

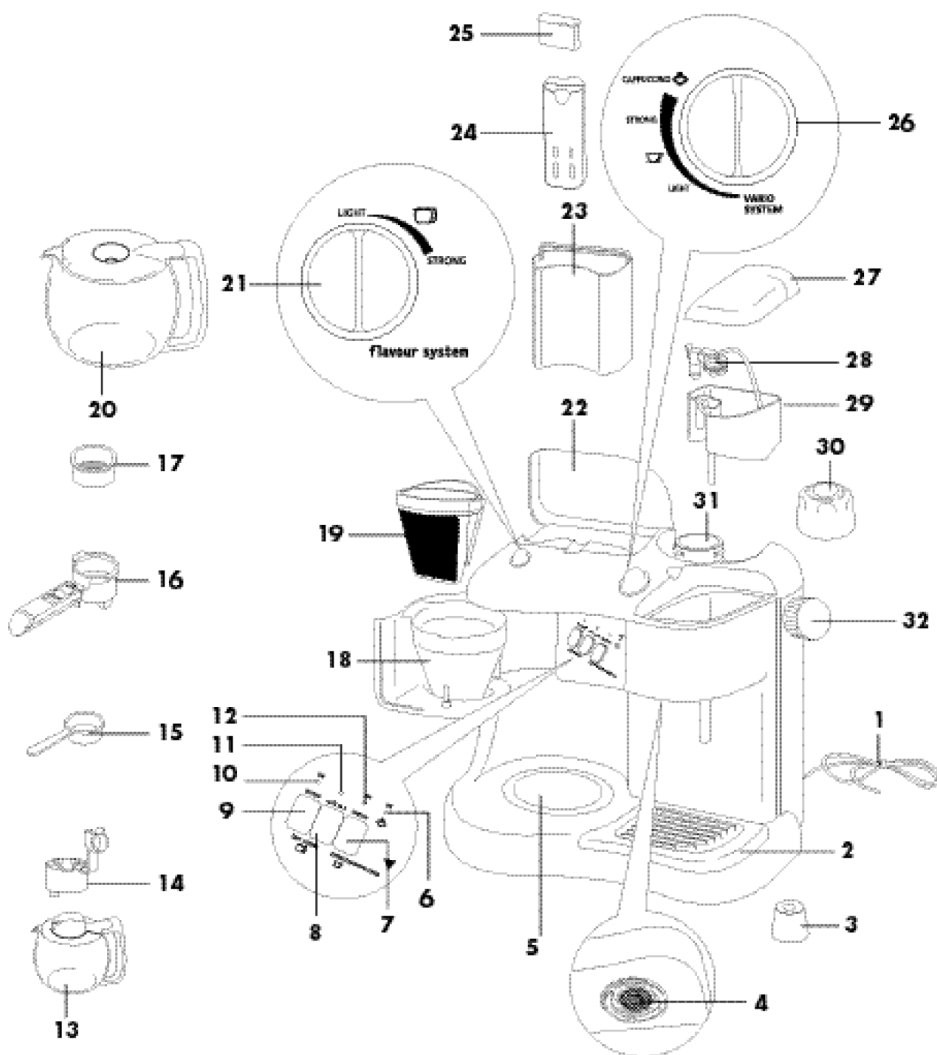


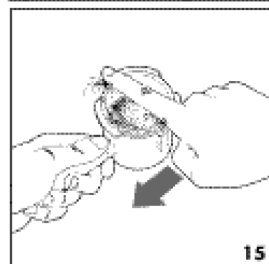
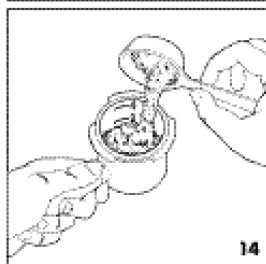
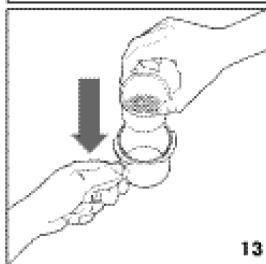
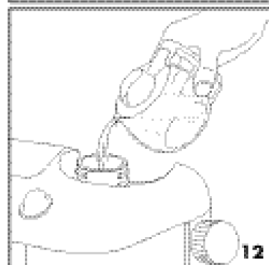
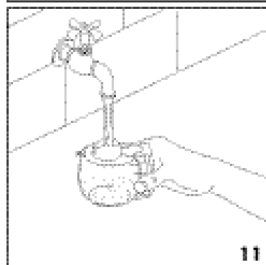
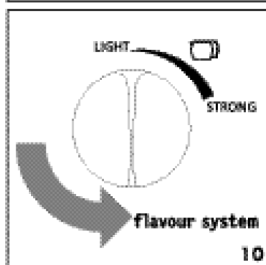
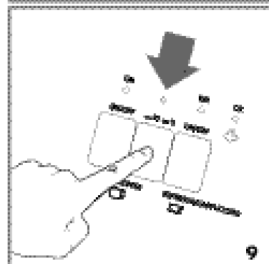
