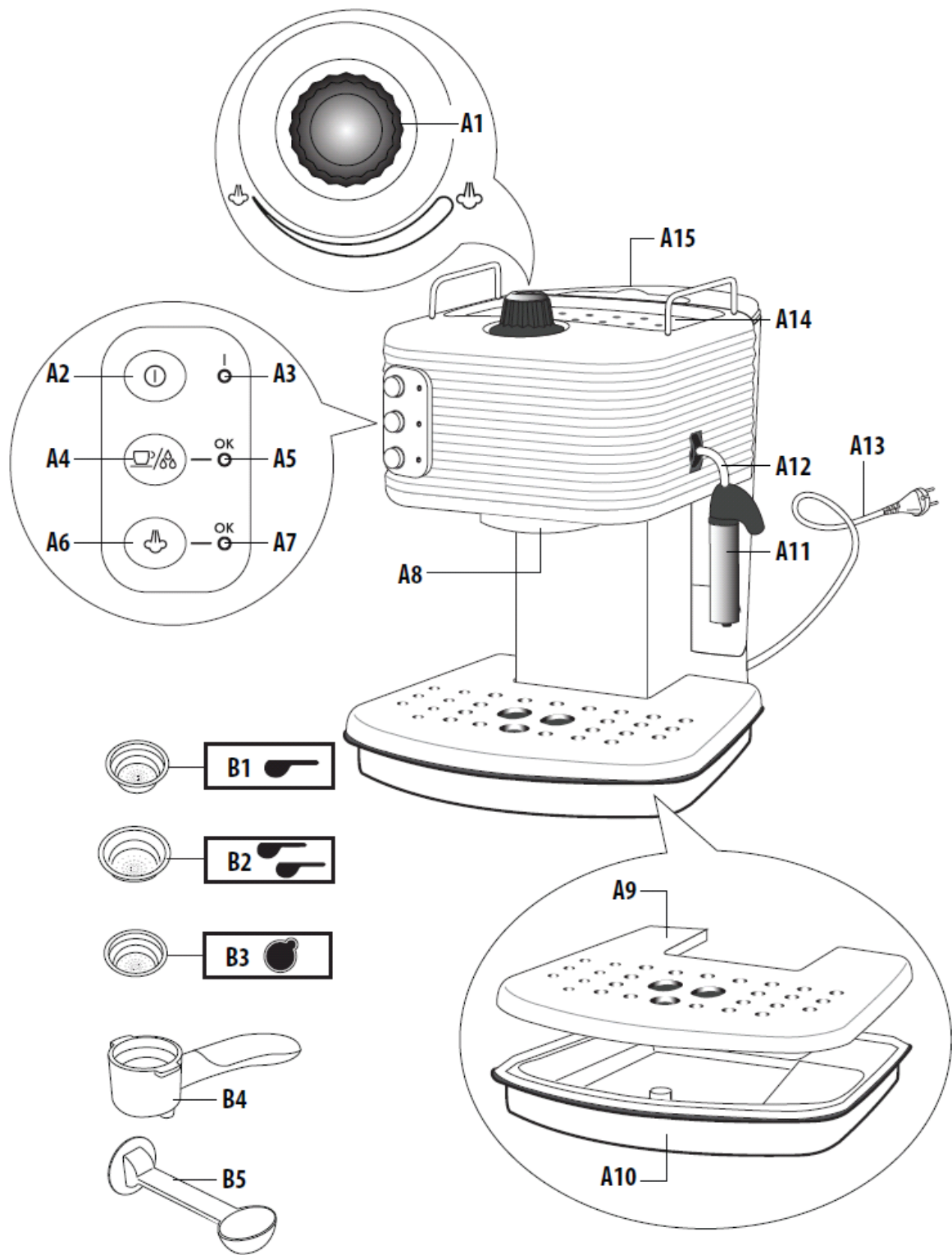
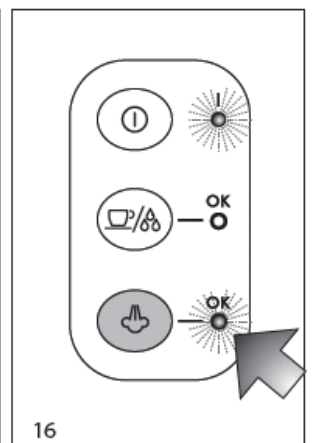
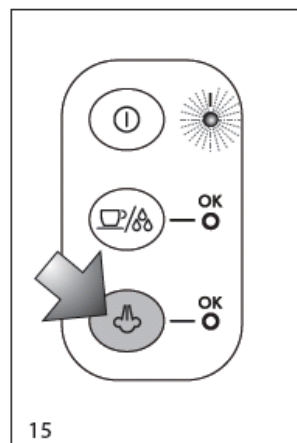
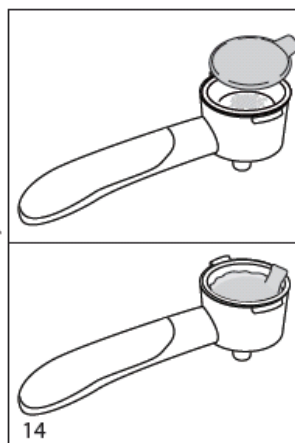
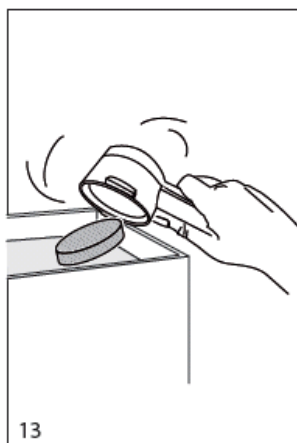
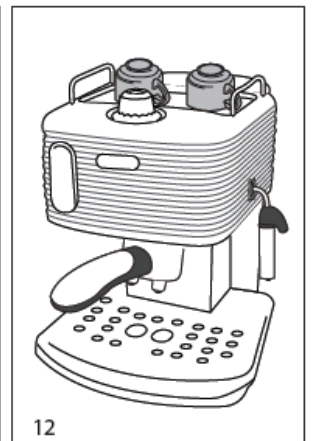
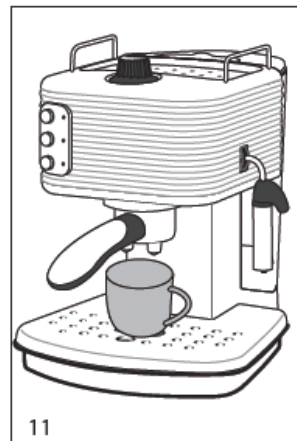
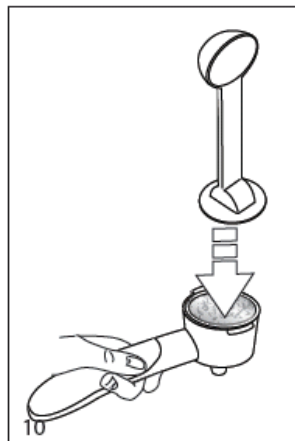
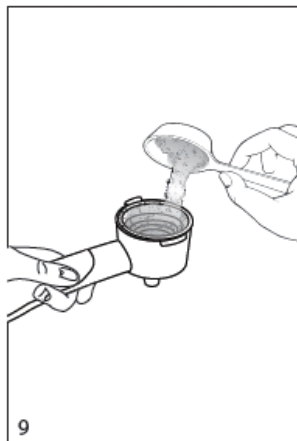
