



BKK 2113 M

**Türkischer
Kaffee-Bereiter**
Bedienungsanleitung

BEKO

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor Gebrauch gut durch!

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Wir wünschen uns, dass Ihnen unser Gerät, das in modernen Produktionsstätten hergestellt und strengen Qualitätsprüfungen unterzogen wurde, von Anfang an rundum ungetrübte Freude bereitet.

Daher möchten wir Ihnen empfehlen, diese Anleitung vor dem ersten Gebrauch Ihres neuen Gerätes gut durchzulesen und die Anleitung aufzubewahren, damit Sie später darin nachlesen können.

Diese Bedienungsanleitung...

... hilft Ihnen, Ihr Gerät schnell und sicher zu bedienen.

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung komplett durch, bevor Sie das Gerät aufstellen und nutzen.
- Beachten Sie insbesondere die Hinweise zu Ihrer Sicherheit.
- Sorgen Sie dafür, dass diese Bedienungsanleitung stets zur Hand ist; vielleicht müssen Sie schon bald darin nachlesen.
- Lesen Sie auch die weiteren Dokumente, die mit dem Gerät geliefert werden. Bitte beachten Sie, dass diese Bedienungsanleitung für mehrere ähnliche, jedoch leicht unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den Modellen werden natürlich hervorgehoben.



Dieses Produkt wurde in modernen, umweltfreundlichen Produktionsstätten hergestellt.



Inhalt

1 Sicherheitshinweise	2
2 Technische Daten Ihrer Kaffeemaschine	3
3 Zubereitungsempfehlungen	4
4 So benutzen Sie Ihre Kaffeemaschine	5-6
Zubereitung	5
5 Reinigung und Pflege	6-7
Wichtige Warnhinweise	7
6 Technische Vorzüge Ihrer Kaffeemaschine	8

1 Sicherheitshinweise

1. Warnung! Schalten Sie die Kaffeemaschine NICHT ein, wenn sich noch kein Wasser in der Kanne befindet.

2. Schließen Sie Ihre Kaffeemaschine nur an geerdete Steckdosen (Schutzkontaktsteckdosen) an.

3. Benutzen Sie Ihre Kaffeemaschine nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Öfen, Heizgeräten, Herden usw.).

4. Halten Sie die Maschine von Dampf fern, achten Sie besonders darauf, das Gerät nicht an Stellen zu betreiben, an denen sich Schwebeteilchen in der Luft befinden (z. B. Mehlstaub).

5. In die Kanne gehören nur drei Dinge: Kaffee, Zucker und Wasser. Sonst nichts.

6. Ihre Maschine für Türkischen Kaffee wurde zum Einsatz bei Temperaturen zwischen 4 und 37 °C bei etwa 80 % relativer Luftfeuchte entwickelt.

7. Die Kanne ist nur zum Gebrauch mit Ihrer Kaffeemaschine gedacht. Benutzen Sie sie nicht mit anderen Heizgeräten (z. B. nicht auf Öfen, Herdplatten usw.).

8. Trinken Sie den fertigen Türkischen Kaffee nicht direkt aus der Kanne.

9. Berühren Sie bei laufendem Gerät weder Kanne noch Heizplatte; diese Teile werden natürlich sehr heiß. Fassen Sie die Kanne grundsätzlich nur am Griff an.

10. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in die Nähe von Herdplatten und anderen heißen Gegenständen gerät.

11. Falls das Kabel beschädigt sein sollte, darf es nur vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.

12. Benutzen Sie Ihr Gerät nicht draußen. Die Maschine ist nur zum Einsatz in Innenräumen gedacht.

13. Ziehen Sie grundsätzlich den Netzstecker, ehe Sie das Gerät reinigen.

14. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann es kurze Zeit etwas seltsam riechen und sogar ein bisschen qualmen. Dies hängt mit dem Herstellungsverfahren zusammen. Allerdings ist dies (wie bei vielen anderen Elektrogeräten) völlig normal. Nach ein paar Einsätzen ist davon nichts mehr zu bemerken.

15. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser

oder andere Flüssigkeiten ein.

