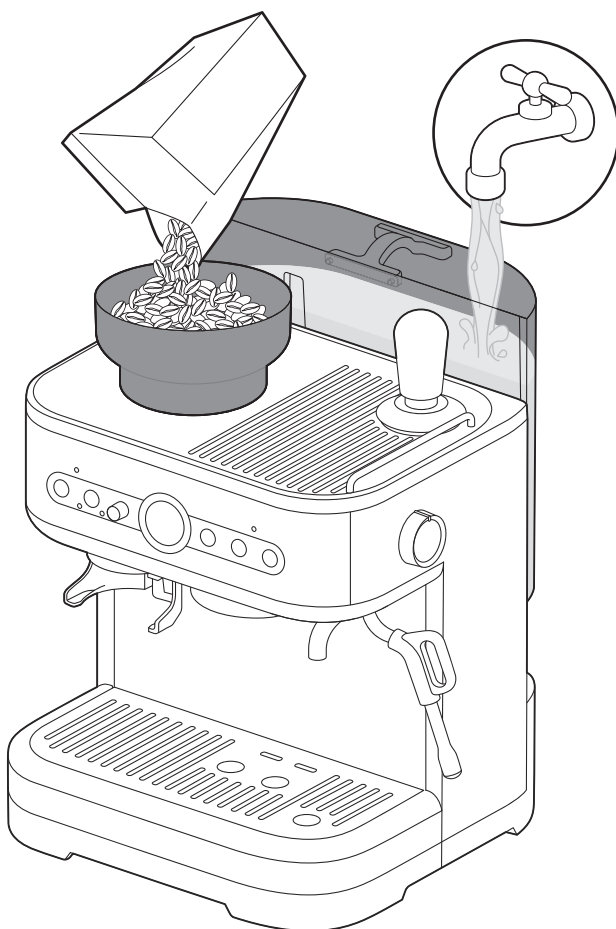




PHILIPS

Semi-automatic
espresso machine



EN USER MANUAL
DA BRUGERVEJLEDNING
DE BENUTZERHANDBUCH
ES MANUAL DEL USUARIO
FR MODE D'EMPLOI
IT MANUALE UTENTE
NL GEBRUIKSAANWIJZING
NO BRUKERHÅNDBOK
PT MANUAL DO UTILIZADOR

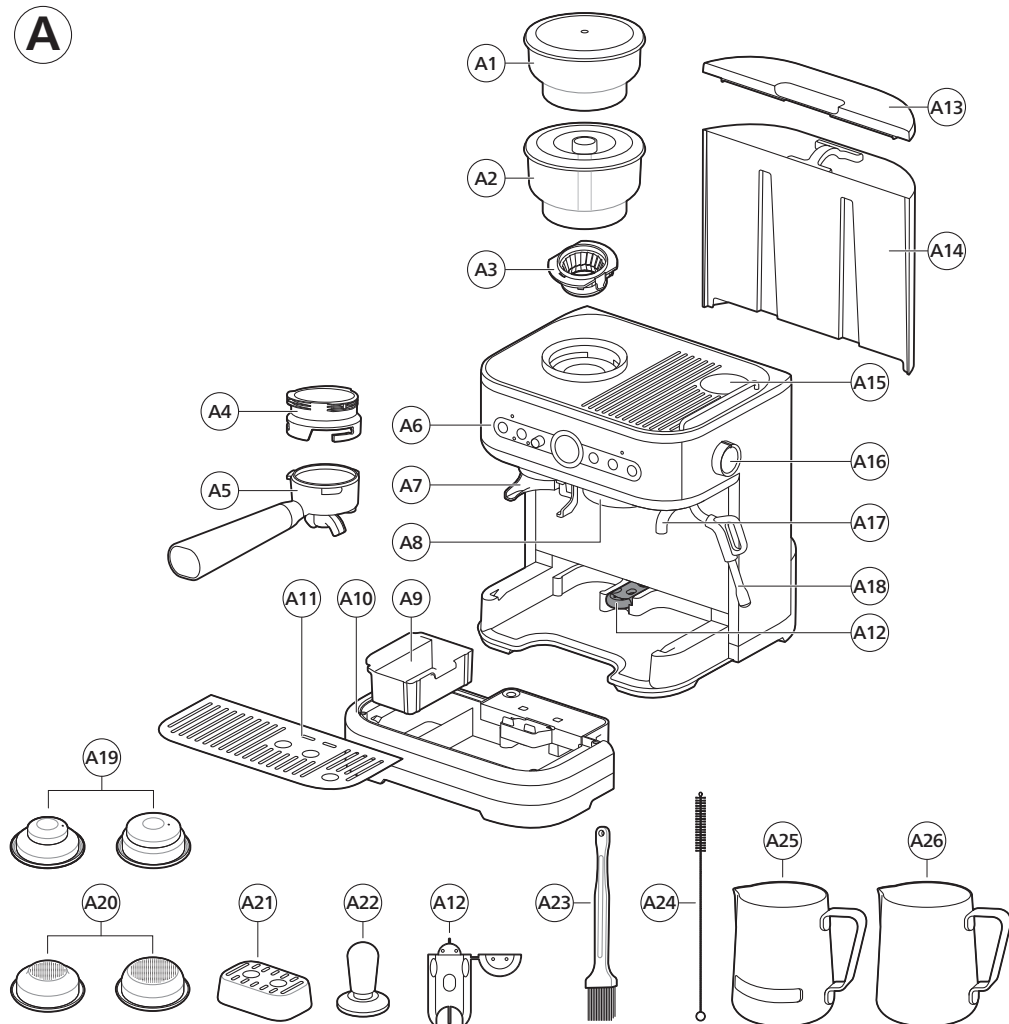
FI KÄYTTÖOPAS
SV ANVÄNDARHANDBOK
EL ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ
TR KULLANIM KILAVUZU
HE מדריך למשתמש



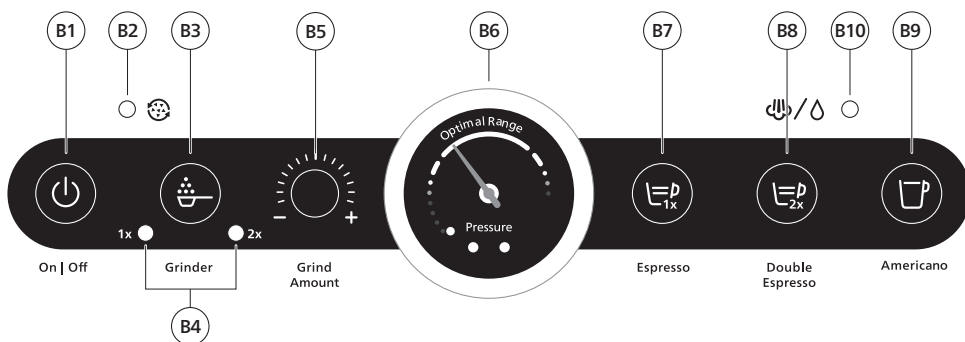
www.home.id

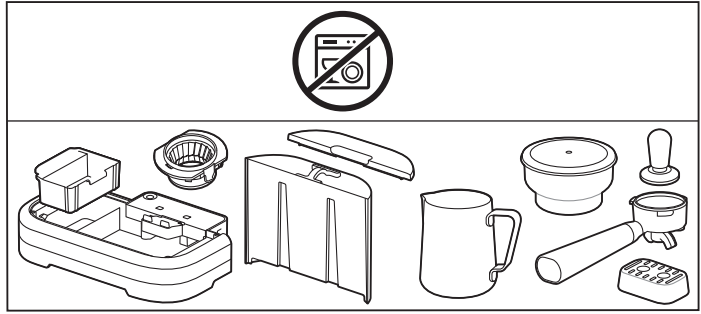
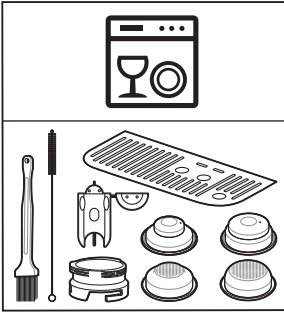


A



B





English 5
Dansk 22
Deutsch 39
Español 58
Français 76
Italiano 94
Nederlands 113
Norsk 131
Português 147
Suomi 165
Svenska 182
Türkçe 199
Ελληνικά 216
עברית 236

Contents

Machine overview (Fig. A)	5
Control panel (Fig. B)	6
Introduction	6
Before first use	6
Making coffee	7
Making milk froth	12
Making hot water	13
Descaling	13
Automatic sleep mode	14
Cleaning and maintenance	14
Warning icons	17
Troubleshooting	18
Technical specifications	21

Machine overview (Fig. A)

i Some of the accessories are for specific types only.

A1 Bean hopper	A10 Drip tray
A2 Double bean hopper	A11 Drip tray grid
A3 Grinder burr	A13 Water tank lid
A4 Powder ring	A14 Water tank
A5 Portafilter	A15 Tamper slot
A6 Control panel	A16 Steam/Hot water knob
A7 Ground receiving bracket (grind position)	A17 Hot water spout
A8 Brewing head	A18 Steam wand
A9 Grind powder separator	

Accessories

A12 Cleaning pin	A23 Cleaning brush
A19 Dual walled filter basket (single or double cup)	A24 Grinder cleaning brush
A20 Single walled filter basket (single or double cup)	A25 Milk jug with temperature strip
A21 Espresso stand	A26 Milk jug
A22 Calibrated tamper	

Control panel (Fig. B)

Refer to figure B for an overview of all buttons and icons. Below you find the description.

B1	On/Off	B6	Pressure gauge
B2	Descale light	B7	Espresso
B3	Grinder	B8	Double Espresso
B4	Single/Double dose lights	B9	Americano
B5	Grind amount knob	B10	Hot water/Steam light

Introduction

Congratulations on your purchase of a Philips Barista Brew Espresso machine! To fully benefit from the support that we offer, please register your product at www.home.id.

Read the separate safety booklet carefully before you use the machine for the first time and save it for future reference.

To help you get started and to get the best out of your machine, we offer online support at <http://www.philips.com/support>.

i There are multiple versions of this semi-automatic espresso machine, which have slightly different features and accessories. For example, the milk jug with temperature strip is not included in all versions. Each version has its own type number, which you can find on the data label located on the bottom of the machine.

i This machine has been tested with coffee. Although it has been carefully cleaned, there may be some coffee residues left. We guarantee, however, that the machine is absolutely new.

Before first use

1. Installing the bean hopper and filling the water tank

i Check and ensure that the two arrows on the grinder align with each other (Fig. 1).

- 1 Check and ensure that the two "I" marks on the bean hopper base align with each other (Fig. 2).
- 2 Press downward the bean hopper, ensure that the lock symbol on the bean hopper aligns with the triangle symbol on the machine top (Fig. 3), and rotate the bean hopper clockwise (Fig. 4).
- 3 Rotate the bean hopper to select your desired coarseness (Fig. 5).

i The grinder and bean hopper are precision components, so avoid frequently removing them after installation.

- 4 Open the water tank lid, grip the top handle of the water tank, and lift it vertically to remove it (Fig. 6).
- 5 Remove the yellow sealing strip from the bottom of the water tank (Fig. 7).
- 6 Fill the water tank to the maximum level indicated on the water tank (Fig. 8).
- 7 Grip the top handle and place the water tank back onto the machine vertically. Close the water tank lid (Fig. 9).

i The removed yellow sealing strip does not need to be reinstalled; you may discard it.

i For best coffee quality, we suggest to frequently change water in the water tank.

2. Switching on the machine for the first time

- 1 Put the plug in an earthed wall socket.
- 2 Make sure the steam knob is in the off position (Fig. 10).
- 3 Press the On/Off button (Fig. 11) to switch on the machine.
 - On/Off and Espresso buttons will light up.
- 4 Place a bowl under the hot water/steam wand and the brewing head (Fig. 29).
- 5 Press the Espresso button (Fig. 12) to flush.
 - Hot water will begin to flow out of the brewing head, hot water spout and the steam wand.
- 6 After the water stops dispensing, the On/Off button starts blinking and the machine will heat up.

⚠ At first time use, make sure to press the Espresso button after turning on the machine to rinse it. You can only grind coffee beans or brew coffee after rinsing the machine.

⚠ During the flushing, the steam wand may become hot. To avoid the risk of being burnt, let it cool down before touching it.

Setting water hardness

- 1 Turn off the machine.
- 2 Press the On/Off button and the Americano button at the same time for three seconds. The Descale and the On/Off button light will blink.

The default is hard water, so the Americano button light will be on.

- To adjust the setting to medium water quality, press the Double Espresso button.
- To adjust the setting to soft water quality, press the Espresso button.

Once the right hardness of the water is selected, press the On/Off button to confirm.

⚠ To assess the water hardness supplied by your local water service, you can obtain the Philips Water Hardness Testing Kit HD5085/01 from a nearby supplier or online through the Philips website.

Test strip Philips		
Soft water	4 green dots	<3 dH
Medium water	1 red dot	>4 dH
Medium water	2 red dots	>7 dH
Hard water	3 red dots	>14 dH
Hard water	4 red dots	>21 dH

Making coffee

Setting the grinder

The coarseness of ground coffee significantly influences brewing dynamics, like the pressure and flow rate, and ultimately, the flavor of espresso.

8 English

This machine offers 15 coarseness levels (1-15). The lower the grind setting, the finer the coffee beans are ground and the stronger the coffee.

Adjustments may be needed for different beans with varying roast degrees, impacting the amount of ground coffee produced.

For Espresso/Americano grinder levels 1-4 are recommended. For longer coffee recipes (e.g. Lungo) levels 5-10 are best (Fig. 5).

Choosing between the single and dual walled filter basket

- Dual walled filter basket (single or double cup):

The supplied dual walled filter baskets (Fig. 13) allow you to brew an espresso with crema even when using the machine for the first time, and support achieving the optimal pressure range.

- Single walled filter basket (single or double cup):

The supplied single walled filter baskets (Fig. 14) are like those used in professional machines and require more manual skills and experience. They allow for greater customization of your coffee, resulting in improved extraction, taste and consistency once you find the right setup.

Choosing beans from the double bean hopper

If you have the double bean hopper, you can choose which type of beans to use before grinding. If you've already loaded different types of beans, you can select one of the two compartments or blend them by using the selecting knob.

i It's normal that some coffee remains in the coffee ground outlet. When switching bean compartments, grind the remaining beans and discard the grounds to clear it out.

Grinding beans

- 1 Choose a single cup or double cup filter basket.
 - When changing the filter basket, you can easily pry off the installed filter basket with the edge of the other filter basket (Fig. 15).
- 2 Attach the powder ring onto the portafilter (Fig. 16).
- 3 Align the portafilter with the grinder bracket and push it horizontally (Fig. 17).
 - Use the Grind Amount knob to grind more or less beans
- 4 For automatic grinding, long press the Grinder button for three seconds to select 1x or 2x dose. Then press the Grinder button once again to start grinding.
 - When using a single cup filter basket, select a 1x dose; when using a double cup filter basket, select a 2x dose.
 - To stop the grinding process midway, simply press the Grinder button again.
- 5 For manual grinding, hold the portafilter with one hand and press and hold the portafilter into the bracket until the required amount of coffee is ground.

i It is recommended to use 12-14 grams of beans for a single cup, and 18-20 grams for double cups. You may use an electronic scale for precise control of the coffee amount. You can use the "Max" indication on the filter basket as a rough measure.

i Make sure the bean hopper is properly installed and locked before adding coffee beans and using the machine.

i Only roasted coffee beans are allowed in the bean hopper. Do not put raw coffee beans, coffee powder, instant coffee or other materials in the bean hopper, as it may damage the coffee machine.

i Pay attention to the maximum level of ground coffee during grinding and avoid clogging the ground coffee outlet (Fig. 18).

i Different beans may yield slightly different amounts of ground coffee in automatic grinding. You may need to adjust the grinding settings based on the actual brewing pressure for each type of bean (see 'Optimized brew').

i When splattering of ground coffee visibly worsens, clean the grinding chute (see 'Cleaning the grinder and ground coffee outlet').

Tamping

- 1 Remove the portafilter from the grinder bracket.
- 2 Remove the powder ring from the portafilter (Fig. 19).
- 3 Position the portafilter on a countertop with its padded bottom to enable effortless tamping (Fig. 20).
- 4 Gently tap the portafilter several times to make the ground coffee distribute evenly in the filter basket (Fig. 21).
- 5 Use the calibrated tamper to tamp the ground coffee.
- 6 Make sure the coffee grounds do not exceed the maximum line in the filter basket after tamping.
 - Ideally, after tamping the height of the coffee powder is right below the maximum line.

Brewing Espresso

- 1 Insert the portafilter into the brewing head.
 - Align the portafilter with the "triangle" mark on the brewing head and place it upward inside the brewing head (Fig. 22). Then, rotate the portafilter counterclockwise to the center to lock it (Fig. 23).
- 2 Press the Espresso or Double Espresso button to start brewing (Fig. 24).
 - To stop dispensing before the machine is finished, press the button again.

i When the On/Off button indicator flashes, the machine is in the preheating mode and brewing cannot be started. When all button indicators are solid on, brewing can be started.

i After brewing is completed, there may be steam and pump noise above the drip tray. This is normal and indicates that the machine is depressurizing.

i When the brewing pressure is too high, the machine will stop dispensing coffee. At this time, the indicator keeps flashing.

i The Espresso volume is about 40 ml and Double Espresso volume about 80 ml by default.

Brewing Americano

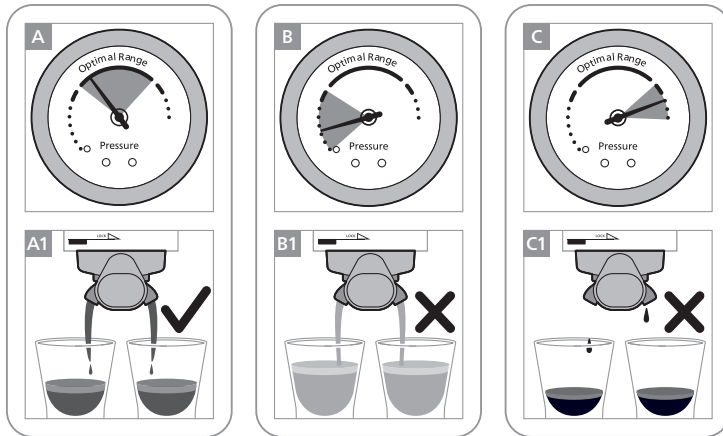
An Americano is made by pouring hot water from the water spout over a shot of espresso.

- 1 Put the portafilter into the brewing head and align the handle with the "triangle" mark and place it upward inside the brewing head (Fig. 22). Then, rotate the handle counterclockwise to the center to lock it (Fig. 23).
- 2 Place a large cup under the spout openings of the portafilter and the Americano water spout (Fig. 25).
- 3 Press the Americano button to start brewing a cup of Espresso first.
- 4 After the Espresso has finished brewing, hot water will be poured on top from the Americano water spout to finish the Americano.

i The hot water spout may become hot. To avoid the risk of burns, let it cool down first.

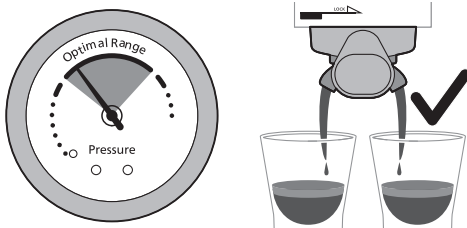
Optimized brew

Pressure is an important factor for brewing espresso. The pressure gauge indicates the pressure and helps to monitor the optimal extraction of your espresso shots. It is recommended to re-adjust the grind parameters based on the pressure gauge status each time you use different type of coffee beans.



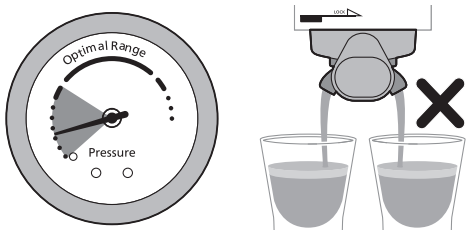
Optimal extraction

For an optimal extraction you should get a steady flow, a rich and velvety crema and balanced flavor coffee. The pressure should be at the optimal range.



Under-extraction

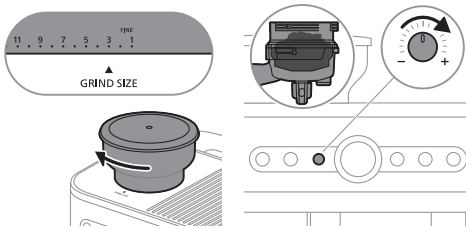
If the coffee is under extracted, you will get a fast flow, thin and pale crema, sour and weak flavor coffee. The pressure is at the lower range.



- 1 Adjust grinder to a finer level.
- 2 If still under-extraction, increase the amount of ground coffee by turning the grind amount knob to the '+' plus level on the right.

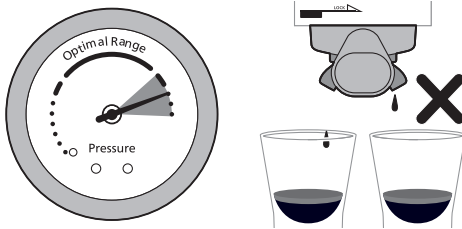
3 You may need several attempts to achieve optimal extraction and repeat steps one and two as necessary.

4

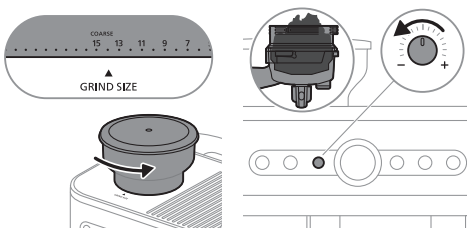


Over-extraction

If the coffee is over extracted, you will get dripping or no flow, dark and uneven crema, bitter and burnt taste coffee. The pressure is at the higher range.



- 1 Adjust grinder to a coarser level.
- 2 If still over-extraction, decrease the amount of ground coffee by turning the grind amount knob to the '-' minus level on the left.
- 3 You may need several attempts to achieve optimal extraction and repeat steps one and two as necessary.



Customizing default volumes

- 1 Install the portafilter with tamped ground coffee inside the brewing head.
- 2 Press and hold the button of the drink you want to customize. After three seconds, the machine enters the customization mode and emits a beep.
- 3 Stop holding the buttons when the cup contains the desired volume. The setting is complete when you hear one beep from the machine.
- 4 After you have programmed the volume for a drink, the machine will dispense this new volume each time you select the drink again.

i Press and hold the Americano button to extract the desired coffee volume. Release to set the new coffee volume. Repeat for water volume adjustment.

i The minimum Espresso and Double Espresso volumes are 20 ml and 40 ml, respectively.

12 English

i The maximum Espresso and Double Espresso volumes are 70 ml and 120 ml, respectively.

i For Americano, the minimum and maximum volume of coffee is 20 ml and 70 ml respectively. The minimum and maximum volume of hot water is 50 ml and 200 ml respectively.

Customizing coffee temperature

It is possible to adjust the coffee extraction temperature. You can choose from three settings: warm coffee, medium hot coffee, hot coffee. At a higher coffee extraction temperature, the bitterness of the coffee will increase and the acidity will decrease. At a lower coffee extraction temperature, the bitterness of the coffee will decrease and the acidity will increase.

- 1 Turn off the machine.
- 2 Press and hold the On/Off button and the Espresso button for three seconds. The machine will emit a beep sound.
- 3 Press one of the buttons below to adjust the coffee extracting temperature setting to your preferred level.
 - To adjust the setting to warm coffee, press the Espresso button
 - To adjust the setting to medium hot coffee, press the Double Espresso button.
 - To adjust the setting to hot coffee, press the Americano button.

Once the right temperature of coffee is selected, press the On/Off button to confirm.

If you do not switch off the machine yourself, it will switch off automatically after 30 minutes.

Resetting volumes to factory defaults

- Reset Espresso: Turn on the machine, press and hold the On/Off and the Espresso buttons simultaneously for three seconds. After this time, you will hear three 'beeps,' and the On/Off and the Espresso buttons will flash three times.
- Reset Double Espresso: Turn on the machine, press and hold the On/Off and the Double Espresso buttons simultaneously for three seconds. After this time, you will hear three 'beeps,' and the On/Off and the Double Espresso buttons will flash three times.
- Reset Americano: Turn on the machine, press and hold the On/Off and the Americano buttons simultaneously for three seconds. After this time, you will hear three 'beeps,' and the On/Off and the Americano buttons will flash three times.

After each of these three resets, the machine will go to standby-ready mode.

Making milk froth

☀ Always use milk coming directly from the fridge for the best foam quality.

Preparation

- 1 Fill a milk jug with about a quarter of milk (100 ml) for cappuccino and to about a third (150 ml) of milk for latte macchiato (Fig. 26).
- 2 Rotate the knob to the steam position to start steam preheating (Fig. 27). The steam indicator starts flashing.

⚠ For an optimal frothing result, do not shake the milk jug and do not hold the milk jug upright (Fig. 28).

- 3 Wait for about 10-20 seconds until the steam indicator becomes solid on. The machine starts to release steam.
- 4 Wait for another 5 seconds until the steam is stable and condensed removed. Then, turn off the steam (Fig. 10).

- 5 Rotate the steam wand with the milk jug spout as a pivot and place it at 3 o'clock or 9 o'clock direction of the milk jug.

Aerating

The volume of air introduced during aerating determines the thickness and fluidity of the milk froth.

More aerating results in a thicker layer of froth with less fluidity. Less aerating results in a thinner froth with better fluidity. You can control the volume of air by adjusting the depth of the steam wand relative to the milk surface and the aerating time.

- 1 Move the milk jug up and down along the milk to make the milk jug spout to dip the steam wand about 5mm below the liquid surface.
- 2 Rotate the hot water/steam knob to the steam position to start the steam function.
- 3 You should hear a 'hissing' sound similar to tearing paper, indicating the aerating is appropriate. Keep the steam wand still and create whirlpools.
- 4 Keep aerating for 5-15 seconds

Emulsifying

Emulsifying determines how uniform and dense the milk froth is. It is advisable to dip the steam wand to half of the milk to ensure uniform milk froth.

- 1 While keeping the milk jug spout in contact with the steam wand, slowly move the milk jug up along the steam wand until the steam wand is about 3 cm below the liquid surface. Hold the milk jug still to create whirlpools continuously. This will blend in the previously introduced air to form creamy froth gradually.
- 2 When the bottom of the milk jug becomes hot, indicating the milk has reached the ideal temperature (around 60-65°C), rotate the hot water/steam knob to the off position to stop frothing milk.

A The steam wand becomes very hot during working. Allow it to cool down before touching it.

A Clean the steam wand each time you use it with a damp cloth, for hygiene reasons and to avoid the build-up of milk residues.

Making hot water

- 1 Place a cup under the steam wand.
- 2 Rotate the knob to the hot water position to turn on hot water. At this time, the steam/hot water light is on.
- 3 To stop the hot water flow, rotate the steam/hot water knob to the off position.

i The steam wand becomes very hot during working. Allow it to cool down before touching it.

Descaling

When the descale light is on, it is time to descale your coffee machine.

Under no circumstances should sulfuric, hydrochloric, aminosulfonic or acetic acid (vinegar) based descaler be used, as this may damage the water circuit in the coffee machine and may not completely remove limescale.

Failure to use Philips descaler will void the warranty. Failure to descale the machine will also void the warranty.

The descaler is not supplied with the machine. You can purchase Philips descaler from a local supplier or online store (<http://www.philips.com/support>).

The descaling procedure includes one descaling cycle (≈ 4 minutes) and one rinsing cycle (≈ 3 minutes).

Descaling procedure

- 1 Turn on the coffee machine.
- 2 Remove the drip tray, empty water in it and put it back.
- 3 Remove the water tank and empty water in it.
- 4 Pour the Philips descaler (CA6700) into the water tank, and fill it to the descale level (descale icon printed on the water tank).
- 5 Reinsert the water tank, and position a large bowl (≥ 1.2 L) under the brewing head and steam wand for liquid collection (Fig. 29).
- 6 Initiate descaling by simultaneously pressing the Espresso and Double Espresso buttons for three seconds, acknowledging the beep.
- 7 Let the machine dispense descaler. Once finished, the machine will power off automatically.
- 8 Remove the water tank and clean any remaining descaler solution by rinsing it with fresh water.
- 9 Fill the water tank to the maximum level indicated on the water tank (Fig. 8).
- 10 Empty the large bowl and place it back under the brewing head and steam wand for water collection.
- 11 Press the On/Off button. The Espresso button light turns on.
- 12 Press the Espresso button and let the machine dispense water.
- 13 Once the machine has finished dispensing water, the descaling procedure is complete, and the machine will automatically be ready to brew.

Automatic sleep mode

If the machine is not operated for 30 minutes, it will enter the sleep mode automatically, with all the indicators turned off.

To use the machine again, press the On/Off button to restart it.

i You can also turn off the machine by pressing the On/Off button while it's powered-on.

Cleaning and maintenance

Regular cleaning and maintenance will keep your coffee machine in optimal condition and serve tasty coffee for a long time.

See the table below for details about when and how to clean all the removable parts of the coffee machine.

Part	When to clean	How to clean
Portafilter, filter basket and brewing head	After each use.	Thoroughly rinse the inside and outside of the portafilter and filter basket (see 'Cleaning the portafilter, filter basket and brewing head').
Filter basket	When the holes in the filter basket are clogged.	Use the thin end of the cleaning pin to clear residue from the holes (see 'Cleaning the filter basket when clogged').
Portafilter and filter basket	Every month	Use the Philips coffee oil remover tablets to clean the portafilter and filter baskets (see 'Cleaning the portafilter and filter baskets monthly').

Part	When to clean	How to clean
Steam wand	After each use.	Wipe the steam wand with a damp cloth and purge (see 'Cleaning the steam wand after each use').
Steam wand	When clogged.	Use the thick end of the cleaning pin to clear residue from the holes on the end of the steam wand (see 'Cleaning the steam wand when clogged').
Steam wand	Every month	Use the Philips milk circuit cleaner to clean the steam wand (see 'Cleaning the steam wand monthly with Philips milk circuit cleaner').
Coffee machine surface	Every week.	Clean the coffee stains and coffee residue on the front of the coffee machine every week with a damp cloth. Do not use abrasive materials like steel wool or scouring pads, as this may result in peeling of paint.
Grinder and ground coffee outlet	Every two weeks.	Use the cleaning brush to clean the grinder and ground coffee outlet (see 'Cleaning the grinder and ground coffee outlet').
Bean hopper	Every two weeks	Empty the bean hopper, add a small amount of fragrance-free detergent, and rinse it under the tap.
Drip tray	Empty the drip tray every day or when the red "drip tray full" indicator pops up. Clean the drip tray every week.	Remove the drip tray, add a small amount of detergent, and rinse it under the tap. You can also clean it in a dishwasher.
Water tank	Every week.	Rinse the water tank under tap every week.

Cleaning the portafilter, filter basket and brewing head

Cleaning the portafilter and filter basket after each use

- 1 Remove coffee ground from the portafilter.
- 2 Insert the portafilter into the brewing head again.
- 3 Press the Espresso button to thoroughly rinse the inside and outside of the brewing head, portafilter and filter basket with hot water. Rinse with hot water can effectively remove the residue and coffee grease.
- 4 Remove the portafilter from the brewing head and rinse the portafilter and filter basket under tap to thoroughly clean their insides and outsides.
- 5 Dry the filter baskets and the portafilter before placing them back.

i Do not wash the portafilter in a dishwasher, as it may damage the portafilter.

Cleaning the filter basket when clogged

- 1 When the filter basket is clogged, use the thin end of the cleaning pin (Fig. 30) to clear residue from the holes (Fig. 31).
- 2 You can also use the cleaning pin to clear residue from the coffee outlet and holes of the portafilter.

Cleaning the portafilter and filter baskets monthly

i Only use Philips coffee oil remover tablets (CA6704).

- 1 Dissolve a Philips coffee oil remover tablet in a bowl of lukewarm water.
- 2 Soak the filter baskets and portafilter in the solution for 20 minutes.
- 3 Thoroughly rinse the filter baskets and portafilter.

Cleaning the steam wand

Cleaning the steam wand after each use

Clean the steam wand after each use to keep it clean and prevent milk residue buildup.

- 1 Wipe the steam wand with a damp cloth immediately after each use.
- 2 Run the steam function for 5-10 seconds to expel milk residue.
 - Failure to clean the steam wand may affect the taste of milk.

Cleaning the steam wand when clogged

When any hole at the end of the steam wand is clogged, follow the steps below to unclog it.

- 1 Turn off the coffee machine.
- 2 Use the thick end of the cleaning pin to clear residue from the hole on the end of the steam wand (Fig. 32).

Cleaning the steam wand monthly with Philips milk circuit cleaner

- 1 Add one sachet of Philips milk circuit cleaner to the milk jug.
- 2 Fill the milk jug with 240 ml hot water.
- 3 Position the steam wand in the jug.
- 4 Let the steam wand soak in the jug for 20 minutes (Fig. 33).
- 5 Turn the hot water/steam knob to the position with the steam icon and let the steam function operate for 10 seconds.
- 6 Turn the hot water/steam knob to the off position to stop the steam function.
- 7 Let the steam wand soak in the jug for another 30 seconds.
- 8 Repeat steps 5 to 7 two more times.
- 9 Empty the jug and rinse it thoroughly.
- 10 Place the empty jug back under the steam wand.
- 11 Turn the hot water/steam knob to the position with the steam icon and let the steam function operate again for 10 seconds to flush out any residue of the cleaning solution.
- 12 Empty the jug and rinse it thoroughly.
- 13 Clean the steam tube with a clean damp cloth.

Cleaning the grinder and ground coffee outlet

Clean the grinder and ground coffee outlet every two weeks to prevent ground coffee from clogging the outlet or affecting grinding. Ensure the bean hopper is empty before starting cleaning. Ensure that the

grinder can rotate normally and no ground coffee comes out of the ground coffee outlet when the grinding function is activated.

- 1 Check and ensure that the bean hopper is empty.
- 2 Rotate the bean hopper counterclockwise to remove it from the coffee machine (Fig. 34).
- 3 Remove the top grinding wheel (Fig. 35) and clean the built-in grinding wheel with the cleaning brush (Fig. 36). Clean the grinding chamber and ground coffee chute with the grinder cleaning brush (Fig. 37).
- 4 Place back the internal grinding wheel (Fig. 38) and bean hopper (Fig. 4).
- 5 Start the grinding function with the inserted portafilter. Allowing the machine to run without coffee beans to clear any remaining powder residue from the grinding chamber. Cleaning is complete.

i Do not rinse the built-in grinder with water.

i If there is still powder residue, repeat step 5.

i Before starting cleaning, ensure that the bean hopper is empty, as coffee beans can damage the internal structure of the bean hopper when you remove it.

Cleaning the bean hopper

- 1 Empty the bean hopper.
- 2 Add a small amount of fragrance-free detergent and rinse it under the tap.
- 3 Wipe the surface dry with a cloth and let it air dry before use.

Cleaning the drip tray

Cleaning the drip tray every day

Empty the drip tray every day or when the red "drip tray full" indicator pops up.

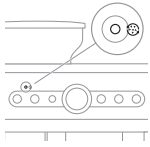
Cleaning the drip tray every week

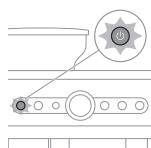
- 1 Remove the drip tray from the machine.
- 2 Add a small amount of detergent in the drip tray.
- 3 Rinse the drip tray under the tap thoroughly or clean it in a dishwasher.

Cleaning the water tank every week

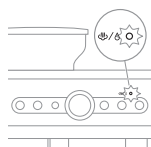
Rinse the water tank under the tap every week.

Warning icons

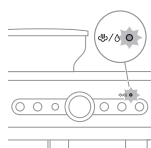
Warning icon	Solution
	The descaling/cleaning indicator is on: Descale the coffee machine (see 'Descaling').

Warning icon**Solution**

The On/Off button indicator flashes: The coffee machine is heating up.



The steam/hot water indicator flashes white: The coffee machine is heating up to use the hot water/steam function.



The steam/hot water indicator flashes red: The coffee machine is indicating a lack of water. The cause may be 1. lack of water in the water tank; or 2. pumping stopped due to overpressure.

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the coffee machine. For any problem that cannot be solved, please contact your local customer service center. The contact information is provided on the warranty card.

Problem	Cause	Solution
The coffee machine does not start.	The coffee machine is not connected to a power outlet.	Plug in the coffee machine
The coffee machine appears to be leaking.	The drip tray is overflowing, which appears to be a leak.	Empty the drip tray.
	The water tank is not in the correct position.	Re-insert the water tank and push it down into the coffee machine.
	The water tank is not fully inserted, allowing air to be drawn into the coffee machine.	Ensure the water tank is in the correct position by removing it, re-inserting it and pushing it down firmly.
	The coffee machine is not placed on a level surface.	Place the coffee machine on a level surface to prevent liquid in the drip tray from overflowing.
There is steam coming out or a hissing or rattling sound after the coffee machine is started or during brewing.	This is normal. The pressure relief valve produces this sound during its normal operation.	
The coffee machine makes a lot of noise and cannot brew coffee.	There is no water in the water tank.	Fill the water tank with water.

Problem	Cause	Solution
	The water tank is not fully inserted, allowing air to be drawn into the coffee machine. The sealing ring at the bottom of the water tank is not removed.	Ensure the water tank is in the correct position by removing it, re-inserting it and pushing it down firmly. The coffee machine is provided with a sealing ring to protect the water loop. Remove the sealing ring before first use.
The coffee is too cold.	A cold cup will lower the temperature of your drink.	Preheat the cup by rinsing it with hot water.
	Adding milk will lower the temperature of your drink.	Whether you add hot or cold milk, it will lower the temperature of your coffee. Preheat the cup by rinsing it with hot water.
	The temperature of the machine is not set properly.	Check the temperature setting of the machine and set it to the highest level (see 'Customizing coffee temperature').
The coffee is too weak.	The grinder is set to high coarseness.	Set the coarseness level to a smaller number (see 'Setting the grinder'). You have to brew 1 to 2 cups before achieving a different taste.
	The ground coffee is not enough.	Increase the quantity by using the Grind Amount knob.
The milk does not froth.	The type of milk used is not suitable.	The quantity and quality of froth varies depending on the type of milk. For good frothing, use semi-skimmed milk, whole milk or lactose-free milk.
	The steam wand is clogged.	Clean the steam wand (see 'Cleaning the steam wand when clogged').
	The steam wand is dipped too deep in the milk carafe.	Adjust the depth the steam wand is dipped in the milk (see 'Making milk froth').
The coffee is not flowing out or the flow is slow.	The grinder is set to low coarseness.	See the coarseness level to a larger number (see 'Setting the grinder'). Please be noted that this may affect the taste of your coffee.
	There is too much ground coffee in the filter basket.	Reduce the ground coffee in the filter basket by using the Grind amount knob.
	The filter basket used is not suitable.	Use a filter basket suitable for this coffee machine.
	The filter basket in the portafilter is clogged.	Use a different filter basket for testing. If the filter basket works normally, it indicates that the original filter basket is clogged and should be cleaned (see 'Cleaning the portafilter, filter basket and brewing head').

Problem	Cause	Solution
	The coffee spout of the portafilter is clogged.	You can also use the thin end of the cleaning pin to clear residue from the coffee outlet and holes of the portafilter.
Coffee flows along the edge of the portafilter.	The portafilter is not properly secured on the brewing head.	Secure the portafilter properly on the brewing head.
	The upper edge of the portafilter is dirty.	After grinding, remove any coffee residues from the edge of the portafilter.
	The filter basket is not inserted properly.	Insert the filter basket properly. Ensure that its edge does not protrude beyond the brew handle's edge.
	There is coffee residue on the portafilter bracket of the brewing head.	Clean the ground portafilter bracket with the cleaning brush.
	There is too much ground coffee in the filter basket.	Reduce the amount of the ground coffee in the filter basket using the Grind amount knob.
Less and less ground coffee comes out of the output during grinding.	The ground coffee outlet is clogged.	Clean the grinder and ground coffee outlet (see 'Cleaning the grinder and ground coffee outlet').
Ground coffee splatters during grinding.	The powder ring is not used.	Install the powder ring before grinding.
	There is too much grinding.	Before the grinding ends automatically, press and release the Grinder button to end it to reduce the amount of ground coffee.
The portafilter cannot be installed normally.	The portafilter is not properly snapped into the brewing head.	Install the portafilter.
	The portafilter is not tightened by rotating from the leftmost insertion position.	Install the portafilter.
The amount of ground coffee changes.	A different coarseness level is used.	This is normal. Different coarseness levels may result in different amounts of ground coffee.
	A different type of beans is used.	This is normal. Beans of different roast degrees or brands yield different amounts of ground coffee even at the same coarseness level.

Problem	Cause	Solution
	Beans of a different freshness are used.	This is normal. Beans stored for different time yield different amounts of ground coffee even at the same coarseness level.
The machine stops brewing and the steam/hot water indicator flashes red.	The machine is out of water.	Fill the water tank and place it back.

Technical specifications

The manufacturer reserves the right to improve the technical specifications of the product. All the preset quantities are approximate.

Description	Value
Size (h x w x d)	410 x 320 x 335 mm
Weight without packaging	8.0 kg
Weight with packaging	13.5 kg
Power cord length	1 m
Power plug type	Type Y
Power rating	220-240 V, 50-60 Hz, 1490-1750 W Heating: 1340-1600 W, Grinding: 150 W
Standby power	< 0.5 w

Indhold

Oversigt over maskinen (fig. A)	22
Kontrolpanel (fig. B)	23
Introduktion	23
Før første brug	23
Sådan laver du kaffe	25
Sådan laver du mælkeskum	30
Sådan laver du varmt vand	30
Afkalkning	31
Automatisk dvaletilstand	31
Rengøring og vedligeholdelse	31
Advarselsikoner	35
Fejlfinding	35
Tekniske specifikationer	38

Oversigt over maskinen (fig. A)

i Noget af tilbehøret er kun til bestemte typer.

A1	Beholder til kaffebønner	A10	Drypbakke
A2	Dobbelt beholder til kaffebønner	A11	Rist til drypbakke
A3	Kværnblad	A13	Vandtankens låg
A4	Pulverring	A14	Vandtank
A5	Portafilter	A15	Stamperåbning
A6	Kontrolpanel	A16	Damp-/varmtvandsknap
A7	Modtagerbeslag til formalet kaffe (kværnposition)	A17	Varmtvandsrør
A8	Bryggehoved	A18	Dampdyse
A9	Adskiller til formalet pulver		

Tilbehør

A12	Rengøringsstift	A23	Rensebørste
A19	Filterkurv med dobbelt væg (enkelt eller dobbelt kop)	A24	Rensebørste til kværn
A20	Filterkurv med enkelt væg (enkelt eller dobbelt kop)	A25	Mælkekande med temperaturstrimmel
A21	Espressobakke	A26	Mælkekande
A22	Kalibreret stamper		

Kontrolpanel (fig. B)

Se figur B for at få en oversigt over alle knapper og ikoner. Du finder beskrivelsen nedenfor.

B1	On/Off-knap	B6	Trykmåler
B2	Afkalkningsindikator	B7	Espresso
B3	Kværn	B8	Dobbelt espresso
B4	Indikator for enkelt/dobbelt dosis	B9	Americano
B5	Knap til formalingsmængde	B10	Varmtvands-/dampindikator

Introduktion

Tillykke med dit køb af en Philips Barista Brew-espressomaskine! For at få fuldt udbytte af den support, vi tilbyder, skal du registrere dit produkt på **www.home.id**.

Læs den separate garantifolder grundigt, før du bruger maskinen for første gang, og gem den til senere brug.

For at du kan komme i gang og få mest muligt ud af din maskine, tilbyder vi onlinesupport på **http://www.philips.com/support**.

i Der findes flere forskellige udgaver af denne semiautomatiske espressomaskine, som har funktioner og tilbehør, der er lidt forskellige. Mælkekanden med temperaturstrimmel er f.eks. ikke inkluderet i alle versioner. Hver version har sit eget typenummer, som du kan finde på det dataskilt, der sidder i bunden af maskinen.

i Denne maskine er blevet testet med kaffe. Selvom maskinen er blevet omhyggeligt rengjort, kan der være kafferester tilbage. Vi kan dog garantere, at maskinen er helt ny.

Før første brug

1. Montering af beholder til bønner og påfyldning af vandtanken

i Kontrollér og sørg for, at de to pile på kværnen står ud for hinanden (fig. 1).

- 1 Kontrollér og sørg for, at de to "I"-mærker på bunden af beholderen til bønner står ud for hinanden (fig. 2).
- 2 Tryk ned på beholderen til bønner, sørg for, at låsesymbolet på beholderen til bønner står ud for trekantsymbolet øverst (fig. 3) på maskinen, og drej beholderen til bønner med uret (fig. 4).
- 3 Drej beholderen til bønner for at vælge din foretrukne formalingsgrad (fig. 5).

i Kværnen og beholderen til bønner er præcisionskomponenter, så undgå at afmontere dem ofte, efter de er monteret.

- 4 Åbn vandtankens låg, tag fat i det øverste håndtag på vandtanken og løft det lodret opad for at fjerne det (fig. 6).
- 5 Fjern den gule forseglingsstrimmel fra bunden af vandtanken (fig. 7).
- 6 Fyld vandtanken med rent vand til maksimummarkeringen på vandtanken (fig. 8).

24 Dansk

- 7 Tag fat i det øverste håndtag, og sæt vandtanken lodret tilbage i maskinen. Luk låget til vandtanken (fig. 9).

i Den fjernede, gule forseglingsstrimmel skal ikke sættes på igen. Den kan bortskaffes.

i For at opnå den bedste kaffekvalitet anbefaler vi, at vandet i vandtanken ofte skiftes.

2. Sådan tændes maskinen den første gang

- 1 Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
- 2 Sørg for, at dampknappen er slået fra (fig. 10).
- 3 Tryk på On/Off-knappen (fig. 11) for at tænde maskinen.
 - On/Off- og Espresso-knapperne lyser derefter.
- 4 Sæt en skål under varmtvands-/dampdysen og bryggehovedet (fig. 29).
- 5 Tryk på Espresso-knappen (fig. 12) for at skylle.
 - Der begynder at strømme varmt vand ud af bryggehovedet, varmtvandsrøret og dampdysen.
- 6 Når vandet holder op med at løbe, begynder On/Off-knappen at blinke, og maskinen begynder at varme op.

⚠ Første gang du bruger maskinen, skal du trykke på Espresso-knappen, når du har tændt for maskinen, for at skylle den. Du kan først kværne kaffebønner eller brygge kaffe, når du har skyllet maskinen.

⚠ Under skylningen kan dampdysen blive varm. Lad den køle af, før du rører ved den, for at undgå forbrændinger.

Indstilling af vandets hårdhed

- 1 Sluk for maskinen.
- 2 Tryk på og hold On/Off-knappen og Americano-knappen nede på samme tid i tre sekunder. Afkalkningsknappen og On/Off-knappen begynder at blinke.

Standarden er hårdt vand, så Americano-knappen vil lyse.

- Tryk på Dobbelt Espresso-knappen for at justere indstillingen for vandkvalitet til medium.
- Tryk på Espresso-knappen for at justere indstillingen for vandkvalitet til blødt.

Tryk på On/Off-knappen for at bekræfte, når den korrekte hårdhed for vandet er valgt.

⚠ Du kan måle din lokale vandforsynings vandhårdhed ved at købe et Philips-sæt HD5085/01 til test af vandets hårdhed hos en leverandør i nærheden eller online via Philips-webstedet.

Philips teststrimmel

Blødt vand	4 grønne prikker	<3 dH
Medium vand	1 rød prik	>4 dH
Medium vand	2 røde prikker	>7 dH
Hårdt vand	3 røde prikker	>14 dH
Hårdt vand	4 røde prikker	>21 dH

Sådan laver du kaffe

Indstilling af kværnen

Kaffens formalingsgrad har stor betydning for, hvordan der brygges, f.eks. trykket og gennemstrømningshastighed og i sidste ende espressoens smag.

Denne maskine har 15 formalingsgrader (1-15). Jo lavere formalingsindstillingen er, jo finere males kaffebønnerne, og jo stærkere bliver kaffen.

Det kan være nødvendigt at justere i forhold til bønner med forskellige ristningsgrader, hvilket har indflydelse på, hvor meget malet kaffe der produceres.

De anbefalede formalingsgrader for espresso/americano er 1-4. Til længere kaffeopskrifter (f.eks. lungo) er grad 5-10 de bedste (fig. 5).

Valg mellem filterkurv med enkelt eller dobbelt væg

- Filterkurv med dobbelt væg (enkelt eller dobbelt kop):

De medfølgende filterkurve (fig. 13) med dobbelt væg gør, at du kan brygge en espresso med skum, selv når du bruger maskinen første gang, og bidrager til at opnå det optimale trygområde.

- Filterkurv med enkelt væg (enkelt eller dobbelt kop):

De medfølgende filterkurve (fig. 14) med enkelt væg er magen til dem, der anvendes i professionelle maskiner og kræver flere manuelle færdigheder og erfaring. De gør, at du bedre kan tilpasse din kaffe, hvilket giver bedre udtrækning, smag og ensartethed, når du først har fundet de rigtige indstillinger.

Valg af bønner fra den dobbelte beholder til kaffebønner

Hvis du har den dobbelte beholder til kaffebønner, kan du vælge, hvilken type bønner du vil bruge inden formalingen. Hvis du allerede har fyldt forskellige typer bønner i, kan du vælge et af de to kamre eller blande dem ved at bruge valgknappen.

i Det er normalt, at der sidder noget kaffe tilbage i udløbet til formalet kaffe. Når du skifter kaffebønnekammer, skal du male de resterende bønner og kassere grumset for at tømme det.

Formaling af bønner

- 1 Vælg en filterkurv til en enkelt kop eller en dobbelt kop.
 - Når filterkurven udskiftes, kan du nemt vippe den monterede filterkurv af med kanten af den anden filterkurv (fig. 15).
- 2 Sæt pulverringen på portafilteret (fig. 16).
- 3 Juster portafilteret med kværnbeslaget, og skub det vandret ind (fig. 17).
 - Brug knappen til formalmængde, hvis du vil formale flere eller færre bønner
- 4 Hvis du vil bruge automatisk formaling, skal du bruge et langt tryk på kværnknappen i tre sekunder for at vælge 1x eller 2x dosis. Tryk derefter på kværnknappen igen for at starte formalingen.
 - Når du bruger en filterkurv til en enkelt kop, skal du vælge en 1x dosis. Når du bruger en filterkurv til en dobbelt kop, skal du vælge en 2x dosis.
 - Hvis du vil stoppe formalingsprocessen midtvejs, skal du trykke på kværnknappen igen.
- 5 Hvis du vil bruge manuel formaling, skal du holde portafilteret med én hånd og sætte og holde portafilteret ind i beslaget, indtil den ønskede mængde kaffe er formalet.

i Det anbefales at bruge 12-14 gram bønner til en enkelt kop og 18-20 gram til en dobbelt kop. Du kan bruge en elektronisk vægt til at styre kaffemængden helt nøjagtigt. Du kan bruge "Max"-markeringen på filterkurven som en omtrentlig måleenhed.

i Sørg for, at beholderen til bønner er korrekt monteret og låst, før du putter kaffebønner i og bruger maskinen.

i Der må kun kommes ristede kaffebønner i beholderen til bønner. Kom ikke rå kaffebønner, kaffepulver, pulverkaffe eller andre kaffetyper i holderen til bønner, da dette kan beskadige kaffemaskinen.

i Hold øje med det maksimale niveau af formalet kaffe under formalingen, og undgå tilstopning af udløbet til formalet kaffe (fig. 18).

i Forskellige bønnetyper kan give lidt forskellige mængder formalet kaffe ved automatisk formaling. Du skal muligvis justere formalingsindstillingerne på baggrund af det faktiske brygningstryk for den enkelt type bønne (se 'Optimeret brygning').

i Hvis mængden af det formalede kaffe, der spildes, forværres, skal slisen til formalet kaffe rengøres (se 'Rengøring af kværnen og udløbet til formalet kaffe').

Stampning

- 1 Fjern portafilteret fra kværnbeslaget.
- 2 Fjern pulvereringen fra portafilteret (fig. 19).
- 3 Anbring portafilteret med den polstrede del af bunden på en bordplade for at gøre stampningen nem (fig. 20).
- 4 Bank let på portafilteret flere gange, så den formalede kaffe fordeler sig jævnt i filterkurven (fig. 21).
- 5 Brug den kalibrerede stamper til at stampe den formalede kaffe.
- 6 Sørg for, at den malede kaffe ikke overskrider maksimumlinjen i filterkurven efter stampning.
 - Ideelt set er højden på den malede kaffe lige under maksimumlinjen efter stampning.

Brygning af espresso

- 1 Sæt portafilteret i bryggehovedet.
 - Juster portafilteret med "trekant"-mærket på bryggehovedet, og sæt det op i bryggehovedet (fig. 22). Drej derefter portafilteret mod uret til midten for at låse det (fig. 23).
- 2 Tryk på knappen Espresso eller Dobbelt espresso for at starte brygningen (fig. 24).
 - Tryk på knappen igen, hvis du vil stoppe udløbet, inden maskinen er færdig.

i Når On/Off-knappens indikator blinker, er maskinen i forvarmningstilstand, og brygning kan ikke startes. Når alle knappernes indikatorer lyser konstant, kan brygning startes.

i Når brygningen er færdig, kan der komme damp- og pumpestøj over drypbakken. Dette er normalt og indikerer, at trykket tages af maskinen.

i Hvis brygningstrykket bliver for højt, stopper maskinen med at dispensere kaffe. På dette tidspunkt fortsætter indikatoren med at blinke.

i Mængden af espresso er som standard ca. 40 ml og dobbelt espresso ca. 80 ml.

Brygning americano

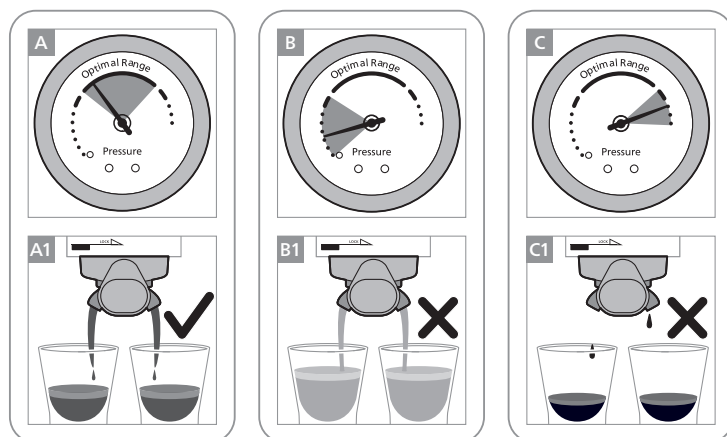
En americano laves ved at fylde varmt vand fra vandudløbet i en kop med espresso.

- 1 Sæt portafilteret i bryggehovedet, juster grebet med "trekant"-mærket, og sæt det op i bryggehovedet (fig. 22). Drej derefter grebet mod uret til midten for at låse det (fig. 23).
- 2 Anbring en stor kop under udløbsåbningerne i portafilteret og Americano-vandudløbet (fig. 25).
- 3 Tryk på Americano-knappen for at begynde at brygge en kop espresso først.
- 4 Når en kop espresso er brygget færdig, løber der varmt vand ned i koppen fra Americano-vandudløbet for at færdiggøre Americanoen.

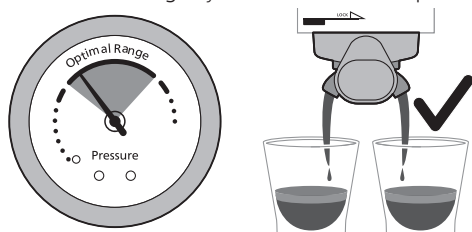
i Varmtvandsudløbet kan blive varmt. Lad det afkøle først for at undgå brandskader.

Optimeret brygning

Trykket er en vigtig faktor, når der brygges espresso. Trykmåleren angiver trykket og hjælper med at holde øje med den optimale udtrækning for dine espresso-shots. Det anbefales at genjustere formalingsparametrene i forhold til trykmålerens visning, hver gang du skifter til en anden type kaffebønner.

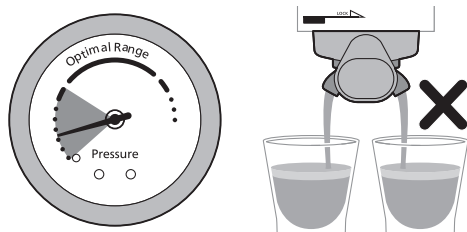


For at sikre en optimal udtrækning bør du få et jævnt flow, en rig og fløjlsblød crema samt en kaffe med en afbalanceret smag. Trykket skal være i det optimale område.

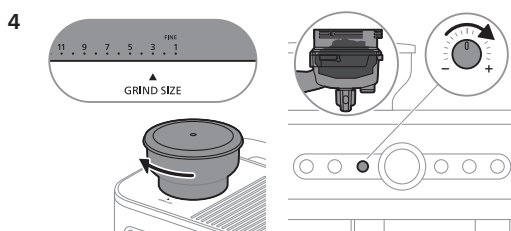


Udtrækning, der ikke er kraftig nok

Hvis kaffen er underudtrukket, får du et hurtigt flow, tynd og bleg crema samt en kaffe, der smager syrligt og svagt. Trykket er i det lave område.

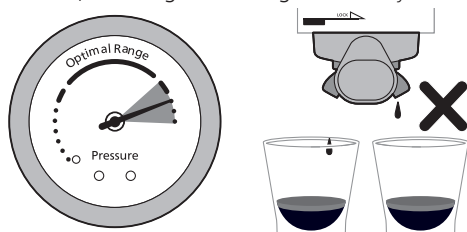


- 1 Juster kværnen til et finere niveau.
- 2 Hvis der stadig er underudtrækning, skal du øge mængden af malet kaffe ved at dreje knappen til formalmængde til "+" – plusniveauet – til højre.
- 3 Det kan være, at du skal bruge flere forsøg på at opnå optimal udtrækning. Gentag trin 1 og 2 efter behov.

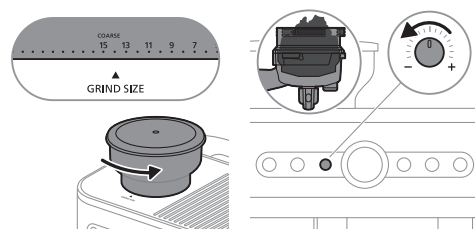


Udtrækning, der er for kraftig

Hvis kaffen er overudtrukket, vil du få dryppende eller ingen gennemstrømning, mørk og ujævn crema samt en kaffe, der smager bittert og brændt. Trykket er i det høje område.



- 1 Juster kværnen til et grovere niveau.
- 2 Hvis der stadig er overudtrækning, skal du mindske mængden af malet kaffe ved at dreje knappen til formalmængde til "-" – minusniveauet – til venstre.
- 3 Det kan være, at du skal bruge flere forsøg på at opnå optimal udtrækning. Gentag trin 1 og 2 efter behov.



Tilpasning af standardmængder

- 1 Sæt portafilteret med stampet, formalet kaffe i bryggehovedet.
- 2 Tryk på knappen for den drik, som du vil tilpasse, og hold den inde for at tilpasse den. Efter tre sekunder går maskinen i tilpasningstilstanden, og der lyder et bip.
- 3 Slip knapperne, når koppen indeholder den ønskede mængde. Indstillingen er udført, når du hører et bip fra maskinen.
- 4 Når du har indstillet mængden til en drik, dispenserer maskinen den nye mængde, når du vælger den drik igen.

i Tryk Americano-knappen og hold den inde for at udtrække den ønskede mængde kaffe. Slip den for at indstille den nye mængde kaffe. Gentag for at justere mængden af vand.

i Minimum for mængden af espresso og dobbelt espresso er henholdsvis 20 ml og 40 ml.

i Maksimum for mængden af espresso og dobbelt espresso er henholdsvis 70 ml og 120 ml.

i For americano er minimum og maksimum for mængde af kaffe henholdsvis 20 ml og 70 ml. Minimum og maksimum for mængde af varmt vand er henholdsvis 50 ml og 200 ml.

Tilpasning af kaffetemperaturen

Det er muligt at justere temperaturen for udtrækning af kaffe. Du kan vælge mellem tre indstillinger: varm kaffe, mediumvarm kaffe og meget varm kaffe. Kaffens bitterhed øges og syren reduceres, jo højere temperaturen for udtrækning af kaffe er. Kaffens bitterhed reduceres og syren øges, jo lavere temperaturen for udtrækning af kaffe er.

- 1 Sluk for maskinen.
- 2 Tryk på og hold On/Off-knappen og Espresso-knappen inde i tre sekunder. Maskinen afgiver en biplyd.
- 3 Tryk på én af knapperne nedenfor for at justere indstillingen af temperatur for udtrækning af kaffe til dit foretrukne niveau.
 - Tryk på Espresso-knappen for at justere indstillingen til varm kaffe.
 - Tryk på Dobbelt Espresso-knappen for at justere indstillingen til mediumvarm kaffe.
 - Tryk på Americano-knappen for at justere indstillingen til meget varm kaffe.

Tryk på On/Off-knappen for at bekræfte den, når den korrekte temperatur for kaffe er valgt.

Hvis du ikke selv slukker maskinen, slukker den automatisk efter 30 minutter.

Nulstilling af mængderne til fabriksindstillingerne

- Nulstilling af espresso: Tænd for maskinen, tryk på og hold On/Off- og Espresso-knappen inde på samme tid i tre sekunder. Herefter vil du høre tre "bip", og On/Off- og Espresso-knapperne blinker tre gange.
- Nulstilling af dobbelt espresso: Tænd for maskinen, tryk på og hold On/Off- og Dobbelt espresso-knappen inde på samme tid i tre sekunder. Herefter vil du høre tre "bip", og On/Off- og Dobbelt espresso-knapperne blinker tre gange.
- Nulstilling af americano: Tænd for maskinen, tryk på og hold On/Off- og Americano-knappen inde på samme tid i tre sekunder. Herefter vil du høre tre "bip", og On/Off- og Americano-knapperne blinker tre gange.

Efter hver af disse tre nulstillinger vil maskinen gå i standby-klar tilstand.

Sådan laver du mælkeskum

 Brug altid mælk direkte fra køleskabet, da det giver det bedste skum.

Tilberedning

- 1 Hæld ca. 1 dl mælk i en mælkekande til cappuccino og ca. 1,5 dl mælk til latte macchiato (fig. 26).
- 2 Drej knappen til damppositionen for at starte forvarmning af damp (fig. 27). Dampindikatoren begynder at blinke.

 Du opnår den optimale skum, hvis du ikke ryster mælkekanden og ikke holder mælkekanden lodret (fig. 28).

- 3 Vent i ca. 10-20 sekunder, indtil dampindikatoren lyser konstant. Maskinen begynder at udsende damp.
- 4 Vent i yderligere 5 sekunder, indtil dampen er stabil, og kondensvandet er væk. Sluk derefter for dampen (fig. 10).
- 5 Drej dampdysen med mælkekandens tud som omdrejningspunkt, og placer den kl. 3 eller 9 i mælkekandens retning.

Gennemluftning

Den mængde luft, der indføres under gennemluftningen, bestemmer mælkeskummets tykkelse og fluiditet. Mere gennemluftning giver et tykkere lag skum med mindre fluiditet. Mindre gennemluftning giver tyndere skum med bedre fluiditet. Du kan styre luftmængden ved at justere dybden af dampdysen i forhold til mælkeoverfladen og gennemluftningstiden.

- 1 Bevæg mælkekanden op og ned langs mælken for at få mælkekanden til at nedsænke dampdysen ca. 5 mm under væskeoverfladen.
- 2 Drej varmtvands-/dampknappen til damppositionen for at starte dampfunktionen.
- 3 Du bør høre en "hvæsende" lyd, der minder om at rive papir i stykker, hvilket indikerer, at gennemluftningen er passende. Hold dampdysen stille, og skab strømhvirvler.
- 4 Bliv ved med at gennemlufte i 5-15 sekunder

Emulgering

Emulgeringen bestemmer, hvor ensartet og tæt mælkeskummet er. Det anbefales at sænke dampdysen ned til halvdelen af mælkeniveauet for at sikre ensartet mælkeskum.

- 1 Mens du holder mælkekandens tud i kontakt med dampdysen, skal du langsomt flytte mælkekanden op langs dampdysen, indtil dampdysen er ca. 3 cm under væskeoverfladen. Hold mælkekanden stille for at skabe strømhvirvler kontinuerligt. Det blander den tidligere indførte luft med ind for at danne cremet skum gradvist.
- 2 Når bunden af mælkekanden bliver varm, hvilket indikerer, at mælken har nået den ideelle temperatur (omkring 60-65 °C), skal du dreje varmtvands-/dampknappen til slukket position for at stoppe med at skumme mælken.

 Dampdysen bliver meget varm, mens den bruges. Lad den køle ned, inden den berøres.

 Rengør dampdysen med en fugtig klud, hver gang du har brugt den, af hygiejnemæssige årsager og for at undgå, at mælkerester sætter sig fast.

Sådan laver du varmt vand

- 1 Sæt en kop under dampdysen.
- 2 Drej knappen til positionen for varmt vand for at tænde for det varme vand. På dette tidspunkt lyser indikatoren for damp/varmt vand.
- 3 Det varme vand stoppes ved at dreje damp-/varmtvandsknappen til off-position.

i Dampdysen bliver meget varm, mens den bruges. Lad den køle ned, inden den berøres.

Afkalkning

Når afkalkningsindikatoren begynder at lyse, er det tid til at afkalke din kaffemaskinen.

Brug aldrig et afkalkningsmiddel, der er indeholder svovlsyre, saltsyre, aminosulfaminsyre eller eddikesyre (f.eks. eddike), da dette kan beskadige kaffemaskinens vandkredsløb og muligvis ikke fjerner alt kalk.

Hvis der ikke bruges Philips-afkalkningsmiddel, bortfalder garantien. Garantien bortfalder også, hvis maskinen ikke afkalkes.

Der følger ikke afkalkningsmiddel med maskinen. Du kan købe Philips-afkalkningsmiddel hos en lokal leverandør eller i onlinebutikken (<http://www.philips.com/support>).

Afkalkningsproceduren omfatter én afkalkningscyklus (≈ 4 minutter) og én gennemskylningscyklus (≈ 3 minutter).

Afkalkningsprocedure

- 1 Tænd for kaffemaskinen.
- 2 Fjern drypbakken, tøm den for vand, og sæt den på plads igen.
- 3 Fjern vandtanken og tøm vandet ud af den.
- 4 Hæld Philips-afkalkningsmidlet (CA6700) i vandbeholderen, og fyld den op til afkalkningsniveauet (afkalkningsikonet, der er trykt på vandbeholderen).
- 5 Sæt vandtanken på plads igen, og placer en stor skål (≥ 1,2 l) under bryggehovedet og dampdysen til opsamling af væsken (fig. 29).
- 6 Start afkalkningen ved at trykke på Espresso- og Dobbelt Espresso-knappen på samme tid og holde dem inde tid i tre sekunder, indtil der lyder et bip.
- 7 Lad maskinen dispensere afkalkningsmidlet. Når den er færdig, slukker maskinen automatisk.
- 8 Fjern vandtanken, og rengør den for eventuel tilbageblivende afkalkningsmiddel ved at skylle den med rent vand.
- 9 Fyld vandtanken med rent vand til maksimummarkeringen på vandtanken (fig. 8).
- 10 Tøm den store skål, og placer den igen under bryggehovedet og dampdysen til opsamling af vandet.
- 11 Tryk på On/Off-knappen. Espresso-knappen begynder at lyse.
- 12 Tryk på Espresso-knappen, og lad maskinen dispensere vandet.
- 13 Når maskinen er færdig med at dispensere vandet, er afkalkningsprocessen udført, og maskinen vil automatisk være klar til at brygge.

Automatisk dvaletilstand

Hvis maskinen ikke er blevet betjent i 30 minutter, går den automatisk i dvaletilstand og alle indikatorer slukkes.

Maskinen kan bruges igen ved at trykke på On/Off-knappen for at starte den igen.

i Du kan også slukke maskinen ved at trykke på On/Off-knappen, mens den er tændt.

Rengøring og vedligeholdelse

Regelmæssig rengøring og vedligeholdelse holder din kaffemaskine i optimal tilstand, så den kan lave velsmagende kaffe i lang tid.

32 Dansk

Se tabellen nedenfor for oplysninger om, hvornår og hvordan alle kaffemaskinens aftagelige dele skal rengøres.

Del	Hvor ofte skal de rengøres?	Hvordan skal de rengøres?
Portafilter, filterkurv og bryggehoved	Efter hver brug.	Skyl grundigt portafilterets og filterkurvens indvendige og udvendige dele (se 'Rengøring af portafilteret, filterkurven og bryggehovedet').
Filterkurv	Når hullerne i filterkurven er tilstoppede.	Brug den tynde ende af rengøringsstiften til at fjerne snavs fra hullerne (se 'Rengøring af filterkurven, når den er tilstoppet').
Portafilter og filterkurv	Hver måned	Brug Philips' kaffeoliefjernertabletter til at rengøre portafilteret og filterkurvene (se 'Månedlig rengøring af portafilteret og filterkurvene').
Dampdyse	Efter hver brug.	Aftør dampdysen med en fugtig klud, og aktiver dampen (se 'Rengøring af dampdysen efter hver brug').
Dampdyse	Når den er tilstoppet.	Brug den tykke ende af rengøringsstiften til at fjerne snavs fra hullerne i enden af dampdysen (se 'Rengøring af dampdysen, når den er tilstoppet').
Dampdyse	Hver måned	Brug Philips-rengøringsmiddel til mælkekredsløb til at rense dampdysen (se 'Månedlig rengøring af dampdysen med Philips-rengøringsmiddel til mælkekredsløb').
Kaffemaskinens overflade	Hver uge.	Aftør hver uge kaffepletter og kafferester på forsiden af kaffemaskinen med en fugtig klud. Brug ikke slibende materialer som ståluld eller skuresvampe, da det kan få malingen til at skalle af.
Kværnen og udløbet til formalet kaffe	Hver anden uge.	Brug den medfølgende rengøringsbørste til at rengøre kværnen og udløbet til formalet kaffe (se 'Rengøring af kværnen og udløbet til formalet kaffe').
Beholder til kaffebønner	Hver anden uge	Tøm beholderen til kaffebønner, tilsæt en lille mængde parfumefrit opvaskemiddel, og skyl den under vandhanen.
Drypbakke	Tøm drypbakken hver dag, eller når den røde indikator for "fuld drypbakke" stikker op. Rengør drypbakken hver uge.	Fjern drypbakken, tilsæt en lille mængde opvaskemiddel, og skyl den under hanen. Du kan også vaske den i opvaskemaskinen.
Vandtank	Hver uge.	Skyl vandtanken under vandhanen hver uge.

Rengøring af portafilteret, filterkurven og bryggehovedet

Rengøring af portafilteret og filterkurven efter hver brug

- 1 Fjern kaffegrums fra portafilteret.
- 2 Sæt portafilteret i bryggehovedet igen.
- 3 Tryk på Espresso-knappen for at skylle bryggehovedet, portafilteret og filterkurven grundigt indvendigt og udvendigt med varmt vand. Resterne og kaffefedt kan fjernes effektivt ved at skylle med varmt vand.
- 4 Fjern portafilteret fra bryggehovedet, og skyl portafilteret og filterkurven under hanen for at rengøre dem grundigt indvendigt og udvendigt.
- 5 Tør filterkurvene og portafilteret, inden du sætter dem tilbage.

i Portafilteret må ikke vaskes i opvaskemaskinen, da dette kan beskadige portafilteret.

Rengøring af filterkurven, når den er tilstoppet

- 1 Når filterkurven er tilstoppet, kan den tynde ende af rengøringsstiften (fig. 30) bruges til at fjerne snavs fra hullerne (fig. 31).
- 2 Du kan også bruge rengøringsstiften til at fjerne snavs fra kaffeudløbet og hullerne i portafilteret.

Månedlig rengøring af portafilteret og filterkurvene

i Brug kun kaffeoliefjernertabletter (CA6704) fra Philips.

- 1 Opløs en kaffeoliefjernertablet fra Philips i en skål med lunkent vand.
- 2 Læg filterkurvene og portafilteret i blød i opløsningen i 20 minutter.
- 3 Skyl filterkurvene og portafilteret grundigt.

Rengøring af dampdysen

Rengøring af dampdysen efter hver brug

Rengør dampdysen efter hver brug for at holde den ren og forhindre, at mælkerester sætter sig fast.

- 1 Aftør dampdysen med en fugtig klud umiddelbart efter brug.
- 2 Kør dampfunktionen i 5-10 sekunder for at fjerne mælkerester.
 - Hvis dampdysen ikke rengøres, kan det påvirke mælkens smag.

Rengøring af dampdysen, når den er tilstoppet

Hvis et af hullerne i enden af dampdysen er tilstoppet, skal du følge trinnene nedenfor for at rense den.

- 1 Sluk for kaffemaskinen.
- 2 Brug den tykke ende af rengøringsstiften til at fjerne snavs fra hullet i enden af dampdysen (fig. 32).

Månedlig rengøring af dampdysen med Philips-rengøringsmiddel til mælkekredsløb

- 1 Hæld et brev med Philips-rengøringsmiddel til mælkekredsløb i mælkekanden.
- 2 Fyld mælkekanden med 240 ml varmt vand.
- 3 Sæt dampdysen ned i kanden.
- 4 Lad dampdysen trække i kanden i 20 minutter (fig. 33).
- 5 Drej varmtvands-/dampknappen til positionen med dampikonet, og kør dampfunktionen i 10 sekunder.
- 6 Drej varmtvands-/dampknappen til off-positionen for at stoppe dampfunktionen.
- 7 Lad dampdysen trække i kanden i yderligere 30 sekunder.

34 Dansk

- 8 Gentag trin 5 til 7 yderligere to gange.
- 9 Tøm kanden, og skyl den grundigt.
- 10 Sæt den tomme kande tilbage under dampdysen.
- 11 Drej varmtvands-/dampknappen til positionen med dampikonet, og kød dampfunktionen igen i 10 sekunder for at skylle eventuelle rester af rengøringsopløsningen ud.
- 12 Tøm kanden, og skyl den grundigt.
- 13 Rengør damprøret med en ren fugtig klud.

Rengøring af kværnen og udløbet til formalet kaffe

Rengør kværnen og udløbet til formalet kaffe hver anden uge for at forhindre at den formalede kaffe tilstopper udløbet eller påvirker formalingen. Sørg for, at beholderen til kaffebønner er tom, før du starter rengøringen. Sørg for at kværnen kan rotere normalt, og at der ikke kommer formalet kaffe ud af udløbet til formalet kaffe, når formalingsfunktionen aktiveres.

- 1 Kontrollér og sørg for, at beholderen til kaffebønner er tom.
- 2 Drej beholderen til kaffebønner mod uret for at afmontere den fra kaffemaskinen (fig. 34).
- 3 Fjern det øverste kværnhjul (fig. 35), og rengør det indbyggede kværnhjul med rensesbørsten (fig. 36). Rengør kværnkammeret og kaffebønneslisen med rengøringsbørsten (fig. 37) til kværnen.
- 4 Sæt det indvendige kværnhjul (fig. 38) og beholderen (fig. 4) til kaffebønner tilbage på plads.
- 5 Start kværnfunktionen med portafilteret sat i. Lad maskinen køre uden kaffebønner for at fjerne eventuelle pulverrester fra kværnkammeret. Nu er rengøringen udført.

i Skyl ikke den indbyggede kværn med vand.

i Hvis der stadig findes pulverrester, gentages trin 5.

i Inden rengøringen påbegyndes, skal det sikres, at beholderen til kaffebønner er tom, da kaffebønner kan beskadige beholderens indvendige konstruktion, når du fjerner den.

Rengøring af beholderen til kaffebønner

- 1 Tøm beholderen til kaffebønner.
- 2 Tilsæt en lille mængde parfumefrit opvaskemiddel, og skyl den under vandhanen.
- 3 Tør overfladen af med en klud, og lad den lufttørre før brug.

Rengøring af drypbakken

Rengøring af drypbakken hver dag

Tøm drypbakken hver dag, eller når den røde indikator for fuld drypbakke vises.

Rengøring af drypbakken hver uge

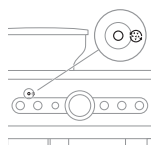
- 1 Fjern drypbakken fra maskinen.
- 2 Tilsæt en lille mængde opvaskemiddel i drypbakken.
- 3 Skyl drypbakken grundigt under hanen, eller vask den i en opvaskemaskine.

Rengøring af vandtanken hver uge

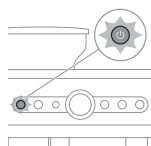
Skyl vandtanken under vandhanen hver uge.

