küttekeha	Lapik kuumutusketas
Sisekannu materjal	Keraamika
Temperatuur	Türgi kohv: >95 °C Kuum piimavaht: ~62 °C (±5 °C) Kuum šokolaad: ~72 °C (±5 °C)
Toitejuhtme pikkus	0.75 m
Mõõtmed (pikkus x laius x kõrgus)	220 mm x 130 mm x 168 mm (standard-kannuga)

2. KOMPONENDID



3. OHUTUSJUHISED

- Pärast lahtipakkimist veendu, et seade ei oleks kahjustunud. Kahtluse korral ära kasuta seadet ning võta koheselt ühendust tootja või edasimüüjaga.
- Hoia pakkematerjalid (nagu kilekotid) lastele kättesaamatus kohas, kuna sellised materjalid võivad olla ohtlikud.
- Seade on mõeldud ainult Türgi kohvi, kuuma piimavahu ja kuuma šokolaadi valmistamiseks.
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. Muud kasutusviisid on ebasobivad, ohtlikud ning tühistavad garantii.
- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ebaõigest või ebamõistlikust kasutamisest.
- Rikke või tõrke korral ei tohi proovida seadet ise kodus parandada. Remonditööde jaoks tuleb kontakteeruda volitatud teeninduskeskusega, vältimaks seadme ohutuse rikkumist.
- Seade pole mõeldud kasutamiseks inimeste poolt, kellel on vähenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed (sh lapsed) või inimeste poolt, kellel pole kogemust ja teadmiseid seadme kasutamiseks, kui neil pole just piisav järelevalve või neid pole õpetatud, kuidas seadet turvaliselt kasutada.
- Lastel peab olema pidevalt järelevalve, tagamaks, et nad ei mängi seadmega.
- Hoia seade lastele kättesaamatus kohas selle kasutamise jooksul, kuna kohv/piim/šokolaad (ning seadme kann) võivad kasutamise käigus olla kuumad.
- Ära kasta seadme alust puhastamise ajal vette.
- Ära katsu kannu kuuma osa ega küttekeha seadme kasutamise ajal.

Oluline:

- Kui kavatsed seadet kohe uuesti kasutada, lase sellel esmalt maha jahtuda.
- Hoia kuumutusketas puhtana. Veendu, et eemaldaksid kuumutusketta pinnalt või kannu põhjast mistahes jäägid.

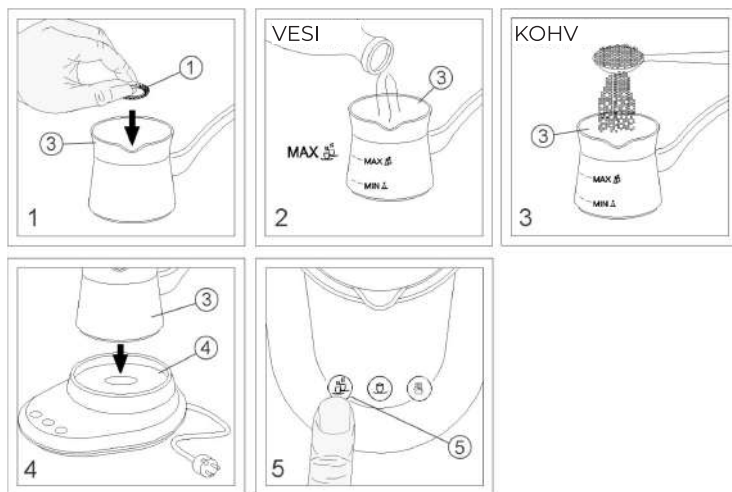
4. KANNUDE KASUTAMINE

Selle tootega on kaasas suurem kann kingitusena, et kasutajad saaksid teha suuremaid koguseid kiiremini ja hõlpsamalt. Soovituslikud kogused nii tavalise kannu kui ka lisakannu jaoks on toodud allolevas tabelis.

Funktsioon	Tavaline kann	Lisakann
Türgi kohv	Vesi: 65–120 ml Jahvatatud kohv: 6.5–12 g	Vesi: 65–130 ml Jahvatatud kohv: 6.5–13 g
Kuum piimavaht	Maks. piimakogus: 120 ml	Maks. piimakogus: 250 ml
Kuum šokolaad	Maks. piimakogus: 120 ml Šokolaad: 25 g	Maks. piimakogus: 250 ml Šokolaad: 50 g

5. SEADME KASUTAMINE

5.1. Türgi kohv



Joonis 1. Aseta segamisketas kannu ning vajuta õrnalt allapoole.

Joonis 2. Vala vesi kannu. Ära ületa soovitud maksimaalset tasandit (märgitud MAX tähisega), vältimaks vee ülevoolamist.

Ühe serveeringu türgi kohvi valmistamiseks täida kann veega kuni  märgiseni.

Kahe serveeringu türgi kohvi valmistamiseks täida kann veega kuni  märgiseni.

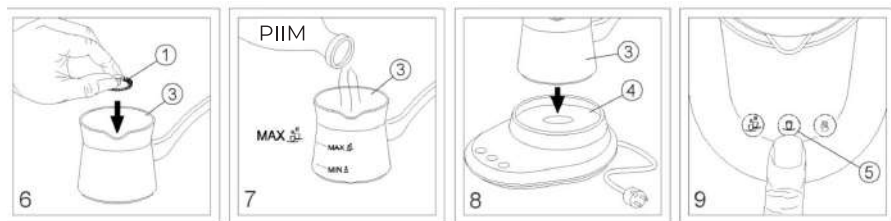
Joonis 3. Vala kannu jahvatatud kohv.

Joonis 4. Aseta kann põhja peale.

Joonis 5. Vajuta türgi kohvi nuppu . Märgutuli süttib ja segamisketas hakkab pöörlema. Pärast umbes 100-480 sekundit peatub seade automaatselt ning märgutuli lülitub välja.

Protsessi koheseks peatamiseks vajuta nuppu uuesti või tõsta kann põhja pealt ära.

5.2. Kuum piimavaht



Joonis 6. Aseta segamisketas kannu ning vajuta õrnalt allapoole.

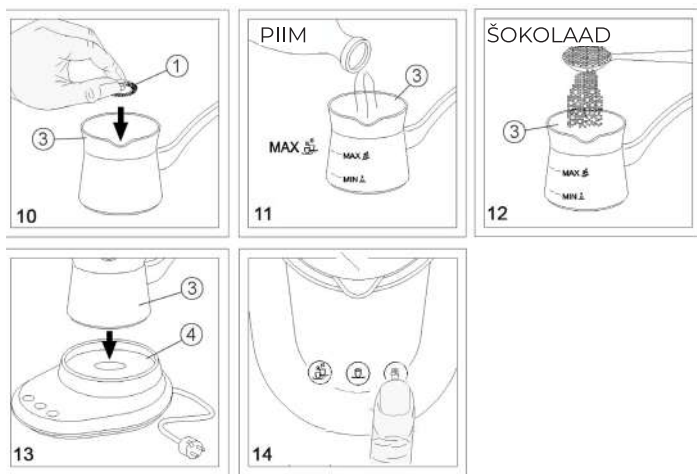
Joonis 7. Vala piim kannu. Ära ületa soovitatud maksimaalset tasandit (märgitud MAX tähisega), vältimaks piima ülevoolamist.

