

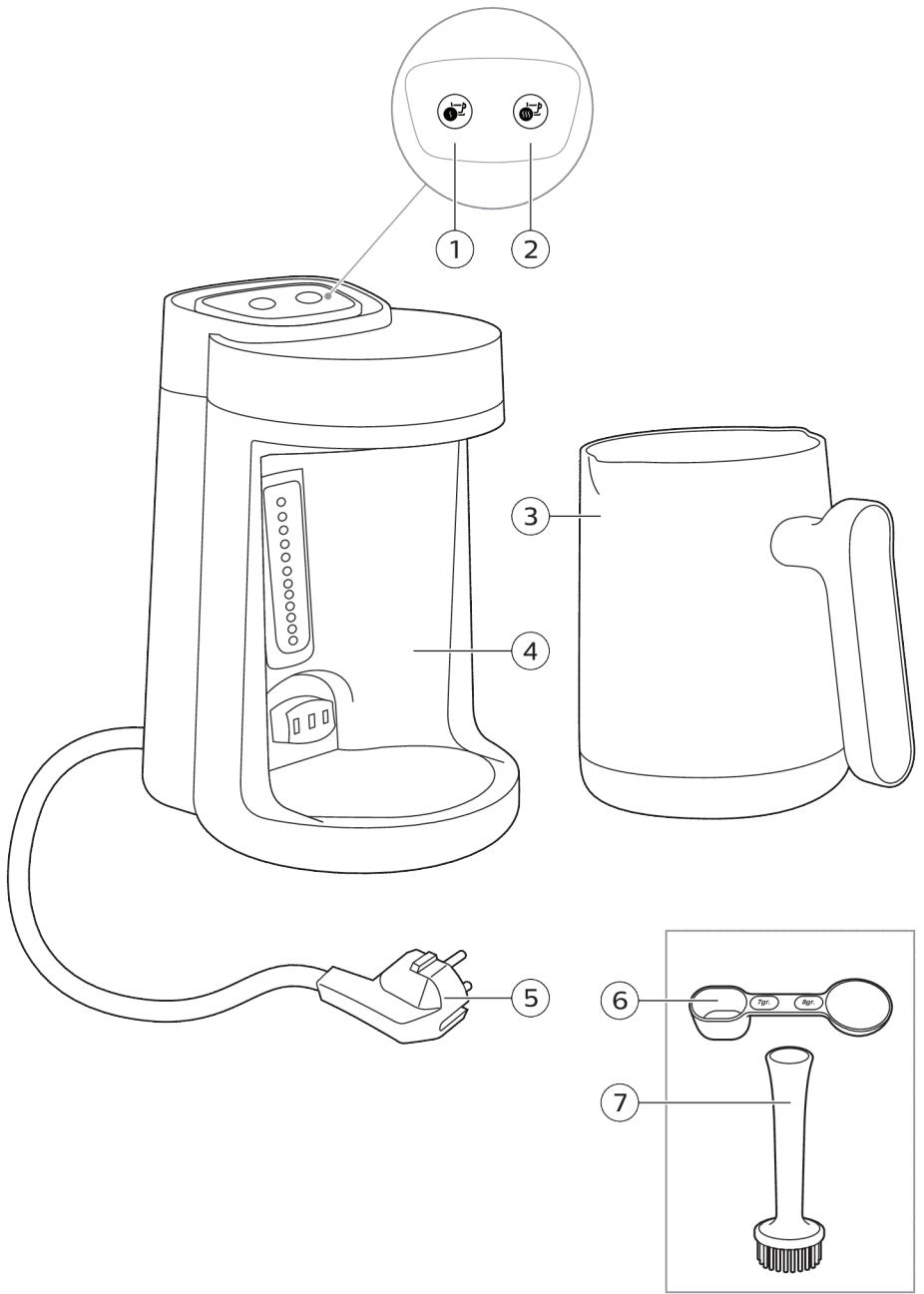
**PHILIPS**

Turkish Coffee  
Maker

Series 5000

HDA150





**English 6**  
**Türkçe 13**  
**العربية 20**

## General description

- 1 Slow cooking button
- 2 Regular cooking button
- 3 Coffee jug
- 4 Machine base
- 5 Plug
- 6 Measuring spoon
- 7 Cleaning brush

## Introduction

Congratulations on your purchase of a Philips coffee machine! To fully benefit from the support that we offer, please register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Features



### Slow Cooking function

This machine comes with a Slow Cooking function. Use this function to brew a foamy Turkish coffee with less heat.