Advarselsikoner

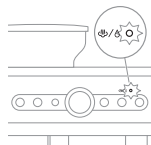
Advarselsikon Løsning



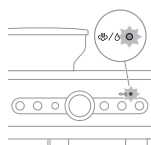
Afkalknings-/rengøringsindikatoren tændes: Afkalk kaffemaskinen (se 'Afkalkning').



On/Off-knappens indikator blinker: Kaffemaskinen er ved at varme op.



Indikatoren for damp/varmt vand blinker hvidt: Kaffemaskinen varmer op, så varmtvands-/dampfunktionen kan bruges.



Indikatoren for damp/varmt vand blinker rødt: Kaffemaskinen indikerer, at den mangler vand. Årsagen kan være 1. mangel på vand i vandtanken eller 2. pumpningen stoppede pga. overtryk.

Fejlfinding

Dette afsnit opsummerer de mest almindelige problemer, der kan forekomme ved brug af kaffemaskinen. Hvis der er problemer, som ikke kan løses, skal du kontakte dit lokale kundeservicecenter. Du kan finde kontaktoplysningerne på garantikortet.

Problem	Årsag	Løsning
Kaffemaskinen starter ikke.	Kaffemaskinen er ikke sluttet til en stikkontakt.	Slut kaffemaskinen til en stikkontakt
Kaffemaskinen ser ud til at være utæt.	Drypbakken løber over, hvilket kan ligne en utæthed.	Tøm drypbakken.
	Vandtanken sidder ikke i den korrekte position.	Isæt vandtanken igen, og tryk den ned i kaffemaskinen.
	Vandtanken er ikke sat helt i maskinen, så der bliver trukket luft ind i kaffemaskinen.	Sørg for, at vandtanken sidder i den korrekte position ved at fjerne den og sætte den i igen og trykke den godt ned.
	Kaffemaskinen står ikke på en jævn overflade.	Placer kaffemaskinen på en jævn overflade, så væsken i drypbakken ikke løber over.

Problem	Årsag	Løsning
Der kommer damp ud eller der høres en hvæsende eller klaprende lyd, når kaffemaskinen startes eller under brygning.	Dette er normalt. Trykaflastningsventilen afgiver denne lyd under sin normale drift.	
Kaffemaskinen støjer meget og kan ikke brygge kaffe.	Der er ikke vand i vandtanken.	Fyld vandtanken med vand.
	Vandtanken er ikke sat helt i maskinen, så der bliver trukket luft ind i kaffemaskinen. Forseglingsspringen i bunden af vandtanken er ikke fjernet.	Sørg for, at vandtanken sidder i den korrekte position ved at fjerne den og sætte den i igen og trykke den godt ned. Kaffemaskinen leveres med en forseglingsspring for at beskytte vandkredsløbet. Fjern forseglingsspringen, før første brug.
Kaffen er for kold.	En kold kop reducerer din driks temperatur.	Forvarm koppen ved at skylle den med varmt vand.
	Når der hældes mælk i, reducerer det din driks temperatur.	Uanset om du hælder varm eller kold mælk i, vil det reducere din kaffes temperatur. Forvarm koppen ved at skylle den med varmt vand.
	Maskinens temperatur er ikke indstillet korrekt.	Kontrollér maskinens temperaturindstilling, og indstil den til det højeste niveau (se 'Tilpasning af kaffetemperaturen').
Kaffen er for tynd.	Kværnen er indstillet til højeste formalingsgrad.	Indstil formalingsgraden til et lavere tal (se 'Indstilling af kværnen'). Du skal brygge 1 til 2 kopper, før du opnår en anden smag.
	Formalingsgraden er ikke tilstrækkelig.	Øg mængden vha. knappen til formalingsmængde.
Mælken er ikke skummet.	Du har brugt en uegnet type mælk.	Skummets mængde og kvalitet varierer afhængigt af mælken type. Der opnås en god skum, når der bruges letmælk, sødmælk eller laktosefri mælk.
	Dampdysen er tilstoppet.	Rengør dampdysen (se 'Rengøring af dampdysen, når den er tilstoppet').
	Dampdysen er dyppet for langt ned i mælkekanden.	Juster dampdysens dybde i mælken (se 'Sådan laver du mælkeskum').
Kaffen strømmer ikke ud eller gennemstrømningen er langsom.	Kværnen er indstillet til lav formalingsgrad.	Indstil formalingsgraden til et højere tal (se 'Indstilling af kværnen'). Vær opmærksom på, at dette kan påvirke din kaffes smag.

Problem	Årsag	Løsning
	Der er for meget formalet kaffe i filterkurven.	Reducer mængden af formalet kaffe i filterkurven vha. knappen til formalingsmængde.
	Du bruger en uegnet filterkurv.	Brug en filterkurv, som passer til denne kaffemaskine.
	Filterkurven i portafilteret er tilstoppet.	Brug en anden filterkurv til at teste det. Hvis filterkurven fungerer normalt, er det en indikation på, at den oprindelige filterkurv er tilstoppet og skal rengøres (se 'Rengøring af portafilteret, filterkurven og bryggehovedet').
	Kaffeudløbet i portafilteret er tilstoppet.	Du kan også bruge den tynde enden af rengøringsstiften til at fjerne snavs fra kaffeudløbet og hullerne i portafilteret.
Der flyder kaffen langs portafilterets kant.	Portafilteret sidder ikke godt nok fast i bryggehovedet.	Sæt portafilteret ordentligt fast i bryggehovedet.
	Den øverste kant af portafilteret er snavset.	Efter formaling skal eventuelle kafferester fjernes fra kanten af portafilteret.
	Filterkurven er ikke sat korrekt i.	Sæt filterkurven korrekt i. Sørg for, at dens kant ikke går længere ud end bryggehåndtagets kant.
	Der sidder kafferester på portafilterets beslag i bryggehovedet.	Rengør portafilterets beslag med rensbørsten.
	Der er for meget formalet kaffe i filterkurven.	Reducer mængden af formalet kaffe i filterkurven vha. knappen til formalingsmængde.
Der kommer mindre og mindre kaffe ud af udløbet under formalingen.	Udløbet til formalet kaffe er tilstoppet.	Rengør kværnen og udløbet (se 'Rengøring af kværnen og udløbet til formalet kaffe') til formalet kaffe.
Der spildes formalet kaffe under formalingen.	Pulverringen er ikke i brug.	Monter pulverringen inden formalingen.
	Der er for meget formalet kaffe.	Før formalingen stopper automatisk, kan kværn-knappen trykkes og slippes for at stoppe den og reducere mængden af formalet kaffe.
Portafilteret kan ikke monteres som det plejer.	Portafilteret er ikke gået korrekt i indhak med bryggehovedet.	Monter portafilteret.
	Portafilteret spændes ikke ved at dreje det fra indføringspositionen yderst til venstre.	Monter portafilteret.

Problem	Årsag	Løsning
Mængden af formalet kaffe ændrer sig.	Der anvendes en anden formalingsgrad.	Dette er normalt. Forskellige formalingsgrader kan medføre forskellige mængder formalet kaffe.
	Der anvendes en anden type kaffebønner.	Dette er normalt. Bønner med forskellige ristningsgrad eller mærker resulterer i forskellige mængder formalet kaffe, selv ved samme formalingsgrad.
	Der anvendes bønner med forskellig friskhed.	Dette er normalt. Bønner, der er opbevaret i længere eller kortere tid, resulterer i forskellige mængder formalet kaffe, selv ved samme formalingsgrad.
Maskinen stopper brygningen og indikatoren for damp/varmt vand blinker rødt.	Maskinen mangler vand.	Fyld vandtanken, og sæt den i igen.

Tekniske specifikationer

Producenten forbeholder sig ret til at forbedre produktets tekniske specifikationer. Alle de forudindstillede mængder er cirkaangivelser.

Beskrivelse	Værdi
Størrelse (h x b x d)	410 x 320 x 335 mm
Vægt uden emballage	8,0 kg
Vægt med emballage	13,5 kg
Længde af ledning	1 m
Strømsstiktype	Type Y
Nominel effekt	220-240 V, 50-60 Hz, 1490-1750 W Opvarmning: 1340-1600 W, formalning: 150 W
Standbyforbrug	< 0,5 W

Inhalt

Geräteüberblick (Abb. A)	39
Bedienfeld (Abb. B)	40
Einführung	40
Vor dem ersten Gebrauch	40
Kaffee zubereiten	42
Milchschaum zubereiten	47
Heißes Wasser ausgeben	48
Entkalken	48
Automatischer Ruhemodus	49
Reinigung und Wartung	49
Warnsymbole	53
Fehlerbehebung	53
Technische Daten	56

Geräteüberblick (Abb. A)

i Einige Zubehörteile sind nur für bestimmte Gerätetypen bestimmt.

A1	Bohnenbehälter	A10	Abtropfschale
A2	Doppelbohnenbehälter	A11	Gitter für Abtropfschale
A3	Mahlklinge	A13	Deckel des Wasserbehälters
A4	Kaffeepulverring	A14	Wasserbehälter
A5	Siebträger	A15	Tamper-Schlitz
A6	Bedienfeld	A16	Dampf-/Heißwasserdrehknopf
A7	Gemahlenen Kaffee aufnehmende Halterung (Mahlposition)	A17	Heißwasserauslauf
A8	Brühkopf	A18	Dampfdüse
A9	Mahlpulverabscheider		

Zubehör

A12	Reinigungsstift	A23	Reinigungsbürste
A19	Doppelwandiger Filterkorb (eine oder zwei Tassen)	A24	Reinigungsbürste für das Mahlwerk
A20	Filterkorb mit einfacher Wand (eine oder zwei Tassen)	A25	Milchkännchen mit Temperaturstreifen
A21	Espresso-Halter	A26	Milchkännchen
A22	Kalibrierter Tamper		

Bedienfeld (Abb. B)

Eine Übersicht über alle Tasten und Symbole finden Sie in Abb. B. Nachstehend finden Sie die Beschreibung.

B1	Ein/Aus	B6	Druckmesser
B2	Entkalkungsanzeige	B7	Espresso
B3	Mahlwerk	B8	Doppelter Espresso
B4	Anzeigen für einfache/doppelte Menge	B9	Americano
B5	Drehknopf für Mahlmenge	B10	Heißwasser-/Dampfanzeige

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf einer Espressomaschine Philips Barista Brew! Um unseren Kundenservice optimal zu nutzen, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter **www.home.id**.

Lesen Sie die separate Sicherheitsbroschüre vor dem ersten Gebrauch des Gerät aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Um Ihnen den Einstieg zu erleichtern und sicherzustellen, dass Sie Ihre Kaffeemaschine bestmöglich nutzen, bieten wir Online-Support unter **http://www.philips.com/support**.

i Diese halbautomatische Espressomaschine gibt es in verschiedenen Ausführungen mit unterschiedlichen Funktionen und Zubehörteilen. Das Milchkännchen mit Temperaturstreifen beispielsweise ist nicht in allen Versionen enthalten. Jede Version hat eine andere Typennummer, die Sie auf dem Etikett auf der Unterseite der Kaffeemaschine finden.

i Dieses Gerät wurde mit Kaffee getestet. Zwar wurde die Maschine anschließend sorgfältig gereinigt, aber es ist möglich, dass noch ein Rest Kaffee in der Maschine ist. Wir garantieren aber, dass Ihre Maschine absolut neu ist.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Einsetzen des Kaffeebohnenbehälters und Füllen des Wasserbehälters

i Stellen Sie sicher, dass die beiden Pfeile am Mahlwerk aufeinander ausgerichtet sind (Abb. 1).

- 1 Stellen Sie sicher, dass die beiden „I“-Markierungen an der Basis des Kaffeebohnenbehälters aufeinander ausgerichtet sind (Abb. 2).
- 2 Drücken Sie den Kaffeebohnenbehälter nach unten und stellen Sie sicher, dass das Verriegelungssymbol auf dem Kaffeebohnenbehälter mit dem Dreieckssymbol auf der Oberseite (Abb. 3) der Kaffeemaschine übereinstimmt, und drehen Sie den Kaffeebohnenbehälter im Uhrzeigersinn (Abb. 4).
- 3 Drehen Sie den Kaffeebohnenbehälter, um den gewünschten Mahlgrad auszuwählen (Abb. 5).

i Das Mahlwerk und der Kaffeebohnenbehälter sind Präzisionsteile, vermeiden Sie daher ein häufiges Entfernen nach dem Einsetzen.

- 4 Öffnen Sie den Deckel des Wasserbehälters, greifen Sie den oberen Griff des Wasserbehälters und nehmen Sie ihn zum Entfernen nach oben ab (Abb. 6).
- 5 Nehmen Sie den gelben Dichtungstreifen an der Unterseite des Wasserbehälters ab (Abb. 7).

- 6 Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur angegebenen Maximal-Markierung (Abb. 8).
- 7 Greifen Sie den oberen Griff und setzen Sie den Wasserbehälter wieder senkrecht auf die Kaffeemaschine auf. Schließen Sie den Deckel des Wasserbehälters (Abb. 9).

i Der entfernte gelbe Dichtungsstreifen muss nicht wieder angebracht werden und kann entsorgt werden.

i Es wird empfohlen, das Wasser im Wasserbehälter häufig zu wechseln, um die bestmögliche Kaffeequalität zu gewährleisten.

2. Die Kaffeemaschine zum ersten Mal einschalten

- 1 Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose..
- 2 Achten Sie darauf, dass sich der Dampfdrehknopf in der Aus- Position befindet (Abb. 10).
- 3 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter (Abb. 11), um die Kaffeemaschine einzuschalten.
 - Der Ein-/Ausschalter und die Espresso-Taste leuchten auf.
- 4 Stellen Sie eine Schüssel unter die Heißwasser-/Dampfdüse und den Brühkopf (Abb. 29).
- 5 Drücken Sie zum Durchspülen die Espresso (Abb. 12)-Taste.
 - Heißes Wasser beginnt, aus dem Brühkopf, dem Heißwasserauslauf und der Dampfdüse zu fließen.
- 6 Sobald die Kaffeemaschine die Wasserausgabe beendet hat, beginnt der Ein-/Ausschalter zu blinken, und die Maschine wird aufgeheizt.

⚠ Drücken Sie bei der ersten Verwendung nach dem Einschalten die Espresso-Taste, damit die Maschine durchgespült wird. Erst nach dem Durchspülen der Maschine können Kaffeebohnen gemahlen oder Kaffee gebrüht werden.

⚠ Während des Spülvorgangs kann die Dampfdüse heiß werden. Um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie berühren.

Wasserhärte einstellen

- 1 Schalten Sie die Maschine aus.
- 2 Drücken Sie drei Sekunden lang gleichzeitig den Ein-/Ausschalter und die Americano-Taste. Die Entkalkungstaste und der Ein-/Ausschalter blinken.

Der Standard ist hartes Wasser, daher leuchtet die Anzeige für die Americano-Taste.

- Um die Einstellung auf mittlere Wasserqualität zu ändern, drücken Sie die Doppelter Espresso-Taste.
- Um die Einstellung auf weiche Wasserqualität zu ändern, drücken Sie die Espresso-Taste.

Wenn Sie die richtige Wasserhärte ausgewählt haben, drücken Sie zur Bestätigung den Ein-/Ausschalter.

⚠ Um die Wasserhärte bei Ihrem örtlichen Wasserversorger zu ermitteln, können Sie das Wasserhärte-Testkit von Philips (HD5085/01) bei einem Anbieter in Ihrer Nähe oder online über die Website von Philips erwerben.

Philips Teststreifen

Weiches Wasser	4 grüne Punkte	< 3 dH
Mittelhartes Wasser	1 roter Punkt	> 4 dH
Mittelhartes Wasser	2 rote Punkte	> 7 dH
Hartes Wasser	3 rote Punkte	> 14 dH
Hartes Wasser	4 rote Punkte	> 21 dH

Kaffee zubereiten

Einstellen des Mahlwerks

Der Mahlgrad von gemahlenem Kaffee beeinflusst die Brühdynamik wie Druck und Durchflussgeschwindigkeit und letztendlich den Geschmack von Espresso erheblich.

Diese Kaffeemaschine bietet 15 Mahlgrade (1 bis 15). Je niedriger die Mahlgradeinstellung, desto feiner werden die Kaffeebohnen gemahlen und desto stärker wird der Kaffee.

Für verschiedene Bohnen mit unterschiedlichen Röstgraden können Anpassungen erforderlich sein, die sich auf die Menge des produzierten gemahlene Kaffees auswirken.

Für Espresso/Americano werden die Mahlgrade 1 bis 4 empfohlen. Für längere Kaffeerezepte (z. B. Lungo) sind die Mahlgrade 5 bis 10 am besten (Abb. 5).

Zwischen dem doppelwandigen Filterkorb und dem Filterkorb mit einfacher Wand wählen

- Doppelwandiger Filterkorb (eine oder zwei Tassen):

Mit den im Lieferumfang enthaltenen doppelwandigen Filterkörben (Abb. 13) können Sie einen Espresso mit Crema zubereiten, auch wenn Sie die Kaffeemaschine zum ersten Mal verwenden, und den optimalen Druckbereich erzielen.

- Filterkorb mit einfacher Wand (eine oder zwei Tassen):

Die im Lieferumfang enthaltenen Filterkörbe (Abb. 14) mit einfacher Wand sind wie jene, die auch in professionellen Kaffeemaschinen verwendet werden, und erfordern mehr manuelle Fähigkeiten und Erfahrung. Sie ermöglichen eine größere Anpassung Ihres Kaffees, was zu einer Verbesserung bei Extraktion, Geschmack und Konsistenz führt, sobald Sie das richtige Setup gefunden haben.

Bohnen aus dem Doppelbohnenbehälter wählen

Beim Doppelbohnenbehälter können Sie vor dem Mahlen auswählen, welche Bohnen Sie verwenden möchten. Wenn Sie bereits verschiedene Bohnensorten eingefüllt haben, können Sie eine der beiden Kammern auswählen oder die beiden Sorten mithilfe des Reglers mischen.

i Es ist normal, dass etwas Kaffee in der Ausgabeöffnung für gemahlene Kaffee zurückbleibt. Um sie zu leeren, mahlen Sie beim Wechseln der Bohnenkammer die restlichen Bohnen, und entsorgen Sie den Kaffeesatz.

Bohnen mahlen

- 1 Wählen Sie einen Filterkorb für eine oder zwei Tassen.
 - Beim Wechseln des Filterkorbs können Sie den eingesetzten Filterkorb einfach mit der Kante des anderen Filterkorbs anheben (Abb. 15).
- 2 Setzen Sie den Kaffeepulverring auf den Siebträger (Abb. 16).
- 3 Richten Sie den Siebträger an der Mahlwerkshalterung aus und schieben Sie ihn horizontal (Abb. 17).
 - Verwenden Sie den Drehknopf für die Mahlmenge, um mehr oder weniger Bohnen zu mahlen.
- 4 Zum automatischen Mahlen drücken Sie die Mahlwerk-Taste drei Sekunden lang, um die einfache oder doppelte Menge auszuwählen. Drücken Sie die Mahlwerk-Taste erneut einmal, um den Mahlvorgang zu starten.
 - Wenn Sie einen Filterkorb für eine Tasse verwenden, wählen Sie die einfache Menge aus. Wenn Sie einen Filterkorb für zwei Tassen verwenden, wählen Sie die doppelte Menge aus.
 - Drücken Sie einfach erneut die Mahlwerk-Taste, um den Mahlvorgang auf halbem Weg zu beenden.

- 5 Zum manuellen Mahlen halten Sie den Siebträger mit einer Hand und drücken und halten Sie den Siebträger in die Halterung, bis die erforderliche Kaffeemenge gemahlen ist.

i Es wird empfohlen, 12–14 Gramm Bohnen für eine Tasse und 18–20 Gramm für zwei Tassen zu verwenden. Zur genauen Kontrolle der Kaffeemenge können Sie eine elektronische Waage verwenden. Sie können die Markierung MAX auf dem Filterkorb als ungefähres Maß verwenden.

i Vergewissern Sie sich, dass der Kaffeebohnenbehälter richtig eingesetzt und verriegelt ist, bevor Sie Kaffeebohnen hinzufügen und die Kaffeemaschine verwenden.

i Füllen Sie nur geröstete Kaffeebohnen in den Kaffeebohnenbehälter. Füllen Sie keine rohen Kaffeebohnen, Kaffeepulver, Instantkaffee oder andere Stoffe in den Kaffeebohnenbehälter, da dies die Kaffeemaschine beschädigen kann.

i Achten Sie während des Mahlvorgangs auf die MAX-Markierung für gemahlenen Kaffee und vermeiden Sie Verstopfungen der Ausgabeöffnung für gemahlenen Kaffee (Abb. 18).

i Verschiedene Bohnen können beim automatischen Mahlen leicht unterschiedliche Mengen an gemahlenem Kaffee ergeben. Möglicherweise müssen Sie die Mahlgradeinstellungen basierend auf dem tatsächlichen Brühdruck für jede Art von Bohnen anpassen (siehe 'Optimierter Brühvorgang').

i Wenn sich das Spritzen von gemahlenem Kaffee sichtbar verschlechtert, reinigen Sie die Mahlschütte (siehe 'Reinigen des Mahlwerks und der Ausgabeöffnung für gemahlenen Kaffee').

Andrücken

- 1 Nehmen Sie den Siebträger aus der Mahlwerkshalterung.
- 2 Nehmen Sie den Kaffeepulverring aus dem Siebträger (Abb. 19).
- 3 Setzen Sie den Siebträger mit seiner gepolsterten Unterseite auf eine Arbeitsplatte, um ein müheloses Andrücken zu ermöglichen (Abb. 20).
- 4 Klopfen Sie den Siebträger mehrmals leicht an, damit sich der gemahlene Kaffee gleichmäßig im Filterkorb verteilt (Abb. 21).
- 5 Verwenden Sie den kalibrierten Tamper, um den gemahlenen Kaffee anzudrücken.
- 6 Achten Sie darauf, dass der Kaffeesatz nach dem Andrücken nicht über die MAX-Markierung im Filterkorb hinausgeht.
 - Im Idealfall sollte das Kaffeepulver nach dem Andrücken genau bis zur MAX-Markierung reichen.

Einen Espresso zubereiten

- 1 Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein.
 - Richten Sie den Siebträger an der Dreiecksmarkierung des Brühkopfs aus und setzen Sie ihn nach oben in den Brühkopf ein (Abb. 22). Drehen Sie dann den Siebträger gegen den Uhrzeigersinn in die Mitte, um ihn zu verriegeln (Abb. 23).
- 2 Drücken Sie die Espresso- oder Doppelter Espresso-Taste, um die Zubereitung zu starten (Abb. 24).
 - Um die Ausgabe zu beenden, bevor die Kaffeemaschine damit fertig ist, drücken Sie nochmals die Taste.

i Wenn die Anzeige am Ein-/Ausschalter blinkt, ist die Maschine im Vorwärmmodus und der Brühvorgang kann nicht gestartet werden. Wenn die Anzeigen aller Tasten dauerhaft leuchten, kann der Brühvorgang gestartet werden.

i Wenn der Brühvorgang abgeschlossen ist, können Dampf und Pumpgeräusche über der Abtropfschale auftreten. Dies ist normal und zeigt an, dass Druck an der Maschine abgelassen wird.

i Wenn der Brühdruck zu hoch ist, beendet die Maschine die Ausgabe von Kaffee. Zu diesem Zeitpunkt blinkt die Anzeige weiter.

i Standardmäßig beträgt die Espresso-Menge ca. 40 ml und die Menge für einen doppelten Espresso ca. 80 ml.

Einen Americano zubereiten

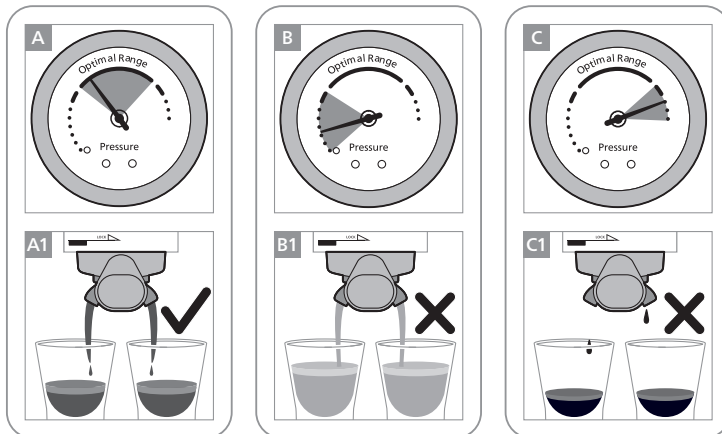
Ein Americano wird zubereitet, indem heißes Wasser aus dem Wasserauslauf über einen Schuss Espresso gegossen wird.

- 1 Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein, richten Sie den Griff an der Dreiecksmarkierung aus, und setzen Sie ihn nach oben in den Brühkopf (Abb. 22). Drehen Sie dann den Griff gegen den Uhrzeigersinn in die Mitte, um den Siebträger zu verriegeln (Abb. 23).
- 2 Stellen Sie eine große Tasse unter die Auslauföffnungen des Siebträgers und den Americano-Wasserauslauf (Abb. 25).
- 3 Drücken Sie die Americano-Taste, um zuerst eine Tasse Espresso zuzubereiten.
- 4 Sobald der Espresso fertig gebrüht ist, fließt heißes Wasser aus dem Americano-Wasserauslauf nach, um den Americano fertig zuzubereiten.

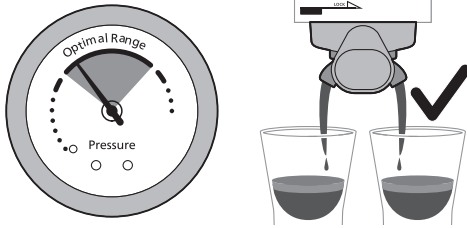
i Der Heißwasserauslauf kann dabei heiß werden. Um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie es zuerst abkühlen.

Optimierter Brühvorgang

Der Druck ist ein wichtiger Faktor für die Zubereitung von Espresso. Der Druckmesser zeigt den Druck an und hilft, die optimale Extraktion der Espresso-Shots zu überwachen. Es wird empfohlen, die Mahlparameter jedes Mal, wenn Sie eine andere Sorte von Kaffeebohnen verwenden, auf der Grundlage des Druckmesserstatus neu anzupassen.

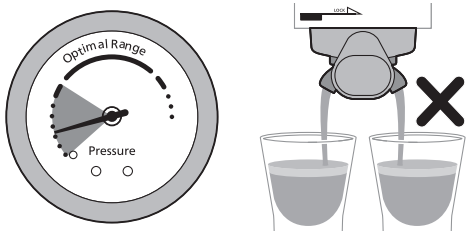


Für eine optimale Extraktion sollten Sie einen gleichmäßigen Kaffeefluss, eine reichhaltige, samtige Crema und einen ausgewogenen Kaffeegeschmack erhalten. Der Druck sollte im optimalen Bereich liegen.

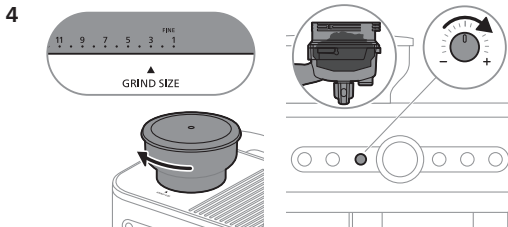


Unterextraktion

Bei einer Unterextraktion erhalten Sie einen schnellen Kaffeefluss, eine dünne, blasse Crema, und einen sauren, schwachen Kaffeegeschmack. Der Druck liegt im unteren Bereich.

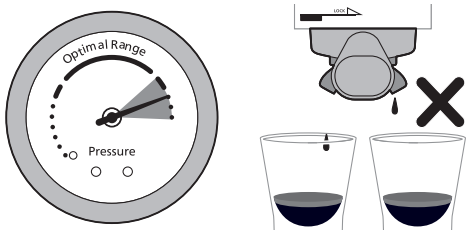


- 1 Stellen Sie das Mahlwerk auf eine feinere Stufe ein.
- 2 Wenn weiterhin eine Unterextraktion vorliegt, erhöhen Sie die Menge an gemahlenem Kaffee, indem Sie den Drehknopf für die Mahlmenge nach rechts in Richtung des „+“-Symbols drehen.
- 3 Möglicherweise sind mehrere Versuche nötig, bis Sie die optimale Extraktion erreichen. Wiederholen Sie dazu die Schritte 1 und 2 nach Bedarf.



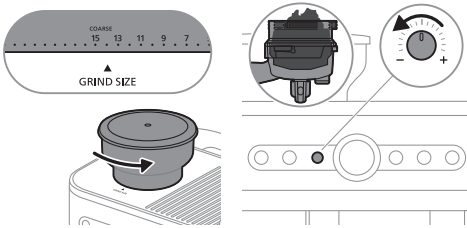
Überextraktion

Bei einer Überextraktion erhalten Sie ein Tröpfeln oder gar keinen Fluss, eine dunkle, ungleichmäßige Crema und einen bitteren, verbrannt schmeckenden Kaffee. Der Druck liegt im oberen Bereich.



- 1 Stellen Sie das Mahlwerk auf eine gröbere Stufe ein.
- 2 Wenn weiterhin eine Überextraktion vorliegt, reduzieren Sie die Menge an gemahlenem Kaffee, indem Sie den Drehknopf für die Mahlmenge nach links in Richtung des „-“-Symbols drehen.

- 3 Möglicherweise sind mehrere Versuche nötig, bis Sie die optimale Extraktion erreichen. Wiederholen Sie dazu die Schritte 1 und 2 nach Bedarf.



Standardmengen anpassen

- 1 Setzen Sie den Siebträger mit angedrücktem gemahlenem Kaffee in den Brühkopf ein.
- 2 Halten Sie die Taste für das Getränk gedrückt, das Sie anpassen möchten. Nach drei Sekunden wechselt die Maschine in den Anpassungsmodus und gibt einen Signalton aus.
- 3 Lassen Sie die Tasten los, wenn sich die gewünschte Menge in der Tasse befindet. Die Einstellung ist abgeschlossen, wenn Sie einen Signalton von der Maschine hören.
- 4 Nachdem Sie die Menge für ein Getränk programmiert haben, gibt die Kaffeemaschine diese neue Menge jedes Mal aus, wenn Sie das Getränk erneut auswählen.

i Halten Sie die Americano-Taste gedrückt, um die gewünschte Kaffeemenge zu extrahieren. Lassen Sie die Taste los, um die neue Kaffeemenge festzulegen. Wiederholen Sie den Vorgang, um die Wassermenge anzupassen.

i Die Mindestmenge für einen Espresso beträgt 20 ml und für einen doppelten Espresso 40 ml.

i Die maximale Menge für einen Espresso beträgt 70 ml und für einen doppelten Espresso 120 ml.

i Für einen Americano beträgt die Mindestkaffeemenge 20 ml und die maximale Kaffeemenge 70 ml. Die Mindestmenge von heißem Wasser beträgt 50 ml und die maximale Menge 200 ml.

Kaffeetemperatur anpassen

Sie können die Temperatureinstellung für die Kaffeeextraktion anpassen. Sie können zwischen drei Einstellungen wählen: warmer Kaffee, mittelheißer Kaffee und heißer Kaffee. Bei einer höheren Kaffeeextraktionstemperatur nimmt die Bitterkeit des Kaffees zu und seine Säure ab. Bei einer niedrigeren Kaffeeextraktionstemperatur nimmt die Bitterkeit des Kaffees ab und seine Säure zu.

- 1 Schalten Sie die Maschine aus.
- 2 Halten Sie den Ein-/Ausschalter und die Espresso-Taste drei Sekunden lang gedrückt. Die Kaffeemaschine gibt einen Signalton aus.
- 3 Drücken Sie eine der nachstehenden Tasten, um die Temperatureinstellung für die Kaffeeextraktion auf die von Ihnen gewünschte Höhe anzupassen.
 - Um die Einstellung auf warmen Kaffee zu ändern, drücken Sie die Espresso-Taste.
 - Um die Einstellung auf mittelheißem Kaffee zu ändern, drücken Sie die Doppelte Espresso-Taste.
 - Um die Einstellung auf heißen Kaffee zu ändern, drücken Sie die Americano-Taste.

Wenn Sie die richtige Kaffeetemperatur ausgewählt haben, drücken Sie zur Bestätigung den Ein-/Ausschalter.

Wenn Sie die Kaffeemaschine nicht selbst ausschalten, schaltet sie sich nach 30 Minuten automatisch selbst aus.

Mengen auf die Werkseinstellungen zurücksetzen

- Espresso zurücksetzen: Schalten Sie die Maschine ein, halten Sie drei Sekunden lang gleichzeitig den Ein-/Ausschalter und die Espresso-Taste gedrückt. Danach hören Sie drei Signaltöne und der Ein-/Ausschalter und die Espresso-Taste blinken dreimal.
- Doppelten Espresso zurücksetzen: Schalten Sie die Maschine ein, halten Sie drei Sekunden lang gleichzeitig den Ein-/Ausschalter und die Doppelte Espresso-Taste gedrückt. Danach hören Sie drei Signaltöne und der Ein-/Ausschalter und die Doppelte Espresso-Taste blinken dreimal.
- Americano zurücksetzen: Schalten Sie die Maschine ein, halten Sie drei Sekunden lang gleichzeitig den Ein-/Ausschalter und die Americano-Taste gedrückt. Danach hören Sie drei Signaltöne und der Ein-/Ausschalter und die Americano-Taste blinken dreimal.

Nach jedem der drei Vorgänge zum Zurücksetzen wechselt die Maschine in den Standby-Bereitschaftsmodus.

Milchschaum zubereiten

 Verwenden Sie immer Milch direkt aus dem Kühlschrank. So erhalten Sie die optimale Schaumqualität.

Vorbereitung

- 1 Für einen Cappuccino füllen Sie ein Milchkännchen zu zirka einem Viertel (100 ml) mit Milch und für einen Latte Macchiato zu zirka einem Drittel (150 ml) (Abb. 26).
- 2 Drehen Sie den Regler auf die Dampfposition, damit der Dampf vorgeheizt wird (Abb. 27). Die Dampfanzeige beginnt zu blinken.

 Für ein optimales Aufschäumergebnis schütteln Sie das Milchkännchen nicht und halten es nicht aufrecht (Abb. 28).

- 3 Warten Sie ca. 10 bis 20 Sekunden, bis die Dampfanzeige dauerhaft leuchtet. Die Maschine beginnt, Dampf auszugeben.
- 4 Warten Sie weitere 5 Sekunden, bis der Dampf stabil ist und kein Kondenswasser mehr ausgegeben wird. Schalten Sie dann den Dampf aus (Abb. 10).
- 5 Drehen Sie die Dampfdüse am Milchkännchenauslauf, und richten Sie sie in der 3-Uhr- oder 9-Uhr-Position am Milchkännchen aus.

Luft zuführen

Wie viel Luft zugegeben wird, bestimmt, wie dick und fließfähig der Milchschaum letztendlich ist.

Mehr Luftzufuhr sorgt für dickeren, weniger fließfähigen Milchschaum. Durch weniger Luftzufuhr erhalten Sie dünneren Milchschaum, der besser fließt. Sie können die Luftmenge dadurch steuern, wie tief Sie die Dampfdüse in die Milch eintauchen und wie lange Luft zugeführt wird.

- 1 Bewegen Sie das Milchkännchen auf und ab, sodass die Dampfdüse etwa 5 mm weit in die Milch eingetaucht wird.
- 2 Drehen Sie den Heißwasser-/Dampfdrehknopf in die Dampfposition, um die Dampffunktion einzuschalten.
- 3 Sie sollten ein „zischendes“ Geräusch hören (ähnlich wie beim Zerreißen von Papier). Dann funktioniert die Luftzufuhr richtig. Halten Sie die Dampfdüse still, sodass kleine Wirbel entstehen.
- 4 Führen Sie 5 bis 15 Sekunden lang Luft zu.

Emulgieren

Durch Emulgieren können Sie bestimmen, wie gleichmäßig und dicht der Milchschaum wird. Es ist ratsam, die Dampfdüse zur Hälfte in die Milch einzutauchen, um gleichmäßigen Milchschaum zu gewährleisten.

48 Deutsch

- 1 Halten Sie den Milchkännchenauslauf in Kontakt mit der Dampfdüse, und führen Sie das Milchkännchen langsam entlang der Dampfdüse, bis die Dampfdüse ca. 3 cm weit in die Flüssigkeit eingetaucht ist. Halten Sie das Milchkännchen still, um kontinuierlich Wirbel zu erzeugen. Dadurch wird die zugeführte Luft untergemischt, um nach und nach cremigen Milchschaum zu erzeugen.
- 2 Wenn der Boden des Milchkännchens heiß wird und damit anzeigt, dass die Milch die ideale Temperatur erreicht hat (ca. 60–65 °C), drehen Sie den Heißwasser-/Dampfregler in die Aus-Position, um das Milchaufschäumen zu beenden.

A Die Dampfdüse wird bei diesem Vorgang sehr heiß. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie berühren.

A Reinigen Sie die Dampfdüse jedes Mal, wenn Sie sie verwenden, mit einem feuchten Tuch – aus hygienischen Gründen und um die Bildung von Milchrückständen zu verhindern.

Heißes Wasser ausgeben

- 1 Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse.
- 2 Drehen Sie den Drehknopf in die Heißwasser-Position, um heißes Wasser einzuschalten. Zu diesem Zeitpunkt leuchtet die Dampf-/Heißwasseranzeige.
- 3 Um die Ausgabe von heißem Wasser zu stoppen, drehen Sie den Dampf-/Heißwasserdrehknopf in die Aus-Position.

i Die Dampfdüse wird bei diesem Vorgang sehr heiß. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie berühren.

Entkalken

Wenn die Entkalkungsanzeige leuchtet, bedeutet dies, dass die Kaffeemaschine entkalkt werden muss. Unter keinen Umständen dürfen Entkalker auf Schwefel-, Salz-, Aminosulfon- oder Essigsäurebasis (Essig) verwendet werden, da dies den Wasserkreislauf der Kaffeemaschine beschädigen kann und Kalkablagerungen unter Umständen nicht vollständig entfernt.

Wenn Sie nicht den Entkalker von Philips verwenden, verfällt die Garantie. Auch wenn Sie die Maschine nicht entkalken, verfällt die Garantie.

Der Entkalker ist nicht im Lieferumfang der Kaffeemaschine enthalten. Sie erhalten den Philips Entkalker bei einem Anbieter vor Ort oder im Online-Shop (<http://www.philips.com/support>).

Der Entkalkungsvorgang beinhaltet einen Entkalkungszyklus (≈ 4 Minuten) und einen Spülzyklus (≈ 3 Minuten).

Entkalkungsvorgang

- 1 Schalten Sie die Kaffeemaschine ein.
- 2 Entfernen Sie die Abtropfschale, leeren Sie sie aus und setzen Sie sie wieder ein.
- 3 Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus und entleeren Sie ihn.
- 4 Gießen Sie den Philips Entkalker (CA6700) in den Wasserbehälter und füllen Sie ihn bis zur Entkalken-Markierung (aufgedrucktes Entkalken-Symbol auf dem Wasserbehälter).
- 5 Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein und stellen Sie eine große Schüssel (≥ 1,2 l) unter den Brühkopf und die Dampfdüse, um die Flüssigkeit aufzufangen (Abb. 29).
- 6 Starten Sie das Entkalken, indem Sie die Espresso-Taste und die Doppelte Espresso-Taste gleichzeitig drei Sekunden lang drücken. Dies wird mit einem Signalton bestätigt.
- 7 Lassen Sie die Kaffeemaschine Entkalker ausgeben. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, schaltet sich die Maschine automatisch aus.

- 8 Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus und spülen Sie verbliebene Entkalkungslösung mit frischem Wasser aus.
- 9 Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur angegebenen Maximal-Markierung (Abb. 8).
- 10 Entleeren Sie die große Schüssel, und stellen Sie sie wieder unter den Brühkopf und die Dampfdüse, um Wasser aufzufangen.
- 11 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter. Die Espresso-Tastenanzeige leuchtet auf.
- 12 Drücken Sie die Espresso-Taste und lassen Sie die Maschine Wasser ausgeben.
- 13 Sobald die Maschine kein Wasser mehr ausgibt, ist der Entkalkungsvorgang abgeschlossen, und die Maschine ist automatisch bereit für den Brühvorgang.

Automatischer Ruhemodus

Wenn die Maschine 30 Minuten lang nicht betrieben wird, schaltet sie automatisch in den Ruhemodus, wobei alle Anzeigen ausgeschaltet werden.

Um die Maschine wieder zu verwenden, drücken Sie zum Neustarten den Ein-/Ausschalter.

i Sie können die Maschine auch ausschalten, indem Sie den Ein-/Ausschalter drücken, während sie eingeschaltet ist.

Reinigung und Wartung

Regelmäßiges Reinigen und Warten halten Ihre Kaffeemaschine im optimalen Zustand und garantieren lang anhaltenden Kaffeegenuss.

In der folgenden Tabelle finden Sie Details dazu, wann und wie alle abnehmbaren Teile der Kaffeemaschine gereinigt werden sollten.

Teil	Häufigkeit der Reinigung	Art der Reinigung
Siebträger, Filterkorb und Brühkopf	Nach jedem Gebrauch.	Spülen Sie den Siebträger und den Filterkorb innen und außen gründlich ab (siehe 'Siebträger, Filterkorb und Brühkopf reinigen').
Filterkorb	Wenn die Löcher im Filterkorb verstopft sind.	Entfernen Sie mit dem dünnen Ende des Reinigungsstifts Rückstände aus den Löchern (siehe 'Einen verstopften Filterkorb reinigen').
Siebträger und Filterkorb	Jeden Monat	Reinigen Sie den Siebträger und die Filterkörbe mit Philips Kaffeefettlöser-Tabletten (siehe 'Monatliches Reinigen des Siebträgers und der Filterkörbe').
Dampfdüse	Nach jedem Gebrauch.	Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab und spülen Sie sie ab (siehe 'Reinigen der Dampfdüse nach jedem Gebrauch').
Dampfdüse	Wenn verstopft.	Entfernen Sie mit dem dicken Ende des Reinigungsstifts Rückstände aus den Löchern am Ende der Dampfdüse (siehe 'Reinigen der Dampfdüse bei Verstopfung').

Teil	Häufigkeit der Reinigung	Art der Reinigung
Dampfdüse	Jeden Monat	Verwenden Sie den Philips Milchkreislauf-Reiniger, um die Dampfdüse zu reinigen (siehe 'Die Dampfdüse monatlich mit dem Philips Milchkreislauf-Reiniger reinigen').
Oberfläche der Kaffeemaschine	Wöchentlich.	Entfernen Sie Kaffeeflecke und Kaffeereste an der Vorderseite der Kaffeemaschine wöchentlich mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Materialien wie Stahlwolle oder Scheuerschwämme, da dies zum Abblättern der Farbe führen kann.
Mahlwerk und Ausgabeöffnung für gemahlenen Kaffee	Alle zwei Wochen.	Verwenden Sie die Reinigungsbürste zum Reinigen des Mahlwerks und der Ausgabeöffnung für gemahlenen Kaffee (siehe 'Reinigen des Mahlwerks und der Ausgabeöffnung für gemahlenen Kaffee').
Bohnenbehälter	Alle zwei Wochen	Entleeren Sie den Bohnenbehälter, geben Sie etwas parfümfreies Reinigungsmittel hinein, und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser aus.
Abtropfschale	Leeren Sie die Abtropfschale täglich oder wenn die rote Anzeige „Abtropfschale voll“ zu sehen ist. Reinigen Sie die Abtropfschale wöchentlich.	Entnehmen Sie die Abtropfschale, fügen Sie eine kleine Menge Spülmittel hinzu und spülen Sie sie unter fließendem Wasser ab. Sie können sie auch im Geschirrspüler reinigen.
Wasserbehälter	Wöchentlich.	Spülen Sie den Wasserbehälter wöchentlich unter fließendem Wasser ab.

Siebträger, Filterkorb und Brühkopf reinigen

Reinigen des Siebträgers und des Filterkorbs nach jedem Gebrauch

- 1 Entfernen Sie den Kaffeesatz aus dem Siebträger.
- 2 Setzen Sie den Siebträger wieder in den Brühkopf ein.
- 3 Drücken Sie die Espresso-Taste, um den Brühkopf, den Siebträger und den Filterkorb innen und außen gründlich mit heißem Wasser abzuspuhlen. Mit heißem Wasser lassen sich effektiv Rückstände und Kaffeefett abspülen.
- 4 Nehmen Sie den Siebträger aus dem Brühkopf, und spülen Sie den Siebträger und den Filterkorb unter fließendem Wasser ab, um sie innen und außen gründlich zu reinigen.
- 5 Lassen Sie die Filterkörbe und den Siebträger trocknen, bevor Sie sie wieder einsetzen.

i Reinigen Sie den Siebträger nicht in der Spülmaschine, da er dabei beschädigt werden kann.

Einen verstopften Filterkorb reinigen

- 1 Wenn der Filterkorb verstopft ist, entfernen Sie mit dem dünnen Ende des Reinigungsstifts (Abb. 30) Rückstände aus den Löchern (Abb. 31).
- 2 Sie können mit dem Reinigungsstift auch Rückstände aus der Ausgabeöffnung für Kaffee und den Löchern des Siebträgers entfernen.

Monatliches Reinigen des Siebträgers und der Filterkörbe

i Verwenden Sie nur die Philips Kaffeeentfetter-Tabletten (CA6704).

- 1 Lösen Sie eine Philips Kaffeeentfetter-Tablette in einer Schüssel lauwarmem Wasser auf.
- 2 Lassen Sie die Filterkörbe und den Siebträger 20 Minuten lang in der Lösung einweichen.
- 3 Spülen Sie die Filterkörbe und den Siebträger gründlich ab.

Reinigen der Dampfdüse

Reinigen der Dampfdüse nach jedem Gebrauch

Reinigen Sie die Dampfdüse nach jedem Gebrauch, um sie sauber zu halten und um die Bildung von Milchrückständen zu verhindern.

- 1 Wischen Sie die Dampfdüse nach jedem Gebrauch sofort mit einem feuchten Tuch ab.
- 2 Lassen Sie die Dampffunktion 5 bis 10 Sekunden lang laufen, um Milchrückstände zu beseitigen.
 - Eine mangelnde Reinigung der Dampfdüse kann den Geschmack der Milch beeinträchtigen.

Reinigen der Dampfdüse bei Verstopfung

Wenn ein Loch am Ende der Dampfdüse verstopft ist, befolgen Sie die nachstehenden Schritte, um es zu reinigen.

- 1 Schalten Sie die Kaffeemaschine aus.
- 2 Entfernen Sie mit dem dicken Ende des Reinigungsstifts Rückstände aus dem Loch am Ende der Dampfdüse (Abb. 32).

Die Dampfdüse monatlich mit dem Philips Milchkreislauf-Reiniger reinigen

- 1 Geben Sie ein Päckchen Philips Milchkreislauf-Reiniger in das Milchkännchen.
- 2 Füllen Sie das Milchkännchen mit 240 ml heißem Wasser.
- 3 Richten Sie die Dampfdüse in das Milchkännchen.
- 4 Lassen Sie die Dampfdüse 20 Minuten lang im Milchkännchen einweichen (Abb. 33).
- 5 Drehen Sie den Heißwasser-/Dampfdrehknopf in die Position mit dem Dampfsymbol, und lassen Sie die Dampffunktion 10 Sekunden lang laufen.
- 6 Um die Dampffunktion zu stoppen, drehen Sie den Heißwasser-/Dampfdrehknopf in die Aus-Position.
- 7 Lassen Sie die Dampfdüse weitere 30 Sekunden im Milchkännchen einweichen.
- 8 Wiederholen Sie die Schritte 5 bis 7 zwei weitere Male.
- 9 Leeren Sie das Milchkännchen, und spülen Sie es gründlich aus.
- 10 Stellen Sie das leere Milchkännchen wieder unter die Dampfdüse.
- 11 Drehen Sie den Heißwasser-/Dampfdrehknopf wieder in die Position des Dampfsymbols, und lassen Sie die Dampffunktion weitere 10 Sekunden lang laufen, um etwaige Rückstände der Reinigungslösung herauszuspülen.
- 12 Leeren Sie das Milchkännchen, und spülen Sie es gründlich aus.
- 13 Reinigen Sie das Dampfrohrchen mit einem sauberen, feuchten Tuch.

Reinigen des Mahlwerks und der Ausgabeöffnung für gemahlene Kaffee

Reinigen Sie das Mahlwerk und die Ausgabeöffnung für gemahlene Kaffee alle zwei Wochen, um zu verhindern, dass gemahlener Kaffee die Ausgabeöffnung verstopft oder den Mahlvorgang beeinträchtigt. Stellen Sie vor Beginn der Reinigung sicher, dass der Bohnenbehälter leer ist. Vergewissern Sie sich, dass das

52 Deutsch

Mahlwerk normal rotieren kann und kein gemahlener Kaffee aus der Ausgabeöffnung für gemahlene Kaffee austritt, wenn die Mahlfunktion aktiviert wird.

- 1 Stellen Sie sicher, dass der Bohnenbehälter leer ist.
- 2 Drehen Sie den Bohnenbehälter gegen den Uhrzeigersinn, um ihn von der Kaffeemaschine abzunehmen (Abb. 34).
- 3 Nehmen Sie die obere Mahlscheibe ab (Abb. 35) und reinigen Sie die integrierte Mahlscheibe mit der Reinigungsbürste (Abb. 36). Reinigen Sie die Mahlkammer und die Schütte für gemahlene Kaffee mit der Reinigungsbürste für das Mahlwerk (Abb. 37).
- 4 Setzen Sie die innere Mahlscheibe (Abb. 38) und den Bohnenbehälter wieder ein (Abb. 4).
- 5 Starten Sie die Mahlfunktion mit dem eingesetzten Siebträger. Lassen Sie die Maschine ohne Kaffeebohnen laufen, um eventuelle Kaffeepulverrückstände aus der Mahlkammer zu entfernen. Die Reinigung ist abgeschlossen.

i Spülen Sie das integrierte Mahlwerk nicht mit Wasser ab.

i Wenn noch Kaffeepulverrückstände vorhanden sind, wiederholen Sie Schritt 5.

i Vergewissern Sie sich vor Beginn der Reinigung, dass der Bohnenbehälter leer ist, da Kaffeebohnen die innere Struktur des Bohnenbehälters beschädigen können, wenn Sie ihn herausnehmen.

Bohnenbehälter reinigen

- 1 Entleeren Sie den Bohnenbehälter.
- 2 Geben Sie etwas parfümfreies Reinigungsmittel hinein, und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser aus.
- 3 Wischen Sie die Oberfläche vor dem Gebrauch mit einem Tuch trocken, und lassen Sie alles an der Luft trocknen.

Die Abtropfschale reinigen

Die Abtropfschale täglich reinigen

Leeren Sie die Abtropfschale täglich oder sobald die rote Anzeige „Abtropfschale voll“ zu sehen ist.

Die Abtropfschale wöchentlich reinigen

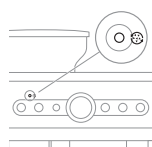
- 1 Nehmen Sie die Abtropfschale aus der Kaffeemaschine.
- 2 Geben Sie etwas Spülmittel in die Abtropfschale.
- 3 Spülen Sie die Abtropfschale unter fließendem Wasser ab, oder reinigen Sie sie im Geschirrspüler.

Den Wasserbehälter wöchentlich reinigen

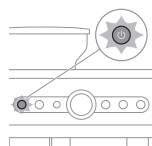
Spülen Sie den Wasserbehälter wöchentlich unter fließendem Wasser ab.

Warnsymbole

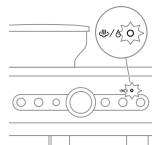
Warnsymbol Lösung



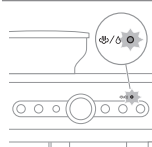
Die Anzeige für Entkalken/Reinigen leuchtet: Entkalken Sie die Kaffeemaschine (siehe 'Entkalken').



Die Anzeige am Ein-/Ausschalter blinkt: Die Kaffeemaschine heizt sich auf.



Die Anzeige für Dampf/Heißwasser blinkt weiß: Die Kaffeemaschine wird für die Verwendung der Heißwasser-/Dampffunktion aufgeheizt.



Die Anzeige für Dampf/Heißwasser blinkt rot: Die Kaffeemaschine zeigt einen Wassermangel an. Die Ursache kann 1. Wassermangel im Wasserbehälter oder 2. ein Pumpstopp aufgrund von Überdruck sein.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel werden die häufigsten Probleme beschrieben, die beim Gebrauch der Kaffeemaschine auftreten können. Bei Problemen, die nicht gelöst werden können, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundenservice-Center. Die Kontaktinformationen finden Sie auf der Garantiekarte.

Problem	Ursache	Lösung
Die Kaffeemaschine startet nicht.	Die Kaffeemaschine ist nicht an eine Steckdose angeschlossen.	Schließen Sie die Kaffeemaschine an das Stromnetz an
Die Kaffeemaschine scheint undicht zu sein.	Die Abtropfschale läuft über, was ein Leck zu sein scheint.	Leeren Sie die Abtropfschale.
	Der Wasserbehälter ist nicht in der richtigen Position.	Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein und drücken Sie ihn nach unten in die Kaffeemaschine.
	Der Wasserbehälter ist nicht vollständig eingesetzt, sodass Luft in die Kaffeemaschine gesaugt werden könnte.	Vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter in der richtigen Position ist, indem Sie ihn herausnehmen, wieder einsetzen und fest nach unten drücken.

Problem	Ursache	Lösung
	Die Kaffeemaschine steht nicht auf einer ebenen Unterlage.	Stellen Sie die Kaffeemaschine auf eine ebene Unterlage, damit keine Flüssigkeit in der Abtropfschale überläuft.
Nach dem Einschalten der Kaffeemaschine oder während des Brühvorgangs tritt Dampf aus oder es ist ein zischendes oder rasselndes Geräusch zu hören.	Das ist normal. Das Druckentlastungsventil erzeugt dieses Geräusch während des normalen Betriebs.	
Die Kaffeemaschine macht laute Geräusch und kann keinen Kaffee zubereiten.	Der Wasserbehälter ist leer.	Füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser.
	Der Wasserbehälter ist nicht vollständig eingesetzt, sodass Luft in die Kaffeemaschine gesaugt werden könnte. Der Dichtungsring unten am Wasserbehälter wurde nicht entfernt.	Vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter in der richtigen Position ist, indem Sie ihn herausnehmen, wieder einsetzen und fest nach unten drücken. Die Kaffeemaschine ist mit einem Dichtungsring zum Schutz des Wasserkreislaufs ausgestattet. Entfernen Sie den Dichtungsring vor dem ersten Gebrauch.
Der Kaffee ist zu kalt.	Wenn Sie eine kalte Tasse verwenden, sinkt die Temperatur Ihres Getränks.	Wärmen Sie die Tasse vor, indem Sie sie mit heißem Wasser ausspülen.
	Wenn Sie Milch hinzufügen, sinkt die Temperatur Ihres Getränks.	Unabhängig davon, ob Sie heiße oder kalte Milch hinzufügen, sinkt die Temperatur Ihres Kaffees. Wärmen Sie die Tasse vor, indem Sie sie mit heißem Wasser ausspülen.
	Die Temperatur der Kaffeemaschine ist nicht richtig eingestellt.	Überprüfen Sie die Temperatureinstellung der Maschine und stellen Sie sie auf die höchste Stufe ein (siehe 'Kaffeetemperatur anpassen').
Der Kaffee ist nicht stark genug.	Es ist ein hoher Mahlgrad eingestellt.	Stellen Sie den Mahlgrad auf einen kleineren Wert ein (siehe 'Einstellen des Mahlwerks'). Sie müssen 1 bis 2 Tassen zubereiten, um einen anderen Geschmack zu erzielen.
	Der gemahlene Kaffee reicht nicht aus.	Erhöhen Sie die Menge mit dem Drehknopf für die Mahlmenge.

Problem	Ursache	Lösung
Die Milch schäumt nicht auf.	Die verwendete Milchsorte ist nicht geeignet.	Die Menge und Qualität des Milchschaums variiert je nach Milchsorte. Verwenden Sie für einen guten Milchschaum teilentrahmte Milch, Vollmilch oder laktosefreie Milch.
	Die Dampfdüse ist verstopft.	Reinigen Sie die Dampfdüse (siehe 'Reinigen der Dampfdüse bei Verstopfung').
	Die Dampfdüse ist zu tief in die Milchkanne eingetaucht.	Stellen Sie ein, wie tief die Dampfdüse in die Milch eingetaucht wird (siehe 'Milchschaum zubereiten').
Der Kaffee fließt nicht oder nur langsam aus.	Es ist ein niedriger Mahlgrad eingestellt.	Stellen Sie den Mahlgrad auf einen höheren Wert ein (siehe 'Einstellen des Mahlwerks'). Beachten Sie, dass sich dies auf den Kaffeegeschmack auswirken kann.
	Im Filterkorb befindet sich zu viel gemahlener Kaffee.	Verringern Sie die Menge an gemahlenem Kaffee im Filterkorb mit dem Drehknopf für die Mahlmenge.
	Der verwendete Filterkorb ist nicht geeignet.	Verwenden Sie einen Filterkorb, der für diese Kaffeemaschine geeignet ist.
	Der Filterkorb im Siebträger ist verstopft.	Verwenden Sie zum Testen einen anderen Filterkorb. Wenn der Filterkorb normal funktioniert, bedeutet dies, dass der Originalfilterkorb verstopft ist und gereinigt werden sollte (siehe 'Siebträger, Filterkorb und Brühkopf reinigen').
	Der Kaffeeauslauf des Siebträgers ist verstopft.	Sie können auch mit dem dünnen Ende des Reinigungsstifts Rückstände aus der Ausgabeöffnung für Kaffee und den Löchern des Siebträgers entfernen.
	Der Siebträger ist nicht richtig am Brühkopf befestigt.	Befestigen Sie den Siebträger ordnungsgemäß am Brühkopf.
Kaffee fließt über den Rand des Siebträgers.	Der obere Rand des Siebträgers ist verschmutzt.	Entfernen Sie nach dem Mahlen Kaffeerückstände vom Rand des Siebträgers.
	Der Filterkorb ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Filterkorb richtig ein. Achten Sie darauf, dass sein Rand nicht über den Rand des Siebträgers hinausragt.
	An der Siebträgerhalterung des Brühkopfs befinden sich Kaffeereste.	Reinigen Sie den Siebträger mit der Reinigungsbürste.

Problem	Ursache	Lösung
	Im Filterkorb befindet sich zu viel gemahlener Kaffee.	Verringern Sie die Menge des gemahlenden Kaffees im Filterkorb mit dem Drehknopf für die Mahlmenge.
Während des Mahlvorgangs kommt immer weniger gemahlener Kaffee aus der Ausgabe.	Die Ausgabeöffnung für gemahlenden Kaffee ist verstopft.	Reinigen Sie das Mahlwerk und die Ausgabeöffnung für gemahlenden Kaffee (siehe 'Reinigen des Mahlwerks und der Ausgabeöffnung für gemahlenden Kaffee').
Gemahlener Kaffee spritzt während des Mahlvorgangs.	Der Kaffeepulverring wird nicht verwendet.	Setzen Sie den Kaffeepulverring vor dem Mahlen ein.
	Es wird zu viel gemahlen.	Bevor der Mahlvorgang automatisch beendet wird, drücken Sie die Mahlwerk-Taste und lassen Sie sie los, um den Mahlvorgang zu beenden und die Menge gemahlenden Kaffees zu verringern.
Der Siebträger kann nicht normal eingesetzt werden.	Der Siebträger ist nicht richtig in den Brühkopf eingerastet.	Setzen Sie den Siebträger ein.
	Der Siebträger wurde nicht durch Drehen von der äußersten linken Einsetzposition aus festgezogen.	Setzen Sie den Siebträger ein.
Die Menge gemahlenden Kaffees ändert sich.	Es wird eine anderer Mahlgrad verwendet.	Das ist normal. Verschiedene Mahlgrade können unterschiedliche Mengen an gemahlenem Kaffee ergeben.
	Es wird eine andere Sorte Kaffeebohnen verwendet.	Das ist normal. Bohnen verschiedener Röstgrade oder Sorten ergeben auch bei gleichem Mahlgrad unterschiedliche Mengen an gemahlenem Kaffee.
	Es werden Bohnen mit einer anderen Frische verwendet.	Das ist normal. Unterschiedlich lange gelagerte Bohnen ergeben auch bei gleichem Mahlgrad unterschiedliche Mengen an gemahlenem Kaffee.
Die Maschine unterbricht die Kaffeezubereitung und die Anzeige für Dampf/Heißwasser blinkt rot.	Die Maschine hat kein Wasser mehr.	Wasserbehälter füllen und wieder einsetzen.

Technische Daten

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die technischen Eigenschaften des Produkts zu verbessern. Alle voreingestellten Mengen sind Circa-Mengen.

Beschreibung	Wert
--------------	------

Größe (H x B x T)	410 x 320 x 335 mm
Gewicht ohne Verpackung	8,0 kg
Gewicht mit Verpackung	13,5 kg
Netzkabellänge	1 m
Gerätesteckertyp	Typ Y
Nennleistung	220–240 V, 50–60 Hz, 1.490–1.750 W Aufheizen: 1.340–1.600 W, Kaffee mahlen: 150 W
Standby-Stromverbrauch	< 0,5 W

Contenido

Descripción general del aparato (Fig. A)	58
Panel de control (Fig. B)	59
Introducción	59
Antes de utilizarlo por primera vez	59
Hacer café	61
Hacer espuma de leche	66
Hacer agua caliente	67
Descalcificar	67
Modo reposo automático	68
Limpieza y mantenimiento	68
Iconos de advertencia	71
Resolución de problemas	72
Especificaciones técnicas	75

Descripción general del aparato (Fig. A)

i Algunos de los accesorios son solo para modelos específicos.

A1	Tolva de granos	A10	Bandeja de goteo
A2	Tolva de granos doble	A11	Rejilla de la bandeja de goteo
A3	Mecanismo del molinillo	A13	Tapa del depósito de agua
A4	Anillo dosificador de café en polvo	A14	Depósito de agua
A5	Portafiltros	A15	Ranura para prensador
A6	Panel de control	A16	Rueda de vapor/agua caliente
A7	Horquilla receptora de molienda (posición de moler)	A17	Boquilla de agua caliente
A8	Grupo de preparación	A18	Tubo de vapor
A9	Separador del molinillo de café molido		

Accesorios

A12	Pin de limpieza	A23	Cepillo de limpieza
A19	Cesta del filtro de pared doble (taza individual o doble)	A24	Cepillo de limpieza del molinillo
A20	Cesta del filtro de pared individual (taza individual o doble)	A25	Jarra de leche con sensor de temperatura
A21	Plataforma de café expreso	A26	Jarra de leche
A22	Prensador calibrado		

Panel de control (Fig. B)

Consulte la figura B para ver una descripción general de todos los botones e iconos. A continuación encontrará la descripción.

B1	On/off (encendido/apagado)	B6	Indicador de presión
B2	Piloto de descalcificación	B7	Espresso
B3	Molinillo	B8	Espresso doble
B4	Pilotos de dosis individual/doble	B9	Americano
B5	Rueda de cantidad de molienda	B10	Piloto del agua caliente/vapor

Introducción

Enhorabuena por la adquisición de una cafetera espresso Philips Barista Brew. Para aprovechar al máximo el soporte que ofrecemos, registra tu producto en **www.home.id**.

Lea atentamente el librito de seguridad separado antes de usar la máquina por primera vez y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Para ayudarte a empezar y aprovechar al máximo tu máquina, ofrecemos soporte en línea en <http://www.philips.com/support>.

i Hay varias versiones de esta cafetera espresso semiautomática, todas ellas con funciones y accesorios ligeramente diferentes. Por ejemplo, la jarra de leche con tira de temperatura no se incluye en todas las versiones. Cada versión tiene su propio número de modelo, que encontrarás en la etiqueta de datos situada en la base de la cafetera.

i Esta máquina se ha probado con café. Aunque se ha limpiado cuidadosamente, es posible que quede algún residuo de café. Le garantizamos, no obstante, que la máquina es absolutamente nueva.

Antes de utilizarlo por primera vez

1. Instalación de la tolva de granos de café y llenado del depósito de agua

i Comprueba y asegúrate de que las dos flechas del molinillo estén alineadas entre sí (Fig. 1).

- 1 Comprueba y asegúrate de que las dos marcas "I" de la base de la tolva de granos de café están alineadas entre sí (Fig. 2).
- 2 Empuja la tolva de granos de café hacia abajo, asegúrate de que el símbolo de la tolva de granos de café está alineado con el símbolo del triángulo de la parte superior (Fig. 3) de la cafetera y rota la tolva de granos de café en el sentido de las agujas del reloj (Fig. 4).
- 3 Gira la tolva de granos de café para seleccionar el grado de molienda deseado (Fig. 5).

i El molinillo y la tolva de granos de café son componentes de precisión, de modo que evita retirarlos frecuentemente después de haberlos instalado.

- 4 Abre la tapa del depósito de agua, agarra el mango superior del depósito de agua y levántalo verticalmente para extraerlo (Fig. 6).
- 5 Quita el precinto amarillo del fondo del depósito de agua (Fig. 7).

- 6 Llena el depósito de agua hasta el nivel máximo indicado en el depósito de agua (Fig. 8).
- 7 Agarra el mango superior y vuelve a colocar el depósito de agua en la cafetera verticalmente. Cierra la tapa del depósito de agua (Fig. 9).

i No es necesario volver a colocar el precinto amarillo que has quitado; puedes desecharlo.

i Para lograr un café de calidad óptima, sugerimos cambiar el agua del depósito de agua con frecuencia.

2. Encender la máquina por primera vez

- 1 Conecta el aparato a un enchufe con toma de tierra..
- 2 Asegúrate de que la rueda de vapor esté en posición de apagado (Fig. 10).
- 3 Pulsa el botón (Fig. 11) de On/Off (encendido/apagado) para encender la cafetera.
 - Los botones de On/Off (encendido/apagado) y Espresso se iluminarán.
- 4 Coloca un recipiente debajo del tubo de agua caliente/vapor y del grupo de preparación (Fig. 29).
- 5 Pulsa el botón (Fig. 12) Espresso para enjuagar.
 - Comenzará a salir agua caliente por el grupo de preparación, la boquilla de agua caliente y el tubo de vapor.
- 6 Una vez que deje de salir agua, el botón de On/Off (encendido/apagado) empezará a parpadear y la cafetera se calentará.

⚠ La primera vez que la utilices, asegúrese de pulsar el botón de Espresso después de encender la cafetera para enjuagarla. Solo podrá moler granos de café o preparar café después de enjuagar la cafetera.

⚠ Durante el aclarado, el tubo de vapor se puede calentar. Para evitar el riesgo de quemaduras, déjelo enfriar antes de tocarlo.

Ajustar la dureza del agua

- 1 Apaga la cafetera.
- 2 Mantén pulsados al mismo tiempo el botón de On/Off (encendido/apagado) y el botón de Americano durante tres segundos. El piloto del botón de Descalc (descalcificación) y del botón de On/Off (encendido/apagado) parpadearán.

El ajuste predeterminado es agua dura, de modo que el piloto del botón de Americano estará encendido.

- Para regular el ajuste a calidad del agua media, pulsa el botón de Double Espresso.
- Para regular el ajuste a calidad del agua blanda, pulsa el botón de Espresso.

Después de seleccionar la dureza del agua adecuada, pulsa el botón de On/Off (encendido/apagado) para confirmar.

⚠ Para evaluar la dureza del agua suministrada por su servicio de agua local, puede obtener el Water Hardness Testing Kit (kit de prueba de dureza del agua) HD5085/01 de Philips de un distribuidor cercano o en línea en el sitio web de Philips.

Tira de prueba de Philips

Agua blanda	4 puntos verdes	<3 dH
Agua media	1 punto rojo	>4 dH
Agua media	2 puntos rojos	>7 dH

Agua dura	3 puntos rojos	>14 dH
Agua dura	4 puntos rojos	>21 dH

Hacer café

Programación del molinillo

El grado de molienda del café molido influye notablemente en la dinámica de preparación, como la presión y el flujo y, en última instancia, en el sabor del espresso.

Esta cafetera ofrece 15 niveles de grado de molienda (1-15). Cuanto menor sea el ajuste del molinillo, más finos se molerán los granos de café y más intenso será el café.

Diferentes granos con distintos grados de tueste podrían requerir ajustes, lo que afectaría a la cantidad de café molido producido.

Para Espresso/Americano se recomienda niveles de molienda de 1 a 4. Para recetas de café más largo (p. ej., Largo) los niveles de 5 a 10 son óptimos (Fig. 5).

Selección de la cesta del filtro de pared individual o doble

- Cesta del filtro de pared doble (taza individual o doble):

Las cestas (Fig. 13) del filtro de pared doble suministradas te permiten preparar un espresso con crema aunque sea la primera vez que utilizas la cafetera y ayudan a lograr el rango de presión óptimo.

- Cesta del filtro de pared individual (taza individual o doble):

Las cestas (Fig. 14) del filtro de pared individual suministradas son como las que se utilizan en cafeteras profesionales y exigen más habilidades manuales y experiencia. Posibilitan una mayor personalización de tu café, lo cual resulta en una mejor extracción, sabor y consistencia una vez que encuentras la configuración adecuada.

Cómo escoger los granos de la tolva de granos doble

Si tienes la tolva de granos doble, puedes elegir el tipo de granos que vas a utilizar antes de moler. Si ya has cargado diferentes tipos de granos, puedes seleccionar uno de los dos compartimentos o mezclarlos con el botón de selección.

i Es normal que quede un poco de café en la salida del molido de café. Al cambiar los compartimentos de granos, muele los granos restantes y elimine los restos para dejarlo limpio.

Moler granos

- 1 Selecciona una cesta del filtro de una o dos tazas.
 - Cuando cambies la cesta del filtro, puedes hacer palanca y desprender con facilidad la cesta del filtro que esté colocada con el borde de la otra cesta del filtro (Fig. 15).
- 2 Acopla el anillo dosificador de café en polvo en el portafiltros (Fig. 16).
- 3 Alinea el portafiltros con el soporte del molinillo y empújalo horizontalmente (Fig. 17).
 - Utiliza la rueda de Grind Amount (cantidad de molienda) para moler más o menos granos
- 4 Para molienda automática, mantén pulsado el botón Grinder (molinillo) durante tres segundos para seleccionar 1 o 2 dosis. A continuación, vuelve a pulsar el botón Grinder (molinillo) para empezar a moler.
 - Cuando utilices una cesta del filtro de una taza, selecciona una dosis; cuando utilices una cesta del filtro de dos tazas, selecciona dos dosis.

62 Español

- Para detener el proceso de molienda a medio camino, simplemente vuelve a pulsar el botón Grinder (molinillo).

5 Para moler el café manualmente, sujeta el portafiltros con una mano y empuja y mantén el portafiltros en el soporte hasta que se haya molido la cantidad de café necesaria.

i Se recomienda utilizar entre 12 y 14 gramos de granos de café para una taza individual y entre 18 y 20 gramos para tazas dobles. Puedes utilizar una báscula electrónica para controlar la cantidad de café con precisión. Puedes utilizar la indicación "Max" de la cesta del filtro como medida aproximada.

i Asegúrate de que la tolva de granos de café esté colocada y bloqueada antes de añadir granos de café y de utilizar la cafetera.

i Solo se pueden poner granos de café tostados en la tolva de granos. No pongas granos de café sin tostar, café molido, café instantáneo ni otros materiales en la tolva de granos, ya que hacerlo puede dañar la cafetera.

i Presta atención al nivel máximo de café molido durante el proceso de molienda y evita obstruir el conducto de salida del café molido (Fig. 18).

i Diferentes granos pueden producir cantidades ligeramente distintas de café molido durante la molienda automática. Es posible que tengas que regular los ajustes de la molienda según la presión de preparación para cada tipo de grano (consulte 'Preparación optimizada').

i Cuando las salpicaduras de café molido empeoren visiblemente, limpia el conducto de molienda (consulte 'Limpieza del molinillo y del conducto de salida del café molido').

Prensado

- 1** Retira el portafiltros del soporte del molinillo.
- 2** Retira el anillo dosificador de café en polvo del portafiltros (Fig. 19).
- 3** Coloca el portafiltros sobre un mostrador con la base almohadillada para posibilitar un prensado sin esfuerzo (Fig. 20).
- 4** Golpea suavemente el portafiltros varias veces para que el café molido se distribuya uniformemente en la cesta del filtro (Fig. 21).
- 5** Utiliza el prensador calibrado para prensar el café molido.
- 6** Asegúrate de que los granos de café no excedan la línea máxima de la cesta del filtro después de prensar.
 - Lo ideal es que, una vez prensado, la altura del café molido quede justo por debajo de la línea máxima.

Preparación de un espresso

- 1** Inserta el portafiltros en el grupo de preparación.
 - Alinea el portafiltros con la marca con forma de triángulo del grupo de preparación y colócalo hacia arriba dentro del grupo de preparación (Fig. 22). A continuación, gira el portafiltros en sentido contrario al de las agujas del reloj hacia el centro para bloquearlo (Fig. 23).
- 2** Pulsa el botón de Espresso o Double Espresso para comenzar la preparación (Fig. 24).
 - Para detener la dispensación antes de que la cafetera haya terminado, vuelve a pulsar el botón.

i Cuando el indicador del botón de On/Off (encendido/apagado) parpadea, la cafetera está en modo precalentamiento y no se puede comenzar la preparación. Cuando los indicadores de todos los botones están encendidos de forma permanente, es posible comenzar la preparación.

i Después de terminar la preparación, puede haber vapor y ruido de la bomba por encima de la bandeja de goteo. Esto es normal e indica que la cafetera se está despresurizando.

i Si la presión de preparación es demasiado alta, la cafetera deja de dispensar café. En este momento el indicador parpadea.

i El volumen para un espresso es de unos 40 ml y para un espresso doble de unos 80 ml de forma predeterminada.

Preparación del café americano

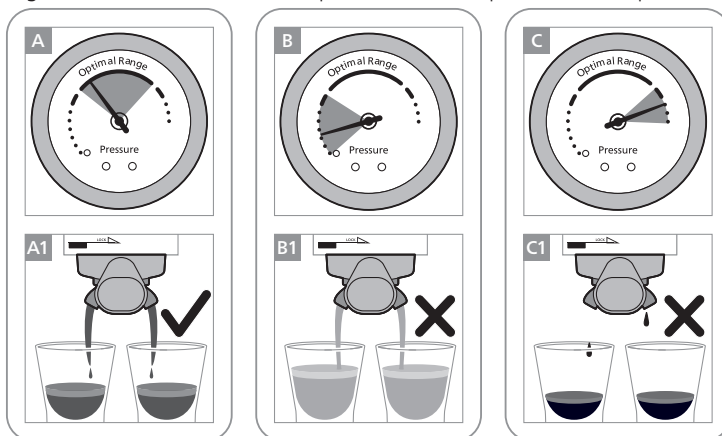
Un café americano se hace vertiendo agua caliente desde la boquilla de agua en un espresso.

- 1 Coloca el portafiltros en el grupo de preparación, alinea el mango con la marca en forma de triángulo y colócalo boca arriba dentro del grupo de preparación (Fig. 22). A continuación, gira el mango en sentido contrario al de las agujas del reloj hacia el centro para bloquearlo (Fig. 23).
- 2 Coloca una taza grande bajo las aberturas de la boquilla del portafiltros y la boquilla de agua del café americano (Fig. 25).
- 3 Pulsa el icono de café americano para empezar a preparar una taza de espresso primero.
- 4 Cuando el espresso se haya hecho, la boquilla de agua del café americano verterá agua caliente en la taza para acabar de preparar el café americano.

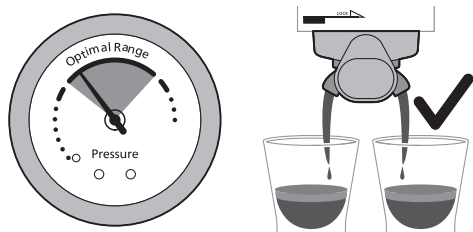
i La boquilla de agua caliente podría calentarse. Para evitar el riesgo de quemaduras, deja que se enfríe primero.

Preparación optimizada

La presión es un factor importante para preparar un espresso. El indicador de presión señala la presión y ayuda a monitorizar la extracción óptima del espresso. Se recomienda reajustar los parámetros de molienda según el estado del indicador de presión cada vez que utilices un tipo diferente de granos de café.

