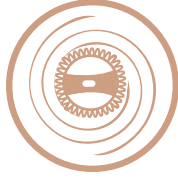




arzum
OKKA
RICH SPIN PRO

Classic Turkish Coffee	6
Milk Turkish Coffee	8
Slow Brew Turkish Coffee	10
Iced Salep with Ice Cream	12
Milk Turkish Coffee with Fig and Almond	14
Almond Milk Iced Matcha Latte	16
Raspberry Soda Iced Turkish Coffee	18
Tiramisu Turkish Coffee	20
Coconut Milk Mango Shake	22
Baby Biscuit Mocha	24
Strawberry White Chocolate Mocha	26
Oat Milk Banana Hot Chocolate	28





- Cezve içerisinde bulunan karıştırıcısıyla kahve, süt veya sütlü içeceğinizi sizin yerinize karıştırarak pişirir, tam kıvamına ve lezzetine ulaştırır.
- With the mixer in the coffee pot, it cooks your coffee, milk or milk beverage by stirring it for you, reaches its full consistency and flavor.
- Mit dem Rührer in der Kaffeekanne kocht er Ihren Kaffee, Ihre Milch oder Ihr Milchgetränk, indem er es für Sie umrührt und seine volle Konsistenz und seinen Geschmack erreicht.

• مع وجود المحرك في وعاء القهوة ، فإنه يطبخ القهوة أو الحليب أو مشروب الحليب عن طريق تقليبه لك ، ويصل إلى قوامه ونكهته الكاملة.



- Sütlü İçecek Hazırlama özelliği
- Beverages with Milk Preparing function
- Zubereitung von Getränken mit Milch
- ميزة تحضير مشروب الحليب



- Sıcak Çikolata Hazırlama özelliği
- Hot Choco Preparing function
- Zubereitung von heißer Schokolade
- ميزة تحضير الشوكولاتة الساخنة



- İdeal Pişirme sıcaklığını tespit eden Akıllı Auto Brewing Altitude Detection sistemi
- Auto Brewing Altitude Detection system that detects the ideal brewing temperature
- Auto Brewing Altitude Detection system das erkennt die ideale Brühtemperatur

• يتكيف نظام اكتشاف ارتفاع التخمير التلقائي مع درجة حرارة الطهي المثالية من خلال اكتشاف اختلاف ارتفاع مستوى التخمير



- Sıcak/ Soğuk Süt Köpürtme ve Süt Isıtma özelliği
- Hot/Cold Milk Frothing and Heating function
- Funktion zum Aufschäumen von heißer/kalter Milch
- ميزة رغوة الحليب الساخن / البارد



- Her pişirmede ideal kıvamı yakalamak için özel Arzum OKKA Ölçü Kaşığı
- Achieve the ideal consistency in every brew with Arzum OKKA Measuring Spoon
- Der OKKA Messlöffel ergreift bei jeder Zubereitung die ideale Konsistenz.

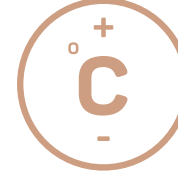
• ملعقة قياس اوككا أرزوم الخاصة للحصول على القوام المثالي في كل مرة



- Akıllı Pişirme Sensörü ile pişirmeyi doğru zamanda durduran taşma önleyici sistem
- Over flow prevention system
- Überlaufschutzsystem, das das Kochen mit intelligentem Kochsensor zum richtigen Zeitpunkt stoppt
- نظام منع الفوران الذي يوقف عملية الطهي في الوقت المناسب



- Paslanmaz Çelik Cezvesi, tek parça kesintisiz iç yapısı sayesinde kolay temizleme ve hijyen sağlar.
- It enables easy and hygienic cleaning with deep drawn monoblock stainless steel special coffee pot
- Dank der einteiligen durchgehenden Struktur, gewährt sie eine leichte Reinigung und Hygiene.
- يتيح تنظيفًا سهلًا وصحيًا باستخدام وعاء قهوة خاص من الفولاذ المقاوم للصد



- Pişirme Sıcaklığını Ayarlama özelliği
- Adjustable Brewing Temperature function
- Einstellbare Brühtemperatur Funktion
- إمكانية زيادة أو خفض درجة حرارة الطهي



- Ambiyans Aydınlatma Işıđı
- Ambient led lighting
- Ambiente-Beleuchtung
- ضوء الإضاءة المحيطة



- Pişirme süreçlerini bildiren Sesli ve Işıklı Uyarı Sistemi
- Sound and LED Light Alert Systems
- Akustisches und optisches Warnsystem informiert über den Kochprozess
- نظام انذار صوتي وضوئي للتنبيه عند انتهاء عملية الطهي



- Tek seferde 5 fincana kadar kahve yapabilme özelliği
- 1-5 Cups capacity
- Kaffee bis zu 5 Tassen auf einmal zubereiten
- سعة اناء الطهي تمكنكم من تحضير ٥ فناجين قهوة في نفس الوقت



Classic Turkish Coffee

Malzemeler;

- 1 Arzum Okka ölçü kaşığı Türk Kahvesi (7 g)
- 1 kahve fincanı Su (70 ml)

Hazırlanış;

- 1 Arzum Okka ölçü kaşığı Türk Kahvesi'ni ve 1 kahve fincanı suyu cezveye alıyoruz.
- Klasik modda pişirerek servis ediyoruz.