Joonis 8. Aseta kann põhja peale.

Joonis 9. Vajuta kuuma piimavahu nuppu . Märgutuli süttib ja segamisketas hakkab pöörlema. Pärast umbes 30-120 sekundit peatub seade automaatselt ning märgutuli lülitub välja.

Protsessi koheseks peatamiseks vajuta nuppu uuesti või tõsta kann põhja pealt ära.

5. 3. Kuum šokolaad



Joonis 10. Aseta segamisketas kannu ning vajuta õrnalt allapoole.

Joonis 11. Vala piim kannu. Ära ületa soovitatud maksimaalset tasandit (märgitud MAX tähisega), vältimaks kuuma šokolaadi ülevoolamist.

Joonis 12. Ära vala üle 25 g (tavalise kannu korral) või 50 g (suure kannu korral) šokolaadipulbrit või šokolaaditükikesi kannu.

Joonis 13. Aseta kann põhja peale.

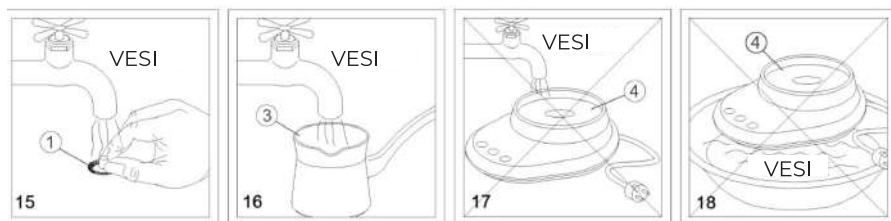
Joonis 14. Vajuta kuuma šokolaadi nuppu . Märgutuli süttib ja segamisketas hakkab pöörlema. Pärast umbes 240 sekundit peatub seade automaatselt ning märgutuli lülitub välja.

Protsessi koheseks peatamiseks vajuta nuppu uuesti või tõsta kann põhja pealt ära.

6. PUHASTAMINE & HOOLDAMINE

- Enne seadme sisemuse puhastamist lase sellel täielikult maha jahtuda.
- Puhasta sisemust käsna või pehme harjaga ning kasuta õrnatoimelist nõudepesuvahendit. Ära kasuta abrassiivseid puhastusvahendeid, teravaid tööriistu ega terasvilla.

- Välti puhastamise ajal küttekeha kriimustamist.
- Seadme väliskülje puhastamiseks kasuta üksnes niisket lappi. Välti elektrikomponentide märjaks tegemist.
- Kannud sobivad nõudepesumasinas pesemiseks. ÄRA pane seadme alust nõudepesumasinasse.



Joonis 15. Eemalda segamisketas, loputa seda jooksva vee all.

Joonis 16. Vett võib puhastamise ajal valada kannu sisse.

Joonis 17. Põhja EI TOHI pesta ega loputada jooksva vee all.

Joonis 18. ÄRA pane põhja vee ega ühegi teise vedeliku sisse.

7. VEAOTSING

Probleem: Seade ei tööta ja märgutuli ei lülitu sisse, kui lülitada vastavat nuppu.

- Veendu, et toitejuhe on korralikult pistikus.
- Võta ühendust volitatud teeninduskeskusega.

Probleem: Piim ei lähe korralikult vahtu.

- Veendu, et segamisketas on korralikult paigaldatud.

MÄRKUS: Kui toitejuhe on kahjustunud, tuleb see välja vahetada tootja, volitatud tehniku või mõne teise kvalifitseeritud isiku poolt, vältimaks võimalikku ohtu.

Käyttöohje

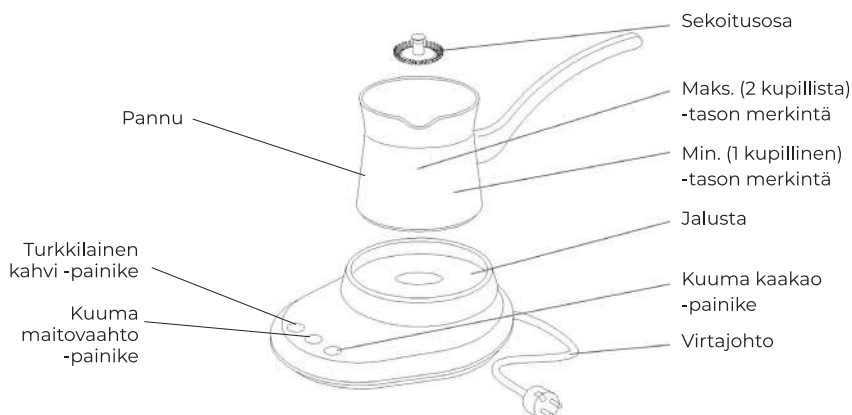
FI

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa.

1. TEKNISET TIEDOT

Tuotetyppi	Sähkökäyttöinen turkkilainen kahvipannu
Malli	CHiATO potPLAY 3-in-1
Jännite	220–240 V
Taajuus	50–60 Hz
Teho	550–650 W
Lämmityselementti	Litettä lämmityslevy
Sisäkannu	Keraaminen
Lämpötila	Turkkilainen kahvi: >95 °C Kuuma maitovaaho: ~62 °C (±5 °C) Kuuma kaakao: ~72 °C (±5 °C)
Virtajohdon pituus	0.75 m
Mitat (pituus x leveys x korkeus)	220 mm x 130 mm x 168 mm (vakiokokoisella kannulla)

2. LAITTEEN OSAT



3. TURVALLISUUSVAROITUKSET

- Avattuasi pakkauksen varmista, että laite ei ole vahingoittunut millään tavalla. Jos epäilet laitteen olevan vahingoittunut, älä käytä sitä, ja ota välittömästi yhteyttä valmistajaan tai jälleenmyyjään.
- Pakkausmateriaalit, kuten muovipussit, on pidettävä lasten ulottumattomissa, sillä ne voivat aiheuttaa turvallisuusriskin.
- Tämä laite on tarkoitettu vain turkkilaisen kahvin keittämiseen sekä kuuman maitovaahdon ja kuuman kaakaon valmistukseen.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Kaikenlainen muu käyttö katsotaan sopimattomaksi ja vaaralliseksi, ja mitätöi takuun.
- Valmistaja ei ole vastuussa laitteen virheellisestä, väärästä tai kohtuuttomasta käytöstä aiheutuneista vahingoista.
- Jos laitteessa ilmenee toimintahäiriö tai vika, älä yritä korjata laitetta kotona. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen korjausta varten, jotta laitteen turvallisuus ei vaarannu.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lasten) käytettäväksi, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, ellei heitä valvota tai elleivät he ole saaneet ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä.
- Lapsia tulee valvoa jatkuvasti, jotta he eivät leiki laitteella.
- Pidä laite lasten ulottumattomissa käytön aikana, koska kahvi/maito/kaakao sekä laitteen pannu kuumenevat käytön aikana.
- Kun puhdistat laitetta, älä koskaan upota sen jalustaa veteen.
- Kun käytät laitetta, älä kosketa pannun kuumaa pintaa tai lämmityselementtiä.