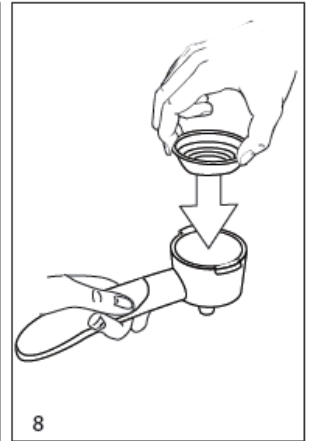
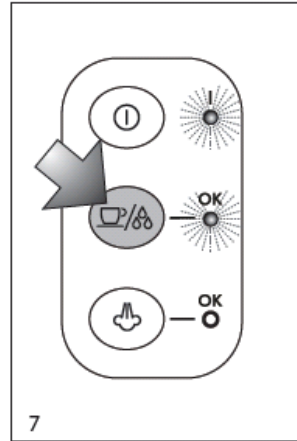
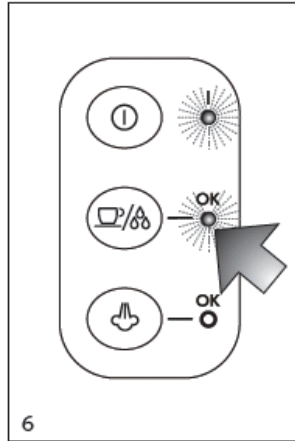
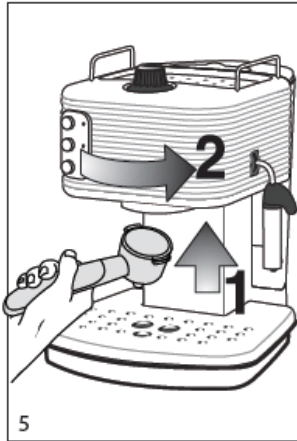
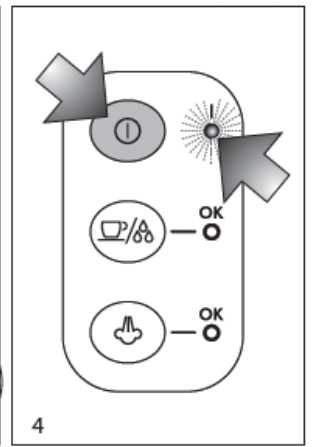
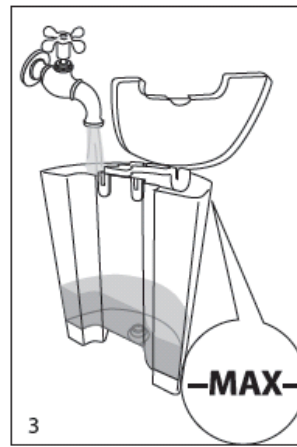
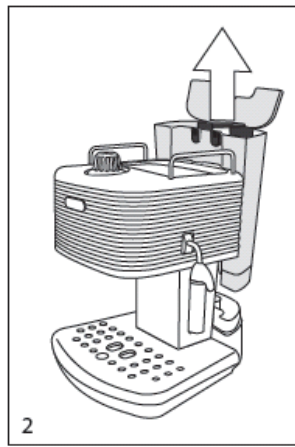
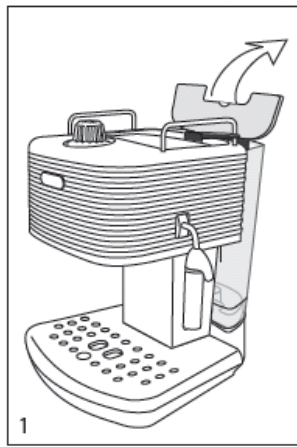