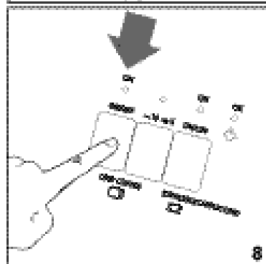
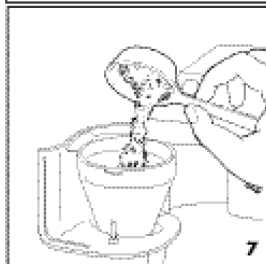
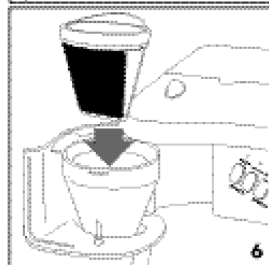
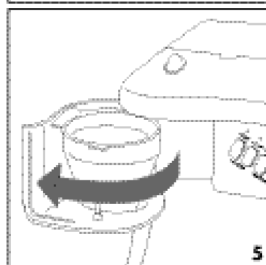
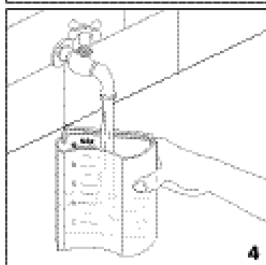
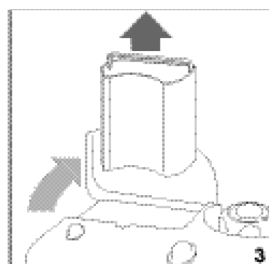
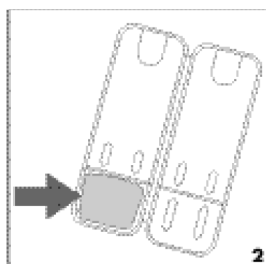
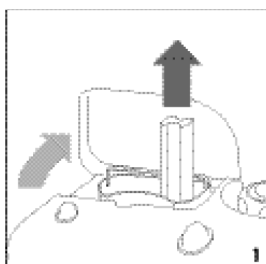
КОФЕВАРКА

