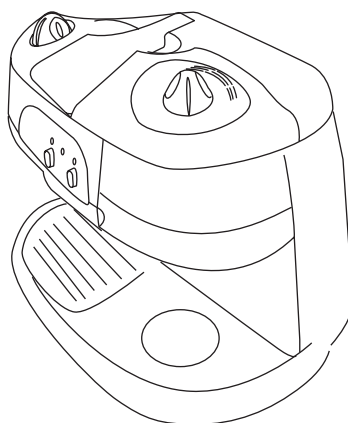
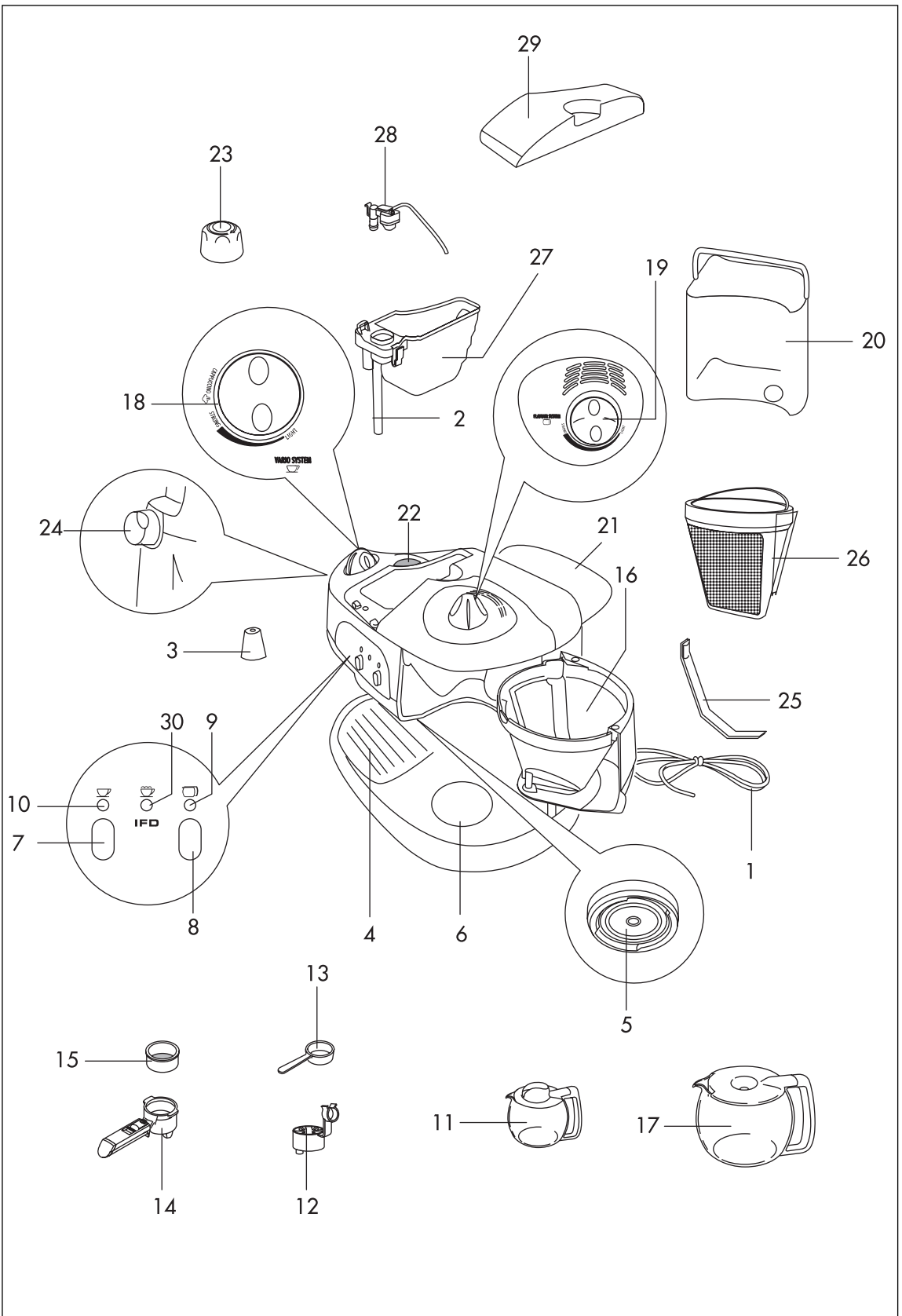
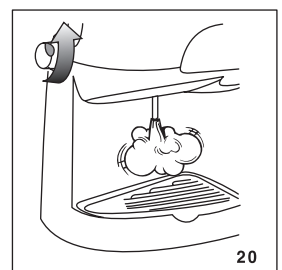
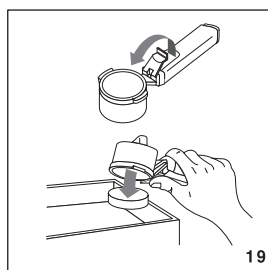
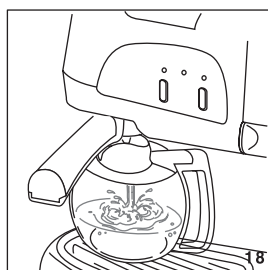
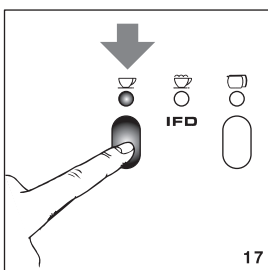
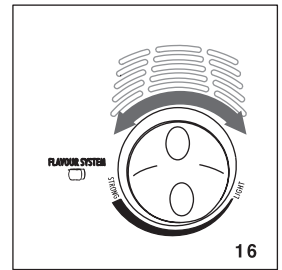
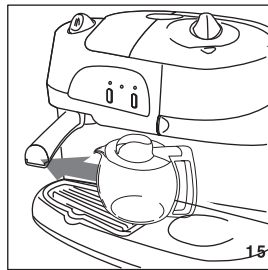
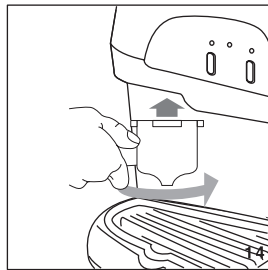
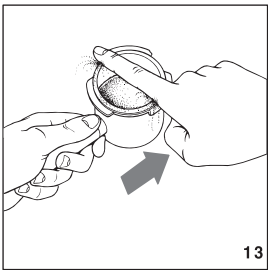
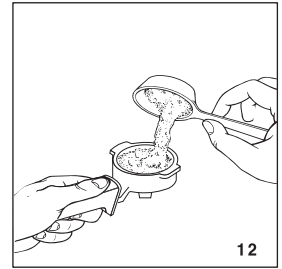