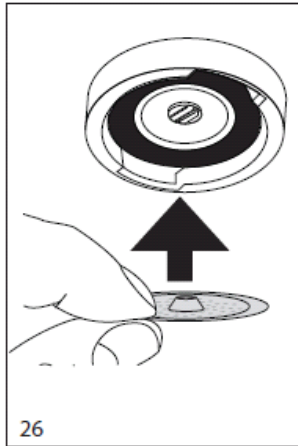
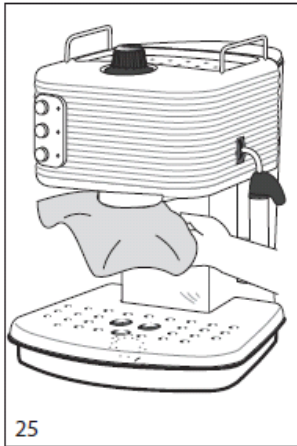
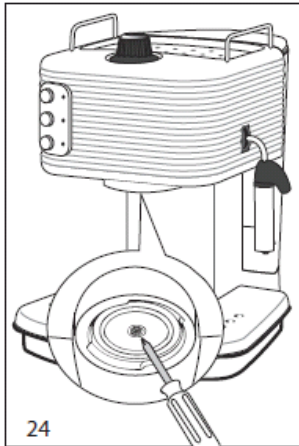
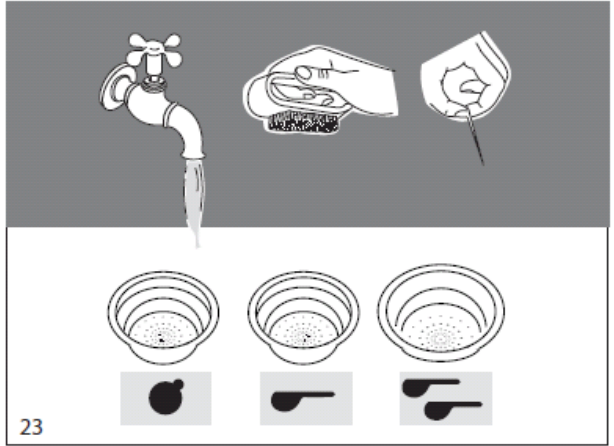
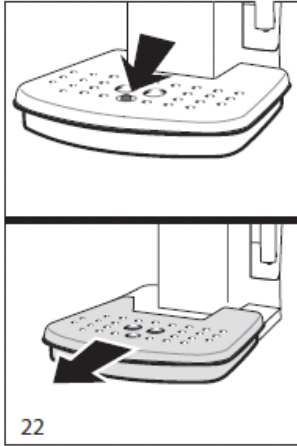
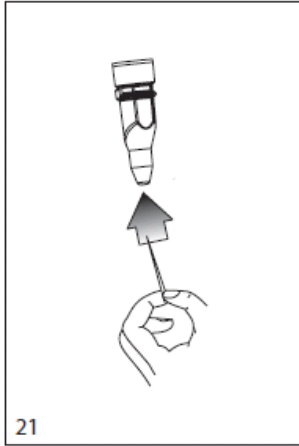
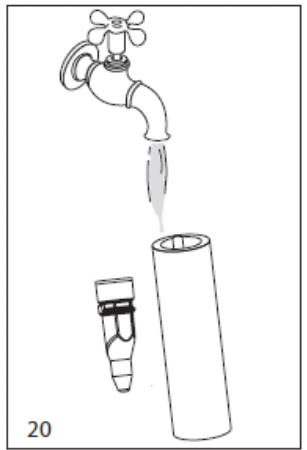
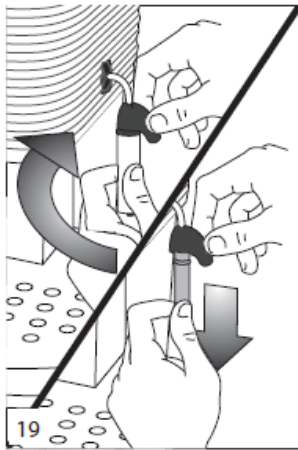
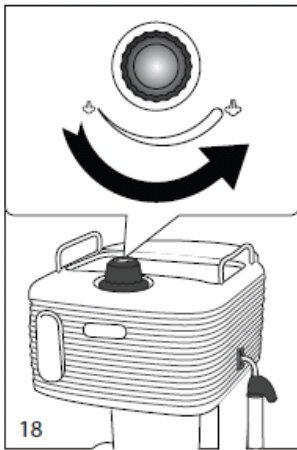
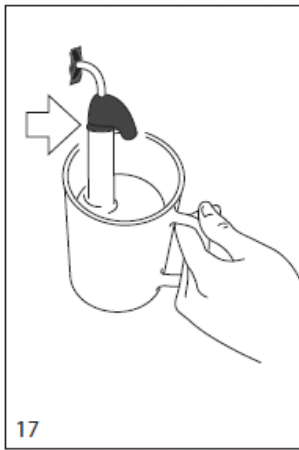
ECZ351

