

1. TANIMLAMA

1.1 Cihazın tanımı

(s. 3 - A)

- A1. Çıkarılabilen su haznesi
- A2. Fincan yerleştirme tepsisi
- A3. Su haznesinin yuvası
- A4. Aksesuar taşıma kılavuzları (kahve filtreleri)
- A5. Kapak
- A6. Buhar/sıcak su düğmesi
- A7. Cappuccino hazırlayıcı (**modele göre değişiklik gösterir)
- A8. Cappuccino hazırlayıcı ağız
- A9. Dağıtıcı
- A10. Cappuccino hazırlayıcı seçim halkası (*yalnızca bazı modellerde bulunur)
- A11. ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) şalteri
- A12. Hazne su seviyesi göstergesi
- A13. Kazan damlatma aparatı
- A14. Kupa veya bardak tepsisi (*yalnızca bazı modellerde bulunur)
- A15. Damlatma tepsisi (**modele göre değişiklik gösterir)
- A16. Damlatma tepsisi su seviye göstergesi (*yalnızca bazı modellerde bulunur)
- A17. Fincan yerleştirme tepsisi (*yalnızca bazı modellerde bulunur)

1.2 Kontrol panelinin tanımı

(s. 3 - B)

- B1. Fonksiyon seçim düğmesi
- B2. **OK** ikaz lambası
- B3. **Güç I** ikaz lambası

1.3 Aksesuarların tanımı

(s. 3 - C)

- C1. Filtre tutucu başlık
- C2. 1 kahve krema filtresi
- C3. 2 kahve krema filtresi
- C4. ESE poşet krema filtresi
- C5. Dozlama ölçeği/bastırma kaşığı
- C6. Kireç çözücü (**dahil değildir, yetkili servis merkezlerinden alınabilir)
- C7. Su yumuşatma filtresi (**dahil değildir, yetkili servis merkezlerinden alınabilir)

2. SU HAZNESİNİN DOLDURULMASI

1. Makinenin kapağını açın (Şek. 1), ardından yukarı doğru çekerek hazneyi çıkarın (Şek. 2).
2. MAX yazısını aşmamaya özen göstererek hazneyi taze ve temiz suyla doldurun (Şek. 3). Depoyu yerine yerleştirin

ve deponun tabanında bulunan vanaların açılacağı şekilde hafifçe bastırın.

3. Daha basit olarak hazneyi çıkarmadan bir sürahi yardımıyla doğrudan yerinde doldurabilirsiniz.

Dikkat:

Haznenin içinde su olmadan veya hazne yerinde yokken cihazı kesinlikle çalıştırmayın. Özel göstergelyi (A12) kullanarak haznedeki su seviyesini kontrol edin.

3. CİHAZIN İLK DEFA ÇALIŞTIRILMASI

1. AÇMA/KAPAMA şalterine (Şek. 4) basarak cihazı açın: **Güç I** ikaz lambası yanar.
2. Kullanmak istediğiniz kahve filtresini filtre tutucu başlığa yerleştirin (Şek. 5).
3. Filtre tutucuyu çekilmiş kahve koymadan makineye takın (Şek. 6).
4. Kazan damlatma aparatının altına 0,5 litrelik bir kap, cappuccino hazırlayıcının da altına 0,5 litrelik başka bir kap yerleştirin (Şek. 7).
5. **OK** ikaz lambasının yanmasını bekleyip, hemen ardından seçim düğmesini  konumuna çevirin (Şek. 9). Ardından yaklaşık yarım hazneyi dışarı akıtın.
6. Buhar düğmesini  konumuna çevirin (Şek. 10) ve haznedeki suyun kalanını cappuccino hazırlayıcıdan akıtın.
7. Buhar düğmesini **0** konumuna getirerek kapatıp, seçim düğmesini **I** konumuna getirin (HAZIRDA BEKLEME).
8. İki kabı boşaltıp, kazan damlatma aparatı ile cappuccino hazırlayıcının altına yerleştirip, 5-6-7. maddeleri tekrarlayın.

Artık cihaz artık kullanıma hazırdır.

3.1 Otomatik kapanma

Cihaz belirli bir süre kullanılmadığında (modele göre değişiklik gösterir), otomatik olarak kapanır (güç ikaz lambası söner).