Tärkeää:

- Jos aiot käyttää laitetta heti uudelleen, anna sen ensin jäähtyä kokonaan.
- Pidä lämmityslevy puhtaana. Puhdista huolella kaikki jäämät lämmityselementin pinnalta ja pannun pohjasta.

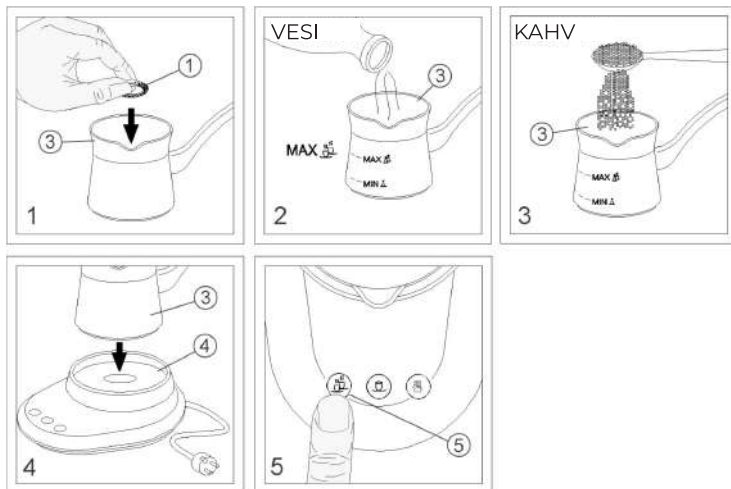
4. KANNUJEN KÄYTTÖ

Tämä tuote sisältää ylimääräisen, tilavuudeltaan suuremman kannun, jonka avulla voit valmistaa helposti ja nopeasti suurempia annoksia. Suositellut suhteet ja annoskoot sekä vakiokokoiselle kannulle että lisäkannulle on esitetty alla olevassa taulukossa.

Toiminto	Vakiokokoinen kannu	Lisäkannu
Turkkilainen kahvi	Vesi: 65–120 ml Jauhettu kahvi: 6,5–12 g	Vesi: 65–130 ml Jauhettu kahvi: 6,5–13 g
Kuuma maitovaahdo	Maidon maks. määrä: 120 ml	Maidon maks. määrä: 250 ml
Kuuma kaakao	Maidon maks. määrä: 120 ml Kaakaojauhe: 25 g	Maidon maks. määrä: 250 ml Kaakaojauhe: 50 g

5. LAITTEEN KÄYTTÖ

5. 1. Turkkilainen kahvi



Kuva 1. Aseta sekoitusosa pannuun ja paina sitä kevyesti.

Kuva 2. Lisää pannuun vettä. Älä ylitä suositeltua enimmäismäärää (merkitty MAX-merkinnällä), jotta kuuma vesi ei valu yli.

Kun haluat valmistaa yhden annoksen turkkilaista kahvia, täytä pannu vedellä -merkintään saakka.

Kun haluat valmistaa kaksi annosta turkkilaista kahvia, täytä pannu vedellä -merkintään saakka.

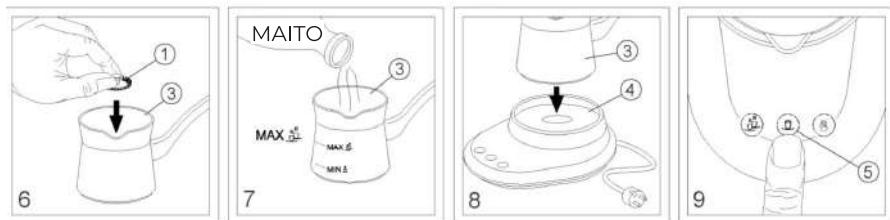
Kuva 3. Lisää pannuun jauhettu kahvi.

Kuva 4. Aseta pannu jalustalle.

Kuva 5. Paina Turkkilainen kahvi -painiketta . Merkkivalo syttyy ja sekoitusosa alkaa pyöriä. Noin 100–480 sekunnin kuluttua laite pysähtyy automaattisesti ja merkkivalo sammuu.

Voit pysäyttää prosessin välittömästi painamalla painiketta uudelleen tai nostamalla pannun jalustalta.

5. 2. Kuuma maitovaahdo



Kuva 6. Aseta sekoitusosa pannuun ja paina sitä kevyesti.

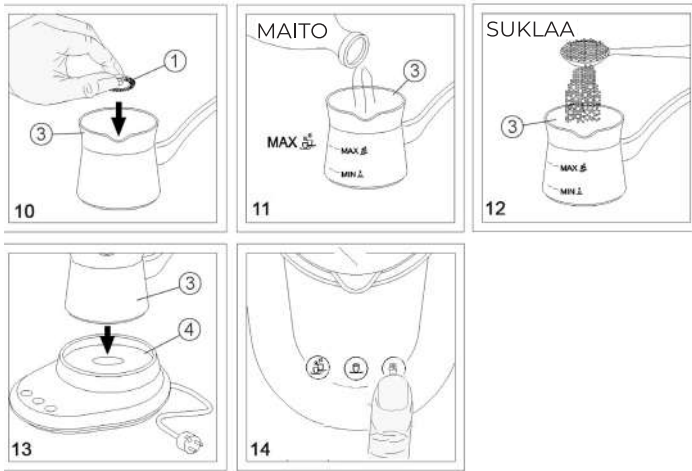
Kuva 7. Lisää pannuun maito. Älä ylitä suositeltua enimmäismäärää (merkitty MAX-merkinnällä), jotta kuuma maito ei valu yli.

Kuva 8. Aseta pannu jalustalle.

Kuva 9. Paina Kuuma maitovaaho -painiketta . Merkkivalo syttyy ja sekoitusosa alkaa pyöriä. Noin 30–120 sekunnin kuluttua laite pysähtyy automaattisesti ja merkkivalo sammuu.

Voit pysäyttää prosessin välittömästi painamalla painiketta uudelleen tai nostamalla pannun jalustalta.

5. 3. Kuuma kaakao



Kuva 10. Aseta sekoitusosa pannuun ja paina sitä kevyesti.

Kuva 11. Lisää pannuun maito. Älä ylitä suositeltua enimmäismäärää (merkitty MAX-merkinnällä), jotta kuuma kaakao ei valu yli.

Kuva 12. Lisää pannuun enintään 25 g (vakiokokoinen kannu) tai 50 g (suurempi kannu) kaakaojauhetta tai suklaahippuja.

Kuva 13. Aseta pannu jalustalle.

Kuva 14. Paina Kuuma kaakao -painiketta . Merkkivalo syttyy ja sekoitusosa alkaa pyöriä. Noin 240 sekunnin kuluttua laite pysähtyy automaattisesti ja merkkivalo sammuu.

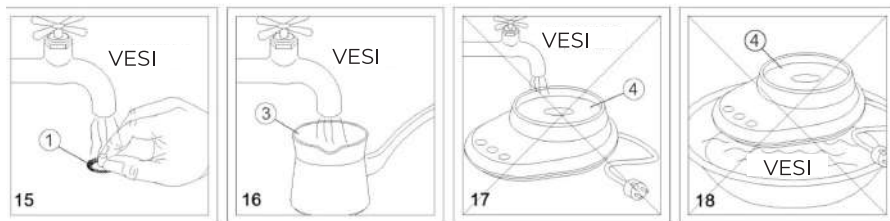
Voit pysäyttää prosessin välittömästi painamalla painiketta uudelleen tai nostamalla pannun jalustalta.