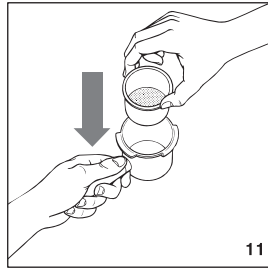
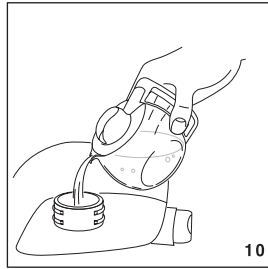
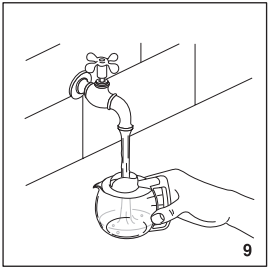
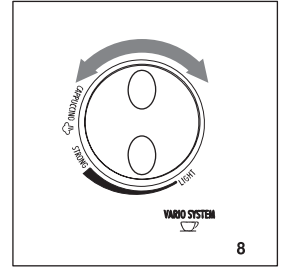
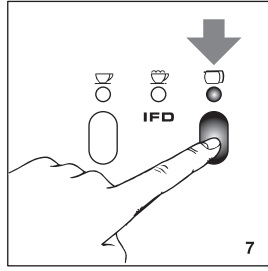
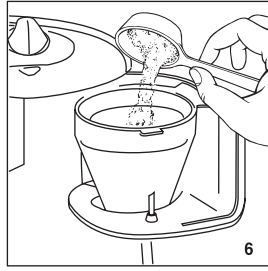
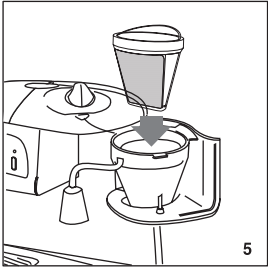
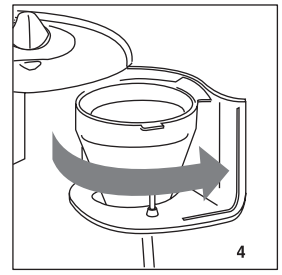
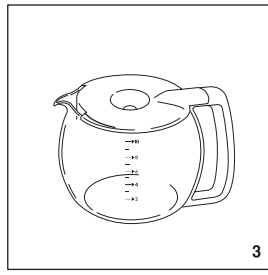
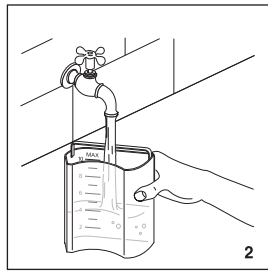
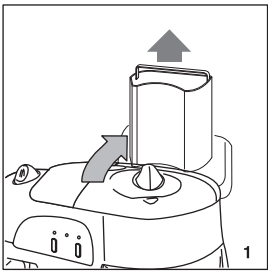