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ
КАВОМАШИНА









Умовні позначення, що використовуються у цій інструкції

Ці умовні позначення супроводжують важливі правила користування. Ви повинні обов'язково дотримуватися цих попереджень.



Недотримання правил може стати причиною ураження електричним струмом з небезпекою для життя.



Недотримання може призвести до опіків або викликати пошкодження приладу.



Недотримання може призвести до опіків або ошпарювань.



Цей символ указує на важливі для користувача поради та інформацію.

Літери в дужках

Літери в дужках відповідають поясненням в Описі кавомашини (стр.3)

Основні правила безпеки



Оскільки прилад працює від електричного струму, не виключається небезпека ураження електричним струмом.

Тому необхідно виконувати такі правила з техніки безпеки:

- Забороняється доторкатися до приладу мокрими руками.
- Забороняється доторкатися до вилки мокрими руками.
- Переконайтеся, що використовується розетка завжди доступна, оскільки тільки так можна буде вийняти вилку за необхідності.
- Якщо Ви хочете вийняти вилку з розетки, беріться безпосередньо за вилку. Забороняється тягнути за кабель, оскільки він може пошкодитися.
- Для повного від'єднання приладу витягніть вилку з розетки.
- У випадку несправності приладу не намагайтеся його відремонтувати. Вимкніть прилад, вийміть вилку з розетки і зверніться до сервісної служби.
- У разі пошкодження вилки або шнура живлення, щоб запобігти створенню будь-яких небезпечних ситуацій, замінійте його тільки в сервісній службі.



Зберігайте пакувальний матеріал (пластикові пакети, пінопласт) подалі від дітей.



Заборонено використовувати прилад особам (у тому числі дітям) з обмеженими психічними, фізичними та сенсорними можливостями або з недостатнім досвідом і знаннями, за винятком випадків, коли ці особи перебувають під наглядом людини, відповідальної за їхню безпеку, або пройшли у неї навчання. Стежте за тим, щоб діти не гралися з приладом.



Оскільки даний прилад виробляє гарячу воду, під час його роботи може утворюватися пара. Уникайте прямого контакту з бризками води або гарячої пари.

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Прилад призначений для приготування кави та для підігріву напоїв.

Даний прилад повинен використовуватися тільки у побуті. Не передбачається його використання:

- у кухонних приміщеннях для персоналу магазинів, офісів та інших робочих зон;
- у структурах зеленого туризму;
- у готелях, мотелях та інших подібних структурах;
- у постійно здаваних в оренду номерах.

Будь-яке інше використання вважається застосуванням не за призначенням і, відповідно, є небезпечним.

Виробник не несе відповідальності за можливі збитки, заподіяні внаслідок використання приладу не за призначенням.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Уважно прочитайте ці інструкції перед початком використання приладу.

- Недотримання даних інструкцій може призвести до пошкодження приладу.

Виробник не несе відповідальності за збитки, заподіяні внаслідок недотримання даних інструкцій з експлуатації.



Збережіть ці інструкції. Їх потрібно додати до приладу також у випадку його передачі іншому власнику.

ВСТУП

Дякуємо Вам за вибір каво машини для приготування кави та капучино.

Бажаємо вам приємно проводити час із Вашим новим пристроєм. Приділіть кілька хвилин знайомству з цією інструкцією з експлуатації. Завдяки цьому ви зможете уникнути виникнення небезпечних ситуацій чи нанесення ушкоджень кавомашині.

ОПИС

Нижче наводиться термінологія, що буде використовуватися в подальшому на сторінках цього посібника.

Опис приладу

(див. стор. 3)

A1. Ручка для пари

A2. Кнопка ВКЛ/ВИКЛ 

A3. Світловий індикатор увімкнення

A4. Кнопка приготування кави або гарячої води

A5. Світловий індикатор температури ОК для приготування кави/гарячої води

A6. Кнопка вибору функції пари

A7. Світловий індикатор температури ОК для приготування пари

A8. Душ бойлера

A9. Панель для чашок

A10. Піддон для крапель

A11. Ручний пристрій для приготування капучино

A12. Трубка подачі пари або гарячої води


A13. Шнур живлення


A14. Опорна поверхня для чашок

A15. Контейнер для води

Опис приладдя

(див. стор. 3)

V1. Фільтр 1 чашка 

V2. Фільтр 2 чашки 

V3. Фільтр капсул 

V4. Тримач фільтра

V5. Мірка/прес

Встановлення приладу

Коли проводиться встановлення приладу, необхідно дотримуватися таких правил з техніки безпеки:

- Випадкове потрапляння води у прилад може його пошкодити. Забороняється встановлювати прилад поруч з кранами або мийкою.
- Прилад може пошкодитися, якщо замерзне вода, яка знаходиться всередині.
- Згортайте шнур живлення, таким чином, щоб його не можна було пошкодити ріжучими краями або контактом з гарячими поверхнями (наприклад, електричними плитками).

Підключення приладу



Переконайтеся, що напруга електричної мережі відповідає зазначеній на табличці, що знаходиться на дні приладу.