6. PUHDISTUS JA HUOLTO

- Anna laitteen sisäosien jäähtyä kokonaan ennen niiden puhdistamista.
- Puhdista sisäpuoli sienellä tai pehmeällä harjalla sekä miedolla astianpesuaineella. Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia

pesuaineita, teräviä työkaluja, kovia välineitä tai teräsvillaa.

- Vältä lämmityselementin naarmuttamista puhdistuksen aikana.
- Puhdista laitteen ulkopinta kostealla liinalla. Varo kastelemasta sähköosia.
- Pannut ovat konepesun kestäviä. ÄLÄ pese jalustaa astianpesukoneessa.



Kuva 15. Irrota sekoitusosa ja huuhtelee se juoksevan veden alla.

Kuva 16. Pannuun voi kaataa vettä puhdistuksen yhteydessä.

Kuva 17. Jalustaa EI SAA pestä eikä huuhdella juoksevan veden alla.

Kuva 18. ÄLÄ upota jalustaa veteen tai muuhun nesteeseen.

7. VIANETSINTÄ

Ongelma: Laite ei toimi, eikä merkkivalo syty painiketta painettaessa.

- Varmista, että virtajohto on kytketty pistorasiaan oikein.
- Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Ongelma: Maito ei vaahtoudu kunnolla.

- Varmista, että sekoitusosa on kiinnitetty oikein.

HUOM. Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, valtuutetun huoltohenkilöstön tai vastaavan pätevän henkilön toimesta mahdollisten vaarojen välttämiseksi.

Bruksanvisning

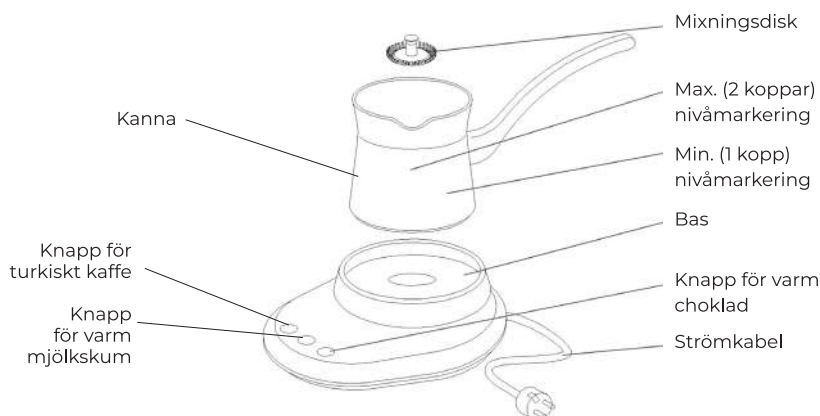
SV

Läs denna bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten för första gången.

1. TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Produkttyp	Elektrisk turkisk kaffebryggare
Modell	CHiATO potPLAY 3-in-1
Spänning	220–240 V
Frekvens	50–60 Hz
Effekt	550–650 W
Värmeelement	Platt värmeskiva
Material i innerkanna	Keramik
Temperatur	Turkiskt kaffe: >95 °C Varm mjölkskum: ~62 °C (±5 °C) Varm choklad: ~72 °C (±5 °C)
Strömkabelns längd	0,75 m
Mått (längd x bredd x höjd)	220 mm x 130 mm x 168 mm (med en standardkanna)

2. KOMPONENTER



3. SÄKERHETSVARNINGAR

- Efter uppackningen ska du kontrollera att apparaten inte är skadad på något sätt. Om du är osäker ska du inte använda apparaten utan omedelbart kontakta tillverkaren eller din återförsäljare.
- Förpackningsmaterial, såsom plastpåsar, måste förvaras utom räckhåll för barn, eftersom sådana material kan utgöra en säkerhetsrisk.
- Denna apparat är endast avsedd för att brygga turkiskt kaffe, skumma varm mjölk och tillreda varm choklad.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. All annan användning anses vara olämplig, farlig och medför att garantin upphör att gälla.
- Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår till följd av felaktig, oriktig eller orimlig användning av apparaten.
- Vid funktionsfel eller fel, försök inte reparera apparaten hemma. Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparationer för att undvika att apparatens säkerhet äventyras.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt.
- Barn måste övervakas hela tiden för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Håll apparaten utom räckhåll för barn under användning, eftersom kaffe/mjölk/choklad samt apparatens kanna blir varma under drift.
- När du rengör apparaten får du aldrig doppa basen i vatten.
- När du använder apparaten, rör inte vid den heta ytan på kannan eller värmeelementet.

Viktigt:

- Om du planerar att använda apparaten igen direkt, låt den svalna helt innan du gör det.
- Håll värmeskivan ren. Se till att ta bort eventuella rester som finns kvar på värmeelementets yta eller i botten av kannan.

4. ANVÄNDNING AV KANNORNA

Denna produkt inkluderar en extra kanna med större kapacitet, så att användarna snabbt och enkelt kan tillreda större portioner. Rekommenderade proportioner och portionsstorlekar för både standardkannan och den extra kannan anges i tabellen nedan.

Funktion	Standardkanna	Extra kanna
Turkiskt kaffe	Vatten: 65–120 ml Malet kaffe: 6,5–12 g	Vatten: 65–130 ml Malet kaffe: 6,5–13 g
Varm mjölkskum	Max. mängd mjölk: 120 ml	Max. mängd mjölk: 250 ml
Varm choklad	Max. mängd mjölk: 120 ml Choklad: 25 g	Max. mängd mjölk: 250 ml Choklad: 50 g

5. ANVÄNDNING AV APPARATEN

5. 1. Turkiskt kaffe

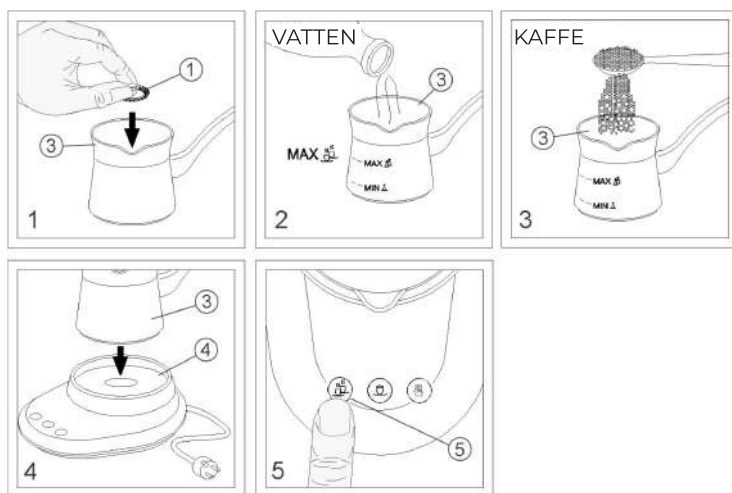


Bild. 1. Lägg mixningsdisken i kannan och tryck ner den försiktigt.

Bild. 2. Häll vatten i kannan. Överskrid inte den rekommenderade maximala nivån (markerad med MAX) för att förhindra att det varma vattnet rinner över.