### 4 Cups Capacity

With this appliance, you can brew up to four cups of Turkish coffee at one time.










### Smart Overheat Sensor

This coffee maker comes equipped with a Smart Overheat Sensor. This sensor automatically stops the brewing process if the coffee mixture gets too hot. This prevents your coffee from overcooking and spilling out.

## Preparing for use

Before first use, remove all packaging materials from the machine. Rinse the jug with water (see 'Cleaning after every use').

# Brewing Turkish coffee

7gr. 8gr.		
1		
2		
3		
4		



- 1** Insert the plug into a wall socket. You will hear a sound indication when you insert the plug.



- 2** Remove the coffee jug from the machine. The leds go on and the machine awakens.



- 3** Use the measuring spoon to put the required amount of pre-ground coffee in the jug. Use one full measuring spoon of ground coffee per cup.

Note: use the rectangular side of the spoon to measure 7 grams of coffee, or use the round side to measure 8 grams of coffee for a more intense aroma.

Note: Only use finely ground Turkish coffee. Do not use coffee beans or coarsely ground coffee.



- 4** Pour the required amount of water into the jug. Use one cup of water for each cup of coffee. Make sure the jug is filled up to the MIN indicator at least.

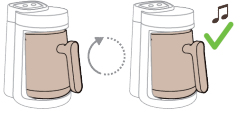
Note: for a sweetened Turkish coffee, add the desired amount of sugar before continuing to step 5.



- 5** Stir the water, pre-ground coffee and sugar (if added) together for 30 seconds with a spoon.



- 6** Place the coffee jug into the machine.



- 7** Press one of the two cooking buttons on the machine.
- Press the slow cooking button to brew a foamy Turkish coffee with less heat.
  - Press the regular cooking button to quickly and easily brew a classic Turkish coffee.

**8** The machine will brew your Turkish coffee. The machine beeps when the brewing process is finished.

**9** Remove the coffee jug from the machine. Pour the coffee from the jug into one or multiple cups, and enjoy your freshly made Turkish coffee.

Note: Some coffee grounds will remain in the bottom of your cup. This is normal. Do not drink the coffee grounds at the bottom of the cup.

**10** After 9 minutes, the machine will turn off automatically.

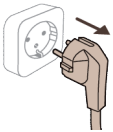
Note: You can also turn off the machine by pressing one of the two cooking buttons for 3 seconds.

**11** If you want to brew more coffee, first rinse the coffee jug with fresh, cold water.

## Cleaning and maintenance

### Cleaning after every use

**Caution:** Always unplug the appliance before you start to clean it.



**1** Remove the coffee jug from the machine.



2 Rinse the coffee jug to remove any coffee grounds.



3 Clean the inside of the coffee jug with the cleaning brush provided, water and some washing-up liquid.



**Never immerse the jug in water or put it in the dishwasher.**

4 Place the coffee jug into the machine.



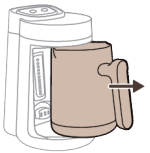
5 Clean the outside of the machine with a moist cloth.



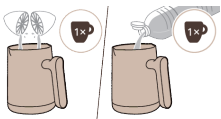
## Deep cleaning

If you notice limescale building up inside the jug, you can descale it by following these steps.

1 Remove the coffee jug from the machine.



2 Pour half a cup of lemon juice or vinegar into the coffee jug.





3 Pour one cup of warm water into the coffee jug.



4 Leave the solution in the coffee jug for one hour.



5 Empty the coffee jug into the sink.



6 Rinse the coffee jug with fresh, cold water.

7 Repeat steps 5 and 6 several times to ensure the coffee jug is clean and no more descaling solution remains inside.



8 Clean the inside of the coffee jug with the cleaning brush provided, water and some washing-up liquid.

**Never immerse the jug in water or put it in the dishwasher.**



9 Place the coffee jug into the machine.

## User interface signals and their meanings

### Signal

When touching a button, the machine makes 3 beeping noises and the led in the button blinks 3 times.

### Meaning

There is no water in the jug. To brew coffee, make sure the jug is filled with water at least above the MIN indicator (see 'Brewing Turkish coffee').