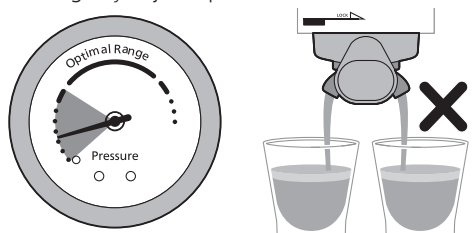


Para una extracción óptima, debes conseguir un flujo continuo, una crema rica y aterciopelada y un café de sabor equilibrado. La presión debe estar en el intervalo óptimo.



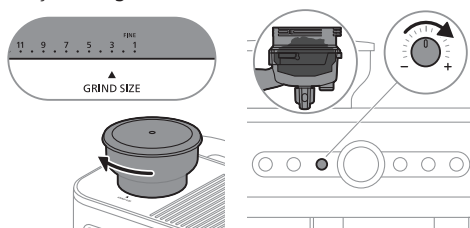
Extracción insuficiente

Si la extracción de café ha sido escasa, el resultado será un café de flujo rápido y crema fina y pálida y de sabor agrio y flojo. La presión está en el intervalo más bajo.



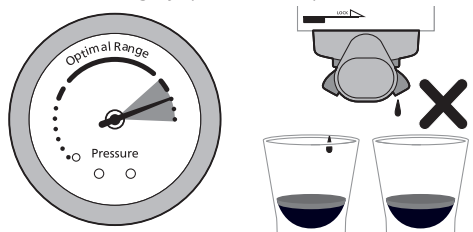
- 1 Ajusta el molinillo a un nivel más fino.
- 2 Si la extracción sigue siendo escasa, aumenta la cantidad de café molido girando el botón de cantidad de molido hasta el nivel más "+" de la derecha.
- 3 Es posible que tengas que intentarlo varias veces hasta lograr una extracción óptima y repetir los pasos uno y dos según sea necesario.

4



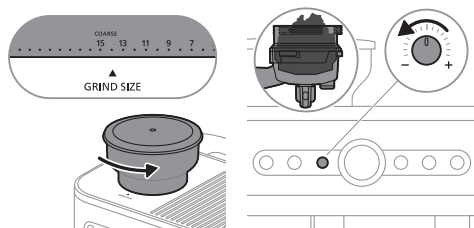
Extracción excesiva

Si hay una extracción excesiva, obtendrás un goteo de café o este no fluirá y la crema será oscura y desigual, de sabor amargo y quemado. La presión está en el intervalo más alto.



- 1 Ajusta el molinillo a un nivel más grueso.
- 2 Si la extracción sigue siendo excesiva, reduce la cantidad de café molido girando el botón de cantidad de molido hasta el nivel menos "-" de la izquierda.

- 3 Es posible que tengas que intentarlo varias veces hasta lograr una extracción óptima y repetir los pasos uno y dos según sea necesario.



Personalizar volúmenes predeterminados

- 1 Coloca el portafiltros con café molido prensado dentro del grupo de preparación.
- 2 Mantén pulsado el botón de la bebida que deseas personalizar. Después de tres segundos, la cafetera entra en el modo de personalización y emite un pitido.
- 3 Deja de pulsar el botón cuando la taza contenga el volumen deseado. La configuración se ha completado cuando oyes un pitido de la cafetera.
- 4 Después de programar el volumen de una bebida, la cafetera dispensará este volumen nuevo cada vez que vuelvas a seleccionar la bebida.

i Mantén pulsado el botón de Americano para extraer el volumen de café deseado. Suelta el botón para fijar el nuevo volumen de café. Repite el proceso para ajustar el volumen de agua.

i Los volúmenes mínimos para un espresso y un espresso doble son de 20 ml y 40 ml, respectivamente.

i Los volúmenes máximos para un espresso y un espresso doble son de 70 ml y 120 ml, respectivamente.

i Para el americano, el volumen mínimo y máximo de café es de 20 ml y 70 ml, respectivamente. El volumen mínimo y máximo de agua caliente es de 50 ml y 200 ml, respectivamente.

Personalizar la temperatura del café

La temperatura de extracción del café se puede regular. Puedes elegir entre tres ajustes: café templado, café medio caliente y café caliente. A mayor temperatura de extracción del café, aumentará su amargor y disminuirá la acidez. A menor temperatura de extracción de café, disminuirá el amargor y aumentará la acidez.

- 1 Apaga la cafetera.
- 2 Mantén pulsados el botón de On/Off (encendido/apagado) y el de Espresso durante tres segundos. La cafetera emitirá un pitido.
- 3 Pulsa uno de los botones de abajo para regular el ajuste de la temperatura de extracción del café a tu nivel preferido.
 - Para regular el ajuste a café templado, pulsa el botón de Espresso.
 - Para regular el ajuste a café medio caliente, pulsa el botón Double Espresso.
 - Para regular el ajuste a café caliente, pulsa el botón de Americano.

Después de seleccionar la temperatura del café adecuada, pulsa el botón de On/Off (encendido/apagado) para confirmar.

Si no apagas la máquina, esta se apagará automáticamente después de 30 minutos.

Restablecer los volúmenes a los ajustes de fábrica

- Restablecer Espresso: Enciende la cafetera, mantén pulsados el botón de On/Off (encendido/apagado) y el de Espresso simultáneamente durante tres segundos. Después de este tiempo, oirás tres pitidos y los botones de On/Off (encendido/apagado) y de Espresso parpadearán tres veces.
- Restablecer Double Espresso: Enciende la cafetera, mantén pulsados el botón de On/Off (encendido/apagado) y el de Double Espresso simultáneamente durante tres segundos. Después de este tiempo, oirás tres pitidos y los botones de On/Off (encendido/apagado) y de Double Espresso parpadearán tres veces.
- Restablecer Americano: Enciende la cafetera, mantén pulsados el botón de On/Off (encendido/apagado) y el de Americano simultáneamente durante tres segundos. Después de este tiempo, oirás tres pitidos y los botones de On/Off (encendido/apagado) y de Americano parpadearán tres veces.

Después de cada uno de estos tres procesos de restablecimiento, la cafetera pasará al modo de espera-preparada.

Hacer espuma de leche

 Utiliza siempre leche sacada directamente del frigorífico para lograr una espuma de la mejor calidad.

Preparación

- 1 Llena una jarra de leche hasta alrededor de 100 ml de leche para un cappuccino y hasta aproximadamente 150 ml de leche para un latte macchiato (Fig. 26).
- 2 Gira la rueda hasta la posición de vapor para iniciar el precalentamiento del vapor (Fig. 27). El indicador de vapor empieza a parpadear.

 Para un resultado de espumado óptimo, no agites la jarra de leche ni la sostengas en vertical (Fig. 28).

- 3 Espera entre 10 y 20 segundos hasta que la luz del indicador de vapor se vuelva fija. La máquina empieza a soltar vapor.
- 4 Espera otros 5 segundos hasta que el vapor se haya estabilizado y la condensación se haya eliminado. A continuación, apaga el vapor (Fig. 10).
- 5 Gira el tubo de vapor con la boquilla de la jarra de leche como pivote y colócalo en la dirección de las 3 o las 9 horas de la jarra de leche.

Aireación

El volumen de aire introducido durante la aireación determina el espesor y la fluidez de la leche espumada.

Una mayor aireación produce una capa de espuma más gruesa con menos fluidez. Una menor aireación produce una espuma más fina con mejor fluidez. Puedes controlar el volumen de aire ajustando la profundidad del tubo de vapor con respecto a la superficie de la leche y el tiempo de aireación.

- 1 Mueve la jarra de leche hacia arriba y hacia abajo con la leche para que la jarra de leche sumerja el tubo de vapor unos 5 mm por debajo de la superficie del líquido.
- 2 Gira la rueda del agua caliente/vapor a la posición de vapor para iniciar la función de vapor.
- 3 Oirás un silbido similar al de rasgar papel, que indica que la aireación es adecuada. Mantén estable el tubo de vapor y crea remolinos.
- 4 Mantén la aireación durante 5-15 segundos

Emulsionado

El emulsionado determina cuán uniforme y densa será la leche espumada. Se recomienda sumergir el tubo de vapor a la mitad de la leche para garantizar una leche espumada uniforme.

- 1 Mientras mantienes la boquilla de la jarra de leche en contacto con el tubo de vapor, mueve lentamente la jarra de leche a lo largo del tubo de vapor hasta que este quede unos 3 cm por debajo de la superficie líquida. Mantén inmóvil la jarra de leche para crear remolinos de forma continua. De esta manera se mezclará el aire introducido previamente y formará una espuma cremosa de forma gradual.
- 2 Cuando la parte inferior de la jarra de leche se caliente, lo que indica que la leche ha alcanzado la temperatura ideal (de 60 a 65 °C), gira la rueda del agua caliente/vapor hasta la posición de apagado para dejar de espumar leche.

A El tubo de vapor se calienta mucho cuando está en funcionamiento. Deje que se enfríe antes de tocarlo.

A Limpie el tubo de vapor cada vez que lo use con un paño húmedo, por razones de higiene y para evitar la acumulación de residuos de leche.

Hacer agua caliente

- 1 Coloca una taza debajo del tubo de vapor.
- 2 Gira la rueda a la posición de agua caliente para que salga agua caliente. En este momento, el piloto del vapor/agua caliente está encendido.
- 3 Para detener el agua caliente, gira la rueda del vapor/agua caliente a la posición de apagado.

i El tubo de vapor se calienta mucho cuando está en funcionamiento. Deje que se enfríe antes de tocarlo.

Descalcificar

Cuando el piloto de Descale (descalcificación) permanece iluminado, es necesario descalcificar la cafetera. No utilices en ningún caso descalcificadores a base de ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido aminosulfónico o ácido acético (vinagre), ya que pueden dañar el circuito de agua de la cafetera y no eliminar completamente la cal.

No utilizar el descalcificador de Philips anulará la garantía. No descalcificar la cafetera también anulará la garantía.

No se suministra ningún descalcificador con la cafetera. Puedes comprar un descalcificador Philips a tu distribuidor local o bien en la tienda en línea (<http://www.philips.com/support>).

El proceso de eliminación de los depósitos de cal incluye un ciclo de descalcificación (unos 4 minutos de duración) y un ciclo de enjuagado (unos 3 minutos de duración).

Procedimiento de descalcificación

- 1 Enciende la cafetera.
- 2 Retira la bandeja de goteo, vacía el agua y vuelve a colocarla en su sitio.
- 3 Extrae el depósito de agua y vacía el agua que contenga.
- 4 Vierte el descalcificador de Philips (CA6700) en el depósito de agua y llénalo de agua hasta el nivel de descalcificación (el icono de descalcificación impreso en el depósito de agua).
- 5 Vuelve a insertar el depósito de agua y coloca un recipiente grande ($\geq 1,2$ l) bajo el grupo de preparación y el tubo de vapor para recoger el líquido (Fig. 29).
- 6 Inicia la descalcificación pulsando simultáneamente el botón de Espresso y el de Double Espresso durante tres segundos, hasta que oigas un pitido.
- 7 La cafetera dispensará el descalcificador. Una vez haya finalizado, la cafetera se apagará automáticamente.
- 8 Extrae el depósito de agua y retira los restos de solución descalcificadora enjuagándolo con agua limpia.

- 9** Llena el depósito de agua hasta el nivel máximo indicado en el depósito de agua (Fig. 8).
- 10** Vacía el recipiente grande y vuelve a colocarlo bajo el grupo de preparación y del tubo de vapor para recoger el agua.
- 11** Pulsa el botón de On/Off (encendido/apagado). El piloto del botón de Espresso se iluminará.
- 12** Pulsa el botón de Espresso y deja que la cafetera dispense agua.
- 13** Cuando la cafetera haya acabado de dispensar agua, el procedimiento de descalcificación habrá finalizado y la cafetera estará lista automáticamente para preparar café.

Modo reposo automático

Si pasan 30 minutos sin que la cafetera esté en funcionamiento, pasará al modo reposo automáticamente y todos los indicadores se apagarán.

Para volver a utilizar la cafetera, pulsa el botón de On/Off (encendido/apagado) para volver a encenderla.

i También es posible apagar la cafetera pulsando el botón de On/Off (encendido/apagado) cuando está encendida.

Limpieza y mantenimiento

Si limpias y realizas el mantenimiento de la cafetera con regularidad, se mantendrá en condiciones óptimas y podrás preparar un sabroso café durante mucho tiempo.

Consulta la tabla siguiente para ver información detallada de cuándo y cómo limpiar las piezas desmontables de la cafetera.

Pieza	Cuándo se debe limpiar	Cómo se debe limpiar
Portafiltros, cesta del filtro y grupo de preparación	Después de cada uso.	Enjuaga minuciosamente el interior y el exterior del portafiltros y de la cesta del filtro (consulte 'Limpieza del portafiltros, la cesta del filtro y el grupo de preparación').
Cesta del filtro	Cuando los orificios de la cesta del filtro estén obstruidos.	Utiliza el extremo más fino del pin de limpieza para retirar los residuos de los orificios (consulte 'Limpieza de la cesta del filtro cuando se obstruye').
Portafiltros y cesta del filtro	Cada mes	Utiliza el limpiador de aceite de café de Philips para limpiar el portafiltros y las cestas del filtro (consulte 'Limpieza mensual del portafiltros y las cestas del filtro').
Tubo de vapor	Después de cada uso.	Limpia el tubo de vapor con un paño húmedo y púrgalo (consulte 'Limpieza del tubo de vapor después de cada uso').
Tubo de vapor	Cuando esté obstruido.	Utiliza el extremo grueso del pin de limpieza para retirar los residuos de los orificios en el extremo del tubo de vapor (consulte 'Limpieza del tubo de vapor cuando se obstruye').

Pieza	Cuándo se debe limpiar	Cómo se debe limpiar
Tubo de vapor	Cada mes	Utiliza el limpiador del circuito de leche de Philips para limpiar el tubo de vapor (consulte 'Limpia el tubo de vapor mensualmente con el limpiador del circuito de leche Philips').
Superficie de la cafetera	Todas las semanas.	Limpia las manchas de café y los residuos de café del frontal de la cafetera todas las semanas con un paño húmedo. No utilices materiales abrasivos como lana de acero o estropajos, ya que esto puede hacer que se desprenda la pintura.
Molinillo y conducto de salida del café molido	Cada dos semanas.	Utiliza el cepillo de limpieza para limpiar el molinillo y el conducto de salida del café molido (consulte 'Limpieza del molinillo y del conducto de salida del café molido').
Tolva de granos	Cada dos semanas	Vacía la tolva de granos, añade una pequeña cantidad de detergente sin fragancia y enjuágala bajo el grifo.
Bandeja de goteo	Vacía la bandeja de goteo todos los días o cuando se encienda el indicador rojo de "bandeja de goteo llena". Limpia la bandeja de goteo todas las semanas.	Retira la bandeja de goteo, añade una pequeña cantidad de detergente y enjuágala bajo el grifo. También puedes lavarla en el lavavajillas.
Depósito de agua	Todas las semanas.	Enjuaga el depósito de agua bajo el grifo todas las semanas.

Limpieza del portafiltros, la cesta del filtro y el grupo de preparación

Limpieza del portafiltros y la cesta del filtro después de cada uso

- 1 Retira los granos de café del portafiltros.
- 2 Vuelve a insertar el portafiltros en el grupo de preparación.
- 3 Pulsa el botón de Espresso para enjuagar minuciosamente el interior y el exterior del grupo de preparación, el portafiltros y la cesta del filtro con agua caliente. Aclarar con agua caliente puede eliminar eficazmente los residuos y la grasa del café.
- 4 Extrae el portafiltros del grupo de preparación y enjuaga el portafiltros y la cesta del filtro bajo el grifo para limpiar bien el interior y exterior.
- 5 Seca las cestas del filtro y el portafiltros antes de volver a colocarlos en la cafetera.

i No laves el portafiltros en el lavavajillas, ya que ello podría dañar el portafiltros.

Limpieza de la cesta del filtro cuando se obstruye

- 1 Cuando la cesta del filtro esté obstruida, utiliza el extremo más fino del pin (Fig. 30) de limpieza para retirar los residuos de los orificios (Fig. 31).
- 2 También puedes utilizar el pin de limpieza para retirar los residuos del conducto de salida del café molido y de los orificios del portafiltros.

Limpieza mensual del portafiltros y las cestas del filtro

i Utiliza exclusivamente las pastillas de limpieza de aceite de café de Philips (CA6704).

- 1 Disuelve una pastilla de limpieza de aceite de café de Philips en un cuenco con agua tibia.
- 2 Sumerge las cestas del filtro y el portafiltros en la solución durante 20 minutos.
- 3 Enjuaga minuciosamente las cestas del filtro y el portafiltros.

Limpieza del tubo de vapor

Limpieza del tubo de vapor después de cada uso

Limpia el tubo de vapor después de cada uso para mantenerlo limpio y evitar que se acumulen residuos de leche.

- 1 Limpia el tubo de vapor con un paño húmedo inmediatamente después de cada uso.
- 2 Activa la función de vapor entre 5 y 10 segundos para expulsar los residuos de leche.
 - No limpiar el tubo de vapor puede afectar al sabor de la leche.

Limpieza del tubo de vapor cuando se obstruye

Cuando un orificio en el extremo del tubo de vapor esté obstruido, sigue los pasos que figuran a continuación para desatascarlo.

- 1 Apaga la cafetera.
- 2 Utiliza el extremo grueso del pin de limpieza para retirar los residuos del orificio del extremo del tubo (Fig. 32) de vapor.

Limpia el tubo de vapor mensualmente con el limpiador del circuito de leche Philips

- 1 Vierte un sobre de limpiador del circuito de leche Philips en la jarra de leche.
- 2 Llena la jarra de leche con 240 ml de agua caliente.
- 3 Coloca el tubo de vapor en la jarra.
- 4 Deja en remojo el tubo de vapor en la jarra durante 20 minutos (Fig. 33).
- 5 Gira la rueda del agua caliente/vapor a la posición del icono de vapor y deja que la función de vapor opere durante 10 segundos.
- 6 Gira la rueda del agua caliente/vapor a la posición de apagado para detener la función de generación de vapor.
- 7 Deja en remojo el tubo de vapor en la jarra otros 30 segundos.
- 8 Repite los pasos 5 a 7 dos veces más.
- 9 Vacía la jarra y enjuágala bien.
- 10 Vuelve a colocar la jarra vacía bajo el tubo de vapor.
- 11 Vuelve a girar la rueda del agua caliente/vapor a la posición del icono de vapor y vuelve a dejar que la función de vapor opere durante 10 segundos para enjuagar cualquier residuo de la solución de limpieza.
- 12 Vacía la jarra y enjuágala bien.
- 13 Limpia el tubo de vapor con un paño húmedo limpio.

Limpieza del molinillo y del conducto de salida del café molido

Limpia el molinillo y el conducto de salida del café molido cada dos semanas para impedir que el café molido obstruya el conducto de salida del café molido o afecte a la molienda. Asegúrate de que la tolva de granos de café esté vacía antes de comenzar la limpieza. Asegúrate de que el molinillo pueda girar con normalidad y que no salga café molido por el conducto de salida de café molido cuando la función de molienda esté activada.

- 1 Comprueba la tolva de granos de café y asegúrate de que esté vacía.
- 2 Gira la tolva de granos de café en sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla de la cafetera (Fig. 34).
- 3 Retira la rueda (Fig. 35) de molienda superior y limpia la rueda de molienda integrada con el cepillo (Fig. 36) de limpieza. Limpia la cámara de molienda y el conducto de salida del café molido con el cepillo (Fig. 37) de limpieza del molinillo.
- 4 Vuelve a colocar la rueda (Fig. 38) de molienda interna y la tolva (Fig. 4) de granos de café.
- 5 Inicia la función de molienda con el portafiltros insertado. Deja que la cafetera funcione sin granos de café para eliminar los residuos de café molido que pudieran quedar en la cámara de molienda. La limpieza ha finalizado.

i No enjuagues el molinillo integrado con agua.

i Si siguen quedando residuos de café molido, repite el paso 5.

i Antes de comenzar la limpieza, asegúrate de que la tolva de granos de café esté vacía, ya que los granos de café pueden dañar la estructura interna de la tolva de granos de café cuando se extrae.

Limpieza de la tolva de granos

- 1 Vacía la tolva de granos.
- 2 Añade una pequeña cantidad de detergente sin fragancias y enjuágala bajo el grifo.
- 3 Seca la superficie con un paño y deja que se seque al aire antes de usarla.

Limpieza de la bandeja de goteo

Limpieza de la bandeja de goteo todos los días

Vacía la bandeja de goteo a diario o tan pronto como salte el indicador rojo de "bandeja de goteo llena".

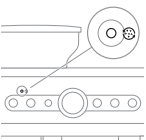
Limpieza de la bandeja de goteo cada semana

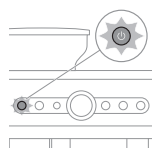
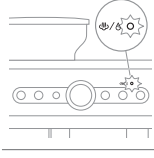
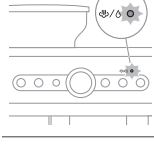
- 1 Quite la bandeja de goteo de la máquina.
- 2 Añade una pequeña cantidad de detergente en la bandeja de goteo.
- 3 Enjuaga a fondo la bandeja de goteo bajo el grifo o bien lávala en el lavavajillas.

Limpieza del depósito de agua cada semana

Enjuaga el depósito de agua bajo el grifo cada semana.

Iconos de advertencia

Icono de advertencia	Solución
	El indicador de descalcificación/limpieza está encendido: Descalcifica la cafetera (consulte 'Descalcificar').

Icono de advertencia	Solución
	El indicador del botón de On/Off (encendido/apagado) parpadea: La cafetera se está calentando.
	El indicador de vapor/agua caliente parpadea en blanco: La cafetera se está calentando para usar la función de agua caliente/vapor.
	El indicador de vapor/agua caliente parpadea en rojo: La cafetera está indicando una falta de agua. La causa puede ser 1. falta de agua en el depósito de agua; o 2. se ha detenido el bombeo a causa de un exceso de presión.

Resolución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que pueden surgir al usar la cafetera. Para cualquier problema que no puedas resolver, ponte en contacto con tu centro local de atención al cliente. Los datos de contacto están disponibles en la tarjeta de la garantía.

Problema	Causa	Solución
La cafetera no se enciende.	La cafetera no está conectada a una toma de corriente.	Enchufa la cafetera
Parece que la cafetera pierde líquido.	La bandeja de goteo está rebosando, lo cual parece una pérdida de líquido.	Vacía la bandeja de goteo.
	El depósito de agua no está en la posición correcta.	Vuelve a colocar el depósito de agua en la cafetera y empújalo hacia abajo.
	El depósito de agua no está totalmente introducido, lo que permite que entre aire en la cafetera.	Asegúrate de que el depósito de agua está en la posición correcta extrayéndolo, volviendo a introducirlo y empujándolo firmemente hacia abajo.
	La cafetera no está sobre una superficie plana.	Coloca la cafetera sobre una superficie plana para impedir que el líquido de la bandeja de goteo rebese.
Sale vapor o se oye un silbido o un ruido de vibración después de encender la cafetera o durante la preparación del café.	Esto es normal. Este sonido se debe al funcionamiento normal de la válvula de control de la presión.	

Problema	Causa	Solución
La cafetera hace mucho ruido y no puede preparar café.	No hay agua en el depósito de agua.	Llene el depósito con agua.
	El depósito de agua no está totalmente introducido, lo que permite que entre aire en la cafetera. No se ha retirado el precinto del fondo del depósito de agua.	Asegúrate de que el depósito de agua está en la posición correcta extrayéndolo, volviendo a introducirlo y empujándolo firmemente hacia abajo. La cafetera se suministra con un precinto para proteger el circuito del agua. Retira el precinto antes de usarla por primera vez.
El café está demasiado frío.	Una taza fría reducirá la temperatura de la bebida.	Calienta la taza previamente enjuagándola con agua caliente.
	Añadir leche reducirá la temperatura de la bebida.	Tanto si añades leche caliente como fría, reducirá la temperatura del café. Calienta la taza previamente enjuagándola con agua caliente.
	La temperatura de la cafetera no está bien configurada.	Comprueba el ajuste de temperatura de la cafetera y fíjalo en el nivel (consulte 'Personalizar la temperatura del café') más alto.
El café es demasiado flojo.	El molinillo está configurado a un nivel de molienda alto.	Ajusta el nivel de molienda a un número (consulte 'Programación del molinillo') inferior. Tienes que preparar 1 o 2 tazas para lograr un sabor diferente.
	El café molido no es suficiente.	Aumenta la cantidad utilizando la rueda de Grind amount (cantidad de molienda).
La máquina no produce espuma de leche.	El tipo de leche utilizado no es adecuado.	La cantidad y la calidad de la espuma varía según el tipo de leche. Para obtener una buena espuma, utiliza leche semidesnatada, leche entera o leche sin lactosa.
	El tubo de vapor está obstruido.	Limpia el tubo (consulte 'Limpieza del tubo de vapor cuando se obstruye') de vapor.
	El tubo de vapor está demasiado insertado en la jarra de leche.	Ajusta la profundidad a la que el tubo de vapor está insertado en la leche (consulte 'Hacer espuma de leche').
El café no sale o el flujo es lento.	El molinillo está configurado a un nivel de molienda bajo.	Ajusta el nivel de molienda a un número (consulte 'Programación del molinillo') más alto. Ten en cuenta que esto puede afectar al sabor del café.
	Hay demasiado café molido en la cesta del filtro.	Reduce la cantidad de café molido en la cesta del filtro utilizando la rueda de Grind amount (cantidad de molienda).

Problema	Causa	Solución
	La cesta del filtro utilizada no es adecuada.	Utiliza una cesta del filtro adecuada para esta cafetera.
	La cesta del filtro que hay en el portafiltros está obstruida.	Utiliza otra cesta del filtro distinta a modo de prueba. Si la cesta del filtro funciona con normalidad, esto indica que la cesta del filtro original está obstruida y se debe limpiar (consulte 'Limpieza del portafiltros, la cesta del filtro y el grupo de preparación').
	La boquilla de café del portafiltros está obstruida.	También puedes utilizar el extremo más fino del pin de limpieza para retirar los residuos del conducto de salida del café molido y de los orificios del portafiltros.
Sale café por el borde del portafiltros.	El portafiltros no está bien insertado en el grupo de preparación.	Inserta el portafiltros correctamente en el grupo de preparación.
	El borde superior del portafiltros está sucio.	Después de moler el café, quita todos los residuos de café del borde del portafiltros.
	La cesta del filtro no está bien insertada.	Inserta la cesta del filtro correctamente. Asegúrate de que el borde no sobresale por encima del borde del portafiltros.
	Hay residuos de café en la horquilla del portafiltros del grupo de preparación.	Limpia el portafiltros con el cepillo de limpieza.
	Hay demasiado café molido en la cesta del filtro.	Reduce la cantidad de café molido en la cesta del filtro utilizando la rueda de Grind amount (cantidad de molienda).
Cada vez sale menos café molido por el conducto de salida durante la molienda.	El conducto de salida del café molido está obstruido.	Limpia el molinillo y el conducto (consulte 'Limpieza del molinillo y del conducto de salida del café molido') de salida del café molido.
El café molido salpica durante la molienda.	No se está usando el anillo dosificador de café en polvo.	Coloca el anillo dosificador de café en polvo antes de empezar a moler el café.
	Se está moliendo demasiado café.	Antes de que la molienda finalice automáticamente, pulsa y suelta el botón Grinder (molinillo) para detener el proceso y reducir la cantidad de café molido.
No se puede instalar el portafiltros con normalidad.	El portafiltros no está bien insertado en el grupo de preparación.	Instala el portafiltros.
	No se ha apretado el portafiltros girando desde la posición de inserción más a la izquierda.	Instala el portafiltros.

Problema	Causa	Solución
La cantidad de café molido cambia.	Se está utilizando un nivel de molienda diferente.	Esto es normal. Diferentes niveles de molienda pueden resultar en cantidades distintas de café molido.
	Se está utilizando un tipo diferente de granos.	Esto es normal. Los granos de diferentes grados de tueste o marcas producen cantidades distintas de café molido incluso con el mismo nivel de molienda.
	Se están utilizando granos de diferente frescura.	Esto es normal. Los granos almacenados durante tiempos diferentes producen cantidades distintas de café molido incluso con el mismo nivel de molienda.
La máquina deja de preparar café y el indicador de vapor/agua caliente parpadea en rojo.	La cafetera se ha quedado sin agua.	Llena el depósito de agua y vuelve a colocarlo.

Especificaciones técnicas

El fabricante se reserva el derecho a mejorar las especificaciones técnicas del producto. Todas las cantidades predefinidas son aproximadas.

Descripción	Valor
Dimensiones (al x an x l)	410 x 320 x 335 mm
Peso sin embalaje	8,0 kg
Anchura con embalaje	13,5 kg
Longitud del cable de alimentación	1 m
Tipo de enchufe de alimentación	Tipo Y
Potencia nominal	220-240 V, 50-60 Hz, 1490-1750 W Calentamiento: 1340-1600 W, Molido: 150 W
Potencia en modo de espera	< 0,5 W

Sommaire

Présentation de la machine (Fig. A)	76
Panneau de commande (fig. B)	77
Introduction	77
Avant la première utilisation	77
Préparation du café	79
Préparation de lait émulsionné	84
Préparation d'eau chaude	85
Détartrage	85
Mode veille automatique	86
Nettoyage et entretien	86
Icônes d'alerte	89
Dépannage	90
Caractéristiques techniques	93

Présentation de la machine (Fig. A)

i Certains des accessoires sont propres à certains modèles uniquement.

A1	Trémie à grains	A10	Plateau égouttoir
A2	Double trémie à grains	A11	Grille du plateau égouttoir
A3	Meule du moulin	A13	Couvercle du réservoir d'eau
A4	Bague doseuse	A14	Réservoir d'eau
A5	Porte-filtre	A15	Emplacement du tasseur
A6	Panneau de commande	A16	Molette d'eau chaude/vapeur
A7	Support du distributeur de mouture (position mouture)	A17	Buse de distribution d'eau chaude
A8	Tête de percolation	A18	Buse à vapeur
A9	Séparateur de mouture		

Accessoires

A12	Goupille de nettoyage	A23	Brosse de nettoyage
A19	Panier-filtre à paroi double (une ou deux tasses)	A24	Brosse de nettoyage du moulin
A20	Panier-filtre à paroi simple (une ou deux tasses)	A25	Pichet à lait avec indicateur de température
A21	Socle espresso	A26	Pichet à lait
A22	Tasseur adapté		

Panneau de commande (fig. B)

Veillez vous reporter à la figure B pour une présentation de tous les boutons et icônes. La description figure ci-dessous.

B1	Bouton Marche/arrêt	B6	Manomètre
B2	Voyant de détartrage	B7	Espresso
B3	Moulin	B8	Double Espresso
B4	Voyants Simple/Double dose	B9	Americano
B5	Molette de sélection de la quantité de mouture	B10	Voyant eau chaude/vapeur

Introduction

Félicitations pour votre achat d'une machine à espresso Philips Barista Brew ! Pour bénéficier pleinement de notre assistance, veuillez enregistrer votre produit sur le site **www.home.id**.

Lisez attentivement le livret de sécurité distinct avant d'utiliser la machine pour la première fois, et conservez-le pour un usage ultérieur.

Pour vous aider à vous familiariser avec votre machine et en profiter au maximum, nous vous proposons une assistance en ligne à l'adresse **http://www.philips.com/support**.

i Cette machine à espresso semi-automatique existe en plusieurs versions, avec des caractéristiques et des accessoires qui diffèrent légèrement. Par exemple, le pichet à lait avec indicateur de température n'est pas fourni avec toutes les versions. Chaque version possède sa propre référence. Vous la trouverez sur l'étiquette de données située au bas de la machine.

i Cette machine a été testée avec du café. Bien qu'elle ait été soigneusement nettoyée, il se peut que quelques résidus de café subsistent. Nous garantissons néanmoins que la machine est entièrement neuve.

Avant la première utilisation

1. Installation de la trémie à grains et remplissage du réservoir d'eau

i Assurez-vous que les deux flèches figurant sur le moulin sont alignées l'une avec l'autre (Fig. 1).

- 1 Assurez-vous que les deux marques « I » sur la base de la trémie à grains sont alignées l'une avec l'autre (Fig. 2).
- 2 Exercez une pression vers le bas sur la trémie à grains, assurez-vous que le symbole du verrou sur la trémie à grains est aligné avec le symbole du triangle figurant sur le dessus de la machine (Fig. 3) et tournez la trémie à grains dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 4).
- 3 Tournez la trémie à grains pour sélectionner la mouture souhaitée (Fig. 5).

i Le moulin et la trémie à grains sont des composants de précision, donc évitez de les retirer fréquemment après installation.

- 4 Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau, saisissez la poignée supérieure du réservoir et soulevez-le verticalement pour le retirer (Fig. 6).
- 5 Retirez la bande d'étanchéité jaune du fond du réservoir d'eau (Fig. 7).

- 6 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal indiqué sur le réservoir d'eau (Fig. 8).
- 7 Saisissez la poignée supérieure et replacez le réservoir d'eau verticalement sur la machine. Fermez le couvercle du réservoir d'eau (Fig. 9).

i La bande d'étanchéité jaune que vous avez retirée ne doit pas être réinstallée. Vous pouvez la jeter.

i Pour une qualité optimale du café, nous vous suggérons de remplacer fréquemment l'eau du réservoir.

2. Première mise sous tension de la machine

- 1 Branchez la fiche sur une prise murale reliée à la terre..
- 2 Assurez-vous que la molette de vapeur est sur la position arrêt (Fig. 10).
- 3 Appuyez sur le bouton Marche/arrêt (Fig. 11) pour allumer la machine.
 - Les boutons Marche/arrêt et Espresso s'allument.
- 4 Placez un bol sous la buse à eau chaude/vapeur et la tête de percolation (Fig. 29).
- 5 Appuyez sur le bouton Espresso (Fig. 12) pour rincer la machine.
 - De l'eau chaude commence à s'écouler de la tête de percolation, de la buse de distribution d'eau chaude et de la buse à vapeur.
- 6 Une fois que l'eau a fini de s'écouler, le bouton Marche/arrêt commence à clignoter et la machine chauffe.

⚠ Lors de la première utilisation, veillez à appuyer sur le bouton Espresso après avoir mis la machine en marche pour la rincer. Vous ne pouvez mouliner des grains de café ou préparer du café qu'après avoir rincé la machine.

⚠ Pendant le rinçage, la buse à vapeur peut chauffer. Pour éviter tout risque de brûlure, laissez-la refroidir avant de la toucher.

Réglage de la dureté de l'eau

- 1 Éteignez la machine.
- 2 Appuyez sur les boutons Marche/arrêt et Americano et maintenez-les enfoncés simultanément pendant trois secondes. Les voyants Détartrage et Marche/arrêt clignotent.

Le réglage par défaut est « eau calcaire ». Le voyant du bouton Americano s'allume.

- Pour le réglage « eau moyennement calcaire », appuyez sur le bouton Double Espresso.
- Pour le réglage « eau douce », appuyez sur le bouton Espresso.

Une fois la bonne dureté de l'eau sélectionnée, appuyez sur le bouton Marche/arrêt pour confirmer.

⚠ Pour évaluer la dureté de l'eau fournie par votre compagnie des eaux, vous pouvez vous procurer des bandelettes de mesure de la dureté de l'eau Philips (réf. HD5085/01) chez votre revendeur local ou sur le site Web de Philips.

Bandelette de mesure de la dureté de l'eau Philips

Eau douce	4 points verts	< 3 dH
Eau moyennement calcaire	1 point rouge	> 4 dH
Eau moyennement calcaire	2 points rouges	> 7 dH

Eau calcaire	3 points rouges	> 14 dH
Eau calcaire	4 points rouges	> 21 dH

Préparation du café

Réglage du moulin

La mouture du café moulu influe fortement sur la préparation, notamment la pression et le débit et, en définitive, sur le goût de l'espresso.

Cette machine propose 15 niveaux de mouture (1 à 15). Plus le paramètre de mouture est bas, plus les grains de café sont fins et plus le café est intense.

Des ajustements peuvent être nécessaires selon le niveau de torréfaction des grains, et avoir une incidence sur la quantité de café moulu produite.

Pour les espressos/americanos, les niveaux de mouture 1 à 4 sont recommandés. Pour les cafés plus longs (lungo, par exemple), les niveaux 5 à 10 sont les plus appropriés (Fig. 5).

Choix entre le panier-filtre à paroi simple et le panier-filtre à paroi double

- Panier-filtre à paroi double (une ou deux tasses) :

Les paniers-filtres à paroi double (Fig. 13) fournis vous permettent de préparer un espresso crème, même si vous utilisez la machine pour la première fois, et vous aident à définir la plage de pressions optimale.

- Panier-filtre à paroi simple (une ou deux tasses) :

Les paniers-filtres à paroi simple (Fig. 14) fournis sont semblables à ceux utilisés sur les machines professionnelles et nécessitent plus de compétences manuelles et d'expérience. Ils permettent une plus grande personnalisation de votre café, ce qui se traduit par une amélioration de l'extraction, du goût et de la consistance une fois le bon réglage trouvé.

Choix des grains pour la double trémie à grains

Si votre modèle est équipé d'une double trémie à grains, vous pouvez choisir le type de grains que vous souhaitez moudre. Si vous avez déjà chargé différents types de grains, vous pouvez sélectionner l'un des deux compartiments ou mélanger les grains à l'aide de la molette de sélection.

i Il est normal qu'il reste un peu de café dans la sortie du café moulu. Lorsque vous changez de compartiment à grains, broyez les grains restants et jetez le café moulu.

Mouture des grains

- 1 Choisissez un panier-filtre pour une ou deux tasses.
 - Lors du changement de panier-filtre, vous pouvez facilement retirer le panier-filtre installé avec le bord de l'autre panier (Fig. 15).
- 2 Verrouillez la bague doseuse sur le porte-filtre (Fig. 16).
- 3 Alignez le porte-filtre avec le support du moulin et poussez-le horizontalement (Fig. 17).
 - Utilisez la molette de sélection de la quantité de mouture pour moudre plus ou moins de grains.
- 4 Pour une mouture automatique, appuyez sur le bouton Moulin pendant trois secondes pour sélectionner une ou deux doses. Ensuite, appuyez de nouveau sur le bouton Moulin pour commencer la mouture.

- Si vous utilisez un panier-filtre pour une tasse, sélectionnez une dose. Si vous utilisez un panier-filtre pour deux tasses, sélectionnez 2 doses.
 - Pour arrêter la mouture à mi-parcours, il vous suffit d'appuyer de nouveau sur le bouton Moulin.
- 5** Pour une mouture manuelle, tenez le porte-filtre d'une main et maintenez-le dans le support jusqu'à ce que la quantité de café requise soit moulue.

i Il est recommandé d'utiliser 12 à 14 grammes de grains pour une seule tasse, et de 18 à 20 grammes pour deux tasses. Vous pouvez utiliser une balance électronique pour obtenir une quantité précise de café. Vous pouvez utiliser l'indication « Max » sur le panier-filtre comme mesure approximative.

i Assurez-vous que la trémie à grains est correctement installée et verrouillée avant d'ajouter les grains de café et d'utiliser la machine.

i Placez uniquement des grains de café torréfiés dans la trémie à grains. N'y placez jamais des grains de café bruts, du café prémoulu, du café soluble ou d'autres matières, car cela endommagerait votre machine.

i Surveillez le niveau maximum de café moulu pendant la mouture et évitez d'obstruer la sortie du café moulu (Fig. 18).

i En mode de mouture automatique, des grains différents peuvent produire des quantités légèrement différentes de café moulu. Vous devrez peut-être ajuster les réglages de mouture en fonction de la pression effective de préparation pour chaque type de grain (voir « Optimisation de la préparation »).

i Lorsque les éclaboussures de café moulu augmentent visiblement, nettoyez la goulotte du moulin (voir « Nettoyage du moulin et de la sortie du café moulu »).

Tassage

- 1** Retirez le porte-filtre du support du moulin.
- 2** Retirez la bague doseuse du porte-filtre (Fig. 19).
- 3** Positionnez le porte-filtre plein sur un plan de travail pour faciliter le tassage (Fig. 20).
- 4** Tapotez doucement le porte-filtre plusieurs fois pour répartir uniformément le café moulu dans le panier-filtre (Fig. 21).
- 5** Utilisez le tasseur adapté pour tasser le café moulu.
- 6** Assurez-vous que le café moulu ne dépasse pas la ligne maximum du panier-filtre après le tassage.
 - Dans l'idéal, après le tassage, la hauteur du café moulu se situe juste en dessous de la ligne maximum.

Préparation d'un espresso

- 1** Insérez le porte-filtre dans la tête de percolation.
 - Alignez le porte-filtre avec la marque en forme de « triangle » figurant sur la tête de percolation et insérez-le vers le haut dans la tête de percolation (Fig. 22). Ensuite, tournez le porte-filtre dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au centre pour le verrouiller (Fig. 23).
- 2** Appuyez sur le bouton Espresso ou Double Espresso pour lancer la préparation (Fig. 24).
 - Pour arrêter l'écoulement du café avant la fin, appuyez de nouveau sur le bouton.

i Lorsque le voyant du bouton Marche/arrêt clignote, la machine est en mode préchauffage. Vous ne pouvez pas lancer de préparation. Lorsque tous les voyants du bouton restent allumés, vous pouvez lancer la préparation.

i Lorsque la préparation est terminée, il se peut que de la vapeur se forme et qu'un bruit de pompe se fasse entendre au-dessus du plateau-égouttoir. Ce phénomène est normal et indique que la machine est en cours de dépressurisation.

i Lorsque la pression de préparation est trop élevée, la machine arrête de faire couler le café. À ce stade, le voyant continue à clignoter.

i Par défaut, le volume d'un espresso est d'environ 40 ml et celui d'un double espresso est d'environ 80 ml.

Préparation d'un café americano

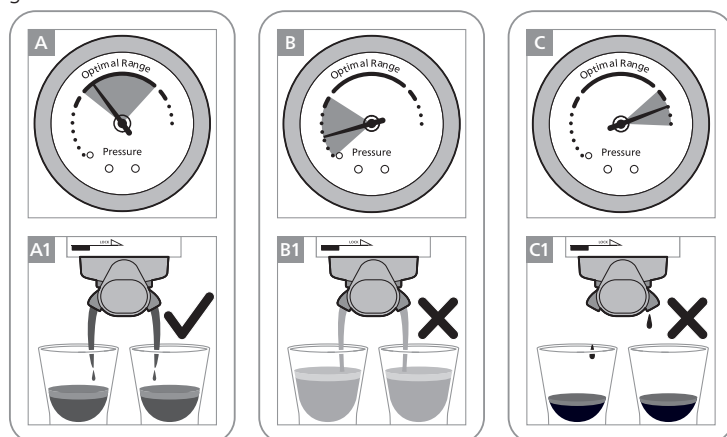
Un café americano est une dose d'espresso dans laquelle est versée de l'eau chaude au moyen de la buse de distribution d'eau chaude.

- 1 Placez le porte-filtre dans la tête de percolation, alignez le manche avec la marque en forme de « triangle » et insérez-le vers le haut dans la tête de percolation (Fig. 22). Ensuite, tournez le manche dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au centre pour le verrouiller (Fig. 23).
- 2 Placez une grande tasse sous les orifices d'écoulement du porte-filtre et la sortie d'eau chaude pour americano (Fig. 25).
- 3 Appuyez d'abord sur le bouton Americano pour commencer la préparation d'une tasse d'espresso.
- 4 Une fois que l'espresso est prêt, terminez votre Americano en ajoutant l'eau chaude par-dessus à l'aide de la sortie d'eau chaude pour americano.

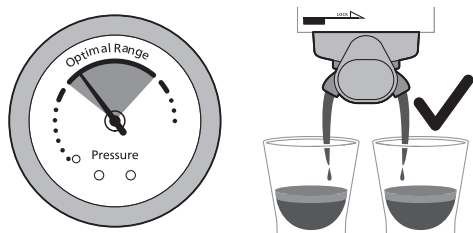
i La sortie d'eau chaude pour americano peut chauffer. Pour éviter tout risque de brûlure, laissez-la refroidir d'abord.

Optimisation de la préparation

La pression est un facteur important dans la préparation d'un espresso. Le manomètre indique la pression et vous permet de contrôler l'extraction optimale pour vos espressos. Il est recommandé de réajuster les paramètres de mouture en fonction de l'état du manomètre à chaque fois que vous utilisez un type de grains de café différent.

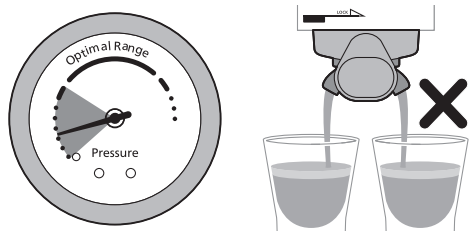


Lors d'une extraction optimale, vous devez obtenir un écoulement régulier, une crème riche et onctueuse, ainsi qu'un café au goût équilibré. La pression doit se situer dans la plage optimale.



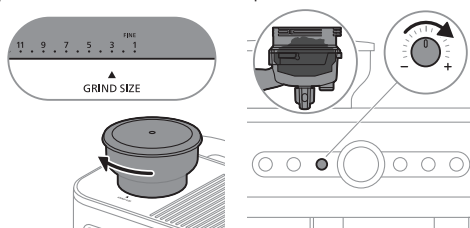
Extraction insuffisante

Si l'extraction est insuffisante, vous obtiendrez un écoulement rapide, une crème fine et pâle, ainsi qu'un café amer et fade. La pression se situe dans la plage inférieure.



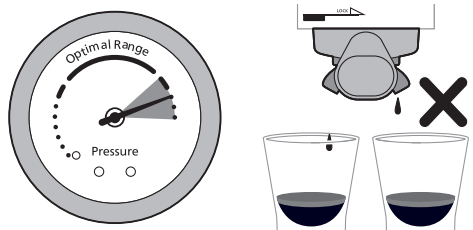
- 1 Réglez le moulin sur une mouture plus fine.
- 2 Si l'extraction reste insuffisante, augmentez la quantité de café moulu en tournant la molette de sélection de la quantité de mouture vers le niveau « + » (plus) à droite.
- 3 Il se peut que vous ayez besoin d'effectuer plusieurs essais et de répéter les étapes 1 et 2 avant de parvenir à une extraction optimale.

4



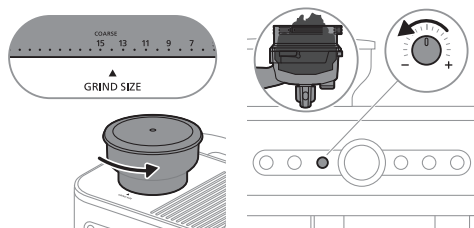
Extraction excessive

Si l'extraction est excessive, vous obtiendrez un goutte à goutte ou une absence d'écoulement, une crème foncée et irrégulière, ainsi qu'un café au goût amer et brûlé. La pression se situe dans la plage supérieure.



- 1 Réglez le moulin sur une mouture plus grosse.
- 2 Si l'extraction reste excessive, réduisez la quantité de café moulu en tournant la molette de sélection de la quantité de mouture vers le niveau « - » (moins) à gauche.

- 3 Il se peut que vous ayez besoin d'effectuer plusieurs essais et de répéter les étapes 1 et 2 avant de parvenir à une extraction optimale.



Personnalisation des volumes par défaut

- 1 Installez le porte-filtre rempli de café moulu tassé dans la tête de percolation.
- 2 Appuyez sur le bouton de la boisson que vous souhaitez personnaliser et maintenez-le enfoncé. Au bout de trois secondes, la machine passe en mode personnalisation et émet un signal sonore.
- 3 Relâchez le bouton lorsque la tasse contient le volume souhaité. Le réglage est terminé lorsque la machine émet un signal sonore.
- 4 À présent, la machine fera couler ce nouveau volume chaque fois que vous sélectionnez cette boisson.

i Appuyez sur le bouton Americano et maintenez-le enfoncé pour régler le volume de café souhaité. Relâchez le bouton pour enregistrer le nouveau volume de café. Répétez l'opération pour régler le volume d'eau.

i Le volume minimal est de 20 ml pour un espresso et 40 ml pour un double espresso.

i Le volume maximal est de 70 ml pour un espresso et 120 ml pour un double espresso.

i Pour l'americano, les volumes minimal et maximal de café sont de 20 ml et 70 ml, respectivement. Les volumes minimal et maximal d'eau chaude sont de 50 ml et 200 ml, respectivement.

Personnalisation de la température du café

Il est possible de régler la température d'extraction du café. Vous avez le choix entre trois réglages : café tiède, café moyennement chaud, café chaud. Une température d'extraction plus élevée renforce l'amertume du café et diminue son acidité. Une température d'extraction plus basse réduit l'amertume du café et renforce son acidité.

- 1 Éteignez la machine à café.
- 2 Appuyez sur les boutons Marche/arrêt et Espresso et maintenez-les enfoncés pendant trois secondes. La machine émet un signal sonore.
- 3 Appuyez sur l'un des boutons ci-dessous pour régler la température d'extraction du café à votre convenance.
 - Pour le réglage « café tiède », appuyez sur le bouton Espresso.
 - Pour le réglage « café moyennement chaud », appuyez sur le bouton Double Espresso.
 - Pour le réglage « café chaud », appuyez sur le bouton Americano.

Une fois la bonne température du café sélectionnée, appuyez sur le bouton Marche/arrêt pour confirmer. Si vous n'éteignez pas la machine vous-même, elle s'éteindra automatiquement après 30 minutes.

Réinitialisation des paramètres d'usine concernant les volumes

- Réinitialisation du volume de l'espresso : allumez la machine, appuyez sur les boutons Marche/arrêt et Espresso et maintenez-les enfoncés simultanément pendant trois secondes. La machine émet alors trois signaux sonores et les boutons Marche/arrêt et Espresso clignotent trois fois.
- Réinitialisation du volume du double espresso : allumez la machine, appuyez sur les boutons Marche/arrêt et Double Espresso et maintenez-les enfoncés simultanément pendant trois secondes. La machine émet alors trois signaux sonores et les boutons Marche/arrêt et Double Espresso clignotent trois fois.
- Réinitialisation du volume de l'americano : allumez la machine, appuyez sur les boutons Marche/arrêt et Americano et maintenez-les enfoncés simultanément pendant trois secondes. La machine émet alors trois signaux sonores et les boutons Marche/arrêt et Americano clignotent trois fois.

Après chacune de ces trois réinitialisations, la machine passe en mode veille.

Préparation de lait émulsionné

 Pour une qualité de mousse optimale, utilisez toujours du lait provenant directement du réfrigérateur.

Préparation

- 1 Remplissez un pichet à lait avec environ 100 ml de lait pour un cappuccino et environ 150 ml pour un latte macchiato (Fig. 26).
- 2 Tournez la molette sur la position vapeur pour commencer le préchauffage de la vapeur (Fig. 27). Le voyant vapeur se met à clignoter.

 Pour un résultat optimal, ne secouez pas le pichet à lait et ne le tenez pas à la verticale (Fig. 28).

- 3 Patientez 10 à 20 secondes jusqu'à ce que le voyant vapeur devienne fixe. La machine commence à produire de la vapeur.
- 4 Attendez encore 5 secondes jusqu'à ce que la vapeur soit stable et que la condensation soit éliminée. Tournez la molette de vapeur sur la position arrêt (Fig. 10).
- 5 En utilisant la verseuse du pichet à lait comme pivot, placez la buse à vapeur en position 3 h ou 9 h par rapport au pichet à lait.

Aération

Le volume d'air introduit durant l'aération détermine l'épaisseur et la fluidité du lait émulsionné.

Plus l'aération est longue, plus le lait émulsionné est épais et consistant. Plus l'aération est courte, plus le lait émulsionné est fin et fluide. Vous pouvez contrôler le volume d'air en ajustant la profondeur d'immersion de la buse à vapeur dans le lait et la durée de l'aération.

- 1 Déplacez le pichet à lait de haut en bas de manière à ce que la verseuse du pichet à lait immerge la buse à vapeur d'environ 5 mm dans le liquide.
- 2 Tournez la molette d'eau chaude/vapeur sur la position vapeur pour lancer la production de vapeur.
- 3 Vous devriez entendre un sifflement semblable au bruit d'une feuille de papier qui se déchire. Cela signifie que l'aération est appropriée. Maintenez la buse à vapeur immobile et créez des tourbillons.
- 4 Continuez à incorporer de l'air dans le lait pendant 5 à 15 secondes.

Émulsion

L'émulsion détermine l'uniformité et la densité du lait émulsionné. Il est conseillé d'immerger la buse à vapeur jusqu'à la moitié du lait pour obtenir une émulsion de lait uniforme.

- 1 Tout en maintenant la verseuse du pichet à lait en contact avec la buse à vapeur, remontez lentement le pichet à lait le long de la buse à vapeur jusqu'à ce que celle-ci se trouve à environ 3 cm de la surface du liquide. Maintenez le pichet à lait immobile pour créer des tourbillons de lait en continu. L'air introduit précédemment s'y mélangera pour former progressivement une mousse crémeuse.

- 2 Quand le fond du pichet à lait devient chaud, cela signifie que le lait a atteint la température idéale (environ 60-65 °C). Tournez la molette d'eau chaude/vapeur sur la position arrêt pour arrêter l'émulsion.

⚠ La buse à vapeur devient très chaude pendant le fonctionnement. Laissez-la refroidir avant de la toucher.

⚠ Pour des raisons d'hygiène et pour éviter l'accumulation de résidus de lait, nettoyez la buse à vapeur chaque fois que vous l'utilisez.

Préparation d'eau chaude

- 1 Placez une tasse sous la buse à vapeur.
- 2 Positionnez la molette sur la position « eau chaude » pour activer l'eau chaude. À ce stade, le voyant eau chaude/vapeur est allumé.
- 3 Pour arrêter l'écoulement d'eau chaude, tournez la molette d'eau chaude/de vapeur sur la position arrêt.

i La buse à vapeur devient très chaude pendant le fonctionnement. Laissez-la refroidir avant de la toucher.

Détartrage

Lorsque le voyant de détartrage s'allume, il est temps de détartrer votre machine à café.

N'utilisez jamais de détartrant à base d'acide sulfurique, chlorhydrique, sulfamique ou acétique (vinaigre), car il risque d'endommager le circuit d'eau de votre machine à café et de ne pas éliminer entièrement le calcaire.

La non-utilisation d'un détartrant Philips annule la garantie. L'absence de détartrage de la machine annule également la garantie.

Le détartrant n'est pas fourni avec la machine. Vous pouvez acheter un détartrant Philips chez votre revendeur local ou via la boutique en ligne (<http://www.philips.com/support>).

La procédure de détartrage consiste en un cycle de détartrage (≈ 4 minutes) et un cycle de rinçage (≈ 3 minutes).

Procédure de détartrage

- 1 Allumez la machine à café.
- 2 Retirez le plateau égouttoir, videz-le et remettez-le en place.
- 3 Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- 4 Versez le détartrant Philips (CA6700) dans le réservoir d'eau, puis remplissez ce dernier d'eau jusqu'au niveau de détartrage (icône détartrage imprimée sur le réservoir d'eau).
- 5 Réinsérez le réservoir d'eau et placez un grand bol (≥ 1,2 L) sous la tête de percolation et la buse à vapeur pour recueillir le liquide (Fig. 29).
- 6 Lancez le détartrage en appuyant simultanément sur les boutons Espresso et Double Espresso pendant trois secondes, jusqu'à ce que vous entendiez le signal sonore.
- 7 Laissez couler le détartrant. La machine s'éteint automatiquement lorsque le détartrage est terminé.
- 8 Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau fraîche pour éliminer les résidus de détartrant.
- 9 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal indiqué sur le réservoir d'eau (Fig. 8).
- 10 Videz le grand bol et remplacez-le sous la tête de percolation et la buse à vapeur pour recueillir l'eau.
- 11 Appuyez sur le bouton Marche/arrêt. Le voyant du bouton Espresso s'allume.
- 12 Appuyez sur le bouton Espresso et laissez couler l'eau.

13 Une fois l'eau écoulee, la procédure de détartrage est terminée et la machine est automatiquement prête à l'emploi.

Mode veille automatique

Si la machine ne fonctionne pas pendant 30 minutes, elle passe automatiquement en mode veille, avec tous les voyants éteints.

Pour réutiliser la machine, appuyez sur le bouton Marche/arrêt pour la redémarrer.

i Vous pouvez également éteindre la machine en appuyant sur le bouton Marche/arrêt lorsqu'elle est allumée.

Nettoyage et entretien

Un nettoyage et un entretien réguliers optimisent le fonctionnement de votre machine et préservent le bon goût du café pendant longtemps.

Consultez le tableau ci-dessous pour savoir quand et comment nettoyer toutes les parties amovibles de la machine à café.

Pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Porte-filtre, panier-filtre et tête de percolation	Après chaque utilisation.	Rincez soigneusement l'intérieur et l'extérieur du porte-filtre et du panier-filtre (voir « Nettoyage du porte-filtre, du panier-filtre et de la tête de percolation »).
Panier-filtre	Lorsque les orifices du panier-filtre sont obstrués.	Utilisez la tige la plus fine de la goupille de nettoyage pour extraire les résidus des orifices (voir « Nettoyage du panier-filtre en cas d'obstruction »).
Porte-filtre et panier-filtre	Tous les mois	Nettoyez le porte-filtre et le panier-filtre avec une pastille dégraissante Philips (voir « Nettoyage mensuel du porte-filtre et des paniers-filtres »).
Buse à vapeur	Après chaque utilisation.	Nettoyez la buse à vapeur à l'aide d'un chiffon humide et purgez (voir « Nettoyage de la buse à vapeur après chaque utilisation »).
Buse à vapeur	Lorsqu'elle est obstruée.	Utilisez la tige la plus épaisse de la goupille de nettoyage pour extraire les résidus des orifices à la base de la buse à vapeur (voir « Nettoyage de la buse à vapeur en cas d'obstruction »).
Buse à vapeur	Tous les mois	Utilisez le nettoyeur de circuit de lait Philips pour nettoyer la buse à vapeur (voir « Nettoyage mensuel de la buse à vapeur à l'aide du nettoyeur de circuit de lait Philips »).

Pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Surface de la machine à café	Toutes les semaines.	Nettoyez les taches et les résidus de café sur la face avant de la machine à café chaque semaine à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de matériaux abrasifs, tels que de la laine d'acier ou des tampons à récurer, afin que la peinture ne s'écaille pas.
Moulin et sortie du café moulu	Toutes les deux semaines.	Utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer le moulin et la sortie du café moulu (voir « Nettoyage du moulin et de la sortie du café moulu »).
Trémie à grains	Toutes les deux semaines	Videz la trémie à grains, ajoutez une petite quantité de détergent sans parfum et rincez-le à l'eau du robinet.
Plateau égouttoir	Videz le plateau égouttoir tous les jours ou dès que l'indicateur rouge « plateau égouttoir plein » émerge. Nettoyez le plateau égouttoir une fois par semaine.	Retirez le plateau égouttoir, ajoutez une petite quantité de détergent et rincez-le à l'eau du robinet. Vous pouvez également le nettoyer au lave-vaisselle.
Réservoir d'eau	Toutes les semaines.	Rincez le réservoir d'eau à l'eau du robinet toutes les semaines.

Nettoyage du porte-filtre, du panier-filtre et de la tête de percolation

Nettoyage du porte-filtre et du panier-filtre après chaque utilisation

- 1 Retirez le marc de café du porte-filtre.
- 2 Réinsérez le porte-filtre dans la tête de percolation.
- 3 Appuyez sur le bouton Espresso pour rincer soigneusement l'intérieur et l'extérieur de la tête de percolation, du porte-filtre et du panier-filtre à l'eau chaude. Le rinçage à l'eau chaude permet d'éliminer les résidus et la graisse de café.
- 4 Retirez le porte-filtre de la tête de percolation et rincez le porte-filtre et le panier-filtre à l'eau du robinet pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur en profondeur.
- 5 Essuyez les paniers-filtres et le porte-filtre avant de les remettre en place.

i Ne lavez pas le porte-filtre au lave-vaisselle, car cela pourrait l'endommager.

Nettoyage du panier-filtre en cas d'obstruction

- 1 Lorsque le panier-filtre est obstrué, utilisez la tige la plus fine de la goupille de nettoyage (Fig. 30) pour extraire les résidus des orifices (Fig. 31).
- 2 Vous pouvez également utiliser la goupille de nettoyage pour extraire les résidus de la sortie du café et des orifices du porte-filtre.

Nettoyage mensuel du porte-filtre et des paniers-filtres

i Utilisez uniquement les pastilles dégraissantes Philips (CA6704).

- 1 Dissolvez une pastille dégraissante Philips dans un récipient d'eau tiède.

- 2 Faites tremper les paniers-filtres et le porte-filtre dans la solution pendant 20 minutes.
- 3 Rincez soigneusement les paniers-filtres et le porte-filtre.

Nettoyage de la buse à vapeur

Nettoyage de la buse à vapeur après chaque utilisation

Nettoyez la buse à vapeur après chaque utilisation pour la maintenir dans un état de propreté et éviter l'accumulation de résidus de lait.

- 1 Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide immédiatement après chaque utilisation.
- 2 Activez la vapeur pendant 5 à 10 secondes pour expulser tout résidu de lait.
 - Si vous ne nettoyez pas la buse à vapeur, cela peut avoir une incidence sur le goût du lait.

Nettoyage de la buse à vapeur en cas d'obstruction

Si un des orifices à la base de la buse à vapeur est obstrué, suivez les étapes ci-dessous pour le dégager.

- 1 Éteignez la machine à café.
- 2 Utilisez la tige la plus épaisse de la goupille de nettoyage pour extraire les résidus de l'orifice à la base de la buse à vapeur (Fig. 32).

Nettoyage mensuel de la buse à vapeur à l'aide du nettoyeur de circuit de lait Philips

- 1 Versez un sachet de nettoyeur de circuit de lait Philips dans le pichet à lait.
- 2 Ajoutez 240 ml d'eau chaude.
- 3 Placez la buse à vapeur dans le pichet.
- 4 Laissez la buse à vapeur tremper dans le pichet pendant 20 minutes (Fig. 33).
- 5 Tournez la molette d'eau chaude/vapeur sur l'icône vapeur et produisez de la vapeur pendant dix secondes.
- 6 Tournez la molette d'eau chaude/vapeur sur la position arrêt pour arrêter la vapeur.
- 7 Laissez la buse à vapeur tremper dans le pichet pendant encore 30 secondes.
- 8 Répétez les étapes 5 à 7.
- 9 Videz le pichet et rincez-le soigneusement.
- 10 Remplacez le pichet vide sous la buse à vapeur.
- 11 Tournez la molette d'eau chaude/vapeur sur l'icône vapeur et produisez de la vapeur pendant encore 10 secondes afin d'éliminer tout résidu de la solution de nettoyage.
- 12 Videz le pichet et rincez-le soigneusement.
- 13 Nettoyez le tube de la buse à vapeur à l'aide d'un chiffon humide propre.

Nettoyage du moulin et de la sortie du café moulu

Nettoyez le moulin et la sortie du café moulu toutes les deux semaines pour éviter que du café moulu obstrue la sortie ou affecte le processus de mouture. Assurez-vous que la trémie à grains est vide avant de commencer le nettoyage. Assurez-vous que le moulin tourne librement et que du café moulu ne s'échappe pas de la sortie du café moulu lorsque la fonction de mouture est activée.

- 1 Assurez-vous que la trémie à grains est vide.
- 2 Tournez la trémie à grains dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de la machine à café (Fig. 34).
- 3 Retirez la meule supérieure (Fig. 35) et nettoyez la meule intégrée avec la brosse de nettoyage (Fig. 36). Nettoyez la chambre de mouture et la goulotte du café moulu avec la brosse de nettoyage (Fig. 37).
- 4 Remplacez la meule interne (Fig. 38) et la trémie à grains (Fig. 4).

- 5 Lancez la fonction de mouture avec le porte-filtre inséré. Le fait de faire fonctionner la machine sans grains de café permet d'éliminer tout résidu de poudre éventuel de la chambre de mouture. Le nettoyage est terminé.

i Ne rincez pas la meule intégrée à l'eau.

i Si des résidus de poudre subsistent, répétez l'étape 5.

i Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la trémie à grains est vide, car les grains de café peuvent endommager sa structure interne au moment où vous la retirez.

Nettoyage de la trémie à grains

- 1 Videz la trémie à grains.
- 2 Ajoutez une petite quantité de détergent sans parfum et rincez-la à l'eau du robinet.
- 3 Essuyez la surface avec un chiffon et laissez-la sécher à l'air avant de l'utiliser.

Nettoyage du plateau égouttoir

Nettoyage quotidien du plateau égouttoir

Videz le plateau égouttoir tous les jours ou dès que l'indicateur rouge « plateau égouttoir plein » émerge du plateau égouttoir.

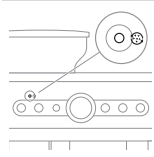
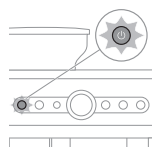
Nettoyage hebdomadaire du plateau égouttoir

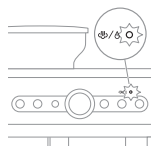
- 1 Retirez le plateau égouttoir de la machine.
- 2 Ajoutez une petite quantité de détergent dans le plateau égouttoir.
- 3 Rincez soigneusement le plateau égouttoir à l'eau du robinet ou nettoyez-le au lave-vaisselle.

Nettoyage hebdomadaire du réservoir d'eau

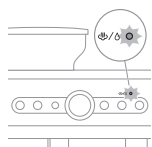
Rincez le réservoir d'eau à l'eau du robinet toutes les semaines.

Icônes d'alerte

Icône d'alerte	Solution
	Le voyant de détartrage/nettoyage est allumé : détartrez la machine à café (voir « Détartrage »).
	Le voyant du bouton Marche/arrêt clignote : la machine à café chauffe.

**Icône
d'alerte****Solution**

Le voyant eau chaude/vapeur clignote en blanc : la machine à café chauffe pour produire de l'eau chaude/de la vapeur.



Le voyant eau chaude/vapeur clignote en rouge : la machine à café indique qu'il manque de l'eau. La cause peut être 1. un manque d'eau dans le réservoir d'eau ; ou 2. une pression excessive ayant interrompu le pompage.

Dépannage

Cette rubrique récapitule les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec la machine à café. Pour tout problème ne pouvant être résolu, veuillez contacter votre centre de service client. Les coordonnées figurent sur la carte de garantie.

Problème	Cause	Solution
La machine à café ne démarre pas.	La machine à café n'est pas branchée sur une prise secteur.	Branchez la machine à café
La machine à café semble fuir.	Le plateau égouttoir est trop plein et a débordé.	Videz le plateau égouttoir.
	Le réservoir d'eau est mal positionné.	Réinsérez le réservoir d'eau dans la machine à café et poussez-le vers le bas.
	Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et de l'air est aspiré dans la machine à café.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est dans la bonne position : retirez-le, réinsérez-le et poussez-le fermement vers le bas.
	La machine à café n'est pas placée sur une surface horizontale.	Placez la machine à café sur une surface horizontale afin que le plateau égouttoir ne déborde pas.
La machine laisse échapper de la vapeur, ou émet un sifflement ou une vibration après avoir démarré ou pendant la préparation du café.	Ce phénomène est normal. La soupape de décompression produit ce son pendant le fonctionnement normal de la machine.	
La machine à café fait beaucoup de bruit et ne prépare pas de café.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.

Problème	Cause	Solution
	Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et de l'air est aspiré dans la machine à café. La bague d'étanchéité au fond du réservoir d'eau n'a pas été retirée.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est dans la bonne position : retirez-le, réinsérez-le et poussez-le fermement vers le bas. La machine à café est fournie avec une bague d'étanchéité destinée à protéger le circuit d'eau. Retirez la bague d'étanchéité avant la première utilisation.
Le café est trop froid.	Une tasse froide réduit la température de la boisson.	Préchauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude.
	L'ajout de lait réduit la température de la boisson.	L'ajout de lait, chaud ou froid, réduit la température du café. Préchauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude.
	La température de la machine est mal réglée.	Vérifiez le paramètre de température de la machine et réglez-le sur le niveau le plus haut (voir « Personnalisation de la température du café »).
Le café n'est pas assez fort.	Le réglage du moulin est défini sur une mouture élevée.	Réglez le niveau de mouture sur un chiffre inférieur (voir « Réglage du moulin »). Il faut préparer 1 ou 2 tasses avant de sentir la différence.
	La quantité de café moulu n'est pas suffisante.	Augmentez la quantité à l'aide de la molette de sélection de la quantité de mouture.
Le lait ne mousse pas.	Le type de lait utilisé ne convient pas.	La quantité et la qualité de la mousse varient en fonction du type de lait. Pour obtenir une mousse de bonne qualité, utilisez du lait demi-écrémé, du lait entier ou du lait sans lactose.
	La buse à vapeur est obstruée.	Nettoyez la buse à vapeur (voir « Nettoyage de la buse à vapeur en cas d'obstruction »).
	La buse à vapeur a été insérée trop profondément dans la carafe à lait.	Réglez la profondeur d'insertion de la buse à vapeur dans le lait (voir « Préparation de lait émulsionné »).
Le café ne coule pas ou s'écoule lentement.	Le réglage du moulin est défini sur une mouture fine.	Réglez le niveau de mouture sur un chiffre supérieur (voir « Réglage du moulin »). Veuillez noter que cela peut avoir une incidence sur le goût du café.
	Il y a trop de café moulu dans le panier-filtre.	Utilisez la molette de sélection de la quantité de mouture pour réduire la quantité de café moulu dans le panier-filtre.
	Le panier-filtre utilisé ne convient pas.	Utilisez un panier-filtre adapté à cette machine à café.

Problème	Cause	Solution
	Le panier-filtre dans le porte-filtre est obstrué.	Utilisez un autre panier-filtre pour tester. Si le panier-filtre fonctionne normalement, cela signifie que le panier-filtre original est obstrué et doit être nettoyé (voir « Nettoyage du porte-filtre, du panier-filtre et de la tête de percolation »).
	Le bec verseur du porte-filtre est obstrué.	Vous pouvez également utiliser la tige la plus fine de la goupille de nettoyage pour extraire les résidus de la sortie du café et des orifices du porte-filtre.
Du café coule le long du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas correctement verrouillé sur la tête de percolation.	Verrouillez correctement le porte-filtre sur la tête de percolation.
	Le bord supérieur du porte-filtre est sale.	Après la mouture, retirez les résidus de café du bord du porte-filtre.
	Le panier-filtre n'est pas inséré correctement.	Insérez le panier-filtre correctement. Assurez-vous que le bord du panier ne dépasse pas du bord du porte-filtre.
	Il y a des résidus de café sur le support du porte-filtre de la tête de percolation.	Nettoyez le porte-filtre avec la brosse de nettoyage.
	Il y a trop de café moulu dans le panier-filtre.	Utilisez la molette de sélection de la quantité de mouture pour réduire la quantité de café moulu dans le panier-filtre.
La quantité de café moulu pendant la mouture est de plus en plus faible.	La sortie du café moulu est obstruée.	Nettoyez le moulin et la sortie du café moulu (voir « Nettoyage du moulin et de la sortie du café moulu »).
Il y a des éclaboussures de café moulu pendant la mouture.	La bague doseuse n'est pas utilisée.	Installez la bague doseuse avant d'utiliser le moulin.
	Il y a trop de mouture.	Avant que la mouture se termine automatiquement, enfoncez et relâchez le bouton Moulin pour y mettre fin et ainsi réduire la quantité de café moulu.
Le porte-filtre ne peut pas être installé normalement.	Le porte-filtre n'est pas correctement enclenché dans la tête de percolation.	Installez le porte-filtre.
	Le porte-filtre n'est pas serré par rotation à partir de la position d'insertion la plus à gauche.	Installez le porte-filtre.
La quantité de café moulu change.	Un niveau de mouture différent a été utilisé.	Ce phénomène est normal. Des niveaux de mouture différents peuvent produire des quantités différentes de café moulu.

Problème	Cause	Solution
	Un autre type de grains de café a été utilisé.	Ce phénomène est normal. Des grains de niveau de torréfaction différent ou de marque différente produisent une quantité différente de café moulu, même à un niveau de mouture identique.
	Des grains de niveaux de fraîcheur différents ont été utilisés.	Ce phénomène est normal. Des grains stockés à des moments différents produisent une quantité différente de café moulu, même à un niveau de mouture identique.
La machine arrête la préparation et le voyant eau chaude/vapeur clignote en rouge.	La machine est à court d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau et remplacez-le.

Caractéristiques techniques

Le fabricant se réserve le droit d'améliorer les spécifications techniques du produit. Toutes les quantités prédéfinies sont approximatives.

Description	Valeur
Dimensions (H x L x P)	410 x 320 x 335 mm
Poids sans emballage	8,0 kg
Poids avec emballage	13,5 kg
Longueur du câble d'alimentation	1 m
Type de cordon d'alimentation	Type Y
Puissance nominale	220-240 V, 50-60 Hz, 1 490-1 750 W Chauffage : 1 340-1 600 W. Mouture : 150 W
Puissance en mode veille	< 0,5 W

Sommario

Panoramica della macchina (Fig. A)	94
Pannello di controllo (fig. B)	95
Introduzione	95
Prima del primo utilizzo	95
Preparazione del caffè	97
Preparazione del latte montato	102
Preparazione dell'acqua calda	103
Rimozione calcare	103
Modalità di sospensione automatica	104
Pulizia e manutenzione	104
Icone di avviso	108
Risoluzione dei problemi	108
Specifiche tecniche	111

Panoramica della macchina (Fig. A)

i Alcuni degli accessori sono riservati unicamente a modelli specifici.

A1	Contenitore caffè in grani	A10	Vassoio antigoccia
A2	Doppio contenitore caffè in grani	A11	Griglia del vassoio antigoccia
A3	Meccanismo di macinatura	A13	Coperchio del serbatoio dell'acqua
A4	Anello dosatore di caffè in polvere	A14	Serbatoio dell'acqua
A5	Portafiltro	A15	Sede del pressino
A6	Pannello di controllo	A16	Manopola di vapore/acqua calda
A7	Staffa del recipiente del caffè macinato (posizione di macinatura)	A17	Erogatore dell'acqua calda
A8	Gruppo di erogazione	A18	Erogatore di vapore
A9	Separatore della polvere di caffè macinato		

Accessori

A12	Spillo per la pulizia	A23	Spazzolina per la pulizia
A19	Cestello del filtro a parete doppia (una o due tazze)	A24	Spazzolina per la pulizia del macinacaffè
A20	Cestello del filtro a parete singola (una o due tazze)	A25	Caraffa del latte con striscia di indicazione della temperatura
A21	Supporto per espresso	A26	Caraffa del latte
A22	Pressino calibrato		

Pannello di controllo (fig. B)

Fate riferimento alla figura B per una panoramica di tutti i pulsanti e le icone. Di seguito sono riportate le descrizioni.

B1	Pulsante di accensione/spengimento	B6	Manometro
B2	Spia di rimozione calcare	B7	Espresso
B3	Macinacaffè	B8	Espresso doppio
B4	Spie di dose singola/doppia	B9	Americano
B5	Manopola della quantità di macinatura	B10	Spia di acqua calda/vapore

Introduzione

Congratulazioni per aver acquistato una macchina per caffè espresso Philips Barista Brew! Per trarre il massimo vantaggio dal supporto offerto, registrate il vostro prodotto all'indirizzo **www.home.id**.

Prima di utilizzare la macchina per la prima volta, leggete attentamente l'opuscolo sulla sicurezza fornito a parte e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Per aiutarvi a iniziare e a ottenere il meglio dalla vostra macchina per caffè, offriamo supporto online all'indirizzo **http://www.philips.com/support**.

i Esistono diverse versioni di questa macchina per caffè espresso semiautomatica, tutte con caratteristiche e accessori leggermente diversi. Ad esempio, la caraffa del latte con la striscia di indicazione della temperatura non è inclusa in tutte le versioni. Ogni versione ha un proprio numero identificativo del modello, riportato sull'etichetta dati posta sul fondo della macchina.

i Questa macchina è stata testata con caffè. Benché accuratamente pulita, potrebbe presentare residui di tale sostanza. In ogni caso garantiamo che la macchina è assolutamente nuova.

Prima del primo utilizzo

1. Installazione del contenitore del caffè in grani e riempimento del serbatoio dell'acqua

i Assicuratevi che le due frecce sul macinacaffè siano allineate tra loro (fig. 1).

- 1 Assicuratevi che i due segni "I" alla base del contenitore del caffè in grani siano allineati tra loro (fig. 2).
- 2 Premete verso il basso il contenitore del caffè in grani, assicuratevi che il simbolo del lucchetto sul contenitore sia allineato con il simbolo del triangolo sulla parte superiore della macchina (fig. 3), quindi ruotate il contenitore del caffè in grani in senso orario (fig. 4).
- 3 Ruotate il contenitore del caffè in grani per selezionare il grado di macinatura desiderato (fig. 5).

i Il macinacaffè e il contenitore del caffè in grani sono componenti di precisione, pertanto evitate di rimuoverli frequentemente dopo averli installati.