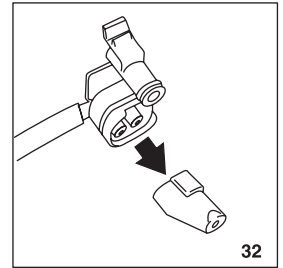
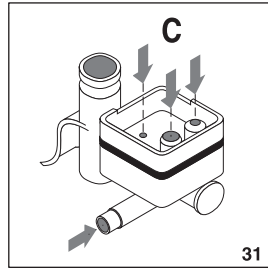
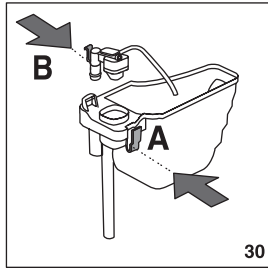
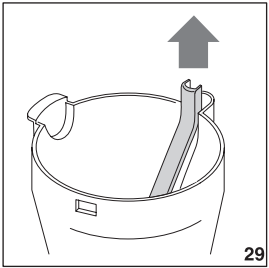
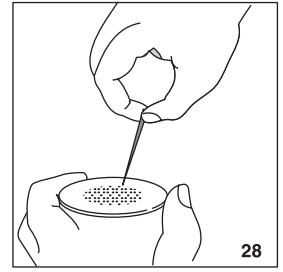
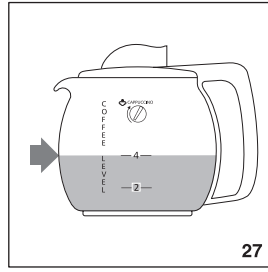
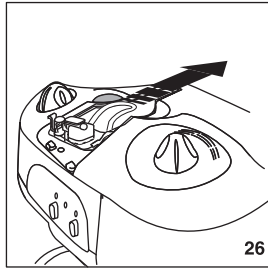
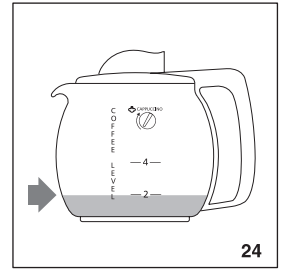
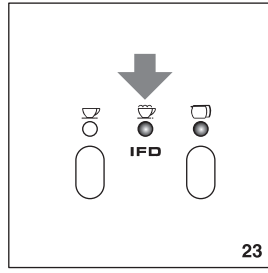
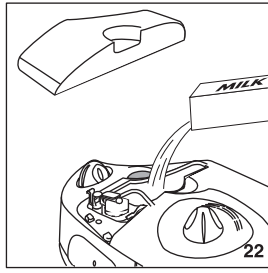
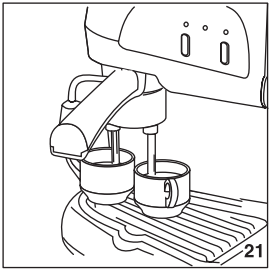
КОФЕВАРКА
BCO 130