16. Die Anweisungen beruhen auf Folgendem:

Dieses Gerät darf nicht von Personen (zu denen auch Kinder zählen) bedient werden, die unter körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsstörungen leiden oder denen es am nötigen Hintergrundwissen und an Erfahrung mangelt, sofern solche Personen nicht ständig beaufsichtigt werden oder gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Kinder sollten grundsätzlich beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

17. Stellen Sie das Gerät immer auf einer ebenen, stabilen Fläche auf.

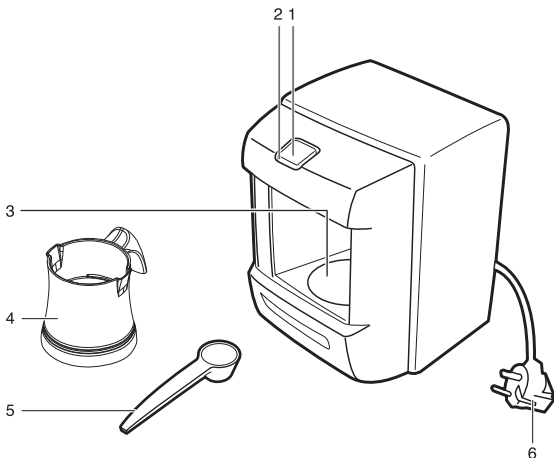
18. Ihr Gerät schaltet sich automatisch in den Bereitschaftsmodus (spart Strom), wenn Sie etwa drei Minuten lang nicht mit der Maschine arbeiten. Zuvor ertönt ein Piepton. Nach dem Tonsignal blinkt die Modus-LED zweimal auf. Um das Gerät wieder arbeiten zu lassen, stellen Sie einfach die Kanne auf die Heizplatte – oder nehmen die Kanne von der Platte und stellen sie wieder dorthin zurück.

19. Bei der Kaffeezubereitung bietet das Gerät einen doppelten Schutz gegen Überlaufen. Die Kanne wird erst dann freigegeben, wenn Ihr Kaffee so gut wie fertig ist. In der übrigen Zeit bleibt sie fest verriegelt. Daher sollten Sie die Kanne immer erst dann von der Heizplatte nehmen, wenn Sie ein Tonsignal hören und die Modus-LED blinkt: Ihr Kaffee ist nun fertig.

20. Falls die Modus-LED dauerhaft rot leuchtet, können Sie keinen Kaffee kochen. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker, warten ein paar Sekunden und stecken ihn dann wieder ein. Falls die LED weiterhin rot leuchten sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst.

21. Bitte achten Sie gut darauf, dass die Mischung aus Kaffee, Zucker und Wasser die Maximallinie in der Kanne nicht übersteigt. Andernfalls wird der Kaffee eventuell nicht richtig zubereitet und kann überlaufen.

2 Technische Daten Ihrer Kaffeemaschine



- 1- Starttaste
- 2- Modus-LED
- 3- Kannenhalterung
- 4- Kanne
- 5- Messlöffel für Kaffee
und Zucker
- 6- Netzkabel

Stromversorgung	: 220-240 V
Wechselspannung,	50-60 Hz
Strom	: Max. 3 A
Leistung (Kochen)	: 670 W
Kabellänge	: 100 cm
Nettogewicht	: 1.5 kg

Sämtliche am Gerät selbst und in der mit dem Produkt gelieferten Dokumentation angegebenen Werte wurden in Einklang mit den zutreffenden Normen unter Laborbedingungen ermittelt. Diese Werte können je nach Einsatzart des Produktes und Umgebungsbedingungen variieren.

3 Zubereitungsempfehlungen

Ihr Produkt ist ein praktisches Gerät, mit dem Sie bequem Türkischen Kaffee zubereiten können. Wenn Sie sich an die Angaben

folgender Tabelle halten, können Sie cremigen Türkischen Kaffee für jeden Geschmack leicht selbst herstellen.