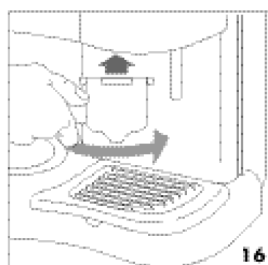
BCO-90



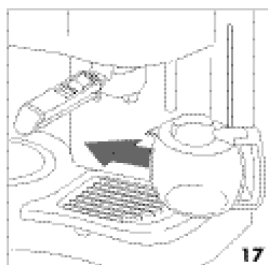
Руководство пользователя



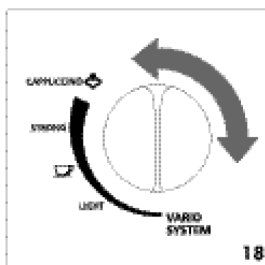




16



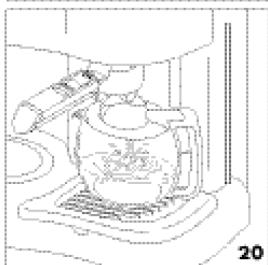
17



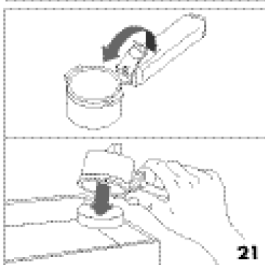
18



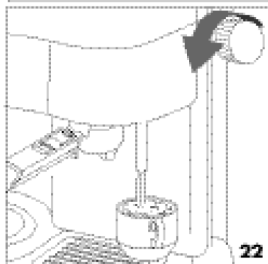
19



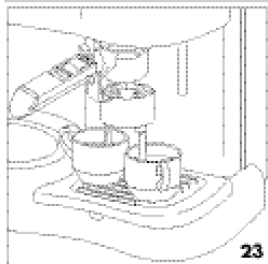
20



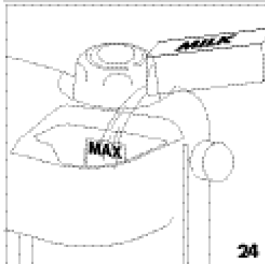
21



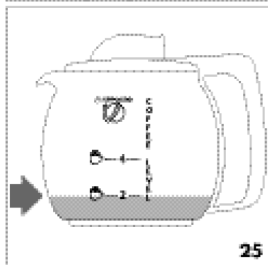
22



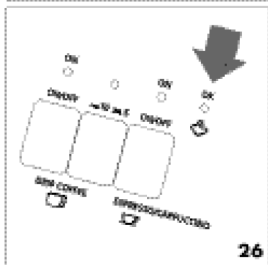
23



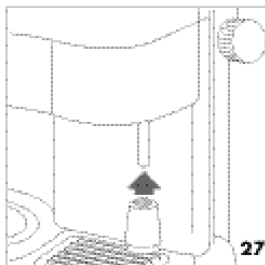
24



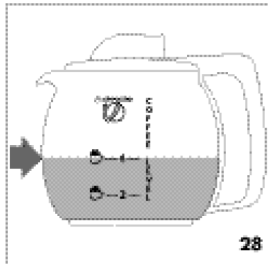
25



26



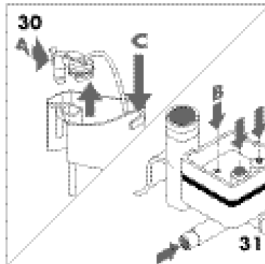
27



28



29



31

Перед установкой и использованием кофеварки, пожалуйста, прочтите эти инструкции. Только следуя их указаниям, вы будете способны добиться полной безопасности и наилучших результатов от данного бытового электроприбора.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

В этих инструкциях используются следующие термины:

1. Кабель электропитания
2. Поддон для сбора капель
3. Брызгозащитное сопло
4. Сток для капель горячей воды
5. Нагревательная пластина (плита для подогрева чашек и колб)
6. Индикатор готовности пара
7. Переключатель «ON/OFF» [Включено/Выключено] для кофе «эспрессо»/ «капучино»
8. Переключатель режима «капельного» кофе на 5/10 чашек
9. Переключатель «ON/OFF» [Включено/Выключено] для режима «капельного» кофе
10. Индикатор «ON/OFF» [Включено/Выключено] для режима «капельного» кофе
11. Индикатор переключения режима «капельного» кофе на 5/10 чашек
12. Индикатор «ON/OFF» [Включено/Выключено] для кофе «эспрессо»/ «капучино»
13. Маленькая колба для кофе «эспрессо»/ «капучино»
14. Приспособление для приготовления двух чашек для кофе «эспрессо».
15. Мерная ложка
16. Держатель (рукоятка) фильтра для кофе «эспрессо»
17. Фильтр для кофе «эспрессо»
18. Держатель (рукоятка) фильтра для «капельного» кофе
19. Постоянный фильтр
20. Колба для «капельного» кофе
21. Селекторный переключатель аромата «капельного» кофе «Flavour system» [Система аромата]
22. Крышка водяного резервуара
23. Съёмный водяной резервуар
24. Держатель (установочная обойма) анти-хлорного фильтра
25. Анти-хлорный фильтр
26. Селекторный переключатель «Vario system» для кофе «эспрессо»
27. Крышка молочного резервуара
28. Устройство для вспенивания молока
29. Молочный резервуар
30. Крышка с клапаном безопасности водяного резервуара
31. Резервуар нагревателя горячей воды для получения пара
32. Рукоятка выпуска пара

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О МЕРАХ БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный аппарат создан для «приготовления кофе» и «подогрева напитков»; пожалуйста, будьте осторожны, чтобы избежать ожогов от брызг горячей воды или пара, а также воздержитесь от его ненадлежащего использования.
- Никогда не прикасайтесь к горячим частям аппарата (трубка для выхода пара и горячей воды, сток для капель горячей воды, область вокруг паровой трубки, либо контакт с фильтродержателем или нагревательной пластиной).
- После снятия упаковки убедитесь в наличии и исправном состоянии всех частей аппарата. В случае ка-

ких-либо сомнений на этот счёт не пользуйтесь аппаратом, а обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.