Инструкции по эксплуатации







До начала сборки и эксплуатации прибора внимательно изучите данные инструкции.

Только таким образом вы обеспечите наилучшие результаты и максимальную безопасность эксплуатации.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

(см. рис. на стр. 3)

На страницах инструкций используются следующие обозначения:

1. Шнур электропитания
2. Трубка подачи пара
3. Брызговик
4. Ванночка для сбора капель
5. Сетка бойлера для кофе эспрессо
6. Пластина с нагревом
7. Переключатель включено/выключено кофе эспрессо и капучино
8. Переключатель включено/выключено кофеварки с фильтром
9. Световой индикатор приготовления кофе через фильтр
10. Световой индикатор включено/выключено кофе эспрессо и капучино
11. Малый графин для кофе эспрессо
12. Переходник на две чашки кофе эспрессо
13. Мерка
14. Держатель фильтра кофе эспрессо
15. Фильтр кофе эспрессо
16. Держатель фильтра кофеварки с фильтром
17. Большой графин для кофеварки с фильтром
18. Переключатель "Vario system" аромата кофе эспрессо
19. Переключатель "flavour system" аромата кофеварки с фильтром
20. Бачок для воды для кофеварки с фильтром (съёмный)
21. Крышка бачка для воды
22. Бойлер кофе эспрессо
23. Пробка бойлера
24. Регулятор подачи пара
25. Устройство Flavor savor
26. Фильтр для кофеварки с фильтром
27. Бачок для молока
28. Устройство для взбивания молока
29. Крышка бачка для молока
30. Индикаторная лампа ОК пара

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор изготовлен для "приготовления кофе" и для "разогрева напитков". Проявляйте осторожность, чтобы не обжечься струями воды или пара или при использовании прибора не по назначению.
- Прибор должен использоваться только в бытовых целях. Любой другой вид эксплуатации рассматривается как несоответствующий и потому опасный.
- Производитель не может нести

ответственность за возможный ущерб, вызванный несоответствующей, ошибочной и неправильной эксплуатацией.

- Во время использования не касайтесь нагретых частей прибора. Пользуйтесь прихватами и рукавицами.
- Не касайтесь прибора мокрыми или влажными руками, или если у вас влажные ноги.
- Без должного надзора использование прибора не может быть разрешено детям или недееспособным людям.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- В случае неисправности или неработоспособности прибора выключите его, вынув вилку. Для необходимого ремонта обращайтесь только в авторизированный производителем прибора сервисный центр и требуйте использования оригинальных запасных частей. Несоблюдение правил, указанных выше, может повлиять на надежность работы прибора.

УСТАНОВКА

- После того, как снята упаковка, убедитесь в целостности прибора. В случае сомнений не пользуйтесь им и обратитесь к квалифицированному специалисту.
 - Элементы упаковки (пластиковые мешки, вспененный полистирол и т.д.) не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они являются потенциальными источниками опасности.
 - Поставьте кофеварку на рабочую поверхность вдали от кранов с водой, мойки и источников тепла.
 - После установки прибора на рабочую поверхность убедитесь, что по бокам и сзади осталось примерно 5 см свободного места и не менее 20 см свободного пространства над ним.
 - Ни в коем случае не устанавливайте кофеварку в помещениях, где температура может опуститься до 0°C или ниже (если вода замерзнет, прибор может быть поврежден).
 - Убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует указанному на табличке прибора. Подключайте прибор только к розеткам с допустимым током не менее 10 А и надежным заземлением. Производитель не может считаться ответственным за возможный ущерб, связанный с отсутствием заземления.
 - В случае несоответствия типа вилки и розетки попросите квалифицированного специалиста заменить розетку на подходящую.
 - Шнур питания аппарата ни в коем случае не может быть заменен самим пользователем, так как его замена требует использования специальных инструментов.
- В случае повреждения шнура или для его замены, для предупреждения любого риска обращайтесь только в авторизированный производителем прибора сервисный центр.