There is too much water in the jug. Do not fill the jug above the MAX indicator (see 'Brewing Turkish coffee').

There is no ground coffee in the jug. To brew coffee, make sure to fill the jug with water and ground coffee (see 'Brewing Turkish coffee').

The machine beeps 2 times and the leds go off.

The machine switches off to standby.

The machine beeps once.

The plug is inserted.

The jug is inserted into the machine.

The machine beeps 1 time and the led light of the selected recipe is blinking slowly.

The machine is brewing coffee.

The machine beeps 3 times.

The coffee is ready.

## Ordering accessories

To buy accessories or spare parts, visit [www.philips.com/parts-and-accessories](http://www.philips.com/parts-and-accessories) or go to your Philips dealer. You can also contact the Philips Consumer Care Center in your country.

## Troubleshooting

### Troubleshooting table

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the machine. A complete list of frequently asked questions is available on [www.home.id/welcome](http://www.home.id/welcome). If you are unable to solve the problem, contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Cause	Solution
The coffee is not hot enough.	The coffee has sat in the jug for too long after brewing.	Serve the coffee immediately after the machine has finished brewing.
	A cold cup reduces the temperature of the drink.	Preheat the cups by rinsing them with hot water.
	Limescale or coffee residues can build up inside your coffee jug during use.	Clean your jug after every use (see 'Cleaning after every use'). If limescale has built up inside the jug, descale it (see 'Deep cleaning').
The machine does not start to brew the coffee.	The sensor window inside the machine is dirty.	Clean the sensor window with a damp cloth.

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
The coffee is watery or not strong enough.	You did not add enough ground coffee.	If the coffee is too watery, try using the round side of the spoon to add 8g of ground coffee instead of 7g for a more intense aroma (see 'Brewing Turkish coffee').
	You added too much water.	Try using less water per cup. Make sure the coffee jug is still filled up to at least the minimum water level (see 'Brewing Turkish coffee').
The coffee has bad foam or no foam at all.	The coffee and water are not mixed thoroughly.	For a better, more foamy Turkish coffee, make sure to stir the coffee and water mixture for 20 to 30 seconds before cooking the coffee (see 'Brewing Turkish coffee').
	You used ground coffee not suitable for Turkish coffee.	Only use ground coffee with a fine grind suitable for Turkish coffee.
	The coffee jug is dirty.	For a better, foamy Turkish coffee, ensure that the jug is cleaned properly. Do not use abrasive cleaning products or metal or hard brushes that might damage the jug. Use only mild detergent and the cleaning brush provided (see 'Cleaning after every use').
		If you have checked the above and these solutions did not help solve the issue, please contact the Consumer Care Center for further assistance.
There are black stains inside the coffee jug.	Limescale or coffee residues can build up inside your coffee jug during use.	Clean your jug after every use (see 'Cleaning after every use'). If limescale has built up inside the jug, descale it (see 'Deep cleaning').

## Genel açıklamalar

- 1 Yavaş pişirme düğmesi
- 2 Normal pişirme düğmesi
- 3 Kahve cezvesi
- 4 Makine tabanı
- 5 Fiş
- 6 Ölçü kaşığı
- 7 Temizleme fırçası

## Giriş

Philips kahve makinesini satın aldığınız için teşekkür ederiz! Sunduğumuz destekten tam olarak faydalanmak için ürününüzü lütfen [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) adresinde kaydettirin.

## Özellikler



### Yavaş Pişirme İşlevi

Bu makine Yavaş Pişirme işlevine sahiptir. Daha az ısıyla köpüklü bir Türk kahvesi yapmak için bu işlevi kullanın.



### 4 Fincan Kapasitesi

Bu makineyle, tek seferde dört fincan Türk kahvesi pişirebilirsiniz.








### Akıllı Aşırı Isınma Sensörü

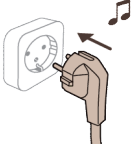
Bu kahve makinesinde Akıllı Aşırı Isınma Sensörü bulunur. Bu sensör, kahveniz çok fazla ısınırca kahve yapma işlemini otomatik olarak durdurur. Bu da kahvenizin fazla pişmesini ve taşmasını önler.

## Cihazın kullanıma hazırlanması

İlk kullanımdan önce makinedeki tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Sürahiye suyla durulayın (bk. "Her kullanımdan sonra temizlik").