- Данный бытовой электроприбор должен использоваться только для домашнего применения. Любое иное использование должно считаться ненадлежащим и, следовательно, опасным.
- Изготовитель не принимает на себя ответственность за возможный ущерб, произошедший по причине ненадлежащего, ошибочного или неразумного использования.
- Никогда не прикасайтесь к этому бытовому электроприбору мокрыми или влажными руками или ногами.
- Никогда не допускайте использования этого бытового электроприбора детьми или лицами с умственными недостатками без надлежащего надзора.
- В случае поломки или неправильного функционирования немедленно выключите аппарат и более не работайте с ним. Для выполнения возможных ремонтных работ, пожалуйста, обращайтесь в любой центр технической помощи, одобренный и санкционированный изготовителем, и требуйте использования только оригинальных запасных частей. Недостаточное уважение к этому пункту может поставить под угрозу безопасное использование данного бытового электроприбора.
- Замена кабеля электропитания этого устройства никогда не должна осуществляться самим пользователем, поскольку его замена требует использования специальных инструментов. Если кабель повреждён или нуждается в замене, пожалуйста, обращайтесь в любой центр технической помощи, одобренный и сан-

кционированный изготовителем.

- Отсоединяйте штепсель от электрической розетки и выключайте переключатель «ON/OFF» [Включено/Выключено], когда данный электроприбор не используется. Не оставляйте этот электроприбор со штепселем, без нужды подключенным к электросети.

УСТАНОВКА

- Разместите кофеварку на ровной рабочей поверхности, в стороне от источников воды, таких как водопроводные краны и раковины.
- Проверьте, соответствует ли напряжение имеющейся линии электропитания напряжению, указанному на паспортной наклейке кофеварки. Подсоединяйте этот бытовой электроприбор только к источнику электропитания, имеющему допустимую нагрузку как минимум в 10 ампер и обладающему возможностями для надлежащего заземления. Изготовитель не принимает на себя ответственность за любые несчастные случаи, произошедшие из-за отсутствия устройства заземления для данного бытового электроприбора.
- Никогда не устанавливайте этот аппарат в местах, температура которой может опускаться до 0 °C или ниже (кофеварка может быть повреждена, если вода внутри неё замёрзнет).

АНТИ-ХЛОРНЫЙ ФИЛЬТР

Анти-хлорный фильтр устраняет привкус хлора в воде. Для его установки выполните следующее:

- Выньте анти-хлорный фильтр из пластикового пакета и тщательно прополощите его под струёй воды.

- Поднимите крышку водяного резервуара и выньте контейнер из его гнезда, потянув его вверх (рис. 1).
- Откройте контейнер, нажав на противоположные области, маркированные надписью «PUSH» [Нажмите], и осторожно поместите фильтр в предназначенное для него гнездо, как показано на рис. 2.
- Закройте контейнер и снова вставьте его в гнездо, слегка вдавливая вниз.
- После 80 циклов или, в любом случае, после шести месяцев использования анти-хлорный фильтр должен быть заменён. Этот фильтр, изготовленный из материала растительного происхождения, не требует специальной утилизации и может быть выброшен вместе с обычными домашними отходами.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ФИЛЬТРОВАННЫЙ КОФЕ

- Поднимите крышку и выньте водяной резервуар (рис. 3).
- Наполните резервуар холодной чистой водой до уровня, указанного на резервуаре соответственно тому количеству чашек кофе, которое вам требуется (рис. 4).
- Вставьте резервуар обратно в кофеварку, слегка нажимая на него. При необходимости резервуар можно оставить на месте и наполнить его водой при помощи колбы для «капельного» кофе, на которой также имеются указатели уровня воды.
- Откройте фильтродержатель, повернув его влево (рис. 5).
- Поместите постоянный фильтр в держатель (рис. 7).
- Положите в фильтр молотый кофе, используя для этого мерную ложку,

прилагаемую к кофеварке. Разровняйте слой молотого кофе до получения относительно ровной, равномерной поверхности (рис. 7). В качестве общего правила, можно посоветовать вам: используйте один уровень измерительной ложки (примерно 7 грамм) для каждой чашки кофе (например, используйте 10 мерок, чтобы приготовить 10 чашек кофе). В любом случае, используемое количество кофе может варьироваться соответственно требуемой крепости и личному вкусу. Используйте высококачественный молотый кофе среднего помола и того сорта, который специально пакуется для тех, кто готовит «капельное» кофе.