КАК ПОДГОТОВИТЬ КОФЕВАРКУ С ФИЛЬТРОМ

- Поднимите крышку и извлеките бачок для воды, рис. 1.
- Залейте свежую и чистую воду до достижения уровня, необходимого для приготовления выбранного количества чашек кофе, рис. 2.
При желании можно оставить бачок в приборе и наполнить его из графина для кофеварки с фильтром, на который нанесены метки уровня, рис. 3.
- Установите бачок в кофеварку, слегка нажав на него.
- Откройте держатель фильтра, повернув его вправо, рис. 4, потянув за специальную ручку.
- Установите фильтр в держатель, рис. 5.
- Засыпьте в фильтр молотый кофе, используя мерку, прилагаемую к машине, и равномерно распределите его, рис. 6.
В качестве общего правила, используйте мерку, наполненную молотым кофе (около 7 г) для приготовления 1 чашки (например, для приготовления 10 чашек потребуется 10 мерок).
Тем не менее, количество молотого кофе может варьировать в зависимости от личного вкуса.
Пользуйтесь молотым кофе хорошего качества, среднего помола в расфасовках для приготовления кофе в кофеварках с фильтром.
- Закройте крышку и подставьте на подставку с подогревом графин, накрытый крышкой.
- Выберите требуемый аромат кофе, как описано в параграфе "КАК ВЫБРАТЬ АРОМАТ КОФЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЕГО ЧЕРЕЗ ФИЛЬТР".
- Нажмите выключатель включено/выключено кофеварки с фильтром, рис. 7.
Над переключателем загорится индикаторная лампа 9.
- Через несколько секунд кофе начнет выходить из кофеварки.
Абсолютно нормальным при выливании кофе является появление небольшого количества пара.
- Если после того, как кофе налит кнопка включено/выключено кофеварки с фильтром остается нажатой и графин установлен на нагреваемую пластину, температура кофе будет поддерживаться на идеальном уровне.

КАК ИЗМЕНИТЬ ПРИВКУС КОФЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЕГО ЧЕРЕЗ ФИЛЬТР

Поворачивая ручку переключателя Flavour System, рис. 8, можно подготовить прибор для получения кофе с сильным послевкусием (положение STRONG) либо слабым (положение LIGHT). Устройство Flavour System изменяет послевкусие кофе на более или менее сильное, а действительный вкус остается неизменным.

КАК ПОДГОТОВИТЬ КОФЕВАРКУ ЭКСПРЕССО

1. Отверните пробку бойлера, повернув ее против часовой стрелки.
2. Наполните малый графин для кофе эспрессо количеством воды, рис. 9, необходимым для приготовления требуемого количества чашек кофе, используя указания уровня, нанесенные на стороне WATER LEVEL графина (см. таблицу в конце текста).
3. Налейте воду в бойлер, рис. 10.
4. Заверните пробку бойлера, повернув ее с усилием по часовой стрелке.
5. Вставьте фильтр для кофеварок с фильтром в держатель, рис. 11.
6. Наполните фильтр молотым кофе, соблюдая количество, указанное в таблице, приведенной в конце текста, и равномерно распределите его, не прессуя, рис. 12.
Важно использовать кофе хорошего качества и среднего помола, чтобы избежать засорения фильтра, когда кофе будет заливаться.
7. При необходимости снимите излишек кофе с краев держателя фильтра, рис. 13.
8. Для того, чтобы установить держатель фильтра, поместите его под сетку бойлера ручкой влево, см. рис. 14, подтолкните его вверх и одновременно резко поверните ручку вправо. **Поворачивайте только до упора.**
9. Установите малый графин для кофе эспрессо под держатель фильтра, рис. 15. Убедитесь, что носики держателя фильтра находятся в отверстии крышки графина.
10. Поверните переключатель Vario System в зависимости от типа кофе, который вы хотите приготовить: "LIGHT" для слабого послевкусия кофе, "STRONG" для сильного, рис. 16.
11. Убедитесь, что ручка подачи пара закрыта, повернув ее по часовой стрелке.
12. Нажмите выключатель включено/выключено кофеварки эспрессо. Индикаторная лампа, которая загорится над переключателем указывает, что кофеварка для кофе эспрессо работает, рис. 17.