- 4 Aprite il coperchio del serbatoio dell'acqua, afferrate l'impugnatura superiore del serbatoio e sollevatelo verticalmente per rimuoverlo (fig. 6).
- 5 Rimuovete la striscia sigillante gialla dal fondo del serbatoio dell'acqua (fig. 7).
- 6 Riempite il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo indicato sul serbatoio stesso (fig. 8).

- 7 Afferrate l'impugnatura superiore e riposizionate il serbatoio dell'acqua nella macchina in verticale. Chiudete il coperchio del serbatoio dell'acqua (fig. 9).

i La striscia sigillante gialla rimossa non deve essere riposizionata e può essere gettata.

i Per una qualità ottimale del caffè, vi consigliamo di sostituire l'acqua nel serbatoio con una certa frequenza.

2. Prima accensione della macchina

- 1 Inserite la spina nella presa di corrente dotata di messa a terra..
- 2 Assicuratevi che la manopola del vapore sia nella posizione di spegnimento (fig. 10).
- 3 Premete il pulsante di accensione/spegnimento (fig. 11) per accendere la macchina.
 - I pulsanti di accensione/spegnimento ed Espresso si accenderanno.
- 4 Posizionate un recipiente sotto l'erogatore di acqua calda/vapore e il gruppo di erogazione (fig. 29).
- 5 Premete il pulsante Espresso (fig. 12) per sciacquare.
 - Inizierà a fuoriuscire acqua calda dal gruppo di erogazione e dall'erogatore di acqua calda e vapore.
- 6 Al termine dell'erogazione dell'acqua, il pulsante di accensione/spegnimento inizierà a lampeggiare e la macchina a riscaldarsi.

⚠ Al primo utilizzo, assicuratevi di premere il pulsante Espresso dopo aver acceso la macchina per risciacquarla. Potete macinare i chicchi di caffè o preparare il caffè solo dopo avere risciacquato la macchina.

⚠ Durante il risciacquo, l'erogatore di vapore potrebbe surriscaldarsi. Per evitare il rischio di ustioni, lasciatelo raffreddare prima di toccarlo.

Impostazione della durezza dell'acqua

- 1 Spegnete la macchina.
- 2 Tenete premuti contemporaneamente il pulsante di accensione/spegnimento e il pulsante Americano per tre secondi. Le spie della rimozione calcare e del pulsante di accensione/spegnimento lampeggeranno.

L'impostazione predefinita è acqua dura, pertanto la spia del pulsante Americano sarà accesa.

- Per regolare l'impostazione su una qualità di acqua media, premete il pulsante Espresso doppio.
- Per regolare l'impostazione su una qualità di acqua dolce, premete il pulsante Espresso.

Una volta selezionata la durezza dell'acqua corretta, premete il pulsante di accensione/spegnimento per confermare.

⚠ Per valutare la durezza dell'acqua fornita dal servizio idrico locale, potete acquistare il kit per misurare la durezza dell'acqua Philips HD5085/01 presso un rivenditore locale oppure online tramite il sito Web di Philips.

Striscia per la misurazione Philips

Acqua dolce	4 punti verdi	<3 dH
Acqua media	1 punto rosso	>4 dH
Acqua media	2 punti rossi	>7 dH
Acqua dura	3 punti rossi	>14 dH
Acqua dura	4 punti rossi	>21 dH

Preparazione del caffè

Impostazione del macinacaffè

Il grado di macinatura del caffè pre-macinato incide notevolmente sulle dinamiche dell'erogazione, come la pressione e la velocità del flusso, ma anche sul gusto del caffè espresso.

Questa macchina offre 15 livelli di macinatura (1-15). Più bassa è l'impostazione di macinatura, più finemente verrà macinato il caffè in grani e più forte sarà il caffè.

Chicchi diversi con diversi gradi di tostatura potrebbero richiedere regolazioni che influenzerebbero la quantità di caffè pre-macinato prodotto.

Per il caffè Espresso/Americano si consigliano i livelli di macinatura da 1 a 4. Per le ricette di caffè più lunghi (ad esempio, Lungo), i livelli da 5 a 10 sono ottimali (fig. 5).

Scelta tra il cestello del filtro a parete singola o doppia

- Cestello del filtro a parete doppia (una o due tazze):

I cestelli del filtro a doppia parete (fig. 13) in dotazione vi permettono di preparare un espresso con crema anche se è la prima volta che utilizzate la macchina e vi aiutano a raggiungere l'intervallo di pressione ottimale.

- Cestello del filtro a parete singola (una o due tazze):

I cestelli del filtro a parete singola (fig. 14) in dotazione sono simili a quelli utilizzati nelle macchine da caffè professionali e richiedono maggiore manualità ed esperienza. Offrono maggiori opzioni per personalizzare la preparazione del vostro caffè, con conseguente miglioramento dell'estrazione, del gusto e della consistenza una volta trovata la giusta impostazione.

Scelta dei chicchi dal contenitore di caffè in grani doppio

Se disponete di un contenitore di caffè in grani doppio, potete scegliere quale tipo di chicchi utilizzare prima di macinarli. Se avete già caricato diversi tipi di chicchi, potete selezionare uno dei due scomparti oppure mescolarli utilizzando la manopola di selezione.

i È normale che rimanga del caffè nell'uscita del caffè macinato. Quando si cambiano gli scomparti dei chicchi, macinate i chicchi rimanenti ed eliminate i fondi.

Macinatura dei chicchi

- 1 Scegliete un cestello del filtro per una o due tazze.
 - Per sostituire il cestello del filtro, potete sollevare facilmente il cestello installato utilizzando il bordo dell'altro cestello (fig. 15).
- 2 Collegate l'anello dosatore della polvere di caffè al portafiltro (fig. 16).
- 3 Allineate il portafiltro alla staffa del macinacaffè e spingetelo in orizzontale (fig. 17).
 - Utilizzate la manopola della quantità di macinatura per macinare più o meno chicchi.
- 4 Per la macinatura automatica, tenete premuto il pulsante del macinacaffè per tre secondi per selezionare una o due dosi. Quindi premete ancora una volta il pulsante del macinacaffè per avviare la macinatura.
 - Se utilizzate un cestello del filtro per una tazza, selezionate una dose; se utilizzate un cestello del filtro per due tazze, selezionate due dosi.
 - Per interrompere il processo di macinatura a metà, è sufficiente premere nuovamente il pulsante del macinacaffè.
- 5 Per la macinatura manuale, mantenete il portafiltro con una mano, quindi premete e mantenete il portafiltro nella staffa finché non viene macinata la quantità di caffè richiesta.

i Vi consigliamo di utilizzare da 12 a 14 grammi di chicchi per una tazza e da 18 a 20 grammi per due tazze. Potete utilizzare una bilancia elettronica per un controllo preciso della quantità di caffè. L'indicazione "Max" sul cestello del filtro può essere utilizzata come misura approssimativa.

i Assicuratevi che il contenitore del caffè in grani sia installato correttamente e bloccato prima di aggiungere i chicchi di caffè e di utilizzare la macchina.

i Nel contenitore del caffè in grani è possibile inserire esclusivamente chicchi di caffè tostato. Non inserite chicchi di caffè non tostato, polvere di caffè, caffè solubile o qualsiasi altra sostanza nel contenitore del caffè in grani per evitare di danneggiare la macchina da caffè.

i Prestate attenzione al livello massimo di caffè pre-macinato durante la macinatura ed evitate di ostruire l'uscita del caffè pre-macinato (fig. 18).

i Nella modalità di macinatura automatica, chicchi diversi possono produrre quantità leggermente diverse di caffè pre-macinato. Potrebbe essere necessario regolare le impostazioni di macinatura in base alla pressione effettiva di erogazione per ciascun tipo di chicco (vedere 'Preparazione ottimizzata').

i Quando gli schizzi di caffè pre-macinato peggiorano visibilmente, occorre pulire lo scivolo di macinatura (vedere 'Pulizia del macinacaffè e dell'uscita del caffè macinato').

Pressatura

- 1 Rimuovete il portafiltro dalla staffa del macinacaffè.
- 2 Rimuovete l'anello dosatore dal portafiltro (fig. 19).
- 3 Posizionate il portafiltro con la sua base imbottita su un piano per facilitare la pressatura (fig. 20).
- 4 Picchiettate delicatamente il portafiltro più volte per distribuire il caffè pre-macinato in modo uniforme nel cestello del filtro (fig. 21).
- 5 Utilizzate il pressino calibrato per pressare il caffè pre-macinato.
- 6 Assicuratevi che il caffè macinato non superi il livello massimo del cestello del filtro dopo la pressatura.
 - Idealmente, dopo la pressatura, l'altezza del caffè macinato è appena sotto il livello massimo.

Preparazione di un espresso

- 1 Inserite il portafiltro nel gruppo di erogazione.
 - Allineate il portafiltro con il segno del "triangolo" sul gruppo di erogazione e inseritelo rivolto verso l'alto nel gruppo di erogazione (fig. 22). Quindi, ruotate il portafiltro in senso antiorario verso il centro per bloccarlo (fig. 23).
- 2 Premete il pulsante Espresso o Espresso doppio per avviare l'erogazione (fig. 24).
 - Per interrompere l'erogazione prima del termine, premete di nuovo il pulsante.

i Quando la spia del pulsante di accensione/spegnimento lampeggia, la macchina è in modalità di preriscaldamento e l'erogazione non può essere avviata. Quando tutte le spie dei pulsanti rimangono accese, potete avviare l'erogazione.

i Una volta completata l'erogazione, potrebbe formarsi del vapore e potreste sentire il rumore della pompa sopra il vassoio antigoccia. Ciò è normale e indica che la macchina si sta depressurizzando.

i Quando la pressione di erogazione è troppo alta, la macchina interrompe l'erogazione di caffè e la spia continua a lampeggiare.

i Il volume predefinito per un Espresso è di circa 40 ml e per un Espresso doppio è di circa 80 ml.

Preparazione di un americano

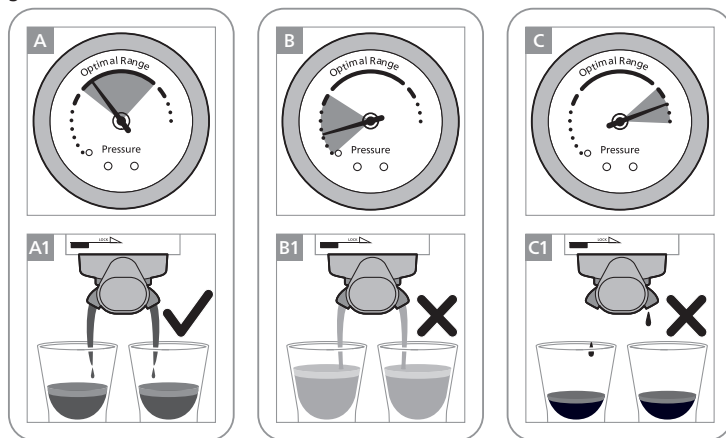
Un caffè Americano si prepara versando acqua calda dall'apposito erogatore su una dose di espresso.

- 1 Posizionate il portafiltro nel gruppo di erogazione e allineate l'impugnatura con il segno del "triangolo", quindi inseritelo rivolto verso l'alto nel gruppo di erogazione (fig. 22). Ruotate quindi l'impugnatura in senso antiorario verso il centro per bloccarlo (fig. 23).
- 2 Posizionate una tazza grande sotto le aperture di erogazione del portafiltro e dell'erogatore di acqua per l'americano (fig. 25).
- 3 Premete prima il pulsante Americano per iniziare a preparare una tazza di espresso.
- 4 Una volta terminata l'erogazione dell'espresso, l'americano verrà completato con l'aggiunta di acqua calda versata dall'erogatore di acqua per l'americano.

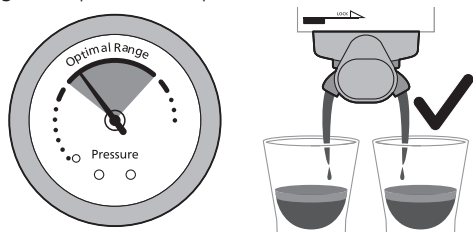
i L'erogatore di acqua calda potrebbe surriscaldarsi. Per evitare il rischio di ustioni, fatela raffreddare prima.

Preparazione ottimizzata

La pressione è un fattore importante nella preparazione di un espresso. Il manometro indica la pressione e aiuta a monitorare l'estrazione ottimale dei vostri caffè espresso. Vi consigliamo di regolare nuovamente i parametri di macinatura in base allo stato del manometro ogni volta che utilizzate un diverso tipo di caffè in grani.

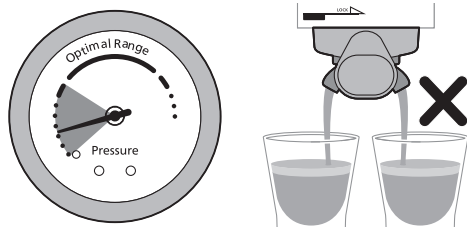


Per un'estrazione ottimale, dovreste ottenere un flusso regolare, una crema ricca e vellutata e un caffè dal gusto equilibrato. La pressione dovrebbe rientrare nell'intervallo ottimale.

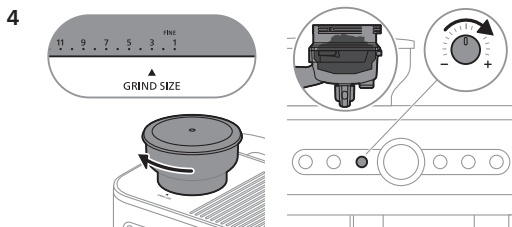


Estrazione insufficiente

Se l'estrazione del caffè è insufficiente, otterrete un flusso rapido, una crema sottile e chiara e un caffè dal gusto amaro e acquoso. La pressione rientra nell'intervallo inferiore.

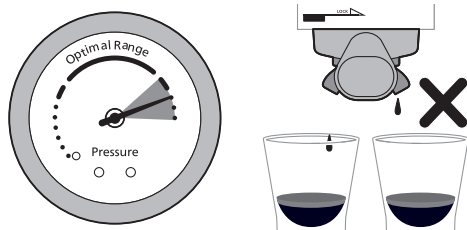


- 1 Regolate il macinacaffè su una macinatura più fine.
- 2 Se l'estrazione è ancora insufficiente, aumentate la quantità di caffè macinato ruotando la manopola di selezione della quantità di macinatura sul livello "+" a destra.
- 3 Potrebbe essere necessario effettuare diversi tentativi e ripetere i passaggi 1 e 2 prima di ottenere un'estrazione ottimale.

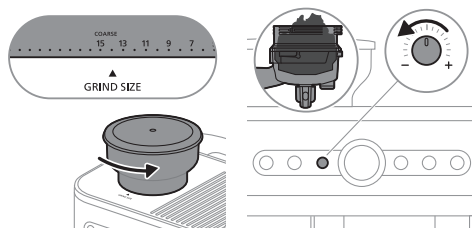


Estrazione eccessiva

Se l'estrazione del caffè è eccessiva, il caffè gocciolerà o non fuoriuscirà affatto, la crema sarà scura e irregolare e il caffè sarà amaro e saprà di bruciato. La pressione rientra nell'intervallo superiore.



- 1 Regolate il macinacaffè su una macinatura più grossolana.
- 2 Se l'estrazione è ancora eccessiva, diminuite la quantità di caffè macinato ruotando la manopola di selezione della quantità di macinatura sul livello "-" a sinistra.
- 3 Potrebbe essere necessario effettuare diversi tentativi e ripetere i passaggi 1 e 2 prima di ottenere un'estrazione ottimale.



Personalizzazione dei volumi predefiniti

- 1 Installate il portafiltro riempito con caffè pre-macinato pressato all'interno del gruppo di erogazione.
- 2 Tenete premuto il pulsante della bevanda che desiderate personalizzare. Dopo tre secondi, la macchina entra in modalità di personalizzazione ed emette un segnale acustico.
- 3 Quando la tazza contiene il volume desiderato, rilasciate i pulsanti. Una volta completata l'impostazione, la macchina emette un segnale acustico.
- 4 Una volta programmato il volume di una bevanda, la macchina erogherà questo nuovo volume ogni volta che selezionerete tale bevanda.

i Tenete premuto il pulsante Americano per estrarre il volume di caffè desiderato. Rilasciate il pulsante per impostare il nuovo volume di caffè. Ripetete la procedura per regolare il volume dell'acqua.

i I volumi minimi per un Espresso e un Espresso doppio sono, rispettivamente, di 20 ml e 40 ml.

i I volumi massimi per un Espresso e un Espresso doppio sono, rispettivamente, di 70 ml e 120 ml.

i I volumi minimo e massimo per un Americano sono, rispettivamente, di 20 ml e 70 ml. I volumi minimo e massimo per l'acqua calda sono, rispettivamente, di 50 ml e 200 ml.

Personalizzazione della temperatura del caffè

È possibile regolare l'impostazione della temperatura di estrazione del caffè. Potete scegliere tra tre impostazioni: caffè tiepido, caffè moderatamente caldo e caffè caldo. Più è elevata la temperatura di estrazione del caffè, più amaro risulta il caffè, mentre diminuisce l'acidità. Più è bassa la temperatura di estrazione del caffè, meno amaro risulta il caffè, mentre aumenta l'acidità.

- 1 Spegnete la macchina.
- 2 Tenete premuti il pulsante di accensione/spegnimento e il pulsante Espresso per tre secondi. La macchina emetterà un segnale acustico.
- 3 Premete uno dei pulsanti riportati di seguito per regolare l'impostazione della temperatura di estrazione del caffè sul livello preferito.
 - Per regolare l'impostazione su un caffè caldo, premete il pulsante Espresso.
 - Per regolare l'impostazione su un caffè moderatamente caldo, premete il pulsante Espresso doppio.
 - Per regolare l'impostazione su un caffè molto caldo, premete il pulsante Americano.

Una volta selezionata la temperatura corretta del caffè, premete il pulsante di accensione/spegnimento per confermare.

Se non viene spenta manualmente, la macchina si spegne automaticamente dopo 30 minuti.

Ripristino dei volumi alle impostazioni di fabbrica

- Per reimpostare il caffè Espresso: accendete la macchina e tenete premuti contemporaneamente i pulsanti di accensione/spegnimento ed Espresso per tre secondi. Successivamente, la macchina emetterà tre segnali acustici e i pulsanti di accensione/spegnimento ed Espresso lampeggeranno tre volte.
- Per reimpostare il caffè Espresso doppio: accendete la macchina e tenete premuti contemporaneamente i pulsanti di accensione/spegnimento ed Espresso doppio per tre secondi. Successivamente, la macchina emetterà tre segnali acustici e i pulsanti di accensione/spegnimento ed Espresso doppio lampeggeranno tre volte.
- Per reimpostare il caffè Americano: accendete la macchina e tenete premuti contemporaneamente i pulsanti di accensione/spegnimento e Americano per tre secondi. Successivamente, la macchina emetterà tre segnali acustici e i pulsanti di accensione/spegnimento e Americano lampeggeranno tre volte.

Dopo ognuna di queste tre reimpostazioni, la macchina entrerà in modalità standby.

Preparazione del latte montato

 Utilizzate sempre latte conservato in frigorifero per ottenere la migliore qualità di schiuma.

Preparazione

- 1 Riempite una caraffa con circa 100 ml di latte per il cappuccino e circa 150 ml di latte per il latte macchiato (fig. 26).
- 2 Per avviare la funzione di preriscaldamento del vapore, ruotate la manopola sulla posizione del vapore (fig. 27). L'indicatore del vapore inizia a lampeggiare.

 Per una schiuma ottimale, non scuotete la caraffa del latte e non tenetela dritta (fig. 28).

- 3 Attendete circa 10-20 secondi finché l'indicatore del vapore non diventa fisso. La macchina inizia a produrre vapore.
- 4 Attendete altri 5 secondi finché il vapore non si stabilizza e la condensa non viene rimossa. Quindi, ruotate la manopola del vapore su spegnimento (fig. 10).
- 5 Utilizzando il beccuccio della caraffa del latte come perno, ruotate l'erogatore di vapore posizionandolo a ore 3 o a ore 9 rispetto alla caraffa del latte.

Aerazione

Il volume d'aria introdotto durante l'aerazione determina la densità e la fluidità del latte montato.

Una maggiore aerazione produce un latte montato più denso e meno fluido. Una minore aerazione produce un latte montato più fine e più fluido. Potete controllare il volume dell'aria regolando la profondità dell'erogatore di vapore rispetto alla superficie del latte e il tempo di aerazione.

- 1 Muovete la caraffa del latte in alto e in basso per fare in modo che l'erogatore di vapore sia immerso di circa 5 mm sotto la superficie del latte.
- 2 Per avviare la funzione di vapore, ruotate la manopola dell'acqua calda/vapore sulla posizione del vapore.
- 3 Dovreste sentire un "sibilo" simile allo strappo della carta, indicante che l'aerazione è corretta. Mantenete fermo l'erogatore di vapore e generate vortici nel latte.
- 4 Continuate ad aerare per 5-15 secondi.

Emulsificazione

L'emulsificazione determina l'uniformità e la densità del latte montato. Si consiglia di immergere l'erogatore di vapore fino a metà del latte per ottenere un latte montato uniforme.

- 1 Mantenendo il beccuccio della caraffa del latte a contatto con l'erogatore di vapore, spostate lentamente la caraffa del latte verso l'alto lungo l'erogatore di vapore finché questo non si trova a circa 3 cm sotto la superficie del liquido. Tenete ferma la caraffa del latte per generare vortici continui nel latte. In questo modo l'aria introdotta in precedenza si mescolerà formando gradualmente una schiuma cremosa.
- 2 Quando il fondo della caraffa del latte diventa caldo, indicando che il latte ha raggiunto la temperatura ideale (circa 60-65 °C), ruotate la manopola dell'acqua calda/vapore sulla posizione di spegnimento per interrompere la produzione di latte montato.

A L'erogatore di vapore diventa molto caldo mentre la macchina è in funzione. Lasciatelo raffreddare prima di toccarlo.

A Per motivi igienici e per evitare la formazione di residui di latte, pulite l'erogatore di vapore dopo ogni utilizzo con un panno umido.

Preparazione dell'acqua calda

- 1 Posizionate una tazza sotto l'erogatore di vapore.
- 2 Ruotate la manopola sulla posizione dell'acqua calda per far uscire acqua calda. A questo punto, la spia di vapore/acqua calda è accesa.
- 3 Per interrompere l'erogazione del flusso di acqua calda, ruotate la manopola di vapore/acqua calda in posizione di spegnimento.

i L'erogatore di vapore diventa molto caldo mentre la macchina è in funzione. Lasciatelo raffreddare prima di toccarlo.

Rimozione calcare

Quando la spia di rimozione del calcare resta costantemente accesa, significa che è necessario eseguire la pulizia anticalcare della vostra macchina da caffè.

Non utilizzate in alcun caso una soluzione anticalcare a base di acido solforico, cloridrico, amminosolfonico o acetico (aceto) in quanto potrebbe danneggiare il circuito dell'acqua della macchina da caffè e non rimuovere completamente il calcare.

Il mancato utilizzo di una soluzione anticalcare Philips invaliderà la garanzia. Anche la mancata esecuzione della rimozione del calcare dalla macchina invaliderà la garanzia.

La soluzione anticalcare non viene fornita in dotazione con macchina. Potete acquistare una soluzione anticalcare Philips presso un rivenditore locale o tramite il negozio online (<http://www.philips.com/support>).

La procedura di rimozione del calcare consiste in un ciclo di decalcificazione (della durata di circa 4 minuti) e un ciclo di risciacquo (della durata di circa 3 minuti).

Procedura di rimozione del calcare

- 1 Accendete la macchina da caffè.
- 2 Rimuovete il vassoio antigoccia, svuotatelo e reinsertelo.
- 3 Rimuovete il serbatoio dell'acqua e svuotatelo.
- 4 Versate la soluzione anticalcare Philips (CA6700) nel serbatoio dell'acqua e riempitelo fino al livello indicato dall'icona di rimozione del calcare.
- 5 Reinserte il serbatoio dell'acqua e posizionate un grande recipiente ($\geq 1,2$ l) sotto il gruppo di erogazione e sotto l'erogatore di vapore per raccogliere il liquido (fig. 29).

- 6 Avviare la rimozione del calcare premendo contemporaneamente i pulsanti Espresso ed Espresso doppio per tre secondi, finché non verrà emesso un segnale acustico.
- 7 Lasciate erogare la soluzione anticalcare dalla macchina. Al termine, la macchina si spegnerà automaticamente.
- 8 Rimuovete il serbatoio dell'acqua e sciacquatelo sotto l'acqua corrente per eliminare eventuali residui di soluzione anticalcare.
- 9 Riempite il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo indicato sul serbatoio stesso (fig. 8).
- 10 Svuotate il recipiente grande e riposizionatelo sotto il gruppo di erogazione e l'erogatore di vapore per raccogliere l'acqua.
- 11 Premete il pulsante di accensione/spegnimento. La spia del pulsante Espresso si accende.
- 12 Premete il pulsante Espresso e lasciate erogare l'acqua dalla macchina.
- 13 Al termine dell'erogazione dell'acqua, la procedura di rimozione del calcare è completata e la macchina sarà automaticamente pronta per l'uso.

Modalità di sospensione automatica

Se non viene utilizzata per 30 minuti, la macchina entrerà automaticamente in modalità di sospensione e tutte le spie saranno spente.

Per utilizzare nuovamente la macchina, premete il pulsante di accensione/spegnimento per riavviarla.

i Potete anche spegnere la macchina premendo il pulsante di accensione/spegnimento mentre è accesa.

Pulizia e manutenzione

Una pulizia e una manutenzione regolari mantengono la vostra macchina in condizioni ottimali e preservano a lungo il buon gusto del caffè.

Fate riferimento alla tabella seguente per sapere quando e come pulire tutti i componenti rimovibili della macchina da caffè.

Componente	Quando pulire	Come pulire
Portafiltro, cestello del filtro e gruppo di erogazione	Dopo ogni utilizzo.	Risciacquate accuratamente la parte interna ed esterna del portafiltro e del cestello del filtro (vedere 'Pulizia del portafiltro, del cestello del filtro e del gruppo di erogazione').
Cestello del filtro	Quando i fori nel cestello del filtro sono ostruiti.	Utilizzate l'estremità sottile dello spillo per pulizia per liberare i fori dai residui (vedere 'Pulizia del cestello del filtro quando ostruito').
Portafiltro e cestello del filtro	Ogni mese	Utilizzate le pastiglie per la rimozione dei residui del caffè Philips per pulire il portafiltro e i cestelli del filtro (vedere 'Pulizia mensile del portafiltro e dei cestelli del filtro').
Erogatore di vapore	Dopo ogni utilizzo.	Pulite l'erogatore di vapore con un panno umido e spurgatelo (vedere 'Pulizia dell'erogatore di vapore dopo ogni utilizzo').

Componente	Quando pulire	Come pulire
Erogatore di vapore	Quando è ostruito.	Utilizzate l'estremità spessa dello spillo per pulizia per liberare i fori dai residui all'estremità dell'erogatore di vapore (vedere 'Pulizia dell'erogatore di vapore quando ostruito').
Erogatore di vapore	Ogni mese	Utilizzate il detergente per il circuito del latte Philips per pulire l'erogatore di vapore (vedere 'Pulizia mensile dell'erogatore di vapore con il detergente per il circuito del latte Philips').
Superficie della macchina da caffè	Ogni settimana.	Utilizzate un panno umido per rimuovere macchie e residui di caffè dalla parte anteriore della macchina da caffè una volta alla settimana. Non utilizzate materiali abrasivi, come lana d'acciaio o spugnette abrasive, per evitare il distacco della vernice.
Macinacaffè e uscita del caffè macinato	Ogni due settimane.	Utilizzate la spazzolina per pulire il macinacaffè e l'uscita del caffè pre-macinato (vedere 'Pulizia del macinacaffè e dell'uscita del caffè macinato').
Contenitore caffè in grani	Ogni due settimane	Svuotate il contenitore del caffè in grani, aggiungete una piccola quantità di detergente senza profumo e sciacquatelo sotto l'acqua corrente.
Vassoio antigoccia	Svuotate il vassoio antigoccia quotidianamente o quando appare l'indicazione che il "vassoio antigoccia è pieno" di colore rosso. Pulite il vassoio antigoccia una volta alla settimana.	Rimuovete il vassoio antigoccia, aggiungete una piccola quantità di detergente e sciacquatelo sotto l'acqua corrente. Potete anche lavarlo in lavastoviglie.
Serbatoio dell'acqua	Ogni settimana.	Sciacquate il serbatoio dell'acqua sotto l'acqua corrente una volta alla settimana.

Pulizia del portafiltro, del cestello del filtro e del gruppo di erogazione

Pulizia del portafiltro e del cestello del filtro dopo ogni utilizzo

- 1 Rimuovete i fondi di caffè dal portafiltro.
- 2 Reinserite il portafiltro nel gruppo di erogazione.
- 3 Premete il pulsante Espresso per sciacquare accuratamente con acqua calda la parte interna ed esterna del gruppo di erogazione, del portafiltro e del cestello del filtro. Risciacquate con acqua calda per rimuovere in modo efficace i residui e il grasso del caffè.
- 4 Rimuovete il portafiltro dal gruppo di infusione e sciacquate il portafiltro e il cestello del filtro sotto l'acqua corrente per pulirne accuratamente le parti interne ed esterne.
- 5 Asciugate i cestelli del filtro e il portafiltro prima di reinserirli.

i Per evitare di danneggiare il portafiltro, non lavatelo in lavastoviglie.

Pulizia del cestello del filtro quando ostruito

- 1 Quando il cestello del filtro è ostruito, utilizzate l'estremità sottile dello spillo per pulizia (fig. 30) per liberare i fori dai residui (fig. 31).
- 2 Potete anche utilizzare l'estremità dello spillo per pulizia per liberare l'uscita del caffè e i fori del portafiltro dai residui.

Pulizia mensile del portafiltro e dei cestelli del filtro

i Utilizzate solo pastiglie Philips per la rimozione dei residui del caffè (CA6704).

- 1 Sciogliete una pastiglia Philips per la rimozione dei residui del caffè in un recipiente con acqua tiepida.
- 2 Immergete i cestelli del filtro e il portafiltro nella soluzione per 20 minuti.
- 3 Sciacquate accuratamente i cestelli del filtro e il portafiltro.

Pulizia dell'erogatore di vapore

Pulizia dell'erogatore di vapore dopo ogni utilizzo

Pulite l'erogatore di vapore dopo ogni utilizzo per igiene e per evitare l'accumulo di residui di latte.

- 1 Pulite l'erogatore di vapore con un panno umido subito dopo ogni utilizzo.
- 2 Eseguite la funzione vapore per 5-10 secondi per espellere eventuali residui di latte.
 - Se l'erogatore di vapore non viene pulito, il sapore del latte potrebbe alterarsi.

Pulizia dell'erogatore di vapore quando ostruito

Se uno dei fori all'estremità dell'erogatore di vapore è ostruito, seguite i passaggi riportati di seguito per liberarlo.

- 1 Spegnete la macchina da caffè.
- 2 Utilizzate l'estremità spessa dello spillo per pulizia per liberare il foro dai residui all'estremità dell'erogatore di vapore (fig. 32).

Pulizia mensile dell'erogatore di vapore con il detergente per il circuito del latte Philips

- 1 Versate una bustina di detergente per il circuito del latte Philips nella caraffa del latte.
- 2 Riempite la caraffa con 240 ml di acqua calda.
- 3 Posizionate l'erogatore di vapore nella caraffa.
- 4 Lasciate l'erogatore di vapore immerso nella caraffa per 20 minuti (fig. 33).
- 5 Ruotate la manopola dell'acqua calda/vapore sulla posizione con l'icona del vapore e lasciate fuoriuscire il vapore per 10 secondi.
- 6 Per interrompere l'erogazione di vapore, ruotate la manopola dell'acqua calda/vapore sulla posizione di spegnimento.
- 7 Lasciate l'erogatore di vapore immerso nella caraffa per altri 30 secondi.
- 8 Ripetete i passaggi da 5 a 7 altre due volte.
- 9 Svuotate la caraffa e sciacquatela accuratamente.
- 10 Riposizionate la caraffa vuota sotto l'erogatore di vapore.
- 11 Ruotate nuovamente la manopola dell'acqua calda/vapore sulla posizione con l'icona del vapore e lasciate fuoriuscire il vapore per altri 10 secondi per rimuovere eventuali residui della soluzione di pulizia.
- 12 Svuotate la caraffa e sciacquatela accuratamente.
- 13 Pulite il tubo del vapore con un panno pulito e umido.

Pulizia del macinacaffè e dell'uscita del caffè macinato

Pulite il macinacaffè e l'uscita del caffè pre-macinato ogni due settimane per evitare che il caffè pre-macinato blocchi l'uscita o influisca sulla macinatura. Assicuratevi che il contenitore del caffè in grani sia vuoto prima di iniziare la pulizia. Assicuratevi che il macinacaffè possa ruotare normalmente e che non fuoriesca caffè pre-macinato dalla relativa uscita quando la funzione di macinatura è attivata.

- 1 Assicuratevi che il contenitore del caffè in grani sia vuoto.
- 2 Ruotate il contenitore del caffè in grani in senso antiorario per rimuoverlo dalla macchina da caffè (fig. 34).
- 3 Rimuovete la ruota di macinatura superiore (fig. 35) e pulite quella integrata con l'apposita spazzolina (fig. 36). Pulite il vano di macinatura e lo scivolo del caffè pre-macinato con l'apposita spazzolina per la pulizia del macinacaffè (fig. 37).
- 4 Riposizionate la ruota di macinatura interna (fig. 38) e il contenitore del caffè in grani (fig. 4).
- 5 Avviate la funzione di macinatura con il portafiltro inserito. La messa in funzione della macchina senza chicchi di caffè elimina eventuali residui di polvere di caffè dal vano di macinatura. La pulizia è completata.

i Non sciacquate il macinacaffè integrato con acqua.

i Se rimangono residui di polvere, ripetete il passaggio 5.

i Prima di iniziare la pulizia, assicuratevi che il contenitore del caffè in grani sia vuoto, poiché i chicchi di caffè possono danneggiare la struttura interna una volta rimosso.

Pulizia del contenitore del caffè in grani

- 1 Svuotate il contenitore del caffè in grani.
- 2 Aggiungete una piccola quantità di detergente senza profumo e sciacquatelo sotto l'acqua corrente.
- 3 Asciugate la superficie con un panno e lasciatela asciugare all'aria prima dell'uso.

Pulizia del vassoio antigoccia

Pulizia giornaliera del vassoio antigoccia

Svuotate il vassoio antigoccia quotidianamente o non appena compare l'indicatore rosso "vassoio antigoccia pieno".

Pulizia settimanale del vassoio antigoccia

- 1 Rimuovete il vassoio antigoccia dall'apparecchio.
- 2 Aggiungete una piccola quantità di detergente nel vassoio antigoccia.
- 3 Sciacquate il vassoio antigoccia sotto l'acqua corrente o lavatelo in lavastoviglie.

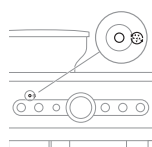
Pulizia settimanale del serbatoio dell'acqua

Sciacquate il serbatoio dell'acqua sotto l'acqua corrente una volta alla settimana.

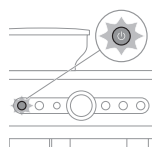
Icone di avviso

Icona di avviso

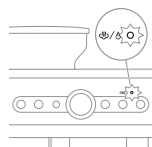
Soluzione



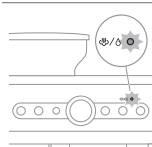
La spia di rimozione calcare/pulizia è accesa: eseguite la rimozione del calcare dalla macchina da caffè (vedere 'Rimozione calcare').



La spia del pulsante di accensione/spegnimento lampeggia: la macchina da caffè è in fase di riscaldamento.



La spia di vapore/acqua calda lampeggia in bianco: la macchina da caffè si sta riscaldando per utilizzare la funzione di acqua calda/vapore.



La spia di vapore/acqua calda lampeggia in rosso: la macchina da caffè sta segnalando che manca l'acqua. La causa potrebbe essere (1) la mancanza di acqua nel serbatoio oppure (2) l'interruzione del pompaggio dovuta a una pressione eccessiva.

Risoluzione dei problemi

In questa sezione vengono riepilogati i problemi più comuni che potrebbero verificarsi con la vostra macchina da caffè. Per eventuali problemi che non possono essere risolti, contattate il centro assistenza clienti. Le informazioni di contatto si trovano sulla scheda della garanzia.

Problema	Causa	Soluzione
La macchina da caffè non si avvia.	La macchina da caffè non è collegata a una presa di corrente.	Collegate la macchina da caffè.
La macchina da caffè sembra perdere liquidi.	Il vassoio antigoccia trabocca, il che sembra indicare una perdita.	Svuotate il vassoio antigoccia.
	Il serbatoio dell'acqua non è nella posizione corretta.	Riposizionate il serbatoio dell'acqua e spingetelo verso il basso nella macchina da caffè.
	Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito, consentendo all'aria di entrare nella macchina da caffè.	Per assicurarvi che il serbatoio dell'acqua sia nella posizione corretta, rimuovetelo, quindi reinsertetelo e spingetelo con fermezza verso il basso.

Problema	Causa	Soluzione
	La macchina da caffè non è posizionata su una superficie piana.	Posizionate la macchina da caffè su una superficie piana per evitare che il vassoio antigoccia trabocchi.
Dopo l'avvio della macchina da caffè o durante l'erogazione esce vapore oppure si sente un sibilo o un tintinnio.	Si tratta di un fenomeno del tutto normale. Questo suono è prodotto dal normale funzionamento della valvola di controllo della pressione.	
La macchina da caffè fa molto rumore e non eroga caffè.	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempite d'acqua il serbatoio.
	Il serbatoio dell'acqua non è completamente inserito, consentendo all'aria di entrare nella macchina da caffè. La guarnizione sul fondo del serbatoio dell'acqua non è stata rimossa.	Per assicurarvi che il serbatoio dell'acqua sia nella posizione corretta, rimuovetelo, quindi reinsertetelo e spingetelo con fermezza verso il basso. La macchina da caffè è dotata di una guarnizione per proteggere il circuito dell'acqua. Rimuovete la guarnizione prima di utilizzare la macchina per la prima volta.
Il caffè è troppo freddo.	Una tazza fredda ridurrà la temperatura della bevanda.	Preriscaldate la tazza sciacquandola con acqua calda.
	L'aggiunta di latte ridurrà la temperatura della bevanda.	L'aggiunta di latte sia freddo che caldo ridurrà la temperatura del vostro caffè. Preriscaldate la tazza sciacquandola con acqua calda.
	La temperatura della macchina non è impostata correttamente.	Controllate l'impostazione della temperatura della macchina e impostatela sul livello più alto (vedere 'Personalizzazione della temperatura del caffè').
Il caffè è troppo leggero.	Il macinacaffè è impostato su un livello di macinatura elevato.	Impostate il livello di macinatura su un numero inferiore (vedere 'Impostazione del macinacaffè'). Dovete preparare 1 o 2 tazze per ottenere un sapore diverso.
	Il caffè pre-macinato non è sufficiente.	Aumentate la quantità di caffè pre-macinato utilizzando l'apposita manopola.
Il latte non fa schiuma.	Il tipo di latte utilizzato non è adatto.	La quantità e la qualità della schiuma variano a seconda del tipo di latte. Per una schiuma di buona qualità, utilizzate latte parzialmente scremato, latte intero o latte senza lattosio.
	L'erogatore di vapore è ostruito.	Pulite l'erogatore di vapore (vedere 'Pulizia dell'erogatore di vapore quando ostruito').

Problema	Causa	Soluzione
	L'erogatore di vapore è stato inserito troppo in profondità nella caraffa del latte.	Regolate la profondità alla quale l'erogatore di vapore è stato inserito nel latte (vedere 'Preparazione del latte montato').
Il caffè non esce o il flusso è lento.	Il macinacaffè è impostato su un livello di macinatura basso.	Impostate il livello di macinatura su un numero superiore (vedere 'Impostazione del macinacaffè'). Tenete presente che ciò potrebbe influire sul gusto del caffè.
	Nel cestello del filtro è presente una quantità eccessiva di caffè pre-macinato.	Riducete la quantità di caffè pre-macinato nel cestello del filtro utilizzando l'apposita manopola.
	Il cestello del filtro utilizzato non è adatto.	Utilizzate un cestello del filtro adatto a questa macchina da caffè.
	Il cestello del filtro nel portafiltro è ostruito.	Utilizzate un cestello del filtro diverso per fare una prova. Se il cestello del filtro funziona normalmente, significa che il cestello del filtro originale è ostruito e deve essere pulito (vedere 'Pulizia del portafiltro, del cestello del filtro e del gruppo di erogazione').
	Il beccuccio del caffè del portafiltro è ostruito.	Potete anche utilizzare l'estremità sottile dello spillo per la pulizia per liberare l'uscita del caffè e i fori del portafiltro dai residui.
Il caffè fuoriesce lungo il bordo del portafiltro.	Il portafiltro non è fissato correttamente sul gruppo di erogazione.	Fissare correttamente il portafiltro sul gruppo di erogazione.
	Il bordo superiore del portafiltro è sporco.	Dopo la macinatura, rimuovete eventuali residui di caffè dal bordo del portafiltro.
	Il cestello del filtro non è inserito correttamente.	Inserite correttamente il cestello del filtro. Assicuratevi che il bordo del cestello non sporga oltre il bordo del portafiltro.
	Sono presenti residui di caffè sulla staffa del portafiltro del gruppo di erogazione.	Pulite la staffa del portafiltro con l'apposita spazzolina.
	Nel cestello del filtro è presente una quantità eccessiva di caffè pre-macinato.	Riducete la quantità di caffè pre-macinato nel cestello del filtro utilizzando l'apposita manopola.
Durante la macinatura esce sempre meno caffè pre-macinato dall'apposita uscita.	L'uscita del caffè pre-macinato è ostruita.	Pulite il macinacaffè e l'uscita del caffè pre-macinato (vedere 'Pulizia del macinacaffè e dell'uscita del caffè macinato').

Problema	Causa	Soluzione
Il caffè pre-macinato schizza durante la macinatura.	Non è stato utilizzato l'anello dosatore.	Inserite l'anello dosatore della polvere di caffè prima di iniziare la macinatura.
	La quantità di caffè macinato è eccessiva.	Prima che la macinatura termini automaticamente, premete e rilasciate il pulsante del macinacaffè per interrompere l'operazione e ridurre la quantità di caffè pre-macinato.
Il portafiltro non può essere posizionato normalmente.	Il portafiltro non è inserito correttamente nel gruppo di erogazione.	Installate il portafiltro.
	Il portafiltro non è stato serrato ruotandolo a partire dalla posizione di inserimento più a sinistra.	Installate il portafiltro.
La quantità di caffè pre-macinato cambia.	È stato utilizzato un diverso livello di macinatura.	Si tratta di un fenomeno del tutto normale. Livelli di macinatura differenti possono produrre quantità diverse di caffè pre-macinato.
	È stato utilizzato un tipo diverso di chicchi.	Si tratta di un fenomeno del tutto normale. Chicchi con un livello di tostatura o una marca differente producono quantità diverse di caffè pre-macinato, anche allo stesso livello di macinatura.
	Sono stati utilizzati chicchi di freschezza diversa.	Si tratta di un fenomeno del tutto normale. Chicchi conservati per periodi di tempo diversi producono quantità diverse di caffè pre-macinato, anche allo stesso livello di macinatura.
La macchina interrompe l'erogazione e la spia di acqua calda/vapore lampeggia in rosso.	Nella macchina manca l'acqua.	Riempite il serbatoio dell'acqua e riposizionatelo.

Specifiche tecniche

Il produttore si riserva il diritto di migliorare le specifiche tecniche del prodotto. Tutte le quantità preimpostate sono approssimative.

Descrizione	Valore
Dimensioni (h x l x p)	410 x 320 x 335 mm
Peso senza imballaggio	8,0 kg
Peso con imballaggio	13,5 kg
Lunghezza cavo di alimentazione	1 m

112 Italiano

Tipo di spina di alimentazione	Tipo Y
Potenza nominale	220-240 V, 50-60 Hz, 1490-1750 W Riscaldamento: 1340-1600 W, Macinatura: 150 W
Consumo in standby	< 0,5 W

Inhoud

Apparaatoverzicht (afb. A)	113
Bedieningspaneel (fig. B)	114
Introductie	114
Vóór het eerste gebruik	114
Koffiezetten	116
Opgeschuimde melk maken	121
Heet water maken	122
Ontkalken	122
Automatische slaapmodus	123
Reiniging en onderhoud	123
Waarschuwingspictogrammen	126
Problemen oplossen	127
Technische gegevens	130

Apparaatoverzicht (afb. A)

i Sommige accessoires zijn alleen voor specifieke typen.

A1	Bonenreservoir	A10	Lekbak
A2	Dubbel bonenreservoir	A11	Lekbakrooster
A3	Molenbraam	A13	Deksel van waterreservoir
A4	Poederring	A14	Waterreservoir
A5	Portafilter	A15	Melkopschuimersleuf
A6	Bedieningspaneel	A16	Stoom-/heetwaterknop
A7	Beugel voor opvangen van gemalen koffie (maalstand)	A17	Heetwaterpijpje
A8	Bereidingskop	A18	Stoompijpje
A9	Afscheider maalpoeder		

Accessoires

A12	Reinigingspin	A23	Schoonmaakborsteltje
A19	Dubbelwandige filterhouder (enkele of dubbele kop)	A24	Reinigingsborstel koffiemolen
A20	Enkelwandige filterhouder (enkele of dubbele kop)	A25	Melkkan met temperatuurstrip
A21	Espressorek	A26	Melkkan
A22	Stamper met maataanduiding		

Bedieningspaneel (fig. B)

Raadpleeg figuur B voor een overzicht van alle knoppen en pictogrammen. Hieronder vindt u de beschrijving.

B1	Aan/Uit	B6	Drukmeter
B2	Ontkalkingslampje	B7	Espresso
B3	Molen	B8	Dubbele espresso
B4	Enkele/dubbele doseerlampjes	B9	Americano
B5	Maalhoeveelheidknop	B10	Heetwater-/stoomlampje

Introductie

Gefeliciteerd met de aanschaf van dit Philips Barista Brew Espresso-apparaat. Registreer uw product op **www.home.id** om optimaal gebruik te kunnen maken van de door ons geboden ondersteuning.

Lees het aparte boekje met veiligheidsinformatie zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.

Om u op weg te helpen en het beste uit uw apparaat te halen, bieden wij online ondersteuning op <http://www.philips.com/support>.

i Er zijn meerdere versies van dit halfautomatische espressoapparaat die allemaal andere functies en accessoires hebben. Zo is de melkkan met temperatuurstrip niet in alle versies inbegrepen. Elke versie heeft zijn eigen typenummer die u kunt vinden op het gegevenslabel aan de onderkant van het apparaat.

i Dit apparaat is getest met koffie. Hoewel het apparaat zorgvuldig is schoongemaakt, kunnen er wat koffieresten zijn achtergebleven. We garanderen dat het apparaat helemaal nieuw is.

Vóór het eerste gebruik

1. Het bonenreservoir installeren en het waterreservoir vullen

i Controleer en zorg ervoor dat de twee pijlen op de koffiemolen met elkaar zijn uitgelijnd (Fig. 1).

- 1 Controleer en zorg ervoor dat de twee 'I'-markeringen op de onderkant van het bonenreservoir met elkaar zijn uitgelijnd (Fig. 2).
- 2 Druk de bonencontainer omlaag, zorg ervoor dat het vergrendelingssymbool op het bonenreservoir uitgelijnd is met het driehoeksymbool op de bovenkant (Fig. 3) van het apparaat en draai het bonenreservoir met de klok mee (Fig. 4).
- 3 Draai het bonenreservoir om de gewenste grofheid te selecteren (Fig. 5).

i De koffiemolen en het bonenreservoir zijn precisieonderdelen. Verwijder ze dus niet te vaak na de installatie.

- 4 Open het deksel van het waterreservoir, pak het bovenste handvat van het waterreservoir vast en til het verticaal omhoog om het te verwijderen (Fig. 6).
- 5 Verwijder de gele afsluitstrip van de bodem van het waterreservoir (Fig. 7).
- 6 Vul het waterreservoir tot het maximumniveau dat op het water reservoir staat aangegeven (Fig. 8).

- 7 Pak het bovenste handvat vast en plaats het waterreservoir weer verticaal op het apparaat. Sluit het deksel van het waterreservoir (Fig. 9).

i De verwijderde gele afsluitstrip hoeft niet teruggeplaatst te worden; u kunt deze weggooien.

i Voor de beste koffiekwaliteit raden wij aan het water in het waterreservoir regelmatig te verversen.

2. Het apparaat voor het eerst inschakelen

- 1 Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- 2 Zorg dat de stoomknop in de Uit-stand staat (Fig. 10).
- 3 Druk op de Aan/Uit-knop (Fig. 11) om het apparaat in te schakelen.
 - De Aan/Uit- en Espresso-knoppen gaan branden.
- 4 Plaats een kom onder het heetwater-/stoompijpje en de bereidingskop (Fig. 29).
- 5 Druk op de Espresso-knop (Fig. 12) om te spoelen.
 - Er begint heet water uit de bereidingskop, de heetwateruitloop en het stoompijpje te stromen.
- 6 Als het water is gestopt, begint de Aan/Uit-knop te knipperen en wordt het apparaat opgewarmd.

⚠ Zorg ervoor dat u bij het eerste gebruik op de **Espressoknop** drukt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld om deze te spoelen. U kunt alleen koffiebonen malen of koffie zetten na het spoelen van het apparaat.

⚠ Tijdens het spoelen kan het stoompijpje heet worden. Laat het pijpje eerst afkoelen voor u het aanraakt, om brandwonden te voorkomen.

Waterhardheid instellen

- 1 Zet het apparaat uit.
- 2 Druk tegelijkertijd drie seconden op de Aan/Uit-knop en de Americano-knop. Het lampje van de Ontkalkingsknop en de Aan/Uit-knop gaan knipperen.

De standaardinstelling is hard water, waardoor het lampje van de Americano-knop gaat branden.

- Druk op de Dubbele Espresso-knop om de instelling aan te passen naar gemiddelde waterkwaliteit.
- Druk op de Espresso-knop om de instelling aan te passen naar zachte waterkwaliteit.

Zodra de juiste hardheid van het water is geselecteerd, drukt u op de Aan/Uit-knop om te bevestigen.

⚠ Om de waterhardheid van uw plaatselijk waterleidingbedrijf te bepalen, kunt u de Philips Waterhardheidstestset HD5085/01 verkrijgen bij een leverancier in de buurt of online via de Philips-website.

Philips-teststrip		
Zacht water	4 groene stippen	<3 dH
Gemiddeld water	1 rode stip	>4 dH
Gemiddeld water	2 rode stippen	>7 dH
Hard water	3 rode stippen	>14 dH
Hard water	4 rode stippen	>21 dH

Koffiezetten

De molen instellen

De grofheid van gemalen koffie heeft een aanzienlijke invloed op de bereidingsdynamiek, zoals de druk, het debiet en uiteindelijk op de smaak van de espresso.

Dit apparaat biedt 15 grofheidsniveaus (1-15). Hoe lager de maalgraadstand, hoe fijner de koffiebonen worden gemalen en hoe sterker de koffie zal zijn.

Aanpassingen kunnen nodig zijn voor verschillende bonen met verschillende brandingsgraden, wat invloed heeft op de hoeveelheid gemalen koffie die geproduceerd wordt.

Voor de Espresso/Americano koffiemolen worden de niveaus 1-4 aanbevolen. Voor langere koffierecepten (bijv. Lungo) zijn de niveaus 5-10 het best (Fig. 5).

Kiezen tussen de enkel- en dubbelwandige filtermand

- Dubbelwandige filterhouder (enkele of dubbele kop):

Met de meegeleverde dubbelwandige filterhouders (Fig. 13) zet u een espresso met crema, zelfs als u het apparaat voor het eerst gebruikt, en wordt het optimale drukbereik ondersteund.

- Enkelwandige filterhouder (enkele of dubbele kop):

De meegeleverde enkelwandige filterhouders (Fig. 14) lijken op degene die worden gebruikt in professionele espressoapparaten en vereisen meer handmatige vaardigheden en ervaring. Hierdoor kunt u uw koffie beter aanpassen, wat resulteert in een betere extractie, smaak en consistentie als u eenmaal de juiste instelling hebt gevonden.

Bonen kiezen uit het dubbele bonenreservoir

Als u het dubbele bonenreservoir hebt, kunt u kiezen welk type bonen u wilt gebruiken voordat u gaat malen. Als u al verschillende soorten bonen hebt geladen, kunt u een van de twee compartimenten selecteren of ze mixen met behulp van de selectieknop.

i Het is normaal dat er wat koffie in de koffiedikuitloop achterblijft. Maal bij het verwisselen van bonencompartimenten de resterende bonen en gooi het koffiedik weg om het op te ruimen.

Bonen malen

- 1 Kies een filtermand voor één of twee kopjes.
 - Als u de filterhouder verwisselt, kunt u de geïnstalleerde filterhouder gemakkelijk loswrikken met de rand van de andere filterhouder (Fig. 15).
- 2 Bevestig de poederring op de portafilter (Fig. 16).
- 3 Lijn het portafilter uit met de maalbeugel en duw het horizontaal (Fig. 17).
 - Gebruik de Maalhoeveelheid-knop om meer of minder bonen te malen
- 4 Voor automatisch malen houdt u de Maal-knop drie seconden lang ingedrukt om 1x of 2x dosering te kiezen. Druk vervolgens nogmaals op de Maal-knop om het malen te starten.
 - Als u een filtermand voor één kopje gebruikt, selecteer dan een dosis van 1x; als u een filtermand voor twee kopjes gebruikt, selecteer dan een dosis van 2x.
 - Om het maalproces halverwege te stoppen, drukt u nogmaals op de Maal-knop.
- 5 Voor het handmatig malen houdt u het portafilter met één hand vast en drukt en houdt u het portafilter in de beugel totdat de gewenste hoeveelheid koffie gemalen is.

i Aanbevolen wordt om 12-14 gram bonen te gebruiken voor een enkele kop en 18-20 gram voor dubbele kopjes. U kunt een elektronische weegschaal gebruiken om de koffiehoeveelheid nauwkeurig te controleren. U kunt de 'Max'-aanduiding op de filterhouder als grove maatstaf gebruiken.

i Zorg ervoor dat het bonenreservoir goed geïnstalleerd en vergrendeld is, voordat u koffiebonen toevoegt en het apparaat gebruikt.

i Alleen gebrande koffiebonen mogen in het bonenreservoir. Doe geen rauwe koffiebonen, koffiepoeder, instantkoffie of andere materialen in het bonenreservoir, aangezien dit het koffiezetapparaat kan beschadigen.

i Let tijdens het malen op het maximale niveau van de gemalen koffie en voorkom dat de gemalen koffie-uitloopverstopt raakt (Fig. 18).

i Verschillende bonen kunnen iets verschillende hoeveelheden gemalen koffie opleveren bij automatisch malen. Het kan nodig zijn de maalinstellingen aan te passen op basis van de werkelijke bereidingsdruk voor elk type boon (zie 'Optimale bereiding').

i Als het spatten van gemalen koffie zichtbaar erger wordt, reinigt u de maalgoot (zie 'Koffiemolen en uitloop voor gemalen koffie reinigen').

Aanstampen

- 1 Verwijder het portafilter van de maalbeugel.
- 2 Verwijder de poederring van het portafilter (Fig. 19).
- 3 Plaats het portafilter op een aanrecht met de gevoerde onderkant om moeiteloos aanstampen mogelijk te maken (Fig. 20).
- 4 Tik een paar keer zachtjes op het portafilter om de gemalen koffie gelijkmatig in de filter houderte te verdelen (Fig. 21).
- 5 Gebruik de stamper met maataanduiding om de gemalen koffie aan te stampen.
- 6 Zorg ervoor dat het koffiedik na het aanstampen de maximale lijn in de filtermand niet overschrijdt.
 - Idealiter ligt de hoogte van het koffiepoeder na het aanstampen direct onder de maximumlijn.

Espresso bereiden

- 1 Plaats het portafilter in de bereidingskop.
 - Lijn het portafilter uit met de 'driehoek'-markering op de bereidingskop en plaats deze omhoog in de bereidingskop (Fig. 22). Draai vervolgens het portafilter tegen de klok in naar het midden om deze te vergrendelen (Fig. 23).
- 2 Druk op de Espresso- of Dubbele Espresso-knop om het bereiden (Fig. 24) te starten.
 - Om te stoppen voordat het apparaat klaar is, drukt u nogmaals op de knop.

i Als het lampje van de Aan/Uit-aanduiding knippert, staat het apparaat in de voorverwarmingsmodus en kan het bereiden niet worden gestart. Als alle knopaanduidingen continu branden, kan het bereiden worden gestart.

i Als het bereiden is voltooid, kan er stoom en pompgeluid boven de lekbak te horen zijn. Dit is normaal en geeft aan dat het apparaat bezig is de druk weg te nemen.

i Als de bereidingsdruk te hoog is, zal het apparaat stoppen met koffiezetten. Op dat moment blijft het lampje knipperen.

i Het standaard espressovolume is ongeveer 40 ml en het dubbele espressovolume ongeveer 80 ml.

Americano bereiden

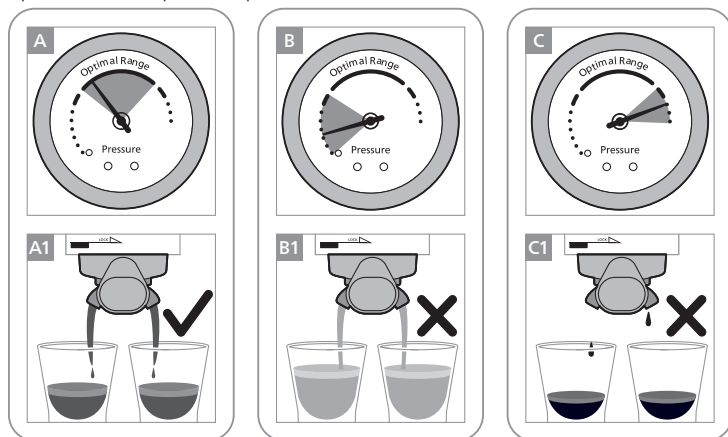
Een Americano wordt gemaakt door heet water uit de wateruitloop over een shot espresso te gieten.

- 1 Plaats het portafilter in de bereidingskop en lijn de hendel uit met de 'driehoek'-markering en plaats deze omhoog in de bereidingskop (Fig. 22). Draai vervolgens de hendel tegen de klok in naar het midden om het te vergrendelen (Fig. 23).
- 2 Plaats een grote kop onder de tuitopeningen van het portafilter en de Americano-wateruitloop (Fig. 25).
- 3 Druk op de Americano-knop om eerst te beginnen met het zetten van een kop Espresso.
- 4 Zodra de Espresso gezet is, wordt er heet water overheen gegoten vanuit de Americano-wateruitloop om de Americano af te maken.

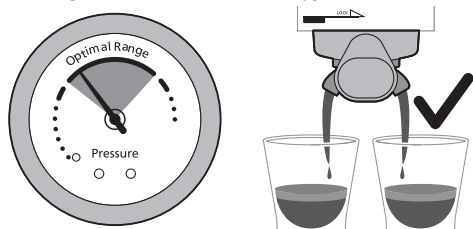
i Het heetwaterpijpje kan heet worden. Laat het apparaat eerst afkoelen om brandwonden te voorkomen.

Optimale bereiding

Druk is een belangrijke factor bij het bereiden van espresso. De drukmeter geeft de druk aan en helpt bij het controleren van de optimale extractie van uw espressoshots. Het wordt aanbevolen om de maalparameters opnieuw aan te passen op basis van de status van de drukmeter als u een ander type koffiebonen gebruikt.

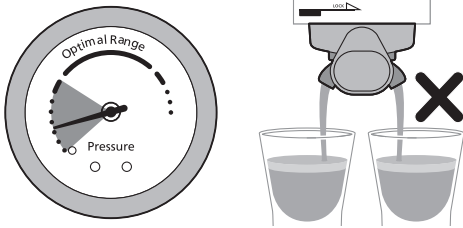


Voor een optimale extractie moet u een gestage stroom, een rijke en fluweelzachte crèmelaag en koffie met een uitgebalanceerde smaak krijgen. De druk moet in het optimale bereik zijn.

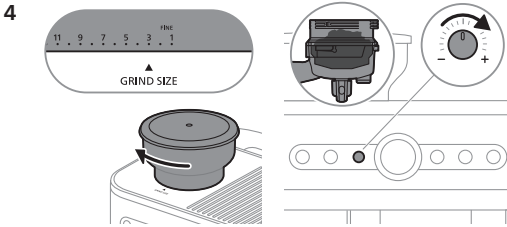


Onderextractie

Als de koffie te weinig geëxtraheerd is, krijgt men een snel stromende, dunne en bleke crèmelaag, zure koffie met een zwakke smaak. De druk moet in het lagere bereik zijn.

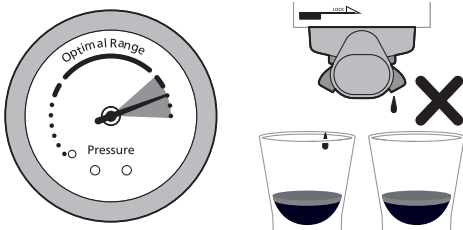


- 1 Stel de molen in op een fijner niveau.
- 2 Als er nog steeds te weinig is geëxtraheerd, verhoog dan de hoeveelheid gemalen koffie door de knop voor de maalhoeveelheid naar het plusniveau '+' aan de rechterkant te draaien.
- 3 Het kan zijn dat u meerdere pogingen nodig hebt om een optimale extractie te bereiken en herhaal stap één en twee indien nodig.

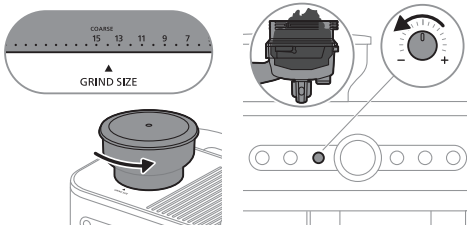


Overextractie

Als de koffie te veel is geëxtraheerd, krijgt men druppelende of geen doorstroming, een donkere en ongelijkmatige crèmelaag, koffie met bittere en verbrande smaak. De druk moet in het hogere bereik zijn.



- 1 Stel de molen in op een grover niveau.
- 2 Als er nog steeds te veel is geëxtraheerd, verlaag dan de hoeveelheid gemalen koffie door de knop voor de maalhoeveelheid naar het minniveau '-' aan de linkerkant te draaien.
- 3 Het kan zijn dat u meerdere pogingen nodig hebt om een optimale extractie te bereiken en herhaal stap één en twee indien nodig.



Standaardvolumes personaliseren

- 1 Plaats het portafilter met aangestampte gemalen koffie in de bereidingskop.
- 2 Houd de knop voor de koffie die u wilt personaliseren ingedrukt. Na drie seconden schakelt het apparaat over naar de aanpassingsmodus en laat een pieptoon horen.
- 3 Houd de knoppen niet langer ingedrukt als de kop het gewenste volume bevat. De instelling is voltooid als u één pieptoon van het apparaat hoort.
- 4 Nadat u het volume voor een drank hebt geprogrammeerd, zal het apparaat dit nieuwe volume elke keer uitgeven als u de drank opnieuw kiest.

i Houd de Americano-knop ingedrukt om het gewenste koffievolume te extraheren. Laat los om het nieuwe koffievolume in te stellen. Herhaal dit voor het aanpassen van het watervolume.

i De minimale espresso- en dubbele espressovolumes zijn respectievelijk 20 ml en 40 ml.

i De maximale espresso- en dubbele espressovolumes zijn respectievelijk 70 ml en 120 ml.

i Voor Americano is het minimum- en maximumvolume koffie respectievelijk 20 ml en 70 ml. Het minimum- en maximumvolume heet water is respectievelijk 50 ml en 200 ml.

De koffietemperatuur personaliseren

Het is mogelijk om de temperatuur voor de koffie-extractie aan te passen. U kunt kiezen uit drie instellingen: warme koffie, gemiddeld hete koffie, hete koffie. Bij een hogere temperatuur voor de koffie-extractie neemt de bitterheid van de koffie toe en neemt de zuurgraad af. Bij een lagere temperatuur voor de koffie-extractie neemt de bitterheid van de koffie af en neemt de zuurgraad toe.

- 1 Zet het apparaat uit.
- 2 Houd de Aan/Uit-knop en de Espresso-knop drie seconden ingedrukt. Het apparaat laat een pieptoon horen.
- 3 Druk op één van de onderstaande knoppen om de instelling van de koffie-extractietemperatuur aan te passen aan uw gewenste niveau.
 - Druk op de Espresso-knop om de instelling aan te passen naar warme koffie.
 - Druk op de Dubbele Espresso-knop om de instelling aan te passen naar gemiddelde hete koffie.
 - Druk op de Americano-knop om de instelling aan te passen naar hete koffie.

Zodra de juiste temperatuur van de koffie is geselecteerd, drukt u op de Aan/Uit-knop om te bevestigen.

Als u het apparaat niet zelf uitschakelt, wordt het na 30 minuten automatisch uitgeschakeld.

Volumes terugzetten naar fabrieksinstellingen

- Espresso resetten: Zet het apparaat aan, druk tegelijkertijd op de Aan/Uit-knop en de Espresso-knop en houd drie seconden ingedrukt. Na deze tijd hoort u drie 'piepjes' en knipperen de Aan/Uit- en Espresso-knoppen drie keer.

- Dubbele Espresso resetten: Zet het apparaat aan, druk tegelijkertijd op de Aan/Uit- en de Dubbele Espresso-knoppen en houd drie seconden ingedrukt. Na deze tijd hoort u drie 'piepjes' en knipperen de Aan/Uit- en Dubbele Espresso-knoppen drie keer.
- Americano resetten: Zet het apparaat aan, druk tegelijkertijd op de Aan/Uit- en de Americano-knoppen en houd drie seconden ingedrukt. Na deze tijd hoort u drie 'piepjes' en knipperen de Aan/Uit- en Americano-knoppen drie keer.

Na elk van deze drie resets gaat het apparaat naar de stand-bymodus.

Opgeschuimde melk maken

 Voor de beste melkschuimkwaliteit raden we u aan altijd melk te gebruiken die rechtstreeks uit de koelkast komt.

Vorbereiding

- 1 Vul een melkkan met ongeveer een kwart melk (100 ml) voor cappuccino en ongeveer een derde melk (150 ml) voor latte macchiato (Fig. 26).
- 2 Draai de knop naar de stoomstand om het voorverwarmen van de stoom te starten (Fig. 27). De stoomindicator begint te knipperen.

 Schud het melkkannetje niet en houd het niet rechtop, voor het beste opschuimresultaat (Fig. 28).

- 3 Wacht ongeveer 10-20 seconden totdat de stoomindicator continu gaat branden. Het apparaat begint stoom af te geven.
- 4 Wacht nog 5 seconden totdat de stoom stabiel is en de condens is verwijderd. Zet vervolgens de stoom uit (Fig. 10).
- 5 Draai het stoompijpje met de melkkan als draaipunt en plaats het op 3 uur of 9 uur in de richting van de melkkan.

Beluchting

De hoeveelheid lucht die tijdens de beluchting wordt ingebracht, bepaalt de dikte en vloeibaarheid van de opgeschuimde melk.

Meer beluchting resulteert in een dikkere schuimlaag met minder vloeibaarheid. Minder beluchting resulteert in een dunner schuimlaag met een betere vloeibaarheid. U kunt het luchtvolume regelen door de diepte van het stoompijpje aan te passen ten opzichte van het melkoppervlak en de beluchtingstijd.

- 1 Beweeg de melkkan op en neer langs de melk zodat de tuit van de melkkan het stoompijpje ongeveer 5 mm onder het vloeistofoppervlak dompelt.
- 2 Draai de heetwater-/stoomknop naar de stoomstand om de stoomfunctie te starten.
- 3 U zou een 'sissend' geluid moeten horen dat lijkt op het scheuren van papier, wat aangeeft dat de beluchting geschikt is. Houd het stoompijpje stil en creëer draaikolken.
- 4 Blijf 5-15 seconden beluchten

Emulgeren

Emulgeren bepaalt hoe uniform en dicht de opgeschuimde melk is. Het is raadzaam om het stoompijpje tot de helft van de melk te dompelen om een gelijkmatige opgeschuimde melk te garanderen.

- 1 Terwijl u de tuit van de melkkan in contact houdt met het stoompijpje, beweegt u de melkkan langzaam omhoog langs het stoompijpje totdat het stoompijpje zich ongeveer 3 cm onder het vloeistofoppervlak bevindt. Houd de melkkan stil om continu draaikolken te creëren. Hierdoor wordt de eerder ingebrachte lucht gemengd en vormt geleidelijk romig schuim.
- 2 Wanneer de bodem van de melkkan heet wordt, wat aangeeft dat de melk de ideale temperatuur heeft bereikt (ongeveer 60-65 °C), draait u de heetwater-/stoomknop naar de uit-stand om het opschuimen van melk te stoppen.

A Het stoompijpje wordt erg heet tijdens de bereiding. Laat het eerst afkoelen voordat u het aanraakt.

A Reinig het stoompijpje elke keer dat u het gebruikt met een vochtige doek, om hygiënische redenen en om de ophoping van melkresten te voorkomen.

Heet water maken

- 1 Plaats een kop onder het stoompijpje.
- 2 Draai de knop naar de heetwaterstand om heet water in te schakelen. Op dat moment brandt het lampje voor stoom/heet water.
- 3 Draai de stoom-/heetwaterknop naar de uit-stand om de heetwaterstroom te stoppen.

i Het stoompijpje wordt erg heet tijdens de bereiding. Laat het eerst afkoelen voordat u het aanraakt.

Ontkalken

Als het ontkalkingslampje brandt, is het tijd om uw koffiezetapparaat te ontkalken.

Gebruik in geen geval een ontkalker op basis van zwavelzuur, zoutzuur, aminosulfonzuur of azijnzuur (azijn), omdat dit het watercircuit in het koffiezetapparaat kan beschadigen en kalkaanslag mogelijk niet volledig verwijdt.

Als u geen Philips-ontkalker gebruikt, vervalt de garantie. Als u het apparaat niet ontkalkt, vervalt tevens de garantie.

De ontkalker wordt niet met het apparaat meegeleverd. U kunt de Philips-ontkalker kopen bij een plaatselijke leverancier of online winkel (<http://www.philips.com/support>).

De ontkalkingsprocedure omvat één ontkalkingscyclus (≈ 4 minuten) en één spoelcyclus (≈ 3 minuten).

Ontkalkingsprocedure

- 1 Zet het koffiezetapparaat aan.
- 2 Verwijder de lekbak, laat het water eruit lopen en plaats deze terug.
- 3 Verwijder het waterreservoir en laat het water eruit lopen.
- 4 Giet de Philips-ontkalker (CA6700) in het waterreservoir en vul het tot het ontkalkingsniveau (ontkalkingssymbool op het waterreservoir).
- 5 Plaats het waterreservoir terug en plaats een grote kom (≥ 1,2 l) onder de bereidingskop en het stoompijpje om vloeistof op te vangen (Fig. 29).
- 6 Start het ontkalken door tegelijkertijd de Espresso en Dubbele Espresso-knoppen drie seconden lang in te drukken en de pieptoon te bevestigen.
- 7 Laat het apparaat de ontkalker afgeven. Zodra het klaar is wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.
- 8 Verwijder het waterreservoir en reinig eventueel achtergebleven ontkalkingsoplossing door het reservoir met schoon water af te spoelen.
- 9 Vul het waterreservoir tot het maximumniveau dat op het water reservoir staat aangegeven (Fig. 8).
- 10 Leeg de grote kom en plaats deze terug onder de bereidingskop en het stoompijpje om het water op te vangen.
- 11 Druk op de Aan/Uit-knop. Het lampje van de Espresso-knop gaat branden.
- 12 Druk op de Espresso-knop en laat het apparaat water afgeven.
- 13 Zodra het apparaat klaar is met de afgifte van water, is de ontkalkingsprocedure voltooid en is het apparaat automatisch klaar om te bereiden.

Automatische slaapmodus

Als het apparaat 30 minuten lang niet wordt gebruikt, gaat het automatisch in de slaapstand en worden alle aanduidingen uitgeschakeld.

Om het apparaat weer te gebruiken, drukt u op de Aan/Uit-knop om het opnieuw te starten.

i U kunt het apparaat ook uitschakelen door op de Aan/Uit-knop te drukken terwijl het is ingeschakeld.

Reiniging en onderhoud

Als u uw koffiezetapparaat regelmatig reinigt en onderhoudt, blijft het in optimale staat en kunt u er lang lekkere koffie mee zetten.

Zie de onderstaande tabel voor details over wanneer en hoe u alle verwijderbare onderdelen van het koffiezetapparaat moet reinigen.

Onderdeel	Wanneer reinigen	Hoe reinigen
Portafilter, filterhouder en bereidingskop	Na elk gebruik.	Spoel de binnen- en buitenkant van het portafilter en de filter houder grondig schoon (zie 'Portafilter, filterhouder en bereidingskop reinigen').
Filtermandje	Als de gaatjes in de filterhouder verstopt zijn.	Gebruik het dunne uiteinde van de reinigingspin om resten uit de gaatjes te verwijderen (zie 'De filtermand reinigen als deze verstopt is').
Portafilter en filtermand	Eenmaal per maand	Reinig het portafilter en de filter manden met de ontvettingstabletten van Philips (zie 'Het portafilter en de filterhouders maandelijks reinigen').
Stoompijpje	Na elk gebruik.	Veeg het stoompijpje af met een vochtige doek en spoel het door (zie 'Het stoompijpje na elk gebruik reinigen').
Stoompijpje	Indien verstopt.	Gebruik het dikke uiteinde van de reinigingspin om resten uit de gaatjes aan het uiteinde van het stoom pijpje te verwijderen (zie 'Het stoompijpje reinigen als het verstopt is').
Stoompijpje	Eenmaal per maand	Gebruik de Philips-melkcircuitreiniger om het stoom pijpje te reinigen (zie 'Reinig het stoompijpje maandelijks met de Philips-melkcircuitreiniger').
Oppervlak koffiezetapparaat	Elke week.	Reinig de koffievlekken en koffieresten op de voorkant van het koffiezetapparaat elke week met een vochtige doek. Gebruik geen schurende materialen zoals staalwol of schuursponsjes, omdat de verf hierdoor af kan gaan bladderen.

Onderdeel	Wanneer reinigen	Hoe reinigen
Molen en uitloop voor gemalen koffie	Elke twee weken.	Gebruik de reinigingsborstel om de molen en de uitloop voor gemalen koffie te reinigen (zie 'Koffiemolen en uitloop voor gemalen koffie reinigen').
Bonenreservoir	Eenmaal per twee weken	Leeg het bonenreservoir, voeg een kleine hoeveelheid geurvrij afwasmiddel toe en spoel hem af onder de kraan.
Lekbak	Maak de lekbak elke dag leeg of als het rode lampje 'lekbak vol' gaat branden. Reinig de lekbak elke week.	Verwijder de lekbak, voeg een kleine hoeveelheid afwasmiddel toe en spoel het onder de kraan af. U kunt het ook in de vaatwasser reinigen.
Waterreservoir	Elke week.	Spoel elke week het waterreservoir af onder de kraan.

Portafilter, filterhouder en bereidingskop reinigen

Het portafilter en de filterhouder na elk gebruik reinigen

- 1 Verwijder het koffiedik uit het portafilter.
- 2 Plaats het portafilter opnieuw in de bereidingskop.
- 3 Druk op de Espresso-knop om de binnen- en buitenkant van de bereidingskop, het portafilter en de filterhouder grondig af te spoelen met heet water. Spoel af met heet water om de resten en het koffievet te verwijderen.
- 4 Verwijder de filterhouder van de bereidingskop en spoel de portafilter en de filtermand af onder de kraan om de binnen- en buitenkant grondig te reinigen.
- 5 Droog de filterhouders en het portafilter voordat u deze terugplaatst.

i Was het portafilter niet in een vaatwasmachine, omdat het portafilter hierdoor beschadigd kan raken.

De filtermand reinigen als deze verstopt is

- 1 Als de filterhouder verstopt is, gebruikt u het dunne uiteinde van de reinigingspin (Fig. 30) om resten uit de gaatjes te verwijderen (Fig. 31).
- 2 U kunt de reinigingspin ook gebruiken om resten uit de koffie-uitloop en gaatjes van het portafilter te verwijderen.

