TEMİZLİK

1. Ürün dış kısmını ve ısıtıcı yüzeyini temizlemek için aşındırıcı, çizici süngер ve tel kullanmayın.
2. Hazne yuvasını ve özellikle pişirme algılama sensörü camını her 15-20 kullanımdan sonra nemli bir bez ile silin.
3. Isıtıcı yüzeyinin lekelenmemesine dikkat ediniz. Isıtıcı yüzeyine kahve damlattığınızda kurumadan silin.
4. Makinenizin genel temizliğini nemli bir bez ile yapın.
5. Her pişirme sonrası haznenizi elde yıkayın.



Makinenizin hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.

Telve Ailesi



Beko Çağrı Merkezi

444 0 888

Diğer Numara

(0216) 585 8 888

www.beko.com.tr

3580490500 Rev: AH

TÜRK KAHVESİ MAKİNESİ KOLAY KULLANIM KARTI

GENEL BAKIŞ



Kolay kullanım kılavuzunda gördüğünüz ürün rengi ile ürününüzün rengi farklılık gösterebilir.

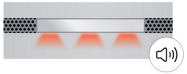
PİŞİRME ÖNERİLERİ

Türk kahvesi hazırlamasında tavsiye edilen mazleme ölçekleri		
	Sade	Az şekerli
Kahve	1 ölçek	1 ölçek
Şeker	-	Yarım kesmeşeker / Yarım çay kaşığı toz şeker
Su	1 Türk kahvesi fincanı	1 Türk kahvesi fincanı
	Orta	Şekerli
Kahve	1 ölçek	1 ölçek
Şeker	1adet kesme şeker/ 1 çay kaşığı toz şeker	2 adet kesmeşeker/ 2 çay kaşığı toz şeker
Su	1 Türk kahvesi fincanı	1 Türk kahvesi fincanı

Pişirdiğiniz kahvede topaklanma veya üstte kuru kahve görülmemesi için pişirmeye başlamadan önce hazırlanan karışımın plastik veya tahta bir kaşıkla karıştırılması tavsiye edilir. (Metal kaşık kullanmayın.)

Verilen miktarlar tek kişilik kahve içindir. En fazla 3 kişilik kahve yapılabilir. 3 kişilik kahve pişirmek için tavsiye edilen fincan boyutu 65 ml'lik (orta boy) Türk kahvesi fincanıdır.

BİLDİRİMLER

Ürün pişirmeye hazır (sabit yanan beyaz ışık)		
Pişiriyor (sabit yanan kırmızı ışık)		Bekleyin (Hazneyi yuvadan almayın).
Pişirdi (yanıp sönen kırmızı ışık)		Hazneyi yuvasından alın.
Pişirme hatası (yanıp sönen pembe ışık)		Pişirme haznesini yuvasından alın. Pişirme haznesi tabanını, ısıtıcı yüzeyini **(ısıtıcı yüzeyinin soğuk olduğından emin olun)** ve Sensör camını nemli bir bez ile temizleyin.Işık sürekli beyaza dönünce yeni bir pişirme başlatabilirsiniz. Hatanın tekrarlanması halinde servise başvurun.
Zaman aşımı hatası (sabit yanan pembe ışık)		Cihazı kapatıp açın. Hatanın tekrarlanması halinde servise başvurun.

KAHVE PİŞİRME

1. Hazneye damak zevkinize göre önce kahve, şeker sonra su ekleyin.
   - İsteğinize göre 1, 2 veya 3 kişilik malzeme
   - Makine ile birlikte verilen kahve ölçeğini kullanabilirsiniz. Kahveyi ölçekte sıkıştırmayınız. Bir silme ölçek, bir kişilik kahve içindir. İyi köpük ve lezzet için taze kahve kullanın.



2. Hazneyi yuvasına, arkaya tam değecek şekilde ve dik olarak yerleştirin.
   Aksi takdirde ürününüz çalışmayacaktır.



3. Başlatma butonuna basarak pişirme işlemine geçin.

KAHVE SERVİSİ

1. Makineniz pişti uyarısı verdiğinde hazneyi yuvasından alın.

> **!** **Uzun süreli beklemede kahvenin köpüğü sönebilir, telve hazne dibine çökebilir.**

2. Kahveyi hazneden fincanınıza boşaltın.

> **!** **Pişen kahveyi fincana hızlı boşaltmak telve ve köpüğün tam aktarılmasını sağlayacaktır.**



AFİYET OLSUN...

ÖNEMLİ UYARILAR

1. Pişirme haznesine su koymadan makinenizi çalıştırmayın!
2. Makinenizi taşırken haznenin düşmemesi için hazneyi yuvasından çıkartın!
3. Pişirme haznesini Türk kahvesi Makinesi dışında hiçbir ısıtıcıda kullanmayın ! (Ocak vb.)
4. Cihazda 3 dk. boyunca hiçbir işlem yapılmaz ise bip sesi ile birlikte bekleme (Stand-by) konumuna geçer. Herhangi bir işlem yapıldığında (pişirme haznesi yuvasına yerleştirildiğinde / çıkartıldığında veya başlatma butonuna basıldığında) 2 uyarı sesi duyulur.
   Durum ışığı beyaz yanar ve cihaz kullanıma hazır hale gelir.
5. Pişirme işleminin tamamlanmasından birkaç saniye önce hazne 1 saniye serbest kalıp tekrar sıkışır. Pişti uyarı sesi duyulmadan ve durum ledi yanıp sönmeye başlamadan pişirme haznesini yuvasından Almayın!
6. Üst kapak dekoratif amaçlıdır, kesinlikle açmak veya çıkartmak için zorlamayın. Üst kapakta bulunan fincan simgesi görsel amaçlıdır, pişirmeyi başlatma fonksiyonu yoktur.

> **!** **Pişirme sonrası ısıtıcı yüzeyi ve hazne dışı sıcak olacaktır. Temastan kaçınınız !**