# Türk kahvesi hazırlama

7gr.	8gr.		MAX MIN
			
1			
2			
3			



1 Fişi bir prize takın. Fişi taktığınızda bir ses duyarsınız.



2 Kahve sürahisini makineden çıkarın. LED'ler yanar ve makine uyanır.



3 Sürahiye gereken miktarda öğütülmüş kahve koymak için ölçü kaşığı kullanın. Her fincan için bir tam ölçü kaşığı öğütülmüş kahve kullanın.

Not: 7 gram kahve ölçmek için kaşığı dikdörtgen tarafını kullanın veya daha yoğun bir aroma elde etmek amacıyla 8 gram kahve ölçmek için yuvarlak tarafını kullanın.

Not: Yalnızca ince öğütülmüş Türk kahvesi kullanın. Kahve çekirdeği veya kalın öğütülmüş kahve kullanmayın.



4 Sürahiye gereken miktarda su koyun. Fincan başına bir fincan su kullanın. Sürahiyi en az MIN göstergesine kadar doldurun.

Not: Şekerli Türk kahvesi için, 5. adıma geçmeden önce istenilen miktarda şeker ekleyin.



5 Su, öğütülmüş kahve ve şekerini (eklenmişse) bir kaşık ile 30 saniye boyunca karıştırın.

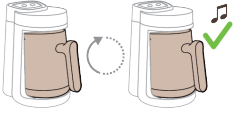


6 Kahve sürahisini makineye yerleştirin.



7 Makinenin üzerindeki iki pişirme düğmesinden birine basın.

- Daha az ısıyla köpüklü bir Türk kahvesi yapmak için yavaş pişirme düğmesine basın.
- Hızlı ve kolay şekilde klasik bir Türk kahvesi yapmak için normal pişirme düğmesine basın.



8 Makine, Türk kahvenizi yapmaya başlayacaktır. Kahve yapma işlemi bittiğinde makine sesli bir uyarı verir.



9 Kahve sürahisini makineden çıkarın. Kahveyi belirlenen sayıda fincana bölüştürün ve Türk kahvenizin tadını çıkarın.

Not: Fincanınızın dibinde bir miktar telve kalacaktır. Bu durum normaldir. Fincanın dibindeki telveyi içmeyin.

10 Makine, 9 dakika sonra otomatik olarak kapanacaktır.

Not: Makinenin üzerindeki iki pişirme düğmesinden birini 3 saniye boyunca basılı tutarak da makineyi kapatabilirsiniz.

11 Daha fazla kahve yapmak isterseniz öncelikle kahve sürahisini temiz soğuk suyla durulayın.

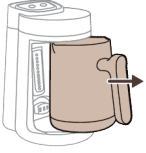


## Temizlik ve bakım

### Her kullanımdan sonra temizlik

**Dikkat: Cihazı temizlemeye başlamadan önce fişi mutlaka prizden çekin.**





1 Kahve sürahisini makineden çıkarın.



2 Kalan telveyi temizlemek için kahve sürahisini durulayın.



3 Kahve sürahisinin içini makineyle birlikte verilen temizlik fırçası, su ve biraz bulaşık deterjanı kullanarak temizleyin.



**Sürahiyi kesinlikle suya batırmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.**

4 Kahve sürahisini makineye yerleştirin.

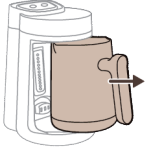


5 Makinenin dış yüzeyini nemli bir bezle temizleyin.

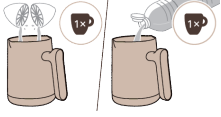


## Derinlemesine temizleme

Sürahinin içinde kireç biriktiğini fark ederseniz şu adımları uygulayarak kireci temizleyebilirsiniz.



1 Kahve sürahisini makineden çıkarın.



2 Kahve sürahisine yarım fincan limon suyu veya sirke koyun.



3 Kahve sürahisine bir fincan ılık su koyun.



4 Çözeltiyi sürahide bir saat bekletin.



5 Kahve sürahisinin içindeki çözeltiyi lavaboya boşaltın.



6 Kahve sürahisini temiz soğuk suyla durulayın.

7 Kahve sürahisini temizlenene ve içinde kireç temizleme çözeltisi kalmayana kadar 5. ve 6. adımları tekrarlayın.



8 Kahve sürahisinin içini makineyle birlikte verilen temizlik fırçası, su ve biraz bulaşık deterjanı kullanarak temizleyin.