Het portafilter en de filterhouders maandelijks reinigen

i Gebruik alleen ontvettingstabletten van Philips (CA6704).

- 1 Los een ontvettingstablet van Philips op in een kommetje lauwwarm water.
- 2 Week de filterhouders en het portafilter 20 minuten in de oplossing.
- 3 Spoel de filterhouders en het portafilter grondig af.

Het stoompijpje reinigen

Het stoompijpje na elk gebruik reinigen

Reinig het stoompijpje na elk gebruik om het schoon te houden en ophoping van melkresten te voorkomen.

- 1 Neem het stoompijpje direct na elk gebruik af met een vochtige doek.
- 2 Gebruik de stoomfunctie 5-10 seconden om melkresten te verwijderen.

- Als u het stoompijpje niet reinigt, kan dit de smaak van de melk beïnvloeden.

Het stoompijpje reinigen als het verstopt is

Als een gaatje aan het uiteinde van het stoompijpje verstopt is, volg dan de onderstaande stappen om de verstopping te verhelpen.

- 1 Zet het koffiezetapparaat uit.
- 2 Gebruik het dikke uiteinde van de reinigingspin om resten uit het gaatje aan het uiteinde van het stoompijpje te verwijderen (Fig. 32).

Reinig het stoompijpje maandelijks met de Philips-melkcircuitreiniger

- 1 Voeg één zakje Philips-reiniger voor het melkcircuit toe aan het melkkannetje.
- 2 Vul het melkkannetje met 240 ml heet water.
- 3 Plaats het stoompijpje in de kan.
- 4 Laat het stoompijpje 20 minuten weken in de kan (Fig. 33).
- 5 Draai de heetwater-/stoomknop naar het stoompictogram en laat de stoomfunctie 10 seconden lopen.
- 6 Draai de heetwater-/stoomknop naar de Uit-stand om de stoomfunctie te stoppen.
- 7 Laat het stoompijpje nog eens 30 seconden weken in de kan.
- 8 Herhaal stap 5 t/m 7 nog twee keer.
- 9 Giet het kannetje leeg en spoel het grondig om.
- 10 Plaats de lege kan terug onder het stoompijpje.
- 11 Draai de heetwater-/stoomknop terug naar het stoompictogram en laat de stoomfunctie nogmaals 10 seconden lopen om eventuele resten van de reinigungsoplossing weg te spoelen.
- 12 Giet het kannetje leeg en spoel het grondig om.
- 13 Maak het stoombuisje schoon met een schone, vochtige doek.

Koffiemolen en uitloop voor gemalen koffie reinigen

Reinig de koffiemolen en de uitloop voor gemalen koffie elke twee weken om te voorkomen dat gemalen koffie de uitloop verstopt of de maling beïnvloedt. Zorg ervoor dat het bonenreservoir leeg is, voordat u met reinigen begint. Zorg ervoor dat de molen normaal kan draaien en er geen gemalen koffie uit de gemalen koffie-uitloop komt wanneer de maalfunctie geactiveerd is.

- 1 Controleer en zorg ervoor dat het bonenreservoir leeg is.
- 2 Draai de bonencontainer linksom om hem uit het koffiezet apparaat te halen (Fig. 34).
- 3 Verwijder de bovenste maalschijf (Fig. 35) en reinig de ingebouwde maalschijf met de reinigingsborstel (Fig. 36). Reinig de maalkamer en de trechter voor gemalen koffie met de reinigings borstel voor de molen (Fig. 37).
- 4 Plaats de interne maalschijf (Fig. 38) en het bonen reservoir terug (Fig. 4).
- 5 Start de maalfunctie met de geplaatste portafilter. Laat het apparaat zonder koffiebonen lopen om achtergebleven poederresten uit de maalkamer te verwijderen. Het reinigen is voltooid.

i Spoel de ingebouwde molen niet af met water.

i Herhaal stap 5 als er nog steeds poederresten zijn.

i Zorg ervoor dat het bonenreservoir leeg is voordat u begint met reinigen, omdat koffiebonen de interne structuur van het bonenreservoir kunnen beschadigen als u het verwijderd.

Het bonenreservoir reinigen

- 1 Leeg het bonenreservoir.
- 2 Voeg een kleine hoeveelheid geurvrij afwasmiddel toe en spoel hem af onder de kraan.
- 3 Veeg het oppervlak droog met een doek en laat het voor gebruik aan de lucht drogen.

De lekbak reinigen

Elke dag de lekbak reinigen

Leeg de lekbak dagelijks of zodra de rode 'lekbak vol'-indicator zichtbaar wordt.

Elke week de lekbak reinigen

- 1 Verwijder de lekbak van het apparaat.
- 2 Voeg een kleine hoeveelheid afwasmiddel toe aan de lekbak.
- 3 Spoel de lekbak grondig om onder de kraan of reinig hem in de vaatwasmachine.

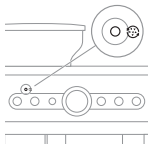
Elke week het waterreservoir reinigen

Spoel elke week het waterreservoir om onder de kraan.

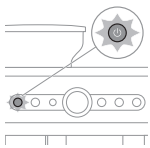
Waarschuwingsspictogrammen

Waarschu- wingspicto- gram

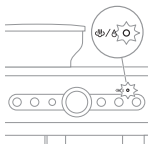
Oplossing



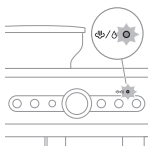
Het lampje voor ontkalken/reinigen brandt: Ontkalk het koffiezetapparaat (zie 'Ontkalken').



Het lampje van de Aan/Uit-knop knippert: Het koffiezetapparaat wordt opgewarmd.



Het stoom-/heetwaterlampje knippert wit: Het koffiezetapparaat wordt opgewarmd om de heetwater-/stoomfunctie te gebruiken.



Het stoom-/heetwaterlampje knippert rood: Het koffiezetapparaat geeft aan dat er te weinig water is. De oorzaak kan 1. gebrek aan water in het waterreservoir of 2. het pompen is gestopt vanwege overdruk zijn.

Problemen oplossen

In dit hoofdstuk worden in het kort de meest voorkomende problemen behandeld die zich kunnen voordoen tijdens het gebruik van het koffiezetapparaat. Neem voor problemen die niet opgelost kunnen worden contact op met uw plaatselijke klantenservice. De contactgegevens staan op de garantiekaart.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het koffiezetapparaat start niet.	Het koffiezetapparaat is niet aangesloten op een stopcontact.	Steek de stekker van het koffiezetapparaat in het stopcontact
Het koffiezetapparaat lijkt te lekken.	De lekbak loopt over, waardoor er een lek lijkt te zijn.	Leeg de lekbak.
	Het waterreservoir bevindt zich niet in de juiste positie.	Plaats het waterreservoir terug en druk het naar beneden in het koffiezetapparaat.
	Het waterreservoir is niet volledig geplaatst, waardoor er lucht in het koffiezetapparaat wordt gezogen.	Zorg ervoor dat het waterreservoir zich in de juiste positie bevindt door het te verwijderen, opnieuw te plaatsen en stevig naar beneden te duwen.
	Het koffiezetapparaat staat niet op een vlakke ondergrond.	Plaats het koffiezetapparaat op een vlakke ondergrond om te voorkomen dat de vloeistof in de lekbak overloopt.
Er komt stoom uit of er klinkt een sissend of ratelend geluid nadat het koffiezetapparaat is gestart of tijdens de bereiding.	Dit is normaal. Dit geluid wordt geproduceerd door het overdrukventiel tijdens zijn normale werking.	
Het koffiezetapparaat maakt veel lawaai en kan geen koffie bereiden.	Er zit geen water in het waterreservoir.	Vul het waterreservoir met water.
	Het waterreservoir is niet volledig geplaatst, waardoor er lucht in het koffiezetapparaat wordt gezogen. De afsluitring aan de onderkant van het waterreservoir is niet verwijderd.	Zorg ervoor dat het waterreservoir zich in de juiste positie bevindt door het te verwijderen, opnieuw te plaatsen en stevig naar beneden te duwen. Het koffiezetapparaat is voorzien van een afsluitring om de waterlus te beschermen. Verwijder de afsluitring voor het eerste gebruik.
De koffie is te koud.	Een koude kop verlaagt de temperatuur van uw drankje.	Verwarm de kop voor door deze af te spoelen met heet water.
	Het toevoegen van melk verlaagt de temperatuur van uw drankje.	Of u nu warme of koude melk toevoegt, het verlaagt de temperatuur van uw koffie. Verwarm de kop voor door deze af te spoelen met heet water.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
	De temperatuur van het apparaat is niet goed ingesteld.	Controleer de temperatuurinstelling van het apparaat en stel deze in op het hoogste niveau (zie 'De koffietemperatuur personaliseren').
De koffie is te slap.	De molen is ingesteld op hoge grofheid.	Stel het grofheidsniveau in op een lager getal (zie 'De molen instellen'). U moet 1 tot 2 kopjes bereiden voordat u een andere smaak krijgt.
	De gemalen koffie is niet genoeg.	Verhoog de hoeveelheid met de Maalhoeveelheid-knop.
De melk schuimt niet op.	De gebruikte soort melk is niet geschikt.	De hoeveelheid en kwaliteit van het schuim varieert afhankelijk van het soort melk. Voor goed opschuimen gebruikt u halfvolle melk, volle melk of lactosevrije melk.
	Het stoompijpje is verstopt.	Reinig het stoompijpje (zie 'Het stoompijpje reinigen als het verstopt is').
	Het stoompijpje is te diep in het melkkannetje gedompeld.	Pas de diepte waarop het stoompijpje in de melk is gedompeld aan (zie 'Opgeschuimde melk maken').
De koffie stroomt er niet of langzaam uit.	De molen is ingesteld op lage grofheid.	Stel het grofheidsniveau in op een hoger getal (zie 'De molen instellen'). Houd er rekening mee dat dit de smaak van uw koffie kan beïnvloeden.
	Er zit te veel gemalen koffie in de filterhouder.	Verlaag de hoeveelheid gemalen koffie in de filterhouder met de Maalhoeveelheid-knop.
	De gebruikte filterhouder is niet geschikt.	Gebruik een filterhouder die geschikt is voor dit koffiezetapparaat.
	De filterhouder in het portafilter is verstopt.	Gebruik een andere filterhouder om te testen. Als de filterhouder normaal werkt, geeft dit aan dat de originele filterhouder verstopt is en gereinigd moet worden (zie 'Portafilter, filterhouder en bereidingskop reinigen').
	De koffie-uitloop van het portafilter is verstopt.	U kunt ook het dunne uiteinde van de reinigingspin gebruiken om resten uit de koffie-uitloop en uit de gaatjes van het portafilter te verwijderen.
Er stroomt koffie langs de rand van het portafilter.	Het portafilter zit niet goed vast op de bereidingskop.	Zet het portafilter goed vast op de bereidingskop.
	De bovenrand van het portafilter is vies.	Verwijder na het malen eventuele koffieresten van de rand van het portafilter.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
	De filterhouder is niet correct geplaatst.	Plaats de filterhouder correct. Zorg ervoor dat de rand niet buiten de rand van het portafilter uitsteekt.
	Er zit koffiedik op de portafilterbeugel van de bereidingskop.	Reinig de portafilter met de reinigingsborstel.
	Er zit te veel gemalen koffie in de filterhouder.	Verlaag de hoeveelheid gemalen koffie in de filterhouder met de Maalhoeveelheid-knop.
Er komt steeds minder gemalen koffie uit de uitloop tijdens het malen.	De uitloop voor gemalen koffie is verstopt.	Reinig de molen en de uitloop voor gemalen koffie (zie 'Koffiemolen en uitloop voor gemalen koffie reinigen').
De gemalen koffie spettert tijdens het malen.	De poederring wordt niet gebruikt.	Installeer de poederring voordat u gaat malen.
	Er wordt te veel gemalen.	Druk voordat het malen automatisch eindigt op de maalknop en laat deze los om het malen te beëindigen en de hoeveelheid gemalen koffie te verminderen.
Het portafilter kan niet normaal geïnstalleerd worden.	Het portafilter is niet goed in de bereidingskop geklikt.	Installeer het portafilter.
	Het portafilter is niet vastgedraaid vanuit de meest linkse positie.	Installeer het portafilter.
De hoeveelheid gemalen koffie verandert.	Er wordt een andere grofheidsniveau gebruikt.	Dit is normaal. Verschillende grofheidsniveaus kunnen resulteren in verschillende hoeveelheden gemalen koffie.
	Er wordt een ander soort bonen gebruikt.	Dit is normaal. Bonen van verschillende brandingsgraden of merken leveren verschillende hoeveelheden gemalen koffie op, zelfs bij hetzelfde grofheidsniveau.
	Er worden bonen van een verschillende versheid gebruikt.	Dit is normaal. Bonen die gedurende verschillende tijd bewaard zijn leveren verschillende hoeveelheden gemalen koffie op, zelfs bij hetzelfde grofheidsniveau.
Het apparaat stopt met bereiden en het stoom-/heetwaterlampje knippert rood.	Het water in het apparaat is op.	Vul het waterreservoir en plaats het terug.

Technische gegevens

De fabrikant behoudt zich het recht voor om de technische specificaties van het product te verbeteren. Alle vooraf ingestelde hoeveelheden zijn bij benadering.

Beschrijving	Waarde
Afmetingen (h x b x d)	410 x 320 x 335 mm
Gewicht zonder verpakking	8,0 kg
Gewicht met verpakking	13,5 kg
Lengte netsnoer	1 m
Stekkertype	Type Y
Vermogen	220-240 V, 50-60 Hz, 1490-1750 W Opwarmen: 1340-1600 W, Malen: 150 W
Stand-by vermogen	< 0,5 W

Innhold

Maskinoversikt (fig. A)	131
Kontrollpanel (fig. B)	132
Innledning	132
Før bruk første gang	132
Lage kaffe	133
Lage melkeskum	138
Lage varmt vann	139
Avkalkning	139
Automatisk søvnmodus	140
Rengjøring og vedlikehold	140
Advarselikoner	143
Feilsøking	144
Tekniske spesifikasjoner	146

Maskinoversikt (fig. A)

i Noe av tilbehøret gjelder bare for spesifikke typer.

A1	Bønnetrakt	A10	Dryppebrett
A2	Dobbel bønnetrakt	A11	Gitter til dryppbrett
A3	Kvernekanter	A13	Lokk til vanntank
A4	Pulverring	A14	Vanntank
A5	Portafilter	A15	Pakkespor
A6	Kontrollpanel	A16	Bryter for damp / varmt vann
A7	Jordingsbrakett (kvernestilling)	A17	Varmtvannstut
A8	Bryggehode	A18	Damptut
A9	Separator for malt kaffe		

Tilbehør

A12	Rengjøringspinne	A23	Rengjøringsbørste
A19	Filterkurv med dobbeltvegg (enkelt- eller dobbeltkopp)	A24	Rengjøringsbørste for kvern
A20	Filterkurv med enkeltvegg (enkelt- eller dobbeltkopp)	A25	Melkekanne med temperaturstrimmel
A21	Espresso-stativ	A26	Melkekanne
A22	Kalibrert pakker		

Kontrollpanel (fig. B)

Se figur B for en oversikt over alle knapper og ikoner. Nedenfor finner du beskrivelsen.

B1	På/av	B6	Trykkmåler
B2	Avkalkingslampe	B7	Espresso
B3	Kvern	B8	Dobbel espresso
B4	Lamper for enkelt/dobbel dose	B9	Americano
B5	Bryter for malemengde	B10	Lampe for varmt vann / damp

Innledning

Gratulerer med kjøpet av en Philips Barista espressomaskin fra Philips! Du får størst utbytte av støtten vi tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på **www.home.id**.

Les det separate sikkerhetsheftet nøye før du bruker maskinen for første gang, og ta vare på det for senere referanse.

For å hjelpe deg å komme i gang og for at du skal få mest mulig ut av kaffemaskinen, tilbyr vi støtte på <http://www.philips.com/support>.

i Det finnes flere varianter av denne halvautomatiske espressomaskinen, alle med litt varierende funksjoner og tilbehør. Det er for eksempel ikke alle versjoner som er utstyrt med melkekanne med temperaturstrimmel. Hver versjon har et eget typenummer, som står på etiketten nederst på maskinen.

i Denne maskinen er testet med kaffe. Den er blitt grundig rengjort, men det kan likevel forekomme kafferester. Vi garanterer imidlertid at maskinen er helt ny.

Før bruk første gang

1. Installere bønnetrakten og fylle vannbeholderen

i Kontroller at de to pilene på kvernen står rett overfor hverandre (Fig. 1).

- 1 Kontroller at de to "I"-merkene på sokkelen til bønnetrakten står rett overfor hverandre (Fig. 2).
- 2 Trykk ned på bønnetrakten slik at låsesymbolet på bønnetrakten står rett overfor trekantsymbolet øverst (Fig. 3) på maskinen, og vri bønnetrakten med klokken (Fig. 4).
- 3 Vri bønnetrakten for å velge ønsket grovhet (Fig. 5).

i Kvernen og bønnetrakten er presisjonskomponenter, så prøv å flytte dem minst mulig etter installasjon.

- 4 Åpne lokket på vannbeholderen, grip håndtaket øverst på vannbeholderen og løft den loddrett for å fjerne den (Fig. 6).
- 5 Fjern den gule tetningsstrimmelen fra bunnen av vannbeholderen (Fig. 7).
- 6 Fyll vannbeholderen opp til maksimalnivået som er angitt på vannbeholderen (Fig. 8).
- 7 Grip håndtaket øverst og sett vannbeholderen loddrett på plass igjen i maskinen. Lukk lokket til vannbeholderen (Fig. 9).

i Det er ikke nødvendig å feste den gule tetningsstrimmelen igjen; den kan kastes.

i For best mulig kaffe anbefaler vi å bytte vann i vannbeholderen ofte.

2. Slå på maskinen for første gang

- 1 Sett støpselet i en jordet stikkontakt..
- 2 Kontroller at bryteren for damp er i av-stilling (Fig. 10).
- 3 Trykk på av/på-knappen (Fig. 11) for å slå på maskinen.
 - Av/på- og espressoknappene lyser.
- 4 Plasser en bolle under tuten for varmt vann / damp og bryggehodet (Fig. 29).
- 5 Trykk på espressoknappen (Fig. 12) for å skylle.
 - Det kommer varmt vann ut av bryggehodet, varmtvannstuten og damptuten.
- 6 Når vannstrømmen slutter, begynner av/på-knappen å blinke, og maskinen varmes opp.

⚠ Første gang du slår på maskinen, skyller du den ved å trykke på Espresso-knappen. Maskinen må være skylt for at du skal kunne male kaffebønner eller trakte kaffe.

⚠ Damptuten kan bli varm under skyllingen. La den få avkjøle seg før du tar på den, slik at du ikke brenner deg på fingrene.

Angivelse av hardhetsgraden på vannet

- 1 Slå av maskinen.
- 2 Trykk på og hold inne av/på-knappen og americanoknappen samtidig i tre sekunder. Lampen for avkalking og av/på-knappen tennes.

Standard er hardt vann, så americanoknappens lampe er tent.

- Trykk på knappen dobbel espresso for å justere innstillingen til middels vannkvalitet.
- Trykk på espressoknappen for å justere innstillingen til bløt vannkvalitet.

Når riktig hardhetsgrad på vannet er valgt, trykker du på av/på-knappen for å bekrefte.

⚠ Hvis du vil vurdere hardhetsgraden på vannet der du bor, kan du bruke Philips-settet for testing av hardhetsgrad på vannet HD5085/01. Dette fås kjøpt fra leverandør eller på Philips-nettstedet.

Philips-teststrimmel

Mykt vann	4 grønne prikker	<3 dH
Middels mykt vann	1 rød prikk	>4 dH
Middels mykt vann	2 røde prikker	>7 dH
Hardt vann	3 røde prikker	>14 dH
Hardt vann	4 røde prikker	>21 dH

Lage kaffe

Stille inn kvernen

Grovheten til den malte kaffen påvirker bl.a. trykk og strømningshastighet, og dermed smaken på espressoen.

Denne maskinen har 15 grovhetsnivåer (1–15). Jo lavere kverneinnstillingene er, jo finere kvernes kaffebønnene og jo sterkere blir kaffen.

Det kan være nødvendig å justere for ulike bønner med ulik brenthet, noe som påvirker hvor mye malt kaffe som produseres.

For espresso/americano anbefales nivå 1–4. For lengre kaffeoppskrifter (f.eks. lungo) er nivå 5–10 best (Fig. 5).

Velge filterkurven med enkelt- eller dobbeltvegg

- Filterkurv med dobbeltvegg (enkelt- eller dobbeltkopp):

Med de medfølgende filterkurvene (Fig. 13) med dobbeltvegg kan du lage espresso med crema selv når du bruker maskinen for første gang, og oppnå optimalt trykk.

- Filterkurv med enkeltvegg (enkelt- eller dobbeltkopp):

De medfølgende filterkurvene (Fig. 14) med enkeltvegg ligner dem som brukes i profesjonelle maskiner, og krever mer manuelle ferdigheter og erfaring. De gir flere tilpasningsmuligheter for kaffen, slik at du kan få bedre uttrekking, smak og konsistens når du finner det rette oppsettet.

Velge bønner fra den doble bønnetrakten

Hvis du har en maskin med dobbel bønnetrakt, kan du velge bønnetypen du ønsker å male opp. Hvis du allerede har fylt på ulike typer bønner, kan du bruke valgknappen til å velge ett av de to kamrene eller blande bønnetypene.

i At det er igjen litt kaffe i åpningen for malt kaffe er helt normalt. Når du bytter bønnekammer, tømmer du det ved å male opp resten av bønnene og kaste gruten.

Male bønner

- 1 Velg filterkurven for enkelt- eller dobbeltkopp.
 - Når du bytter filterkurv, kan du lett lirke av den monterte filterkurven med kanten på den andre filterkurven (Fig. 15).
- 2 Fest pulverringen på portafilteret (Fig. 16).
- 3 Rett inn portafilteret med kvernbraketten og skyv det vannrett (Fig. 17).
 - Bruk bryteren for malmengde for å male mer eller mindre bønner
- 4 For automatisk maling trykker du på kvernknappen i tre sekunder for å velge 1x eller 2x dose. Trykk deretter på kvernknappen igjen for å begynne å male.
 - Velg 1x dose når du bruker filterkurven for enkeltkopp, og 2x dose når du bruker filterkurven for dobbeltkopp.
 - Trykk på kvernknappen igjen for å avbryte malingen midt i.
- 5 For manuell maling holder du portafilteret med én hånd og trykker og holder portafilteret inn i braketten til ønsket kaffemengde er malt.

i Det anbefales å bruke 12–14 gram bønner til en enkeltkopp og 18–20 gram til en dobbeltkopp. Du kan bruke en elektronisk vekt for å få nøyaktig kaffemengde. Du kan bruke Max-merket på filterkurven som et omtrentlig mål.

i Kontroller at bønnetrakten er ordentlig installert og låst, før du begynner å ha i kaffebønner og bruke maskinen.

i Bruk bare brente kaffebønner i bønnetrakten. Ikke hell ubrente kaffebønner, malt kaffe, pulverkaffe eller andre stoffer i kaffebønnetrakten, da dette kan føre til skader på maskinen.

i Følg med på maksimalnivået malt kaffe under maling og unngå at åpningen (Fig. 18) for malt kaffe tettes.

i Ulike bønner kan gi litt ulike mengder malt kaffe ved automatisk maling. Du må kanskje justere kverneinnstillingene etter faktisk bryggetrykk for hver type kaffebønne (se 'Optimert brygging').

i Når det er mye rester etter malt kaffe, rengjør du kvernerennen (se 'Rengjøre kvernen og åpningen for malt kaffe').

Pakke

- 1 Fjern portafilteret fra kvernbraketten.
- 2 Fjern pulveringen fra portafilteret (Fig. 19).
- 3 Sett portafilteret med den myke underdelen på en benkeplate, slik at det blir lett å pakke (Fig. 20).
- 4 Bank forsiktig på portafilteret flere ganger slik at den malte kaffen fordeles jevnt i filterkurven (Fig. 21).
- 5 Bruk den kalibrerte pakkeren til å pakke den malte kaffen.
- 6 Pass på at kaffegrutene ikke er over maks-linjen i filterkurven etter pakking.
 - Kaffepulveret bør ideelt sett være like under maks-linjen etter pakking.

Brygge espresso

- 1 Sett portafilteret inn i bryggehodet.
 - Rett inn portafilteret med trekantmerket på bryggehodet og sett det oppover i bryggehodet (Fig. 22). Vri deretter portafilteret mot klokken til midten for å låse det (Fig. 23).
- 2 Trykk på espresso- eller dobbel espressoknappen for å starte bryggingen (Fig. 24).
 - Hvis du vil stoppe dispensering før maskinen er ferdig, trykker du på knappen igjen.

i Når lampen til av/på-knappen blinker, er maskinen i oppvarmingsmodus, og brygging kan ikke startes. Når alle lamper lyser fast, kan bryggingen startes.

i Når bryggingen er ferdig, kan det komme damp og høres lyd fra pumpen over dryppbrettet. Dette er normalt og betyr at maskinen slipper ut trykket.

i Når bryggetrykket er for høyt, slutter maskinen å dispensere kaffe. Lampen fortsetter da å blinke.

i Som standard er volumet for en espresso ca. 40 ml og for en dobbel espresso ca. 80 ml.

Brygge americano

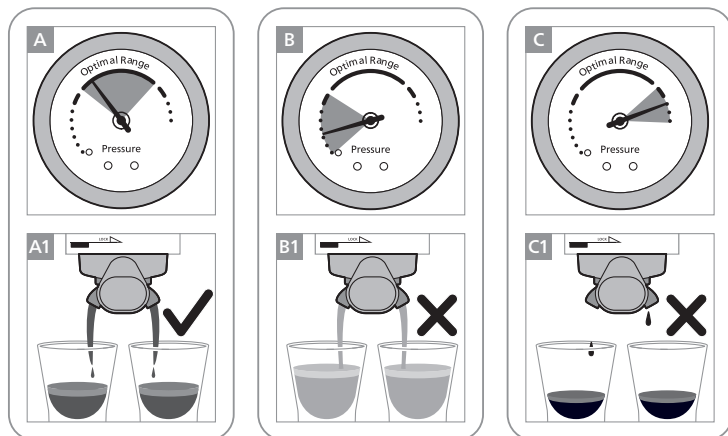
Du lager en americano ved å helle varmt vann fra vanntuten over en espresso.

- 1 Sett portafilteret i bryggehodet, rett inn håndtaket med trekantmerket på bryggehodet og sett det oppover i bryggehodet (Fig. 22). Vri deretter håndtaket mot klokken til midten for å låse det (Fig. 23).
- 2 Sett en stor kopp under tutåpningene til portafilteret og americano-varmtvannstuten (Fig. 25).
- 3 Trykk på Americano-knappen for først å brygge en kopp med Espresso.
- 4 Når espressoen er ferdig brygget, kommer det varmt vann fra americano-vanntuten, og americanoen er klar.

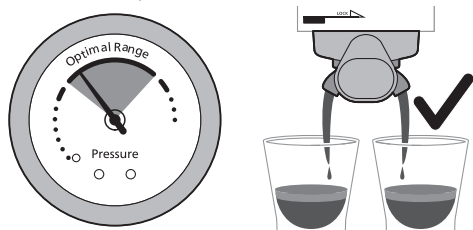
i Varmtvannstuten kan bli varm. La den avkjøles for å unngå risiko for brannskader.

Optimert brygging

Når du brygger espresso, er trykket viktig. Trykkmåleren angir trykket, slik at du får optimal uttrekking av espressoen. Det anbefales å justere kverneparameterne basert på trykkmålerens status hver gang du bruker ulike kaffebønner.

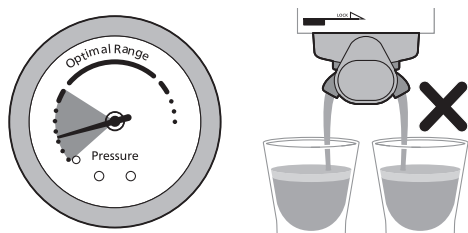


Ved optimal uttrekking er flyten jevn, cremaen fyldig og myk og kaffen balansert på smak. Trykket er innenfor det optimale området.



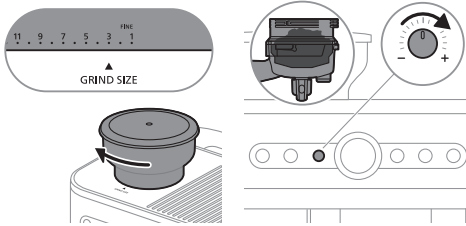
For lav uttrekking

Ved for lav uttrekking vil flyten være rask, cremaen tynn og blek og kaffen tynn og sur på smak. Trykket er innenfor det nedre området.



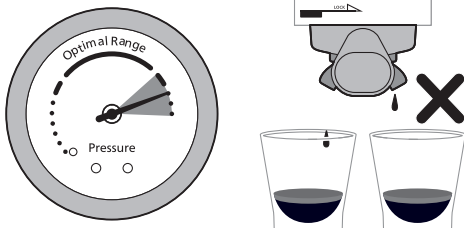
- 1 Juster kvernen slik at den maler bønnene finere.
- 2 Hvis uttrekkingen fortsatt er for lav, øker du mengden malt kaffe ved å vri bryteren for malmengde til plusstegnet («+») på høyre side.
- 3 Du vil kanskje trenge flere forsøk og måtte gjenta trinn én og to for å oppnå optimal uttrekking.

4

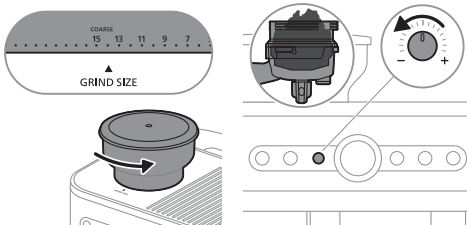


For høy uttrekking

For høy uttrekking kjennetegnes av drypping eller manglende flyt, mørk og ujevn crema samt bitter og brent kaffesmak. Trykket er innenfor det øvre området.



- 1 Juster kvernen slik at den maler bønnene grovere.
- 2 Hvis uttrekkingen fortsatt er for høy, reduserer du mengden malt kaffe ved å vri bryteren for malemengde til minustegnet («+») på venstre side.
- 3 Du vil kanskje trenge flere forsøk og måtte gjenta trinn én og to for å oppnå optimal uttrekking.



Tilpasse standardvolumer

- 1 Installer portafilteret med pakket malt kaffe i bryggehodet.
- 2 Trykk på og hold knappen for drikken du vil tilpasse. Etter tre sekunder går maskinen inn i tilpasningsmodus, og det høres et pip.
- 3 Slipp knappene når koppen inneholder ønsket volum. Innstillingen er ferdig når det høres et pip fra maskinen.
- 4 Etter du har programmert volumet for en drikk, vil maskinen dispensere det nye volumet hver gang du velger denne drikken.

i Trykk på og hold inne americanoknappen for å trekke ut ønsket kaffevolum. Slipp knappen for å angi det nye kaffevolumet. Gjenta for å justere vannvolum.

i Minstevolumet for en espresso og en dobbel espresso er henholdsvis 20 ml og 40 ml.

i Maksimalvolumet for en espresso og en dobbel espresso er henholdsvis 70 ml og 120 ml.

i For americano er minste- og maksimalvolumet med kaffe henholdsvis 20 ml og 70 ml. Minste- og maksimalvolumet med varmt vann er henholdsvis 50 ml og 200 ml.

Tilpasse kaffetemperaturen

Du kan justere temperaturen for kaffeuttrekkingen. Du kan velge mellom tre innstillinger: lunken kaffe, middels varm kaffe, varm kaffe. Ved en høyere temperatur for kaffeuttrekking blir kaffen mer bitter og syrligheten redusert. Ved en lavere temperatur for kaffeuttrekking blir kaffen mindre bitter og syrligheten økt.

- 1 Slå av maskinen.
- 2 Trykk på og hold inne av/på-knappen og espressoknappen i tre sekunder. Maskinen avgir en pipelyd.
- 3 Trykk på en av knappene nedenfor for å justere temperaturinnstillingen for kaffeuttrekking til ønsket nivå.
 - Trykk på espressoknappen for å justere innstillingen til lunken kaffe.
 - Trykk på knappen dobbel espresso for å justere innstillingen til middels varm kaffe.
 - Trykk på americanoknappen for å justere innstillingen til varm kaffe.

Når riktig temperatur for kaffen er valgt, trykker du på av/på-knappen for å bekrefte.

Hvis du ikke slår av maskinen selv, vil den slå seg av automatisk etter 30 minutter.

Tilbakestille volumene til fabrikkinnstillinger

- Tilbakestille espresso: Slå på maskinen og trykk på og hold inne av/på-knappen og espressoknappen samtidig i tre sekunder. Deretter høres tre pip, og av/på-knappen og espressoknappen blinker tre ganger.
- Tilbakestille dobbel espresso: Slå på maskinen og trykk på og hold inne av/på-knappen og knappen dobbel espresso samtidig i tre sekunder. Deretter høres tre pip, og av/på-knappen og knappen dobbel espresso blinker tre ganger.
- Tilbakestill americano: Slå på maskinen og trykk på og hold inne av/på-knappen og americanoknappen samtidig i tre sekunder. Deretter høres tre pip, og av/på-knappen og americanoknappen blinker tre ganger.

Etter hver av disse tre tilbakestillingene går maskinen inn i standby-modus.

Lage melkeskum

i Bruk alltid melk som kommer rett fra kjøleskapet, for best skumkvalitet.

Tilberedelse

- 1 Fyll en melkekanne med ca. 100 ml for cappuccino og ca. 150 ml melk for latte macchiato (Fig. 26).
- 2 Vri bryteren til dampposisjon for å starte dampforvarming (Fig. 27). Lampen for damp begynner å blinke.

A Skummet blir best hvis du ikke rister melkekanne og ikke holder melkekanne oppreist (Fig. 28).

- 3 Vent i ca. 10–20 sekunder til lampen for damp lyser permanent. Det begynner å komme damp fra maskinen.
- 4 Vent i 5 sekunder til, inntil dampen er stabil og kondensen har forsvunnet. Slå deretter av dampen (Fig. 10).
- 5 Vri damptuten med melketuten som dreietapp, og sett den i klokka 3- eller klokka 9-stilling på melkekanne.

Lufting

Hvor mye luft som slippes inn under luftingen, avgjør hvor fyldig og tyktflytende melkeskummet blir.

Ved større lufting oppnås et fyldigere og mindre tyntflytende skumlag. Ved mindre lufting blir skummet mer tyntflytende. Du kan regulere hvor mye luft som tilføres, ved å tilpasse dybden på damptuten i forhold til melkeoverflaten og lengden på luftingen.

- 1 Beveg melkekannen opp og ned langs melken, slik at damptuten dyppes rundt 5 mm ned i væsken.
- 2 Vri bryteren for damp / varmt vann til dampposisjon for å starte dampfunksjonen.
- 3 Når luftingen fungerer slik den skal, høres en hvesende lyd som kan sammenlignes med lyden av papir som rives. Hold damptuten i ro mens du lager virvler.
- 4 Fortsett å lufte i 5–15 sekunder til

Emulgering

Emulgeringen avgjør hvor jevnt og tett melkeskummet blir. For å sikre jevnt melkeskum anbefales det å dyppe damptuten halvveis ned i melken.

- 1 La melkekannen være i berøring med damptuten mens du beveger kannen sakte oppover langs damptuten inntil den stikker rundt 3 cm ned i væsken. Fortsett å holde melkekannen i ro for å lage virvler fortløpende. Luften som ble sluppet inn tidligere, blandes da inn for gradvis å produsere et kremet skum.
- 2 Når melken har nådd ideell temperatur (ca. 60–65 °C), vil bunnen på kannen være varm. Vri da bryteren for varmt vann / damp til av-stilling for å avslutte skummingen av melken.

⚠ Damptuten blir svært varm under bruk. Vent til den er avkjølt før du tar på den.

⚠ Rengjør damptuten med en fuktig klut hver gang du bruker den, av hensyn til hygiene samt for å unngå oppsamling av melkerester.

Lage varmt vann

- 1 Plasser en kopp under damptuten.
- 2 Vri bryteren til varmtvannsstilling for å slå på varmt vann. Lampen for damp / varmt vann er da på.
- 3 Stopp varmtvannet ved å vri bryteren for damp / varmt vann til av-stilling.

i Damptuten blir svært varm under bruk. Vent til den er avkjølt før du tar på den.

Avkalkning

Når avkalkningslampen er på, må du avkalke maskinen.

Du må ikke under noen omstendigheter bruke et avkalkingsmiddel basert på svovelsyre, saltsyre, aminosulfaminsyre eller eddiksyre (eddik), da dette kan skade vannkretsen i maskinen og vil kanskje ikke fjerne kalkavleiringene ordentlig.

Hvis Philips-avkalkingsmiddelet ikke brukes, vil det ugyldiggjøre garantien. Hvis avkalkning ikke utføres, vil også det ugyldiggjøre garantien.

Avkalkingsmiddelet følger ikke med maskinen. Du kan kjøpe Philips-avkalkningsmiddel fra en lokal leverandør eller i nettbutikken vår (www.philips.com/coffee-care).

Avkalkingsprosedyren består av en avkalkingssyklus (≈ 4 minutter) og en skyllesyklus (≈ 3 minutter).

Fremgangsmåte for avkalkning

- 1 Slå på kaffemaskinen.
- 2 Fjern dryppebrettet, tøm det og sett det tilbake på plass.
- 3 Fjern vannbeholderen, og tøm den.
- 4 Tøm Philips-avkalkingsmiddel (CA6700) i vannbeholderen, og fyll den deretter med vann opp til avkalkingsnivået (avkalkingsikonet på vannbeholderen).

- 5 Sett vannbeholderen tilbake på plass, og plasser en stor bolle ($\geq 1,2$ l) under bryggehodet og damptuten for å samle opp væske (Fig. 29).
- 6 Start avkalking ved å trykke på knappen espresso og dobbel espresso samtidig i tre sekunder, noe som bekreftes med et pip.
- 7 La maskinen dispensere avkalkingsmiddel. Når den er ferdig, slås maskinen av automatisk.
- 8 Fjern vannbeholderen og skyll den med friskt vann for å få vekk eventuell gjenværende avkalkingsløsning.
- 9 Fyll vannbeholderen opp til maksimalnivået som er angitt på vannbeholderen (Fig. 8).
- 10 Tøm den store bollen og sett den tilbake under bryggehodet og damptuten for å samle opp vann.
- 11 Trykk på av/på-knappen. Lampen på espressoknappen tennes.
- 12 Trykk på espressoknappen og la maskinen dispensere vann.
- 13 Når maskinen slutter å dispensere vann, er avkalkingen ferdig, og maskinen er automatisk klar til å brygge.

Automatisk søvnmodus

Hvis maskinen ikke brukes i 30 minutter, går den automatisk inn i søvnmodus, og alle lampene slås av. Når du skal bruke maskinen igjen, trykker du på av/på-knappen for å starte den på nytt.

i Du kan også slå maskinen av ved å trykke på på/av-knappen mens den er slått på.

Rengjøring og vedlikehold

Jevnlig rengjøring og vedlikehold holder maskinen i topp stand og sikrer kaffe som smaker godt i lang tid. Se tabellen nedenfor for en detaljert beskrivelse av når og hvordan du skal rengjøre alle avtakbare deler på maskinen.

Del	Når den skal rengjøres	Hvordan den rengjøres
Portafilter, filterkurv og bryggehode	Etter hver bruk.	Skyll innsiden og utsiden av portafilteret og filterkurven grundig (se 'Rengjøre portafilter, filterkurv og bryggehode').
Filterkurv	Når hullene i filterkurven er tette.	Bruk den tynne enden på rengjøringspinnen til å fjerne rester fra hullene (se 'Rengjøre filterkurven når den er tett').
Portafilter og filterkurv	Hver måned	Bruk Philips-tabletter for fjerning av kaffeolje for å rengjøre portafilteret og filterkurvene (se 'Rengjøre portafilter og filterkurver månedlig').
Damptut	Etter hver bruk.	Tørk hele overflaten på damptuten med en fuktig klut og rens den (se 'Rengjøre damptuten etter hver bruk').
Damptut	Når tett.	Bruk den tykke enden på rengjøringspinnen til å fjerne rester fra hullene i enden av damptuten (se 'Rengjøre damptuten når den er tett').

Del	Når den skal rengjøres	Hvordan den rengjøres
Damptut	Hver måned	Bruk Philips-rengjøringsmiddel for melkekrets til å rengjøre damptuten (se 'Rengjøre damptuten månedlig med Philips-rengjøringsmiddel for melkekrets.').
Overflaten av kaffemaskinen	Hver uke.	Tørk bort flekker og rester foran på maskinen hver uke med en fuktig klut. Ikke bruk slipemidler som stålull eller skureputer, da det kan skrape bort fargen.
Kvern og åpning for malt kaffe	Annenhver uke.	Bruk rengjøringsbørsten til å rengjøre kvernen og åpningen for malt kaffe (se 'Rengjøre kvernen og åpningen for malt kaffe').
Bønnetrakt	Annenhver uke	Tøm bønnetrakten, tilsett en liten mengde duftfritt rengjøringsmiddel, og skyll den under springen.
Dryppebrett	Tøm dryppebrettet hver dag eller så snart den røde indikatoren for fullt dryppebrett spretter opp. Rengjør dryppebrettet hver uke.	Fjern dryppebrettet, ha i litt oppvaskmiddel og skyll det under springen. Du kan også rengjøre det i oppvaskmaskinen.
Vanntank	Hver uke.	Skyll vannbeholderen under springen hver uke.

Rengjøre portafilter, filterkurv og bryggehode

Rengjøre portafilter og filterkurv etter hver bruk

- 1 Tøm portafilteret for kaffegrut.
- 2 Sett portafilteret tilbake på plass i bryggehodet.
- 3 Trykk på espressoknappen for å skylle innsiden og utsiden av bryggehodet, portafilteret og filterkurven med varmt vann. Skyll med varmt vann for effektivt å få bort rester og kaffefett.
- 4 Ta ut portafilteret i bryggehodet og skylle det sammen med filterkurven under springen for å gjøre det grundig rent på inn- og utsiden.
- 5 La filterkurvene og portafilteret tørke før du setter dem tilbake.

i Portafilteret skal ikke vaskes i oppvaskmaskin, da det kan skade portafilteret.

Rengjøre filterkurven når den er tett

- 1 Når filterkurven er tett, bruker du den tynne enden på rengjøringspinnen (Fig. 30) til å fjerne rester fra hullene (Fig. 31).
- 2 Du kan også bruke rengjøringspinnen til å fjerne rester fra kaffeåpningen og hullene i portafilteret.

Rengjøre portafilter og filterkurver månedlig

i Bruk kun Philips-tabletter for fjerning av kaffeolje (CA6704).

- 1 Oppløs en Philips-tablett for fjerning av kaffeolje i en bolle med lunkent vann.
- 2 La filterkurvene og portafilteret ligge i løsningen i 20 minutter.
- 3 Skyll filterkurvene og portafilteret grundig.

Rengjøre damptuten

Rengjøre damptuten etter hver bruk

Rengjør damptuten etter hver bruk for å holde den ren slik at det ikke dannes avleiringer fra melken.

- 1 Tørk av damptuten med en fuktig klut umiddelbart etter hver bruk.
- 2 Kjør dampfunksjonen i 5–10 sekunder for å fjerne melkerester.
 - Hvis damptuten ikke rengjøres, kan det påvirke smaken av melken.

Rengjøre damptuten når den er tett

Hvis et av hullene i enden av damptuten er tett, følger du trinnene nedenfor for å rengjøre det.

- 1 Slå av kaffemaskinen.
- 2 Bruk den tykke enden på rengjøringsspinnen til å fjerne rester fra hullet på enden av damptuten (Fig. 32).

Rengjøre damptuten månedlig med Philips-rengjøringsmiddel for melkekrets.

- 1 Hell en pose med Philips-rengjøringsmiddel for melkekrets i melkekannen.
- 2 Fyll melkekannen med 2,4 dl varmt vann.
- 3 Plasser damptuten i kannen.
- 4 La damptuten ligge i kannen i 20 minutter (Fig. 33).
- 5 Vri bryteren for varmt vann / damp til stillingen med dampikonet, og la dampfunksjonen gå i 10 sekunder.
- 6 Stopp dampfunksjonen ved å vri bryteren for damp / varmt vann til av-stilling.
- 7 La damptuten ligge i kannen i ytterligere 30 sekunder.
- 8 Gjenta trinnene 5 til 7 to ganger til.
- 9 Tøm kannen, og skyll den grundig.
- 10 Plasser den tomme kannen tilbake under damptuten.
- 11 Vri bryteren for varmt vann / damp til stillingen med dampikonet, og la dampfunksjonen gå igjen i 10 sekunder for å skylle ut eventuelle rester av rengjøringsløsningen.
- 12 Tøm kannen, og skyll den grundig.
- 13 Rengjør damprøret med en ren, fuktig klut.

Rengjøre kvernen og åpningen for malt kaffe

Rengjør kvernen og åpningen for malt kaffe annenhver uke for å hindre at malt kaffe tetter åpningen eller påvirker malingen. Pass på at bønnetrakten er tom før du starter rengjøringen. Sørg for at kvernen kan rotere normalt, og at det ikke kommer malt kaffe ut av åpningen for malt kaffe når kvernefunksjonen aktiveres.

- 1 Kontroller at bønnetrakten er tom.
- 2 Vri bønnetrakten mot klokken for å fjerne den fra kaffemaskinen (Fig. 34).
- 3 Fjern det øverste kvernhjulet (Fig. 35) og rengjør det innebygde kvernhjulet med rengjøringsbørsten (Fig. 36). Rengjør kvernkammeret og rennen for malt kaffe med børsten (Fig. 37) for rengjøring av kvernen.
- 4 Sett på plass det innvendige kvernhjulet (Fig. 38) og bønnetrakten (Fig. 4).
- 5 Start kvernefunksjonen med det innsatte portafilteret. La maskinen gå uten kaffebønner for å fjerne eventuelle rester av malt kaffe fra kvernkammeret. Rengjøringen er ferdig.

i Ikke skyll den innebygde kvernen med vann.

i Hvis det fortsatt er rester av malt kaffe, gjentar du trinn 5.

i Sørg for at bønnetrakten er tom før du starter rengjøringen, da kaffebønner kan skade den innvendige strukturen til bønnetrakten når du fjerner den.

Rengjøring av bønnetrakten

- 1 Tøm bønnetrakten.
- 2 Tilsett en liten mengde duftfritt rengjøringsmiddel og skyll trakten under springen.
- 3 Gå over overflaten med en tørr klut og la deretter lufttørke før bruk.

Rengjøre dryppebrettet

Rengjøre dryppebrettet daglig

Tøm dryppebrettet daglig eller når indikatoren for «fullt dryppebrett» vises.

Rengjøre dryppebrettet ukentlig

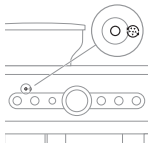
- 1 Fjern dryppebrettet fra maskinen.
- 2 Hell en liten mengde rengjøringsmiddel i dryppebrettet.
- 3 Skyll dryppebrettet nøye under springen, eller rengjør det i oppvaskmaskin.

Rengjøre vannbeholderen ukentlig

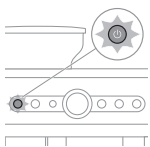
Skyll vannbeholderen under springen hver uke.

Advarselikoner

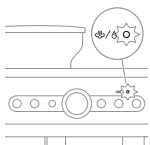
Advarselikon Løsning



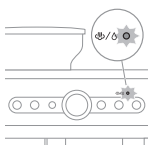
Lampen for avkalking/rengjøring lyser: Avkalk maskinen (se 'Avkalkning').



Av/på-knappen blinker: Maskinen varmes opp.



Lampen for varmt vann / damp blinker hvitt: Maskinen varmes opp for å bruke funksjonen for varmt vann / damp.



Lampen for varmt vann / damp blinker rødt: Maskinen mangler vann. Det kan skyldes at 1. det mangler vann i vannbeholderen, eller 2. pumpen har stoppet pga. overtrykk.

Feilsøking

I dette avsnittet oppsummeres de vanligste problemene som kan oppstå med maskinen. Hvis det er problemer du ikke kan løse, kontakter du det lokale kundeservicesenteret. Du finner kontaktinformasjon på garantikortet.

Problem	Årsak	Løsning
Kaffemaskinen starter ikke.	Maskinen er ikke riktig koblet til stikkkontakten.	Koble til kaffemaskinen
Det virker som om maskinen lekker.	Dryppebrettet er overfylt, noe som kan se ut som en lekkasje.	Tøm dryppebrettet.
	Vannbeholderen er ikke i riktig posisjon.	Sett vannbeholderen tilbake igjen, og trykk den ned i kaffemaskinen.
	Vannbeholderen er ikke satt helt inn, og luft trekkes inn i maskinen.	Sørg for at vannbeholderen er i riktig stilling ved å fjerne den, sette den inn på nytt og trykke den ordentlig ned.
	Maskinen er ikke plassert på en vannrett flate.	Plasser maskinen på en vannrett flate, slik at dryppebrettet ikke renner over.
Det kommer ut damp eller en hvesende eller raslende lyd når kaffemaskinen starter eller under brygging.	Dette er normalt. Lyden kommer fra trykkventilen og er helt normalt.	
Kaffemaskinen bråker, og det går ikke an å lage kaffe.	Det er ikke vann i vannbeholderen.	Fyll vannbeholderen med vann.
	Vannbeholderen er ikke satt helt inn, og luft trekkes inn i maskinen. Tetningsringen i bunnen av vannbeholderen er ikke fjernet.	Sørg for at vannbeholderen er i riktig stilling ved å fjerne den, sette den inn på nytt og trykke den ordentlig ned. Kaffemaskinen har en tetningsring for å beskytte vannkretsen. Fjern tetningsringen før førstegangs bruk.
Kaffen er for kald.	En kald kopp reduserer drikkens temperatur.	Forhåndsvarm koppen ved å skylle den i varmt vann.
	Hvis du tilsetter melk, reduseres drikkens temperatur.	Uansett om du tilsetter varm eller kald melk, reduseres kaffens temperatur. Forhåndsvarm koppen ved å skylle den i varmt vann.
	Maskinens temperatur er ikke riktig innstilt.	Kontroller maskinens temperaturinnstilling og sett den til det høyeste nivået (se 'Tilpasse kaffetemperaturen').
Kaffen er for svak.	Kvernen er innstilt på høy grovhet.	Still grovhetsnivået til et lavere tall (se 'Stille inn kvernen'). Du må brygge 1 til 2 kopper før du får en annen smak.

Problem	Årsak	Løsning
	Det er ikke nok malt kaffe.	Øk mengden ved hjelp av bryteren for malemengde.
Melken skummer ikke.	Du bruker en type melk som ikke passer.	Skummets kvantitet og kvalitet avhenger av typen melk. Bruk lettmelk, helmelk eller laktosefri melk for godt skum.
	Damptuten er tett.	Rengjør damptuten (se 'Rengjøre damptuten når den er tett').
	Damptuten er dyppet for dypt i melkekannen.	Juster hvor dypt damptuten dyppes i melken (se 'Lage melkeskum').
Kaffen renner ikke ut eller renner langsomt.	Kvernen er innstilt på lav grovhet.	Still grovhetsnivået til et høyere tall (se 'Stille inn kvernen'). Merk at dette kan påvirke kaffesmaken.
	Det er for mye malt kaffe i filterkurven.	Reduser mengden malt kaffe i filterkurven ved hjelp av bryteren for malemengde.
	Du bruker en type filterkurv som ikke passer.	Bruk en filterkurv som passer for denne maskinen.
	Filterkurven i portafilteret er tett.	Prøv med en annen filterkurv. Hvis filterkurven fungerer normalt, tyder det på at den opprinnelige filterkurven er tett og må rengjøres (se 'Rengjøre portafilter, filterkurv og bryggehode').
	Kaffetuten i portafilteret er tett.	Du kan også bruke den tynne enden av rengjøringspinnen til å fjerne rester fra kaffeåpningen og hullene i portafilteret.
Kaffe strømmer ut langs kanten av portafilteret.	Portafilteret sitter ikke ordentlig på bryggehodet.	Fest portafilteret ordentlig på bryggehodet.
	Portafilterets øvre kant er skitten.	Fjern eventuelle kafferester fra portafilterets kant etter maling.
	Filterkurven er ikke satt ordentlig i.	Sett filterkurven ordentlig i. Sørg for at kanten ikke stikker utover kanten på portafilteret.
	Det er kafferester på braketten til portafilteret på bryggehodet.	Rengjør portafilteret med rengjøringsbørsten.
	Det er for mye malt kaffe i filterkurven.	Reduser mengden malt kaffe i filterkurven ved hjelp av bryteren for malemengde.
Det kommer mindre og mindre malt kaffe ut av åpningen under maling.	Åpningen for malt kaffe er tett.	Rengjør kvernen og åpningen (se 'Rengjøre kvernen og åpningen for malt kaffe') for malt kaffe.
Det spruter malt kaffe under maling.	Pulverringen er ikke i bruk.	Installer pulverringen før maling.

Problem	Årsak	Løsning
	Det kommer for mye malt kaffe.	Før malingen stopper automatisk, trykker du på og slipper kvernknappen for at malingen skal stanse og mengden malt kaffe reduseres.
Portafilteret kan ikke installeres normalt.	Portafilteret sitter ikke ordentlig på bryggehodet.	Installer portafilteret.
	Portafilteret strammes ikke ved å vris så langt til venstre som mulig.	Installer portafilteret.
Mengden malt kaffe endres.	Et annet grovehetsnivå brukes.	Dette er normalt. Ulike grovehetsnivåer kan gi ulike mengder malt kaffe.
	En annen sort kaffebønner brukes.	Dette er normalt. Bønner med ulik brenthetsgrad eller av ulike merker gir ulike mengder malt kaffe selv ved samme grovehetsnivå.
	Bønner som ikke er like ferske brukes.	Dette er normalt. Bønner med ulik lagringstid gir ulike mengder malt kaffe selv ved samme grovehetsnivå.
Maskinen slutter å brygge, og lampen for varmt vann / damp blinker rødt.	Maskinen er tom for vann.	Fyll vannbeholderen og sett den tilbake på plass.

Tekniske spesifikasjoner

Produsenten forbeholder seg retten til å oppdatere de tekniske spesifikasjonene for produktet. Alle de forhåndsinnstilte mengdene er omtrentlige.

Beskrivelse	Verdi
Størrelse (h x b x d)	410 x 320 x 335 mm
Vekt uten emballasje	8,0 kg
Vekt med emballasje	13,5 kg
Lengde på strømledningen	1 m
Støpseltype	Type Y
Nominell effekt	220–240 V, 50–60 Hz, 1490–1750 W Oppvarming: 1340–1600 W, kverning: 150 W
Standbyeffekt	< 0,5 W

Conteúdo

Descrição geral da máquina (Fig. A)	147
Painel de controlo (Fig. B)	148
Introdução	148
Antes da primeira utilização	148
Fazer café	150
Preparar leite espumado	155
Tirar água quente	155
Descalcificação	156
Modo de suspensão automático	156
Limpeza e manutenção	157
Ícones de advertência	160
Resolução de problemas	160
Especificações técnicas	163

Descrição geral da máquina (Fig. A)

i Alguns dos acessórios são apenas para modelos específicos.

A1 Depósito de grãos	A10 Tabuleiro de recolha de pingos
A2 Depósito de grãos duplo	A11 Grelha do tabuleiro de recolha de pingos
A3 Mós do moinho	A13 Tampa do depósito de água
A4 Anel de dosagem	A14 Depósito de água
A5 Porta-filtros	A15 Encaixe para o prensador
A6 Painel de controlo	A16 Botão de vapor/água quente
A7 Suporte para receber café moído (posição de moagem)	A17 Bico de distribuição de água quente
A8 Grupo de preparação	A18 Tubo de vapor
A9 Separador de café moído	

Acessórios

A12 Agulha de limpeza	A23 Escova de limpeza
A19 Filtro de parede dupla (uma ou duas chávenas)	A24 Escova de limpeza do moinho
A20 Filtro de parede simples (uma ou duas chávenas)	A25 Recipiente de leite com indicador de temperatura
A21 Suporte expresso	A26 Recipiente do leite
A22 Prensador calibrado	

Painel de controlo (Fig. B)

Consulte a figura B para obter uma vista geral de todos os botões e ícones. Abaixo, encontra a descrição.

B1	Ligar/desligar	B6	Indicador de pressão
B2	Luz de descalcificação	B7	Expresso
B3	Moinho	B8	Expresso duplo
B4	Luzes de dose individual/dupla	B9	Americano
B5	Botão da quantidade de café moído	B10	Luz de água quente/vapor

Introdução

Parabéns pela compra de uma máquina de café expresso Philips Barista Brew. Para beneficiar de todo o suporte que oferecemos, registre o produto em **www.home.id**.

Leia atentamente o folheto de segurança separado antes de utilizar a máquina pela primeira vez e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Para ajudar a começar e a tirar o máximo partido da sua máquina, oferecemos suporte online em <http://www.philips.com/support>.

i Existem várias versões desta máquina de café expresso semiautomática, cada uma com acessórios e características ligeiramente diferentes. Por exemplo, o recipiente do leite com indicador de temperatura não está incluído em todas as versões. Cada versão tem o seu próprio número de modelo, que pode encontrar na etiqueta de dados que se encontra na parte inferior da máquina.

i Esta máquina foi testada com café. Embora tenha sido limpa cuidadosamente, poderá conter alguns resíduos de café. No entanto, garantimos que é totalmente nova.

Antes da primeira utilização

1. Instalar o depósito de grãos e encher o depósito de água

i Certifique-se de que as duas setas do moinho estão alinhadas uma com a outra (Fig. 1).

- 1 Certifique-se de que as duas marcas "I" na base do depósito de grãos estão alinhadas (Fig. 2).
- 2 Pressione o depósito de grãos, certifique-se de que o símbolo de bloqueio no depósito de grãos está alinhado com o símbolo de triângulo na parte superior da máquina (Fig. 3) e rode o depósito de grãos no sentido dos ponteiros do relógio (Fig. 4).
- 3 Rode o depósito de grãos para selecionar a moagem desejada (Fig. 5).

i O moinho e o depósito de grãos são componentes de precisão, pelo que se deve evitar retirá-los frequentemente após a respetiva instalação.

- 4 Abra a tampa do depósito de água e puxe o depósito para cima pela pega superior para o retirar (Fig. 6).
- 5 Retire a fita amarela vedante da parte inferior do depósito de água (Fig. 7).
- 6 Encha o depósito de água até à indicação de nível máximo (Fig. 8).
- 7 Segure o depósito de água pela pega e volte a colocá-lo na máquina, na vertical. Feche a tampa do depósito de água (Fig. 9).

i Não é preciso voltar a colocar a fita amarela vedante removida. Pode deitá-la fora.

i Para obter café da melhor qualidade, sugerimos que renove frequentemente a água do depósito de água.

2. Ligar a máquina pela primeira vez

- 1 Ligue a ficha a uma tomada elétrica..
- 2 Certifique-se de que o botão de vapor se encontra na posição de desligado (Fig. 10).
- 3 Prima o botão On/Off (Ligar/desligar) (Fig. 11) para ligar a máquina.
 - Os botões On/Off (Ligar/desligar) e Espresso (Expresso) acendem-se.
- 4 Coloque uma taça sob o tubo de água quente/vapor e o grupo de preparação (Fig. 29).
- 5 Prima o botão Espresso (Expresso) (Fig. 12) para enxaguar.
 - Começará a sair água quente pelo grupo de preparação, pelo bico de água quente e pelo tubo de vapor.
- 6 Quando deixar de sair água, o botão On/Off (Ligar/desligar) começa a piscar e a máquina começará a aquecer.

A Na primeira utilização, certifique-se de que prime o botão Espresso depois de ligar a máquina para a enxaguar. Só pode moer grãos de café ou preparar café depois de enxaguar a máquina.

A Durante o enxaguamento, o tubo de vapor pode ficar quente. Para evitar o risco de queimaduras, deixe-o arrefecer antes de lhe tocar.

Definir a dureza da água

- 1 Desligue a máquina.
 - 2 Mantenha premido o botão On/Off (Ligar/desligar) e o botão Americano em simultâneo durante três segundos. As luzes de descalcificação e do botão On/Off (Ligar/desligar) começam a piscar.
- A predefinição é água dura, pelo que a luz do botão Americano estará acesa.
- Para ajustar a definição para água de dureza média, prima o botão Double Espresso (Expresso duplo).
 - Para ajustar a definição para água mole, prima o botão Espresso (Expresso).

Uma vez selecionada a dureza certa da água, prima o botão On/Off (Ligar/desligar) para confirmar.

A Para avaliar a dureza da água fornecida pelo serviço de abastecimento de água local, pode adquirir o Kit de teste de dureza da água HD5085/01 da Philips num fornecedor próximo ou online, através do website da Philips.

Tira de teste da Philips

Água macia	4 pontos verdes	<3 dH
Água com dureza média	1 ponto vermelho	>4 dH
Água com dureza média	2 pontos vermelhos	>7 dH
Água dura	3 pontos vermelhos	>14 dH
Água dura	4 pontos vermelhos	>21 dH

Fazer café

Regular o moinho

A moagem do café influencia significativamente a dinâmica da preparação, como a pressão e o fluxo de água e, consequentemente, o sabor do café expresso.

Esta máquina oferece 15 níveis de moagem (1 a 15). Quanto mais baixa for a definição de moagem, mais finos os grãos de café serão moídos e mais forte será o café.

Pode ser preciso ajustar para diferentes grãos, com graus de torra diferentes, o que afeta a quantidade de café moído produzido.

Para café expresso/americano, recomendam-se os níveis de moagem 1 a 4. Para cafés maiores (por exemplo, Lungo), os níveis 5 a 10 são os melhores (Fig. 5).

Escolher entre o filtro de parede simples e dupla

- Filtro de parede dupla (uma ou duas chávenas):

Os filtros de parede dupla (Fig. 13) fornecidos permitem preparar um café expresso com espuma mesmo da primeira vez que utilizar a máquina e ajudam a atingir o intervalo de pressão ideal.

- Filtro de parede simples (uma ou duas chávenas):

Os filtros de parede simples (Fig. 14) fornecidos são idênticos aos utilizados nas máquinas profissionais e requerem mais experiência e prática manual. Permitem uma maior personalização do café, o que resulta em melhor extração, sabor e consistência quando se encontra a composição certa.

Escolher grãos do depósito de grãos duplo

Se tiver o depósito de grãos duplo, pode escolher o tipo de grãos a utilizar antes de moer. Se já tiver carregado diferentes tipos de grãos, pode selecionar um dos dois compartimentos ou misturá-los ao utilizar o botão de seleção.

i É normal que algum café permaneça na saída de café moído. Quando trocar os compartimentos de grãos, moa os restantes grãos e deite fora as borras para os limpar.

Moer o café em grão

- 1 Escolha um filtro de uma ou duas chávenas.
 - Ao mudar o filtro, pode retirar facilmente o filtro que está colocado com o rebordo do outro filtro (Fig. 15).
- 2 Coloque o anel de dosagem no porta-filtros (Fig. 16).
- 3 Alinhe o porta-filtros com o suporte do moinho e empurre-o na horizontal (Fig. 17).
 - Utilize o botão Grind Amount (Quantidade de café moído) para moer uma maior ou menor quantidade de grãos de café
- 4 Para uma moagem automática, mantenha o botão Grinder (Moinho) premido durante três segundos para selecionar 1 ou 2 doses. Em seguida, prima o botão Grinder (Moinho) uma vez para começar a moer.
 - Ao utilizar um filtro de uma chávena, selecione 1 dose; ao utilizar um filtro de duas chávenas, selecione 2 doses.
 - Para parar o moinho a meio do processo, basta premir novamente o mesmo botão.
- 5 Para uma moagem manual, pressione o porta-filtros contra o suporte até obter a quantidade necessária de café moído.

i Recomenda-se a utilização de 12-14 gramas de café em grão para uma chávena individual e 18-20 gramas para duas chávenas. Pode utilizar uma balança eletrónica para controlar a quantidade de café com precisão. Pode utilizar a indicação "Max" do filtro como medida aproximada.

i Certifique-se de que o depósito de grãos de café está corretamente instalado e bloqueado antes de adicionar grãos de café e utilizar a máquina.

i Apenas pode colocar café em grão torrado no depósito de grãos. Não coloque café cru, café moído, café instantâneo ou outros materiais no depósito de grãos, pois pode danificar a máquina de café.

i Preste atenção ao nível máximo de café moído durante a moagem e evite obstruir a saída de café moído (Fig. 18).

i Na moagem automática, grãos diferentes podem produzir quantidades ligeiramente diferentes de café moído. Poderá ser necessário ajustar as definições de moagem com base na pressão de preparação real para cada tipo de grão (consultar 'Preparação otimizada').

i Quando a dispersão de café moído aumentar visivelmente, limpe a saída de café moído (consultar 'Limpar o moinho e a saída de café moído').

Prensar o café

- 1 Retire o porta-filtros do suporte do moinho.
- 2 Retire o anel de dosagem do porta-filtros (Fig. 19).
- 3 Pouse o porta-filtros numa bancada, com a parte almofadada, para poder prensar facilmente (Fig. 20).
- 4 Bata suavemente no porta-filtro várias vezes para que o café moído se distribua uniformemente no filtro (Fig. 21).
- 5 Utilize o prensador calibrado para prensar o café moído.
- 6 Certifique-se de que os grãos de café não excedem a linha máxima no filtro após a prensagem.
 - Idealmente, após a prensagem, a altura do pó de café está diretamente abaixo da linha máxima.

Preparar um café expresso

- 1 Introduza o porta-filtros no grupo de preparação.
 - Alinhe o porta-filtros com a marca de "triângulo" no grupo de preparação e introduza-o no mesmo (Fig. 22). Em seguida, rode o porta-filtros no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o bloquear (Fig. 23).
- 2 Prima o botão Espresso (Expresso) ou Double Espresso (Expresso duplo) para iniciar a preparação (Fig. 24).
 - Para parar a distribuição antes de a máquina terminar, prima o botão novamente.

i Quando a luz do botão On/Off (Ligar/desligar) piscar, a máquina está no modo de pré-aquecimento e não é possível iniciar a preparação. Quando todos os botões estiverem acesos, a preparação pode ser iniciada.

i Após terminada a preparação, poderá haver vapor e ruído da bomba sobre o tabuleiro de recolha de pingos. Isto é normal e indica que a máquina está a despressurizar.

i Quando a pressão de preparação for demasiado elevada, a máquina para de distribuir café. Nesse momento, o indicador mantém-se intermitente.

i Por predefinição, o volume do café expresso é 40 ml e o do café expresso duplo é 80 ml.

Preparar um café americano

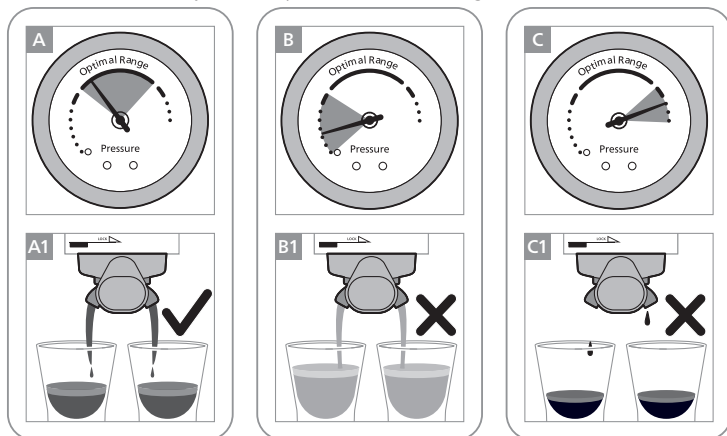
Um café americano é obtido adicionando água quente através da saída de água quente a um café expresso.

- 1 Coloque o porta-filtros no grupo de preparação e alinhe a pega com a marca de "triângulo" e introduza-o no sentido ascendente, dentro do grupo de preparação (Fig. 22). Em seguida, rode a pega no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o centro para o bloquear (Fig. 23).
- 2 Coloque uma chávena grande por baixo das saídas do bico de distribuição do porta-filtros e do bico de distribuição de água para café Americano (Fig. 25).
- 3 Prima o botão Americano para iniciar primeiro a preparação de uma chávena de expresso.
- 4 Após a preparação do expresso terminar, é adicionada água quente através do bico de distribuição de água para café Americano, para terminar este café.

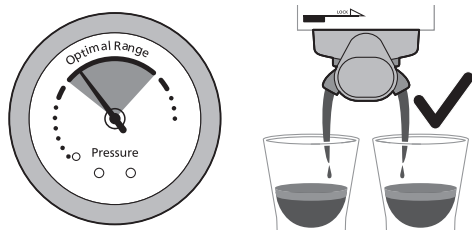
i A saída de água quente pode ficar quente. Para evitar o risco de queimaduras, deixe-o arrefecer primeiro.

Preparação otimizada

A pressão é um fator importante na preparação de um café expresso. O manómetro indica a pressão e ajuda a controlar a extração ideal dos seus expressos. Sempre que utilizar tipos de café em grão diferentes, recomenda-se o reajuste dos parâmetros de moagem com base no estado do manómetro.

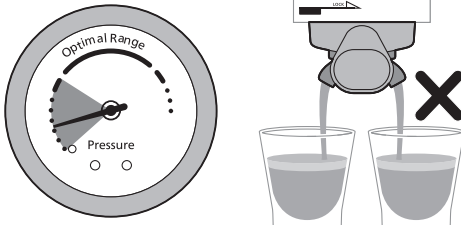


Para uma extração ideal, deve obter um fluxo constante, uma espuma rica e aveludada, e um café de sabor equilibrado. A pressão deve estar no intervalo ideal.

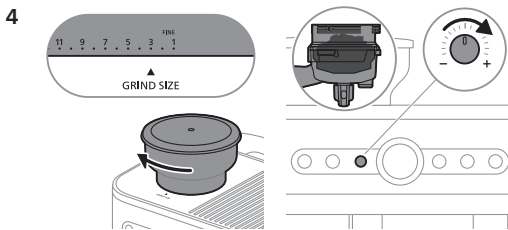


Extração insuficiente

Se a extração do café for insuficiente, vai obter um fluxo rápido, uma espuma fina e clara, e um café de sabor azedo e fraco. A pressão está no intervalo mais baixo.

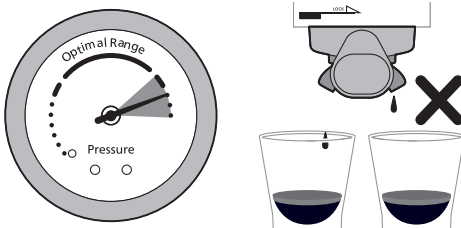


- 1 Ajuste o moinho para um nível mais fino.
- 2 Se a extração ainda for insuficiente, aumente a quantidade de café moído ao rodar o botão da quantidade de moagem para o nível mais "+" à direita.
- 3 Poderá precisar de várias tentativas para obter a extração ideal e repetir os passos um e dois, conforme necessário.

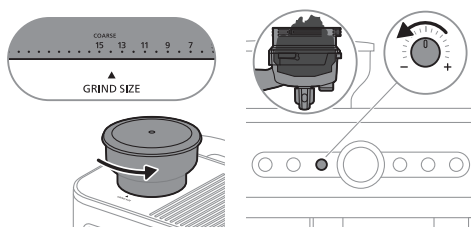


Extração excessiva

Se a extração do café for excessiva, vai obter pingos ou nenhum fluxo, uma espuma escura e irregular e um café amargo e com sabor a queimado. A pressão está no intervalo mais alto.



- 1 Ajuste o moinho para um nível mais grosso.
- 2 Se a extração ainda for excessiva, reduza a quantidade de café moído ao rodar o botão da quantidade de moagem para o nível menos "-" à esquerda.
- 3 Poderá precisar de várias tentativas para obter a extração ideal e repetir os passos um e dois, conforme necessário.



Personalizar os volumes predefinidos

- 1 Coloque o porta-filtros com café moído e prensado no grupo de preparação.
- 2 Mantenha premido o botão da bebida que pretende personalizar. Após três segundos, a máquina entra no modo de personalização e emite um sinal sonoro.
- 3 Solte os botões quando a chávena tiver o volume pretendido. A regulação está concluída quando a máquina emitir um sinal sonoro.
- 4 Após programar o volume de uma bebida, a máquina distribuirá o novo volume sempre que selecionar a bebida novamente.

i Mantenha premido o botão Americano para extrair o volume de café desejado. Solte para definir o novo volume de café. Repita o procedimento para ajustar o volume de água.

i Os volumes mínimos do café expresso e do café expresso duplo são 20 ml e 40 ml, respetivamente.

i Os volumes máximos do café expresso e do café expresso duplo são 70 ml e 120 ml, respetivamente.

i No caso do café americano, os volumes mínimo e máximo são 20 ml e 70 ml, respetivamente. Os volumes mínimo e máximo de água quente são 50 ml e 200 ml, respetivamente.

Personalizar a temperatura do café

É possível ajustar a temperatura de extração do café. Pode escolher uma de três definições: café morno, café meio-quente e café quente. Uma temperatura de extração mais elevada torna o café mais amargo e menos ácido. Uma temperatura de extração mais baixa torna o café menos amargo e mais ácido.

- 1 Desligue a máquina.
- 2 Mantenha premido o botão On/Off (Ligar/desligar) e o botão Espresso (Expresso) durante três segundos. A máquina emite um sinal sonoro.
- 3 Prima um dos botões abaixo para ajustar a definição de temperatura de extração do café de acordo com a sua preferência.
 - Para ajustar a definição para café morno, prima o botão Espresso (Expresso).
 - Para ajustar a definição para café meio-quente, prima o botão Double Espresso (Expresso duplo).
 - Para ajustar a definição para café quente, prima o botão Americano.

Uma vez selecionada a temperatura certa do café, prima o botão On/Off (Ligar/desligar) para confirmar.

Se não desligar a máquina pessoalmente, esta desliga-se automaticamente após 30 minutos.

Repor as definições de fábrica dos volumes

- Repor o café expresso: ligue a máquina e mantenha premidos os botões On/Off (Ligar/desligar) e Espresso (Expresso) em simultâneo durante três segundos. Após este período, ouvirá três sinais sonoros e os botões On/Off (Ligar/desligar) e Espresso (Expresso) piscarão três vezes.
- Repor o café expresso duplo: ligue a máquina e mantenha premidos os botões On/Off (Ligar/desligar) e Double Espresso (Expresso duplo) em simultâneo durante três segundos. Após este período, ouvirá três sinais sonoros e os botões On/Off (Ligar/desligar) e Double Espresso (Expresso duplo) piscarão três vezes.
- Repor o café Americano: ligue a máquina e mantenha premidos os botões On/Off (Ligar/desligar) e Americano em simultâneo durante três segundos. Após este período, ouvirá três sinais sonoros e os botões On/Off (Ligar/desligar) e Americano piscarão três vezes.

Após cada uma destas três reposições, a máquina entra no modo de espera.

Preparar leite espumado

 Utilize sempre leite retirado diretamente do frigorífico para obter a melhor qualidade de espuma.

Preparação

- 1 Encha um recipiente de leite com até 100 ml de leite para um cappuccino e com até 150 ml de leite para um latte macchiato (Fig. 26).
- 2 Rode o botão para a posição de vapor para iniciar o pré-aquecimento do vapor (Fig. 27). O indicador de vapor começa a piscar.

 Para um resultado otimizado na preparação de espuma de leite, não agite o recipiente do leite e não o segure na vertical (Fig. 28).

- 3 Aguarde cerca de 10-20 segundos até o indicador de vapor ficar fixo. A máquina começa a libertar vapor.
- 4 Aguarde mais 5 segundos até o vapor estar estável e a condensação ser removida. Em seguida, desligue o vapor (Fig. 10).
- 5 Rode o tubo de vapor com o bico do recipiente do leite como pivô e coloque-o na direção das 3 ou 9 horas do relógio, em relação ao recipiente de leite.

Aeração

O volume de ar introduzido durante a aeração determina a espessura e a fluidez do leite espumado.

Mais aeração resulta numa camada mais espessa de espuma com menos fluidez. Menos aeração resulta numa espuma mais fina com melhor fluidez. Pode controlar o volume de ar ao ajustar a profundidade do tubo de vapor em relação à superfície do leite e ao tempo de aeração.