För en portion turkiskt kaffe, fyll kannan med vatten upp till ☕ markeringen.

För två portioner turkiskt kaffe, fyll kannan med vatten upp till ☕☕ markeringen.

Bild. 3. Häll malet kaffe i kannan.

Bild. 4. Ställ kannan på basen.

Bild. 5. Tryck på knappen ☕☕ för turkiskt kaffe. Indikatorlampan tänds och mixningsdisken börjar rotera. Efter cirka 100–480 sekunder stannar apparaten automatiskt och indikatorlampan slocknar.

För att omedelbart avbryta processen, tryck på knappen igen eller lyft upp kannan från basen.

5. 2. Varm mjölkskum

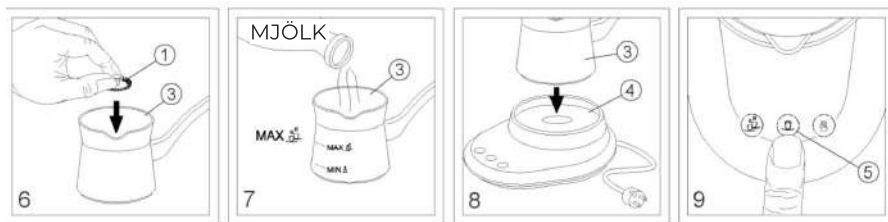


Bild. 6. Lägg mixningsdisken i kannan och tryck ner den försiktigt.

Bild. 7. Häll mjölk i kannan. Överskrid inte den rekommenderade maximala nivån (markerad med MAX) för att förhindra att den varma mjölken rinner över.

Bild. 8. Ställ kannan på basen.

Bild. 9. Tryck på knappen  för varm mjölkskum. Indikatorlampan tänds och mixningsdisken börjar rotera. Efter cirka 30–120 sekunder stannar apparaten automatiskt och indikatorlampan slocknar.

För att omedelbart avbryta processen, tryck på knappen igen eller lyft upp kannan från basen.

5. 3. Varm choklad

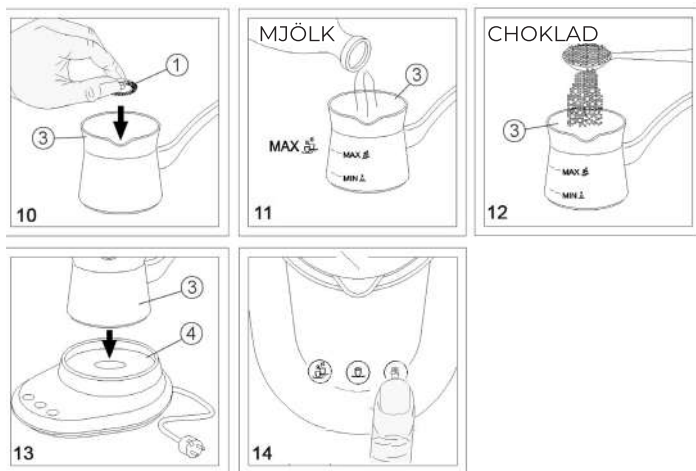


Bild. 10. Lägg mixningsdisken i kannan och tryck ner den försiktigt.

Bild. 11. Häll mjölk i kannan. Överskrid inte den rekommenderade maximala nivån (markerad med MAX) för att förhindra att den varma chokladen rinner över.

Bild. 12. Häll högst 25 g (för standardkannan) eller 50 g (för den större kannan) chokladpulver eller chokladbitar i kannan.

Bild. 13. Ställ kannan på basen.

Bild. 14. Tryck på knappen  för varm choklad. Indikatorlampan tänds och mixningsdisken börjar rotera. Efter cirka 240 sekunder stannar apparaten

automatiskt och indikatorlampan slocknar.

För att omedelbart avbryta processen, tryck på knappen igen eller lyft upp kannan från basen.

6. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Låt apparaten svalna helt innan du rengör insidan.
- Rengör insidan med en svamp eller en mjuk borste samt milt diskmedel. Använd inte starka rengöringsmedel, frätande rengöringsmedel, vassa verktyg, hårda instrument eller stålull.
- Undvik att repa värmeelementet under rengöringen.
- Använd endast en fuktig trasa för att rengöra apparatens utsida. Undvik att blöta ner elektriska komponenter.
- Kannorna tål diskmaskin. Diska INTE basen i diskmaskin.

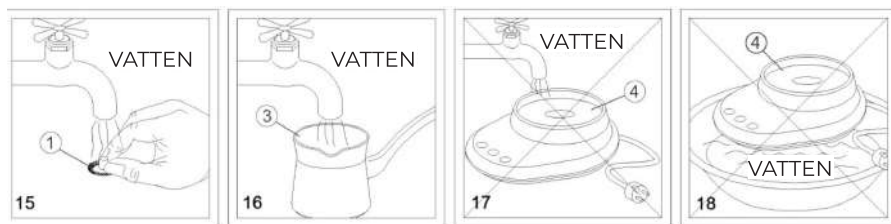


Bild. 15. Ta bort mixningsdisken och skölj den under rinnande vatten.

Bild. 16. Vatten kan hällas i kannan vid rengöring.

Bild. 17. Basen får INTE diskas eller sköljas under rinnande vatten.

Bild. 18. Sänk INTE ner basen i vatten eller någon annan vätska.

7. FELSÖKNING

Problem: Apparaten fungerar inte och indikatorlampan tänds inte när motsvarande knapp trycks in.

- Se till att strömkabeln är ordentligt ansluten till ett uttag.
- Kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Problem: Mjölken skummar inte ordentligt.

- Se till att mixningsdisken är korrekt monterad.

Obs: Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, auktoriserad servicepersonal eller en person med motsvarande kvalifikationer för att undvika eventuella risker.

Gebruiksaanwijzing

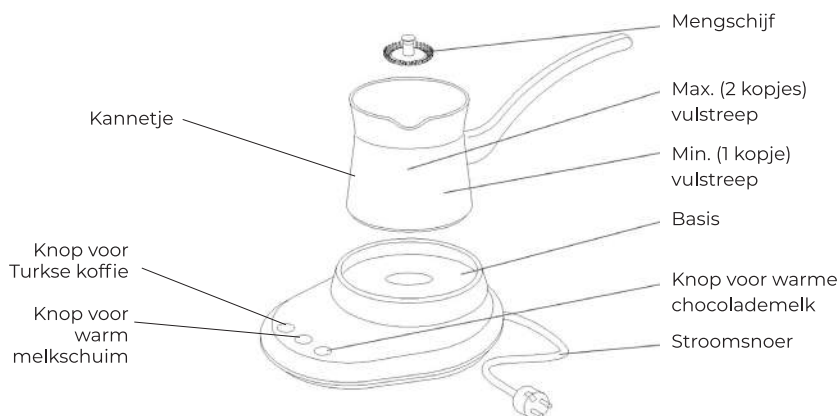
NL

Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

1. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Producttype	Elektrisch Turks koffiezetapparaat
Model	CHiATO potPLAY 3-in-1
Spanning	220–240 V
Frequentie	50–60 Hz
Vermogen	550–650 W
Verwarmingselement	Platte verwarmingsschijf
Materiaal binnenkant kan	Keramiek
Temperatuur	Turkse koffie: >95 °C Warm melkschuim: ~62 °C (±5 °C) Warme chocolademelk: ~72 °C (±5 °C)
Lengte stroomsnoer	0.75 m
Afmetingen (lengte x breedte x hoogte)	220 mm x 130 mm x 168 mm (met een standaard kannetje)