- Закройте фильтродержатель. Вставьте крышку в колбу для кофе и поместите последнюю на нагревательную пластину.
- Выберите требуемый аромат, как указано в параграфе «Как выбрать аромат».
- Нажмите переключатель «ON/OFF» [Включено/Выключено] для режима «капельного» кофе (рис. 8). Индикатор «ON/OFF» [Включено/Выключено] для режима «капельного» кофе, расположенный над этим переключателем, показывает, что данный фильтр кофеварки функционирует надлежащим образом.
- Если требуется более пяти чашек кофе, нажмите переключатель с символом 5/10 чашек (рис. 9), после чего загорится индикатор переключения на 5/10 чашек. С другой стороны, если требуется пять или меньшее количество чашек кофе, упомянутый переключатель нажимать не нужно. В результате горячая вода будет медленнее течь сквозь молотый кофе и напиток получится более ароматным.

- Спустя несколько секунд наружу начнёт вытекать сваренный кофе. **Вполне нормальным является то, что во время приготовления кофе фильтрационным («капельным») способом пар может иногда вырываться из кофеварки.**
- Если переключатель «ON/OFF» [Включено/Выключено] для режима «капельного» кофе нажимается после завершения приготовления кофе фильтрационным способом, то нагревательная пластина будет поддерживать идеальную для питья температуру горячего кофе.

КАК ВЫБРАТЬ АРОМАТ ФИЛЬТРАЦИОННОГО («КАПЕЛЬНОГО») КОФЕ

Благодаря «Flavour system» можно выбирать аромат фильтрационного кофе в зависимости от персонального вкуса. При помощи вращения верньера регулировки аромата кофейного фильтра (рис. 10) кофеварка может быть запрограммирована на сильное «послевкусие» кофе (позиция «STRONG» [Сильный]) или на более лёгкий аромат (позиция «LIGHT» [Слабый]).

Функция «Flavour system» изменяет так называемое «послевкусие» (привкус, остающийся во рту) кофе, делая его более или менее сильным, в то время как истинный вкус кофе остаётся неизменным.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ «ЭСПРЕССО»

1. Отвинтите крышку с клапаном безопасности резервуара нагревателя горячей воды, вращая его против часовой стрелки.
2. Используя указатели уровня, на-

полните маленькую колбу для кофе объёмом воды (рис. 11), рекомендуемым в соответствии с тем числом чашек кофе «эспрессо», которое вам требуется (см. таблицу в конце руководства по эксплуатации).

3. Вылейте эту воду в резервуар нагревателя горячей воды (рис. 12).
4. Прочно привинтите крышку резервуара нагревателя горячей воды, вращая его по часовой стрелке.
5. Вставьте фильтр для кофе «эспрессо» в держатель (рис. 13).
6. Наполните фильтр молотым кофе, соответственно дозировкам, указанным в таблице в конце данного руководства, и равномерно распределите кофе по фильтру (рис. 14). Очень важно использовать кофе самого высокого качества, имеющий средний помол, чтобы избежать затруднений во время варки. Уберите излишки кофе (рис. 15).
7. Чтобы прикрепить фильтродержатель к кофеварке, поместите его под сток для капель горячей воды, направив рукоятку влево (см. рис. 17). Толкайте его вверх и одновременно поворачивайте рукоятку направо. **Всегда поворачивайте рукоятку направо до конца.**
8. Поместите колбу для кофе «эспрессо» под фильтродержатель таким образом, чтобы тот сток, через который кофе выходит из фильтра находился в пределах отверстия в крышке колбы для кофе (рис. 17).
9. Установите селектор «Vario system» в позицию, соответствующую требуемому типу кофе «эспрессо»: в позицию «LIGHT» [Слабый] для варки более слабого и в позицию «STRONG» [Сильный] для варки более крепкого на вкус кофе (рис. 19).

10. Позаботьтесь о том, чтобы рукоятка выпуска пара была закрыта.
11. Нажмите на переключатель «ON/OFF» [Включено/Выключено] для кофе «эспрессо»/«капучино». Загорится индикатор «ON/OFF» [Включено/Выключено] для кофе «эспрессо»/«капучино» (рис. 19).
12. Спустя приблизительно две минуты начнёт вытекать кофе «эспрессо» (рис. 20).