- 1 Mova o recipiente do leite para cima e para baixo pelo leite, para que o bico do recipiente do leite mergulhe no tubo de vapor cerca de 5 mm abaixo da superfície do líquido.
- 2 Rode o botão de água quente/vapor para a posição de vapor para iniciar a função de vapor.
- 3 Deverá ouvir um som de "assobio" semelhante a rasgar papel, o que indica que a aeração é a adequada. Mantenha o tubo de vapor fixo e crie remoinhos.
- 4 Continue a efetuar a aeração durante 5-15 segundos

Emulsão

A emulsão determina a uniformidade e densidade do leite espumado. É aconselhável mergulhar o tubo de vapor em metade do leite para garantir um leite espumado uniforme.

- 1 Enquanto mantém o bico do recipiente do leite em contacto com o tubo de vapor, mova lentamente o recipiente do leite para cima ao longo do tubo de vapor até o tubo de vapor estar a cerca de 3 cm abaixo da superfície do líquido. Segure o recipiente do leite para criar continuamente remoinhos. Isso vai misturar-se no ar previamente introduzido para formar gradualmente uma espuma cremosa.
- 2 Quando o fundo do recipiente do leite estiver quente, indicando que o leite atingiu a temperatura ideal (cerca de 60-65 °C), rode o botão de água quente/vapor para a posição de desligado para parar de fazer leite espumado.

 O tubo de vapor fica muito quente durante o funcionamento. Deixe-o arrefecer antes de lhe tocar.

 Limpe o tubo de vapor sempre que o utilizar com um pano húmido, por motivos de higiene e para evitar a acumulação de resíduos de leite.

Tirar água quente

- 1 Coloque uma chávena sob o tubo de vapor.
- 2 Rode o botão para a posição de água quente e ligue a água quente. Neste momento, a luz de vapor/água quente está acesa.

3 Para parar o fluxo de água quente, rode o botão de vapor/água quente para a posição de desligado.

i O tubo de vapor fica muito quente durante o funcionamento. Deixe-o arrefecer antes de lhe tocar.

Descalcificação

Quando a luz de descalcificação está acesa, é necessário descalcificar a máquina de café.

Em nenhuma circunstância se deve utilizar um anticalcário à base de ácido sulfúrico, ácido hidrocloreídrico, ácido amino-sulfónico ou ácido acético (vinagre), uma vez que pode danificar o circuito de água da máquina de café e pode não remover completamente o calcário.

A não utilização do anticalcário da Philips invalida a garantia. A não descalcificação da máquina também invalida a garantia.

O anticalcário não é fornecido com a máquina. Pode adquirir o anticalcário da Philips num fornecedor local ou na loja online (<http://www.philips.com/support>).

O procedimento de descalcificação inclui um ciclo de descalcificação (≈ 4 minutos) e um ciclo de enxaguamento (≈ 3 minutos).

Procedimento de descalcificação

- 1** Ligue a máquina de café.
- 2** Retire o tabuleiro de recolha de pingos, despeje a água e volte a colocá-lo.
- 3** Retire o depósito de água e despeje a água.
- 4** Verta o anticalcário da Philips (CA6700) para o depósito de água e encha-o até ao nível de descalcificação (ícone de descalcificação impresso no depósito de água).
- 5** Volte a colocar o depósito de água e coloque uma taça grande (≥1,2 L) sob o grupo de preparação e o tubo de vapor para recolher o líquido (Fig. 29).
- 6** Inicie a descalcificação premindo simultaneamente os botões Espresso (Expresso) e Double Espresso (Expresso duplo) durante três segundos, até ouvir o sinal sonoro.
- 7** Deixe a máquina distribuir o anticalcário. Uma vez terminado, a máquina desliga-se automaticamente.
- 8** Retire o depósito de água e remova a solução de descalcificação restante enxaguando-o com água limpa.
- 9** Encha o depósito de água até à indicação de nível máximo (Fig. 8).
- 10** Despeje a taça grande e volte a colocá-la por baixo do grupo de preparação e do tubo de vapor para recolher a água.
- 11** Prima o botão On/Off (Ligar/desligar). A luz do botão Espresso (Expresso) acende-se.
- 12** Prima o botão Espresso (Expresso) e deixe a máquina distribuir água.
- 13** Quando a máquina deixar de distribuir água, o procedimento de descalcificação está concluído e a máquina fica automaticamente pronta para fazer café.

Modo de suspensão automático

Se a máquina não for utilizada durante 30 minutos, entra automaticamente no modo de suspensão, com todos os indicadores desligados.

Para voltar a utilizar a máquina, prima o botão On/Off (Ligar/desligar) para a reiniciar.

i Também pode desligar a máquina premindo o botão On/Off (Ligar/desligar), quando está ligada.

Limpeza e manutenção

Uma limpeza e manutenção regulares manterão a sua máquina de café em ótimas condições e a fazer café saboroso durante muito tempo.

Consulte a tabela abaixo para obter detalhes sobre quando e como limpar todas as peças amovíveis da máquina de café.

Peça	Quando limpar	Como limpar
Porta-filtros, filtro e grupo de preparação	Após cada utilização.	Enxague cuidadosamente o interior e o exterior do porta-filtros e o filtro (consultar 'Limpar o porta-filtros, filtro e grupo de preparação').
Filtro	Quando os orifícios do filtro estiverem obstruídos.	Utilize a extremidade fina da agulha de limpeza para limpar os resíduos dos orifícios (consultar 'Limpar o filtro quando estiver obstruído').
Porta-filtros e filtro	Todos os meses	Utilize as pastilhas de remoção de óleo do café da Philips para limpar o porta-filtros e os filtros (consultar 'Limpar o porta-filtros e os filtros mensalmente').
Tubo de vapor	Após cada utilização.	Limpe o tubo de vapor com um pano húmido e purgue (consultar 'Limpar o tubo de vapor após cada utilização').
Tubo de vapor	Quando obstruído.	Utilize a extremidade grossa da agulha de limpeza para desobstruir os orifícios na extremidade do tubo de vapor (consultar 'Limpar o tubo de vapor quando estiver obstruído').
Tubo de vapor	Todos os meses	Utilize o agente de limpeza do circuito de leite da Philips para limpar o tubo de vapor (consultar 'Limpar o tubo de vapor mensalmente com o agente de limpeza do circuito de leite da Philips').
Superfície da máquina de café	Semanalmente.	Limpe as manchas e os resíduos de café na parte frontal da máquina semanalmente com um pano húmido. Não utilize materiais abrasivos, como palha de aço ou esfregões, visto que resultar na descamação da tinta.
Moinho e saída de café moído	A cada duas semanas.	Utilize a escova de limpeza para limpar o moinho e a saída de café moído (consultar 'Limpar o moinho e a saída de café moído').
Depósito de grãos	A cada duas semanas	Esvazie o depósito de grãos de café, adicione uma pequena quantidade de detergente sem fragrância e enxague sob água corrente.

Peça	Quando limpar	Como limpar
Tabuleiro de recolha de pingos	Esvazie o tabuleiro de recolha de pingos diariamente ou quando surgir o indicador de "tabuleiro de recolha de pingos cheio" vermelho. Limpe o tabuleiro de recolha de pingos semanalmente.	Retire o tabuleiro de recolha de pingos, deite um pouco de detergente e enxague-o em água corrente. Também o pode lavar na máquina de lavar a loiça.
Depósito de água	Semanalmente.	Enxague o depósito de água semanalmente em água corrente.

Limpar o porta-filtros, filtro e grupo de preparação

Limpar o porta-filtros e filtro após cada utilização

- 1 Retire as borras de café do porta-filtros.
- 2 Insira novamente o porta-filtros no grupo de preparação.
- 3 Prima o botão Espresso (Expresso) para enxaguar cuidadosamente o interior e o exterior do grupo de preparação, do porta-filtros e do filtro com água quente. Enxaguar com água quente pode remover eficazmente os resíduos e a gordura de café.
- 4 Remova o porta-filtros do grupo de preparação e enxague o porta-filtros e o filtro sob água corrente para limpar completamente o respetivo interior e exterior.
- 5 Seque os filtros e o porta-filtros antes de os voltar a colocar na máquina.

i Não lave o porta-filtros na máquina de lavar a loiça, pois pode danificá-lo.

Limpar o filtro quando estiver obstruído

- 1 Quando o filtro estiver obstruído, utilize a extremidade fina da agulha de limpeza (Fig. 30) para limpar os resíduos dos orifícios (Fig. 31).
- 2 Também pode utilizar a agulha de limpeza para remover resíduos da saída de café e dos orifícios do porta-filtros.

Limpar o porta-filtros e os filtros mensalmente

i Utilize apenas as pastilhas de remoção de óleo do café da Philips (CA6704).

- 1 Dissolva uma pastilha de remoção de óleo do café numa taça de água morna.
- 2 Deixe os filtros e o porta-filtros de molho na solução durante 20 minutos.
- 3 Enxague cuidadosamente os filtros e o porta-filtros.

Limpar o tubo de vapor

Limpar o tubo de vapor após cada utilização

Limpe o tubo de vapor após cada utilização para o manter limpo e evitar a acumulação de resíduos de leite.

- 1 Limpe o tubo de vapor com um pano húmido imediatamente após cada utilização.
- 2 Ligue a função de vapor durante 5-10 segundos para expelir os resíduos de leite.
 - Não limpar o tubo de vapor pode afetar o sabor do leite.

Limpar o tubo de vapor quando estiver obstruído

Se o orifício na extremidade do tubo de vapor estiver obstruído, siga os passos abaixo para o desobstruir.

- 1 Desligue a máquina de café.

- 2 Utilize a extremidade grossa da agulha de limpeza para desobstruir o orifício na extremidade do tubo de água quente/vapor (Fig. 32).

Limpar o tubo de vapor mensalmente com o agente de limpeza do circuito de leite da Philips

- 1 Adicione uma saqueta de agente de limpeza do circuito de leite da Philips ao recipiente de leite.
- 2 Encha o recipiente do leite com 240 ml de água quente.
- 3 Coloque o tubo de vapor no recipiente.
- 4 Deixe o tubo de vapor de molho no recipiente durante 20 minutos (Fig. 33).
- 5 Rode o botão de água quente/vapor para a posição do ícone de vapor e deixe a função de vapor atuar durante 10 segundos.
- 6 Rode o botão de água quente/vapor para a posição de desligado para parar a função de vapor.
- 7 Deixe o tubo de vapor de molho no recipiente durante mais 30 segundos.
- 8 Repita os passos 5 a 7 mais duas vezes.
- 9 Esvazie o recipiente e enxague-o cuidadosamente.
- 10 Volte a colocar o recipiente vazio sob o tubo de vapor.
- 11 Rode o botão de água quente/vapor para a posição do ícone de vapor e deixe a função de vapor atuar novamente durante 10 segundos para enxaguar qualquer resíduo da solução de limpeza.
- 12 Esvazie o recipiente e enxague-o cuidadosamente.
- 13 Limpe o tubo de vapor com um pano húmido limpo.

Limpar o moinho e a saída de café moído

Limpe o moinho e a saída de café moído a cada duas semanas para evitar que o pó de café obstrua a saída ou afete a moagem. Certifique-se de que o depósito de grãos de café está vazio antes de iniciar a limpeza. Certifique-se de que o moinho pode rodar normalmente e de que não sai café moído pela respetiva saída quando a função de moagem é ativada.

- 1 Certifique-se de que o depósito de grãos de café está vazio.
- 2 Rode o depósito de grãos de café no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o retirar da máquina de café (Fig. 34).
- 3 Retire a roda de moagem superior (Fig. 35) e limpe a roda de moagem integrada com a escova de limpeza (Fig. 36). Limpe a câmara de moagem e a saída de café moído com a escova de limpeza do moinho (Fig. 37).
- 4 Volte a colocar a roda de moagem interna (Fig. 38) e o depósito de grãos (Fig. 4).
- 5 Ligue a função de moagem com o porta-filtros inserido. Deixe a máquina funcionar sem café em grão para limpar eventuais resíduos de pó de café da câmara de moagem. A limpeza está concluída.

i Não enxague moinho integrado com água.

i Se ainda houver resíduos de pó de café, repita o passo 5.

i Antes de iniciar a limpeza, certifique-se de que o depósito de grãos está vazio, visto que os grãos de café podem danificar a estrutura interna do depósito de grãos quando o retira.

Limpar o depósito de grãos

- 1 Esvazie o depósito de grãos.
- 2 Acrescente uma pequena quantidade de detergente sem fragrância e enxague sob água corrente.
- 3 Seque a superfície com um pano e deixe secar ao ar antes de utilizar.

Limpar o tabuleiro de recolha de pingos

Limpar o tabuleiro de recolha de pingos todos os dias

Esvazie o tabuleiro de recolha de pingos diariamente ou assim que o indicador vermelho de "tabuleiro de recolha de pingos cheio" sobressair.

Limpar o tabuleiro de recolha de pingos todas as semanas

- 1 Remova o tabuleiro de recolha de pingos da máquina.
- 2 Acrescente uma pequena quantidade de detergente ao tabuleiro de recolha de pingos.
- 3 Enxague cuidadosamente o tabuleiro de recolha de pingos sob água corrente ou lave-o na máquina de lavar a loiça.

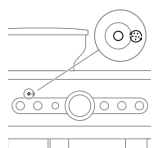
Limpeza do depósito de água todas as semanas

Enxague o depósito de água semanalmente sob água corrente.

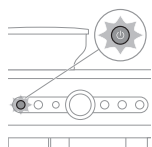
Ícones de advertência

Ícone de advertência

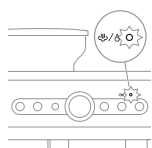
Solução



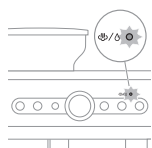
O indicador de descalcificação/limpeza está aceso: descalcifique a máquina de café (consultar 'Descalcificação').



O botão On/Off (Ligar/desligar) pisca: a máquina de café está a aquecer.



O indicador de vapor/água quente pisca a branco: a máquina de café está a aquecer para utilizar a função de água quente/vapor.



O indicador de vapor/água quente pisca a vermelho: a máquina de café está a indicar falta de água. A causa pode ser: 1) falta de água no depósito de água ou 2) a bomba parou devido a pressão excessiva.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir com a máquina de café. Caso tenha um problema que não possa ser resolvido, contacte o centro de apoio ao cliente local. As informações de contacto constam no cartão de garantia.

Problema	Causa	Solução
A máquina de café não liga.	A máquina de café não está ligada a uma tomada elétrica.	Ligue a máquina de café à tomada.
A máquina de café parece ter uma fuga.	O tabuleiro de recolha de pingos está a transbordar, o que parece ser uma fuga.	Esvazie o tabuleiro de recolha de pingos.
	O depósito de água não está na posição correta.	Volte a inserir o depósito de água e empurre-o para baixo na máquina de café.
	O depósito de água não está completamente inserido, permitindo a entrada de ar na máquina de café.	Certifique-se de que o depósito de água está na posição correta retirando-o, voltando a inseri-lo e empurrando-o firmemente para baixo.
	A máquina de café não está pousada numa superfície plana.	Coloque a máquina de café numa superfície plana para impedir que o líquido existente no tabuleiro de recolha de pingos transborde.
Após a ligação da máquina de café ou durante a preparação de café, sai vapor ou ouve-se um som sibilante ou ruidoso.	Isto é normal. A válvula de controlo da pressão produz este som durante o funcionamento normal.	
A máquina de café faz muito ruído e não prepara qualquer café.	Não há água no depósito de água.	Encha o depósito com água.
	O depósito de água não está completamente inserido, permitindo a entrada de ar na máquina de café. O anel vedante no fundo do depósito de água não foi retirado.	Certifique-se de que o depósito de água está na posição correta retirando-o, voltando a inseri-lo e empurrando-o firmemente para baixo. A máquina de café é vendida com um anel vedante para proteger o circuito de água. Retire-o antes da primeira utilização.
O café está demasiado frio.	Uma chávena fria reduzirá a temperatura da sua bebida.	Pré-aqueça a chávena enxaguando-a com água quente.
	A adição de leite reduzirá a temperatura da sua bebida.	Quer adicione leite quente ou frio, reduzirá sempre a temperatura do café. Pré-aqueça a chávena enxaguando-a com água quente.
	A temperatura da máquina não está corretamente regulada.	Verifique a temperatura da máquina e regule-a para o nível máximo (consultar 'Personalizar a temperatura do café').
O café fica muito fraco.	O moinho está regulado para uma moagem grossa.	Regule o nível de moagem para um número menor (consultar 'Regular o moinho'). Tem de preparar 1 a 2 chávenas para conseguir um sabor diferente.

Problema	Causa	Solução
	O café moído não é suficiente.	Aumente a quantidade através do botão Grind Amount (Quantidade de café moído).
O leite não faz espuma.	O tipo de leite utilizado não é apropriado.	A quantidade e a qualidade da espuma variam consoante o tipo de leite. Para obter uma boa espuma, utilize leite meio gordo, leite gordo ou leite sem lactose.
	O tubo de vapor está obstruído.	Limpe o tubo de vapor (consultar 'Limpar o tubo de vapor quando estiver obstruído').
	O tubo de vapor está demasiadamente inserido no recipiente de leite.	Ajuste a profundidade a que o tubo de vapor está inserido no leite (consultar 'Preparar leite espumado').
Não existe fluxo de café ou o fluxo é lento.	O moinho está regulado para uma moagem fina.	Regule o nível de moagem para um número maior (consultar 'Regular o moinho'). Tenha em atenção que isto pode afetar o sabor do café.
	O filtro tem demasiado café moído.	Reduza a quantidade de café moído no filtro através do botão Grind amount (Quantidade de café moído).
	O filtro utilizado não é apropriado.	Utilize um filtro adequado para esta máquina de café.
	O filtro no porta-filtros está obstruído.	Utilize um filtro diferente para testar. Se o filtro funcionar normalmente, significa que o filtro original está obstruído e tem de ser limpo (consultar 'Limpar o porta-filtros, filtro e grupo de preparação').
	A saída de café do porta-filtros está obstruída.	Também pode utilizar a extremidade fina da agulha de limpeza para remover resíduos da saída de café e dos orifícios do porta-filtros.
O café sai pelos rebordos do porta-filtros.	O porta-filtros não está corretamente bloqueado no grupo de preparação.	Bloqueie corretamente o porta-filtros no grupo de preparação.
	O rebordo superior do porta-filtros está sujo.	Após a moagem, retire os resíduos de café existentes no rebordo do porta-filtros.
	O filtro não foi introduzido corretamente.	Introduza o filtro corretamente. Certifique-se de que o rebordo não ultrapassa o rebordo do porta-filtros.
	Há resíduos de café no suporte do porta-filtros do grupo de preparação.	Limpe o suporte do porta-filtros com a escova de limpeza.

Problema	Causa	Solução
	O filtro tem demasiado café moído.	Reduza a quantidade de café moído no filtro através do botão Grind amount (Quantidade de café moído).
Sai cada vez menos café moído pela saída de café moído durante a moagem.	A saída de café moído está obstruída.	Limpe o moinho e a saída de café moído (consultar 'Limpar o moinho e a saída de café moído').
O café moído dispersa-se durante a moagem.	Não está a utilizar anel de dosagem.	Instale o anel de dosagem antes de iniciar a moagem.
	Há demasiado café moído.	Antes de a moagem terminar automaticamente, prima e solte o botão Grinder (Moinho) para a terminar e reduzir a quantidade de café moído.
Não é possível instalar o porta-filtros normalmente.	O porta-filtros não está corretamente inserido no grupo de preparação.	Instale o porta-filtros.
	O porta-filtros não foi apertado rodando a partir da posição de inserção mais à esquerda.	Instale o porta-filtros.
A quantidade de café moído varia.	Foi utilizado um nível de moagem diferente.	Isto é normal. Níveis de moagem diferentes podem produzir diferentes quantidades de café moído.
	Foi utilizado um tipo de grãos de café diferente.	Isto é normal. Grãos com diferentes graus de torra ou de marcas diferentes produzem quantidades de café moído diferentes, mesmo com um nível de moagem igual.
	Foi utilizado um café em grão mais recente que outro.	Isto é normal. Cafés em grão com diferentes períodos de armazenamento produzem quantidades de café moído diferentes, mesmo com um nível de moagem igual.
A máquina para a preparação do café e o indicador de vapor/água quente pisca a vermelho.	A máquina não tem água.	Encha o depósito de água e volte a colocá-lo.

Especificações técnicas

O fabricante reserva-se o direito de melhorar as especificações técnicas do produto. Todas as quantidades predefinidas são aproximadas.

Descrição	Valor
Tamanho (a x l x p)	410 x 320 x 335 mm

164 Português

Peso sem a embalagem	8,0 kg
Peso com a embalagem	13,5 kg
Comprimento do cabo de ligação	1 m
Tipo de ficha	Tipo Y
Consumo de energia	220-240 V, 50-60 Hz, 1490-1750 W Aquecimento: 1340-1600 W, Moagem: 150 W
Consumo em modo de espera	< 0,5 w

Sisältö

Laitteen yleiskuvaus (kuva A)	165
Ohjauspaneeli (kuva B)	166
Johdanto	166
Käyttöönotto	166
Kahvin valmistaminen	167
Maitovaahdon valmistaminen	172
Kuuman veden valmistus	173
Kalkinpoisto	173
Automaattinen lepotila	174
Puhdistus ja huolto	174
Varoituskuvat	178
Vianmääritys	178
Tekniset tiedot	181

Laitteen yleiskuvaus (kuva A)

i Jotkin lisävarusteista koskevat vain tiettyjä malleja.

A1 Kahvipapusailiö	A10 Tippa-alusta
A2 Tuplapapusailiö	A11 Tippa-alustan ritilä
A3 Kahvimyllyn jauhin	A13 Vesisäiliön kansi
A4 Suodatinsihti	A14 Vesisäiliö
A5 Suodatinkahva	A15 Tampperialusta
A6 Ohjauspaneeli	A16 Höyryn / kuuman veden säätönuppi
A7 Jauhetun kahvin kannatin (jauhatusasetus)	A17 Vesisuutin
A8 Uuttopää	A18 Höyryputki
A9 Kahvipapujen erotin	

Lisätarvikkeet

A12 Puhdistusharja	A23 Puhdistusharja
A19 Kaksiseinäinen suodatinkori (yksi tai kaksi kuppia)	A24 Kahvimyllyn puhdistusharja
A20 Yksiseinäinen suodatinkori (yksi tai kaksi kuppia)	A25 Maitokannu lämpömittarilla
A21 Espressoletine	A26 Maitokannu
A22 Kalibroitu tampperi	

Ohjauspaneeli (kuva B)

Saat yleiskuvan kaikista painikkeista ja kuvakkeista kuvasta B. Löydät kuvauksen alta.

B1	Virtapainike	B6	Painemittari
B2	Kalkinpoiston merkkivalo	B7	Espresso
B3	Kahvimylly	B8	Tuplaespresso
B4	Yhden/kahden annoksen merkkivalot	B9	Americano
B5	Kahvipapujen määrän säätönappi	B10	Kuuman veden / höyryn säätönappi

Johdanto

Kiitos, että ostit Philipsin Barista Brew -espressokeitin! Hyödynnä tarjoamaamme tukea ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.home.id.

Lue erillinen turvallisuuslehtinen huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se vastaisen varalle.

Tarjoamme tukea osoitteessa <http://www.philips.com/support>, jotta pääset alkuun ja pystyt hyödyntämään laitetta parhaalla mahdollisella tavalla.

i Tästä puoliautomaattisesta espressokeittimestä on saatavilla useita versioita, jotka ovat toiminnoiltaan ja lisävarusteiltaan erilaisia. Esimerkiksi lämpömittarilla varustettu maitokannu ei sisälly kaikkiin versioihin. Kullakin versiolla on oma tyyppinumero, joka on merkitty laitteen pohjassa olevaan tietotarraan.

i Laitteen testauksessa on käytetty kahvia. Vaikka se on puhdistettu huolellisesti, laitteeseen on voinut jäädä kahvijäämiä. Takaamme kuitenkin, että laite on täysin uusi.

Käyttöönotto

1. Kahvipapusäiliön asennus ja vesisäiliön täyttö

i Varmista, että kahvimyllyn kaksi nuolta ovat kohdistettuna toistensa kanssa (kuva 1).

- 1 Varmista, että kahvipapusäiliön alustan kaksi I-merkkiä ovat kohdistettuna toistensa kanssa (kuva 2).
- 2 Paina kahvipapusäiliötä alas ja varmista, että säiliön lukkokuva on kohdistettuna espressokeittimen yläosan (kuva 3) kolmiokuvakkeen kanssa, ja kierrä kahvipapusäiliötä myötäpäivään (kuva 4).
- 3 Voit valita haluamasi jauhustustyyppin (kuva 5) kiertämällä kahvipapusäiliötä.

i Kahvimylly ja kahvipapusäiliö ovat tarkasti suunniteltuja osia, joten vältä irrottamista niistä usein sen jälkeen, kun olet asentanut ne.

- 4 Avaa vesisäiliön kansi, ota kiinni vesitankin yläosassa olevasta kahvasta ja poista vesitankki vetämällä kahvasta ylös (kuva 6).
- 5 Poista keltainen tiivisteliiska vesisäiliön pohjasta (kuva 7).
- 6 Täytä vesisäiliö puhtaalla vedellä säiliössä olevaan enimmäistasomerkkiin asti (kuva 8).
- 7 Ota kiinni yläosan kahvasta ja aseta vesisäiliö takaisin laitteeseen pystysuorassa. Sulje vesisäiliön kansi (kuva 9).

i Keltaista tiivisteliuskaa ei tarvitse laittaa takaisin paikoilleen: voit hävittää sen.

i Saadaksesi mahdollisimman hyväläatuista kahvia suosittelemme vaihtamaan vesisäiliön veden usein.

2. Laitteen käynnistäminen ensimmäistä kertaa

- 1 Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan..
- 2 Varmista, että höyryn valitsin on oikeassa asennossa (kuva 10).
- 3 Käynnistä laite painamalla (kuva 11) virtapainiketta.
 - Virtapainikkeen ja Espresso-painikkeen merkkivalot syttyvät.
- 4 Aseta kulho kuumavesi- /höyryputken ja uuttopään alle (kuva 29).
- 5 Tee huuhtelu painamalla Espresso-painiketta (kuva 12).
 - Uuttopäästä, kuumavesisuuttimesta ja höyryputkesta alkaa roiskua kuumaa vettä.
- 6 Kun vedentulo loppuu, virtapainike alkaa vilkkua ja laite alkaa lämmetä.

⚠ Varmista ensimmäisellä käyttökerralla, että painat Espresso-painiketta laitteen käynnistämisen jälkeen laitteen huuhtelemiseksi. Voit jauhaa kahvipapuja tai keittää kahvia vasta laitteen huuhtelun jälkeen.

⚠ Höyryputki saattaa kuumentua huuhtelun aikana. Palovamman välttämiseksi anna sen jäähtyä ennen kuin kosketat sitä.

Veden kovuuden valitseminen

- 1 Katkaise laitteesta virta.
- 2 Paina virtapainiketta ja Americano-painiketta samanaikaisesti kolme sekuntia. Kalkinpoiston ja virtapainikkeen merkkivalo vilkkuu.

Oletusvalintana on kova vesi, joten Americano-painikkeen valo palaa.

- Vaihda veden laatu keskikovaan painamalla Tuplaespresso-painiketta.
- Vaihda veden laatu keskikovaan painamalla Tuplaespresso-painiketta.

Kun olet valinnut haluamasi veden kovuuden, paina virtapainiketta vahvistaaksesi valinta.

⚠ Jos haluat määrittää alueesi veden kovuuden, voit pyytää veden kovuuden testauspakkauksen HD5085/01 lähimmältä Philips-jälleenmyyjältä tai Philipsin verkkosivuilta.

Testiliuska Philips

Pehmeä vesi	4 vihreää pistettä	< 3 dH
Keskikova vesi	1 punainen piste	> 4 dH
Keskikova vesi	2 punaista pistettä	> 7 dH
Kova vesi	3 punaista pistettä	> 14 dH
Kova vesi	4 punaista pistettä	> 21 dH

Kahvin valmistaminen

Kahvimyllyn asentaminen

Kahvipapujen jauhatustyyppi vaikuttaa merkittävästi kahvin valmistusprosessiin, kuten paineen ja virtauksen voimakkuuteen, jotka vaikuttavat espresson makuun.

Tässä laitteessa on 15 jauhatuskarkeutta (1–15). Mitä pienempi jauhatusasetus on, sitä hienommaksi kahvipavut jauhetaan ja sitä vahvempaa kahvista tulee.

Erilaiset kahvipavut ja paahtoasteet saattavat vaatia erilaisen jauhatuskarkeuden, mikä vaikuttaa jauhetun kahvin määrään.

Espressolle/americanolle suositellaan jauhatuskarkeutta 1–4. Pitkään uutetuissa kahveissa (kuten lungo) jauhatuskarkeus 5–10 on paras (kuva 5).

Yksi- tai kaksiseinäisen suodatinkorin valinta

- Kaksiseinäinen suodatinkori (yksi tai kaksi kuppia):

Keittimen mukana tulevalla kaksiseinäisellä suodatinkorilla (kuva 13) voit valmistaa espressoa, jossa on crema, jopa ensimmäisellä käyttökerralla. Suodatinkori auttaa myös varmistamaan optimaalisen paineen.

- Yksiseinäinen suodatinkori (yksi tai kaksi kuppia):

Keittimen mukana tuleva yksiseinäinen suodatinkori (kuva 14) on samanlainen kuin ammattilaistason keittimissä käytettävät suodatinkorit, joiden käyttö vaatii enemmän käsityötä ja kokemusta. Yksiseinäisellä suodatinkorilla voit helpommin muuttaa kahvin uuttoaikaa, makua ja rakennetta omien mieltymystesi mukaiseksi, kun olet löytänyt oikeat asetukset.

Papujen valinta tuplapapusailiöstä

Jos sinulla on tuplapapusailiö, voit ennen jauhamista valita, minkä tyyppisiä papuja käytetään. Jos olet jo ladannut säiliöön erityyppisiä papuja, voit valintasäätimellä valita jommankumman osastoista tai papujen sekoituksen.

i On normaalia, että jauhetun kahvin ulostuloaukkoon jää kahvia. Kun vaihdat papuosastoa, jauha jäljellä olevat pavut ja puhdista ulostuloaukko kahvijäämistä.

Papujen jauhaminen

- 1 Valitse yhden tai kahden kupin suodatinkori.
 - Suodatinkoria vaihtaessasi voit helposti poistaa suodatinkahvassa olevan edellisen korin uuden suodatinkorin reunuksen avulla (kuva 15).
- 2 Kiinnitä suodatinsihti suodatinkahvaan (kuva 16).
- 3 Kohdista suodatinkahva kahvimyllyn kannattimen kanssa vaakasuoraan (kuva 17).
 - Säädä jauhettujen kahvipapujen määrää säätönupilla
- 4 Valitse automaattinen jauhatus painamalla kahvimyllyn painiketta kolme sekuntia ja valitse 1 tai 2 annosta. Aloita sitten jauhaminen painamalla kahvimyllyn painiketta.
 - Kun käytät yhden kupin suodatinkoria, valitse 1 annos. Kun käytät kahden kupin suodatinkoria, valitse 2 annosta.
 - Jos haluat keskeyttää jauhamisen, paina kahvimyllyn painiketta uudelleen.
- 5 Jos haluat jauhaa manuaalisesti, pidä suodatinkahvaa kädessäsi, työnnä se kahvimyllyn kannattimeen ja pidä paikoillaan, kunnes tarvittava määrä kahvia on jauhettu.

i Suosittelemme käyttämään 12–14 grammaa kahvipapuja yhteen kupilliseen ja 18–20 grammaa kahteen kupilliseen. Voit käyttää digitaalista vaakaa kahvipapujen mittaamiseen. Voit arvioida karkeasti kahvipapujen oikean määrän suodatinkorin Max-merkinnän avulla.

i Varmista, että kahvipapusailiö on asennettu ja kiinnitetty paikoilleen, ennen kuin lisää siihen kahvipapuja ja käytät keitintä.

i Lisää kahvipapusaäiliöön vain paahdettuja kahvipapuja. Älä lisää kahvisäiliöön raakoja kahvipapuja, jauhattua kahvia, pikakahvia tai muita aineita, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta.

i Tarkkaile jauhetun kahvin määrää jauhannan aikana ja varo, ettei jauhetun kahvin ulostuloaukko tukkeudu (kuva 18).

i Jauhetun kahvin määrä voi vaihdella käytetyistä pavuista riippuen, kun käytetään automaattista jauhatusta. Jauhatusasetuksia on mahdollisesti muutettava kullekin kahvipaputyypille soveltuvan uuttopaineen mukaan (katso 'Optimaalinen uutto').

i Kun pavut alkavat selvästi kolistaa kahvimyllyssä, puhdista kahvipapukuilu (katso 'Kahvimyllyn ja jauhetun kahvin ulostuloaukon puhdistus').

Tamppaaminen

- 1 Poista suodatinkahva kahvimyllyn kannattimesta.
- 2 Poista suodatinsihti suodatinkahvasta (kuva 19).
- 3 Aseta pehmustetulla alaosalla varustettu suodatinkahva työtasolle tamppaamista varten (kuva 20).
- 4 Napauta suodatinkahvaa hellästi useita kertoja, jotta kahvi asettuu tasaisesti suodatinkoriin (kuva 21).
- 5 Käytä kalibroitua tampperia kahvin tamppaamiseen.
- 6 Varmista, että jauhettu kahvi ei ylitä suodatinkorin enimmäisviivaa tamppaamisen jälkeen.
 - Ihannetapauksessa kahvijauheen korkeus on tamppaamisen jälkeen tarkasti maksimiviivan alapuolella.

Espresson valmistaminen

- 1 Aseta suodatinkahva uuttopäähän.
 - Kohdista suodatinkahva uuttopäässä olevan kolmiokuvion kanssa ja aseta suodatinkahva ylöspäin uuttopäähän (kuva 22). Lukitse sitten suodatinkahva paikalleen kiertämällä sitä (kuva 23) myötäpäivään keskelle.
- 2 Käynnistä kahvin uuttaminen painamalla Espresso- tai Tuplaespresso- painikkeita (kuva 24).
 - Jos haluat lopettaa kahvin uuttamisen, ennen kuin laite on valmis, paina painiketta uudelleen.

i Jos virtapainikkeen merkkivalo välähtää, laite on esilämmitystilassa, eikä kahvin valmistusta voida aloittaa. Kun kaikki painikkeiden merkkivalot palavat tasaisesti, kahvin valmistus voidaan aloittaa.

i Kun uutto on päättynyt, tippa-alustan yläpuolella voi olla höyryä ja pumpusta saattaa kuulua ääntä. Tämä on normaalia ja johtuu laitteen paineen laskemisesta.

i Kun uuttopaine on liian korkea, laite ei enää annostele kahvia. Tällöin merkkivalo vilkkuu.

i Espresson tilavuus on noin 40 ml ja tuplaespresson tilavuus noin 80 ml.

Americanon valmistaminen

Americano valmistetaan lisäämällä espressoon kuumaa vettä vesisuuttimesta.

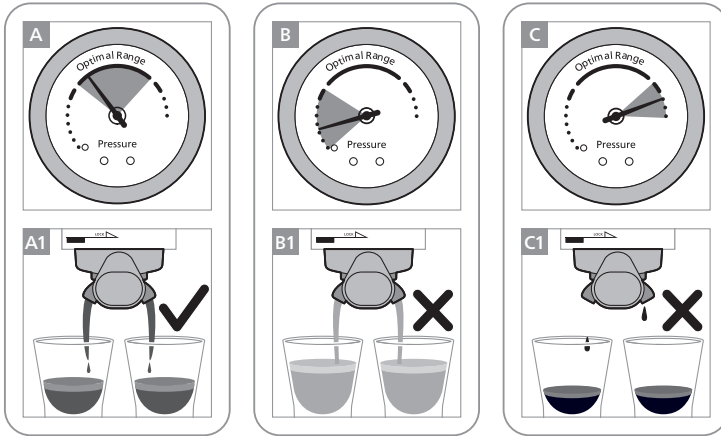
- 1 Kohdista suodatinkahva uuttopäässä olevan kolmiokuvion kanssa ja aseta suodatinkahva ylöspäin uuttopäähän (kuva 22). Lukitse sitten kahva paikalleen kiertämällä sitä myötäpäivään keskelle (kuva 23).
- 2 Aseta suurikokoinen kuppi suodatinkahvan aukkojen ja Americano-kuumavesisuuttimen alle (kuva 25).
- 3 Valmista ensin kupillinen espressoa painamalla Americano-painiketta.

4 Kun espresso on valmis, laite valmistaa americanon lisäämällä espressoon kuumaa vettä vesisuuttimesta.

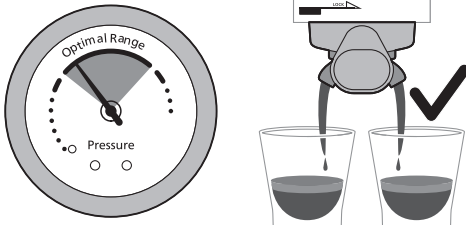
i Kuumavesisuutin saattaa kuumentua. Voit välttää palovammat antamalla laitteen jäähtyä ensin.

Optimaalinen uutto

Paine on merkittävä tekijä espresson uuttamisessa. Painemittari osoittaa käytetyn paineen, mikä helpottaa espresson optimaalista uuttamista. Kun käytät erityyppisiä kahvipapuja, suosittelemme säätämään jauhatusasetuksia saavutetun painealueen mukaisesti.

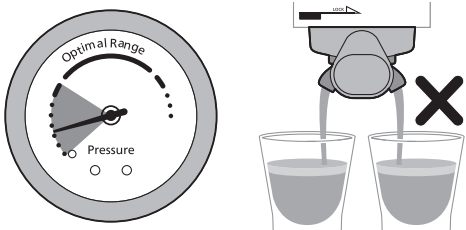


Optimaalista uuttota varten virtauksen on oltava tasainen, creman runsas ja samettinen ja kahvin maun tasapainoinen. Paineen on oltava optimaalisella alueella.



Liian matala paine

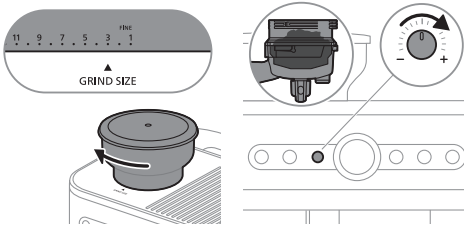
Jos paine on liian matala, virtaus on nopea, crema ohut ja vaalea ja kahvin maku hapan ja ohut. Paine on matalalla alueella.



- 1 Säädä jauhatus hienommalle tasolle.
- 2 Jos paine on edelleen liian matala, lisää jauhattavan kahvin määrää kääntämällä jauhatusmäärän säädintä oikealle (+).

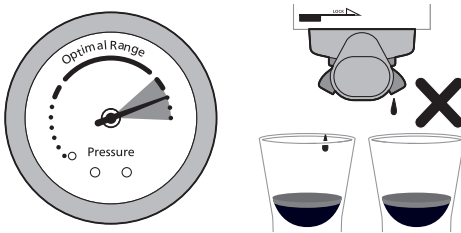
3 Saatat tarvita useita yrityksiä optimaalisen uuton saavuttamiseksi, joten toista vaiheita 1 ja 2 tarpeen mukaan.

4

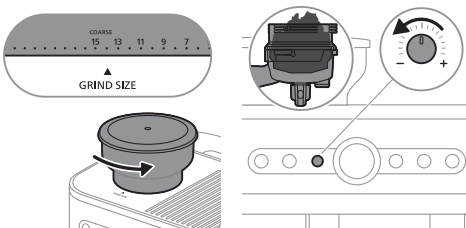


Liian korkea paine

Jos paine on liian korkea, tuloksena on vain tiputtelua tai ei lainkaan virtausta, tumma ja epätasainen crema, kitkerä ja palaneen makuinen kahvi. Paine on korkealla alueella.



- 1 Säädä jauhatusta karkeammalle tasolle.
- 2 Jos paine on edelleen liian korkea, pienennä jauhettavan kahvin määrää kääntämällä jauhatusmäärän säädintä vasemmalle (–).
- 3 Saatat tarvita useita yrityksiä optimaalisen uuton saavuttamiseksi, joten toista vaiheita 1 ja 2 tarpeen mukaan.



Oletusannosten muokkaaminen

- 1 Aseta tampattua kahvia sisältävä suodatinkahva uuttopäähän.
- 2 Muokataksesi juomaa pidä valitsemasi juoman painiketta pohjassa. Kolmen sekunnin painalluksen jälkeen laite menee muokkaukseen ja antaa äänimerkin.
- 3 Vapauta painike, kun kupissa on haluamasi määrä juomaa. Asetus on valmis, kun laite antaa yhden äänimerkin.
- 4 Oletusannosten ohjelmoinnin jälkeen laite annostelee tämän uuden määrän aina kun haluat valmistaa kyseisen juoman.

i Voit valmistaa haluamasi määrän kahvia painamalla Americano-painiketta ja pitämällä sen painettuna. Vahvista uusi oletusannos vapauttamalla painike. Muokkaa veden annostelua toistamalla vaiheet.

i Espresso-n vähimmäistilavuus on noin 20 ml ja tuplaespresson vähimmäistilavuus noin 40 ml.

i Espresso-n enimmäistilavuus on noin 70 ml ja tuplaespresson enimmäistilavuus noin 120 ml.

i Americanon vähimmäismäärä on 20 ml ja enimmäismäärä on 70 ml. Kuumen veden vähimmäismäärä on 50 ml ja enimmäismäärä on 200 ml.

Kahvin lämpötilan säätäminen

Voit myös säätää kahvin uuttolämpötilaa. Voit valita kolmesta asetuksesta: lämmin kahvi, keskilämmin kahvi, kuuma kahvi. Kuuminta uuttolämpötilaa käytettäessä kahvin maku muuttuu kitkerämmäksi ja hapokkuus vähenee. Matalinta uuttolämpötilaa käytettäessä kahvin maku muuttuu vähemmän kitkeräksi ja hapokkuus kasvaa.

- 1 Katkaise laitteesta virta.
- 2 Paina virtapainiketta ja Espresso-painiketta kolme sekuntia. Laite antaa äänimerkin.
- 3 Ota käyttöön haluamasi kahvin uuttolämpötila painamalla yhtä alla olevista painikkeista:
 - Ota käyttöön lämmin kahvi -asetus painamalla Espresso-painiketta.
 - Ota käyttöön keskilämmin kahvi -asetus painamalla Tuplaespresso-painiketta.
 - Ota käyttöön kuuma kahvi -asetus painamalla Americano-painiketta.

Kun olet valinnut haluamasi uuttolämpötilan, paina virtapainiketta vahvistaaksesi valinta.

Jos et sammuta laitetta, se sammuu automaattisesti 30 minuutin kuluttua.

Annosten palauttaminen tehdasasetusten mukaisiksi

- Espresso-asetusten palauttaminen: Käynnistä laite ja paina virtapainiketta ja Espresso-painiketta samanaikaisesti kolme sekuntia. Laite antaa kolme äänimerkkiä ja virtapainike ja Espresso-painike vilkkuvat kolme kertaa.
- Tuplaespresso-asetusten palauttaminen: Käynnistä laite ja paina virtapainiketta ja Tuplaespresso-painiketta samanaikaisesti kolme sekuntia. Laite antaa kolme äänimerkkiä ja virtapainike ja Tuplaespresso-painike vilkkuvat kolme kertaa.
- Americano-asetusten palauttaminen: Käynnistä laite ja paina virtapainiketta ja Americano-painiketta samanaikaisesti kolme sekuntia. Laite antaa kolme äänimerkkiä ja virtapainike ja Americano-painike vilkkuvat kolme kertaa.

Jokaisen tehdasasetusten palautuksen jälkeen laite siirtyy valmiustilaan.

Maitovaahdon valmistaminen

🔔 Käytä vaahdon parhaan mahdollisen laadun varmistamiseksi aina jääkaapista otettua maitoa.

Valmistelu

- 1 Kaada maitokannuun maitoa noin neljäsosa sen tilavuudesta (100 ml) cappuccinoa varten ja noin kolmasosa (150 ml) latte macchiatoa varten (kuva 26).
 - 2 Käännä säädin höyrysentoon höyryn esilämmityksen aloittamiseksi (kuva 27). Höyryn merkkivalo alkaa vilkkua.
- ⚠️** Parhaan tuloksen saavuttamiseksi älä ravista maitokannua tai pidä sitä suoraan pystyssä (kuva 28).
- 3 Odota noin 10–20 sekuntia, kunnes höyryn merkkivalo palaa tasaisesti. Laitteesta alkaa tulla höyryä.
 - 4 Odota vielä 5 sekuntia, kunnes höyry on tasaista ja kondensoitunut höyry poistettu. Sammuta sitten höyry (kuva 10).

- 5 Kierrä höyryputki keskelle maitokannun nokkaa ja aseta höyryputki maitokannuun kello kolmen tai kello yhdeksän suuntaan.

Vaahdotus

Vaahdotuksessa käytettävän ilman määrä määrittää maitovaahdon paksuuden ja juoksevuuden.

Mitä enemmän ilmaa, sitä paksumpi vaahtokerros ja vähemmän juoksevuutta. Mitä vähemmän ilmaa, sitä ohuempi vaahto ja parempi juoksevuus. Voit hallita ilman määrää säätämällä höyryputken syvyyttä suhteessa maidon pintaan ja vaahdotusaikaan.

- 1 Voit siirtää maitokannua ylemmäksi tai alemmaksi, jotta höyryputki on maitokannun nokassa noin 5 mm nestepinnan alapuolella.
- 2 Ala laskea höyryä kääntämällä kuuman veden / höyryn säädin höyry-asentoon.
- 3 Vaahdotus on sopivaa, kun kuulet paperin repimistä muistuttavan "sihisevän" äänen. Pidä höyryputki paikallaan niin, että muodostuu pyörteilyä.
- 4 Jatka vaahdottamista 5–15 sekuntia.

Emulgointi

Emulgoimalla voit vaikuttaa maitovaahdon tasaisuuteen ja tiheyteen. Suosittelemme upottamaan höyryputken maidon puoliväliin maitovaahdon tasalaatuisuuden varmistamiseksi.

- 1 Pidä maitokannun nokkaa kiinni höyryputkessa ja siirrä maitokannua hitaasti ylöspäin höyryputkea pitkin, kunnes höyryputki on noin 3 cm nestepinnan alapuolella. Pidä maitokannua paikallaan saadaksesi aikaan jatkuvaa pyörteilyä. Näin maitoa sekoittuu aiemmin muodostuneeseen vaahtoon ja saadaan kermaista vaahtoa.
- 2 Kun maitokannun pohja kuumenee, mikä tarkoittaa, että maito on saavuttanut ihanteellisen lämpötilan (noin 60–65 °C), kierrä kuuman veden / höyryn valitsin pois päältä -asentoon lopettaaksesi maidon vaahdottamisen.

⚠ Höyryputki kuumenee erittäin kuumaksi käytön aikana. Anna sen jäähtyä ennen kuin kosket siihen.

⚠ Puhdista höyryputki jokaisen käyttökerran jälkeen kostealla liinalla hygieniasyistä ja jotta siihen ei pääse kertymään maitojäämiä.

Kuuman veden valmistus

- 1 Aseta kuppi höyryputken alle.
- 2 Valuta kuumaa vettä kääntämällä valitsin kuuman veden kohdalle. Tällöin höyryn / kuuman veden merkkivalo palaa.
- 3 Sulje kuuman veden virtaus kääntämällä höyryn / kuuman veden valitsin virrankatkaisuasentoon.

ⓘ Höyryputki kuumenee erittäin kuumaksi käytön aikana. Anna sen jäähtyä ennen kuin kosket siihen.

Kalkinpoisto

Kun Calc / Clean -valo palaa yhtäjaksoisesti, kalkki on poistettava laitteesta.

Älä missään tapauksessa käytä rikkihappoa, suolahappoa, sulfamiinihappoa tai etikkahappoa (viinietikkaa) sisältävää kalkinpoistoainetta, sillä se voi vahingoittaa kahvinkeitTIMEN vesijärjestelmää, eikä se ehkä poista kalkkia kunnolla.

Takuu raukeaa, jos käytät muuta kuin Philipsin kalkinpoistoainetta. Takuu raukeaa myös silloin, jos et poista kalkkia laitteesta.

Kalkinpoistoainetta ei toimiteta laitteen mukana. Voit ostaa Philips-kalkinpoistoainetta paikalliselta jälleenmyyjältä tai verkkokaupasta (<http://www.philips.com/support>).

Kalkinpoisto koostuu yhdestä kalkinpoisto-ohjelmasta (noin 4 minuuttia) ja yhdestä huuhteluohjelmasta (noin 3 minuuttia).

Kalkinpoisto

- 1 Kytke kahvinkeitin virta.
- 2 Irrota tippa-alusta, tyhjennä se vedestä ja aseta se paikalleen.
- 3 Irrota vesisäiliö ja tyhjennä se.
- 4 Kaada vesisäiliöön Philipsin kalkinpoistoinetta (CA6700) kalkinpoistoon tarvittavaan tasoon asti (vesisäiliössä on kalkinpoisto-kuvake).
- 5 Aseta vesisäiliö takaisin paikalleen ja aseta suurikokoinen kulho ($\geq 1,2$ l) uuttopään ja höyryputken alle nesteen keräämistä varten (kuva 29).
- 6 Aloita kalkinpoisto painamalla Espresso- ja Tuplaespresso-painikkeita samanaikaisesti kolme sekuntia. Huomioi merkkiäni.
- 7 Laite annostelee kalkinpoistoaineen. Laitteen virta katkeaa automaattisesti kalkinpoiston valmistuttua.
- 8 Irrota vesisäiliö ja huuhtelee mahdolliset kalkinpoistoaineen jäämät puhtaalla vedellä.
- 9 Täytä vesisäiliö puhtaalla vedellä säiliössä olevaan enimmäistasomerkkiin asti (kuva 8).
- 10 Tyhjennä kulho ja aseta se takaisin uuttopään ja höyryputken alle veden keräämistä varten.
- 11 Paina virtapainiketta. Espresso-painikkeen merkkivalo syttyy.
- 12 Paina Espresso-painiketta ja anna laitteen valuttaa vettä.
- 13 Kun laite on valuttanut tarpeeksi vettä, kalkinpoisto päättyy ja laite on automaattisesti valmis valmistamaan kahvia.

Automaattinen lepotila

Jos laitetta ei käytetä 30 minuuttiin, se menee automaattisesti lepotilaan ja kaikki merkkivalot sammuvat. Voit ottaa laitteen uudelleen käyttöön painamalla virtapainiketta.

i Voit myös sammuttaa laitteen painamalla virtapainiketta, kun laite on käynnissä.

Puhdistus ja huolto

Säännöllinen puhdistus ja huolto pitävät kahvinkeitin huippukunnossa sekä varmistavat kahvin hyvän maun pitkäksi aikaa.

Alla olevassa taulukossa on yksityiskohtainen kuvaus siitä, milloin ja miten kahvinkeitin irrotettavat osat on puhdistettava.

Osa	Puhdistusajankohta	Puhdistustapa
Suodatinkahva, suodatinkori ja uuttopää	Jokaisen käyttökerran jälkeen.	Huuhtelee suodatinkahvan ja suodatinkorin sisä- ja ulko-osat huolellisesti (katso 'Suodatinkahvan, suodatinkorin ja uuttopään puhdistus').
Suodatinkori	Kun suodatinkorin reiät ovat tukkeutuneet.	Puhdistaa rei'issä olevat jäämät puhdistusyökalun ohuella päällä (katso 'Tukkeutuneen suodatinkorin puhdistus').

Osa	Puhdistusajankohta	Puhdistustapa
Suodatinkahva ja suodatinkori	Kuukauden välein	Käytä Philipsin kahviöljynpoistotabletteja suodatinkahvan ja suodatinkorien puhdistamiseen (katso 'Suodatinkahvan ja suodatinkorin kuukausittainen puhdistus').
Höyryputki	Jokaisen käyttökerran jälkeen.	Pyyhi höyryputki kostealla liinalla ja tyhjennä se (katso 'Höyryputken puhdistus jokaisen käyttökerran jälkeen').
Höyryputki	Kun se on tukossa.	Puhdista jäämät höyryputken pään rei'istä puhdistustyökalun paksulla päällä (katso 'Tukkeutuneen kuumavesi-/höyryputken puhdistus').
Höyryputki	Kuukauden välein	Puhdista höyryputki Philipsin maitojärjestelmän puhdistusaineella (katso 'Höyryputken puhdistus kerran kuussa Philipsin maitojärjestelmän puhdistusaineella').
KahvinkeitTIMEN pinnat	Viikon välein.	Pyyhi kahvitahrat ja -jäämät kostealla liinalla kahvinkeitTIMEN etuosasta joka viikko. Älä käytä hankaavia materiaaleja, kuten teräsvillaa tai hankaussieniä, sillä ne voivat irrottaa maalipinnan.
Kahvimylly ja jauhetun kahvin ulostuloaukko	Kahden viikon välein.	Puhdista kahvimylly ja jauhetun kahvin ulostuloaukko puhdistusharjalla (katso 'Kahvimyllyn ja jauhetun kahvin ulostuloaukon puhdistus').
Kahvipapusailiö	Kahden viikon välein.	Tyhjennä kahvipapusailiö, lisää pieni määrä hajutonta pesuainetta ja huuhtelee juoksevalla vedellä.
Tippa-alusta	Tyhjennä tippa-alusta joka päivä tai kun punainen täyden tippa-alustan ilmaisin tulee esiin. Puhdista tippa-alusta viikon välein.	Irrota tippa-alusta, lisää hieman pesuainetta ja huuhtelee se juoksevalla vedellä. Voit myös puhdistaa sen astianpesukoneessa.
Vesisäiliö	Viikon välein.	Huuhtelee vesisäiliö juoksevalla vedellä joka viikko.

Suodatinkahvan, suodatinkorin ja uuttopään puhdistus

Suodatinkahvan, suodatinkorin ja uuttopään puhdistus jokaisen käyttökerran jälkeen

- 1 Poista kahvijauhe suodatinkahvasta.
- 2 Aseta suodatinkahva takaisin uuttopäähän.
- 3 Huuhtelee uuttopään, suodatinkahvan ja suodatinkorin sisä- ja ulko-osat huolellisesti kuumalla vedellä painamalla Espresso-painiketta. Huuhtelu kuumalla vedellä poistaa tehokkaasti jäämät ja kahvirasvan.

- 4 Poista suodatinkahva uuttopäästä ja huuhtelee huolellisesti suodatinkahva ja suodatinkori juoksevalle vedellä, jotta niiden sisä- ja ulkopinnat puhdistuvat.
- 5 Anna suodatinkorin ja suodatinkahvan kuivua, ennen kuin laitat ne takaisin paikoilleen.

i Älä pese suodatinkahvaa astianpesukoneessa, sillä suodatinkahva voi vahingoittua.

Tukkeutuneen suodatinkorin puhdistus

- 1 Jos suodatinkori on tukkeutunut, puhdista rei'issä olevat jäämät (kuva 30) puhdistustyökalun ohuella päällä (kuva 31).
- 2 Voit puhdistaa puhdistustyökalulla myös kahvin ulostuloaukon ja suodatinkahvan reiät.

Suodatinkahvan ja suodatinkorin kuukausittainen puhdistus

i Käytä vain Philips-kahviöljynpoistotabletteja (CA6704).

- 1 Liuota Philips-kahviöljynpoistotabletti kulholliseen haaleaa vettä.
- 2 Liota suodatinkoreja ja suodatinkahvaa liuoksessa 20 minuuttia.
- 3 Huuhtelee suodatinkorit ja suodatinkahva huolellisesti.

Höyryputken puhdistus

Höyryputken puhdistus jokaisen käyttökerran jälkeen

Puhdista höyryputki jokaisen käytön jälkeen, jotta se pysyy puhtaana ja siihen ei keräännä maitojäämiä.

- 1 Pyyhi höyryputki kostealla liinalla välittömästi jokaisen käyttökerran jälkeen.
- 2 Poista maitojäämät valuttamalla höyryä 5–10 sekuntia.
 - Jos höyryputkea ei puhdisteta, se voi vaikuttaa maidon makuun.

Tukkeutuneen kuumavesi-/höyryputken puhdistus

Jos jokin höyryputken päässä olevista rei'istä on tukkeutunut, puhdista se seuraavien ohjeiden mukaisesti.

- 1 Katkaise kahvinkeitin virta.
- 2 Puhdista kuumavesi-/höyryputken pään reiässä olevat jäämät puhdistustyökalun paksulla päällä (kuva 32).

Höyryputken puhdistus kerran kuussa Philipsin maitojärjestelmän puhdistusaineella

- 1 Kaada maitokannuun yksi pussi Philipsin maitojärjestelmän puhdistusainetta.
- 2 Laita maitokannuun 240 ml kuumaa vettä.
- 3 Aseta höyryputki kannuun.
- 4 Anna höyryputken liota kannussa 20 minuuttia (kuva 33).
- 5 Käännä kuumen veden / höyryn valitsin höyrykuvakkeen kohdalle ja laske höyryä 10 sekunnin ajan.
- 6 Lopeta höyryn virtaus kääntämällä kuumen veden / höyryn valitsin virrankatkaisuasentoon.
- 7 Anna höyryputken liota kannussa 30 sekuntia lisää.
- 8 Toista vaiheet 5–7 vielä kaksi kertaa.
- 9 Tyhjennä ja huuhtelee kannu perusteellisesti.
- 10 Aseta tyhjä kannu takaisin höyryputken alle.
- 11 Huuhdo pois mahdolliset puhdistusliuoksen jäämät kääntämällä kuumen veden / höyryn valitsin höyrykuvakkeen kohdalle ja laskemalla höyryä 10 sekunnin ajan.
- 12 Tyhjennä ja huuhtelee kannu perusteellisesti.
- 13 Pyyhi höyryputki puhtaalla kostealla liinalla.

Kahvimyllyn ja jauhetun kahvin ulostuloaukon puhdistus

Puhdista kahvimylly ja jauhetun kahvin ulostuloaukko kahden viikon välein, jotta ulostuloaukko ei tukkeudu ja kahvin jauhaminen onnistuu hyvin. Varmista, että kahvipapusailiö on tyhjä, ennen kuin aloitat puhdistuksen. Varmista, että kahvimyllyn jauhantamekanismi toimii normaalisti, eikä jauhettua kahvia valu ulostuloaukosta, kun jauhantamekanismi on käynnissä.

- 1 Tarkista kahvipapusailiö ja varmista, että se on tyhjä.
- 2 Poista kahvipapusailiö kahvinkeittimestä kiertämällä sitä vastapäivään (kuva 34).
- 3 Irrota yläosan terä (kuva 35) ja puhdista sisäänrakennettu terä puhdistusharjalla (kuva 36). Puhdista kahvimyllyn säiliö ja jauhetun kahvin kuilu kahvimyllyn puhdistusharjalla (kuva 37).
- 4 Aseta kahvimyllyn terä (kuva 38) ja kahvipapusailiö takaisin paikoilleen (kuva 4).
- 5 Aseta suodatinkahva kahvimyllyn ja aloita jauhanta. Puhdista mahdolliset jauhejäämät kahvimyllyn säiliöstä antamalla laitteen olla käynnissä ilman kahvipapuja. Puhdistus on valmis.

i Älä huuhtelee sisäänrakennettua kahvimyllyä vedellä.

i Jos myllyssä on edelleen jauhejäämiä, toista vaihe 5.

i Ennen puhdistuksen aloittamista varmista, että kahvipapusailiö on tyhjä, sillä kahvipavut voivat vahingoittaa säiliön sisäosia, kun irrotat sen.

Kahvipapusailiön puhdistus

- 1 Tyhjennä kahvipapusailiö.
- 2 Lisää pieni määrä hajutonta pesuainetta ja huuhtelee juoksevilla vedellä.
- 3 Pyyhi pinta liinalla ja anna kuivua ennen käyttöä.

Tippa-alustan puhdistus

Tippa-alustan päivittäinen puhdistus

Tyhjennä tippa-alusta päivittäin tai heti, kun punainen täyden tippa-alustan ilmaisin tulee esiin.

Tippa-alustan puhdistus kerran viikossa

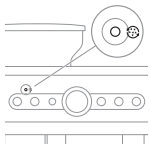
- 1 Irrota tippa-alusta laitteesta.
- 2 Lisää pieni määrä pesuainetta tippa-alustaan.
- 3 Huuhtelee tippa-alusta juoksevilla vedellä tai pese se astianpesukoneessa.

Vesisäiliön puhdistus kerran viikossa

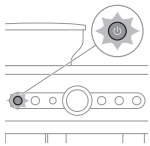
Huuhtelee vesisäiliö juoksevilla vedellä kerran viikossa.

Varoituskuvakkeet

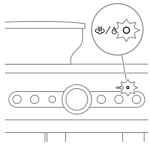
Varoituskuvake Ratkaisu



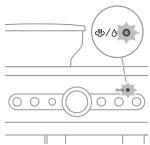
Kalkinpuhdistuksen/puhdistuksen ilmaisin palaa: poista kahvinkeitimestä kalkki (katso 'Kalkinpoisto').



Virtapainikkeen valo vilkkuu: kahvinkeitin lämpenee.



Höyryn / kuuman veden ilmaisin vilkkuu valkoisena: kahvinkeitin lämpenee ja valmistelee kuuman veden / höyryn toimintoa.



Höyryn / kuuman veden ilmaisin vilkkuu punaisena: kahvinkeitin ilmoittaa, että vettä ei ole tarpeeksi. Tämä voi tapahtua kahdesta syystä: 1. vesitankissa ei ole tarpeeksi vettä, tai 2. veden pumppaus lopetettiin liiallisen paineen vuoksi.

Vianmääritys

Tähän osaan on koottu tavallisimmat kahvinkeitimen käytössä ilmenevät ongelmat. Jos tarvitset apua jonkin ongelman ratkaisemisessa, ota yhteyttä paikalliseen asiakaspalvelukeskukseen. Katso yhteystiedot takuukortista.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Kahvinkeitin ei käynnisty.	Kahvinkeitintä ei ole liitetty pistorasiaan.	Liitä kahvinkeitin pistorasiaan.
Kahvinkeitin vaikuttaa vuotavan.	Tippa-alusta on liian täynnä, ja näyttää siltä, että keitin vuotaisi.	Tyhjennä tippa-alusta.
	Vesisäiliö ei ole oikeassa asennossa.	Kiinnitä vesisäiliö uudelleen työntämällä sitä alaspäin kahvinkeittimeen.
	Vesisäiliötä ei ole asetettu kokonaan paikalleen, ja kahvinkone imee sisäänsä ilmaa.	Varmista, että vesisäiliö on kiinnitetty oikein: irrota se, aseta se uudelleen paikalleen ja työnnä alaspäin napakasti.
	Laitetta ei ole asetettu tasaiselle pinnalle.	Aseta kahvinkeitin tasaiselle pinnalle, jotta tippa-alustasta ei valu vettä.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Kahvinkeitimestä tulee höyryä tai siitä kuuluu sihisevä tai koliseva ääni, kun se käynnistetään tai kahvia valmistetaan.	Tämä on normaalia. Ääni kuuluu paineen vapautusventtiilistä ja kuuluu laitteen normaaliin toimintaan.	
Kahvinkeitimestä lähtee kova ääni, eikä se valmista kahvia.	Vesisäiliössä ei ole vettä.	Täytä vesisäiliö vedellä.
	Vesisäiliötä ei ole asetettu kokonaan paikalleen, ja kahvinkone imee sisäänsä ilmaa. Vesisäiliön pohjassa olevaa tiivisterengasta ei ole poistettu.	Varmista, että vesisäiliö on kiinnitetty oikein: irrota se, aseta se uudelleen paikalleen ja työnnä alaspäin napakasti. Kahvinkeitimessä on tiivisterengas, joka suojaa keittimen vesijärjestelmää. Poista tiivisterengas ennen ensimmäistä käyttöä.
Kahvi on liian kylmää.	Kylmä kuppi alentaa juoman lämpötilaa.	Esilämmitä kuppi huuhtelemalla se kuumalla vedellä.
	Maidon lisääminen alentaa juoman lämpötilaa.	Lisäätpä kuumaa tai kylmää maitoa, maidon lisääminen alentaa aina kahvin lämpötilaa. Esilämmitä kuppi huuhtelemalla se kuumalla vedellä.
	Kahvinkeitimen lämpötilaa ei ole asetettu oikein.	Tarkista keittimen lämpötila-asetukset, ja valitse korkein asetus (katso 'Kahvin lämpötilan säätäminen').
Kahvi on liian laihaa.	Jauhatusasetus on liian karkea.	Aseta jauhatusasetus pienemmälle tasolle (katso 'Kahvimyllyn asentaminen'). Sinun on valmistettava yksi tai kaksi juomaa, ennen kuin huomaat eron.
	Jauhettua kahvia ei ole tarpeeksi.	Jauha kahvia lisää Kahvipapujen määrän säätönupilla.
Maito ei vaahdoudu.	Käytetty maito ei sovi vaahdottamiseen.	Vaahdon määrä ja laatu vaihtelevat käytetyn maidon mukaan. Käytä kevytmaitoa, täysmaitoa tai laktoositonta maitoa saadaksesi hyvän vaahdon.
	Höyryputki on tukossa.	Puhdista höyryputki (katso 'Tukkeutuneen kuumavesi-/höyryputken puhdistus').
	Höyryputki on liian syvällä maitokannussa.	Säädä maitokannun asentoa niin, ettei höyryputki uppoa liian syvälle maitoon (katso 'Maitovaahdon valmistaminen').
Keittimestä ei tule kahvia tai sitä tulee hitaasti.	Jauhatusasetus on liian hieno.	Aseta jauhatuskarkeus karkeammalle tasolle (katso 'Kahvimyllyn asentaminen'). Huomaa, että tämä voi vaikuttaa kahvin makuun.
	Suodatinkorissa on liikaa jauhettua kahvia.	Vähennä kahvin määrää suodatinkorissa kahvipapujen määrän säätönupilla.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
	Vääränlainen suodatinkori.	Käytä tähän kahvinkeittimeen sopivaa suodatinkoria.
	Suodatinkahvan suodatinkori on tukossa.	Kokeile käyttää toista suodatinkoria. Jos toinen suodatinkori toimii normaalisti, se tarkoittaa, että ensimmäinen suodatinkori on tukossa ja se on puhdistettava (katso 'Suodatinkahvan, suodatinkorin ja uuttopään puhdistus').
	Suodatinkahvan kahvisuutin on tukossa.	Voit myös puhdistaa suodatinkahvan kahvin ulostuloaukon ja reiät puhdistustyökalun ohuella päällä.
Kahvi valuu suodatinkahvan reunan yli.	Suodatinkahva ei ole kunnolla kiinnitetty uuttopäähän.	Kiinnitä suodatinkahva kunnolla uuttopäähän.
	Suodatinkahvan yläreuna on likainen.	Poista jauhejäämät suodatinkahvan reunasta kahvin jauhamisen jälkeen.
	Suodatinkoria ei ole asetettu oikein.	Aseta suodatinkori oikein. Varmista, ettei sen reuna ylitä suodatinkahvan reunaa.
	Uuttopään suodatinkahvan kannattimessa on kahvijäämiä.	Puhdista uuttopään suodatinkahvan kannatin puhdistusharjalla.
	Suodatinkorissa on liikaa jauhattua kahvia.	Vähennä kahvin määrää suodatinkorissa kahvipapujen määrän säätonupilla.
Kahvimyllyn ulostuloaukosta tulevan jauhetun kahvin määrä vähenee aina vain.	Jauhetun kahvin ulostuloaukko on tukkeutunut.	Puhdista kahvimylly ja jauhetun kahvin ulostuloaukko (katso 'Kahvimyllyn ja jauhetun kahvin ulostuloaukon puhdistus').
Jauhettu kahvi roiskuu ympäriinsä jauhamisen aikana.	Suodatinshihti ei ole paikoillaan.	Aseta suodatinshihti paikoilleen, ennen kuin aloitat kahvin jauhamisen.
	Jauhattua kahvia on liikaa.	Vähennä jauhetun kahvin määrää painamalla ja vapauttamalla kahvimyllyn painike, ennen kuin jauhanta päättyy automaattisesti.
Suodatinkahvan oikeanlainen kiinnitys ei onnistu.	Suodatinkahvaa ei ole kunnolla kiinnitetty uuttopäähän.	Kiinnitä suodatinpää oikein.
	Suodatinkahvaa ei ole kierretty vasemman puolen alkuasennosta ja kiristetty paikoilleen.	Kiinnitä suodatinpää oikein.
Jauhetun kahvin määrä vaihtelee.	Jauhatuskarkeutta on muutettu.	Tämä on normaalia. Jauhetun kahvin määrä voi vaihdella käytetyn jauhatuskarkeuden mukaan.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
	Kahvipapujen tyyppi on vaihtunut.	Tämä on normaalia. Jauhetun kahvin määrä vaihtelee kahvipapujen paahtoasteen ja merkin mukaan, vaikka jauhatuskarkeus pysyisi samana.
	Kahvipavut ovat tuoreempia tai vanhempia.	Tämä on normaalia. Jauhetun kahvin määrä vaihtelee kahvipapujen tuoreuden mukaan, vaikka jauhatuskarkeus pysyisi samana.
Laite lopettaa kahvin valmistuksen, ja höyryn / kuuman veden ilmaisin vilkkuu punaisena.	Vesi on loppunut.	Täytä vesisäiliö ja aseta se takaisin.

Tekniset tiedot

Valmistaja pidättää oikeuden parantaa tuotteen teknisiä ominaisuuksia. Kaikki esiasetetut määrät on likimääräisiä.

Kuvaus	Arvo
Koko (k x l x s)	410 x 320 x 335 mm
Paino ilman pakkausta	8,0 kg
Paino pakkauksen kanssa	13,5 kg
Virtajohtojen pituus	1 m
Pistoketyyppi	Tyyppi Y
Nimellisteho	220–240 V, 50–60 Hz, 1 490–1 750 W Lämmitys: 1 340–1 600 W, jauhaminen: 150 W
Virrankulutus valmiustilassa	< 0,5 W

Innehåll

Översikt över bryggaren (bild A)	182
Kontrollpanel (bild B)	183
Inledning	183
Före första användningen	183
Brygga kaffe	184
Göra skummad mjölk	189
Tappa varmt vatten	190
Avkalkning	190
Automatiskt viloläge	191
Rengöring och underhåll	191
Varningsikoner	194
Felsökning	195
Tekniska specifikationer	197

Översikt över bryggaren (bild A)

i En del av tillbehören används endast till vissa modeller.

A1	Bönbehållare	A10	Droppbricka
A2	Dubbel bönbehållare	A11	Galler till droppbricka
A3	Malverk	A13	Lock till vattentanken
A4	Ring för malt kaffe	A14	Vattentank
A5	Portafilter	A15	Tamperhållare
A6	Kontrollpanel	A16	Vred för ånga/varmvatten
A7	Beslag för mottagning av malt kaffe (malningsläge)	A17	Pip för varmt vatten
A8	Brygg huvud	A18	Ångpip
A9	Separator för malt kaffe		

Tillbehör

A12	Rengöringsstift	A23	Rengöringsborste
A19	Filterkorg med dubbelvägg (enkel- eller dubbelkopp)	A24	Rengöringsborste för kaffekvarn
A20	Filterkorg med enkelvägg (enkel- eller dubbelkopp)	A25	Mjölkkanna med temperaturremsa
A21	Espressoserveringsbricka	A26	Mjölkkanna
A22	Kalibrerad tamper		

Kontrollpanel (bild B)

Se bild B för en översikt över alla knappar och ikoner. Beskrivningen finns nedanför.

B1	På/av	B6	Tryckmätare
B2	Avkalkningslampa	B7	Espresso
B3	Kvarn	B8	Dubbel espresso
B4	Lampor för enkel-/dubbeldos	B9	Americano
B5	Vred för malningsmängd	B10	Lampa för varmvatten/ånga

Inledning

Grattis till ditt köp av en Philips Barista espressobryggare! Registrera din produkt på **www.home.id** för att få tillgång till all den support vi erbjuder.

Läs noggrant det separata häftet med säkerhetsinformation innan du använder bryggaren för första gången och spara det för framtida bruk.

Vi erbjuder support online på **http://www.philips.com/support** för att hjälpa dig att komma igång och få ut så mycket som möjligt av din maskin.

i Det finns fler versioner av den här halvautomatiska espressomaskinen med lite olika funktioner och tillbehör. Mjölkkanan med temperaturremsa ingår till exempel inte i alla versioner. Varje version har ett eget modellnummer som står på etiketten på maskinens undersida.

i Den här maskinen har testats med riktigt kaffe. Även om den har rengjorts mycket noggrant kan det finnas vissa kafferester kvar. Men, vi garanterar dig att din maskin är helt ny.

Före första användningen

1. Installera bönbehållaren och fylla på vattenbehållaren

i Kontrollera att kaffekvarnens två pilar är inriktade mot varandra (Bild 1).

- 1 Se till att de två I-märkena på bönbehållarens bas är riktade mot varandra (Bild 2).
- 2 Tryck ner bönbehållaren, se till att låssymbolen på bönbehållaren riktas mot triangeln på maskinens ovansida (Bild 3) och rotera bönbehållaren medurs (Bild 4).
- 3 Roter bönbehållaren för att välja önskad grovlek (Bild 5).

i Kaffekvarnen och bönbehållaren är precisionsdelar så flytta dem så sällan som möjligt efter installationen.

- 4 Öppna vattenbehållarens lock, ta tag i vattenbehållarens handtag uppe på och lyft den rakt upp för att ta ut den (Bild 6).
- 5 Ta bort den gula tätningsremsan från vattenbehållarens botten (Bild 7).
- 6 Fyll vattenbehållaren till maxnivån som finns markerad på vattenbehållaren (Bild 8).
- 7 Ta tag i handtaget uppe på och sätt tillbaka vattenbehållaren i maskinen rakt ner. Stäng locket till vattenbehållaren (Bild 9).

i Den borttagna tätningsremsan behöver inte sättas tillbaka, utan du kan kasta den.

i För bästa kaffekvalitet föreslår vi att du byter vatten ofta i vattenbehållaren.

2. Starta maskinen för första gången

- 1 Anslut strömkabeln till ett jordat eluttag.
- 2 Kontrollera att vredet för ånga är i avstängt läge (Bild 10).
- 3 Tryck på på/av-knappen (Bild 11) för att starta maskinen.
 - På/av-knappen och espressoknappen tänds.
- 4 Placera en skål under pipen för varmvatten/ånga och brygg huvudet (Bild 29).
- 5 Tryck på espressoknappen (Bild 12) för att skölja.
 - Det börjar rinna varmt vatten från brygg huvudet, varmvattenmunstycket och ångpipen.
- 6 När vatten slutar rinna börjar på/av-knappen att blinka och maskinen värms upp.

⚠ När du använder maskinen för första gången ska du skölja den genom att trycka på espressoknappen efter att maskinen startats. Du kan mala kaffeböner och brygga kaffe först efter att du har sköljt maskinen.

⚠ Under sköljningen kan ångpipen bli mycket varm. Låt den svalna innan du vidrör den för att undvika att bränna dig.

Ställa in vattnets hårdhetsgrad

- 1 Stäng av maskinen.
- 2 Tryck och håll inne på/av-knappen och americanoknappen samtidigt i tre sekunder. Lampan för avkalkning och på/av-knappen blinkar.

Standard är hårt vatten så americanoknappens lampa kommer att vara tänd.

- Om du vill justera inställningen till medelhårt vatten trycker du på knappen för dubbel espresso.
- Om du vill justera inställningen till mjukt vatten trycker du på knappen för espresso.

När du har valt rätt vattenhårdhet trycker du in på/av-knappen för att bekräfta.

⚠ Om du behöver ta reda på hårdheten på det vatten som kommer från din lokala vattenförsörjning kan du beställa ett Philips-kit för att testa vattnets hårdhet, HD5085/01, från en lokal leverantör eller online via Philips webbplats.

Testremsa Philips

Mjukt vatten	4 gröna prickar	< 3 dH
Medelhårt vatten	1 röd prick	> 4 dH
Medelhårt vatten	2 röda prickar	> 7 dH
Hårt vatten	3 röda prickar	> 14 dH
Hårt vatten	4 röda prickar	> 21 dH

Brygga kaffe

Ställa in kaffekvarnen

Det malda kaffets grovlek, liksom trycket och flödes hastigheten, har stor betydelse för bryggningen och i förlängningen även espressons smak.

På maskinen finns 15 grovleksnivåer (1–15). Ju lägre malningsinställning, desto finare mals kaffebönorna och desto starkare blir kaffet.

Det kan krävas justeringar för olika bönor med olika rostningsgrad, vilket påverkar hur mycket malt kaffe som framställs.

För espresso/americano rekommenderas nivå 1–4. För kafferecept med längre bryggningstid (t.ex. lungo) är nivå 5–10 bäst (Bild 5).