3.2 Daha sıcak bir kahve için tavsiyeler

Doğru sıcaklıkta bir espresso kahve elde etmek için, makinenin aşağıda belirttiği gibi önceden ısıtılması tavsiye edilir:

1. AÇMA/KAPAMA şalterine basarak makineyi açın (güç ikaz lambası yanar) (Şek. 4) ve filtre tutucu aparatı çekilmiş kahve koymadan makineye takın (Şek. 6).
2. Filtre tutucunun altına bir fincan yerleştirin. Önceden ısıtmak için kahveyi hazırlamakta kullanacağınız fincanı buraya kullanın.
3. **OK** ikaz lambasının yanmasını bekleyin (Şek. 8), hemen ardından seçim düğmesini  konumuna çevirin (Şek. 9), **OK** ikaz lambası sönene kadar su akıtın ve seçim düğmesini **I** konumuna çevirerek akıtmayı kesin.

4. Fincanı boşaltın, **OK** ikaz lambasının yeniden yanmasını bekleyip, aynı işlemi bir kez daha yapın.

(Filtre tutucuyu makineden ayırırken az miktarda zararsız buhar kaçağı olması normaldir).

3.3 Kupa veya bardak tepsisi (yalnızca ECP35.31 ve ECP33.21 modellerinde)

Yüksek fincan veya bardak kullanırsanız (örneğin, caffè lungo veya latte macchiato hazırlamak için), damlatma tepsisini çıkarıp, fincanı doğrudan tepsinin üzerine yerleştirin (A14 - Şek. 11). İçecek hazırlandığında damlatma tepsisini geri yerine yerleştirin.

4. ÇEKİLMİŞ KAHVEYLE NASIL ESPRESSO HAZIRLANACAĞI

1. Çekilmiş kahve filtresini (C2 veya C3) filtre tutucuya takın. Bir kahve istiyorsanız  filtreyi veya 2 kahve yapmak istiyorsanız,  filtreyi takın.
2. Yalnızca tek bir kahve hazırlamak istiyorsanız, filtreyi yaklaşık 7g'a karşılık gelen silme bir ölçek çekilmiş kahveyle doldurun. (Şek. 12). Ancak iki kahve hazırlamak istiyorsanız, filtreye iki ölçek çekilmiş kahve doldurun (yaklaşık 6+6 g). Çekilmiş kahvenin taşmasını önlemek için filtreyi küçük dozlar halinde doldurun.

Dikkat: Doğru şekilde çalışması için çekilmiş kahveyi doldurmadan önce filtreye önceki işlemlerden kahve artıklarının kalmadığından emin olun.

3. Çekilmiş kahveyi eşit şekilde dağıtın ve bastırma kaşığıyla hafifçe bastırın (Şek. 13). Çekilmiş kahvenin bastırılması, iyi bir espresso kahve elde etmek açısından çok önemlidir. Çok fazla bastırırsanız, kahve yavaş yavaş gelir ve kremanın rengi koyu olur. Az bastırırsanız, kahve çok hızlı gelir ve açık renkli az miktarda krema elde edersiniz.
4. Filtre tutucunun kenarında kalmış olabilecek kahveleri temizleyip, tutucuyu makineye takın: su kaybını önlemek için sapı sağlam bir şekilde sağa çevirin (Şek. 6).
5. Fincanı veya fincanları filtre tutucunun uçlarının altına yerleştirin (Şek. 14). Kahveyi yapmadan önce bir miktar sıcak suyla durulayarak fincanları ısıtmanız tavsiye edilir.
6. **OK** ikaz lambasının (Şek. 8) yandığından emin olun (sönükse, yanmasını bekleyin) ve seçim düğmesini /  konumuna çevirin. İsteddiğiniz kahveyi elde ettiğinizde düğmeyi I konumuna çevirerek işlemi durdurun.
7. Filtre tutucuyu çıkarmak için sapı sağdan sola çevirin.

Yanma tehlikesi! Sıçramaları önlemek için filtre tutucusunu asla makine dağıtım yaparken çıkarmayın.

8. Cihazı kapatmak için AÇMA/KAPATMA tuşuna basın.

5. POŞET KULLANARAK ESPRESSO HAZIRLANMASI

1. "3.2 Daha sıcak bir kahve için tavsiyeler" başlıklı paragrafta açıklandığı gibi makineye ön ısıtma uygulayın, filtre tutucuyu makineye takılı halde bırakmaya özen gösterin. En sıcak kahveyi bu şekilde elde edebilirsiniz.

Önemli Not: ESE standartına uygun poşetleri kullanın: bu durum aşağıdaki markayla birlikte ambalajın üzerinde belirtilir.