Ingredients;

- 1 Arzum OKKA teaspoon of Turkish coffee (7 g)
- 1 coffee cup water (70 ml)

Preparation;

- Put 1 Arzum OKKA teaspoon of Turkish coffee and 1 coffee cup of water into the coffee pot of your machine.
- Start the machine in Turkish coffee mode.
- You can serve your cooked coffee in a coffee cup

Zutaten;

- 1 Arzum OKKA Messlöffel Türkischer Kaffee (7 g)
- 1 Kaffeetasse Wasser (70 ml)

Vorbereitung;

- Geben Sie 1 Arzum OKKA Messlöffel Türkischer Kaffee und 1 Kaffeetasse Wasser in die Kaffeekanne Ihrer Maschine.
- Starten Sie das Gerät im Modus Türkischer Kaffee.
- Sie können Ihren gekochten Kaffee in einer Kaffeetasse servieren.

قهوة تركية كلاسيكية

- 1 ملعقة معيارية أرزوم أوكا (Arzum OKKA) من القهوة التركية (7 جم)
- فنجان قهوة ماء (70 مل) 1

إعداد

- ضع 1 ملعقة معيارية أرزوم أوكا (Arzum OKKA) من القهوة التركية و 1 كوب قهوة من الماء (70 مل) في وعاء القهوة في جهازك.
- ابدأ تشغيل الجهاز في وضع القهوة التركية.
- يمكنك تقديم قهوتك المطبوخة في فنجان قهوة

Milk Turkish Coffee

Malzemeler;

- ½ Arzum Okka ölçü kaşığı Türk Kahvesi (7 g)
- ½ kahve fincanı Su (35 ml)
- ½ kahve fincanı Süt (35 ml)

Hazırlanış;

- ½ Arzum Okka ölçü kaşığı Türk Kahvesi'ni, ½ kahve fincanı suyu ve ½ kahve fincanı sütü cezveye alıyoruz.
- Sütli kahve modunda pişirerek servis ediyoruz.

Ingredients;

- ½ Arzum OKKA teaspoon of Turkish coffee (7 g)
- ½ coffee cup water (35 ml)
- ½ coffee cup milk (35 ml)

Preparation;

- Put ½ Arzum OKKA teaspoon of Turkish coffee, ½ coffee cup of water and ½ coffee cup of milk in the coffee pot of your machine.
- Start the machine in Turkish Coffee with Milk mode.
- You can serve your cooked coffee in a coffee cup.

Zutaten;

- ½ Arzum OKKA Messlöffel Türkischer Kaffee (7 g)
- ½ Kaffeetasse Wasser (35 ml)
- ½ Kaffeetasse Milch (35 ml)

Vorbereitung;

- Geben Sie ½ Arzum OKKA Messlöffel Türkischer Kaffee, ½ Kaffeetasse Wasser und ½ Kaffeetasse Milch in die Kaffeekanne Ihrer Maschine.
- Schalten Sie das Gerät im Modus Türkischer Kaffee mit Milch ein.
- Sie können Ihren gekochten Kaffee in einer Kaffeetasse servieren.

قهوة تركية بالحليب

- ملعقة معيارية أرزوم أوكا ½ (Arzum OKKA) من القهوة التركية (7 جم)
- فنجان قهوة ماء (35 مل) ½
- فنجان قهوة حليب (35 مل) ½

إعداد;

- ضع ½ ملعقة معيارية أرزوم أوكا (Arzum OKKA) من القهوة التركية و ½ فنجان قهوة من الماء و ½ كوب قهوة من الحليب في وعاء القهوة في جهازك.
- ابدأ تشغيل الجهاز في وضع القهوة التركية بالحليب.
- يمكنك تقديم قهوتك المطبوخة في فنجان قهوة.





Slow Brew Turkish Coffee

Malzemeler;

- 1 Arzum Okka ölçü kaşığı Türk Kahvesi (7 g)
- 1 kahve fincanı Su (70 ml)

Hazırlanış;

- 1 Arzum Okka ölçü kaşığı Türk Kahvesi'ni ve 1 kahve fincanı suyu cezveye alıyoruz.
- Kızda modunda pişirerek servis ediyoruz.

Ingredients;

- 1 Arzum OKKA teaspoon of Turkish coffee (7 g)
- 1 coffee cup water (70 ml)

Preparation;

- Put 1 Arzum OKKA teaspoon of Turkish coffee and 1 coffee cup of water into the coffee pot of your machine.
- Start the machine in Slow Brew Turkish Coffee mode.
- You can serve your cooked coffee in a coffee cup.

Zutaten;

- 1 Arzum OKKA Messlöffel Türkischer Kaffee (7 g)
- 1 Kaffeetasse Wasser (70 ml)

Vorbereitung;

- Geben Sie 1 Arzum OKKA Messlöffel Türkischer Kaffee und 1 Kaffeetasse Wasser in die Kaffeekanne Ihrer Maschine.
- Starten Sie das Gerät im Modus Langsam gebrühter Türkischer Kaffee.
- Sie können Ihren gekochten Kaffee in einer Kaffeetasse servieren.

قهوة تركية بطيئة التخمير

- (Arzum) ملعقة معيارية أرزوم أوكا 1
- من القهوة التركية (7 جم) OKKA
- فنجان قهوة ماء (70 مل) 1

إعداد;

- (Arzum) ضع 1 ملعقة معيارية أرزوم أوكا
- من القهوة التركية و 1 كوب قهوة من الماء (OKKA)
- في وعاء القهوة في جهازك
- ابدأ تشغيل الجهاز في وضع القهوة التركية البطيئة التخمير.
- يمكنك تقديم قهوتك المطبوخة في فنجان قهوة

Iced Salep with Ice Cream

Malzemeler;

- 1 tatlı kaşığı Toz Salep
- 1 top Vanilyalı Dondurma
- 120 ml Süt

Hazırlanış;

- 1 tatlı kaşığı toz salep, 1 top vanilyalı dondurma ve 120 ml sütü cezveye alıyoruz.
- Cihazı soğuk süt köpürtme modunda çalıştırıyoruz.
- İşlem bittiğinde cezveyi yerinden çıkartmadan işlemi tekrarlıyoruz ve servis ediyoruz.