ВНИМАНИЕ: Чтобы избежать разбрызгивания, никогда не открепляйте фильтродержатель в то время, когда кофеварка варит кофе.

13. Когда кофе больше уже не вытекает из фильтродержателя, нажмите на переключатель «ON/OFF» [Включено/Выключено] для кофе «эспрессо»/«капучино», чтобы выключить нагреватель горячей воды. Налейте кофе в чашки.
14. Чтобы удалить использованный кофе из фильтра, открепите фильтродержатель, сохраняя фильтр зафиксированным на месте при помощи специального рычага, встроенного в рукоятку, и удалите кофе, перевернув фильтродержатель вверх дном и слегка постучав по нему (рис. 21).

ВНИМАНИЕ: Перед снятием фильтродержателя очень важно стравить весь остаточный пар из внутренней полости нагревателя горячей воды, чтобы избежать резких выбросов пара. Повернув рукоятку выпуска пара, дайте пару полностью выйти наружу (рис. 22).

ПРИМЕЧАНИЕ: Крышка резервуара для воды снабжена клапаном безопасности. Если по какой-либо причине необходимо открыть его, то предварительно выпустите пар из резервуара для горячей воды, действуя рукояткой для выпуска пара, как описано в пре-

дыдущем пункте.

ВНИМАНИЕ: Прежде чем готовить кофе в первый раз, необходимо промыть все принадлежности и внутренние системы кофеварки следующим образом:

- Промывка фильтра для «капельного» кофе: Изготовьте по крайней мере две колбы «кофе» без использования молотого кофе в фильтре (следуя инструкциям параграфа «Как приготовить фильтрационный («капельный») кофе»).
- Промывка фильтра для кофе «эспрессо»: Изготовьте по крайней мере четыре чашки кофе «эспрессо» без использования молотого кофе в фильтре (следуя инструкциям параграфа «Как приготовить кофе «эспрессо»»).

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИСПОСОБЛЕНИЕМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДВУХ ЧАШЕК КОФЕ

Это приспособление должно использоваться каждый раз, когда требуется, чтобы кофе капало прямо в чашки. Чтобы установить приспособление, достаточно прикрепить его к нижней части держателя (рис. 23).

КАК ПРИГОТОВИТЬ «КАПУЧЧИНО»

- Приготовьте кофе «эспрессо», как описано в параграфе «Как приготовить кофе «эспрессо»» с пункта 1 по пункт 12, используя, однако, количество воды, необходимое для получения 2 «капучино», как указано в таблице в конце данного руководства. Обратите внимание на то, что

- для изготовления «капучино», необходимо большее количество воды, чем для приготовления кофе «эспрессо»: дополнительная вода используется для производства пара для вспенивания молока.
- Тем временем налейте молоко - **не кипячёное и не горячее** - в молочный резервуар (рис. 25). При наполнении резервуара до линии «MAX» [Максимум] в нём будет достаточно молока для приготовления 2 или 3 «капучино». Никогда не наполняйте резервуар выше линии «MAX» [Максимум], иначе, когда «капучино» будет уже приготовлен, молоко может продолжать капать из трубки.
 - По мере приготовления, кофе должно стекать в маленькую колбу для кофе «эспрессо». Когда кофе более тёмного цвета (которое лежит под кофейной пеной, имеющей более светлую окраску) достигнет уровня 2 на стенке колбы для кофе «эспрессо», имеющей надпись «COFFEE LEVEL» [Уровень кофе] (рис. 25), установите селектор «Vario system» на режим «cappuccino» [Капучино] (рис. 19). Уделите этой операции особое внимание, поскольку, если кофе превысит уровень 2, то в резервуаре не останется воды, чтобы произвести пар для вспенивания молока.
 - Налейте кофе в две достаточно большие чашки.
 - Поместите чашку, содержащую кофе, под трубку молочного резервуара, - позаботившись о том, чтобы молочный резервуар был прочно закреплён, - затем поверните рукоятку выпуска пара против часовой стрелки. Вспененное молоко начнёт выходить из трубки молочного резервуара (рис. 22). Прежде чем начать эту операцию, обязательно подождите, пока включится индикатор «OK» (рис. 27), который указывает, что достигнута идеальная температура для вспенивания молока. Чтобы предохранить молоко от разбрызгивания, необходимо надеть брызгозащитное сопло (рис. 27) на трубку молочного резервуара. Это полезно также и в том случае, когда чашки, используемые для «капучино», несколько малы.
 - Наполните чашку требуемым количеством вспененного молока. **Чтобы гарантировать, то что молоко вспенивается правильно, при переходе от одной порции «капучино» к другой всегда дожидайтесь, пока загорится индикатор «OK», прежде чем вспенивать молоко для очередной порции.**
 - Внимание: После того как молоко для последней порции «капучино» будет вспенено, **прежде чем поворачивать рукоятку выпуска пара, обязательно дождитесь, пока пар не перестанет выходить из трубки молочного резервуара. Благодаря этому в полостях внутренних систем кофеварки не будет оставаться молоко, просочившееся под давлением пара.**
 - Нажмите на переключатель «ON/OFF» [Включено/Выключено] для кофе «эспрессо»/«капучино», чтобы выключить кофеварку.
 - Для того, чтобы приготовить 4 «капучино», необходимо повторить предыдущие операции, обратив внимание на количества молотого кофе и воды, указанные в таблице в конце данного руководства. Кроме того, прежде чем устанавливать селектор «Vario system» на режим «Cappuccino» [Капучино], сварите достаточно кофе, чтобы в колбе для