13. Примерно через две минуты кофе эспрессо начнет выливаться из носиков держателя фильтра, рис. 18.

Внимание: для того, чтобы избежать выброса пара ни в коем случае не снимайте фильтр, когда кофе наливается в чашку.

14. Когда кофе перестанет вытекать из держателя фильтра, нажмите переключатель включено/выключено для того, чтобы выключить кофеварку.

15. Перелейте кофе в чашки.

16. Для того, чтобы удалить использованный кофе, снимите держатель фильтра. Заблокируйте фильтр при помощи специального рычага, находящегося на ручке фильтра и выбейте кофе, повернув держатель фильтра, рис. 19.

Внимание: До того как снять держатель фильтра, чтобы избежать выброса пара, необходимо стравить его остатки из бойлера, полностью повернув регулятор пара, рис. 20.

ПРИМЕЧАНИЕ: для обеспечения безопасности, когда бойлер нагрет, невозможно отвернуть пробку, которая начинает прокручиваться.

Если по какой-либо причине необходимо отвернуть ее, следует выпустить пар из бойлера при помощи регулятора пара, как описано в предыдущем пункте.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЕРЕХОДНИК НА ДВЕ ЧАШКИ

Переходник должен использоваться каждый раз, когда необходимо налить кофе непосредственно в чашки, а не в малый графин. Для того, чтобы установить, достаточно вставить его в нижнюю часть стакана держателя фильтра, рис. 21.

Внимание: перед первым использованием машины необходимо промыть все аксессуары и внутренние контуры машины следующим образом:

- **КОФЕВАРКА С ФИЛЬТРОМ:** приготовьте не менее двух полных графинов, не используя молотый кофе (следуя указаниям параграфа "КАК ПОДГОТОВИТЬ КОФЕВАРКУ С ФИЛЬТРОМ").
- **КОФЕВАРКА ЭСПРЕССО:** сделайте не менее четырех капуччино, не используя молотый кофе и пользуясь водой вместо молока (следуя указаниям параграфа "КАК ПРИГОТОВИТЬ КАПУЧЧИНО").

КАК ПРИГОТОВИТЬ КАПУЧЧИНО

1. Для приготовления двух чашек капуччино, приготовьте кофе эспрессо, как описано в параграфе "Как приготовить кофе эспрессо", следуя с п.1 по п.11, используя количество воды, необходимое для приготовления двух капуччино, наливая до уровня [пар] стороны WATER LEVEL, как показано в таблице с количеством в конце текста.

(Обратите внимание, что количество воды для приготовления двух капуччино больше, чем для обычного кофе - дополнительное количество воды используется для приготовления пара и взбивания молока).

1. Залейте молоко в бачок, рис. 22, до уровня 2 (соответствует 2 капуччино), нанесенном на внутренней стороне самого бачка и соответствующем второй ступеньке, как показано в таблице с количеством в конце текста.

ПРИМЕЧАНИЕ: пользуйтесь частично снятым молоком (лучше полностью снятым) и при температуре холодильника.

3. Нажмите выключатель включено/выключено кофеварки эспрессо. Индикаторная лампа, которая загорится над переключателем указывает, что кофеварка для кофе эспрессо работает, рис. 23.

4. Налейте кофе в малый графин. Когда уровень кофе с более темным цветом (который находится под слоем более светлого "крема") дойдет до отметки 2 на стороне "COFFEE LEVEL" малого графина, рис. 24, установите регулятор Vario System в положение "капуччино", рис. 16. Эта операция должна выполняться с повышенным вниманием - если количество кофе должно превысить уровень 2, в конце больше не останется пара, необходимого для взбивания молока.

5. Перелейте кофе в 2 достаточно большие чашки.

6. Убедитесь, что бачок для молока хорошо вставлен и прищелкнут к кофеварке, затем поставьте чашку с кофе под трубку бачка с молоком, рис. 20.

7. Убедитесь, что индикаторная лампа ОК 30 горит (если она выключена, дождитесь, когда она загорится), затем поверните регулятор пара против часовой стрелки. Взбитое молоко начнет выходить из трубки бачка, рис. 20.

Наливайте молоко в чашку пока уровень в бачке не опустится на одно деление (соответствует уровню 1, нанесенному на внутренней стороне бачка).