Tabelle mit empfohlenen Zutatenmengen für Türkischen Kaffee				
	Schwarz	Leicht gezuckert	Mittel	Süß
Kaffee	1 Messlöffel	1 Messlöffel	1 Messlöffel	1 Messlöffel
Zucker	–	Halber Zuckerwürfel / halber Teelöffel loser Zucker	1 Zuckerwürfel / 1 Teelöffel loser Zucker	2 Zuckerwürfel / 2 Teelöffel loser Zucker
Wasser	1 Türkische Kaffeetasse	1 Türkische Kaffeetasse	1 Türkische Kaffeetasse	1 Türkische Kaffeetasse

- Die Mengen gelten für jeweils eine Person. Sie können Kaffee für maximal 3 Personen zubereiten. Achten Sie jedoch gut darauf, dass die Mischung aus Kaffee, Zucker und Wasser niemals die Maximallinie in der Kanne übersteigt. Sie können maximal 3 Tassen Kaffee (je 65 ml, entspricht einer mittelgroßen türkischen Kaffeetasse) gleichzeitig zubereiten.
- Zum Abmessen der richtigen Kaffeemenge benutzen Sie bitte den mitgelieferten Messlöffel. Ein locker gefüllter Löffel ist genau richtig; pressen Sie das Kaffeepulver nicht in den Löffel hinein.
- Damit Ihr Kaffee schön cremig wird und gut schmeckt, benutzen Sie stets frischen Kaffee.
- Wir empfehlen Ihnen, einen

- Messlöffel Kaffee pro Tasse zu verwenden. Diese Menge können Sie natürlich ein wenig nach oben oder unten variieren – je nachdem, wie stark Sie Ihren Kaffee mögen.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Wassertropfen außen am Kannenboden befinden, wenn Sie die Kanne auf die Platte setzen. Andernfalls kann es zu störenden, knallenden Geräuschen kommen, wenn die Wassertropfen auf der heißen Platte verdampfen.
 - Falls nach der Zubereitung Bröckchen im Kaffee zu sehen sind oder Kaffeepulver auf der Oberfläche schwimmt, sollten Sie die Mischung gut mit einem Kunststoff- oder Holzlöffel durchrühren, ehe Sie die Zubereitung starten. (Benutzen Sie KEINE Metalllöffel.)

4 So benutzen Sie Ihre Kaffeemaschine

Zubereitung:

1. Stecken Sie den Netzstecker ein. Ihr Produkt schaltet sich automatisch ein.

2. Geben Sie zuerst Kaffee und Zucker, anschließend Wasser in die Kanne; beachten Sie die Mengeneempfehlungen der Tabelle in Abschnitt 3.



Abbildung-1

(Abbildung 1)

Hinweis: Damit Ihr Kaffee gut schmeckt, sorgen Sie dafür, dass das Innere der Kanne schön sauber ist.

3. Bitte achten Sie gut darauf, dass die Mischung aus Kaffee, Zucker und Wasser die Maximallinie in der Kanne nicht übersteigt.

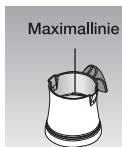


Abbildung-2

(Abbildung 2)

4. Setzen Sie die Kanne in die Maschine ein.



Abbildung-3

Hinweis: Die Maschine arbeitet erst dann, wenn Sie die Kanne richtig in das Gerät eingesetzt haben.

5. Drücken Sie die Starttaste an der Vorderseite.

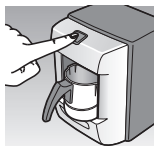


Abbildung-4

(Abbildung 4)
6. Ein Tonsignal erklingt, die Modus-LED an der Starttaste leuchtet blau auf.

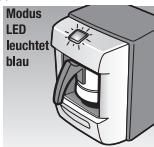


Abbildung-5

7. Zubereitungszeiten: 1 bis 1,5 Minuten für 1 Person; 2 bis 2,5 Minuten für 2 Personen; 2,5 bis 3,5 Minuten für 3 Personen.

Hinweis: Die Zubereitung der nächsten Tassen Kaffee braucht etwas weniger Zeit, da das Gerät bereits aufgeheizt ist.

8. Sobald Ihr Kaffee fertig ist, hören Sie ein Tonsignal, die Modus-LED beginnt zu blinken. Warten Sie nicht zu lange; Ihr Kaffee schmeckt sonst nicht mehr so gut.