- Підключайте прилад тільки до правильно встановленої розетки з мінімальним струмом на 10 А і має надійне заземлення.
- У разі несумісності розетки і вилки приладу викличте кваліфікованого фахівця для заміни розетки на іншу, відповідного типу.
- Користувачу забороняється виконувати заміну шнура живлення цього приладу, оскільки для виконання заміни необхідно використовувати спеціальні інструменти. При пошкодженні шнура або для виконання його заміни звертайтеся тільки до уповноваженого виробником сервісного центру, щоб запобігти виникненню можливих небезпечних ситуацій.

Наповнення контейнера для води

1. Відкрийте кришку контейнера для води (рис. 1), потім витягніть контейнер, потягнувши його вгору (рис. 2).
2. Наповніть бачок для води свіжою і чистою водою, звертаючи увагу на те, щоб вона не була вище напису MAX. (рис. 3). Заново вставте контейнер для води, злегка на нього натиснувши, таким чином, щоб відкрити клапан, розташований на дні самого контейнера.
3. Більш легкий спосіб полягає у наповненні контейнера водою прямо з ємності, не витягуючи його з кавомашини.



Категорично забороняється запускати прилад у роботу, коли у контейнері немає води. Необхідно не забувати його наповнювати, коли рівень води становить усього кілька сантиметрів від дна контейнера.



У відділенні під контейнером може бути вода, це нормальний стан, тому рекомендується час від часу витирати насухо це відділення чистою губкою.

Автоматичне вимкнення

З метою економії енергії прилад обладнано функцією автоматичного відключення (індикатор А3 вимикається) на випадок, коли машина не використовується протягом тривалого періоду. Для повторного увімкнення приладу натисніть на кнопку ВКЛ / ВИКЛ (рис. 4).

ЯК ПРИГОТУВАТИ КАВУ ЕСПРЕССО

При першому використанні

При першому використанні, обполосніть внутрішній трубопровід приладу, увімкнувши машину і запустивши її, імітуючи процес приготування кави, принаймні два рази, до спорожнення контейнера для води; після цього, можна приступити до приготування кави.

Попереднє нагрівання приладу приготування кави



Щоб кава еспресо мала правильну температуру, рекомендується попередньо нагріти кавомашину, діючи таким чином:

1. Увімкніть кавомашину, натиснувши на кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВИКЛ) (загоряється відповідний індикатор) (рис. 4), і поставте тримач фільтра у кавоварку, не наповнюючи його меленою кавою (рис. 5).
2. Поставте чашку під тримачем фільтра. використовуйте ту ж чашку, у яку потім буде налита каву, таким чином, щоб її підігріти.
3. Зачекайте, поки не увімкнеться контрольний індикатор ОК (рис. 6) і відразу ж після цього натисніть на кнопку подачі кави (рис. 7), нехай вода виходить доти, поки не вимкнеться контрольний індикатор ОК, а потім перервіть операцію, знову натиснувши на кнопку подачі (рис. 7).
4. Вилийте воду з чашки, почекайте поки контрольний індикатор «ОК» не увімкнеться знову, і повторіть цю операцію ще раз.

(Під час операції з вилучення тримача фільтра може статися невеликий і безпечний викид пари).

ЯК ПРИГОТУВАТИ КАВУ ЕСПРЕССО, ВИКОРИСТОВУЮЧИ МЕЛЕНУ КАВУ

1. Після здійснення попереднього нагрівання кавомашини, як було описано у попередньому параграфі, вставте фільтр для меленої кави у тримач фільтра, переконавшись, що руст було правильно вставлено у відповідне гніздо, як показано на рис. 8.

Використовуйте фільтр  (B1), якщо необхідно приготувати одну чашку кави, або фільтр  (B2), якщо готуєте 2 чашки кави.

2. Якщо необхідно приготувати тільки одну чашку кави, наповніть фільтр міркою, яка була до країв заповнена меленою кавою, прибіл. 7 гр. (рис. 9). Якщо ж необхідно приготувати 2 чашки кави, наповніть фільтр двома мірками, які були не повністю наповнені меленою кавою (прибіл. 6 + 6 гр.). Наповнюйте фільтр маленькими порціями, щоб уникнути висипання меленої кави.



Увага!

Для правильного функціонування спочатку наповніть фільтр меленою кавою, завжди перевіряючи, щоб на фільтрі не було залишків засохлої кави, що залишилися після попереднього приготування.

3. Однорідно розподіліть мелену каву і злегка натисніть на неї пресом для кави (рис. 10). Пресування меленої кави є дуже важливим для приготування хорошої кави еспресо. Якщо мелену каву буде сильно пресовано, то кава виходитиме повільно і пінка набуде темного кольору. Якщо мелену каву буде мало пресовано, то кава виходитиме занадто швидко з малою кількістю пінки, яка матиме світлий колір.

4. Видаліть можливі надлишки кави з краю тримача фільтра і вставте його у кавомашину. Різко поверніть ручку праворуч (рис. 5), щоб не витікала вода.

5. Поставте чашку або чашки під отворами тримача фільтра (рис. 11). Рекомендується нагрівати чашки перед приготуванням кави, сполоснувши їх гарячою водою або поставивши їх на 15-20 хвилин на верхню поверхню для попереднього нагрівання (рис. 12).