2. ONDERDELEN



3. VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Controleer na het uitpakken of het apparaat op geen enkele manier beschadigd is. Gebruik het apparaat niet als u twijfelt en neem onmiddellijk contact op met de fabrikant of uw distributeur.
- Verpakkingsmaterialen, zoals plastic zakken, moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden, aangezien deze materialen een veiligheidsrisico kunnen vormen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het zetten van Turkse koffie, het opschuimen van warme melk en het bereiden van warme chocolademelk.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk, gevaarlijk en leidt tot verval van de garantie.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit oneigenlijk, onjuist of onredelijk gebruik van het apparaat.
- Probeer bij een storing of defect het apparaat niet zelf thuis te repareren. Neem voor reparaties contact op met een erkend servicecentrum om te voorkomen dat de veiligheid van het apparaat in gevaar komt.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, noch door personen die onvoldoende ervaring en kennis hebben, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over hoe het apparaat veilig te gebruiken.
- Kinderen moeten te allen tijde onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat tijdens het gebruik buiten het bereik van kinderen, aangezien de koffie/melk/chocolade en het kannetje van het apparaat tijdens het gebruik heet worden.
- Dompel de basis van het apparaat nooit onder in water tijdens het reinigen.
- Raak tijdens het gebruik van het apparaat het hete oppervlak van het kannetje of het verwarmingselement niet aan.

Belangrijk:

- Als u het apparaat direct weer wilt gebruiken, laat het dan eerst volledig afkoelen.
- Houd de verwarmingsschijf schoon. Zorg ervoor dat u alle resten van het oppervlak van het verwarmingselement of de bodem van het kannetje verwijdt.

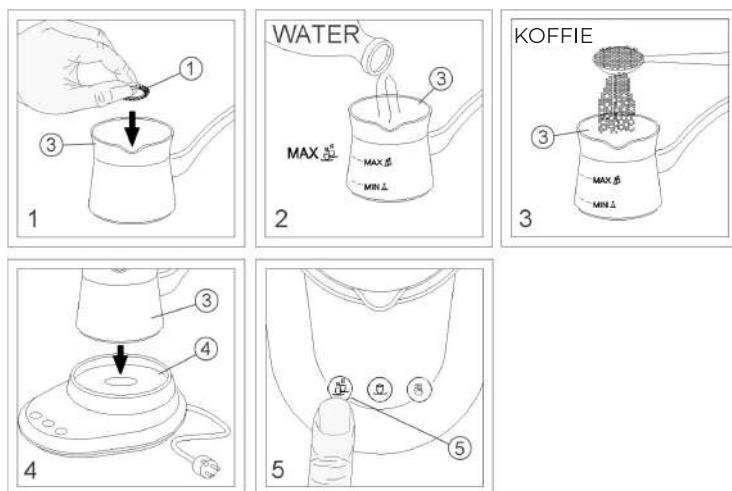
4. HET GEBRUIK VAN DE KANNETJES

Dit product bevat een extra kannetje met een grotere inhoud, zodat gebruikers snel en eenvoudig grotere hoeveelheden kunnen bereiden. De aanbevolen verhoudingen en portiegroottes voor zowel de standaard kannetjes als het extra kannetje staan vermeld in de onderstaande tabel.

Functie	Standaard kannetje	Extra kannetje
Turkse koffie	Water: 65–120 ml Gemalen koffie: 6,5–12 g	Water: 65–130 ml Gemalen koffie: 6,5–13 g
Warm melk-schuim	Max. hoeveelheid melk: 120 ml	Max. hoeveelheid melk: 250 ml
Warme chocola-demelk	Max. hoeveelheid melk: 120 ml. Chocolade: 25 g	Max. hoeveelheid melk: 250 ml. Chocolade: 50 g

5. GEBRUIK VAN HET APPARAAT

5.1. Turkse koffie



Afb. 1. Plaats de mengschijf in het kannetje en druk deze voorzichtig naar beneden.

Afb. 2. Giet water in het kannetje. Overschrijd het aanbevolen maximumniveau (aangegeven door de MAX-markering) niet om te voorkomen dat er heet water overloopt.

Voor één portie Turkse koffie vult u het kannetje met water tot aan de  marking.

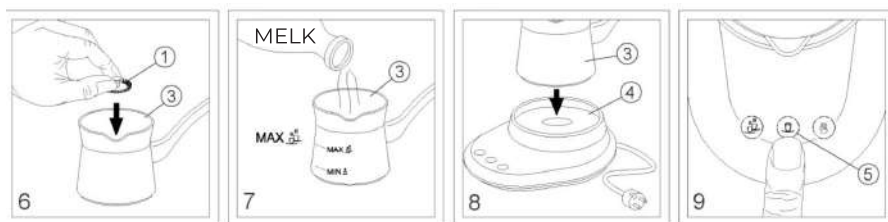
Voor twee kopjes Turkse koffie vult u het kannetje met water tot aan de  marking.

Afb. 3. Doe de gemalen koffie in het kannetje.

Afb. 4. Plaats het kannetje op de basis.

Afb. 5. Druk op de knop  voor Turkse koffie. Het indicatielampje gaat branden en de mengschijf begint te draaien. Na ongeveer 100-480 seconden stopt het apparaat automatisch en gaat het indicatielampje uit.

5. 2. Warm melkschuim



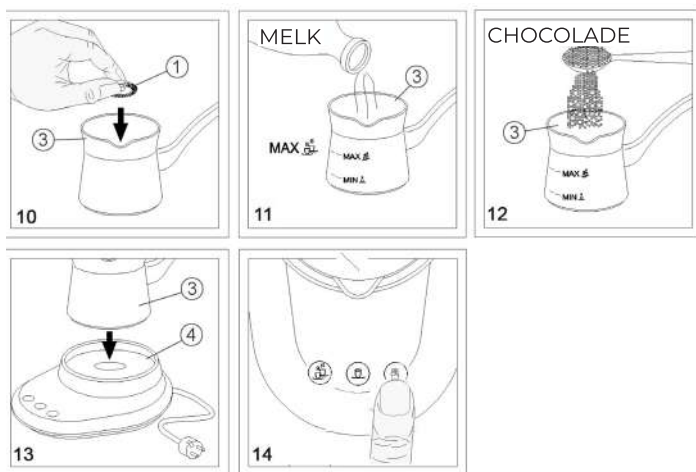
Afb. 6. Plaats de mengschijf in het kannetje en druk deze voorzichtig naar beneden.

Afb. 7. Giet de melk in het kannetje. Overschrijd het aanbevolen maximumniveau (aangegeven door de MAX-markering) niet om te voorkomen dat de hete melk overloopt.

Afb. 8. Plaats het kannetje op de basis.

Afb. 9. Druk op de knop  voor warm melkschuim. Het indicatielampje gaat branden en de mengschijf begint te draaien. Na ongeveer 30-120 seconden stopt het apparaat automatisch en gaat het indicatielampje uit.