8. Для приготовления второго капуччино повторите операции 6 и 7.

ПРИМЕЧАНИЕ: каждое деление бачка для молока указывает количество молока,

необходимое для приготовления одного капучино.

ПРИМЕЧАНИЕ: для того, чтобы молоко было достаточно взбито, до приготовления следующей чашки капучино дождитесь, чтобы загорелась индикаторная лампа "ОК".

ПРИМЕЧАНИЕ: если используются чашки небольшого размера, для того, чтобы избежать разбрызгивания молока, необходимо установить колпачок брызговика на трубку бачка с молоком, рис. 25.

9. После окончания приготовления для того, чтобы выключить машину, нажмите на переключатель включено/выключено кофеварки эспрессо и капучино.

Внимание: после приготовления последнего капучино до выключения машины поднимите трубку, через которую втягивается молоко над уровнем оставшегося молока (как показано на рис. 26) и в течение нескольких секунд дайте выйти пару.

Закройте регулятор пара, не погружая трубку. Для соблюдения гигиены рекомендуется постоянно производить эту процедуру, чтобы избежать застоя молока во внутренних системах прибора.

10. Для приготовления 4 чашек капучино необходимо повторить операции, обращая внимание на количество воды и молотого кофе, указанное в таблице в конце текста. Кроме этого до установки переключателя Vario System в положение Капучино наполните графин для достижения уровня 4 со стороны "COFFEE LEVEL", как показано на рис. 27.

ПРИМЕЧАНИЕ: в любом случае, когда в бачок наливается молоко, ни в кое случае не превышайте линию уровня 4, в противном случае, может произойти так, что после того, как капучино приготовлен, молоко будет продолжать капать.

ОЧИСТКА И УХОД

- До выполнения любой операции по уходу кофеварка должна остыть и должна быть отключена от электроэнергии.
- Ни в коем случае не погружайте кофеварку в воду - это электроприбор.
- Для чистки прибора не используйте растворители или абразивные моющие средства. Для этого достаточно мягкой и влажной ткани.
- Регулярно чистите держатели фильтров, ванночку для сбора капель, сетку бойлера, графины и бачок для воды. Не пользуйтесь моечной машиной для очистки держателя фильтра.
- Следите за тем, чтобы отверстия фильтра

для кофе эспрессо не были засорены, при необходимости очистите их при помощи острого предмета, см. рис. 28.

- Периодически контролируйте устройство Flavor savor, извлеките его вверх из держателя фильтра, рис. 29.

После тщательной очистки вставьте его на место, рис. 29.

ОЧИСТКА БАЧКА ДЛЯ МОЛОКА И УСТРОЙСТВА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ МОЛОКА

Очистка бачка для молока и устройства для взбивания молока должна проводиться после каждого использования. Выполните следующее:

1. Извлеките бачок с молоком, нажав на зацепление А, рис. 30, и одновременно приподняв его.
2. Снимите устройство для взбивания молока красного цвета, нажав на рычаг В и одновременно поднимая его вверх, рис. 30.
3. Снимите резиновый смеситель, рис. 32.
4. Промойте горячей водой бачок, устройство для взбивания молока, смеситель и очистите их. Убедитесь, что четыре отверстия устройства для взбивания молока, указанные на рис. 31 и, прежде всего, помеченные стрелкой не засорены, в противном случае очистите их при помощи зубочистки.
5. Очищенные детали должны быть правильно установлены на место. В частности, убедитесь, что резиновый смеситель вставлен до упора и что бачок с молоком и устройство для взбивания красного цвета вставлены со щелчком.

Если такая очистка не производится после каждого использования, взбивание молока будет осуществляться плохо, молоко не будет втягиваться или капать из трубки бачка для молока.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Из-за продолжительного нагрева воды, используемой для приготовления кофе, со временем во внутренних контурах образуется накипь. Каждые 2-6 месяцев (в зависимости от жесткости воды и частоты использования) рекомендуется очищать кофеварку эспрессо.