6. Переконайтеся, що увімкнувся індикатор ОК (рис. 6) (якщо він вимкнений, почекайте його включення) і натисніть на кнопку подачі кави (рис. 7). Після отримання необхідного розміру порції кави, щоб перервати його подачу, знову натисніть на цю ж кнопку (рис. 7). (Рекомендується наливати каву протягом не більше 45 секунд).

7. Для від'єднання тримача фільтра поверніть ручку справа наліво.



Небезпека опікіє!

Ніколи не виймайте тримач фільтра, коли кавомашини виконує подачу каву, щоб уникнути бризків.

8. Щоб видалити використану каву, тримайте фільтр у заблокованому положенні, натиснувши на нього спеціальним важелем, вбудованим у ручку, і висипайте каву, стукаючи по перевернутому тримачеві фільтра (рис. 13).

9 Для вимкнення кавомашини натисніть на кнопку увімкнено/вимкнено (рис. 4).

ЯК ПРИГОТУВАТИ КАВУ ЕСПРЕССО, ВИКОРИСТОВУЮЧИ КАПСУЛИ


1. Виконайте попереднє нагрівання кавомашини, як було описано у параграфі «ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ БЛОКУ ПОДАЧІ КАВИ», переконавшись, що тримач фільтра знаходиться у кавомашині. Таким чином, буде готуватися більш гаряча кава.



Примітка: використовуйте таблетовану каву, що відповідає стандарту ESE: цей стандарт зазначено на упаковках такої маркою.

Стандарт ESE - це система, яка використовується найбільшими виробниками таблетованої кави, і вона дає можливість готувати каву еспресо простим способом.



2. Вставте фільтр для кави в капсулах (B3 ) в тримач фільтра (рис. 14).

3. Вставте капсулу, яка повинна знаходитися точно над фільтром. Завжди дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці таблетованої кави, щоб правильно розташувати таблетку на фільтрі.

4. Вставте тримач фільтра в кавомашину, повернувши його до упору (рис. 5).

5. Виконайте дії, описані в пунктах 5, 6 і 7 попереднього параграфа.

ЯК ПРИГОТУВАТИ КАПУЧИНО

1. Приготуйте каву еспресо, як було описано в попередніх параграфах, використовуючи тільки достатньо великі чашки.

2. Натисніть на кнопку пари (рис. 15).

3. Тим часом налейте в ємність приблизно 100 грам молока для кожної чашки капучино, яку необхідно готувати. Молоко повинно бути холодним з холодильника (не гарячим!). При виборі розмірів ємності враховуйте, що обсяг молока збільшиться в 2 або 3 рази.



Примітка: рекомендується використовувати молоко жирністю 2,5% або 3,2% температури холодильника.

4. Розташуйте ємність з молоком під ручним пристроєм для спінювання молока для капучино.

5. Зачекайте увімкнення контрольного індикатора, який відповідає кнопці пари (рис. 16). Увімкнення індикатора вказує на те, що бойлер досягнув ідеальної температури для виробництва пари.

6. Відкрийте кран подачі пари на декілька секунд, щоб випустити воду, можливо присутню в самому контурі. Закрийте кран.

7. Занурте ручний пристрій для спінювання молока для капучино на декілька міліметрів в молоко (рис. 17), звертаючи увагу на те, щоб не занурити в молоко круглу лінію, розташовану на самому ручному пристрої для спінювання молока для капучино (вона показана стрілкою на рис. 17). Поверніть ручку проти годинникової стрілки (рис. 18) на не менш ніж півоберта. З ручного пристрою для спінювання молока для капучино виходить пара, що надає молоку кремоподібного вигляду і збільшує його обсяг. Щоб отримати більш кремоподібну пінку, занурте ручний пристрій для спінювання молока для капучино в молоко і повільними рухами обертайте ємність знизу вгору.

8. Коли об'єм молока збільшиться в два рази, занурте глибше ручний пристрій для спінювання молока для капучино і продовжуйте нагрівати молоко. Коли буде досягнуто необхідної температури (ідеальне значення дорівнює 60 °C) і густини пінки, перервіть подачу пари, повернувши ручку пари за годинниковою стрілкою, і знову натисніть на кнопку пари. Щоб вимкнути машину, натисніть кнопку увімкнути/вимкнути (рис. 4). (Це відключає індикатор живлення).

9. Ложкою додайте спінене молоко в чашки з приготованою раніше кавою еспресо. Капучино готове, покладіть за смаком цукор і, якщо захочете, присипте поверхню пінки порошком какао.



Примітка:

• якщо необхідно приготувати декілька чашок капучино, необхідно, в першу чергу, приготувати каву, а тільки потім починати готувати спінене молоко для всіх чашок капучино.

• якщо необхідно знову приготувати каву після спінювання молока, необхідно спочатку охолодити бойлер, оскільки інакше буде виходити пригоріла кавка.



Увага!

Для підтримання гігієни рекомендується завжди очищати ручний пристрій для спінювання молока для капучино після його використання.

Виконайте такі дії:

1. Дайте парі вийти протягом декількох секунд (пункти 2, 5 і 6 попереднього параграфа), повернувши ручку пари (рис. 18).