Välja filterkorg med enkel- eller dubbelvägg

- Filterkorg med dubbelvägg (enkel- eller dubbelkopp):

Med de medföljande filterkorgarna (Bild 13) med dubbelvägg kan du brygga en espresso med crema även om det är första gången du använder maskinen samt lyckas få optimalt tryckintervall.

- Filterkorg med enkelvägg (enkel- eller dubbelkopp):

De medföljande filterkorgarna (Bild 14) med enkelvägg påminner om dem som används i professionella maskiner och kräver mer manuell skicklighet och erfarenhet. De gör att du kan få specialgjort kaffe med bättre extraktion, smak och konsistens, när du väl hittat rätt konfiguration.

Välja bönor från den dubbla bönbehållaren

Om du har en dubbel bönbehållare kan du välja vilken typ av bönor du vill använda innan du maler. Om du redan har fyllt på med olika typer av bönor kan du välja ett av de två facken eller blanda med väljarvredet.

i Det är normalt att det finns lite kaffe kvar i utloppet för malt kaffe. Om du ska byta ut kaffebönsfacken maler du först de återstående bönorna och kasserar det malda kaffet för att tömma facken.

Mala bönor

1 Välj en filterkorg för enkel eller dubbel kopp.

- När du byter filterkorg kan du enkelt ta ut den installerade filterkorgen genom att använda den andra filterkorgens kant (Bild 15).

2 Fäst ringen för malt kaffe på portafiltret (Bild 16).

3 Rikta in portafiltret mot kaffekvarnsbeslaget och tryck in det horisontellt (Bild 17).

- Använd vredet för malningsmängd för att justera mängden malda bönor

4 För automatisk malning trycker du in malningsknappen i tre sekunder för att välja dos 1x eller 2x. Tryck sedan på malningsknappen en gång till för att börja mala.

- Om du använder en filterkorg för enkelkopp väljer du dosen 1x och om du använder en filterkorg för dubbelkopp väljer du dosen 2x.
- Om du vill avsluta malningsprocessen halvvägs trycker du på malningsknappen igen.

5 För manuell malning håller du i portafiltret med ena handen och trycker och håller in portafiltret i beslaget tills önskad mängd kaffe är mald.

i Vi rekommenderar att du använder 12–14 gram bönor för en enkelkopp och 18–20 gram för dubbelkopp. Du kan använda en elektronisk våg för att få exakt kontroll över mängden kaffe. Du kan använda indikationen "max" på filterkorgen som en grov uppskattning.

i Se till att bönbehållaren sitter rätt och är stängd innan du häller i kaffebönor och använder maskinen.

i Du får endast använda rostade kaffebönor i bönbehållaren. Håll inte råkaffebönor, malt kaffe, snabbkaffe eller andra material i bönbehållaren, eftersom det kan skada kaffemaskinen.

i Var uppmärksam på maxnivån för malt kaffe under malningen och se till så att det inte täpper igen öppningen för malt kaffe (Bild 18).

i Olika bönor kan ge något olika mängd malt kaffe vid automatisk malning. Du kanske behöver justera malningsinställningarna beroende på faktiskt bryggningstryck för olika typer av bönor (se 'Optimal bryggning').

i Om det malda kaffet har lämnat mycket rester efter sig rengör du malningsrännan (se 'Rengöra kaffekvarnen och öppningen för malt kaffe').

Packa

- 1 Ta bort portafiltret från kaffekvarnsbeslaget.
- 2 Ta bort ringen för malt kaffe från portafiltret (Bild 19).
- 3 Placera portafiltret med den mjuka underdelen mot en bordsskiva för att packa utan ansträngning (Bild 20).
- 4 Knacka försiktigt på portafiltret flera gånger för att det malda kaffet ska fördelas jämnt i filterkorgen (Bild 21).
- 5 Använd den kalibrerade tampen för att packa det malda kaffet.
- 6 Kontrollera att det malda kaffet inte överskrider maxgränsen i filterkorgen efter packningen.
 - När du har packat ska det malda kaffet helst nå strax under maxgränsen.

Brygga espresso

- 1 Sätt in portafiltret i brygg huvudet.
 - Rikta in portafiltret utmed triangeln på brygg huvudet och placera det uppåt i brygg huvudet (Bild 22). Roter sedan portafiltret motsols mot mitten för att låsa det (Bild 23).
- 2 Tryck på knappen för espresso eller dubbel espresso för att starta bryggningen (Bild 24).
 - Tryck på knappen igen om du vill avbryta flödet innan maskinen är klar.

i När lampan till på/av-knappen blinkar är maskinen i uppvärmningsläge och det går inte att starta bryggningen. När alla lampor lyser med fast sken går det att börja brygga.

i När bryggningen är klar kan det komma ånga och höras ljud från pumpen ovanför droppbrickan. Detta är normalt och betyder att maskinen minskar trycket.

i Om bryggningstrycket är för högt kommer det inte längre något kaffe från maskinen. Då fortsätter lampan att blinka.

i Som standard är volymen för en espresso cirka 40 ml och för en dubbel espresso cirka 80 ml.

Brygga americano

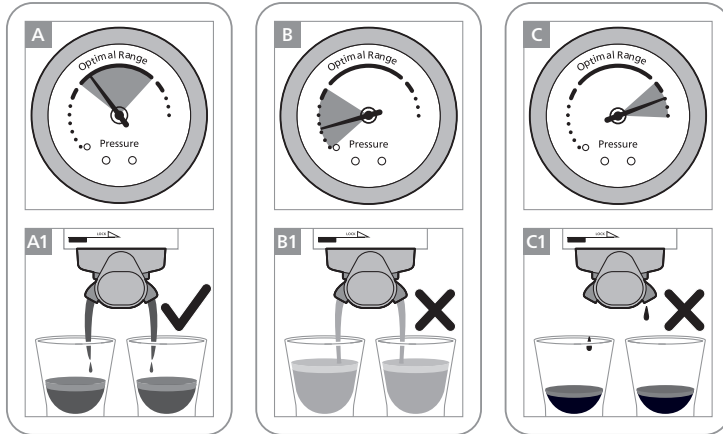
Du gör en americano genom att hälla varmt vatten från vattenpipen över en espresso.

- 1 Sätt in portafiltret i brygg huvudet och rikta in handtaget med triangelsymbolen och placera det uppåt i brygg huvudet (Bild 22). Roter sedan handtaget motsols mot mitten för att låsa fast det (Bild 23).
- 2 Placera en stor kopp under portafiltrets pipöppningar och americanovattenpipen (Bild 25).
- 3 Tryck på americanoknappen för att brygga en kopp espresso först.
- 4 När espresson är klar fylls koppen på med varmt vatten från americanovattenpipen för att slutföra americanon.

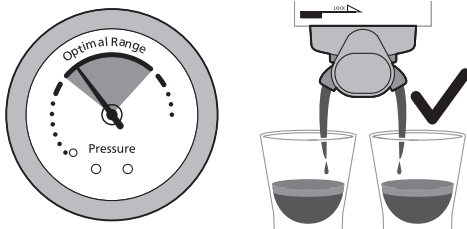
i Varmvattenspipen kan bli varm. Låt den svalna för att förhindra brännskador.

Optimal bryggning

När du brygger espresso är trycket viktigt. Tryckmätaren indikerar trycket och hjälper dig kontrollera att du får ut optimal extraktion av dina espresso. Vi rekommenderar att du justerar malningsparametrarna beroende på tryckmätarens status varje gång du använder olika kaffebönor.

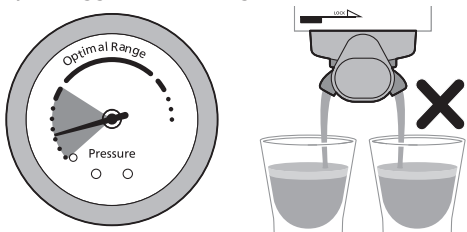


Vid optimal extraktion får du ett jämnt flöde, en fyllig och sammetslen crema och ett kaffe med en balanserad smak. Trycket ska ligga inom det optimala intervallet.

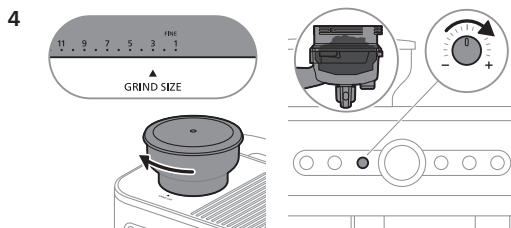


För låg extraktion

Om extraktionen är för låg får du ett snabbt flöde, en tunn och blek crema och ett surt kaffe med svag smak. Trycket ligger inom det lägre intervallet.

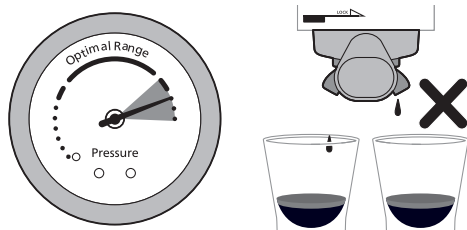


- 1 Ställ in kaffekvarnen på en finare malningsgrad.
- 2 Om extraktionen fortfarande är för låg ökar du mängden malet kaffe genom att vrida vredet för malningsmängd åt höger till "+".
- 3 Det kan krävas flera försök innan du uppnår optimal extraktion. Upprepa steg 1 och 2 vid behov.

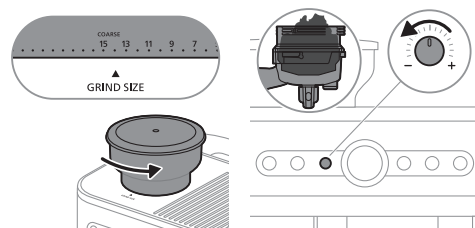


För hög extraktion

Om extraktionen är för hög droppar kaffet ut eller du får inget flöde alls, creman blir mörk och ojämn och kaffet smakar beskt och bränt. Trycket ligger inom det högre intervallet.



- 1 Ställ in kaffekvarnen på en grövre malningsgrad.
- 2 Om extraktionen fortfarande är för hög minskar du mängden malet kaffe genom att vrida vredet för malningsmängd åt vänster till "-".
- 3 Det kan krävas flera försök innan du uppnår optimal extraktion. Upprepa steg 1 och 2 vid behov.



Anpassa standardvolymen

- 1 Sätt in portafiltret med packat malt kaffe inuti brygghuvudet.
- 2 Tryck och håll inne knappen för den dryck du vill specialanpassa. Efter tre sekunder går maskinen in i anpassningsläge och en signal ljuder.
- 3 Sluta hålla inne knapparna när koppen innehåller den önskade volymen. Inställningen är klar när en signal hörs från maskinen.
- 4 När du har programmerat volymen för en dryck kommer bryggaren att brygga den nya volymen varje gång du väljer denna dryck igen.

i Tryck och håll inne americanoknappen för att extrahera önskad kaffemängd. Släpp för att ställa in den nya kaffevolymen. Upprepa för justering av vattenmängden.

i Den minsta volymen för en espresso är 20 ml och för en dubbel espresso 40 ml.

i Den högsta volymen för en espresso är 70 ml och för en dubbel espresso 120 ml.

i För americano är den minsta respektive högsta volymen 20 ml och 70 ml. För varmvatten är den minsta respektive högsta volymen 50 ml och 200 ml.

Anpassa kaffetemperaturen

Det går att justera temperaturen för kaffets extraktion. Du kan välja mellan tre inställningar: varmt kaffe, medelhett kaffe, hett kaffe. Vid en högre temperatur för kaffeextraktion kommer kaffet att smaka mer bittert och mindre syrligt. Vid en lägre temperatur för kaffeextraktion kommer kaffet att smaka mindre bittert och mer syrligt.

- 1 Stäng av maskinen.
- 2 Tryck och håll inne på/av-knappen och espressoknappen i tre sekunder. Det hörs en signal från maskinen.
- 3 Tryck på någon av knapparna nedan för att justera temperaturinställningen för kaffeextrahering till önskad nivå.
 - Om du vill justera inställningen till varmt kaffe trycker du på espressoknappen.
 - Om du vill justera inställningen till medelhett kaffe trycker du på knappen för dubbel espresso.
 - Om du vill justera inställningen till hett kaffe trycker du på americanoknappen.

När du har valt rätt temperatur på kaffet trycker du in på/av-knappen för att bekräfta.

Om du inte stänger av bryggaren själv stängs den av automatiskt efter 30 minuter.

Återställa volymer till fabriksinställningar

- Återställa espresso: Slå på maskinen, tryck och håll inne på/av-knappen och espressoknappen samtidigt i tre sekunder. Efter den tiden hörs tre signaler och på/av-knappen och espressoknappen blinkar tre gånger.
- Återställa dubbel espresso: Slå på maskinen, tryck och håll inne på/av-knappen och knappen för dubbel espresso samtidigt i tre sekunder. Efter den tiden hörs tre signaler och på/av-knappen och knappen för dubbel espresso blinkar tre gånger.
- Återställa americano: Slå på maskinen, tryck och håll inne på/av-knappen och americanoknappen samtidigt i tre sekunder. Efter den tiden hörs tre signaler och på/av-knappen och americanoknappen blinkar tre gånger.

Efter var och en av dessa tre återställningar kommer maskinen att gå in i vänteläge.

Göra skummad mjölk

i Vi rekommenderar att du alltid använder mjölk som kommer direkt från kylan för bästa möjliga skum.

Förberedelser

- 1 Fyll en mjölkkanne med ca 1 dl mjölk för cappuccino eller ca 1,5 dl mjölk för latte macchiato (Bild 26).
- 2 Vrid vredet till ångläget för att påbörja förvärmningen av ångan (Bild 27). Ångindikatorn börjar blinka.

A För bästa skumningsresultat ska du inte skaka mjölkkanan eller hålla den upprätt (Bild 28).

- 3 Vänta i ca 10–20 sekunder tills ångindikatorn lyser med fast sken. Maskinen börjar avge ånga.
- 4 Vänta i ytterligare 5 sekunder tills ångan är stabil och kondensen har försvunnit. Stäng sedan av ångan (Bild 10).
- 5 Luta ångpipen mot mjölkkanans pip samtidigt som du roterar den i mjölkkanan och placera den vid klockan 3 eller 9 i mjölkkanan.

Luftning

Mängden luft som införs under luftningen avgör hur tjock och trögflytande den skummade mjölken blir.

Mer luftning ger ett tjockare lager skummad mjölk som är mer trögflytande. Mindre luftning ger ett tunnare lager skummad mjölk som är mindre trögflytande. Du kan reglera mängden luft genom att anpassa djupet hos ångpipen i förhållande till mjölkytan samt luftningstiden.

- 1 För mjölkkanan upp och ned längs ångpipen och se till att hålla ångpipen cirka 5 mm under ytan.
- 2 Vrid vredet för varmvatten/ånga till ångläget för att sätta på ångfunktionen.
- 3 Du bör höra ett väsande ljud som påminner om när man river sönder papper. Det visar att luftningen är lagom. Håll ångpipen stilla så att en virvel bildas.
- 4 Fortsätt lufta i 5–15 sekunder

Emulgering

Emulgeringen avgör hur jämn och tät den skummade mjölken blir. Vi rekommenderar att ångpipen doppas halvvägs ner i mjölken för att den skummade mjölken ska bli jämn.

- 1 Håll mjölkkanans pip så att den vidrör ångpipen medan du långsamt rör mjölkkanan uppåt längs ångpipen tills ångpipen är ungefär 3 cm under ytan. Håll mjölkkanan stilla för att skapa kontinuerliga virvlar. Då blandas den tidigare tillförda luften in så att skummet gradvis blir krämigt.
- 2 När botten på mjölkkanan blir varm, vilket tyder på att mjölken har nått den rätta temperaturen (cirka 60–65 °C), vrider du vredet för varmvatten/ånga till avstängt läge för att avbryta mjölkskumningen.

A Ångpipen blir mycket varm när den är igång. Låt den svalna innan du rör vid den.

A Av hygienskal och för att undvika att mjölkrester samlas ska ångpipen rengöras med fuktig trasa varje gång du har använt den.

Tappa varmt vatten

- 1 Placera en kopp under ångpipen.
- 2 Roter vredet till positionen för varmt vatten så börjar det komma varmt vatten. Nu tänds lampan för ånga/varmvatten.
- 3 Om du vill stänga av det varma vattnet roterar du vredet för ånga/varmvattnet till avstängt läge.

I Ångpipen blir mycket varm när den är igång. Låt den svalna innan du rör vid den.

Avkalkning

När lampan för avkalkning tänds är det dags att kalka av kaffemaskinen.

Du får absolut inte använda ett avkalkningsmedel baserat på svavelsyra, saltsyra, aminosyra eller ättiksyra (vinäger) eftersom detta kan skada kaffebyggarens vattenkrets och inte lösa upp kalkavlagringarna ordentligt.

Om du inte använder Philips avkalkningsmedel gäller inte garantin. Garantin blir också ogiltig om du inte avkalkar maskinen.

Avkalkningsmedel medföljer inte maskinen. Du kan köpa Philips avkalkningsmedel hos en lokal återförsäljare eller i webbutiken (<http://www.philips.com/support>).

Avkalkningsprocessen består av en avkalkningscykel (cirka 4 minuter) och en sköljningscykel (cirka 3 minuter).

Avkalkningsprocess

- 1 Slå på kaffemaskinen.
- 2 Ta bort droppbrickan, töm ut vattnet och sätt tillbaka den.
- 3 Ta bort vattenbehållaren och töm ut vattnet.

- 4 Håll avkalkningslösningen från Philips (CA6700) i vattenbehållaren och fyll på till avkalkningsnivån (avkalkningsikonen är tryckt på vattenbehållaren).
- 5 Sätt tillbaka vattenbehållaren och placera en stor skål ($\geq 1,2$ l) under bryggghuvudet och ångpipen för att samla upp vätskan (Bild 29).
- 6 Starta avkalkningen genom att samtidigt trycka på knapparna för espresso och dubbel espresso i tre sekunder, vilket bekräftas med en signal.
- 7 Låt maskinen pumpa ut avkalkningsmedlet. När processen är klar stängs maskinen av automatiskt.
- 8 Ta ut vattenbehållaren och rengör den från eventuell återstående avkalkningslösning genom att skölja den med rent vatten.
- 9 Fyll vattenbehållaren till maxnivån som finns markerad på vattenbehållaren (Bild 8).
- 10 Töm den stora skålen och ställ tillbaka den under bryggghuvudet och ångpipen för att samla upp vattnet.
- 11 Tryck in på/av-knappen. Espressoknappen tänds.
- 12 Tryck på espressoknappen och låt maskinen pumpa ut vatten.
- 13 När maskinen har slutat tömma ut vatten är avkalkningen klar och maskinen kommer automatiskt att vara redo för brygning.

Automatiskt viloläge

Om maskinen inte används på 30 minuter går den automatiskt in i viloläge och alla lampor slocknar.

Om du vill använda maskinen igen slår du på den med på/av-knappen.

i Du kan också stänga av maskinen medan den är igång genom att trycka in på/av-knappen.

Rengöring och underhåll

Genom att regelbundet rengöra och underhålla kaffemaskinen hålls den i bra skick och säkerställer gott kaffe under lång tid framöver.

Se tabellen nedan för information om när och hur du rengör bryggarens alla löstagbara delar.

Del	När den ska rengöras	Hur den ska rengöras
Portafilter, filterkorg och bryggghuvud.	Efter varje användning.	Rengör noga portafiltrets insida och utsida samt filterkorgen (se 'Rengöra portafilter, filterkorg och bryggghuvud').
Filterkorg	När filterkorgens håll är igensatta.	Använd rengöringsstiftets tunna ände för att ta bort resterna från hålen (se 'Rengöra en igensatt filterkorg').
Portafilter och filterkorg	Varje månad	Använd Philips avfettningstabletter för att rengöra portafiltret och filterkorgarna (se 'Rengöra portafiltret och filterkorgarna varje månad').
Ångpip	Efter varje användning.	Torka av ångpipen med en fuktig trasa och rensa den (se 'Rengöra ångpipen efter varje användning').
Ångpip	När den är igensatt.	Använd rengöringsstiftets tjocka ände för att ta bort resterna från hålen i änden på ångpipen (se 'Rengöra ångpipen när den är igensatt').

Del	När den ska rengöras	Hur den ska rengöras
Ångpip	Varje månad	Använd Philips rengöringssats för mjölkretsar för att rengöra ångpipen. (se 'Rengöra ångpipen varje månad med Philips rengöringssats för mjölkretsar')
Kaffemaskinens utsida	Varje vecka.	Torka bort fläckar och rester från kaffemaskinens framsida varje vecka med en fuktig trasa. Använd inte slipande material som stålull eller skurdukar eftersom det kan skrapa bort färgen.
Kaffekvarn och öppning för malt kaffe	Varannan vecka.	Använd rengöringsborsten för att rengöra kaffekvarnen och öppningen för malt kaffe (se 'Rengöra kaffekvarnen och öppningen för malt kaffe').
Bönbehållare	Varannan vecka	Töm bönbehållaren, tillsätt en liten mängd parfymfritt rengöringsmedel och skölj den under kranen.
Droppbricka	Töm droppbrickan varje dag eller när den röda indikatorn för full droppbricka visar sig. Rengör droppbrickan varje vecka.	Ta bort droppbrickan, lägg på lite rengöringsmedel och skölj den under kranen. Du kan också göra rent den i diskmaskinen.
Vattentank	Varje vecka.	Skölj vattenbehållaren under kranen varje vecka.

Rengöra portafilter, filterkorg och brygg huvud

Rengöra portafiltret och filterkorgen efter varje användning

- 1 Ta bort malet kaffe från portafiltret.
- 2 Sätt tillbaka portafiltret i brygg huvudet.
- 3 Tryck på espressoknappen för att noga skölja insidan och utsidan på brygg huvudet, portafiltret och filterkorgen med varmt vatten. Sköljning med varmt vatten tar effektivt bort rester och kaffefett.
- 4 Ta bort portafiltret från brygg huvudet och skölj portafiltret och filterkorgen under kranen för att noggrant rengöra både insidan och utsidan.
- 5 Torka filterkorgarna och portafiltret innan du sätter tillbaka dem.

i Diska inte portafiltret i diskmaskinen eftersom det skulle kunna skada det.

Rengöra en igensatt filterkorg

- 1 När filterkorgen är igensatt använder du den smala änden på rengöringsstiftet (Bild 30) för att ta bort rester från hålen (Bild 31).
- 2 Du kan också använda rengöringsstiftet till att ta bort rester från kaffeöppningen och hålen i portafiltret.

Rengöra portafiltret och filterkorgarna varje månad

i Använd endast avfettningstabletter från Philips (CA6704).

- 1 Lös upp en avfettningstablett från Philips i en skål med ljummet vatten.
- 2 Låt filterkorgarna och portafiltret ligga i lösningen i 20 minuter.
- 3 Skölj portafiltret och filterkorgarna noga.

Rengöra ångpipen

Rengöra ångpipen efter varje användning

Rengör ångpipen efter varje användning och håll den ren så att det inte bildas avlagringar från mjölken.

- 1 Torka av ångpipen med en fuktig trasa direkt efter varje användning.
- 2 Kör ångfunktionen under 5–10 sekunder för att ta bort mjölkrester.
 - Om inte ångpipen är helt ren kan det påverka mjölkens smak.

Rengöra ångpipen när den är igensatt

Om något av hålen i änden på ångpipen är igensatt följer du stegen nedan för att rensa den.

- 1 Stäng av kaffemaskinen.
- 2 Använd rengöringsstiftets tjocka ände för att ta bort resterna från hålet i änden på ångpipen (Bild 32).

Rengöra ångpipen varje månad med Philips rengöringssats för mjölkkretsar

- 1 Lägg i en påse Philips-rengöringssats för mjölkkretsar i mjölkkannan.
- 2 Fyll mjölkkannan med 2,4 dl varmt vatten.
- 3 Placera ångpipen i kannan.
- 4 Låt ångpipen ligga i blöt i kannan i 20 minuter (Bild 33).
- 5 Vrid vredet för varmvatten/ånga till positionen med ångikonen och låt ångfunktionen vara igång i 10 sekunder.
- 6 Vrid vredet för varmvatten/ånga till avstängt läge för att stänga av ångfunktionen.
- 7 Låt ångpipen ligga i blöt i kannan i ytterligare 30 sekunder.
- 8 Upprep steg 5 till 7 två gånger till.
- 9 Töm kannan och skölj den grundligt.
- 10 Ställ tillbaka den tomma kannan under ångpipen.
- 11 Vrid vredet för varmvatten/ånga till positionen med ångikonen och låt ångfunktionen vara igång igen i 10 sekunder för att spola bort eventuella rester av rengöringslösningen.
- 12 Töm kannan och skölj den grundligt.
- 13 Rengör ångröret med en ren fuktig trasa.

Rengöra kaffekvarnen och öppningen för malt kaffe

Rengör kaffekvarnen och öppningen för malt kaffe varannan vecka för att inte malt kaffet ska täppa igen öppningen eller påverka malningen. Se till att bönbehållaren är tom innan du startar rengöringen. Se till att kaffekvarnen kan rotera normalt och att det inte kommer ut något malt kaffe från öppningen när kvarnfunktionen aktiveras.

- 1 Kontrollera och säkerställ att bönbehållaren är tom.
- 2 Roterar bönbehållaren moturs för att lossa den från kaffemaskinen (Bild 34).
- 3 Ta av översta delen av kvarnhjulet (Bild 35) och rengör det fasta kvarnhjulet med rengöringsborsten (Bild 36). Rengör kvarnkammaren och rännan för malt kaffe med rengöringsborsten avsedd för kaffekvarnen (Bild 37).
- 4 Sätt tillbaka det invändiga kvarnhjulet (Bild 38) och bönbehållaren (Bild 4).
- 5 Börja mala med portafiltret på plats. Låt maskinen var på utan kaffeböror för att ta bort eventuella rester av malt kaffe från kvarnkammaren. Rengöringen är klar.

i Skölj inte den fasta kaffekvarnen med vatten.

i Om det fortfarande finns rester efter malt kaffe, upprepa steg 5.

i Innan du startar rengöringen ser du till att bönbehållaren är tom, eftersom kaffebönor kan skada bönbehållaren invändigt när du tar ut den.

Rengöra bönbehållaren

- 1 Töm bönbehållaren.
- 2 Tillsätt en liten mängd parfymfritt rengöringsmedel och skölj den under kranen.
- 3 Torka av ytan med en trasa och låt den lufttorka före användning.

Rengöra droppbrickan

Rengöra droppbrickan varje dag

Töm droppbrickan varje dag eller när den röda indikatorn för full droppbricka visas.

Rengöra droppbrickan varje vecka

- 1 Ta bort droppbrickan från maskinen.
- 2 Tillsätt en liten mängd rengöringsmedel i droppbrickan.
- 3 Skölj droppbrickan noggrant under kranen eller rengör den i diskmaskinen.

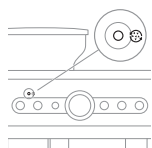
Rengöra vattentanken varje vecka

Skölj vattentanken under kranen varje vecka.

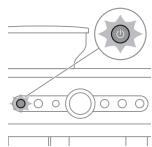
Varningsikoner

Varningsi- kon

Lösning

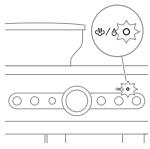


Lampan för avkalkning/rengöring lyser: Kalka av kaffemaskinen (se 'Avkalkning').

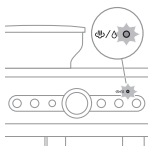


På/av-knappen blinkar: Kaffemaskinen värms upp.

Varningsi- kon Lösning



Lampan för ånga/varmvatten blinkar vitt: Kaffemaskinen värms upp så att du kan använda funktionen för varmvatten/ånga.



Lampan för ånga/varmvatten blinkar rött: Kaffemaskinen indikerar att det inte finns vatten. Det kan bero på att 1. det saknas vatten i vattenbehållaren, eller 2. pumpen har stannat på grund av övertryck.

Felsökning

Det här kapitlet sammanfattar de vanligaste problemen som kan uppstå med kaffemaskinen. Om det finns problem som du inte kan lösa kontakter du det lokala kundservicecentret. Kontaktuppgifterna finns på garantikortet.

Problem	Orsak	Lösning
Kaffemaskinen startar inte.	Kaffemaskinen är inte kopplad till ett eluttag.	Koppla in kaffemaskinen
Kaffemaskinen verkar läcka.	En överfull droppbricka kan se ut som ett läckage.	Töm droppbrickan.
	Vattenbehållaren sitter inte i rätt läge.	Ta ut vattenbehållaren och tryck ner den igen i kaffemaskinen.
	Vattenbehållaren har inte satts i ordentligt och luft sugas in i kaffemaskinen.	Se till att vattenbehållaren sitter i rätt läge genom att ta ut den, sätta tillbaka den och trycka ner den ordentligt.
	Kaffemaskinen är inte placerad på en jämn yta.	Placera kaffemaskinen på en jämn yta så att inte droppbrickans vätska kan rinna ut.
Det kommer ut ånga eller det hörs ett fräsande eller rasslande ljud när kaffemaskinen startar eller under brygging.	Det är normalt. Ljudet kommer från tryckventilen och är helt normalt.	
Kaffemaskinen låter mycket och det går inte att brygga kaffe.	Det finns inget vatten i vattenbehållaren.	Fyll vattentanken med vatten.
	Vattenbehållaren har inte satts i ordentligt och luft sugas in i kaffemaskinen. Tätningsringen i botten av vattenbehållaren är inte borttagen.	Se till att vattenbehållaren sitter i rätt läge genom att ta ut den, sätta tillbaka den och trycka ner den ordentligt. Kaffemaskinen tillhandahålls med en tätningsring för att skydda vattenkretsen. Ta bort tätningsringen före första användningen.

Problem	Orsak	Lösning
Kaffet är för kallt.	Om koppen är kall sänker det dryckens temperatur.	Prova att förvärma koppen genom att skölja den med varmt vatten.
	Om du håller i mjölk sänks dryckens temperatur.	Vare sig du håller i varm eller kall mjölk kommer kaffets temperatur att sänkas. Prova att förvärma koppen genom att skölja den med varmt vatten.
	Maskinen har inte rätt inställd temperatur.	Kontrollera maskinens temperaturinställning och ställ in den på den högsta nivån (se 'Anpassa kaffetemperaturen').
Kaffet är för svagt.	Kaffekvarnen är inställd på hög grovlek.	Justera grovleken till en lägre siffra (se 'Ställa in kaffekvarnen'). Du måste brygga 1 till 2 koppar innan smaken ändras.
	Det finns inte tillräckligt mycket malt kaffe.	Öka kvantiteten med vredet för malningsmängd.
Mjölken skummas inte.	Den mjölksort som används är inte lämplig.	Skummets kvantitet och kvalitet beror på typen av mjölk. För att få ett bra skum bör du använda mellanmjölk, standardmjölk eller laktosfri mjölk.
	Ångpipen är igensatt.	Rengör ångpipen (se 'Rengöra ångpipen när den är igensatt').
	Ångpipen doppas för djupt i mjölkstillbringaren.	Justera hur djupt ångpipen doppas i mjölken (se 'Göra skummad mjölk').
Kaffet rinner inte ut eller så går flödet långsamt.	Kaffekvarnen är inställd på låg grovlek.	Ställ in grovleken på en högre siffra (se 'Ställa in kaffekvarnen'). Observera att det kan påverka kaffets smak.
	Det är för mycket malt kaffe i filterkorgen.	Minska mängden malt kaffe i filterkorgen med vredet för malningsmängd.
	Den filterkorg som används är inte lämplig.	Använd en filterkorg som är lämplig för denna kaffemaskin.
	Filterkorgen i portafiltret är igensatt.	Testa att använda en annan filterkorg. Om filterkorgen fungerar normalt indikerar det att originalfilterkorgen är igensatt och bör rengöras (se 'Rengöra portafilter, filterkorg och brygghuvud').
	Portafiltrets kaffepip är igensatt.	Du kan också använda rengöringsstiftets tunna ände till att ta bort rester från kaffeöppningen eller hålen i portafiltret.
Det strömmar kaffe utmed portafiltrets kanter.	Portafiltret sitter inte fast ordentligt i brygghuvudet.	Fäst portafiltret ordentligt i brygghuvudet.
	Portafiltrets övre kant är smutsig.	När du har malt tar du bort eventuella kafferester från portafiltrets kant.

Problem	Orsak	Lösning
	Filterkorgen sitter inte rätt.	Sätt i filterkorgen rätt. Se till att dess kanter inte sticker ut utanför portafiltrets kant.
	Det finns kafferester på portafiltrets beslag på brygghuvudet.	Rengör portafiltret med rengöringsborsten.
	Det är för mycket malt kaffe i filterkorgen.	Minska mängden malt kaffe i filterkorgen med vredet för malningsmängd.
Det kommer ut mindre och mindre malt kaffe från utloppet under malningen.	Utloppet för malt kaffe är igensatt.	Rengör kaffekvarnen och utloppet för malt kaffe (se 'Rengöra kaffekvarnen och öppningen för malt kaffe').
Det flyger malt kaffe under malningen.	Ringan för malt kaffe används inte.	Sätt i ringen för malt kaffe före malningen.
	Det kommer för mycket malt kaffe.	Innan malningen avslutas automatiskt trycker du och släpper upp kvarnkappen för att malningen ska upphöra och mängden malt kaffe minskas.
Det går inte att sätta i portafiltret normalt.	Portafiltret har inte klickats i på rätt sätt i brygghuvudet.	Installera portafiltret.
	Portafiltret är inte åtdraget genom att ha roterats så långt till vänster som möjligt.	Installera portafiltret.
Mängden malt kaffe ändras.	En annan nivå för grovlek används.	Det är normalt. Olika nivåer för grovlek kan leda till olika mängder malt kaffe.
	En annan typ av kaffebönor används.	Det är normalt. Bönor av olika rostningsgrad eller märken ger olika mängder malt kaffe, även vid samma grovleksgrad.
	Kaffebönor som är olika färska används.	Det är normalt. Bönor som har förvarats olika lång tid ger olika mängder malt kaffe, även vid samma grovleksgrad.
Maskinen slutar brygga och lampan för ånga/varmvatten blinkar rött.	Det är slut på vatten i maskinen.	Fyll vattenbehållaren och sätt tillbaka den.

Tekniska specifikationer

Tillverkaren förbehåller sig rätten att förbättra produktens tekniska specifikationer. Samtliga förinställda mängder är ungefärliga.

Beskrivning	Värde
Mått (h x b x d)	410 x 320 x 335 mm

198 Svenska

Vikt utan förpackning	8,0 kg
Vikt med förpackning	13,5 kg
Nätsladdens längd	1 m
Typ av stickkontakt	Typ Y
Märkeffekt	220–240 V, 50–60 Hz, 1 490–1 750 W Uppvärmning: 1 340–1 600 W, malning: 150 W
Standbyeffekt	< 0,5 W

İçerik

Makineye genel bakış (Şek. A)	199
Kontrol paneli (Şek. B)	200
Giriş	200
İlk kullanımdan önce	200
Kahve yapma	202
Süt köpüğü yapma	207
Sıcak su hazırlama	207
Kirecin temizlenmesi	208
Otomatik uyku modu	208
Temizlik ve bakım	208
Uyarı simgeleri	212
Sorun giderme	212
Teknik özellikler	215

Makineye genel bakış (Şek. A)

i Aksesuarların bazıları sadece belirli modeller içindir.

A1 Çekirdek haznesi	A10 Damlama tepsisi
A2 Çift çekirdek haznesi	A11 Damlama tepsisi ızgarası
A3 Öğütücü dişleri	A13 Su haznesi kapağı
A4 Toz halkası	A14 Su haznesi
A5 Portafiltre	A15 Tamper yuvası
A6 Kontrol paneli	A16 Buhar/Sıcak su döner düğmesi
A7 Öğütülmüş alma braket (öğütme konumu)	A17 Sıcak su musluğu
A8 Demleme başlığı	A18 Buhar çubuğu
A9 Öğütülmüş toz ayırıcı	

Aksesuarlar

A12 Temizleme pimi	A23 Temizleme fırçası
A19 Çift duvarlı filtre sepeti (tek veya çift bardak)	A24 Öğütücü temizleme fırçası
A20 Tek duvarlı filtre sepeti (tek veya çift bardak)	A25 Sıcaklık şeritli süt sürahisi
A21 Espresso standı	A26 Süt sürahisi
A22 Kalibre edilmiş tamper	

Kontrol paneli (Şek. B)

Tüm düğme ve simgelere genel bakış için Şekil B'ye bakın. Aşağıda açıklamaları bulabilirsiniz.

B1	Açma/Kapama	B6	Basınç göstergesi
B2	Kireç temizleme ışığı	B7	Espresso
B3	Öğütücü	B8	Double Espresso
B4	Single/Double doz ışıkları	B9	Americano
B5	Öğütme miktarı döner düğmesi	B10	Sıcak su/Buhar ışığı

Giriş

Philips Barista Brew Espresso makinesini satın aldığınız için teşekkür ederiz! Sunduğumuz destekten tam olarak faydalanmak için ürününüzü lütfen **www.home.id** adresinden kaydettirin.

Makineyi ilk kez kullanmadan önce emniyet broşürünü dikkatlice okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Kullanıma başlamanıza ve makinenizden en iyi şekilde yararlanmanıza yardımcı olmak için

http://www.philips.com/support adresinde çevrimiçi destek sunuyoruz.

i Bu yarı otomatik espresso makinesinin farklı özelliklere ve aksesuarlara sahip birden fazla versiyonu vardır. Örneğin, sıcaklık şeritli süt sürahisi tüm versiyonlara dahil değildir. Her versiyon kendi model numarasına sahiptir, bu numarayı makinenin alt kısmında bulunan veri etiketinde bulabilirsiniz.

i Bu makine kahveyle test edilmiştir. Özenle temizlenmiş olmasına rağmen bir miktar kahve kalıntısıyla karşılaşabilirsiniz. Bununla birlikte, makinenin tamamen yeni bir ürün olduğunun garantisini veririz.

İlk kullanımdan önce

1. Çekirdek haznesinin takılması ve su haznesinin doldurulması

i Öğütücü üzerindeki iki okun birbiriyle aynı hizada olup olmadığını kontrol edin ve hizalanmış olmasını sağlayın (Şek. 1).

- 1 Çekirdek haznesi tabanındaki iki "I" işaretinin birbiriyle hizalanıp hizalanmadığını kontrol edin ve doğrulayın (Şek. 2).
- 2 Çekirdek haznesini aşağı doğru bastırın, çekirdek haznesi üzerindeki kilit sembolünün makinenin üstündeki üçgen sembolüyle hizalandığından emin olun (Şek. 3) ve çekirdek haznesini saat yönünde döndürün (Şek. 4).
- 3 İsteddiğiniz tanecik boyutunu seçmek için çekirdek haznesini döndürün (Şek. 5).

i Öğütücü ve çekirdek haznesi hassas bileşenlerdir. Bu nedenle kurulumdan sonra bunları sık sık çıkarmaktan kaçının.

- 4 Su haznesi kapağını açın, su haznesinin üst kolunu tutun ve çıkarmak için dikey olarak kaldırın (Şek. 6).
- 5 Sarı sızdırmazlık şeridini su haznesinin altından çıkarın (Şek. 7).
- 6 Su haznesini su haznesi üzerinde belirtilen maksimum seviyeye kadar doldurun (Şek. 8).
- 7 Üst kolu tutun ve su haznesini makineye dikey olarak geri yerleştirin. Su haznesinin kapağını kapatın (Şek. 9).

i Çıkarılan sarı sızdırmazlık şeridinin yeniden takılmasına gerek yoktur; şeridi atabilirsiniz.

i En iyi kahve kalitesi için su haznesindeki suyu sık sık değiştirmenizi öneririz.

2. Makinenin ilk kez çalıştırılması

- 1 Fişi topraklı duvar prizine takın..
- 2 Buhar döner düğmesinin kapalı olduğundan emin olun (Şek. 10).
- 3 Makineyi açmak için Açma/Kapama (Şek. 11) düğmesine basın.
 - Açma/Kapama ve Espresso düğmeleri yanar.
- 4 Sıcak su/buhar çubuğunun ve demleme başlığının altına bir kâse yerleştirin (Şek. 29).
- 5 Temizlemek için Espresso düğmesine (Şek. 12) basın.
 - Demleme başlığından, sıcak su musluğundan ve buhar çubuğundan sıcak su akmaya başlayacaktır.
- 6 Su akışı durduktan sonra Açma/Kapama düğmesi yanıp sönmeye başlar ve makine ısınır.

⚠ İlk kullanımda, durulamak için makineyi açtıktan sonra Espresso düğmesine bastığınızdan emin olun. Ancak makineyi duruladıktan sonra kahve çekirdeklerini öğütebilir veya kahve demleyebilirsiniz.

⚠ Su boşaltma sırasında, buhar çubuğu ısınabilir. Yanma riskini önlemek için, dokunmadan önce soğumasını bekleyin.

Su sertliğini ayarlama

- 1 Makineyi kapatın.
- 2 Açma/Kapama düğmesini veAmericano düğmesini üç saniye boyunca basılı tutun. Kireç Çözme ve Açma/Kapama düğmesi ışığı yanıp söner.

Varsayılan ayar sert sudur, bu nedenleAmericano düğmesinin ışığı yanar.

- Ayarı orta su kalitesine getirmek için Double Espresso düğmesine basın.
- Ayarı yumuşak su kalitesine getirmek için Espresso düğmesine basın.

Doğru su sertliği seçildiğinde onaylamak için Açma/Kapama düğmesine basın.

⚠ Yerel su servisiniz tarafından sağlanan su sertliğini değerlendirmek için Philips Su Sertliği Test Kiti HD5085/01'i yakındaki bir tedarikçiden veya Philips web sitesi aracılığıyla internet üzerinden edinebilirsiniz.

Test şeridi Philips

Yumuşak su	4 yeşil nokta	<3 dH
Orta yumuşaklıkta su	1 kırmızı nokta	>4 dH
Orta yumuşaklıkta su	2 kırmızı nokta	>7 dH
Sert su	3 kırmızı nokta	>14 dH
Sert su	4 kırmızı nokta	>21 dH

Kahve yapma

Öğütücünün ayarlanması

Öğütülmüş kahvenin tanecik boyutu, basınç ve akış hızı gibi demleme dinamiklerini ve nihayetinde espresso lezzetini önemli ölçüde etkiler.

Bu makine, 15 tanecik boyutu seviyesi (1-15) sunar. Öğütme ayarı ne kadar düşük olursa kahve çekirdekleri o kadar ince öğütülür ve kahve o kadar sert olur.

Farklı kavrulma derecelerine sahip farklı çekirdekler için ayarlamalar gerekebilir ve bu da ortaya çıkan öğütülmüş kahve miktarını etkileyebilir.

Espresso/Americano için 1-4 öğütücü seviyeleri tavsiye edilir. Daha uzun kahve tarifleri için (ör. Lungo) 5-10 seviyeleri en uygun seviyelerdir (Şek. 5).

Tek ve çift duvarlı filtre sepeti arasında seçim yapma

- Çift duvarlı filtre sepeti (tek veya çift bardak):

Ürünle birlikte verilen çift duvarlı filtre sepetleri (Şek. 13), makineyi ilk kez kullanırken bile kremalı bir espresso demlemenize olanak tanır ve ideal basınç aralığına ulaşmanıza yardımcı olur.

- Tek duvarlı filtre sepeti (tek veya çift bardak):

Ürünle birlikte verilen tek duvarlı filtre sepetleri (Şek. 14), profesyonel makinelerde kullanılanlara benzer ve daha fazla el becerisi ve deneyim gerektirir. Doğru ayarları bulduğunuzda kahvenizin daha fazla özelleştirilmesine olanak tanıyarak daha iyi ekstraksiyon, tat ve tutarlılık sağlarlar.

Çift çekirdek haznesinden çekirdek seçme

Çift çekirdek hazneniz varsa öğütmeden önce hangi tür çekirdeği kullanacağınızı seçebilirsiniz. Hâlihazırda farklı türlerde çekirdekler koyduysanız iki bölmeden birini seçebilir veya seçme düğmesini kullanarak bunları karıştırabilirsiniz.

i Öğütülmüş kahve çıkışında bir miktar kahve kalması normaldir. Çekirdek bölmeleri arasında geçiş yaparken, kalan çekirdekleri öğütün ve bölmeyi tamamen boşaltmak için atık kahveyi atın.

Çekirdeklerin öğütülmesi

- 1 Tek bardaklık veya çift bardaklık bir filtre sepeti seçin.
 - Filtre sepetini değiştirirken takılı filtre sepetini diğer filtre sepetinin kenarıyla kolayca kaldırabilirsiniz (Şek. 15).
- 2 Toz halkasını portafiltrenin üzerine takın (Şek. 16).
- 3 Portafiltreyi öğütücü braketini ile hizalayın ve yatay olarak itin (Şek. 17).
 - Daha fazla veya daha az çekirdek öğütmek için Öğütme Miktarı döner düğmesini kullanın
- 4 Otomatik öğütme için, 1x veya 2x dozu seçmek üzere Öğütücü düğmesini üç saniye boyunca basılı tutun. Ardından öğütmeye başlamak için Öğütücü düğmesine bir kez daha basın.
 - Tek bardaklık filtre sepeti kullanırken 1x doz, çift bardaklık filtre sepeti kullanırken ise 2x doz seçin.
 - Öğütme işlemini yarıda durdurmak için Öğütücü düğmesine tekrar basmanız yeterlidir.
- 5 Elle öğütme için, bir elinizle portafiltreyi tutun ve gerekli miktarda kahve öğütülene kadar portafiltreyi braketin içine bastırıp tutun.

i Tek bardak için 12-14 gram, çift bardak için ise 18-20 gram çekirdek kullanılması tavsiye edilir. Kahve miktarını hassas bir şekilde kontrol etmek için elektronik bir tartı kullanabilirsiniz. Filtre sepeti üzerindeki "Max" göstergesini kaba bir ölçü olarak kullanabilirsiniz.

i Kahve çekirdeklerini eklemeyen ve makineyi kullanmadan önce çekirdek haznesinin doğru şekilde takıldığından ve kilitlendiğinden emin olun.

i Çekirdek haznesine sadece kavrulmuş kahve çekirdekleri konulabilir. Kahve makinesine zarar verebileceğinden çekirdek haznesine çiğ kahve çekirdekleri, kahve tozu, hazır kahve veya başka malzemeler koymayın.

i Öğütme sırasında maksimum öğütülmüş kahve seviyesine dikkat edin ve öğütülmüş kahve çıkışının tıkanmamasına özen gösterin (Şek. 18).

i Farklı çekirdekler, otomatik öğütmede biraz farklı miktarlarda öğütülmüş kahve verebilir. Öğütme ayarlarını her bir çekirdek türü için gerçek demleme basıncına göre ayarlamayı gerekebilir (bk. "İdeal demleme").

i Öğütülmüş kahvenin damlayışı gözle görülür şekilde kötüleştiğinde öğütme kanalını temizleyin (bk. "Öğütücünün ve öğütülmüş kahve çıkışının temizlenmesi").

Sıkıştırma

- 1 Portafiltreyi öğütücü braketinden çıkarın.
- 2 Toz halkasını portafiltreden çıkarın (Şek. 19).
- 3 Zahmetsiz sıkıştırma yapabilmek için portafiltreyi dolgu tabanı ile tezgâh üzerine yerleştirin (Şek. 20).
- 4 Portafiltreye birkaç kez hafifçe vurarak öğütülmüş kahvenin filtre sepetine eşit olarak dağılmasını sağlayın (Şek. 21).
- 5 Öğütülmüş kahveyi sıkıştırmak için kalibre edilmiş tamper kullanın.
- 6 Sıkıştırma işleminden sonra kahve miktarının filtre sepetindeki maksimum çizgisini aşmadığından emin olun.
 - İdeal sonuç için, sıkıştırmadan sonra kahve tozunun yüksekliği maksimum çizgisinin hemen altında olmalıdır.

Espresso demleme

- 1 Portafiltreyi demleme başlığının içine yerleştirin.
 - Portafiltreyi demleme başlığı üzerindeki "uçgen" işaretiyle hizalayın ve demleme başlığının içine yukarı doğru yerleştirin (Şek. 22). Ardından kilitlemek için portafiltreyi saat yönünün tersine ortaya doğru döndürün (Şek. 23).
- 2 Demlemeye başlamak için Espresso veya Double Espresso düğmesine basın (Şek. 24).
 - Makine işlemi tamamlamadan dağıtımı durdurmak için düğmeye tekrar basın.

i Açma/Kapama düğmesi göstergesi yanıp söndüğünde makine ön ısıtma modundadır ve demleme başlatılamaz. Tüm düğme göstergeleri sabit yandığında demleme işlemi başlatılabilir.

i Demleme tamamlandıktan sonra damlama tepsisinin üzerinde buhar ve pompa sesi olabilir. Bu durum normaldir ve makinenin basıncını düşürdüğünü gösterir.

i Demleme basıncı çok yüksek olduğunda makine kahve dağıtımını durdurur. Bu sırada gösterge yanıp sönmeye devam eder.

i Varsayılan olarak Espresso hacmi yaklaşık 40 ml, Double Espresso hacmi ise yaklaşık 80 ml'dir.

Americano demleme

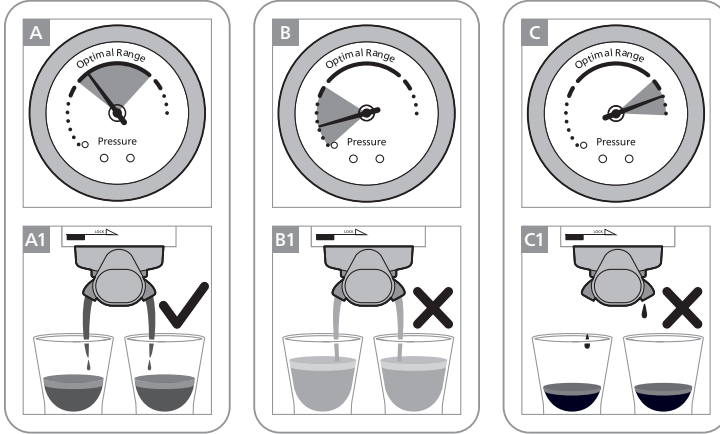
Americano, bir shot espresso üzerine su musluğundan sıcak su dökülerek yapılır.

- 1 Portafiltreyi demleme başlığına yerleştirin, tutacağı "üçgen" işareti ile hizalayın ve demleme başlığının içine yukarı doğru yerleştirin (Şek. 22). Ardından kilitlemek için tutacağı saat yönünün tersi yönde ortaya doğru döndürün (Şek. 23).
- 2 Portafiltrenin çıkış deliklerinin ve Americano su musluğunun altına büyük bir bardak yerleştirin (Şek. 25).
- 3 İlk olarak bir bardak Espresso demlemeye başlamak için Americano düğmesine basın.
- 4 Espresso'nun demlenmesi bittikten sonra Americano'yu bitirmek için üstüne, Americano su musluğundan sıcak su dökülecektir.

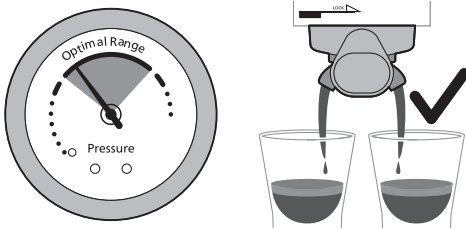
i Sıcak su musluğu ısınabilir. Yanma riskini önlemek için ilk önce soğumasını bekleyin.

İdeal demleme

Basınç, espresso demlemede önemli bir faktördür. Basınç göstergesi, basıncı gösterir ve espresso shot'larınızın ideal ekstraksiyonunu izlemenize yardımcı olur. Farklı türde kahve çekirdekleri kullandığınız her seferde basınç göstergesi durumuna göre öğütme parametrelerini yeniden ayarlamanız önerilir.

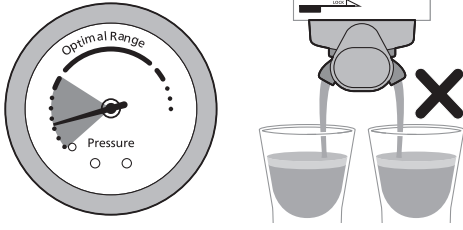


İdeal ekstraksiyon için sabit bir akış, zengin ve kadifemsi bir krema ve dengeli aromaya sahip bir kahve elde etmeniz gereklidir. Basınç, en uygun aralıkta olmalıdır.

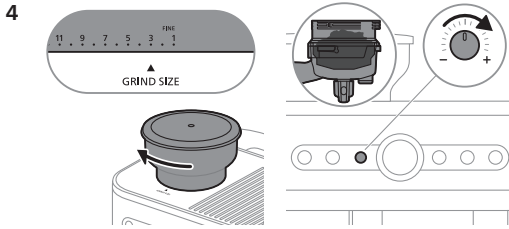


Yetersiz ekstraksiyon

Kahveye yetersiz ekstraksiyon uygulanırsa hızlı akışlı, ince ve soluk kremalı, ekşi ve zayıf aromalı bir kahve elde edersiniz. Basınç, daha düşük aralıktadır.

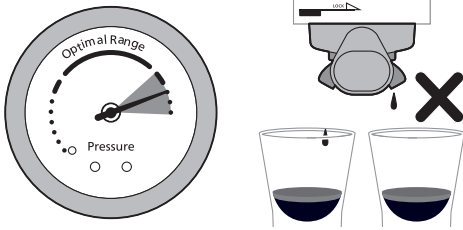


- 1 Öğütücüyü daha ince bir seviyeye ayarlayın.
- 2 Hâlâ yetersiz ekstraksiyon mevcutsa öğütme miktarı düşmesini sağdaki "+" artı seviyesine çevirerek öğütülmüş kahve miktarını artırın.
- 3 En iyi ekstraksiyon elde etmek için birkaç deneme gerekebilir, ihtiyacınıza göre birinci ve ikinci adımları tekrarlayın.

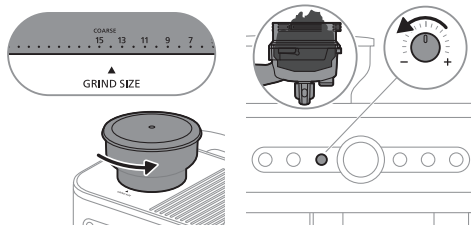


Aşırı ekstraksiyon

Kahveye aşırı ekstraksiyon uygulanırsa damlayan veya akmayan, koyu ve düzensiz kremalı, acı ve yanık tada sahip bir kahve elde edersiniz. Basınç, daha yüksek aralıktadır.



- 1 Öğütücüyü daha kalın bir seviyeye ayarlayın.
- 2 Hâlâ aşırı ekstraksiyon mevcutsa öğütme miktarı düşmesini soldaki "-" eksi seviyesine çevirerek öğütülmüş kahve miktarını azaltın.
- 3 En iyi ekstraksiyon elde etmek için birkaç deneme gerekebilir, ihtiyacınıza göre birinci ve ikinci adımları tekrarlayın.



Varsayılan hacimlerin özelleştirilmesi

- 1 Portafiltreyi sıkıştırılmış öğütülmüş kahve ile demleme başlığının içine yerleştirin.
- 2 Özelleştirmek istediğiniz içeceğin düğmesini basılı tutun. Üç saniye sonra makine özelleştirme moduna girer ve bir bip sesi çıkarır.
- 3 Bardak istenen hacmi içerdiğinde düğmeleri basılı tutmayı bırakın. Makineden bir bip sesi duyduğunuzda ayar tamamlanmıştır.
- 4 Bir içecek için hacmi programladıktan sonra içeceği her tekrar seçtiğinizde makine bu yeni hacmi dağıtır.

i İsteddiğiniz kahve hacmini çıkarmak için Americano düğmesini basılı tutun. Yeni kahve hacmini ayarlamak için serbest bırakın. Su hacmi ayarı için tekrarlayın.

i Minimum Espresso ve Double Espresso hacimleri, sırasıyla 20 ml ve 40 ml'dir.

i Maksimum Espresso ve Double Espresso hacimleri, sırasıyla 70 ml ve 120 ml'dir.

i Americano için minimum ve maksimum kahve hacmi, sırasıyla 20 ml ve 70 ml'dir. Sıcak suyun minimum ve maksimum hacmi, sırasıyla 50 ml ve 200 ml'dir.

Kahve sıcaklığını özelleştirme

Kahve ekstraksiyon sıcaklığını ayarlayabilirsiniz. Üç ayardan birini seçebilirsiniz: ılık kahve, orta sıcaklıkta kahve, sıcak kahve. Daha yüksek bir kahve ekstraksiyon sıcaklığında kahvenin acılığı artar ve asiditesi azalır. Daha düşük bir kahve ekstraksiyon sıcaklığında kahvenin acılığı azalır ve asiditesi artar.

- 1 Makineyi kapatın.
- 2 Açma/Kapama düğmesini ve Espresso düğmesini üç saniye boyunca basılı tutun. Makine bir bip sesi çıkarır.
- 3 Kahve ekstraksiyon sıcaklığı ayarını tercih ettiğiniz seviyeye ayarlamak için aşağıdaki düğmelerden birine basın.
 - Ilık kahve ayarını seçmek için Espresso düğmesine basın
 - Orta sıcaklıkta kahve ayarını seçmek için Double Espresso düğmesine basın.
 - Sıcak kahve ayarını seçmek için Americano düğmesine basın.

Doğru kahve sıcaklığı seçildikten sonra onaylamak için Açma/Kapama düğmesine basın.

Makineyi kendiniz kapatmazsanız makine, 30 dakika sonra kendiliğinden otomatik olarak kapanır.

Hacimleri fabrika ayarlarına sıfırlama

- Espresso'yu sıfırlama: Makineyi açın, Açma/Kapama ve Espresso düğmelerini aynı anda üç saniye basılı tutun. Bu sürenin sonunda üç "bip" sesi duyarsınız ve Açma/Kapama ile Espresso düğmeleri üç kez yanıp söner.
- Double Espresso'yu sıfırlama: Makineyi açın, Açma/Kapama ve Double Espresso düğmelerini aynı anda üç saniye basılı tutun. Bu sürenin sonunda üç "bip" sesi duyarsınız ve Açma/Kapama ile Double Espresso düğmeleri üç kez yanıp söner.
- Americano'yu sıfırlama: Makineyi açın, Açma/Kapama ve Americano düğmelerini aynı anda üç saniye basılı tutun. Bu sürenin sonunda üç "bip" sesi duyarsınız ve Açma/Kapama ile Americano düğmeleri üç kez yanıp söner.

Bu üç sıfırlamanın her birinden sonra makine bekleme moduna geçer.

Süt köpüğü yapma

☛ En iyi köpük kalitesini elde etmek için daima doğrudan buzdolabından çıkardığınız sütü kullanın.

Hazırlık

- 1 Bir süt sürahisini cappuccino için yaklaşık dörtte bir oranında (100 ml) ve latte macchiato için yaklaşık üçte bir oranında (150 ml) sütle doldurun (Şek. 26).
- 2 Düşmeyi buhar konumuna çevirerek buhar ön ısıtma işlemini başlatın (Şek. 27). Buhar göstergesi yanıp sönmeye başlar.

⚠ İdeal bir köpürtme sonucu için süt sürahisini çalkalamayın ve dik tutmayın (Şek. 28).

- 3 Buhar göstergesi sürekli yanık kalana kadar yaklaşık 10-20 saniye boyunca bekleyin. Makine, buharı serbest bırakmaya başlar.
- 4 Buhar sabit yoğunluğa gelene ve yoğunlaşma giderilene kadar 5 saniye daha bekleyin. Ardından buharı kapatın (Şek. 10).
- 5 Süt sürahisini ağızını merkez alarak buhar çubuğunu çevirin ve süt sürahisine göre saat 3 veya saat 9 yönüne yerleştirin.

Havalandırma

Havalandırma sırasında verilen havanın hacmi, süt köpüğünün kalınlığını ve akışkanlığını belirler.

Daha fazla havalandırma, daha az akışkanlığa sahip daha kalın bir köpük tabakası ile sonuçlanır. Daha az havalandırma, daha iyi akışkanlığa sahip daha ince bir köpük ile sonuçlanır. Hava hacmini, buhar çubuğunun derinliğini süt yüzeyine ve havalandırma süresine göre ayarlayarak kontrol edebilirsiniz.

- 1 Buhar çubuğunun, süt sürahisini ağızından sıvı yüzeyinin yaklaşık 5 mm altına dalmasını sağlamak için süt sürahisini süt boyunca yukarı ve aşağıya doğru hareket ettirin.
- 2 Buhar fonksiyonunu başlatmak için sıcak su/buhar döner düşmesini buhar konumuna çevirin.
- 3 Kağıt yırtılmasına benzer bir "tıslama" sesi duymalısınız, bu ses havalandırmanın uygun olduğunu gösterir. Buhar çubuğunu sabit tutun ve girdap şekilleri oluşturun.
- 4 5-15 saniye süreyle havalandırmaya devam edin

Emülsifikasyon

Emülsifikasyon, süt köpüğünün ne kadar homojen ve yoğun olacağını belirler. Homojen süt köpüğü sağlamak için buhar çubuğunu sütün yarı seviyesine kadar batırmanız önerilir.

- 1 Süt sürahisini ağızını buhar çubuğu ile temas halinde tutarken, süt sürahisini buhar çubuğu boyunca, buhar çubuğu sıvı seviyesinden yaklaşık 3 cm aşağıda oluncaya kadar yavaşça yukarı doğru hareket ettirin. Sürekli olarak girdap şekilleri oluşturmak için süt sürahisini sabit tutun. Bu, adım adım kremamsı bir köpük oluşturmak için önceden verilen havayı içeri karıştırır.
- 2 Süt sürahisinin tabanı ısındığında ve sütün ideal sıcaklığa (yaklaşık 60-65 °C) ulaştığını gösterdiğinde, sütün köpürmesini durdurmak için sıcak su/buhar düşmesini kapalı konuma çevirin.

⚠ Buhar çubuğu çalışma sırasında çok sıcak hâle gelir. Dokunmadan önce soğumasını bekleyin.

⚠ Hijyen nedeniyle ve süt kalıntılarının birikmesini önlemek için buhar çubuğunu her kullandığınızda nemli bir bezle temizleyin.

Sıcak su hazırlama

- 1 Buhar çubuğunun altına bir bardak yerleştirin.
- 2 Sıcak suyu açmak için döner düşmeyi sıcak su konumuna çevirin. Bu sırada buhar/sıcak su ışığı yanar.
- 3 Sıcak su akışını durdurmak için buhar/sıcak su döner düşmesini kapalı konuma getirin.

i Buhar çubuğu çalışma sırasında çok sıcak hâle gelir. Dokunmadan önce soğumasını bekleyin.

Kirecin temizlenmesi

Kireç çözme ışığı yandığında kahve makinenizin kirecini temizleme zamanı gelmiş demektir.

Kahve makinesindeki su devresine zarar verebileceğinden ve kireci tamamen temizleyemeyebileceğinden hiçbir koşulda sülfürik, hidroklorik, aminosülfonik veya asetik asit (sirke) bazlı kireç çözücü kullanılmamalıdır.

Philips kireç çözücünün kullanılmaması garantiyi geçersiz kılar. Makinenin kirecinin temizlenmemesi de garantiyi geçersiz kılar.

Kireç çözücü, makine ile birlikte temin edilmez. Philips kireç çözücüyü yerel bir tedarikçiden veya çevrimiçi mağazadan (<http://www.philips.com/support>) satın alabilirsiniz.

Kireç çözme prosedürü, bir kireç çözme döngüsü (≈ 4 dakika) ve bir durulama döngüsü (≈ 3 dakika) içerir.

Kireç temizleme işlemi

- 1 Kahve makinesini açın.
- 2 Damlama tepsisini çıkarın, içindeki suyu boşaltın ve tepsiyi geri koyun.
- 3 Su haznesini çıkarın ve içindeki suyu boşaltın.
- 4 Philips kireç çözücüyü (CA6700) su haznesine dökün ve kireç çözme seviyesine kadar doldurun (su haznesi üzerinde kireç çözme simgesi bulunur).
- 5 Su haznesini tekrar takın ve sıvı toplama için demleme başlığı ve buhar çubuğunun altına büyük bir kâse (≥1,2 L) yerleştirin (Şek. 29).
- 6 Espresso ve Double Espresso düğmelerine aynı anda üç saniye boyunca basarak ve bip sesini duyarak kireç çözme işlemi başlatın.
- 7 Makinenin kireç çözücüyü dağıtmasını bekleyin. İşlem bittiğinde makine otomatik olarak kapanır.
- 8 Su haznesini çıkarın ve kalan kireç çözücü çözeltiyi tatlı suyla durulayarak temizleyin.
- 9 Su haznesini su haznesi üzerinde belirtilen maksimum seviyeye kadar doldurun (Şek. 8).
- 10 Büyük kâseyi boşaltın ve su toplamak için tekrar demleme başlığının ve buhar çubuğunun altına yerleştirin.
- 11 Açma/Kapama düğmesine basın. Espresso düğmesinin ışığı yanar.
- 12 Espresso düğmesine basın ve makinenin suyu dağıtmasını bekleyin.
- 13 Makine su dağıtımını bitirdiğinde kireç çözme prosedürü tamamlanır ve makine otomatik olarak demlemeye hazır hâle gelir.

Otomatik uyku modu

Makine 30 dakika boyunca çalıştırılmazsa tüm göstergeler kapalı olacak şekilde otomatik olarak uyku moduna girer.

Makineyi tekrar kullanmak için Açma/Kapama düğmesine basarak yeniden başlatın.

i Makineyi açırken Açma/Kapama düğmesine basarak da kapatabilirsiniz.

Temizlik ve bakım

Düzenli temizlik ve bakım, kahve makinenizi en iyi durumda tutacak ve uzun süre lezzetli kahve sunacaktır.

Kahve makinesinin tüm çıkarılabilir parçalarının ne zaman ve nasıl temizleneceğine ilişkin ayrıntılar için aşağıdaki tabloya bakın.

Parça	Ne zaman temizlenmeli	Nasıl temizlenmeli
Portafiltre, filtre sepeti ve demleme başlığı	Her kullanımdan sonra.	Portafiltrenin ve filtre sepetinin içini ve dışını iyice durulayın (bk. "Portafiltrenin, filtre sepetinin ve demleme başlığının temizlenmesi").
Filtre sepeti	Filtre sepetindeki delikler tıkanıldığında.	Deliklerdeki kalıntıları temizlemek için temizleme piminin ince ucunu kullanın (bk. "Tıkanıldığında filtre sepetini temizleme").
Portafiltre ve filtre sepeti	Her ay	Portafiltreyi ve filtre sepetlerini temizlemek için Philips kahve yağı çıkarıcı tabletleri kullanın (bk. "Portafiltrenin ve filtre sepetlerinin aylık olarak temizlenmesi").
Buhar çubuğu	Her kullanımdan sonra.	Buhar çubuğunu nemli bir bezle silin ve temizleyin (bk. "Buhar çubuğunun her kullanımdan sonra temizlenmesi").
Buhar çubuğu	Tıkanıldığında.	Buhar çubuğunun ucundaki deliklerdeki kalıntıları temizlemek için temizleme piminin kalın ucunu kullanın (bk. "Tıkanıldığında buhar çubuğunun temizlenmesi").
Buhar çubuğu	Her ay	Buhar çubuğunu temizlemek için Philips süt aksamı temizleyicisini kullanın (bk. "Buhar çubuğunu Philips süt aksamı temizleyicisi ile aylık olarak temizleme").
Kahve makinesi yüzeyi	Her hafta.	Kahve makinesinin ön tarafındaki kahve lekelerini ve kahve kalıntılarını her hafta nemli bir bezle temizleyin. Boyanın soyulmasına neden olabileceğinden çelik yünü veya ovma süngeri gibi aşındırıcı malzemeler kullanmayın.
Öğütücü ve öğütülmüş kahve çıkışı	İki haftada bir.	Öğütücüyü ve öğütülmüş kahve çıkışını temizlemek için temizleme fırçasını kullanın (bk. "Öğütücünün ve öğütülmüş kahve çıkışının temizlenmesi").
Çekirdek haznesi	İki haftada bir	Çekirdek haznesini boşaltın, az miktarda kokusuz deterjan ekleyin ve musluğun altında durulayın.
Damlama tepsisi	Damlama tepsisini her gün veya kırmızı "damlama tepsisi dolu" göstergesi yandığında boşaltın. Damlama tepsisini her hafta temizleyin.	Damlama tepsisini çıkarın, az miktarda deterjan ekleyin ve musluğun altında durulayın. Bulaşık makinesinde de temizleyebilirsiniz.
Su haznesi	Her hafta.	Su haznesini her hafta musluk altında durulayın.

Portafiltrenin, filtre sepetinin ve demleme başlığının temizlenmesi

Her kullanımdan sonra portafiltrenin ve filtre sepetinin temizlenmesi

- 1 Atık kahveyi portafiltreden boşaltın.
- 2 Portafiltreyi tekrar demleme başlığının içine yerleştirin.
- 3 Demleme başlığının, portafiltrenin ve filtre sepetinin içini ve dışını sıcak suyla iyice durulamak için Espresso düğmesine basın. Sıcak suyla durulama, kalıntıları ve kahve yağını etkin şekilde temizleyebilir.
- 4 Portafiltreyi demleme başlığından çıkarın, portafiltreyi ve filtre sepetini musluk altında durulayarak iç ve dış kısımlarını iyice temizleyin.
- 5 Filtre sepetlerini ve portafiltreyi geri yerleştirmeden önce kurulayın.

i Portafiltreye zarar verebileceğinden portafiltreyi bulaşık makinesinde yıkamayın.

Tıkanıldığında filtre sepetini temizleme

- 1 Filtre sepeti tıkanıldığında temizleme piminin ince ucunu kullanarak (Şek. 30) deliklerdeki kalıntıları temizleyin (Şek. 31).
- 2 Kahve çıkışıdaki ve portafiltrenin deliklerindeki kalıntıları temizlemek için temizleme pimini de kullanabilirsiniz.

Portafiltrenin ve filtre sepetlerinin aylık olarak temizlenmesi

i Yalnızca Philips kahve yağı çıkarıcı tabletler (CA6704) kullanın.

- 1 Bir Philips kahve yağı çıkarıcı tableti bir kâse ılık suda eritin.
- 2 Filtre sepetlerini ve portafiltreyi 20 dakika boyunca çözeltide bekletin.
- 3 Filtre sepetlerini ve portafiltreyi iyice durulayın.

Buhar çubuğunun temizlenmesi

Buhar çubuğunun her kullanımdan sonra temizlenmesi

Temiz tutmak ve süt kalıntılarının birikmesini önlemek için buhar çubuğunu her kullanımdan sonra temizleyin.

- 1 Her kullanımdan hemen sonra buhar çubuğunu nemli bir bezle silin.
- 2 Süt kalıntılarını dışarı atmak için buhar fonksiyonunu 5-10 saniye çalıştırın.
 - Buhar çubuğunun temizlenmemesi sütün tadını etkileyebilir.

Tıkanıldığında buhar çubuğunun temizlenmesi

Buhar çubuğunun ucundaki herhangi bir delik tıkanıldığında tıkanıklığı açmak için aşağıdaki adımları uygulayın.

- 1 Kahve makinesini kapatın.
- 2 Buhar çubuğunun ucundaki delikteki kalıntıları temizlemek için temizleme piminin kalın ucunu kullanın (Şek. 32).

Buhar çubuğunu Philips süt aksamı temizleyicisi ile aylık olarak temizleme

- 1 Süt sürahisine bir poşet Philips süt aksamı temizleyicisi ekleyin.
- 2 Süt sürahisini 240 ml sıcak su ile doldurun.
- 3 Buhar çubuğunu sürahinin içine yerleştirin.

- 4 Buhar çubuğunu 20 dakika boyunca sürahinin içinde bekletin (Şek. 33).
- 5 Sıcak su/buhar döner düğmesini buhar simgesinin olduğu konuma çevirin ve buhar fonksiyonunu 10 saniye boyunca çalıştırın.
- 6 Buhar fonksiyonunu durdurmak için sıcak su/buhar döner düğmesini kapalı konuma getirin.
- 7 Buhar çubuğunu 30 saniye daha sürahinin içinde bekletin.
- 8 5 ila 7. adımları iki kez daha tekrarlayın.
- 9 Sürahiyi boşaltın ve iyice durulayın.
- 10 Boş sürahiyi tekrar buhar çubuğunun altına yerleştirin.
- 11 Sıcak su/buhar döner düğmesini buhar simgesinin olduğu konuma çevirin ve temizleme çözeltisinin kalıntılarını temizlemek için buhar fonksiyonunu 10 saniye boyunca tekrar çalıştırın.
- 12 Sürahiyi boşaltın ve iyice durulayın.
- 13 Buhar borusunu temiz nemli bir bezle temizleyin.

Öğütücünün ve öğütülmüş kahve çıkışının temizlenmesi

Öğütülmüş kahvenin çıkışı tıkanmasını veya öğütme işlemini etkilemesini önlemek için öğütücüyü ve öğütülmüş kahve çıkışını iki haftada bir temizleyin. Temizliğe başlamadan önce çekirdek haznesinin boş olduğundan emin olun. Öğütücünün normal şekilde dönebildiğinden ve öğütme işlevi etkinleştirildiğinde öğütülmüş kahve çıkışından öğütülmüş kahve çıkmadığından emin olun.

- 1 Çekirdek haznesinin boş olup olmadığını kontrol edin.
- 2 Çekirdek haznesini saat yönünün tersine döndürerek kahve makinesinden çıkarın (Şek. 34).
- 3 Üst öğütme tekerleğini çıkarın (Şek. 35) ve dâhilî öğütme tekerleğini temizleme fırçası ile temizleyin (Şek. 36). Öğütücü haznesini ve öğütülmüş kahve kanalını öğütücü temizleme fırçası ile temizleyin (Şek. 37).
- 4 Dâhilî öğütücü tekerleği (Şek. 38) ve çekirdek haznesini geri yerleştirin (Şek. 4).
- 5 Yerleştirilen portafiltre ile öğütme işlevini başlatın. Öğütücü haznesinde kalan toz kalıntılarını temizlemek için makineyi kahve çekirdekleri olmadan çalıştırın. Temizlik tamamlandı.

i Dâhilî öğütücüyü su ile durulamayın.

i Hâlâ toz kalıntısı varsa 5. adımı tekrarlayın.

i Kahve çekirdeklerini çıkardığınızda çekirdek haznesinin iç yapısına zarar verebileceğinden temizlemeye başlamadan önce çekirdek haznesinin boş olduğundan emin olun.

Çekirdek haznesini temizleme

- 1 Çekirdek haznesini boşaltın.
- 2 Az miktarda kokusuz deterjan ekleyin ve musluğun altında durulayın.
- 3 Yüzeyini bir bezle kurulayın ve kullanmadan önce havayla kurumaya bırakın.

Damlama tepsisini temizleme

Damlama tepsisini her gün temizleme

Damlama tepsisini her gün ya da kırmızı "damlama tepsisi dolu" göstergesi görüldüğünde boşaltın.

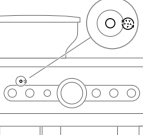
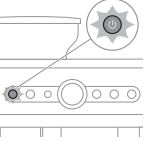
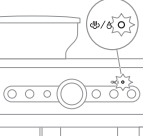
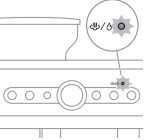
Damlama tepsisini her hafta temizleme

- 1 Damlama tepsisini makineden çıkarın.
- 2 Damlama tepsisine az miktarda deterjan ekleyin.
- 3 Damlama tepsisini musluk altında iyice durulayın veya bulaşık makinesinde temizleyin.

Su haznesini her hafta temizleme

Su haznesini her hafta musluk altında durulayın.

Uyarı simgeleri

Uyarı simgesi	Çözüm
	Kireç çözme/temizleme göstergesi yanıyor: Kahve makinesinin kirecini temizleyin (bk. "Kirecin temizlenmesi").
	Açma/Kapama düğmesi göstergesi yanıp sönüyor: Kahve makinesi ısınıyor.
	Buhar/sıcak su göstergesi beyaz renkte yanıp sönüyor: Kahve makinesi sıcak su/buhar fonksiyonunu kullanmak için ısınıyor.
	Buhar/sıcak su göstergesi kırmızı renkte yanıp sönüyor: Kahve makinesi su eksikliği olduğunu gösteriyor. Bunun nedeni, 1. su haznesinde su olmaması veya 2. aşırı basınç nedeniyle pompalamanın durması olabilir.

Sorun giderme

Bu bölümde kahve makinesini kullanırken karşılaşılabileceğiniz en sık sorunlara yer verilmiştir. Çözilemeyen herhangi bir sorun için lütfen yerel müşteri hizmetleri merkezinizle iletişime geçin. İletişim bilgileri garanti kartında yer almaktadır.