**Sürahiyi kesinlikle suya batırmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.**



9 Kahve sürahisini makineye yerleştirin.

## Kullanıcı arayüzü sinyalleri ve anlamları

Sinyal	Anlamı
Bir düğmeye basıldığında makine 3 uyarı sesi çıkarır ve düğmedeki LED 3 kez yanıp söner.	Sürahide su yoktur. Kahve yapmak için sürahide en az MIN göstergesine kadar su olduğundan emin olun (bk. "Türk kahvesi hazırlama").
	Sürahide çok fazla su vardır. Sürahiyi MAX göstergesinden fazla doldurmayın (bk. "Türk kahvesi hazırlama").
	Sürahide öğütülmüş kahve yoktur. Kahve yapmak için sürahide su ve öğütülmüş kahve olduğundan emin olun (bk. "Türk kahvesi hazırlama").
Makine 2 kez sesli uyarı verir ve LED'ler söner.	Makine bekleme moduna geçer.
Makine bir kez sesli uyarı verir.	Fiş takılmıştır.
	Sürahi makineye yerleştirilmiştir.
Makine 1 kez sesli uyarı verir ve seçili tarifi LED ışığı yavaşça yanıp söner.	Makine kahve hazırlıyordur.
Makine 3 kez sesli uyarı verir.	Kahve hazırdır.

## Aksesuarların sipariş edilmesi

Aksesuar veya yedek parça satın almak için [www.philips.com/parts-and-accessories](http://www.philips.com/parts-and-accessories) adresini ziyaret edin ya da Philips bayinize gidin. Ülkenizdeki Philips Müşteri Hizmet Merkezi ile de iletişime geçebilirsiniz.

## Sorun giderme

### Sorun giderme tablosu

Bu bölümde makineyi kullanırken karşılaşılabileceğiniz en sık sorunlara yer verilmiştir. Sıkça sorulan soruların tamamına [www.home.id/welcome](http://www.home.id/welcome) adresinden ulaşabilirsiniz. Sorunu çözemezseniz ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.



Sorun	Neden	Çözüm
Kahve yeterince sıcak değil.	Kahve, yapıldıktan sonra çok uzun süre sürahide bekletilmiştir.	Kahve hazırlama işlemi bittikten sonra kahveyi hemen servis edin.
	Soğuk bardak kullanıldığında içeceğin sıcaklığı düşer.	Doldurmadan önce sıcak suyla durulayarak bardakları ısıtın.
	Kullanım sırasında kahve sürahinizin içinde kireç veya kahve kalıntıları birikebilir.	Sürahinizi her kullanımdan sonra temizleyin (bk. "Her kullanımdan sonra temizlik"). Sürahinizin için kireç birikirse kireç temizliği yapın (bk. "Derinlemesine temizleme").
Makine kahveyi demlemeye başlamıyor.	Makinenin içindeki sensör penceresi kirlenmiştir.	Sensör penceresini nemli bir bezle temizleyin.
Kahve sulu oldu veya yeterince sert olmadı.	Yeterli miktarda öğütülmüş kahve koymamışsınızdır.	Kahveniz çok sulu oluyorsa daha yoğun bir aroma elde etmek için kaşığı yuvarlak tarafını kullanarak 7 gram yerine 8 gram öğütülmüş kahve eklemeyi deneyin (bk. "Türk kahvesi hazırlama").
	Çok fazla su koymuşsunuzdur.	Fincan başına daha az su koymayı deneyin. Yine de kahve sürahisinde en az MIN göstergesine kadar su olduğundan emin olun (bk. "Türk kahvesi hazırlama").
Kahve az köpüklü veya köpüksüz oluyor.	Kahve ve su iyice karıştırılmamıştır.	Daha iyi ve daha köpüklü bir Türk kahvesi için, pişirme işleminden önce kahve ve su karışımını 20-30 saniye karıştırdığınızdan emin olun (bk. "Türk kahvesi hazırlama").
	Türk kahvesine uygun olmayan bir öğütülmüş kahve kullanmışsınızdır.	Yalnızca Türk kahvesine uygun olan ince tanecikli öğütülmüş kahve kullanın.
	Sürahi kirlenmiştir.	Daha iyi ve daha köpüklü bir Türk kahvesi için sürahinin iyice temizlendiğinden emin olun. Sürahiye zarar verebilecek aşındırıcı temizlik malzemeleri ya da metal veya sert fırçalar kullanmayın. Yalnızca hafif deterjanlar ve makineyle birlikte verilen temizleme fırçasını kullanın (bk. "Her kullanımdan sonra temizlik").
		Yukarıdaki kontrolleri yaptıysanız ve bu çözümler sorunu çözmeye yardımcı olmadıysa daha fazla yardım için Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişime geçin.
Kahve sürahisinin içinde siyah lekeler var.	Kullanım sırasında kahve sürahinizin içinde kireç veya kahve kalıntıları birikebilir.	Sürahinizi her kullanımdan sonra temizleyin (bk. "Her kullanımdan sonra temizlik"). Sürahinizin için kireç birikirse kireç temizliği yapın (bk. "Derinlemesine temizleme").