кофе оно достигло уровня 4, как показано на рис. 28.

- Чтобы готовить превосходный «капучино», мы рекомендуем использовать следующие пропорции: 1/3 кофе, 1/3 простого горячего молока и 1/3 вспененного молока.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед началом любой операции чистки или технического обслуживания выключите кофеварку, отсоедините штепсель от источника электропитания и дайте аппарату остыть.

ЧИСТКА УСТРОЙСТВА ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА

Операции по чистке устройства для вспенивания молока должны выполняться после каждого использования. Выполните следующее:

- Выньте молочный резервуар, нажав на рычаг С (рис. 30) и одновременно потянув резервуар вверх. Промойте его горячей водой.
- Снимите красное приспособление для вспенивания молока, нажав на рычаг (А) и одновременно потянув приспособление вверх (рис. 30). Снимите резиновый миксер, ополосните его и тщательно промойте горячей водой, уделяя особое внимание отверстиям, показанным на рис. 31 (прочистите их при помощи иголки). Позаботьтесь о том, чтобы отверстие, маркированное стрелкой В не было засорено (прочистите его иголкой).
- Сразу после чистки все части должны быть снова собраны в правильном порядке. В частности, позаботь-

тесь о том, чтобы резиновый миксер был надлежащим образом вставлен на всю длину вниз, и чтобы красное приспособление для вспенивания молока было вставлено на всю длину вниз (до тех пор, пока не послышится щелчок).

Если эту необходимую чистку не выполнять после каждого использования, то операция вспенивания молока может выйти неудачной, либо может получиться так, что молочная пена не поднимается должным образом или что молоко брызгает из трубки молочного резервуара.

ИНЫЕ ПРОЦЕДУРЫ ЧИСТКИ

- Не применяйте растворители и абразивные чистящие вещества для чистки этой кофеварки. Для чистки поверхностей используйте мягкую влажную тряпочку.
- Регулярно прочищайте фильтродержатель, поддон для сбора капель, сток для капель горячей воды и колбы для кофе. Не мойте фильтродержатель в посудомоечной машине.
- Никогда не погружайте кофеварку в воду.
- Время от времени проверяйте, не засорились ли отверстия в фильтре для кофе «эспрессо». Если необходимо, тщательно промывайте фильтр горячей водой, прочищая его жёсткой щёткой.

УДАЛЕНИЕ ИЗВЕСТКОВОЙ НАКИПИ

Если вода в вашем регионе несколько жёсткая, то с течением времени может накапливаться известковая накипь. Известковые отложения могут поставить под угрозу надлежащее функционирование кофеварки.