5. 3. Warme chocolademelk



Afb. 10. Plaats de mengschijf in het kannetje en druk deze voorzichtig naar beneden.

Afb. 11. Giet de melk in het kannetje. Overschrijd het aanbevolen maximumniveau (aangegeven door de MAX-markering) niet om te voorkomen dat de warme chocolademelk overloopt.

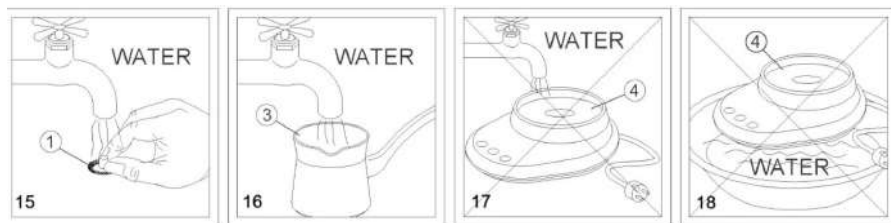
Afb. 12. Doe niet meer dan 25 g (voor het standaard kannetje) of 50 g (voor het grotere kannetje) chocoladepoeder of chocoladeschilders in het kannetje.

Afb. 13. Plaats het kannetje op de basis.

Afb. 14. Druk op de knop  voor warme chocolademelk. Het indicatielampje gaat branden en de mengschijf begint te draaien. Na ongeveer 240 seconden stopt het apparaat automatisch en gaat het indicatielampje uit.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de binnenkant reinigt.
- Reinig de binnenkant met een spons of een zachte borstel en een mild afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schurende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen, harde schrapers of staalwol.
- Vermijd krassen op het verwarmingselement tijdens het reinigen.
- Gebruik voor het reinigen van de buitenkant van het apparaat alleen een vochtige doek. Vermijd dat de elektrische onderdelen nat worden.
- De kannetjes zijn vaatwasmachinebestendig. Plaats de basis NIET in de vaatwasmachine.



Afb. 15. Verwijder de mengschijf en spoel deze af onder stromend water.

Afb. 16. Er kan water in het kannetje worden gedaan tijdens het reinigen.

Afb. 17. De basis mag NIET gereinigd of afgespoeld worden onder stromend water.

Afb. 18. Dompel de basis niet onder in water of andere vloeistoffen.

7. PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem: Het apparaat functioneert niet en het indicatielampje gaat niet branden wanneer de betreffende knop wordt ingedrukt..

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestoken.
- Neem contact op met een erkend servicecentrum.

Probleem: De melk wordt niet goed opgeschuimd.

- Zorg ervoor dat de mengschijf correct is bevestigd.

OPMERKING: Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende onderhoudsmonteur of een gekwalificeerd persoon om mogelijke gevaren te voorkomen.

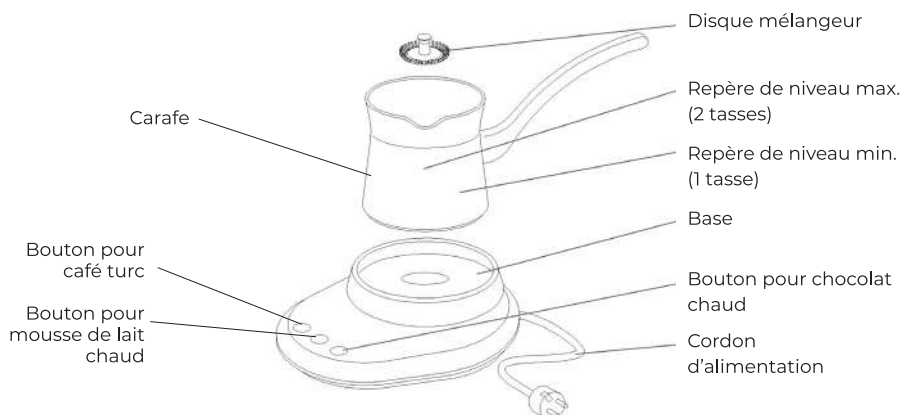
Manuel de l'utilisateur **FR**

Veuillez lire attentivement le manuel avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

1. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type de produit	Cafetière électrique à café turc
Modèle	CHiATO potPLAY 3-en-1
Tension	220–240 V
Fréquence	50–60 Hz
Puissance	550–650 W
Élément chauffant	Disque chauffant plat
Matériau intérieur de la carafe	Céramique
Température	Café turc : >95 °C Mousse de lait chaud : ~62 °C (±5 °C) Chocolat chaud : ~72 °C (±5 °C)
Longueur du cordon d'alimentation	0.75 m
Dimensions (longueur x largeur x hauteur)	220 mm x 130 mm x 168 mm (avec une carafe standard)

2. COMPOSANTS



3. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement le fabricant ou votre distributeur.
- Les matériaux d'emballage, tels que les sacs en plastique, doivent être tenus hors de portée des enfants, car ils peuvent présenter un danger pour leur sécurité.
- Cet appareil est uniquement destiné à la préparation de café turc, à la mousse de lait chaud et à la préparation de chocolat chaud.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée, dangereuse et annulera la garantie.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, incorrecte ou abusive de l'appareil.
- En cas de dysfonctionnement ou de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Pour toute réparation, contactez un centre de service agréé afin de ne pas compromettre la sécurité de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ainsi que par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés en permanence afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants pendant son utilisation, car le café/lait/chocolat, ainsi que la verseuse de l'appareil, deviennent chauds pendant le fonctionnement.
- Pendant le nettoyage de l'appareil, ne plongez jamais sa base dans l'eau.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, ne touchez pas la surface chaude de la verseuse ou l'élément chauffant.

Important:

- Si vous prévoyez d'utiliser à nouveau l'appareil immédiatement, laissez-le refroidir complètement avant de le faire.
- Gardez le disque chauffant propre. Veillez à éliminer tout résidu présent sur la surface de l'élément chauffant ou au fond de la carafe.

4. UTILISATION DES CARAFES

Ce produit comprend une carafe supplémentaire de plus grande capacité, permettant aux utilisateurs de préparer rapidement et facilement des quantités plus importantes. Les proportions et les quantités recommandées pour la carafe standard et la carafe supplémentaire sont indiquées dans le tableau ci-dessous.

Fonction	Carafe standard	Carafe supplémentaire
Café turc	Eau : 65–120 ml Café moulu : 6.5–12 g	Eau : 65–130 ml Café moulu : 6.5–13 g
Mousse de lait chaud	Quantité maximale de lait : 120 ml	Quantité maximale de lait : 250 ml
Chocolat chaud	Quantité maximale de lait : 120 ml. Chocolat : 25 g	Quantité maximale de lait : 250 ml. Chocolat : 50 g

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

5.1. Café turc

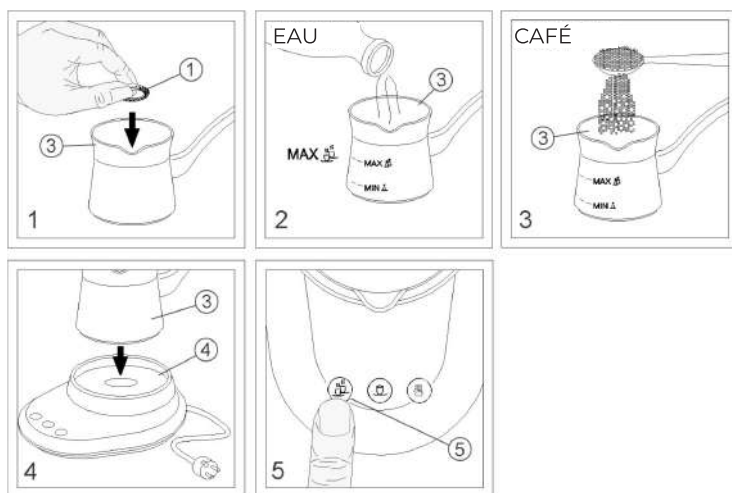


Fig. 1. Placez le disque mélangeur dans la cafetière et appuyez doucement dessus.

