

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.

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.

БЕЗПЕКА

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.

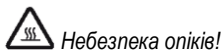
• У разі пошкодження вилки або шнура живлення, щоб запобігти створенню будь-яких небезпечних ситуацій, замініть його тільки в сервісній службі.



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.

ОПИС

1. Панель управління
2. Ручка пари
3. Контейнер для води
4. Кришка контейнера для води
5. Шнур живлення
6. Трубка подачі пари або гарячої води
7. Панель для чашок
8. Піддон для крапель
9. Ручний пристрій для спінювання молока для капучино
10. Трубка подачі
11. Душ бойлера
12. Прес для кави
13. Мірка для меленої кави
14. Тримач фільтра
15. Великий фільтр для 2 порцій кави
16. Маленький фільтр для 1 порції кави
17. Кнопка вибору функції пари
18. Кнопка подачі кави або гарячої води
19. Кнопка включено/виключено
20. Контрольний індикатор допуску
21. Контрольний індикатор ОК
22. Контрольний індикатор вибраної функції пари
23. Опорна поверхня панелі для нагрівання чашок

ПОПЕРЕДНІ ОПЕРАЦІЇ

Перевірка транспортування

Після зняття упаковки переконайтеся в цілісності приладу і в наявності всіх комплектуючих частин.

Забороняється використовувати прилад, якщо присутні видимі ушкодження. Зверніться до сервісної служби компанії De'Longhi.

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



Увага!

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.



Увага!

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.



Примітка:

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

ЩО НЕОБХІДНО РОБИТИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КАВИ ЕСПРЕССО

Попереднє нагрівання приладу приготування кави

Щоб кава еспрессо 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 більш маленький фільтр, якщо необхідно приготувати одну чашку кави, або більш великий фільтр, якщо готуєте 2 чашки кави.

2. Якщо необхідно приготувати тільки одну чашку кави, наповніть фільтр міркою, яка була до країв заповнена меленою кавою, прибл. 7 гр. (рис. 9). Якщо ж необхідно приготувати 2 чашки кави, наповніть фільтр двома мірками, які були не повністю наповнені меленою кавою (прибл. 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. Різно 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.



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



Небезпека опіків!

Ніколи не виймайте тримач фільтра, коли кавомашина виконує подачу кави, 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 вимикання кавомашини натисніть на кнопку увімкнено/вимкнено (рис. 4).

Коли кавомашина використовується вперше, необхідно промити всі її комплектуючі частини і внутрішні контури, приготувавши не менше п'яти чашок кави, не використовуючи мелену каву.

ЯК ПРИГОТУВАТИ КАВУ ЕСПРЕССО, ВИКОРИСТОВУЮЧИ ТАБЛЕТОВАНУ КАВУ

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 малий фільтр в тримач фільтра, переконавшись, що руст було правильно вставлено у відповідне гніздо, як показано на рис. 8.

3. Вставте таблетку, яка повинна знаходитися точно над фільтром (рис. 14). 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.

ЩО НЕОБХІДНО ЗРОБИТИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ 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 налийте 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.

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 кремopodobного вигляду і збільшує його обсяг. Щоб отримати більш кремopodobну 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. Налийте спінене молоко в чашки з приготованою раніше кавою еспресо. Капучино готове: посолодіть його на ваш смак і, якщо хочете, можете посипати на пінку 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.

Для охолодження розташуйте ємність під отворами тримача фільтра (рис. 11), натисніть на кнопку пари і нехай вода виливається доти, поки не згасне індикатор, що відповідає функції пари, потім можна приступити до приготування кави.

Рекомендується подавати пару протягом не більше 60 секунд і спінювати молоко не більше 3 разів поспіль.

Очищення і технічне обслуговування фільтра

Після приготування, приблизно, 300 чашок кави і, в будь-якому випадку, коли кавка починає виходити з тримача фільтра краплями або зовсім не виходить, виконайте очищення тримача фільтра і



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.

ПРИГОТУВАННЯ 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.

фільтрів для меленої кави таким чином:

- Вийміть фільтр з тримача фільтра.
- Відкрутіть пробку фільтра (рис. 22) за напрямом, який було вказано стрілкою на самій пробці.
- Вийміть пристрій для спінювання молока з ємності, штовхаючи його з боку пробки.
- Вийміть ущільнювач.
- Знову сполосніть всі компоненти і ретельно очистіть металевий фільтр гарячою водою, протираючи його щіточкою (рис. 23). Перевірте, щоб всі отвори металевого фільтра були вільні, в іншому випадку, очистіть їх шпилькою (див. рис. 24).
- Знову встановіть фільтр і ущільнювач на диску з пластмаси, як показано на малюнку 25. Звертайте увагу на те, щоб вставити стрижень диска з пластмаси в отвір ущільнювача, зазначений стрілкою на рис. 25.
- Заново вставте отриманий блок в ємність зі сталі для фільтра (рис. 26), переконавшись, що стрижень було вставлено в отвір самої опори (див. стрілку на рис. 26).
- Після цього закрутіть пробку.

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

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.

ВІДПРАВЛЕННЯ НА ПЕРЕРобКУ

Правила про правильне відправлення на переробку виробу згідно з Директивою ЄС 2002/96 / ЕС.

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 тримач фільтра, фільтри, піддон для крапель і контейнер для води.

Для спорожнення піддону для крапель необхідно зняти решітку панелі для чашок, видалити воду і очистити піддон для крапель ганчіркою, потім треба знову зібрати піддон для крапель.

Очистіть контейнер для води за допомогою м'якого йоржика, щоб було легше досягати дна.



Небезпека!

Під час очищення категорично забороняється занурювати кавомашину у воду: вона є електричним приладом.

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.



Після того, як виріб стане непридатним, його не можна відправляти на переробку разом з побутовими відходами.

Його можна відправити в спеціальні центри по диференціальному збору, які були створені міською владою, або у фірми, які займаються цим видом діяльності.

Окрема відправка на переробку побутового електроприладу дає можливість уникнути можливого негативного впливу на навколишнє середовище і на здоров'я, яке відбувається при його неправильній переробці, і дозволяє відновити матеріали, з якого було зроблено виріб, щоб домогтися великої економії енергії та ресурсів.

Щоб підкреслити обов'язкову необхідність в окремій переробці побутових електроприладів, на виробі є відмітка, що зображує закреслений сміттевий ящик.

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:	255x315x280 (395)мм
Вага:	3,9 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.

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ
Не виходить кави 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»
Кави 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 кави 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
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
Пінка кави світлого кольору (швидко витікає з отвору)	• Мелена кави 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 кави неправильної якості	• Змініть якість меленої кави.
Пінка кави темного кольору (кава повільно витікає з отвору)	• Мелена кави 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 душу бойлера кави еспресо».
	• 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 еспресо.

	<ul style="list-style-type: none"> • Занадто дрібний помел кави або кави вологий 	<ul style="list-style-type: none"> • Використовуйте тільки мелену каву, призначену для кавомашин для приготування кави еспрессо, крім того, ця кава не повинна бути занадто вологою.
	<ul style="list-style-type: none"> • Мелена кава неправильної якості 	<ul style="list-style-type: none"> • Змініть якість меленої кави.
<p>Не утворюється молочна пінка при приготуванні капучино.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Недостатньо холодне молоко 	<ul style="list-style-type: none"> • Завжди використовуйте молоко температури холодильника.
	<ul style="list-style-type: none"> • Брудний ручний пристрій для спінювання молока для капучино 	<ul style="list-style-type: none"> • Аккуратно очищайте отвори ручного пристрою для спінювання молока для капучино, зокрема ті, які було показано на малюнку 21.