ESE standardı en büyük poşet kahve üreticileri tarafından kabul edilen bir sistemdir ve espresso kahvenin en basit ve temiz şekilde hazırlanmasına olanak tanır.

2. Poşet kahve filtresini (C4 ) filtre tutucuya takın.
3. Mümkün olduğunca ortalayarak poşeti filtrenin üzerine yerleştirin (Şek. 15). Poşeti filtrenin üzerine doğru şekilde yerleştirmek için daima poşet kahve ambalajında yer alan talimatları izleyin.
4. Filtre tutucuyu çekilmiş kahve koymadan donuna kadar çevirerek makineye takın (Şek. 6).
5. Önceki paragrafta yer alan 5, 6 ve 7. maddelerde açıklanan şekilde hareket edin.

6. NASIL CAPPUCCINO HAZIRLANACAĞI

1. Yeterince büyük fincanlar kullanarak önceki paragraflarda açıklandığı gibi espresso kahveleri hazırlayın.
2. Seçim düğmesini  konumuna çevirin (Şek. 16) ve **OK** ikaz lambasının yanmasını bekleyin.
3. Bu süre zarfında bir kaba hazırlamak istediğiniz her cappuccino için yaklaşık 100 gram süt koyun. Süt buzdolabı soğukluğunda olmalıdır (sıcak olmamalıdır!). Kap seçimi yaparken süt hacminin 2 veya 3 katına çıkacağını dikkate alın (Şek. 17).

Önemli Not: Daima buzdolabı soğukluğunda yarım yağlı süt kullanmanız tavsiye edilir.

4. Yalnızca **ECP 35.31** modelinde: Cappuccino hazırlayıcının (A10) bileziğinin "CAPPUCCINO" konumuna çevrilmiş olduğundan emin olun (Şek. 18).
5. Süt dolu kabı cappuccino hazırlayıcının altına yerleştirin.
6. **OK** ikaz lambasının yanmasını bekleyin Bu lambanın yanması haznenin buhar üretmek için en uygun sıcaklığa ulaştığını gösterir.
7. Buhar düğmesini birkaç saniyeliliğine /  konumuna çevirerek, devrenin içinde kalmış olabilecek suyu boşaltın. Buharı kapatın.
8. Cappuccino hazırlayıcıyı yaklaşık 5 mm sütün içinde daldırıp (Şek. 19), buhar düğmesini /  konumuna çevirin. Bu noktada sütün hacmi artmaya başlar ve kremalı bir nitelik kazanır.
9. Süt hacmi iki katına çıktığında, cappuccino hazırlayıcıyı derine daldırın ve sütü ısıtmaya devam edin. İsteddiğiniz sıcaklığa ulaştığında (en uygun sıcaklık 60°C'tir), buhar

- düğmesini **0** konumuna çevirerek buhar dağıtımını kapatın ve seçim düğmesini **I** konumuna çevirin.
10. Emülsifiye edilmiş sütü, daha önce hazırladığınız kahve içeren fincanlara dökün. Cappuccino hazırdır: arzuya göre şeker ekleyin ve isterseniz köpüğün üzerine bir miktar toz çikolata serpiştirin.

Önemli Not:

- Daha fazla cappuccino hazırlamanız gerekiyorsa, tüm kahveleri yapmalı, tüm cappuccino fincanları için sütü en son hazırlamalısınız;
- Süt köpürttüktan sonra yeniden kahve yapmak isterseniz, hazneyi soğutmanız gerekir, aksi halde kahve dışarı çok sıcak çıkar. Soğutmak için, kazan damlatma aparatının altına bir kap yerleştirin, fonksiyon seçim düğmesini  konumuna çevirin ve **OK** ikaz lambası söne kadar su akıtın. Seçim düğmesini yeniden **I** konumuna çevirin ve kahve hazırlamaya devam edin.

Buhar dağıtımını en çok 60 saniye yapmanız ve art arda 3 kereden fazla süt köpürtmemeniz tavsiye edilir.

7. SICAK SÜT HAZIRLANMASI (HOT MILK - YALNIZCA ECP35.31 MODELİNDE)

Köpürtülmemiş sıcak süt hazırlamak için önceki paragrafta açıklanan şekilde ilerleyin ancak cappuccino hazırlayıcının (A10) bileziğinin "HOT MILK (SICAK SÜT)" yazısını gösterir şekilde yukarı konumda olduğundan emin olun.