За допомогою даної операції ручний пристрій для спінювання молока для капучино вилле молоко, яке могло залишитися всередині. Вимкніть прилад, натиснувши на кнопку увімкнути/вимкнути.

2. Однією рукою нерухомо тримаєте трубку ручного пристрою для спінювання молока для капучино, а іншою рукою розблокуйте сам ручний пристрій для спінювання молока для капучино, повернувши його за годинниковою стрілкою, а потім знявши його донизу (рис. 19).

3. Зніміть трубку пари з трубки подачі, потягнувши її вниз (рис. 20).

4. Ретельно промийте теплою водою ручний пристрій для спінювання молока для капучино і трубку подачі пари.

5. Перевірте, щоб два отвори, показані стрілкою на рис. 21, не були закупорені. Якщо необхідно, очистіть їх шпилькою.

6. Заново встановіть трубку подачі пари, з силою вставивши його вгору на трубіці пари.

7. Знову встановіть ручний пристрій для спінювання молока для капучино, поставивши його зверху і повернувши його проти годинникової стрілки.

ПОДАЧА ГАРЯЧОЇ ВОДИ

1. Увімкніть кавомашину, натиснувши на кнопку увімкнути/вимкнути (рис. 4). Зачекайте поки не увімкнеться індикатор ОК (рис. 6).

2. Розмістіть ємність під ручним пристроєм для спінювання молока для капучино.

3. Натисніть на кнопку подачі (рис. 7) і одночасно поверніть ручку пари проти годинникової стрілки (рис. 18): гаряча вода почне виходити з ручного пристрою для спінювання молока для капучино.

4. Щоб перервати вихід гарячої води, поверніть за годинниковою стрілкою ручку пари і знову натисніть на кнопку подачі (рис. 7).

Рекомендується подавати пару протягом не більше 60 секунд.

ОЧИЩЕННЯ



Небезпека!

Перед виконанням будь-якої операції з очищення зовнішніх частин приладу вимкніть кавомашину, вийміть вилку з розетки і дайте кавомашині охолонути.

Очищення піддону для крапель



Увага!

Піддон для крапель обладнаний індикатором-поплавком (червоного кольору) рівня води (рис. 22). До того, як цей індикатор почне виходити за панель для чашок, потрібно злити воду з піддону для крапель і очистити його, інакше вода може перелитися і нанести шкоду машині, опорній поверхні або довколишній зоні.

1. Дістаньте піддон (рис. 22).
2. Вийміть решітку для чашок, вилийте воду і почистіть піддон для крапель за допомогою дрантя: встановіть на місце піддон для крапель.
3. Встановіть на місце піддон для крапель.

Очищення фільтрів для кави

Регулярно очищайте фільтри для кави, обполіскуючи їх проточною водою. Перевірте, що отвори не забилися, в протилежному випадку очистіть їх за допомогою голки (рис. 23).

Очищення душа бойлера

Після приготування, приблизно, 300 чашок кави необхідно провести очищення душа бойлера кави еспресо, виконуючи такі операції:

- Переконайтеся, що кавомашина не гаряча і, що вилку було вийнято з розетки;
- За допомогою викрутки відкрутіть гвинт, що кріпить душ бойлера кави еспресо (рис. 27);
- Вийміть душ бойлера;
- Очистіть бойлер вологою ганчіркою (рис. 27);
- Ретельно очистіть душ гарячою водою, протираючи його щіточкою.

Перевірте, щоб всі отвори були вільні, в протилежному

випадку, очистіть їх шпилькою (рис. 24).

- Сполосніть душ під краном, постійно його протираючи.
- Заново встановіть душ бойлера, звертаючи увагу на його правильне розташування на ущільнювачі.

Втрачається право на гарантійне обслуговування, якщо описане вище очищення не було регулярно виконано.

Інші види очищень

1. Забороняється використовувати розчинники або абразивні миючі засоби для очищення кавомашини. Достатньо використовувати вологу і м'яку ганчірку.
2. Періодично очищайте чашу тримача фільтра, фільтри, піддон для крапель і контейнер для води.

Очищення контейнера для води

Періодично очищуйте (приблизно раз на місяць) контейнер для води (A15) вологою ганчіркою з невеликою кількістю делікатного миючого засобу.



Небезпека!

Під час очищення категорично забороняється занурювати кавомашину у воду: це електричний прилад.

ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Рекомендується виконувати видалення накипу з кавомашини після приготування, приблизно, 200 чашок кави. Рекомендується використовувати засіб для видалення накипу De'Longhi, який є у продажу. Виконайте таку процедуру:

1. Наповніть контейнер для води розчином для видалення накипу, що був приготований шляхом розбавлення водою засобу для видалення накипу, дотримуючись вказівок, які були наведені на упаковці.
2. Натисніть на кнопку увімкнено/вимкнено і почекайте увімкнення контрольного індикатора ОК.
3. Переконайтеся, що тримач фільтра не було вставлено і розташуйте ємність під душем кавомашини.
4. Натисніть на вимикач подачі кави і дайте вилитися, приблизно, 1/4 розчину, що знаходився в контейнері. Зрідка повертайте ручку пари і випускайте трохи розчину, після цього перервіть виконання даної операції, знову натиснувши на вимикач, і залиште розчин діяти, приблизно, на 5 хвилин.
5. Повторіть операцію, описану в пункті 4, ще 3 рази, до повного спорожнення контейнера для води.
6. Для видалення залишків розчину і накипу добре сполосніть контейнер для води і наповніть його чистою водою (без засобу для видалення накипу).
7. Натисніть на кнопку подачі кави (рис. 6), нехай вода виходить доти, поки контейнер не стане повністю порожнім.
8. Повторіть операції, описані в пунктах 6 і 7, ще один раз.