Ingredients;

- 1 teaspoon of powdered salep
- 1 scoop of vanilla ice cream
- 120 ml of milk

Preparation;

- Put 1 teaspoon of powdered salep, 1 scoop of vanilla ice cream and 120 ml of milk into the coffee pot of your machine.
- Start the machine in Cold Milk Frothing mode.
- When the process is complete, repeat the process without removing the coffee pot.
- You can serve your prepared drink in a glass.

Zutaten;

- 1 Teelöffel pulverisiertes Salep
- 1 Kugel Vanilleeis
- 120 ml Milch

Vorbereitung;

- Geben Sie 1 Teelöffel Salep-Pulver, 1 Kugel Vanilleeis und 120 ml Milch in die Kaffeekanne Ihrer Maschine.
- Starten Sie das Gerät im Modus Kalte Milch aufschäumen.
- Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, wiederholen Sie den Vorgang, ohne die Kaffeekanne zu entfernen.
- Sie können Ihr zubereitetes Getränk in einem Glas servieren.

السحلب البارد مع الآيس كريم

- ملعقة صغيرة من مسحوق السحلب 1
- مغرفة من آيس كريم الفانيليا 1
- مل من الحليب 120

إعداد;

- ضع 1 ملعقة صغيرة من مسحوق السحلب ، 1 مغرفة من آيس كريم الفانيليا و 120 مل من الحليب في وعاء القهوة في جهازك.
- ابدأ تشغيل الجهاز في وضع رغوة الحليب البارد عند اكتمال العملية ، كرر العملية دون إزالة وعاء القهوة.
- يمكنك تقديم مشروبك المحضر في كوب





Milk Turkish Coffee with Fig and Almond

Malzemeler;

- 1 çay kaşığı İncir Reçeli
- 1 çay kaşığı Badem Ezmesi
- 1 Arzum Okka ölçü kaşığı Türk Kahvesi (7 g)
- ½ kahve fincanı Su (35 ml)
- ½ kahve fincanı Süt (35 ml)

Hazırlanış;

- 1 Arzum Okka ölçü kaşığı Türk Kahvesi'ni, ½ kahve fincanı suyu, ½ kahve fincanı sütü, 1 çay kaşığı incir reçelini ve 1 çay kaşığı badem ezmesini cezveye alıyoruz.
- Közde modunda pişirerek servis ediyoruz.

Ingredients;

- 1 teaspoon fig jam
- 1 teaspoon almond paste
- 1 Arzum OKKA teaspoon of Turkish coffee (7 g)
- ½ coffee cup water (35 ml)
- ½ coffee cup milk (35 ml)

Preparation;

- Put 1 Arzum OKKA teaspoon of Turkish coffee, ½ coffee cup of water, ½ coffee cup of milk, 1 teaspoon of fig jam and 1 teaspoon of almond paste into the coffee pot of your machine.
- Start the machine in Slow Brew Turkish Coffee mode.
- You can serve your cooked coffee in a coffee cup.
- You can serve your cooked coffee in a coffee cup

Zutaten;

- 1 Teelöffel Feigenmarmelade
- 1 Teelöffel Mandelmus
- 1 Arzum OKKA Messlöffel Türkischer Kaffee (7 g)
- ½ Kaffeetasse Wasser (35 ml)
- ½ Kaffeetasse Milch (35 ml)

Vorbereitung;

- Geben Sie 1 Arzum OKKA Messlöffel Türkischer Kaffee, ½ Kaffeetasse Wasser, ½ Kaffeetasse Milch, 1 Teelöffel Feigenkonfitüre und 1 Teelöffel Mandelmus in die Kaffeekanne Ihrer Maschine.
- Starten Sie das Gerät im Modus Langsam gebrühter Türkischer Kaffee.
- Sie können Ihren gekochten Kaffee in einer Kaffeetasse servieren.

قهوة تركية بالحليب واللوز

- ملعقة صغيرة مربى التين 1
- ملعقة صغيرة معجون اللوز 1
- 1 ملعقة معيارية أرزوم أوكا (Arzum OKKA) من القهوة التركية (7 جم)
- فنجان قهوة ماء (35 مل) ½
- فنجان قهوة حليب (35 مل) ½

إعداد;

- ضع 1 ملعقة معيارية أرزوم أوكا من القهوة التركية ، ½ فنجان (Arzum OKKA) قهوة من الماء ، ½ كوب قهوة من الحليب ، 1 ملعقة صغيرة من مربى التين وملعقة صغيرة من معجون اللوز في وعاء القهوة في جهازك ابدأ تشغيل الجهاز في وضع القهوة التركية البطيئة التخمير يمكنك تقديم قهوتك المطبوخة في فنجان قهوة ابدأ تشغيل الجهاز في وضع القهوة التركية يمكنك تقديم قهوتك المطبوخة في فنجان قهوة

Almond Milk Iced Matcha Latte

Malzemeler;

- 1 yemek kaşığı Toz Matcha
- 1 tatlı kaşığı Akçaağaç Şurubu
- 1 kahve fincanı Badem Sütü (70 ml)
- 1 Arzum Okka ölçü kaşığı Türk Kahvesi (7 g)
- 2 kahve fincanı Su (140 ml)
- 6 adet Buz

Hazırlanış;

- 1 kahve fincanı suyu cezveye ekleyip su/süt ısıtma modunda çalıştırıyoruz.
- Cezveye 1 yemek kaşığı toz matcha ve 1 tatlı kaşığı akçaağaç şurubu ekleyerek soğuk köpürtme modunda çalıştırıyoruz.
- Uzun bir bardak içerisine 6 adet buz koyuyoruz ve üzerine soğuk köpürttüğümüz matcha karışımını ekleyerek cezveyi temizliyoruz.
- 1 kahve fincanı badem sütünü cezveye ekleyerek soğuk köpürtme modunda çalıştırıyoruz.
- Köpürttüğümüz badem sütünü bardağa alıp cezveyi temizliyoruz.
- 1 Arzum Okka ölçü kaşığı Türk kahvesini ve 1 kahve fincanı suyu cezveye alıp klasik modda pişiriyoruz.
- Türk kahvesini servis bardağına bir tatlı kaşığı yardımı ile kaşığın sırtı yukarı gelecek şekilde bardağın üzerinde tutarak ve kahveyi yavaşça kaşığın sırtına dökerek ekliyor ve servis ediyoruz.

