

МАЗМҰНЫ

1. КІРІСПЕ.....	188	11. ЫСТЫҚ СУ ҚҰЮ	199
1.1 Жақшадағы әріптер.....	188	12. ТАЗАЛАУ	199
1.2 Ақаулықтарды жою және жөндеу	188	12.1 Құрылғыны тазалау	199
2. СИПАТТАМА	188	12.2 Ішкі айналымды тазалау	199
2.1 Құрылғының сипаттамасы	188	12.3 Тартылған кофе ыдысын тазалау	199
2.2 Сенсорлы экранның сипаттамасы	188	12.4 Тамшы науасын және тамшы науасының торын тазалау	200
2.3 Қосымша құралдардың сипаттамасы	189	12.5 Құрылғының ішкі бетін тазалау ...	200
2.4 Сүт ыдысының сипаттамасы.	189	12.6 Су ыдысын тазалау	200
2.5 Ыстық су шүмегінің сипаттамасы	189	12.7 Кофе шүмектерін тазалау	200
3. ҚҰРЫЛҒЫ ПАРАМЕТРЛЕРІН ОРНАТУ... ..	189	12.8 Тартылған кофе воронкасын тазалау	200
4. ҚҰРЫЛҒЫНЫ ІСКЕ ҚОСУ	190	12.9 Демдеуішті тазалау	201
5. ҚҰРЫЛҒЫНЫ ӨШІРУ	191	12.10 Сүт ыдысын (D) тазалау	201
6. МӘЗІР ПАРАМЕТРЛЕРІ	191	12.11 Ыстық су қондырмасын тазалау	202
6.1 Rinsing (Шаю)	191	12.12 Ыстық су шүмегін тазалау	202
6.2 Language (Тіл)	191	13. ҚАҚ ТАЗАЛАУ	202
6.3 Күтім көрсету	191	14. СУ ҚАТТЫЛЫҒЫН ОРНАТУ	204
6.4 Жалпы	192	14.1 Су қаттылығын өлшеу	204
6.5 Статистика	193	14.2 Су қаттылығын орнату	204
7. КОФЕ ЖАСАУ	194	15. СУ ЖҰМСАРТҚЫШ СҮЗГІ	204
7.1 Уақытша өзгеретін кофе дәмі.	194	15.1 Сүзгіні орнату	204
7.2 Кофе дәндерінен қолданып автоматты рецепттерді жасау	194	15.2 Сүзгіні ауыстыру	205
7.3 Кофені тартылған кофеден жасау	195	15.3 Сүзгіні шығару	206
7.4 Кофе тартқышты реттеу	196	16. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	206
7.5 Ыстығырақ кофе алу туралы кеңестер	196	16.1 Қуат үнемдеу жолдары туралы кеңестер	206
8. КОФЕ ГРАФИНИ	196	17. КӨРСЕТИЛЕТІН ХАБАРЛАР	207
9. КАППУЧИНО ЖӘНЕ СҮТ НЕГІЗІНДЕГІ СУСЫНДАРДЫ ЖАСАУ	197	18. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ	209
9.1 Сүт ыдысын толтыру және бекіту	197		
9.2 Көпіршік мөлшерін реттеу	197		
9.3 Каппучино және сүт негізіндегі сусындарды автоматты түрде жасау	197		
9.4 Сүт ыдысын әрбір пайдаланған соң тазалау	198		
10. БАҒДАРЛАМАЛАУ ЖӘНЕ ТАҢДАУ .	198		