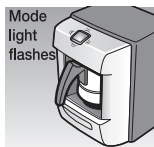


Abbildung-6

9. Gießen Sie den fertigen Kaffee in eine Tasse um und servieren Sie ihn. (Abbildung 7)

Hinweis: Gießen Sie den Kaffee flott um, damit Schaum und Kaffeemehl nicht in der Kanne zurückbleiben.

10. Ihr Gerät erlaubt Ihnen, Kaffee für 3 Personen gleichzeitig zuzubereiten.

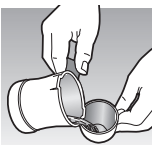


Abbildung-7

Achten Sie jedoch darauf, dass die Mischung aus Wasser, Kaffee und Zucker die Maximallinie in der Kanne nicht übersteigt. Andernfalls wird der Kaffee eventuell nicht richtig zubereitet und kann überlaufen.

11. Falls Sie die Zubereitung aus irgendeinem Grunde abbrechen möchten, halten Sie einfach die Starttaste 3 Sekunden lang gedrückt.

5 Reinigung und Pflege

1. Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie grundsätzlich zuerst den Netzstecker.

2. Reinigen Sie die Kanne immer gleich nach der Zubereitung. So sorgen Sie dafür, dass Ihr Kaffee immer gleich gut schmeckt.

3. Nur die Kanne darf ausgewaschen werden. Die anderen Teile der Maschine reinigen Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch.



Abbildung-8

4. Bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen, nachdem ein Fehler aufgetreten oder der Kaffee übergelaufen ist, wischen Sie den Sensor oberhalb der Heizplatte mit einem feuchten Tuch gut ab. (Abbildung 8)

5. Diesen Sensor sollten Sie grundsätzlich nach jeweils 15 bis 20 Zubereitungen mit einem feuchten Tuch reinigen. (Abbildung 8)

6. Geben Sie die Kanne nicht in die Spülmaschine. Waschen Sie sie von Hand aus; am besten mit einem weichen Schwamm.

7. Nach vielen Einsätzen können in der Kanne Rückstände und Verfärbungen auftreten. Entfernen Sie diese ohne Beschädigung der Innenfläche, indem Sie Essigwasser (1 Teil Essig, 1 Teil Wasser) in die Kanne gießen und die Starttaste drücken. Anschließend können Sie die Kanne ausspülen und wieder verwenden.

Wichtige Warnhinweise

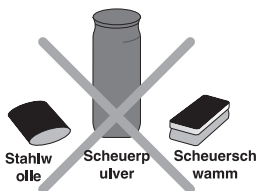
1. Reinigen Sie die Heizplatte und den Boden der Kanne niemals mit Scheuermitteln,

Scheuerschwämmen oder Stahlwolle. Durch Kratzer an diesen Flächen wird die Hitzeübertragung beeinträchtigt. Geben Sie gut Acht, diese Flächen nicht zu verkratzen. Benutzen Sie das Produkt wie empfohlen. (Abbildungen 9 und 10)

2. Überzeugen Sie sich davon, dass die Heizplatte nicht verschmutzt oder fleckig ist. (Abbildung 10)

Wischen Sie Kaffeereste gleich von der Heizplatte ab, bevor sie anbacken können. Die Heizplatte ist nach der Zubereitung natürlich heiß – passen Sie also auf, dass Sie sich nicht die Finger verbrennen.

3. Tragen Sie die Maschine nicht herum (erst recht nicht im Betrieb), solange sich die Kanne im Gerät befindet. Die Kanne kann beschädigt werden, wenn sie herausfällt.



Reinigen Sie das Gerät niemals mit diesen Hilfsmitteln !



Abbildung-9

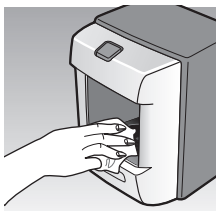


Abbildung-10

6 Technische Vorzüge Ihrer Kaffeemaschine



Ein Garant für besten Kaffee bei bestem Geschmack.