Fig. 2. Versez de l'eau dans la cafetière. Ne dépassez pas le niveau maximal recommandé (indiqué par le repère MAX) afin d'éviter que l'eau chaude ne déborde.

Pour une tasse de café turc, remplissez la cafetière d'eau jusqu'au repère .

Pour deux tasses de café turc, remplissez la cafetière d'eau jusqu'à la marque .

Fig. 3. Versez le café moulu dans la cafetière.

Fig. 4. Posez la cafetière sur la base.

Fig. 5. Appuyez sur le bouton « café turc » . Le voyant s'allume et le disque mélangeur commence à tourner. Après environ 100 à 480 secondes, l'appareil s'arrête automatiquement et le voyant s'éteint.

Pour arrêter immédiatement le processus, appuyez à nouveau sur le bouton ou soulevez la carafe de la base.

5. 2. Mousse de lait chaud

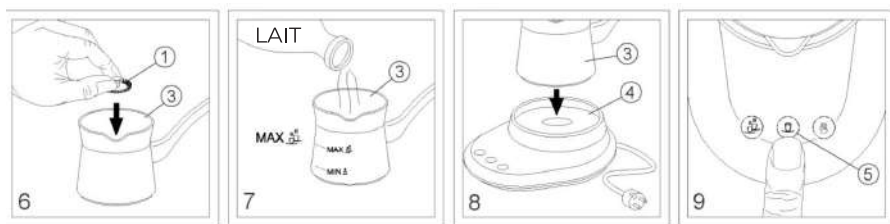


Fig. 6. Placez le disque mélangeur dans la carafe et appuyez doucement dessus.

Fig. 7. Versez le lait dans la verseuse. Ne dépassez pas le niveau maximal recommandé (indiqué par le repère MAX) afin d'éviter que le lait chaud ne déborde.

Fig. 8. Posez la carafe sur la base.

Fig. 9. Appuyez sur le bouton de mousse de lait chaud . Le voyant s'allume et le disque mélangeur commence à tourner. Après environ 30 à 120 secondes, l'appareil s'arrête automatiquement et le voyant s'éteint.

Pour arrêter immédiatement le processus, appuyez à nouveau sur le bouton ou soulevez la carafe de la base.

5. 3. Chocolat chaud

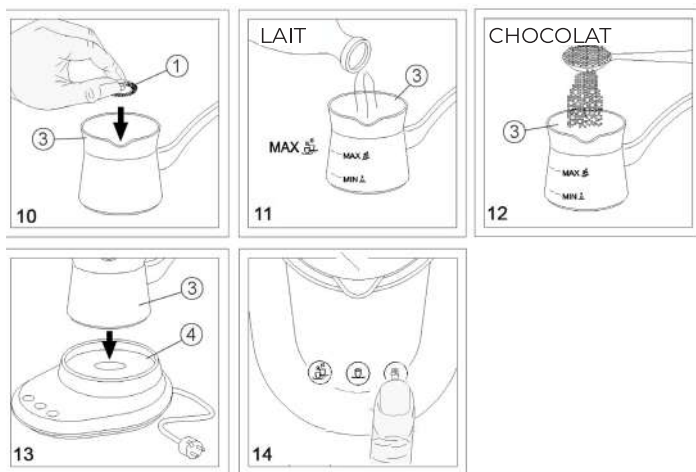


Fig. 10. Placez le disque mélangeur dans la carafe et appuyez doucement dessus.

Fig. 11. Versez le lait dans la carafe. Ne dépassez pas le niveau maximal recommandé (indiqué par le repère MAX) afin d'éviter que le chocolat chaud ne déborde.

Fig. 12. Versez au maximum 25 g (pour la carafe standard) ou 50 g (pour la carafe plus grande) de chocolat en poudre ou de pépites de chocolat dans la carafe.

Fig. 13. Placez la carafe sur la base.

Fig. 14. Appuyez sur le bouton « chocolat chaud » . Le voyant s'allume et le disque

mélangeur commence à tourner. Après environ 240 secondes, l'appareil s'arrête automatiquement et le voyant s'éteint.

Pour arrêter immédiatement le processus, appuyez à nouveau sur le bouton ou soulevez la carafe de la base.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil, laissez-le refroidir complètement.
- Nettoyez l'intérieur à l'aide d'une éponge ou d'une brosse douce, ainsi que d'un liquide vaisselle doux. N'utilisez pas de liquides nettoyants agressifs, de détergents abrasifs, d'outils tranchants, d'instruments durs ou de laine d'acier.
- Évitez de rayer l'élément chauffant pendant le nettoyage.
- Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, utilisez uniquement un chiffon humide. Évitez de mouiller les composants électriques.
- Les carafes peuvent être passées au lave-vaisselle. NE PAS mettre la base au lave-vaisselle.

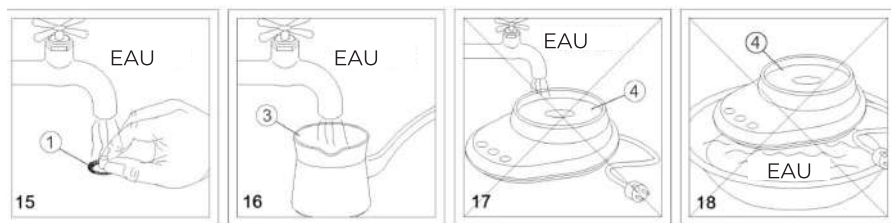


Fig. 15. Retirez le disque mélangeur, puis rincez-le à l'eau courante.

Fig. 16. Vous pouvez verser de l'eau dans la carafe pendant le nettoyage.

Fig. 17. La base NE DOIT PAS être lavée ou rincée sous l'eau courante.

Fig. 18. NE plongez PAS la base dans l'eau ou tout autre liquide.

7. DÉPANNAGE

Problème : L'appareil ne fonctionne pas et le voyant lumineux ne s'allume pas lorsque l'on appuie sur le bouton correspondant.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans une prise.
- Contactez un centre de service agréé.

Problème : Le lait ne mousse pas correctement.

- Assurez-vous que le disque mélangeur est fixé correctement.

REMARQUE : Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien agréé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque potentiel.

C H i A T O

**Importer: | Importeur | Importer: | Importuotojas |
Importētājs: | Maaletooja: | Maahantuoja | Importör: |
Importeur: | Importateur :**

UAB Kavos Draugas
Brastos st. 14, Kaunas, LT-47185, Lithuania
hello@coffeefriend.eu | +370 693 50441