## الوصف العام

- 1 زرا الطهي البطيء
- 2 زرا الطهي العادي
- 3 إبريق قهوة
- 4 قاعدة الماكينة
- 5 سداة
- 6 ملعقة معايرة
- 7 فرشاة التنظيف

## مقدمة

تهانينا على شرائك لماكينة تحضير القهوة من Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي نقدمه، يرجى تسجيل منتجك على الموقع [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## الميزات

### خاصية التحضير البطيء

تأتي هذه الماكينة بخاصية الطهو البطيء. استخدم هذه الخاصية لتحضير قهوة تركية برغوة باستخدام حرارة أقل.



### سعة 4 أكواب

باستخدام هذا الجهاز، يمكنك تحضير ما يصل إلى أربعة أكواب من القهوة التركية في وقت واحد.



### المستشعر الذكي للحرارة الزائدة






تأتي ماكينة تحضير القهوة هذه مزودة بمستشعر ذكي للحرارة الزائدة. يوقف هذا المستشعر عملية التحضير تلقائياً إذا أصبح مزيج القهوة ساخناً للغاية. هذا يمنع قهوتك من أن تكون مطهوءة أكثر من اللازم كما يمنع فورانها.



## التجهيز للاستخدام

قبل الاستخدام للمرة الأولى، أزل جميع مواد التغليف من الماكينة. اشطف الإبريق بالماء (انظر 'تنظيف بعد كل استخدام').

## تحضير القهوة التركية

7gr.	8gr.		MAX MIN
			
			
			
			

1 ركب القابض داخل المقبس الجداري ستسمع مؤشر صوتي عند إدخال القابض.



2 قم بإزالة إبريق القهوة من الماكينة. تضيء المصابيح وتستعد الماكينة للعمل.



3 استخدم ملعقة القياس لوضع الكمية المطلوبة من البن المطحون مسبقاً في الإبريق. استخدم ملعقة قياس واحدة كاملة من القهوة المطحونة لكل كوب.



ملاحظة: استخدم الجانب المستطيل من الملعقة لقياس 7 جرامات من القهوة، أو استخدم الجانب المستدير لقياس 8 جرامات من القهوة للحصول على نكهة غنية أكثر.

ملاحظة: استخدم البن التركي المطحون بشكل ناعم فقط. لا تستخدم حبوب البن أو البن المطحون بشكل خشن.

4 اسكب الكمية المطلوبة من الماء في الإبريق. استخدم كوباً واحداً من الماء لكل كوب قهوة. تأكد من ملء الإبريق حتى مؤشر علامة MIN (الحد الأدنى) على الأقل.



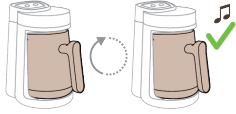
ملاحظة: للحصول على قهوة تركية مُحلدة، أضف الكمية المطلوبة من السكر قبل الانتقال إلى الخطوة 5.

5 قم بتقليب الماء والبن المطحون مسبقاً والسكر (في حالة إضافته) معاً لمدة 30 ثانية بملعقة.



6 ضع إبريق القهوة في الماكينة.





- 7 اضغط على أحد زري الطهو في الماكينة.
- اضغط على زر الطهو البطني لتحضير قهوة تركية برغوة باستخدام حرارة أقل.
  - اضغط على زر الطهو العادي لتحضير قهوة تركية كلاسيكية بسرعة وسهولة.