Кофеварка «эспрессо» должна через каждые 2 - 6 месяцев (в зависимости от жёсткости воды и частоты использования) проходить декальцинирование (удаление известковых отложения) при помощи белого винного уксуса. Выполняется это следующим образом:

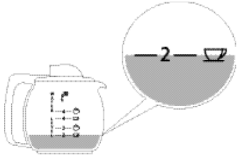
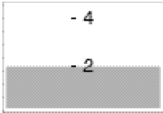
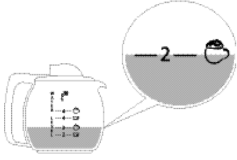

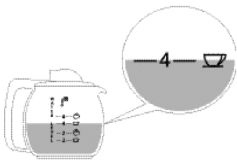
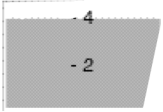
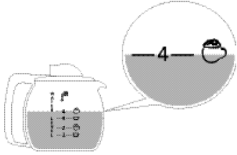
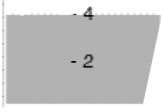
- Наполните колбу для кофе «эспрессо» уксусом до уровня 4.
- Вылейте уксус в резервуар для горячей воды и закрутите крышку с клапаном безопасности этого резервуара.
- Прикрепите фильтродержатель.
- Поместите малую колбу для кофе под фильтродержатель.
- Включите кофеварку и установите селекторный переключатель «Vario system» в позицию «LIGHT» [Слабый].
- Несколько минут спустя горячий уксус начнёт стекать через фильтродержатель в колбу для кофе. Почаще стравливайте пар поворотом рукоятки выпуска пара.
- Когда весь уксусный раствор пройдёт через кофеварку, выключите её и дайте ей остыть.
- Повторите эти операции по крайней мере два раза, используя вместо уксуса чистую воду, чтобы удалить любые следы уксуса, оставшиеся в системах кофеварки.

Фильтрационная кофеварка должна проходить декальцинирование через каждые 40 циклов. Удаление известковой накипи может быть выполнено при помощи имеющихся в продаже растворителей, специально созданных для фильтрационных кофеварок и удаляющих известковые отложения. В качестве альтернативы можно применять белый винный уксус, следуя приведённой ниже процедуре:

- Налейте в резервуар две чашки белого винного уксуса и три чашки воды. Вставьте резервуар в кофеварку.
- Поместите колбу для кофе на нагревательную пластину и установите фильтродержатель без кофе.
- Нажмите на переключатель «ON/OFF» [Включено/Выключено] для режима «капельного» кофе, приготовьте в качестве «кофе» эквивалент одной чашки вышеупомянутого раствора, после чего выключите кофеварку.
- Позвольте уксусу находиться в кофеварке в течение одного часа.
- Снова включите кофеварку и сварите в качестве «кофе» оставшуюся часть раствора.
- Чтобы прополоскать кофеварку, дайте ей поработать с простой водой, - но без кофе, - по крайней мере ещё 3 раза (3 полных резервуара воды).

ПРОБЛЕМЫ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Проблема	Возможные причины	Решение проблемы
Капли кофе "эспрессо" выходят наружу с более продолжительными промежутками между ними.	Кофе был помолот слишком мелко. Засорено отверстие в стоке фильтродержателя. Засорился фильтр.	Используйте кофе среднего помола или того сорта, который изготавливается для кофе "мокко". Прочистите отверстие в стоке фильтродержателя. Промойте фильтр горячей водой, прочищая его жёсткой щёткой.
Молочная пена не формируется надлежащим образом во время приготовления "капучино".	Молоко недостаточно холодное. Устройство для взбивания пены является грязным.	Всегда используйте холодное молоко из холодильника. Аккуратно почистите вспенивающее устройство, как описано в параграфе "Чистка устройства для вспенивания молока".
Реальное время приготовления кофе фильтрационным способом является более продолжительным, чем ожидаемое.	Фильтрационная кофеварка нуждается в декальцировании.	Выполните операции декальцирования как описано в параграфе "Удаление известковой накипи".
Кофе обладает уксусным привкусом.	Кофеварка была промыта недостаточно тщательно.	Промойте кофеварку как описано в разделе "Удаление известковой накипи".

Чтобы приготовить	Объём воды в малой колбе для кофе, который следует перелить в резервуар нагревателя горячей воды (по меткам на стенке колбы с надписью «WATER LEVEL» [Уровень воды])	Количество молотого кофе, которое следует положить в фильтр
Две порции кофе		
Две порции «капучино»		
Четыре порции кофе		
Четыре порции «капучино»		

Данное устройство прошло испытания и сертифицировано согласно требованиям ГОССТАНДАРТА РОССИИ. Сертификат соответствия № РОСС ИТ.МЕ28.