8. CAPPUCCINO HAZIRLAYICININ HER KULLANIM SONRASINDA TEMİZLENMESİ

Dikkat! Hijyen açısından cappuccino hazırlayıcıyı kullandıktan sonra daima temizlemeniz tavsiye edilir.

Aşağıdaki şekilde ilerleyin:

1. Buhar düğmesini  konumuna çevirerek birkaç saniyelğine bir miktar buhar akıtın ("NASIL CAPPUCCINO HAZIRLANACAĞI" bölümünde madde 2, 6 ve 7). Bu işlemle cappuccino hazırlayıcının içinde kalmış olabilecek süt boşaltılır. Buhar düğmesini **0** konumuna çevirerek cihazı kapatın ve fonksiyon seçim düğmesini **I** konumuna çevirin.
2. Cappuccino hazırlayıcının soğuması için birkaç dakika bekleyin: cappuccino hazırlayıcıyı dışarı doğru çevirip, cappuccino hazırlayıcı çıkarmak için aşağı bastırın (Şek. 20).

8.1 ECP35.31 Modeli

3. Ağzı aşağı doğru çıkarın (Şek. 21).
4. Bileziği yukarı doğru itin ve Şek. 22'de okla gösterilen deliklerin tıkalı olmadıklarından emin olun. Gerekirse, bir iğne yardımıyla temizleyin.
5. Ağzı yerine takın, bileziği aşağı doğru kaydırın ve çevirerek ve yerine oturana kadar yukarı doğru iterek cappuccino hazırlayıcı ağız üzerine takın.

8.2 ECP33.21 ve ECP31.21 Modelleri

3. Cappuccino hazırlayıcının ağızını aşağı doğru çıkarın (Şek. 23).
4. Şek. 24'te gösterilen cappuccino hazırlayıcının deliklerinin tıkalı olmadığını kontrol edin. Gerekirse, bir iğne yardımıyla temizleyin.
5. Ağzı yerine takın ve çevirerek ve yerine oturana kadar yukarı doğru iterek cappuccino hazırlayıcı ağız üzerine takın.

9. SICAK SU ÜRETİMİ

1. ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) tuşuna basarak makineyi açın (Şek. 4). **OK** ikaz lambasının yanmasını bekleyin.
2. Cappuccino hazırlayıcının altına bir kap yerleştirin.
3. **OK** ikaz lambası yandığında, fonksiyon seçim düğmesini  konumuna çevirip, aynı anda buhar düğmesini  konumuna çevirin: cappuccino hazırlayıcıdan sıcak su çıkar.
4. Sıcak su çıkışını durdurmak için buhar düğmesini **0** konumuna çevirip, seçim düğmesini **I**.

En çok 60 saniye dağıtım yapmanız tavsiye edilir.

10. TEMİZLİK

10.1 Makinenin temizliği

Makinenin aşağıdaki kısımları periyodik olarak temizlenmelidir:

- Damla toplama haznesi (A15),
- Kahve filtreleri (C2, C3 ve C4),
- Kazan damlatma aparatı (A13),
- Su haznesi (A1),
- "8. Cappuccino hazırlayıcının her kullanım sonrasında temizlenmesi" paragrafında belirtildiği gibi cappuccino hazırlayıcı (A7),

Dikkat!

- Makinenin temizliği için çözücü maddeler ve toz deterjanlar veya alkol kullanmayın.
- Metal ve plastik yüzeyleri çizebileceklerinden, kireç oluşumlarını ve kahve birikimlerini temizlemek için metal objeler kullanmayın.

Tehlike! Temizlik sırasında makineyi asla suya daldırmayın: bu elektrikli bir cihazdır.

Önemli Not:

Makinenin kullanılmadan beklediği süre 3/4 günü aştığında, "3. Cihazın ilk defa çalıştırılması" paragrafında belirtildiği gibi makinede durulama yapılması şiddetle tavsiye edilir.

10.2 Damla toplama haznesinin temizliği

ECP35.31 ve 33.21 Modelleri: Dikkat!

Damla toplama haznesi, içerdiği su seviyesini gösteren bir yüzey gösterge (kırmızı renkli) içerir. Bu gösterge fincan yerleştirmede

tepsisinden (Şek. 25) çıkıntı yapmaya başlamadan önce tepsiyi boşaltmak ve temizlemek gereklidir, aksi halde su kenarlardan taşabilir ve makineye, yerleştirme katına ve etrafındaki bölgeye zarar verebilir.