Ingredients;

- 1 tablespoon of powdered matcha
- 1 teaspoon of maple syrup
- 1 coffee cup of almond milk (70 ml)
- 1 Arzum OKKA teaspoon of Turkish coffee (7 g)
- 2 coffee cup water (140 ml)
- 6 ice cubes

Preparation;

- Add 1 coffee cup of water to the coffee pot and start the machine in Milk Warming mode.
- Add 1 tablespoon of matcha powder and 1 teaspoon of maple syrup and start the machine in Cold Milk Frothing mode.
- Put 6 ice cubes in a tall glass. Clean the coffee pot by adding the matcha mixture that you froth cold on it.
- Add 1 coffee cup of almond milk to the coffee pot and start your machine in Cold Milk Frothing mode.
- Clean the coffee pot by taking the almond milk you froth into the glass.
- Put 1 Arzum OKKA teaspoon of Turkish coffee and 1 coffee cup of water in the coffee pot and start your machine in Turkish Coffee mode.
- You can serve Turkish coffee in a serving glass by holding the back of a dessert spoon over the glass and slowly pouring the coffee over the back of the spoon.

Zutaten;

- 1 Esslöffel pulverisierter Matcha
- 1 Teelöffel Ahornsirup
- 1 Kaffeetasse Mandelmilch (70 ml)
- 1 Arzum OKKA Messlöffel Türkischer Kaffee (7 g)
- 2 Kaffeetassen Wasser (140 ml)
- 6 Eiswürfel

Vorbereitung;

- Füllen Sie 1 Kaffeetasse Wasser in die Kaffeekanne und starten Sie das Gerät im Modus Milchaufwärmen.
- Fügen Sie 1 Esslöffel Matcha-Pulver und 1 Teelöffel Ahornsirup hinzu und starten Sie das Gerät im Modus Kalte Milch aufschäumen.
- 6 Eiswürfel in ein hohes Glas geben. Reinigen Sie die Kaffeekanne, indem Sie die kalt aufgeschäumte Matcha-Mischung hineingeben.
- Füllen Sie 1 Kaffeetasse Mandelmilch in die Kaffeekanne und starten Sie die Maschine im Modus Kalte Milch aufschäumen.
- Reinigen Sie die Kaffeekanne, indem Sie die Mandelmilch, die Sie aufschäumen, in das Glas geben.
- Geben Sie 1 Arzum OKKA Messlöffel türkischen Kaffee und 1 Kaffeetasse Wasser in die Kaffeekanne und starten Sie Ihre Maschine im Modus Türkischer Kaffee.
- Sie können türkischen Kaffee in einem Servierglas servieren, indem Sie die Rückseite eines Dessertlöffels über das Glas halten und den Kaffee langsam über die Rückseite des Löffels gießen.
- Sie können Ihren gekochten Kaffee in einer Kaffeetasse servieren.

لاتيه ماتشا المثلج بالحليب اللوز

- ملعقة كبيرة من مسحوق الماتشا
- ملعقة صغيرة من شراب القيقب 1
- كوب قهوة من حليب اللوز (70 مل)
- ملعقة معيارية أرزوم أوكا 1
- من القهوة التركية (7 جم) (Arzum OKKA)
- فنجان قهوة ماء (140 مل) 2
- مكعبات ثلج 6

اعداد

أضف 1 فنجان قهوة من الماء إلى وعاء القهوة وابدأ تشغيل الجهاز في وضع تسخين الحليب.

أضف 1 ملعقة كبيرة من مسحوق الماتشا وملعقة صغيرة من شراب القيقب وابدأ تشغيل الجهاز في وضع رغوة الحليب البارد. ضع 6 مكعبات ثلج في كوب طويل القامة. نظف وعاء القهوة بإضافة خليط الماتشا الذي تزيد عليه باردا

أضف 1 فنجان قهوة من حليب اللوز إلى وعاء القهوة وابدأ تشغيل جهازك في وضع رغوة الحليب البارد. نظف وعاء القهوة عن طريق أخذ حليب اللوز الذي تزيد في الزجاج. ضع 1 ملعقة معيارية أرزوم أوكا

من القهوة التركية و 1 (Arzum OKKA) فنجان قهوة من الماء في وعاء القهوة وابدأ تشغيل جهازك في وضع القهوة التركية يمكنك تقديم القهوة التركية في كوب التقديم عن طريق وضع ظهر ملعقة الحلوى فوق الزجاج وسكب القهوة ببطء على ظهر الملعقة.

17

Raspberry Soda Iced Turkish Coffee

Malzemeler;

- 1 kahve fincanı Ahududu Püresi
- 1 tatlı kaşığı Agave Şurubu
- 1 şişe Soda
- 1 Arzum Okka ölçü kaşığı Türk Kahvesi (7 g)
- 1 kahve fincanı Su (70 ml)
- 6 adet Buz

Hazırlanış;

- 1 kahve fincanı ahududu püresini ve 1 tatlı kaşığı agave şurubunu cezveye ekliyoruz.
- Cihazı su/süt ısıtma modunda çalıştırıyoruz.
- Isınan püreyi uzun bir servis bardağına alıp cezveyi temizliyoruz.
- 1 Arzum Okka ölçü kaşığı Türk kahvesini ve 1 kahve fincanı suyu cezveye alıp klasik modda pişiriyoruz.
- Kahve pişerken, servis bardağına 6 adet buz ve bir şişe sodayı ekliyoruz.
- Türk kahvesini servis bardağına bir tatlı kaşığı yardımı ile kaşığın sırtı yukarı gelecek şekilde bardağın üzerinde tutarak, kahveyi yavaşça kaşığın sırtına dökerek ekliyor ve servis ediyoruz.