Выполните следующее:

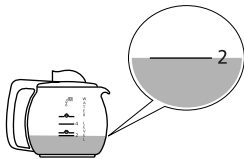
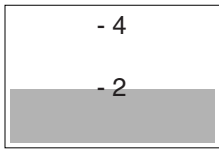
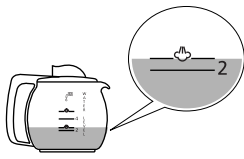
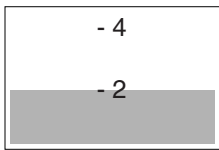
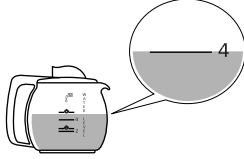

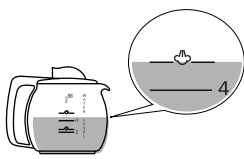
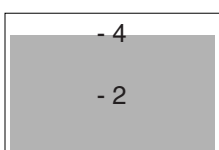
1. Наполните малый графин для кофе эспрессо до уровня 4 со стороны WATER LEVEL;
2. Растворите 1 ложку лимонной кислоты (около 15-20 г), которую можно приобрести в

- аптеке.
- Залейте раствор в бойлер и заверните пробку;
 - Убедитесь, что регулятор пара закрыт и установите держатель фильтра;
 - Установите малый графин под держателем фильтра для кофе экспрессо;
 - Установите переключатель Vario System в положение "LIGHT" и включите кофеварку;
 - Через несколько минут раствор начнет выходить из кофеварки. Время от времени поворачивайте регулятор пара и сливайте немного раствора из трубки бачка для молока.
 - Когда весь раствор будет слит, выключите прибор и дайте ему остыть.
 - Для того, чтобы удалить остатки раствора, повторите, по крайней мере, два раза описанные операции с п.1 до п.8, используя только воду (не растворяя лимонную кислоту).

Каждые приготовленные 40 графинов (в зависимости от жесткости воды и частоты использования) рекомендуется очищать кофеварку с фильтром. Выполните следующее:

- Наполните графин свежей и чистой водой до уровня, соответствующего 4 чашкам;
- Растворите в ней 2 ложки лимонной кислоты (около 30 г), которую можно приобрести в аптеке;
- Налейте раствор в бачок и вставьте его в кофеварку;
- Выньте фильтр из держателя (чтобы его не загрязнить);
- Поставьте графин с крышкой на нагреваемую пластину;
- Нажмите переключатель включено/выключено кофеварки с фильтром и слейте чашку раствора в графин, а затем выключите кофеварку;
- Оставьте раствор в кофеварке на один час;
- Включите прибор и слейте остатки раствора;
- Не менее трех раз (3 полных бачка для воды) сполосните кофеварку, залив только воду (без молотого кофе).

Ремонт кофеварки, вызванный возникновением проблем с накипью не является гарантийным, если вышеуказанная очистка от накипи не производится регулярно.

Приготовление	Количество воды в малом графине, заливаемой в паровой бойлер (сторона WATER LEVEL)	Количество кофе, помещаемого в фильтр
2 кофе		
2 капучино		
4 кофе		
4 капучино		

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Кофе эспрессо не выходит из кофеварки	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком мелкий помол кофе • Засорены отверстия носиков держателя фильтра • Фильтр засорен 	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте кофе со средним помолом или предназначенный для кофеварки мока • Очистите отверстия носиков • Аккуратно очистите фильтр и его отверстия при помощи острого предмета, см. рис. 28.
При приготовлении капучино в молоке не образуется пена	<ul style="list-style-type: none"> • Молоко недостаточно холодное • Насадка для взбивания молока загрязнена 	<ul style="list-style-type: none"> • Пользуйтесь частично снятым молоком (лучше полностью снятым) и при температуре холодильника. • Тщательно прочистите отверстия насадки для взбивания молока.
Удлинилось время выливания кофе через фильтр	<ul style="list-style-type: none"> • Кофеварка должна быть очищена от накипи 	<ul style="list-style-type: none"> • Очистите от накипи, как описано в параграфе "Очистка от накипи".
У кофе кислый вкус	<ul style="list-style-type: none"> • Кофеварка недостаточно промыта 	<ul style="list-style-type: none"> • Сполосните кофеварку, как описано в параграфе "Очистка от накипи".