1. Hazneyi çıkarın (Şek. 26).
2. **EC35.21 ve 33.21 Modelleri:** Fincan yerleştirme ızgarasını çıkarın, suyu dökün ve hazneyi bir bezle temizleyin: ardından damla toplama haznesini yerine takın. Kupa veya bardak tepsisini (A14) çıkarın, suyla temizleyin, kurulayın ve geri yerine koyun.
3. Ardından damla toplama haznesini geri yerleştirin.

10.3 Kahve filtrelerinin temizlenmesi

Kahve filtrelerini her hafta düzenli olarak temizleyin:

1 ve 2 fincan filtreleri

1. Özel tırnaktan çekerek delikli filtreyi çıkarın (Şek. 27).
2. Filtreleri akan suda durulayın (Şek. 28).
3. Deliklerin tıkalı olmadığından emin olun, tıkanıklık varsa bir iğne yardımıyla temizleyin (Şek. 28 ve 29).
4. Delikli filtreyi sonuna kadar iyice iterek geri yerine takın.

Poşet filtresi

Akan suda durulayın. Deliklerin tıkalı olmadığından emin olun, tıkanıklık varsa bir iğne yardımıyla temizleyin (Şek. 28 ve 29).

10.4 Kazan damlatma aparatının temizlenmesi

Her 200 kahve dağıtımında bir sıcak su damlatma aparatından yaklaşık 0,5 l su dağıtımı yaparak sıcak su damlatma aparatını durulayın.

10.5 Su haznesinin temizliği

1. Su haznesini nemli ve biraz deterjanlı bir bez ile periyodik olarak (yaklaşık ayda bir kez) ve yumuşatma filtresi (C7, *varsa) değiştikçe temizleyin.
2. Filtreyi (*varsa) çıkartın ve musluğun altında su ile temizleyin.
3. Filtreyi (*varsa) yuvasına takın, hazneyi soğuk suyla doldurup, yuvasına oturtun.

4. (Yalnızca su yumuşatma filtresi olan modellerde) 100 ml su dağıtımı yapın.

11. KİREÇ ÇÖZME

Yaklaşık her 200 kahvede bir makinenin kirecinin çözülmesi tavsiye edilir. Ticari olarak bulabileceğiniz De'Longhi kireç çözücüyü (C6*) kullanmanızı tavsiye ederiz.

Aşağıdaki prosedürü uygulayın:

1. Hazneyi, paket üzerinde verilen talimatlara göre, kireç çözücünün suyla seyreltilmesiyle elde edilen kireç çözücü solüsyon ile doldurun.
2. AÇMA/KAPAMA tuşuna basın.
3. Filtre tutucunun takılı olmadığından emin olun ve sıcak su damlatma aparatı ile cappuccino hazırlayıcının altında bir kap yerleştirin.
4. **OK** ikaz lambasının yanmasını bekleyin.
5. Seçim düğmesini  konumuna çevirin ve haznedeki bulunan çözeltinin yaklaşık 1/4'ünü dağıtın: arada sırada buhar düğmesini  konumuna çevirerek cappuccino hazırlayıcıdan sı akıtın. Daha sonra seçim düğmesini **I** konumuna çevirerek dağıtımı durdurun ve çözeltiyi yaklaşık 5 dakika işlemeye bırakın.
6. 5. maddeyi hazne boşalana kadar 3 kez daha tekrarlayın.
7. Kireç çözücü çözelti izlerini gidermek için hazneyi iyice durulayın ve temiz suyla (kireç çözücü içermeyen) doldurun.
8. Seçim düğmesini  konumuna çevirin ve su haznesi boşalana kadar su dağıtımı yapın: arada sırada buhar düğmesini  konumuna çevirerek cappuccino hazırlayıcıdan su akıtın.
9. 7. ve 8. maddeleri tekrarlayın.

12. TEKNİK ÖZELLİKLER

Şebeke gerilimi:	220-240V~50/60Hz
Çekilen güç:	1100W
Ebatlar (UxGxY):	185x244(329)x305 mm
Basınç:	15 bar
Su haznesi kapasitesi:	1.1 l
Güç kablosunun uzunluğu:	1300 mm
Ağırlık:	3,8 kg

13. SORUNLARIN GIDERİLMESİ

Aşağıda bazı olası çalışma bozuklukları listelenmiştir.

Sorun açıklanan şekilde çözilemiyorsa, bir Teknik Servis ile temas kurun.