Ingredients;

- 1 coffee cup of mashed raspberries
- 1 teaspoon of agave syrup
- 1 bottle of soda
- 1 Arzum OKKA teaspoon of Turkish coffee (7 g)
- 1 coffee cup water (70 ml)
- 6 ice cubes

Preparation;

- Put 1 coffee cup of mashed raspberries and 1 teaspoon of agave syrup in the coffee pot of your machine.
- Start the machine in Milk Warming mode.
- Take the heated mash into a tall serving glass and clean the coffee pot.
- Put 1 Arzum OKKA teaspoon of Turkish coffee and 1 coffee cup of water into the coffee pot of your machine and start it in Turkish Coffee mode.
- While the coffee is brewing, add 6 ice cubes and a bottle of soda to the serving glass.
- You can serve Turkish coffee in a serving glass by holding the back of a dessert spoon over the glass and slowly pouring the coffee over the back of the spoon.

Zutaten;

- 1 Kaffeetasse pürierte Himbeeren
- 1 Teelöffel Agavendicksaft
- 1 Flasche Soda
- 1 Arzum OKKA Messlöffel Türkischer Kaffee (7 g)
- 1 Kaffeetassen Wasser (70 ml)
- 6 Eiswürfel

Vorbereitung;

- Geben Sie 1 Kaffeetasse pürierte Himbeeren und 1 Teelöffel Agavendicksaft in die Kaffeekanne Ihrer Maschine.
- Starten Sie das Gerät im Modus Milcherwärmung.
- Den erhitzten Brei in ein hohes Servierglas geben und die Kaffeekanne reinigen.
- Geben Sie 1 Arzum OKKA Messlöffel türkischen Kaffee und 1 Kaffeetasse Wasser in die Kaffeekanne Ihrer Maschine und lassen Sie sie im Modus Türkischer Kaffee laufen.
- Während der Kaffee gebrüht wird, 6 Eiswürfel und eine Flasche Soda in das Glas geben.
- Sie können türkischen Kaffee in einem Servierglas servieren, indem Sie die Rückseite eines Dessertlöffels über das Glas halten und den Kaffee langsam über die Rückseite des Löffels gießen.
- Starten Sie das Gerät im Modus Türkischer Kaffee.
- Sie können Ihren gekochten Kaffee in einer Kaffeetasse servieren.

قهوة تركية باردة مع صودا التوت

- فتجان قهوة من التوت المهروس 1
- ملعقة صغيرة من شراب الصبار 1
- زجاجة صودا 1
- ملعقة معيارية أرزوم أوكا (Arzum OKKA) من القهوة التركية (7 جم) 1
- فتجان قهوة ماء (70 مل) 1
- مكعبات ثلج 6

إعداد;

- ضع 1 فتجان قهوة من التوت المهروس وملعقة صغيرة من شراب الصبار في وعاء القهوة في جهازك.
- ابدأ تشغيل الجهاز في وضع تسخين الحليب.
- خذ الهمبريس الساخن في كوب تقديم طويل ونظف وعاء القهوة.
- ضع 1 ملعقة معيارية أرزوم أوكا من القهوة التركية و 1 فتجان (Arzum OKKA) قهوة من الماء في وعاء القهوة في جهازك وابدأ تشغيله في وضع القهوة التركية.
- أثناء تخمير القهوة ، أضف 6 مكعبات ثلج وزجاجة من الصودا إلى كوب التقديم يمكنك تقديم القهوة التركية في كوب التقديم عن طريق وضع ظهر ملعقة الحلوى فوق الزجاج وسكب القهوة ببطء على ظهر الملعقة.

Tiramisu Turkish Coffee

Malzemeler;

- 1 kahve fincanı Su (70 ml)
- 1 Arzum Okka ölçü kaşığı Türk Kahvesi (7 g)
- 1 kahve fincanı Yoğunlaştırılmış Süt (70 ml)
- 1 kahve fincanı Süt (70 ml)
- 1 tatlı kaşığı Toz Kakao
- 4 adet Kedi Dili Bisküvi

Hazırlanış;

- 1 Arzum Okka ölçü kaşığı Türk kahvesini ve 1 kahve fincanı suyu cezveye alıp klasik modda pişiriyoruz.
- Orta boy bir servis bardağına Türk kahvesini ekliyoruz ve cezveyi temizliyoruz.
- 1 kahve fincanı yoğunlaştırılmış süt ve 1 kahve fincanı sütü cezveye ekliyoruz.
- Cihazı sıcak süt köpürtme modunda çalıştırıyoruz.
- Köpürttüğümüz kremayı Türk kahvesinin üzerine yavaşça ekliyoruz. Kremanın üzerini tamamen kaplayacak şekilde toz kakao serpiyoruz ve içerisine bir adet kedi dili bisküvi ekliyoruz kalan bisküvileri de kahvemizin yanında servis ediyoruz.