8 ستعمل الماكينة على تحضير قهوتك التركية. تصدر الماكينة صوت تنبيه عند انتهاء عملية التحضير.



9 قم بإزالة إبريق القهوة من الماكينة. اسكب القهوة من الإبريق في كوب واحد أو عدة أكواب، واستمتع بقهوتك التركية الطازجة.

ملاحظة: سيتبقى بعض البن المطحون في الجزء السفلي من الكوب. هذا أمر طبيعي. لا تشرب البن المطحون المتبقي في الجزء السفلي من الكوب.

10 بعد 9 دقائق، سيتم إيقاف تشغيل الماكينة تلقائياً.

ملاحظة: يمكنك أيضاً إيقاف تشغيل الماكينة عن طريق الضغط على أحد زري الطهو لمدة 3 ثوانٍ.

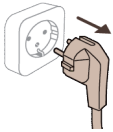
11 إذا كنت ترغب في تحضير المزيد من القهوة، اشطف إبريق القهوة أولاً بالماء البارد العذب.



## التنظيف والصيانة

### تنظيف بعد كل استخدام

تنبيه: قم بفصل الجهاز دائماً عن الكهرباء قبل البدء في تنظيفه.



1 قم بإزالة إبريق القهوة من الماكينة.



2 اشطف إبريق القهوة لإزالة أي بن مطحون متبق.



3 نظف إبريق القهوة من الداخل بفرشاة التنظيف المرفقة وماء وسائل تنظيف.



لا تغمر الإبريق في الماء ولا تضعه في غسالة الصحون أبداً.



4 ضع إبريق القهوة في الماكينة.



5 نظف الجزء الخارجي من الماكينة بقطعة قماش مبللة.

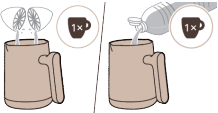
## التنظيف العميق

إذا لاحظت تراكم الترسبات الكلسية داخل الإبريق، يمكنك إزالتها عن طريق اتباع هذه الخطوات.

1 قم بإزالة إبريق القهوة من الماكينة.



2 اسكب نصف كوب من عصير الليمون أو الخل في إبريق القهوة.





3 اسكب كوبًا واحدًا من الماء الدافئ في إبريق القهوة.



4 اترك المحلول في إبريق القهوة لمدة ساعة واحدة.



5 قم بتفريغ إبريق القهوة في الحوض.



6 انطفئ إبريق القهوة بالماء البارد العذب.

7 كرّر الخطوات 5 و6 عدة مرات للتأكد من أن إبريق القهوة نظيف وأنه لا توجد أي بقايا من محلول إزالة الترسبات الكلسية داخله.



8 نظّف إبريق القهوة من الداخل بفرشاة التنظيف المرفقة وماء وسائل تنظيف.

**لا تغمر الإبريق في الماء ولا تضعه في غسالة الصحون أبدًا.**



9 ضع إبريق القهوة في الماكينة.

## إشارات واجهة المستخدم ومعانيها

### الإشارة

### المعنى

لا يوجد ماء في الإبريق. لتحضير القهوة، تأكد من أن مستوى الماء بالإبريق أعلى من مؤشر علامة MIN (الحد الأدنى) على الأقل (انظر 'تحضير القهوة التركية').

عند لمس أحد الأزرار، تصدر الماكينة أصوات تنبيه 3 مرات ويومض المصباح الموجود في الزر 3 مرات.

كمية الماء في إبريق أكثر من اللازم. يجب ألا يتجاوز مستوى الماء في الإبريق علامة MAX (الحد الأقصى) مؤشراً (انظر تحضير القهوة التركية).

لا يوجد بن مطحون في الإبريق. لتحضير القهوة، تأكد من ملء الإبريق بالماء والبن المطحون (انظر تحضير القهوة التركية).

تصدر الماكينة صوت تنبيه مرتين وتنطفئ المصابيح. يتم تبديل وضع الماكينة إلى وضع الاستعداد.

تصدر الماكينة صوت تنبيه مرة واحدة. تم إدخال القابسي في المقبس.

تم إدخال الإبريق في الماكينة.