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
Espresso kahve çıkmıyor	Haznede su yok	Su haznesini doldurun
	Filtre tutucunun kahve çıkış delikleri tıkanmış	Filtre tutucunun ağızlarındaki delikleri temizleyin
	Espresso haznesinin ağız tıkalı	"10 Temizlik" paragrafında açıklanan şekilde temizlik yapın
	Hidrolik devrenin içi kireçlenmiş	"11 KİREÇ ÇÖZME" paragrafında belirtildiği gibi kireç çözme işlemi yapın
Espresso kahve delikler yerine filtre tutucunun kenarlarından damlıyor	Filtre tutucu kötü yerleştirilmiş veya kirlili	Filtre tutucuyu doğru şekilde takın ve sonuna kadar kuvvetli bir şekilde çevirin
	Espresso kazanının contası elastikliğini yitirmiş veya kirlili	Espresso haznesinin contasını bir Servis Merkezinde değiştirin
	Filtre tutucunun ağızlarındaki delikler tıkanmış	Filtre tutucunun ağızlarındaki delikleri temizleyin
Espresso soğuk	Kahve dağıtımı yapılırken OK ikaz lambası sönmüş halde	OK ikaz lambasının yanmasını bekleyin
	Ön ısıtma işlemi yapılmamış	"3.2 Daha sıcak bir kahve için tavsiyeler" başlıklı paragrafta belirtildiği gibi ön ısıtma uygulayın
	Fincanlarda ön ısıtma yapılmamış	Fincanları sıcak suyla önceden ısıtın
	Hidrolik devrenin içi kireçlenmiş	Şu paragrafta belirtildiği gibi kireç çözme işlemi yapın: "11. KİREÇ ÇÖZME"
Pompadan yüksek gürültü geliyor	Su haznesi boş	Hazneyi doldurun
	Hazne kötü yerleştirilmiş ve altındaki valf açık değil	Altındaki valfi açacak şekilde hazneyi hafifçe bastırın
	Depo yuvasında hava kabarcıkları var	Su dağıtımı gerçekleşene kadar "Sıcak su üretimi" paragrafındaki talimatları izleyin
Kahve kreması koyu renkli (uçtan yavaş bir şekilde akıyor)	Çekilmiş kahve fazla bastırılmış	Kahveyi daha az bastırın
	Çekilmiş kahve miktarı çok	Çekilmiş kahve miktarını azaltın
	Espresso kazanı damlatma aparatı tıkalı	Şu paragrafta belirtildiği gibi filtreyi temizleyin: "10.4 Kazan damlatma aparatının temizlenmesi"
	Filtre ve çıkarılabilen filtre tutucu tıkalı	Şu paragrafta belirtildiği gibi filtreyi temizleyin: "10.3 Kahve filtrelerinin temizlenmesi"
	Çekilmiş kahve çok ince veya nemli	Yalnızca espresso kahve makinesinde kullanılmak için çekilmiş kahve kullanın; nemli olmadığından emin olun
	Çekilmiş kahvenin kalitesi uygun tipte değil	Farklı bir çekilmiş kahve kullanın

Kahvenin asitli bir tadı var	Kireç çözme işleminden sonra yapılan durulama yeterli olmamış	Kireç çözme işleminden sonra "11. KİREÇ ÇÖZME" paragrafında belirtildiği gibi cihazı durulayın
Cappuccino hazırlarken sütte köpük oluşmuyor	ECP35.31 Modeli: Bilezik "HOT MILK" (SICAK SÜT) konumunda	ECP35.31 Modeli: Bileziği "CAPPUCCINO" konumuna getirin
	Süt yeterince soğuk değil	Daima buzdolabı soğukluğunda süt kullanın
	Cappuccino hazırlayıcı kirli	Şu paragrafta belirtildiği gibi cappuccino temizleyicide temizlik yapın: "8. Cappuccino hazırlayıcının her kullanım sonrasında temizlenmesi"
	Hidrolik devrenin içi kireçlenmiş	Şu paragrafta belirtildiği gibi kireç çözme işlemi yapın: "11. KİREÇ ÇÖZME"
Cihaz kapanıyor	Otomatik kapanma devreye girmiş	Cihazı yeniden açmak için AÇMA/KAPAMA tuşuna basın
Cihaz açıldıktan birkaç saniye sonra kapanıyor	Fonksiyon seçim düğmesi I (hazırda bekleme) konumunda değil	Seçim düğmesini I (hazırda bekleme) konumuna çevirip, ardından AÇMA/KAPAMA tuşuna basın.