Ingredients;

- 1 coffee cup water (70 ml)
- 1 Arzum OKKA teaspoon of Turkish coffee (7 g)
- 1 coffee cup of condensed milk (70 ml)
- 1 coffee cup of milk (70 ml)
- 1 teaspoon of powdered cocoa
- 4 cat tongue biscuits

Preparation;

- Put 1 Arzum OKKA teaspoon of Turkish coffee and 1 coffee cup of water into the coffee pot of your machine. Start the machine in Turkish coffee mode.
- Add the prepared Turkish coffee into a medium-sized serving glass and clean the coffee pot.
- Add 1 coffee cup of condensed milk and 1 coffee cup of milk to the coffee pot.
- Start the machine in Hot Milk Frothing mode.
- Slowly add the frothed cream to the Turkish coffee. Sprinkle cocoa powder to cover the cream completely and add one cat tongue biscuit on it. You can serve the remaining biscuits with your coffee.

Zutaten;

- 1 Kaffeetassen Wasser (70 ml)
- 1 Arzum OKKA Messlöffel Türkischer Kaffee (7 g)
- 1 Kaffeetasse Kondensmilch (70 ml)
- 1 Kaffeetasse mit Milch (70 ml)
- 1 Teelöffel Kakaopulver
- 4 Katzenzungenkekse

Vorbereitung;

- Geben Sie 1 Arzum OKKA Messlöffel Türkischer Kaffee und 1 Kaffeetasse Wasser in die Kaffeekanne Ihrer Maschine. Starten Sie das Gerät im Modus Türkischer Kaffee.
- Geben Sie den zubereiteten türkischen Kaffee in ein mittelgroßes Glas und reinigen Sie die Kaffeekanne.
- 1 Kaffeetasse Kondensmilch und 1 Kaffeetasse Milch in die Kaffeekanne geben.
- Starten Sie das Gerät im Modus Heiße Milch aufschäumen.
- Langsam die aufgeschäumte Sahne in den Türkischer Kaffee geben. Die Creme vollständig mit Kakaopulver bestreuen und einen Katzenzungenkex darauf legen. Sie können die restlichen Kekse zum Kaffee servieren.

قهوة تيراميسو التركية

- فنجان قهوة ماء (70 مل) 1
- (Arzum) ملعقة معيارية أرزوم أوكا 1 من القهوة التركية (7 جم) OKKA
- كوب قهوة من الحليب المكثف (70 مل) 1
- كوب قهوة من الحليب (70 مل) 1
- ملعقة صغيرة من مسحوق الكاكاو 1
- بسكويت لسان القط 4

؛اعداد

(Arzum) ضع 1 ملعقة معيارية أرزوم أوكا من القهوة التركية و 1 كوب قهوة من الماء (OKKA) في وعاء القهوة في جهازك. ابدأ تشغيل الجهاز في وضع

القهوة التركية.

أضيفي القهوة التركية المحضرة إلى كوب تقديم متوسط الحجم ونظفي وعاء القهوة

أضف 1 فنجان قهوة من الحليب المكثف و 1

كوب قهوة من الحليب إلى وعاء القهوة

ابدأ تشغيل الجهاز في وضع رغوة الحليب

الساخن.

أضيفي الكريمة الرغوية ببطء إلى القهوة

التركية. يرش مسحوق الكاكاو لتغطية الكريمة تماما

ويضاف إليها بسكويت لسان القط. يمكنك تقديم البسكويت

المتبقي مع قهوتك





Coconut Milk Mango Shake

Malzemeler;

- 1 kahve fincanı Mango Püresi (70 ml)
- 1 tatlı kaşığı Agave Şurubu
- 200 ml Hindistancevizi Sütü
- 1 top Çikolatalı Dondurma

Hazırlanış;

- 1 kahve fincanı mango püresi ve 1 tatlı kaşığı agave şurubunu cezveye ekliyoruz.
- Cihazı sıcak süt köpürtme modunda çalıştırıyoruz.
- 200 ml Hindistancevizi sütünü ve 1 top çikolatalı dondurmayı cezveye ekliyoruz.
- Cihazı soğuk süt köpürtme modunda çalıştırıyoruz.
- İşlem bittiğinde cezveyi yerinden çıkartmadan işlemi tekrarlıyoruz ve servis ediyoruz.

Ingredients;

- 1 coffee cup of mashed mango (70 ml)
- 1 teaspoon of agave syrup
- 200 ml of coconut milk
- 1 scoop of chocolate ice cream

Preparation;

- Put 1 coffee cup of mashed mango and 1 teaspoon of agave syrup in the coffee pot of your machine.
- Start the machine in Hot Milk Frothing mode.
- Add 200 ml of coconut milk and 1 scoop of chocolate ice cream to the pot.
- Start the machine in Cold Milk Frothing mode.
- When finished, repeat the process without removing the coffee pot.
- You can serve your drink in a glass.

Zutaten;

- 1 Kaffeetasse pürierte Mango (70 ml)
- 1 Teelöffel Agavendicksaft
- 200 ml Kokosnussmilch
- 1 Kugel Schokoladeneis

Vorbereitung;

- Geben Sie 1 Kaffeetasse pürierte Mango und 1 Teelöffel Agavendicksaft in die Kaffeekanne Ihrer Maschine.
- Starten Sie das Gerät im Modus Heiße Milch aufschäumen.
- 200 ml Kokosnussmilch und 1 Kugel Schokoladeneis in den Topf geben.
- Starten Sie das Gerät im Modus Kalte Milch aufschäumen.
- Wenn Sie fertig sind, wiederholen Sie den Vorgang, ohne die Kaffeekanne herauszunehmen.
- Sie können Ihr Getränk in einem Glas servieren.