Ремонт кавомашини, що стосується проблем накипу, не підлягає гарантійному обслуговуванню, якщо видалення накипу НЕ було регулярно виконано.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга:	220–240 В ~ 50/60 Гц
Потужність, що поглинається:	1100 Вт
Тиск:	15 бар
Місткість контейнера для води:	1,4 л
Розміри LxHxP:	225x305x300 (382)мм
Вага:	4,15 кг



Прилад відповідає таким директивам ЄС:

- Директива про споживання енергії апаратурою в черговому режимі 1275/2008;
- Директива про низьку напругу 2006/95/CE і подальші поправки;
- Директива про електромагнітну сумісність 2004/108/CE і подальші поправки.
- Матеріали і предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами, відповідають розпорядженням Європейського Регламенту 1935/2004.



Жоден з компонентів або комплектуючих кавомашини не призначений для миття посудомийної машини.

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ
Не виходить кава еспресо.	• Відсутність води в контейнері	• Наповніть контейнер водою
	• Закупорені отвори виходу кави в тримачі фільтра	• Очистіть отвори тримача фільтра
	• Закупорено душ бойлера кави еспресо	• Виконайте очищення, як було описано в параграфі «Очищення душа бойлера»
	• Накип всередині гідравлічного контуру	• Виконайте очищення від накипу, як описано в параграфі "Видалення накипу"
Кава еспресо капає з країв тримача фільтра, а не з отворів.	• Погано вставлено тримач фільтра	• Правильно вставте тримач фільтра в кавомашину і з силою поверніть його до упору
	• Ущільнювач душу бойлера кави еспресо втратив свою еластичність	• Замініть ущільнювач бойлера кави еспресо в сервісному центрі
	• Закупорені отвори тримача фільтра	• Очистіть отвори
Холодна кава еспресо.	• Контрольний індикатор ОК кави еспресо не загорівся, коли було натиснуто вимикач подачі кави	• Зачекайте увімкнення контрольного індикатора ОК
	• Не було виконано попереднє нагрівання	• Виконайте попереднє нагрівання, як було описано в параграфі
	• Чашки не були підігріті	• Виконайте попереднє нагрівання чашок, використовуючи гарячу воду або поставивши їх на 20 хвилин на поверхню панелі для нагрівання чашок на кришці
	• Накип всередині гідравлічного контуру	• Виконайте очищення від накипу, як описано в параграфі "Видалення накипу"
Занадто шумний насос.	• Відсутність води в контейнері	• Наповніть контейнер водою
	• Контейнер було погано вставлено і не було відкрито клапан на дні	• Злегка натисніть на контейнер для води, таким чином, щоб відкрити клапан на дні
	• В з'єднувачі контейнера присутні бульбашки повітря	• Слідуйте інструкцій, наведених у параграфі "Подача гарячої води", щоб приготувати гарячу воду
Пінка кави світлого кольору (швидко витікає з отвору)	• Мелена кава була погано пресована	• Збільшіть пресування меленої кави (рис. 10).
	• Недостатня кількість кави	• Збільшіть кількість меленої кави.
	• Занадто великий помел кави	• Використовуйте тільки мелену каву, призначений для кавомашин для приготування кави еспресо.
	• Мелена кава неправильної якості	• Змініть якість меленої кави.
Пінка кави темного кольору (кава повільно витікає з отвору)	• Мелена кава була надто пресована	• Менше пресуйте каву (рис. 6).
	• Надмірна кількість меленої кави	• Зменшіть кількість меленої кави.
	• Закупорено душ бойлера кави еспресо	• Виконайте очищення, як було описано в

		розділі «Очищення душі бойлера кави еспрессо».
	• Закупорено фільтр	• Виконайте очищення, як було описано в пар. «Очищення фільтра».
	• Занадто дрібний помел кави	• Використовуйте тільки мелену каву, призначену для кавомашин для приготування кави еспрессо.
	• Занадто дрібний помел кави або кави вологий	• Використовуйте тільки мелену каву, призначену для кавомашин для приготування кави еспрессо, крім того, ця кава не повинна бути занадто вологою.
	• Мелена кава неправильної якості	• Змініть якість меленої кави.
	• Накип всередині гідравлічного контуру	• Виконайте очищення від накипу, як описано в параграфі "Видалення накипу"
Не утворюється молочна пінка при приготуванні капучино.	• Недостатньо холодне молоко	• Завжди використовуйте молоко температури холодильника.
	• Брудний ручний пристрій для спінювання молока для капучино	• Акуратно очищайте отвори ручного пристрою для спінювання молока для капучино, зокрема ті, які було показано на малюнку 21.
	• Накип всередині гідравлічного контуру	• Виконайте очищення від накипу, як описано в параграфі "Видалення накипу"
Апарат вимикається	• Спрацювало автоматичне вимкнення	• Натисніть кнопку ВКЛ/ВИКЛ, щоб перезапустити машину