تصدر الماكينة صوت تنبيه مرة واحدة ويومض مصباح الوصفة المحددة. تقوم الماكينة بتحضير القهوة. ببطء.

تصدر الماكينة صوت تنبيه 3 مرات. القهوة جاهزة.

## طلب الملحقات

لشراء المستلزمات أو قطع الغيار، قومي بزيارة [www.philips.com/parts-and-accessories](http://www.philips.com/parts-and-accessories) أو الذهاب الي تاجر Philips. يمكنك أيضاً الاتصال بمركز رعاية مستهلك Philips التابع لدولتك.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

### جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلخص هذا الفصل المشكلات الأكثر شيوعاً التي قد تواجهها مع الماكينة. تتوفر قائمة كاملة بالسئلة الشائعة على الموقع [www.home.id/welcome](http://www.home.id/welcome). إذا لم تتمكن من حل المشكلة، فاتصل بمركز رعاية المستهلك في بلدك.

المشكلة	السبب	الحل
القهوة ليست ساخنة بالقدر الكافي.	ظلت القهوة في الإبريق لفترة طويلة بعد تحضيرها.	قدّم القهوة بعد انتهاء الماكينة من تحضيرها مباشرة.
الكوب البارد يقلل من درجة حرارة المشروب.		سخن الأكواب عن طريق شطفها بالماء الساخن.
يمكن أن تتراكم الترسبات الكلسية أو بقايا القهوة داخل إبريق القهوة أثناء الاستخدام.		نظف الإبريق بعد كل استخدام (انظر 'تنظيف بعد كل استخدام'). إذا تراكمت الترسبات الكلسية داخل الإبريق، فأزل هذه الترسبات (انظر 'التنظيف العميق').
لا تبدأ الماكينة في تحضير القهوة.	واجهة المستشعر داخل الماكينة متسخة.	نظف واجهة المستشعر بقطعة قماش مبللة.
القهوة عديمة الطعم أو ليست ذات نكهة قوية بما يكفي.	لم تقم بإضافة ما يكفي من البن المطحون.	إذا كانت القهوة عديمة الطعم، فجرّب استخدام الجانب المستدير من الملعقة لإضافة 8 جرامات من البن المطحون بدلاً من 7 جرامات للحصول على غنية أكثر نكهة (انظر تحضير القهوة التركية).

المشكلة	السبب	الحل
	لقد قمت بإضافة الكثير من الماء.	جرب استخدام كمية أقل من الماء لكل كوب. تأكد من أن إبريق القهوة لا يزال ممتلئًا حتى الحد الأدنى على الأقل من مستوى الماء (انظر 'تحضير القهوة التركية').
القهوة بها رغوة قليلة أو لا تحتوي على رغوة على الإطلاق.	لم يتم خلط القهوة والماء بشكل تام.	للحصول على قهوة تركية أفضل ذات رغوة كثيفة، تأكد من تقليب خليط البن والماء لمدة تتراوح من 20 إلى 30 ثانية قبل طهو البن (انظر 'تحضير القهوة التركية').
	لقد استخدمت بنًا مطحونًا غير مناسب للقهوة التركية.	لا تستخدم سوى البن المطحون بشكل ناعم المناسب للقهوة التركية.
	إبريق القهوة متسخ.	من أجل الحصول على قهوة تركية أفضل ذات رغوة، تأكد من تنظيف الإبريق بشكل صحيح. لا تستخدم منتجات التنظيف الكاشطة أو الفرش المعدنية أو الخشنه التي قد تتلف الإبريق. لا تستخدم سوى المنظفات الخفيفة وفرشاة التنظيف المرفقة (انظر 'تنظيف بعد كل استخدام').
		إذا كنت قد تحققت مما ورد أعلاه ولم تساعد هذه الحلول في حل المشكلة، يرجى الاتصال بمركز خدمة العملاء للحصول على المزيد من المساعدة.
توجد بقع سوداء داخل إبريق القهوة.	يمكن أن تتراكم الترسبات الكلسية أو بقايا القهوة داخل إبريق القهوة أثناء الاستخدام.	نظف الإبريق بعد كل استخدام (انظر 'تنظيف بعد كل استخدام'). إذا تراكت الترسبات الكلسية داخل الإبريق، فأزل هذه الترسبات (انظر 'التنظيف العميق').



2023 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

642001003445 (10/2023)