مخفوق المانجو بالحليب جوز الهند

- فتجان قهوة مانجو مهروس (70 مل) 1
- ملعقة صغيرة من شراب الصبار 1
- مل من حليب جوز الهند 200
- مغرفة من آيس كريم الشوكولاتة 1

إعداد;

- ضع 1 فتجان قهوة من المانجو المهروس وملعقة صغيرة من شراب الصبار في وعاء القهوة في جهازك.
- ابدأ تشغيل الجهاز في وضع رغوة الحليب الساخن.
- أضف 200 مل من حليب جوز الهند و 1 مغرفة من آيس كريم الشوكولاتة إلى القدر.
- ابدأ تشغيل الجهاز في وضع رغوة الحليب البارد.
- عند الانتهاء ، كرر العملية دون إزالة وعاء القهوة.
- يمكنك تقديم مشروبك في كوب.

Baby Biscuit Mocha

Malzemeler;

- 3 adet Bebe Bisküvisi
- 120 ml Süt
- 1 tatlı kaşığı Yoğunlaştırılmış Süt
- 1 tatlı kaşığı Çikolatalı Fındık Kreması
- 1 Arzum Okka ölçü kaşığı Türk Kahvesi (7 g)
- 1 kahve fincanı Su (70 ml)

Ingredients;

- 3 pieces of baby biscuit
- 120 ml of milk
- 1 teaspoon of condensed milk
- 1 teaspoon of chocolate hazelnut cream
- 1 Arzum OKKA teaspoon of Turkish coffee (7 g)
- 1 coffee cup water (70 ml)

Hazırlanış;

- 3 adet bebe bisküvisi, 120 ml süt ve 1 tatlı kaşığı yoğunlaştırılmış sütü cezveye ekliyoruz.
- Cihazı sütlü içecek modunda çalıştırıyoruz.
- Sütlü içeceğimiz pişerken orta boy bir servis bardağının tabanına 1 tatlı kaşığı çikolatalı fındık kreması ekliyoruz ve bardağı hafifçe bir yüzeye vurarak kremanın yayılmasını sağlıyoruz.
- Sütlü içeceğimizi servis bardağına yavaşça ekliyoruz ve cezveyi temizliyoruz.
- 1 Arzum Okka ölçü kaşığı Türk kahvesini ve 1 kahve fincanı suyu cezveye alıp klasik modda pişiriyoruz.
- Türk kahvesini bardağın tam ortasından yavaşça hazırladığımız karışıma ekleyerek servis ediyoruz.

Zutaten;

- 3 Stück Babykekse
- 120 ml Milch
- 1 Teelöffel Kondensmilch
- 1 Teelöffel Schokoladen-Haselnuss-Creme
- 1 Arzum OKKA Messlöffel Türkischer Kaffee (7 g)
- 1 Kaffeetasse Wasser (70 ml)

Vorbereitung;

- Geben Sie 3 Stück Babykekse, 120 ml Milch und 1 Teelöffel Kondensmilch in die Kaffeekanne Ihrer Maschine.
- Starten Sie das Gerät im Modus Getränke mit Milch.
- Während das Milchgetränk zubereitet wird, geben Sie 1 Teelöffel Schokoladen-Haselnuss-Sahne auf den Boden eines mittelgroßen Glases und klopfen das Glas vorsichtig auf eine Unterlage, um die Sahne zu verteilen.
- Gießen Sie Ihr Getränk mit Milch langsam in das Servierglas und reinigen Sie die Kaffeekanne.
- Geben Sie 1 Arzum OKKA Messlöffel türkischen Kaffee und 1 Kaffeetasse Wasser in die Kaffeekanne Ihrer Maschine und lassen Sie sie im Modus Türkischer Kaffee laufen.
- Sie können den türkischen Kaffee servieren, indem Sie ihn langsam aus der Mitte des Glases in die Mischung geben.

موکا مع بسکویت صغیر

- قطع من بسکویت الأطفال 3
- مل من الحليب 120
- ملعقة صغيرة من الحليب المكثف 1
- ملعقة صغيرة من كريمة البنسق بالشوكولاتة 1
- ملعقة معيارية أرزوم أوكا (Arzum OKKA) من القهوة التركية (7 جم)
- فنجان قهوة ماء (70 مل) 1

إعداد

- ضع 3 قطع من بسکویت الأطفال و 120 مل من الحليب وملعقة صغيرة من الحليب المكثف في وعاء القهوة في جهازك.
- ابدأ تشغيل الجهاز في وضع المشروبات بالحليب.
- أثناء تخمير مشروبك بالحليب ، أضف 1 ملعقة صغيرة من كريمة البنسق بالشوكولاتة إلى قاع كوب التقديم متوسط الحجم واضغط على الزجاج برفق .
- على السطح لنشر الكريمة
- صب مشروبك ببطء بالحليب في كوب التقديم ونظف وعاء القهوة
- ضع 1 ملعقة معيارية أرزوم أوكا (Arzum OKKA) من القهوة التركية و 1 فنجان قهوة من الماء في وعاء القهوة في جهازك و ابدأ تشغيله في وضع القهوة التركية
- يمكنك تقديم القهوة التركية عن طريق إضافتها ببطء إلى الخليط من وسط الزجاج





Strawberry White Chocolate Mocha

Malzemeler;

- 1 kahve fincanı Çilek Püresi (70 ml)
- 20 g Beyaz Çikolata
- 120 ml Süt
- 1 Arzum Okka ölçü kaşığı Türk Kahvesi (7 g)
- 1 kahve fincanı Su (70 ml)

Hazırlanış;

- 1 kahve fincanı mango püresini cezveye ekliyoruz.
- Cihazı su/süt ısıtma modunda çalıştırıyoruz.
- Isınan püreyi servis bardağına alıp cezveyi temizliyoruz.
- 120 ml sütü ve 20 g beyaz çikolatayı cezveye ekliyoruz.
- Cihazı sıcak çikolata modunda çalıştırıyoruz.
- Beyaz sıcak çikolatayı yavaşça servis bardağına ekliyoruz ve cezveye temizliyoruz.
- 1 Arzum Okka ölçü kaşığı Türk kahvesini ve 1 kahve fincanı suyu cezveye alıp klasik modda pişiriyoruz.
- Türk kahvesini bardağın tam ortasından yavaşça hazırladığımız karışıma ekleyerek servis ediyoruz.

Ingredients;

- 1 coffee cup of mashed strawberries (70 ml)
- 20 g of white chocolate
- 120 ml of milk
- 1 Arzum OKKA teaspoon of Turkish coffee (7 g)
- 1 coffee cup water (70 ml)

Preparation;

- Put 1 coffee cup of mashed mango into the coffee pot of your machine.
- Start the machine in Milk Warming mode.
- Take the heated mash into a serving glass and clean the coffee pot.
- Put 120 ml of milk and 20 g of white chocolate in the coffee pot of your machine.
- Start the machine in Hot Choco mode.
- Slowly pour the white hot chocolate into the serving glass and clean the coffee pot.
- Put 1 Arzum OKKA teaspoon of Turkish coffee and 1 coffee cup of water into the coffee pot of your machine and start it in Turkish Coffee mode.
- You can serve the Turkish coffee by slowly adding it to the mixture from the center of the glass.

Zutaten;

- 1 Kaffeetasse pürierte Erdbeeren (70 ml)
- 20 g weiße Schokolade
- 120 ml Milch
- 1 Arzum OKKA Messlöffel Türkischer Kaffee (7 g)
- 1 Kaffeetasse Wasser (70 ml)

Vorbereitung;

- Geben Sie 1 Kaffeetasse pürierte Mango in die Kaffeekanne Ihrer Maschine.
- Starten Sie das Gerät im Modus Milcherwärmung.
- Die erhitzte Maische in ein Servierglas geben und die Kaffeekanne reinigen.
- Geben Sie 120 ml Milch und 20 g weiße Schokolade in die Kaffeekanne Ihrer Maschine.
- Starten Sie die Maschine im Modus Heiße Schokolade.
- Die weiße heiße Schokolade langsam in das Servierglas gießen und die Kaffeekanne reinigen.
- Geben Sie 1 Arzum OKKA Messlöffel türkischen Kaffee und 1 Kaffeetasse Wasser in die Kaffeekanne Ihrer Maschine und lassen Sie sie im Modus Türkischer Kaffee laufen.
- Sie können den türkischen Kaffee servieren, indem Sie ihn langsam aus der Mitte des Glases in die Mischung geben.

- موكا شوكولاتة بيضاء مع فراولة
- كوب قهوة من الفراولة المهروسة (70 مل)
- 20 غرام من الشوكولاتة البيضاء
- 120 مل من الحليب
- 1 ملعقة معيارية أرزوم أوكا
- من القهوة التركية (7 جم) (OKKA)
- فنجان قهوة ماء (70 مل)

اعداد

ضع 1 فنجان قهوة من المانجو المهروس في وعاء القهوة في جهازك ابدأ تشغيل الجهاز في وضع تسخين الحليب.

خذ الهريس الساخن في كوب التقديم

ونظف وعاء القهوة

ضع 120 مل من الحليب و 20 غرام من الشوكولاتة البيضاء في وعاء القهوة في جهازك ابدأ تشغيل الجهاز في وضع الشوكولاتة الساخنة

اسكب الشوكولاتة البيضاء الساخنة ببطء

في كوب التقديم ونظف وعاء القهوة

ضع 1 ملعقة معيارية أرزوم أوكا

من القهوة التركية و 1 فنجان (Arzum OKKA)

قهوة من الماء في وعاء القهوة في جهازك ابدأ تشغيله

في وضع القهوة التركية

يمكنك تقديم القهوة التركية عن طريق

إضافتها ببطء إلى الخليط من وسط الزجاج

Oat Milk Banana Hot Chocolate

Malzemeler;

- 1 yemek kaşığı Muz Püresi
- 200 ml Yulaf Sütü
- 10 g Vegan Bitter Çikolata

Hazırlanış;

- 1 yemek kaşığı muz püresini, 200 ml yulaf sütünü ve 10 g vegan bitter çikolatayı cezveye ekliyoruz.
- Sıcak çikolata modunda pişirerek servis ediyoruz.

Ingredients;

- 1 tablespoon of mashed banana
- 200 ml oat milk
- 10 g vegan dark chocolate

Preparation;

- Put 1 tablespoon of mashed banana, 200 ml of oat milk and 10 g of vegan dark chocolate in the coffee pot of your machine.
- Start the machine in Hot Choco mode.
- You can serve your cooked drink in a glass.

Zutaten;

- 1 Esslöffel zerdrückte Banane
- 200 ml Hafermilch
- 10 g vegane Zartbitterschokolade

Vorbereitung;

- Geben Sie 1 Esslöffel zerdrückte Banane, 200 ml Hafermilch und 10 g vegane Zartbitterschokolade in die Kaffeekanne Ihrer Maschine.
- Starten Sie die Maschine im Modus Heiße Schokolade.
- Sie können Ihr gekochtes Getränk in einem Glas servieren.

شوكولاتة الموز الساخنة مع حليب الشوفان

- ملعقة كبيرة من الموز المهروس 1
- مل حليب الشوفان 200
- غرام شوكولاتة داكنة نباتية 10

إعداد;

- ضع 1 ملعقة كبيرة من الموز المهروس و 200 مل من حليب الشوفان و 10 غرام من الشوكولاتة الداكنة النباتية في وعاء القهوة في جهازك ابدأ تشغيل الجهاز في وضع الشوكولاتة الساخنة.
- يمكنك تقديم مشروبك المطبوخ في كوب



arzum
OKKA

RICH SPIN PRO

arzum
OKKA

RICH SPIN PRO



evdesefvar.arzum.com