Sorun	Neden	Çözüm
Kahve makinesi çalışmıyor.	Kahve makinesi bir elektrik prize bağlı değildir.	Kahve makinesini fişe takın.
Kahve makinesi sızdırıyor gibi görünüyor.	Damlama tepsisi taşıyor, bu da bir sızıntı gibi görünüyordur.	Damlama tepsisini boşaltın.
	Su haznesi doğru konumda değildir.	Su haznesini tekrar takın ve kahve makinesinin içine doğru itin.
	Su haznesi tam olarak yerleştirilmemiştir, bu da kahve makinesine hava girmesine neden oluyordur.	Su haznesini çıkarıp tekrar takarak ve sıkıca aşağı iterek doğru konumda olduğundan emin olun.

Sorun	Neden	Çözüm
	Kahve makinesi düz bir yüzeye yerleştirilmemiştir.	Damlama tepsisindeki sıvının taşmasını önlemek için kahve makinesini düz bir yüzeye yerleştirin.
Kahve makinesi çalıştırıldıktan sonra veya demleme sırasında buhar çıkıyor veya tıslama ya da tıkırtı sesi geliyor.	Bu durum normaldir. Basınç tahliye vanası normal çalışması sırasında bu sesi çıkarır.	
Kahve makinesi çok ses çıkarıyor ve kahve hazırlamıyor.	Su haznesinde su yoktur.	Su haznesini su ile doldurun.
	Su haznesi tam olarak yerleştirilmemiştir, bu da kahve makinesine hava girmesine neden oluyordur. Su haznesinin altındaki sızdırmazlık halkası çıkarılmamıştır.	Su haznesini çıkarıp tekrar takarak ve sıkıca aşağı iterek doğru konumda olduğundan emin olun. Kahve makinesi, su döngüsünü korumak için bir sızdırmazlık halkası ile donatılmıştır. İlk kullanımdan önce sızdırmazlık halkasını çıkarın.
Kahve çok soğuk.	Soğuk bir bardak içeceğinizin sıcaklığını düşürür.	Bardağı sıcak su ile durulayarak önceden ısıtın.
	Süt eklemek içeceğinizin sıcaklığını düşürür.	Sıcak veya soğuk süt eklemeniz kahvenizin sıcaklığını düşürür. Bardağı sıcak su ile durulayarak önceden ısıtın.
	Makinenin sıcaklığı düzgün ayarlanmamıştır.	Makinenin sıcaklık ayarını kontrol edin ve en yüksek seviyeye ayarlayın (bk. "Kahve sıcaklığını özelleştirme").
Kahve çok hafif oluyor.	Öğütücü yüksek tanecik boyutuna ayarlanmıştır.	Tanecik boyutu seviyesini daha küçük bir sayıya ayarlayın (bk. "Öğütücünün ayarlanması"). Farklı bir tat elde etmeden önce 1 ila 2 bardak demlemeniz gerekir.
	Öğütülmüş kahve yeterli değildir.	Öğütme Miktarı döner düğmesini kullanarak miktarı artırın.
Süt köpürmüyor.	Kullanılan süt türü uygun değildir.	Köpüğün miktarı ve kalitesi sütün türüne bağlı olarak değişir. İyi köpürme için yarım yağlı süt, tam yağlı süt veya laktozsuz süt kullanın.
	Buhar çubuğu tıkalıdır.	Buhar çubuğunu temizleyin (bk. "Tıkandığında buhar çubuğunun temizlenmesi").
	Buhar çubuğu süt sürahisine çok fazla daldırılmıştır.	Buhar çubuğunun süt içine daldırıldığı derinliği ayarlayın (bk. "Süt köpüğü yapma").

Sorun	Neden	Çözüm
Kahve dışarı akıyor veya akış yavaş.	Öğütücü düşük tanecik boyutuna ayarlanmıştır.	Tanecik boyutu seviyesini daha büyük bir sayıya ayarlayın (bk. "Öğütücünün ayarlanması"). Bu durumun kahvenizin tadını etkileyebileceğini lütfen unutmayın.
	Filtre sepetinde çok fazla öğütülmüş kahve vardır.	Öğütme miktarı döner düğmesini kullanarak filtre sepetindeki öğütülmüş kahveyi azaltın.
	Kullanılan filtre sepeti uygun değildir.	Bu kahve makinesi için uygun bir filtre sepeti kullanın.
	Portafiltredeki filtre sepeti tıkalıdır.	Test etmek için farklı bir filtre sepeti kullanın. Filtre sepeti normal çalışıyorsa bu, orijinal filtre sepetinin tıkalı olduğunu ve temizlenmesi gerektiğini gösterir (bk. "Portafiltrenin, filtre sepetinin ve demleme başlığının temizlenmesi").
	Portafiltrenin kahve musluğu tıkalıdır.	Temizleme piminin ince ucunu kahve çıkışındaki ve portafiltrenin deliklerindeki kalıntıları temizlemek için de kullanabilirsiniz.
Kahve, portafiltrenin kenarından akıyor.	Portafiltre, demleme başlığına düzgün şekilde sabitlenmemiştir.	Portafiltreyi demleme başlığına düzgün bir şekilde sabitleyin.
	Portafiltrenin üst kenarı kirlidir.	Öğütme işleminden sonra portafiltrenin kenarındaki kahve kalıntıları temizleyin.
	Filtre sepeti düzgün yerleştirilmemiştir.	Filtre sepetini düzgün bir şekilde yerleştirin. Kenarının portafiltrenin kenarından dışarı çıkmadığından emin olun.
	Demleme başlığının portafiltre braketinde kahve kalıntısı vardır.	Portafiltreyi temizleme fırçası ile temizleyin.
	Filtre sepetinde çok fazla öğütülmüş kahve vardır.	Öğütme miktarı döner düğmesini kullanarak filtre sepetindeki öğütülmüş kahve miktarını azaltın.
Öğütme sırasında çıkıştan giderek daha az öğütülmüş kahve çıkıyor.	Öğütülmüş kahve çıkışı tıkalıdır.	Öğütücüyü ve öğütülmüş kahve çıkışını temizleyin (bk. "Öğütücünün ve öğütülmüş kahve çıkışının temizlenmesi").
Öğütme sırasında öğütülmüş kahve sızıyor.	Toz halkası kullanılmamaktadır.	Öğütmeden önce toz halkasını takın.
	Çok fazla öğütülüyordur.	Öğütme işlemi otomatik olarak sona ermeden önce öğütülen kahve miktarını azaltmak için Öğütücü düğmesine basıp bırakın.
Portafiltre normal şekilde takılamıyor.	Portafiltre, demleme başlığına doğru şekilde takılmamıştır.	Portafiltreyi takın.

Sorun	Neden	Çözüm
	Portafiltre, en soldaki yerleştirme konumundan döndürülerek sıkılmamıştır.	Portafiltreyi takın.
Öğütülmüş kahve miktarı değişiyor.	Farklı bir tanecik boyutu seviyesi kullanılmıştır.	Bu durum normaldir. Farklı tanecik boyutu seviyeleri, farklı miktarlarda öğütülmüş kahveye neden olabilir.
	Farklı bir çekirdek türü kullanılmıştır.	Bu durum normaldir. Farklı kavrulma derecelerine veya markalara sahip çekirdekler, aynı tanecik boyutu seviyesinde bile farklı miktarlarda öğütülmüş kahve verir.
	Farklı tazelikte çekirdekler kullanılmıştır.	Bu durum normaldir. Farklı sürelerde saklanan çekirdekler, aynı tanecik boyutu seviyesinde bile farklı miktarlarda öğütülmüş kahve verir.
Makine demlemeyi durduruyor ve buhar/sıcak su göstergesi kırmızı renkte yanıp sönüyor.	Makinenin suyu bitmiştir.	Su haznesini doldurun ve yerine takın.

Teknik özellikler

Üretici, ürünün teknik özelliklerini geliştirme hakkını saklı tutar. Tüm ön ayar miktarları yaklaşıktır.

Açıklama	Değer
Ölçüler (y x g x d)	410 x 320 x 335 mm
Ambalajsız ağırlık	8,0 kg
Ambalajlı ağırlık	13,5 kg
Güç kablosu uzunluğu	1 m
Güç kablosu tipi	Y tipi kablo
Güç derecelendirmesi	220-240 V, 50-60 Hz, 1490-1750 W Isıtma: 1340-1600 W, Öğütme: 150 W
Beklemede güç	< 0,5 W

Περιεχόμενα

Επισκόπηση μηχανής (Εικ. Α)	216
Πίνακας ελέγχου (Εικ. Β)	217
Εισαγωγή	217
Πριν από την πρώτη χρήση	217
Παρασκευή καφέ	219
Παρασκευή αφρόγαλου	224
Παρασκευή ζεστού νερού	225
Αφαλάτωση	226
Αυτόματη αναστολή λειτουργίας	226
Καθαρισμός και συντήρηση	227
Προειδοποιητικά εικονίδια	230
Αντιμετώπιση προβλημάτων	231
Τεχνικές προδιαγραφές	234

Επισκόπηση μηχανής (Εικ. Α)

i Κάποια από τα εξαρτήματα αφορούν μόνο συγκεκριμένους τύπους.

A1	Χοάνη κόκκων καφέ	A10	Δίσκος περισυλλογής υγρών
A2	Διπλή χοάνη κόκκων καφέ	A11	Πλέγμα δίσκου περισυλλογής υγρών
A3	Μύλος	A13	Καπάκι δοχείου νερού
A4	Δακτύλιος σκόνης	A14	Δοχείο νερού
A5	Portafilter	A15	Υποδοχή παρέμβασης
A6	Πίνακας ελέγχου	A16	Διακόπτης ατμού/ζεστού νερού
A7	Αγκύλιο λήψης αλεσμένου καφέ (θέση άλεσης)	A17	Στόμιο εκροής ζεστού νερού
A8	Κεφαλή παρασκευής	A18	Εξάρτημα ατμού
A9	Διαχωριστής αλεσμένης σκόνης		

Εξαρτήματα

A12	Ακίδα καθαρισμού	A23	Βουρτσάκι καθαρισμού
A19	Καλάθι φίλτρου διπλού τοιχώματος (μονό ή διπλό φλιτζάνι)	A24	Βουρτσάκι καθαρισμού μύλου
A20	Καλάθι φίλτρου μονού τοιχώματος (μονό ή διπλό φλιτζάνι)	A25	Κανάτα γάλακτος με ταινία θερμοκρασίας
A21	Βάση εσπρέσο	A26	Κανάτα γάλακτος
A22	Βαθμονομημένη παρέμβαση		

Πίνακας ελέγχου (Εικ. Β)

Ανατρέξτε στην εικόνα Β για μια επισκόπηση όλων των κουμπιών και εικονιδίων. Ακολουθεί η περιγραφή παρακάτω.

B1	On/Off	B6	Ένδειξη πίεσης
B2	Λυχνία αφαλάτωσης	B7	Espresso
B3	Grinder (Μύλος)	B8	Διπλός espresso
B4	Λυχνίες μονής/διπλής δόσης	B9	Americano
B5	Κουμπί ποσότητας άλεσης	B10	Λυχνία ζεστού νερού/ατμού

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της μηχανής καφέ Philips Barista Brew Espresso! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρουμε, δηλώστε το προϊόν σας στη **διεύθυνση www.home.id**.

Διαβάστε προσεκτικά το ξεχωριστό φυλλάδιο ασφαλείας πριν από την πρώτη χρήση της μηχανής και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Για να σας βοηθήσουμε να ξεκινήσετε, αλλά και για να αξιοποιήσετε καλύτερα τη μηχανή καφέ σας, σας προσφέρουμε υποστήριξη στη διεύθυνση **<http://www.philips.com/support>**.

i Υπάρχουν πολλές εκδόσεις αυτής της ημιαυτόματης μηχανής εσπρέσο, οι οποίες έχουν ελαφρώς διαφορετικά χαρακτηριστικά και αξεσουάρ. Για παράδειγμα, η κανάτα γάλακτος με ταινία θερμοκρασίας δεν περιλαμβάνεται σε όλες τις εκδόσεις. Κάθε έκδοση διαθέτει τον δικό της αριθμό τύπου, τον οποίο μπορείτε να βρείτε στην ετικέτα δεδομένων που βρίσκεται στο κάτω μέρος της μηχανής.

i Σε αυτή τη μηχανή έχει γίνει δοκιμή με καφέ. Αν και έχει καθαριστεί προσεκτικά, ίσως να υπάρχουν ορισμένα υπολείμματα καφέ. Ωστόσο, εγγυόμαστε ότι η μηχανή είναι απολύτως καινούρια.

Πριν από την πρώτη χρήση

1. Εγκατάσταση χοάνης καφέ και πλήρωση του δοχείου νερού

i Ελέγξτε και βεβαιωθείτε ότι τα δύο βέλη στον μύλο είναι ευθυγραμμισμένα μεταξύ τους (Εικ. 1).

- 1 Ελέγξτε και βεβαιωθείτε ότι τα δύο σύμβολα "I" στη χοάνη κόκκων είναι ευθυγραμμισμένα μεταξύ τους (Εικ. 2).
- 2 Πιέστε προς τα κάτω τη χοάνη κόκκων, βεβαιωθείτε ότι το σύμβολο κλειδώματος στη χοάνη κόκκων ευθυγραμμίζεται με το σύμβολο του τριγώνου στο πάνω μέρος (Εικ. 3) της μηχανής, και περιστρέψτε τη χοάνη κόκκων δεξιόστροφα (Εικ. 4).
- 3 Περιστρέψτε τη χοάνη κόκκων για να επιλέξετε την επιθυμητή άλεση (Εικ. 5).

i Ο μύλος και η χοάνη κόκκων είναι εξαρτήματα ακριβείας, οπότε αποφύγετε να τα αφαιρείτε συχνά μετά την εγκατάσταση.

- 4 Ανοίξτε το καπάκι του δοχείου νερού, πιάστε την πάνω λαβή του δοχείου νερού και ανασηκώστε το κάθετα για να το αφαιρέσετε (Εικ. 6).
- 5 Αφαιρέστε την κίτρινη ταινία στεγανοποίησης από το κάτω μέρος του δοχείου νερού (Εικ. 7).
- 6 Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη μέγιστης στάθμης (Εικ. 8).

- 7 Πιάστε τη λαβή και τοποθετήστε το δοχείο νερού πίσω στη μηχανή κάθετα. Κλείστε το καπάκι του δοχείου νερού (Εικ. 9).

i Η κίτρινη ταινία στεγανοποίησης που έχει αφαιρεθεί δεν χρειάζεται να εγκατασταθεί ξανά, μπορείτε να την απορρίψετε.

i Για καλύτερη ποιότητα καφέ, σας προτείνουμε να αλλάζετε τακτικά νερό στο δοχείο νερού.

2. Ενεργοποιώντας τη μηχανή για πρώτη φορά

- 1 Συνδέστε το φινις σε πρίζα με γείωση.
- 2 Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ατμού είναι στη θέση απενεργοποίησης (Εικ. 10).
- 3 Πατήστε το κουμπί (Εικ. 11) On/Off για να ενεργοποιήσετε τη μηχανή.
 - Η λυχνία των κουμπιών On/Off και Espresso θα ανάψει.
- 4 Τοποθετήστε ένα μπολ κάτω από το εξάρτημα ζεστού νερού/ατμού και την κεφαλή παρασκευής καφέ (Εικ. 29).
- 5 Πατήστε το κουμπί (Εικ. 12) Espresso για να ξεπλύνετε.
 - Το ζεστό νερό θα αρχίσει να ρέει έξω από την κεφαλή παρασκευής, το στόμιο εκροής ζεστού νερού και το εξάρτημα ατμού.
- 6 Αφού σταματήσει η εκροή νερού, το κουμπί On/Off αρχίζει να αναβοσβήνει και το μηχανήμα θα ζεσταθεί.

⚠ Κατά την πρώτη χρήση, μην παραλείψετε να πατήσετε το κουμπί Espresso αφού ενεργοποιήσετε τη μηχανή, για να την ξεπλύνετε. Μπορείτε να αλέσετε κόκκους καφέ ή να παρασκευάσετε καφέ μόνο αφού ξεπλύνετε τη μηχανή.

⚠ Κατά τη διάρκεια της πλύσης, το εξάρτημα ατμού μπορεί να ζεσταθεί. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης εγκαυμάτων, αφήστε το εξάρτημα να κρυώσει προτού το ακουμπήσετε.

Ρύθμιση σκληρότητας νερού

- 1 Απενεργοποιήστε τη μηχανή.
 - 2 Πατήστε το κουμπί On/Off και το κουμπί Americano ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα. Η λυχνία Descale (Αφαλάτωση) και το κουμπί On/Off θα αναβοσβήνει.
- Η προεπιλογή είναι σκληρό νερό, οπότε η λυχνία του κουμπιού Americano θα είναι αναμμένη.
- Για να προσαρμόσετε τη ρύθμιση σε μέτρια ποιότητα νερού, πατήστε το κουμπί Double Espresso (Διπλός εσπρέσο).
 - Για να προσαρμόσετε τη ρύθμιση σε ποιότητα μαλακού νερού, πατήστε το κουμπί Double Espresso (Διπλός εσπρέσο).

Μόλις επιλεγεί η σωστή σκληρότητα του νερού, πατήστε το κουμπί On/Off για επιβεβαίωση.

⚠ Για να αξιολογήσετε τη σκληρότητα του νερού που παρέχεται από την τοπική υπηρεσία ύδρευσης, μπορείτε να προμηθευτείτε το Kit δοκιμών σκληρότητας νερού HD5085/01 της Philips από έναν κοντινό προμηθευτή ή, ηλεκτρονικά, μέσω του ιστότοπου της Philips.

Δοκιμαστική ταινία Philips

Μαλακό νερό	4 πράσινες κουκκίδες	<3 dH
Νερό μέτριας σκληρότητας	1 κόκκινη κουκκίδα	>4 dH
Νερό μέτριας σκληρότητας	2 κόκκινες κουκκίδες	>7 dH

Σκληρό νερό	3 κόκκινες κουκκίδες	>14 dH
Σκληρό νερό	4 κόκκινες κουκκίδες	>21 dH

Παρασκευή καφέ

Ρύθμιση του μύλου

Η άλεση του καφέ επηρεάζει σημαντικά τη δυναμική παρασκευής ροφήματος, όπως την πίεση και τον ρυθμό ροής και, τελικά, τη γεύση του εσπρέσο.

Αυτό το μηχάνημα προσφέρει 15 επίπεδα άλεσης (1-15). Όσο χαμηλότερη είναι η ρύθμιση της άλεσης, τόσο πιο λεπτοκομμένοι είναι οι κόκκοι του καφέ και τόσο πιο δυνατός είναι ο καφές.

Μπορεί να χρειαστούν ρυθμίσεις για διαφορετικούς κόκκους με διαφορετικούς βαθμούς καβουρδίσματος, επηρεάζοντας την ποσότητα του αλεσμένου καφέ που παράγεται.

Για τον μύλο εσπρέσο/Americano συνιστώνται τα επίπεδα 1-4. Για συνταγές με μεγαλύτερη ποσότητα καφέ (π.χ. Lungo) τα επίπεδα 5-10 είναι τα καλύτερα (Εικ. 5).

Επιλογή μεταξύ του καλαθιού φίλτρου μονού και διπλού τοιχώματος

- Καλάθι φίλτρου διπλού τοιχώματος (μονό ή διπλό φλιτζάνι):

Τα καλάθια (Εικ. 13) φίλτρου διπλού τοιχώματος σας επιτρέπουν να παρασκευάζετε έναν εσπρέσο με καϊμάκι ακόμα και όταν χρησιμοποιείτε τη μηχανή για πρώτη φορά και υποστηρίζουν την επίτευξη του βέλτιστου εύρους πίεσης.

- Καλάθι φίλτρου μονού τοιχώματος (μονό ή διπλό φλιτζάνι):

Τα καλάθια (Εικ. 14) φίλτρου μονού τοιχώματος που παρέχονται είναι όπως αυτά που χρησιμοποιούνται σε επαγγελματικές μηχανές και απαιτούν περισσότερες δεξιότητες και εμπειρία χρήσης. Επιτρέπουν μεγαλύτερη προσαρμογή του καφέ σας, με αποτέλεσμα βελτιωμένη εξαγωγή, γεύση και συνοχή μόλις βρείτε τη σωστή ρύθμιση.

Επιλογή κόκκων καφέ από τη διπλή χοάνη κόκκων καφέ

Εάν διαθέτετε τη διπλή χοάνη κόκκων καφέ, μπορείτε να επιλέξετε τον τύπο κόκκων καφέ που θέλετε να χρησιμοποιήσετε πριν από την άλεση. Εάν έχετε τοποθετήσει ήδη στη μηχανή διαφορετικούς τύπους κόκκων καφέ, μπορείτε να επιλέξετε ένα από τα δύο διαμερίσματα ή να συνδυάσετε τους τύπους χρησιμοποιώντας το κουμπί επιλογής.

i Είναι απολύτως φυσιολογικό να παραμείνει κάποια ποσότητα καφέ στην έξοδο αλεσμένου καφέ. Κατά την εναλλαγή από το ένα διαμέρισμα κόκκων καφέ στο άλλο, αλέστε την ποσότητα κόκκων καφέ που έχει απομείνει στο διαμέρισμα και πετάξτε στα απορρίμματα τον αλεσμένο καφέ για να το καθαρίσετε.

Άλεση κόκκων

1 Επιλέξτε καλάθι φίλτρου για μονό ή διπλό φλιτζάνι.

- Όταν αλλάζετε το καλάθι φίλτρου, μπορείτε εύκολα να αφαιρέσετε το εγκατεστημένο καλάθι με την άκρη του καλαθιού του άλλου φίλτρου (Εικ. 15).

2 Προσαρτήστε τον δακτύλιο σκόνης πάνω στο portafilter (Εικ. 16).

3 Ευθυγραμμίστε το portafilter με το αγκύλιο μύλου και πιέστε το οριζόντια (Εικ. 17).

- Χρησιμοποιήστε το κουμπί Grind Amount (Ποσότητα άλεσης) για να αλέσετε περισσότερους ή λιγότερους κόκκους
- 4 Για αυτόματη άλεση, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί (Μύλος) για τρία δευτερόλεπτα για να επιλέξετε 1x ή 2x δόση. Μετά πατήστε το κουμπί Grinder (Μύλος) για να ξεκινήσετε την άλεση.
 - Όταν χρησιμοποιείτε καλάθι φίλτρου για μονό φλιτζάνι, επιλέξτε μονή δόση, ενώ, όταν χρησιμοποιείτε καλάθι φίλτρου για διπλό φλιτζάνι, επιλέξτε διπλή δόση.
 - Μετά πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής για να ξεκινήσετε την παρασκευή του ροφήματος.
- 5 Για χειροκίνητη λείανση, κρατήστε το portafilter με το ένα χέρι και πιέστε και κρατήστε το μέσα στο αγκύλιο μέχρι να αλεσθεί η απαιτούμενη ποσότητα καφέ.

i Συνιστάται να χρησιμοποιείτε 12-14 γραμμάρια κόκκων για ένα μόνο φλιτζάνι και 18-20 γραμμάρια για διπλά φλιτζάνια. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια ηλεκτρονική ζυγαριά για ακριβή έλεγχο της ποσότητας καφέ. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την ένδειξη "Max" στο καλάθι του φίλτρου ως πρόχειρο μέτρο.

i Βεβαιωθείτε ότι η χοάνη κόκκων είναι σωστά τοποθετημένη και κλειδωμένη πριν προσθέσετε κόκκους καφέ και χρησιμοποιήσετε τη μηχανή.

i Μόνο καβουρδισμένοι κόκκοι καφέ επιτρέπονται στη χοάνη κόκκων. Μην βάζετε ωμούς κόκκους καφέ, σκόνη καφέ, στιγμιαίο καφέ ή άλλα υλικά στη χοάνη κόκκων, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τη μηχανή καφέ.

i Δώστε προσοχή στη μέγιστη στάθμη αλεσμένου καφέ κατά το άλεσμα και αποφύγετε να φράξετε την έξοδο του αλεσμένου καφέ (Εικ. 18).

i Διαφορετικοί κόκκοι μπορεί να αποδώσουν ελαφρώς διαφορετικές ποσότητες αλεσμένου καφέ στην αυτόματη άλεση. Ίσως χρειαστεί να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις άλεσης με βάση την πραγματική πίεση παρασκευής για κάθε τύπο κόκκου (βλέπε 'Βελτιστοποιημένη παρασκευή').

i Όταν το πιτσίλισμα του αλεσμένου καφέ επιδεινώνεται, καθαρίστε τη δίοδο άλεσης (βλέπε 'Καθαρισμός μύλου και εξόδου αλεσμένου καφέ').

Συμπύεση

- 1 Αφαιρέστε το portafilter από το αγκύλιο μύλου.
- 2 Αφαιρέστε τον δακτύλιο σκόνης από το portafilter (Εικ. 19).
- 3 Τοποθετήστε το portafilter σε έναν πάγκο με το γεμισμένο κάτω μέρος του για να ενεργοποιήσετε την εύκολη συμπίεση (Εικ. 20).
- 4 Χτυπήστε απαλά το portafilter αρκετές φορές για να κατανεμηθεί ομοιόμορφα ο αλεσμένος καφές στο καλάθι φίλτρου (Εικ. 21).
- 5 Χρησιμοποιήστε τη βαθμονομημένο πατητήρι να συμπίεσετε τον αλεσμένο καφέ.
- 6 Βεβαιωθείτε ότι οι κόκκοι αλεσμένου καφέ δεν υπερβαίνουν τη γραμμή μέγιστης ποσότητας στο καλάθι φίλτρου μετά τη συμπίεση.
 - Στην ιδανική περίπτωση, μετά τη συμπίεση, το ύψος της σκόνης καφέ θα πρέπει να είναι ακριβώς κάτω από τη γραμμή μέγιστης ποσότητας.

Παρασκευή espresso

- 1 Τοποθετήστε το portafilter στην κεφαλή παρασκευής.
 - Ευθυγραμμίστε το φίλτρο portafilter με το σύμβολο "τριγώνου" στην κεφαλή παρασκευής και τοποθετήστε το προς τα πάνω μέσα στην κεφαλή παρασκευής (Εικ. 22). Μετά, περιστρέψτε το portafilter αριστερόστροφα προς το κέντρο για να το κλειδώσετε (Εικ. 23).

2 Πατήστε το κουμπί Espresso ή Double Espresso (Διπλός εσπρέσο), για να ξεκινήσετε τον κύκλο παρασκευής (Εικ. 24).

- Για να σταματήσετε τη ροή προτού τελειώσει η μηχανή, πατήστε το κουμπί ξανά.

i Όταν η ένδειξη του κουμπιού On/Off αναβοσβήνει, η μηχανή βρίσκεται σε λειτουργία προθέρμανσης και δεν μπορεί να ξεκινήσει η παρασκευή. Όταν όλες οι ενδείξεις κουμπιών είναι σταθερά αναμμένες, μπορεί να ξεκινήσει η παρασκευή.

i Μετά την ολοκλήρωση της παρασκευής, μπορεί να υπάρχει ατμός και θόρυβος από την αντλία πάνω από τον δίσκο περισυλλογής υγρών. Αυτό είναι φυσιολογικό και υποδηλώνει ότι η μηχανή αποσυμπιέζεται.

i Όταν η πίεση παρασκευής είναι πολύ υψηλή, η μηχανή θα σταματήσει να διανέμει καφέ. Αυτή τη στιγμή, η ένδειξη συνεχίζει να αναβοσβήνει.

i Ο όγκος του εσπρέσο είναι περίπου 40 ml και ο όγκος του διπλού εσπρέσο περίπου 80 ml από προεπιλογή.

Παρασκευή Americano

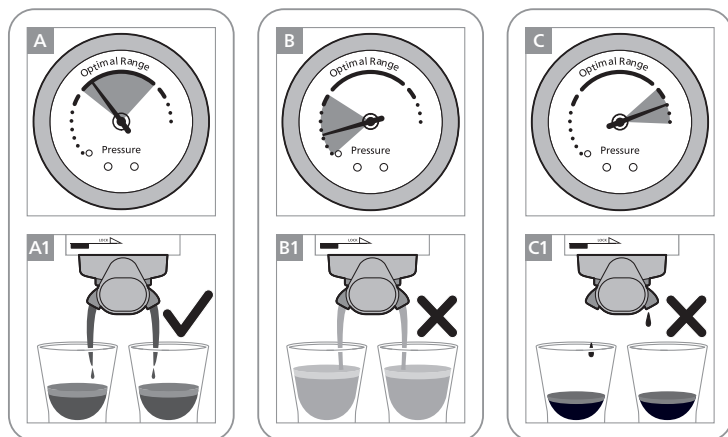
Ένα Americano φτιάχνεται ρίχνοντας ζεστό νερό από το στόμιο εκροής νερού πάνω σε μια δόση εσπρέσο.

- 1 Τοποθετήστε το portafilter στην κεφαλή παρασκευής και, στη συνέχεια, ευθυγραμμίστε τη λαβή με το σύμβολο "τριγώνου" και τοποθετήστε το προς τα πάνω μέσα στην κεφαλή παρασκευής (Εικ. 22). Μετά, περιστρέψτε τη λαβή αριστερόστροφα προς το κέντρο για να το κλειδώσετε (Εικ. 23).
- 2 Τοποθετήστε ένα μεγάλο φλιτζάνι κάτω από τα ανοίγματα του στομίου του portafilter και το στόμιο εκροής νερού Americano (Εικ. 25).
- 3 Πατήστε το κουμπί Americano για να ξεκινήσετε πρώτα την παρασκευή ενός φλιτζανιού Espresso.
- 4 Αφού τελειώσει η παρασκευή Espresso, θα τρέξει ζεστό νερό από πάνω από το στόμιο εκροής νερού Americano, για να ολοκληρωθεί η παρασκευή Americano.

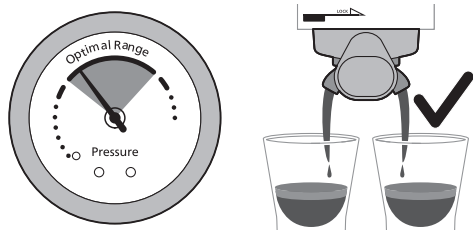
i Το στόμιο εκροής ζεστού νερού θερμαίνεται. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων, αφήστε τη να κρυώσει πρώτα.

Βελτιστοποιημένη παρασκευή

Η πίεση είναι ένας σημαντικός παράγοντας για την παρασκευή εσπρέσο. Η ένδειξη πίεσης δείχνει την πίεση και βοηθά στην παρακολούθηση της βέλτιστης εξαγωγής των δόσεων εσπρέσο. Συνιστάται να προσαρμόζετε εκ νέου τις παραμέτρους άλεσης με βάση την κατάσταση της ένδειξης πίεσης κάθε φορά που χρησιμοποιείτε διαφορετικούς τύπους κόκκων καφέ.

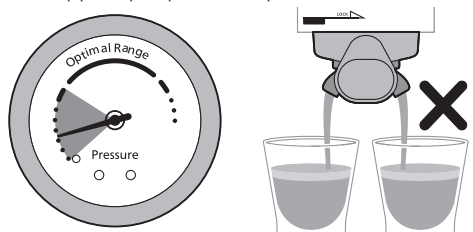


Στην περίπτωση της βέλτιστης εξαγωγής, θα έχετε σταθερή ροή, πλούσια και βελούδινη κρέμα και ισορροπημένη γεύση καφέ. Η πίεση θα πρέπει να είναι στο βέλτιστο εύρος.



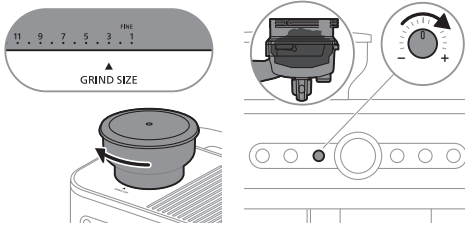
Υπο-εξαγωγή

Εάν γίνεται υπο-εξαγωγή καφέ, θα έχετε γρήγορη ροή, λεπτή και ανοιχτόχρωμη κρέμα, καθώς και ξινή και ασθενή γεύση καφέ. Η πίεση είναι στο κατώτατο εύρος.



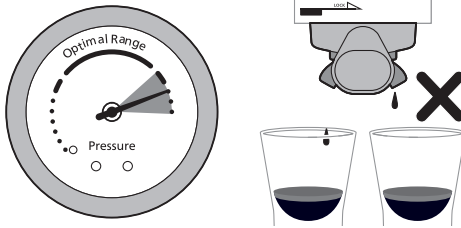
- 1 Ρυθμίστε τον μύλο σε επίπεδο λεπτόκοκκης άλεσης.
- 2 Εάν εξακολουθεί να γίνεται υπο-εξαγωγή, αυξήστε την ποσότητα αλεσμένου καφέ περιστρέφοντας το κουμπί ποσότητας άλεσης στο επίπεδο συν "+" στα δεξιά.
- 3 Μπορεί να χρειαστούν αρκετές προσπάθειες μέχρι να επιτύχετε τη βέλτιστη εξαγωγή, επομένως θα πρέπει να επαναλάβετε τα βήματα ένα και δύο όπως απαιτείται.

4

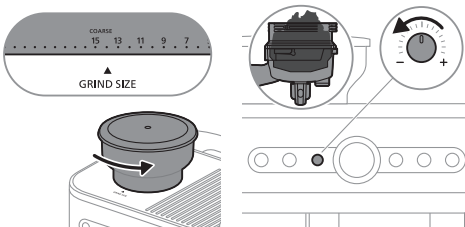


Υπερ-εξαγωγή

Εάν γίνεται υπερ-εξαγωγή καφέ, θα έχετε στάξιμο ή καθόλου ροή, σκουρόχρωμη και ανομοιόμορφη κρέμα και πικρή και "καμένη" γεύση καφέ. Η πίεση είναι στο ανώτατο εύρος.



- 1 Ρυθμίστε τον μύλο σε επίπεδο χονδρόκοκκης άλεσης.
- 2 Εάν εξακολουθεί να γίνεται υπερ-εξαγωγή, μειώστε την ποσότητα αλεσμένου καφέ περιστρέφοντας το κουμπί ποσότητας άλεσης στο επίπεδο πλην "-" στα αριστερά.
- 3 Μπορεί να χρειαστούν αρκετές προσπάθειες μέχρι να επιτύχετε τη βέλτιστη εξαγωγή, επομένως θα πρέπει να επαναλάβετε τα βήματα ένα και δύο όπως απαιτείται.



Προσαρμογή προεπιλεγμένων όγκων

- 1 Τοποθετήστε το portafilter με συμπιεσμένο αλεσμένο καφέ μέσα στην κεφαλή παρασκευής.
- 2 Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί του ροφήματος που θέλετε να προσαρμόσετε. Μετά από τρία δευτερόλεπτα, η μηχανή εισέρχεται στη λειτουργία προσαρμογής και εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα.
- 3 Σταματήστε να κρατάτε τα κουμπιά όταν το κύπελλο φλιτζάνι τον επιθυμητό όγκο. Η ρύθμιση ολοκληρώνεται όταν ακούτε ένα ηχητικό σήμα από τη μηχανή.
- 4 Αφού προγραμματίσετε τον όγκο για ένα ρόφημα, η μηχανή θα διανέμει τη νέο όγκο κάθε φορά που επιλέγετε το ρόφημα.

i Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί Americano, για να εξαγάγετε τον επιθυμητό όγκο καφέ. Αφήστε το για να ρυθμίσετε τη νέα ένταση καφέ. Επαναλάβετε για ρύθμιση όγκου νερού.

i Οι ελάχιστοι όγκοι εσπρέσο και διπλού εσπρέσο είναι 20 ml και 40 ml, αντίστοιχα.

i Οι μέγιστοι όγκοι εσπρέσο και διπλού εσπρέσο είναι 70 ml και 120 ml, αντίστοιχα.

i Για τον Americano, ο ελάχιστος και ο μέγιστος όγκος καφέ είναι 20 ml και 70 ml αντίστοιχα. Ο ελάχιστος και ο μέγιστος όγκος καφέ ζεστού νερού είναι 50 ml και 200 ml αντίστοιχα.

Προσαρμογή θερμοκρασίας καφέ

Είναι δυνατή η ρύθμιση της θερμοκρασίας εξαγωγής καφέ. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρεις ρυθμίσεις: ζεστός καφές, μέτρια ζεστός καφές, καυτός καφές. Σε υψηλότερη θερμοκρασία εξαγωγής καφέ, η πικρή γεύση του καφέ θα αυξηθεί και η οξύτητα θα μειωθεί. Σε χαμηλότερη θερμοκρασία εξαγωγής καφέ, η πικρή γεύση του καφέ θα μειωθεί και η οξύτητα θα αυξηθεί.

- 1 Απενεργοποιήστε το μηχάνημα.
- 2 Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί On/Off και το κουμπί Espresso για τρία δευτερόλεπτα. Το μηχάνημα θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα.
- 3 Πατήστε ένα από τα παρακάτω κουμπιά για να προσαρμόσετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας εξαγωγής καφέ στο προτιμώμενο επίπεδο.
 - Για να προσαρμόσετε τη ρύθμιση σε ζεστό καφέ, πατήστε το κουμπί Espresso
 - Για να προσαρμόσετε τη ρύθμιση σε μέτρια ζεστό καφέ, πατήστε το κουμπί Double Espresso (Διπλός εσπρέσο).
 - Για να προσαρμόσετε τη ρύθμιση σε καυτό καφέ, πατήστε το κουμπί Americano.

Μόλις επιλεγεί η σωστή θερμοκρασία καφέ, πατήστε το κουμπί On/Off για επιβεβαίωση.

Εάν δεν απενεργοποιήσετε εσείς ο ίδιος τη μηχανή, θα απενεργοποιηθεί μόνη της αυτόματα μετά από 30 λεπτά.

Επαναφορά όγκων στους προεπιλεγμένους εργοστασιακούς

- Επαναφορά κουμπιού Espresso: Ενεργοποιήστε τη μηχανή και πατήστε παρατεταμένα το κουμπί On/Off και το κουμπί Espresso ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα. Μετά από αυτό το διάστημα, θα ακούσετε τρία ηχητικά σήματα και τα κουμπιά On/Off και Espresso θα αναβοσβήσουν τρεις φορές.
- Επαναφορά Double Espresso (Διπλός εσπρέσο): Ενεργοποιήστε τη μηχανή και πατήστε παρατεταμένα το κουμπί On/Off και το κουμπί Double Espresso (Διπλός εσπρέσο) ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα. Μετά από αυτό το διάστημα, θα ακούσετε τρία ηχητικά σήματα και τα κουμπιά On/Off και Double Espresso (Διπλός εσπρέσο) θα αναβοσβήσουν τρεις φορές.
- Επαναφορά Americano: Ενεργοποιήστε τη μηχανή και πατήστε παρατεταμένα το κουμπί On/Off και το κουμπί Americano ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα. Μετά από αυτό το διάστημα, θα ακούσετε τρία ηχητικά σήματα και τα κουμπιά On/Off και Americano θα αναβοσβήσουν τρεις φορές.

Μετά από καθεμία από αυτές τις τρεις επαναφορές, η μηχανή θα εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής.

Παρασκευή αφρόγαλου

i Για τη βέλτιστη ποιότητα αφρού, χρησιμοποιείτε πάντα γάλα απευθείας από το ψυγείο.

Προετοιμασία

- 1 Γεμίστε μια κανάτα γάλακτος με περίπου ένα τέταρτο γάλακτος (100 ml) για καπουτσίνο και περίπου στο ένα τρίτο (150 ml) γάλα για latte macchiato (Εικ. 26).
- 2 Περιστρέψτε το κουμπί στη θέση ατμού για να ξεκινήσετε την προθέρμανση ατμού (Εικ. 27). Η ένδειξη ατμού αρχίζει να αναβοσβήνει.

i Για βέλτιστο αποτέλεσμα αφρόγαλου, μην ανακινείτε την κανάτα γάλακτος και μην κρατάτε την κανάτα γάλακτος σε όρθια θέση (Εικ. 28).

- 3 Περιμένετε περίπου 10-20 δευτερόλεπτα μέχρι να ανάψει η ένδειξη ατμού. Η μηχανή αρχίζει να απελευθερώνει ατμό.
- 4 Περιμένετε άλλα 5 δευτερόλεπτα μέχρι ο ατμός να είναι σταθερός και να έχει απομακρυνθεί το συμπύκνωμα. Στη συνέχεια, απενεργοποιήστε την παραγωγή ατμού (Εικ. 10).
- 5 Περιστρέψτε το εξάρτημα ατμού με το στόμιο της κανάτας γάλακτος ως άξονα περιστροφής και φέρτε το σε κατεύθυνση ώρας ρολογιού "03:00" ή "09:00" της κανάτας γάλακτος.

Αερισμός

Ο όγκος του αέρα που εισάγεται κατά το στάδιο του αερισμού καθορίζει το πόσο παχύ και ρευστό θα είναι το αφρόγαλα.

Ο αυξημένος αερισμός έχει ως αποτέλεσμα να παραχθεί παχύτερο στρώμα αφρόγαλου με μικρότερη ρευστότητα. Ο μειωμένος αερισμός έχει ως αποτέλεσμα να παραχθεί λεπτότερο αφρόγαλα με καλύτερη ρευστότητα. Μπορείτε να ελέγξετε τον όγκο του αέρα ρυθμίζοντας το βάθος του εξαρτήματος ατμού σε σχέση με την επιφάνεια του γάλακτος και τον χρόνο αερισμού.

- 1 Μετακινήστε την κανάτα γάλακτος πάνω-κάτω κατά μήκος του γάλακτος για να εξαναγκάσετε το στόμιο της κανάτας γάλακτος να βυθίσει το εξάρτημα ατμού περίπου 5 mm κάτω από την επιφάνεια του υγρού.
- 2 Περιστρέψτε τον διακόπτη ζεστού νερού/ατμού στη θέση ατμού για να ξεκινήσετε τη λειτουργία ατμού.
- 3 Θα ακουστεί ένας συριγμός παρόμοιος με τον ήχο που κάνει το χαρτί όταν σχίζεται, ο οποίος υποδηλώνει ότι ο αερισμός είναι ο κατάλληλος. Κρατήστε το εξάρτημα ατμού ακίνητο και δημιουργήστε στροβιλισμούς.
- 4 Συνεχίστε τον αερισμό για 5-15 δευτερόλεπτα

Γαλακτωματοποίηση

Η γαλακτωματοποίηση καθορίζει πόσο ομοιόμορφο και πυκνό θα είναι το αφρόγαλα. Σας συνιστούμε να βυθίσετε το εξάρτημα ατμού μέχρι τη μέση της ποσότητας γάλακτος για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο αφρόγαλα.

- 1 Ενώ κρατάτε το στόμιο της κανάτας γάλακτος σε επαφή με το εξάρτημα ατμού, μετακινήστε αργά την κανάτα γάλακτος προς τα πάνω κατά μήκος του εξαρτήματος ατμού, μέχρι το εξάρτημα ατμού να είναι περίπου 3 cm κάτω από την επιφάνεια του υγρού. Κρατήστε την κανάτα γάλακτος ακίνητη για να δημιουργήσετε συνεχόμενους στροβιλισμούς. Το γάλα που στροβιλίζεται θα αναμειχθεί με τον αέρα που εισήχθη προηγουμένως για να σχηματίσει σταδιακά κρεμώδη αφρό.
- 2 Όταν ο πυθμένας της κανάτας γάλακτος ζεσταθεί, πράγμα που υποδηλώνει ότι το γάλα έχει αποκτήσει την ιδανική θερμοκρασία (περίπου 60-65°C), περιστρέψτε τον διακόπτη ζεστού νερού/ατμού στη θέση απενεργοποίησης για να σταματήσει η παραγωγή αφρόγαλου.

⚠ Το εξάρτημα ατμού ζεσταίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της εργασίας. Αφήστε το να κρυώσει, πριν να το αγγίξετε.

⚠ Να καθαρίζετε το εξάρτημα ατμού με υγρό πανί κάθε φορά που το χρησιμοποιείτε για λόγους υγιεινής και για να αποφύγετε τη συσσώρευση υπολειμμάτων γάλακτος.

Παρασκευή ζεστού νερού

- 1 Τοποθετήστε ένα φλιτζάνι κάτω από το εξάρτημα ατμού.
- 2 Γυρίστε τον διακόπτη στη θέση ζεστού νερού για να ενεργοποιήσετε το ζεστό νερό. Αυτή τη στιγμή, η λυχνία ατμού/ζεστού νερού είναι αναμμένη.
- 3 Για να σταματήσετε τη ροή ζεστού νερού, γυρίστε το κουμπί ατμού/ζεστού νερού στη θέση απενεργοποίησης.

i Το εξάρτημα ατμού ζεσταίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της εργασίας. Αφήστε το να κρυώσει, πριν να το αγγίξετε.

Αφαλάτωση

Όταν η λυχνία Descaler (Αφαλάτωση) είναι αναμμένη, πρέπει να αφαλατώσετε τη μηχανή.

Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε αφαλατικό με βάση θειικό, υδροχλωρικό, αμινοσουλφονικό ή οξικό οξύ (ξύδι), καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη στο κύκλωμα νερού της μηχανής καφέ και να μην αφαιρέσει εντελώς τα άλατα.

Αν δεν χρησιμοποιήσετε το αφαλατικό της Philips, η εγγύησή σας θα ακυρωθεί. Η εγγύηση θα ακυρωθεί, επίσης, αν δεν απομακρύνετε τα άλατα από τη συσκευή.

Το αφαλατικό δεν προμηθεύεται με τη μηχανή. Μπορείτε να αγοράσετε ένα προϊόν αφαλάτωσης της Philips από έναν τοπικό προμηθευτή ή από το ηλεκτρονικό μας κατάστημα (<http://www.philips.com/support>).

Η διαδικασία αφαλάτωσης περιλαμβάνει έναν κύκλο αφαλάτωσης (≈ 4 λεπτά) και έναν κύκλο έκπλυσης (≈ 3 λεπτά).

Διαδικασία αφαίρεσης αλάτων

- 1 Ενεργοποιήστε τη μηχανή καφέ.
- 2 Αφαιρέστε το δίσκο περισυλλογής υγρών, αδειάστε το νερό και τοποθετήστε τον ξανά.
- 3 Αφαιρέστε το δοχείο νερού και αδειάστε το.
- 4 Ρίξτε το αφαλατικό Philips (CA6700) στο δοχείο νερού και γεμίστε το μέχρι τη στάθμη αφαλάτωσης (εικονίδιο αφαλάτωσης τυπωμένο στο δοχείο νερού).
- 5 Τοποθετήστε ξανά το δοχείο νερού και ένα μεγάλο μπολ ($\geq 1,2$ L) κάτω από την κεφαλή παρασκευής και το εξάρτημα ατμού για συλλογή υγρού (Εικ. 29).
- 6 Ξεκινήστε την αφαλάτωση πατώντας ταυτόχρονα τα κουμπιά Espresso και Double Espresso (Διπλός εσπρέσο) για τρία δευτερόλεπτα, επιβεβαιώνοντας το ηχητικό σήμα.
- 7 Αφήστε τη μηχανή να διανείμει το αφαλατικό. Μόλις τελειώσει, η μηχανή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- 8 Αφαιρέστε το δοχείο νερού και καθαρίστε το υπόλοιπο διάλυμα αφαλάτωσης ξεπλένοντάς το με καθαρό νερό.
- 9 Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη μέγιστης στάθμης (Εικ. 8).
- 10 Αδειάστε το μεγάλο μπολ και τοποθετήστε το ξανά κάτω από την κεφαλή παρασκευής και το εξάρτημα ατμού για συλλογή νερού.
- 11 Πατήστε το κουμπί On/Off. Η λυχνία του κουμπιού Espresso ανάβει.
- 12 Πατήστε το κουμπί Espresso και αφήστε τη μηχανή να διανείμει νερό.
- 13 Μόλις η μηχανή ολοκληρώσει τη διανομή του νερού, η διαδικασία αφαλάτωσης έχει ολοκληρωθεί και η μηχανή θα είναι αυτόματα έτοιμη για παρασκευή.

Αυτόματη αναστολή λειτουργίας

Εάν η μηχανή δεν λειτουργεί για 30 λεπτά, θα μπει αυτόματα σε κατάσταση αναστολής λειτουργίας, με όλες τις ενδείξεις απενεργοποιημένες.

Για να χρησιμοποιήσετε ξανά τη μηχανή, πατήστε το κουμπί On/Off για να την επανεκκινήσετε.

i Μπορείτε επίσης να απενεργοποιήσετε τη μηχανή πατώντας το κουμπί On/Off ενώ είναι ενεργοποιημένη.

Καθαρισμός και συντήρηση

Ο τακτικός καθαρισμός και η συντήρηση θα διατηρήσουν την μηχανή καφέ σας σε άριστη κατάσταση και θα σερβίρετε γευστικό καφέ για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Βλ. τον παρακάτω πίνακα για λεπτομέρειες σχετικά με το πότε και πώς να καθαρίσετε όλα τα αφαιρούμενα μέρη της καφετιέρας.

Εξάρτημα	Πότε να καθαρίζεται	Τρόπος καθαρισμού
Portafilter, καλάθι φίλτρου και κεφαλή παρασκευής	Μετά από κάθε χρήση.	Ξεπλύνετε καλά το εσωτερικό και το εξωτερικό του portafilter και του καλαθιού φίλτρου (βλέπε 'Καθαρισμός portafilter, καλαθιού φίλτρου και κεφαλής παρασκευής').
Καλάθι φίλτρου	Όταν οι οπές του καλαθιού φίλτρου έχουν φράξει.	Χρησιμοποιήστε το λεπτό άκρο της ακίδας καθαρισμού για να καθαρίσετε τα υπολείμματα από τις οπές (βλέπε 'Καθαρισμός του καλαθιού φίλτρου όταν έχει φράξει').
Portafilter και καλάθι φίλτρου	Κάθε μήνα	Χρησιμοποιήστε τα δισκία καθαριστικού ελαίων καφέ της Philips για να καθαρίσετε το portafilter και τα καλάθια φίλτρου (βλέπε 'Καθαρισμός portafilter και καλαθιών φίλτρου κάθε μήνα').
Εξάρτημα ατμού	Μετά από κάθε χρήση.	Σκουπίστε το εξάρτημα ατμού με ένα υγρό πανί και απομακρύνετε τον αέρα (βλέπε 'Καθαρισμός του εξαρτήματος ατμού μετά από κάθε χρήση').
Εξάρτημα ατμού	Όταν έχει φράξει.	Χρησιμοποιήστε το παχύ άκρο της ακίδας καθαρισμού για να καθαρίσετε τα υπολείμματα από τις οπές στο άκρο του εξαρτήματος ατμού (βλέπε 'Καθαρισμός του εξαρτήματος ατμού όταν έχει φράξει').
Εξάρτημα ατμού	Κάθε μήνα	Χρησιμοποιήστε το καθαριστικό κυκλώματος γάλακτος της Philips για να καθαρίσετε το εξάρτημα ατμού (βλέπε 'Καθαρισμός του εξαρτήματος ατμού κάθε μήνα με το καθαριστικό κυκλώματος γάλακτος της Philips').
Επιφάνεια μηχανής καφέ	Κάθε εβδομάδα.	Καθαρίστε τους λεκέδες και τα υπολείμματα καφέ στο μπροστινό μέρος της μηχανής καφέ κάθε εβδομάδα με ένα υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά υλικά όπως σύρμα καθαρισμού ή συρμάτινα σφουγγαράκια, καθώς αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα το ξεφλούδισμα του χρώματος.

Εξάρτημα	Πότε να καθαρίζεται	Τρόπος καθαρισμού
Μύλος και έξοδος αλεσμένου καφέ	Κάθε δύο εβδομάδες.	Χρησιμοποιήστε τη βούρτσα καθαρισμού για να καθαρίσετε τον μύλο και την έξοδο αλεσμένου καφέ (βλέπε 'Καθαρισμός μύλου και εξόδου αλεσμένου καφέ').
Χοάνη κόκκων καφέ	Κάθε δύο εβδομάδες	Αδειάστε τη χοάνη κόκκων καφέ, προσθέστε μια μικρή ποσότητα απορρυπαντικού χωρίς άρωμα και ξεπλύνετε με νερό βρύσης.
Δίσκος περισυλλογής υγρών	Αδειάζετε τον δίσκο περισυλλογής υγρών καθημερινά ή όταν εμφανίζεται η κόκκινη ένδειξη "γεμάτου δίσκου". Καθαρίζετε τον δίσκο περισυλλογής υγρών κάθε εβδομάδα.	Αφαιρέστε τον δίσκο περισυλλογής υγρών, προσθέστε μια μικρή ποσότητα απορρυπαντικού και ξεπλύνετε τον κάτω από τη βρύση. Μπορείτε επίσης να τον καθαρίσετε στο πλυντήριο πιάτων.
Δοχείο νερού	Κάθε εβδομάδα.	Ξεπλύνετε το δοχείο νερού με νερό βρύσης κάθε εβδομάδα.

Καθαρισμός portafilter, καλαθιού φίλτρου και κεφαλής παρασκευής

Καθαρισμός portafilter και καλαθιού φίλτρου μετά από κάθε χρήση

- 1 Αφαιρέστε τον αλεσμένο καφέ από το portafilter.
- 2 Τοποθετήστε ξανά το portafilter στην κεφαλή παρασκευής.
- 3 Πατήστε το κουμπί Espresso για να ξεπλύνετε καλά το εσωτερικό και το εξωτερικό της κεφαλής παρασκευής, του portafilter και του καλαθιού φίλτρου με ζεστό νερό. Το ξέπλυμα με ζεστό νερό μπορεί να αφαιρέσει αποτελεσματικά τα υπολείμματα και τα λίπη καφέ.
- 4 Αφαιρέστε το portafilter από την κεφαλή παρασκευής και ξεπλύνετε το portafilter και το καλάθι φίλτρου με νερό βρύσης για να καθαρίσετε σχολαστικά το εσωτερικό και το εξωτερικό τους.
- 5 Στεγνώστε τα καλάθια φίλτρου και το portafilter πριν τα τοποθετήσετε πίσω.

i Μην πλένετε το portafilter σε πλυντήριο πιάτων, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη.

Καθαρισμός του καλαθιού φίλτρου όταν έχει φράξει

- 1 Όταν το καλάθι του φίλτρου έχει φράξει, χρησιμοποιήστε το λεπτό άκρο της ακίδας (Εικ. 30) καθαρισμού για να καθαρίσετε τα υπολείμματα από τις οπές (Εικ. 31).
- 2 Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε την ακίδα καθαρισμού για να καθαρίσετε τα υπολείμματα από την έξοδο του καφέ και τις οπές του portafilter.

Καθαρισμός portafilter και καλαθιών φίλτρου κάθε μήνα

i Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά δισκία απομάκρυνσης ελαίων καφέ Philips (CA6704).

- 1 Διαλύστε ένα δισκίο απομάκρυνσης ελαίων καφέ Philips σε ένα μπολ με χλιαρό νερό.
- 2 Μουλιάστε τα καλάθια φίλτρου και το portafilter στο διάλυμα για 20 λεπτά.
- 3 Ξεπλύνετε καλά τα καλάθια φίλτρου και το portafilter.

Καθαρισμός του εξαρτήματος ατμού

Καθαρισμός του εξαρτήματος ατμού μετά από κάθε χρήση

Καθαρίστε το εξάρτημα ατμού μετά από κάθε χρήση για να τη διατηρείτε καθαρή και να αποτρέπετε τη συσσώρευση υπολειμμάτων γάλακτος.

- 1 Σκουπίστε το εξάρτημα ατμού με ένα υγρό πανί αμέσως, μετά από κάθε χρήση.
- 2 Εκτελέστε τη λειτουργία ατμού για 5-10 δευτερόλεπτα για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα γάλακτος.
 - Η αποτυχία καθαρισμού του εξαρτήματος ατμού μπορεί να επηρεάσει τη γεύση του γάλακτος.

Καθαρισμός του εξαρτήματος ατμού όταν έχει φράξει

Όταν κάποια οπή στο άκρο του εξαρτήματος ατμού έχει φράξει, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να την αποφράξετε.

- 1 Απενεργοποιήστε τη μηχανή καφέ.
- 2 Χρησιμοποιήστε το παχύ άκρο της ακίδας καθαρισμού για να καθαρίσετε τα υπολείμματα από την οπή στο άκρο του εξαρτήματος ατμού (Εικ. 32).

Καθαρισμός του εξαρτήματος ατμού κάθε μήνα με το καθαριστικό κυκλώματος γάλακτος της Philips

- 1 Προσθέστε ένα σακουλάκι καθαριστικό κυκλώματος γάλακτος Philips στην κανάτα γάλακτος.
- 2 Γεμίστε την κανάτα γάλακτος 240 ml ζεστό νερό.
- 3 Τοποθετήστε το εξάρτημα ατμού στην κανάτα.
- 4 Αφήστε το εξάρτημα ατμού να μουλιάσει στην κανάτα για 20 λεπτά (Εικ. 33).
- 5 Γυρίστε τον διακόπτη ζεστού νερού/ατμού στη θέση με το εικονίδιο ατμού και εκτελέστε τη λειτουργία ατμού για 10 δευτερόλεπτα.
- 6 Γυρίστε τον διακόπτη ζεστού νερού/ατμού στη θέση απενεργοποίησης για να σταματήσετε τη λειτουργία ατμού.
- 7 Αφήστε το εξάρτημα ατμού να μουλιάσει στην κανάτα για άλλα 30 δευτερόλεπτα.
- 8 Επαναλάβετε τα βήματα 5 έως 7 δύο φορές ακόμη.
- 9 Αδειάστε την κανάτα και ξεπλύνετε την σχολαστικά.
- 10 Τοποθετήστε την άδεια κανάτα πίσω στη θέση της κάτω από το εξάρτημα ατμού.
- 11 Γυρίστε τον διακόπτη ζεστού νερού/ατμού στη θέση με το εικονίδιο ατμού και εκτελέστε τη λειτουργία ατμού ξανά για 10 δευτερόλεπτα, ώστε να απομακρυνθούν τυχόν υπολείμματα του διαλύματος καθαρισμού.
- 12 Αδειάστε την κανάτα και ξεπλύνετε την σχολαστικά.
- 13 Καθαρίστε τον σωλήνα ατμού με ένα υγρό πανί.

Καθαρισμός μύλου και εξόδου αλεσμένου καφέ

Καθαρίστε τον μύλο και την έξοδο του αλεσμένου καφέ κάθε δύο εβδομάδες για να μην φράξει η έξοδος του αλεσμένου καφέ ή επηρεαστεί το άλεσμα. Βεβαιωθείτε ότι η χοάνη κόκκων είναι άδεια πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό. Βεβαιωθείτε ότι ο μύλος μπορεί να περιστρέφεται κανονικά και ότι δεν βγαίνει αλεσμένος καφές από την έξοδο αλεσμένου καφέ όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία άλεσης.

- 1 Ελέγξτε και βεβαιωθείτε ότι η χοάνη κόκκων είναι άδεια.
- 2 Γυρίστε τη χοάνη κόκκων αριστερόστροφα για να την αφαιρέσετε από τη μηχανή καφέ (Εικ. 34).
- 3 Αφαιρέστε τον πάνω τροχό άλεσης (Εικ. 35) και καθαρίστε τον ενσωματωμένο πάνω τροχό άλεσης με τη βούρτσα καθαρισμού (Εικ. 36). Καθαρίστε τον χώρο άλεσης και τη δίοδο αλεσμένου καφέ με τη βούρτσα καθαρισμού μύλου (Εικ. 37).
- 4 Τοποθετήστε πίσω τον εσωτερικό τροχό άλεσης (Εικ. 38) και τη χοάνη κόκκων (Εικ. 4).

- 5 Ξεκινήστε τη λειτουργία άλεσης με το τοποθετημένο portafilter. Λειτουργία της μηχανής χωρίς κόκκους καφέ για καθαρισμό τυχόν υπολειμμάτων σκόνης από τον χώρο άλεσης. Ο καθαρισμός ολοκληρώθηκε.

i Μην ξεπλένετε τον ενσωματωμένο μύλο με νερό.

i Εάν υπάρχουν ακόμα υπολείμματα σκόνης, επαναλάβετε το βήμα 5.

i Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι η χοάνη κόκκων είναι άδεια, καθώς οι κόκκοι καφέ μπορούν να βλάψουν την εσωτερική δομή της χοάνης όταν την αφαιρέσετε.

Καθαρισμός της χοάνης κόκκων καφέ

- 1 Αδειάστε τη χοάνη κόκκων καφέ.
- 2 Προσθέστε μια μικρή ποσότητα απορρυπαντικού χωρίς άρωμα και ξεπλύνετε με νερό βρύσης.
- 3 Σκουπίστε την επιφάνεια με ένα πανί και αφήστε τη να στεγνώσει στον αέρα πριν από τη χρήση.

Καθαρισμός του δίσκου περισυλλογής υγρών

Καθαρισμός του δίσκου περισυλλογής υγρών καθημερινά

Αδειάζετε τον δίσκο περισυλλογής υγρών καθημερινά ή μόλις εμφανιστεί η κόκκινη ένδειξη γεμάτου δίσκου περισυλλογής υγρών.

Καθαρισμός του δίσκου περισυλλογής υγρών κάθε εβδομάδα

- 1 Αφαιρέστε τον δίσκο περισυλλογής υγρών από τη μηχανή.
- 2 Προσθέστε μια μικρή ποσότητα απορρυπαντικού στον δίσκο περισυλλογής υγρών.
- 3 Ξεπλύνετε πολύ καλά τον δίσκο περισυλλογής υγρών στη βρύση ή καθαρίστε τον στο πλυντήριο πιάτων.

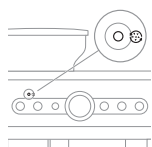
Καθαρισμός του δοχείου νερού κάθε εβδομάδα

Ξεπλύνετε το δοχείο νερού με νερό βρύσης κάθε εβδομάδα.

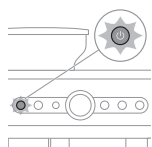
Προειδοποιητικά εικονίδια

**Προειδο-
ποιητικό
εικονίδιο**

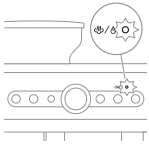
Λύση



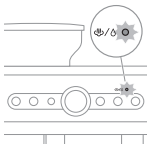
Η ένδειξη αφαλάτωσης/καθαρισμού είναι αναμμένη: Αφαιρέστε τα άλατα από τη μηχανή καφέ (βλέπε 'Αφαλάτωση').



Η ένδειξη του κουμπιού On/Off αναβοσβήνει: Η μηχανή καφέ θερμαίνεται.

**Προειδο-
ποιητικό
εικονίδιο****Λύση**

Η ένδειξη ατμού/ζεστού νερού αναβοσβήνει με λευκό χρώμα: Η μηχανή καφέ θερμαίνεται για να χρησιμοποιήσει τη λειτουργία ζεστού νερού/ατμού.



Η ένδειξη ατμού/ζεστού νερού αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα: Η μηχανή καφέ δείχνει ότι η στάθμη του νερού είναι χαμηλή. Η αιτία μπορεί να είναι 1. χαμηλή στάθμη νερού στο δοχείο νερού, ή 2. η άντληση σταμάτησε λόγω υπερπίεσης.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που ενδέχεται να αντιμετωπίσετε με τη μηχανή καφέ. Για κάθε πρόβλημα που δεν μπορεί να επιλυθεί, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο εξυπηρέτησης πελατών. Τα στοιχεία επικοινωνίας αναγράφονται στην κάρτα εγγύησης.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η μηχανή καφέ δεν ξεκινά.	Η μηχανή καφέ δεν είναι πλέον συνδεδεμένη σε πρίζα.	Συνδέστε τη μηχανή καφέ στην πρίζα.
Η μηχανή καφέ φαίνεται να έχει διαρροή.	Ο δίσκος περισυλλογής υγρών έχει ξεχειλίσει, γεγονός που μοιάζει με διαρροή.	Αδειάστε τον δίσκο περισυλλογής υγρών.
	Το δοχείο νερού δεν βρίσκεται στη σωστή θέση.	Επανατοποθετήστε το δοχείο νερού και πιέστε το προς τα κάτω στη μηχανή καφέ.
	Το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί πλήρως, επιτρέποντας στον αέρα να εισέλθει στη μηχανή καφέ.	Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο νερού βρίσκεται στη σωστή θέση αφαιρώντας το, τοποθετώντας το ξανά και πιέζοντάς το προς τα κάτω σταθερά.
	Η μηχανή καφέ δεν είναι τοποθετημένη σε επίπεδη επιφάνεια.	Τοποθετήστε τη μηχανή καφέ σε επίπεδη επιφάνεια για να αποτρέψετε την υπερχειλίση του υγρού στον δίσκο περισυλλογής υγρών.
Ακούγεται ατμός ή συριγμός ή κροτάλισμα μετά την εκκίνηση της καφετιέρας ή κατά τη διάρκεια της παρασκευής.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Η βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης παράγει αυτόν τον ήχο κατά την κανονική λειτουργία της.	
Η μηχανή καφέ κάνει πολύ θόρυβο και δεν μπορεί να παρασκευάσει καφέ.	Δεν υπάρχει καθόλου νερό στο δοχείο νερού.	Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
	Το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί πλήρως, επιτρέποντας στον αέρα να εισέλθει στη μηχανή καφέ. Ο δακτύλιος σφράγισης στο κάτω μέρος του δοχείου νερού δεν αφαιρείται.	Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο νερού βρίσκεται στη σωστή θέση αφαιρώντας το, τοποθετώντας το ξανά και πιέζοντάς το προς τα κάτω σταθερά. Η μηχανή καφέ διαθέτει δακτύλιο σφράγισης για την προστασία του βρόχου νερού. Αφαιρέστε τον δακτύλιο σφράγισης πριν από την πρώτη χρήση.
Ο καφές είναι πολύ κρύος.	Ένα κρύο φλιτζάνι θα μειώσει τη θερμοκρασία του ροφήματος.	Προθερμάνετε το φλιτζάνι ξεπλένοντάς το με ζεστό νερό.
	Η προσθήκη γάλακτος θα μειώσει τη θερμοκρασία του ροφήματος.	Ανεξάρτητα από το εάν προσθέτετε ζεστό ή κρύο γάλα, η θερμοκρασία του καφέ σας θα μειωθεί. Προθερμάνετε το φλιτζάνι ξεπλένοντάς το με ζεστό νερό.
	Η θερμοκρασία της μηχανής δεν ρυθμίζεται σωστά.	Ελέγξτε τη ρύθμιση θερμοκρασίας της μηχανής και ρυθμίστε την στο υψηλότερο επίπεδο (βλέπε 'Προσαρμογή θερμοκρασίας καφέ').
Ο καφές είναι πολύ ελαφρύς.	Ο μύλος έχει ρυθμιστεί σε υψηλό επίπεδο άλεσης.	Ρυθμίστε το επίπεδο άλεσης σε μικρότερο αριθμό (βλέπε 'Ρύθμιση του μύλου'). Πρέπει να παρασκευάσετε 1 με 2 φλιτζάνια πριν πετύχετε πλήρη διαφορά στη γεύση.
	Ο αλεσμένος καφές δεν επαρκεί.	Αυξήστε την ποσότητα χρησιμοποιώντας τον διακόπτη Grind Amount (Ποσότητα άλεσης).
Δεν παράγεται αφρόγαλα.	Ο τύπος γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε δεν είναι κατάλληλος.	Η ποσότητα και η ποιότητα αφρόγαλου ποικίλλει ανάλογα με τον τύπο του γάλακτος. Για καλό αφρόγαλα, χρησιμοποιήστε ημιαποβουτυρωμένο γάλα, πλήρες γάλα ή γάλα χωρίς λακτόζη.
	Το εξάρτημα ατμού έχει φράξει.	Καθαρίστε το εξάρτημα ατμού (βλέπε 'Καθαρισμός του εξαρτήματος ατμού όταν έχει φράξει').
	Το εξάρτημα ατμού βυθίζεται πολύ βαθιά στην καράφα γάλακτος.	Ρυθμίστε το βάθος που βυθίζεται το εξάρτημα ατμού στο γάλα (βλέπε 'Παρασκευή αφρόγαλου').
Ο καφές δεν ρέει ή η ροή είναι αργή.	Ο μύλος έχει ρυθμιστεί σε χαμηλό επίπεδο άλεσης.	Βλ. επίπεδο άλεσης σε μεγαλύτερο αριθμό (βλέπε 'Ρύθμιση του μύλου'). Λάβετε υπόψη σας ότι αυτό μπορεί να επηρεάσει τη γεύση του καφέ.
	Υπάρχει μεγάλη ποσότητα αλεσμένου καφέ στο καλάθι του φίλτρου.	Μειώστε τον αλεσμένο καφέ στο καλάθι φίλτρου χρησιμοποιώντας τον διακόπτη Grind Amount (Ποσότητα άλεσης).

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
	Το καλάθι φίλτρου που χρησιμοποιήθηκε δεν είναι κατάλληλο.	Χρησιμοποιείτε καλάθι φίλτρου που είναι κατάλληλο για αυτήν τη μηχανή καφέ.
	Το καλάθι φίλτρου στο portafilter έχει φράξει.	Χρησιμοποιήστε διαφορετικό καλάθι φίλτρου για δοκιμή. Εάν το καλάθι φίλτρου λειτουργεί κανονικά, υποδεικνύει ότι το γνήσιο καλάθι φίλτρου έχει φράξει και πρέπει να καθαριστεί (βλέπε 'Καθαρισμός portafilter, καλαθιού φίλτρου και κεφαλής παρασκευής').
	Το στόμιο εκροής καφέ του portafilter έχει φράξει.	Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το λεπτό άκρο της ακίδας καθαρισμού για να καθαρίσετε τα υπολείμματα από την έξοδο του καφέ και τις οπές του portafilter.
Ο καφές ρέει από τις άκρες του portafilter.	Το portafilter δεν είναι σωστά στερεωμένο στην κεφαλή παρασκευής.	Στερεώστε σωστά το portafilter στην κεφαλή παρασκευής.
	Η πάνω άκρη του portafilter είναι βρώμικη.	Μετά την άλεση, αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα καφέ από την άκρη του portafilter.
	Το καλάθι φίλτρου δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε το καλάθι φίλτρου σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η άκρη του δεν προεξέχει πέρα από την άκρη του portafilter.
	Υπάρχουν υπολείμματα καφέ στο ακύλιο του φίλτρου της κεφαλής παρασκευής.	Καθαρίστε το portafilter με τη βούρτσα καθαρισμού.
	Υπάρχει μεγάλη ποσότητα αλεσμένου καφέ στο καλάθι του φίλτρου.	Μειώστε την ποσότητα αλεσμένου καφέ στο καλάθι φίλτρου χρησιμοποιώντας τον διακόπτη Grind Amount (Ποσότητα άλεσης).
Όλο και λιγότερος αλεσμένος καφές βγαίνει από την έξοδο κατά την άλεση.	Η έξοδος αλεσμένου καφέ έχει φράξει.	Καθαρίστε τον μύλο και την έξοδο αλεσμένου καφέ (βλέπε 'Καθαρισμός μύλου και εξόδου αλεσμένου καφέ').
Πιτσίσισμα αλεσμένου καφέ κατά την άλεση.	Ο δακτύλιος σκόνης δεν χρησιμοποιείται.	Τοποθετήστε τον δακτύλιο πριν την άλεση.
	Υπάρχει υπερβολική αλεσμένη ποσότητα.	Πριν τελειώσει αυτόματα η άλεση, πατήστε και αφήστε το κουμπί Grinder (Μύλος) για να το ολοκληρώσετε για να μειώσετε την ποσότητα του αλεσμένου καφέ.
Το portafilter δεν μπορεί να εγκατασταθεί κανονικά.	Το portafilter δεν έχει εφαρμόσει σωστά στην κεφαλή παρασκευής.	Τοποθετήστε το portafilter.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
	Το portafilter δεν σφίγγει με περιστροφή από την πιο αριστερή θέση εισαγωγής.	Τοποθετήστε το portafilter.
Η ποσότητα αλεσμένου καφέ αλλάζει.	Χρησιμοποιείται διαφορετικό επίπεδο άλεσης.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Διαφορετικά επίπεδα άλεσης μπορεί να αποδώσουν ελαφρώς διαφορετικές ποσότητες αλεσμένου καφέ.
	Χρησιμοποιείται διαφορετικός τύπος κόκκων καφέ.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Οι κόκκοι διαφορετικού βαθμού καβουρδίσματος ή μάρκας αποδίδουν διαφορετικές ποσότητες αλεσμένου καφέ ακόμη και στο ίδιο επίπεδο άλεσης.
	Χρησιμοποιούνται κόκκοι διαφορετικής φρεσκάδας.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Οι κόκκοι που αποθηκεύονται για διαφορετικό χρονικό διάστημα αποδίδουν διαφορετικές ποσότητες αλεσμένου καφέ ακόμη και στο ίδιο επίπεδο άλεσης.
Η μηχανή σταματά την παρασκευή και η ένδειξη ατμού/ζεστού νερού αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα.	Η μηχανή δεν έχει νερό.	Γεμίστε τη δεξαμενή νερού και τοποθετήστε την πίσω.

Τεχνικές προδιαγραφές

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να βελτιώσει τις τεχνικές προδιαγραφές του προϊόντος. Όλες οι προκαθορισμένες ποσότητες είναι κατά προσέγγιση.

Περιγραφή	Τιμή
Μέγεθος (υ x π x β)	410 x 320 x 335 χλστ.
Βάρος χωρίς τη συσκευασία	8,0 κιλά
Βάρος με τη συσκευασία	13,5 κιλά
Μήκος καλωδίου ρεύματος	1 m
Τύπος φις	Τύπος Υ
Ονομαστική ισχύς	220-240 V, 50-60 Hz, 1.490-1.750 W Ζέσταμα: 1.340-1.600 W, Άλεση: 150 W
Ισχύς χρόνου αναμονής	< 0,5 W

תוכן העניינים

236	סקירת מכונה (איור. א)
237	לוח בקרה (איור B)
237	הקדמה
237	לפני השימוש הראשון
238	הכנת קפה
243	הכנת קצף חלב
244	מזיגת מים חמים
244	הסרת אבנית
244	מעבר אוטומטי למצב שינה
245	ניקוי ותחזוקה
248	סמלי אזהרה
248	פתרון תקלות
251	מפרטים טכניים

סקירת מכונה (איור. א)

חלק מהאביזרים מיועדים לסוגים מסוימים בלבד.			
A1	מכל פולי קפה	A10	מגש טפטוף
A2	מכל פולי קפה כפול	A11	רשת מגש טפטוף
A3	טבעת טחינה	A13	מכסה מיכל מים
A4	טבעת אבקה	A14	מיכל מים
A5	ידית חליטה	A15	חריץ גישה
A6	לוח בקרה	A16	בורר קיטור/מים חמים
A7	תושבת קלט פולים טחונים (מנח טחינה)	A17	פיית מים חמים
A8	ראש חליטה	A18	פיית קיטור
A9	חוצץ אבקה טחונה		
אביזרים			
A12	סיכת ניקוי.	A23	מברשת ניקוי
A19	פילטר סלסלה כפול (ספל אחד או שניים)	A24	מברשת לניקוי המטחנה
A20	פילטר סלסלה יחיד (ספל אחד או שניים)	A25	מכל חלב עם פס טמפרטורה
A21	מעמד לאספרסו	A26	מכל חלב
A22	דוחסן מכויל		

לוח בקרה (איור B)

עיין באיור B לסקירה כללית של כל הלחצנים והסמלים. להלן תמצא את התיאור.

B1	הפעלה/כיבוי	B6	מד לחץ
B2	נורית הסרת אבנית	B7	אספרסו
B3	מטחנה	B8	אספרסו כפול
B4	נוריות מנה יחידה/כפולה	B9	אמריקנו
B5	בורר כמות הטחינה	B10	נורית מים חמים/קיטור

הקדמה

מזל טוב על רכישת מכונת Philips Barista Brew Espresso החדשה שלכם להכנת אספרסו כמו מקצוענים! כדי להפיק תועלת מלאה מהתמיכה שאנחנו מציעים, מומלץ לרשום את המוצר בדף www.home.id.

קרא בעיון את חוברת הבטיחות הנפרדת לפני השימוש במכונה בפעם הראשונה ושמור אותה לעיון עתידי. כדי לעזור לכם להתחיל להשתמש במכונה ולהפיק ממנה את המיטב, אנחנו מציעים תמיכה מקוונת דרך הדף <http://www.philips.com/support>.

i קיימות כמה גרסאות של מכונת אספרסו אוטומטית-למחצה זו, עם תכונות ואביזרים שונים במקצת. לדוגמה, קנקן החלב עם פס הטמפרטורה לא נכלל בכל הגרסאות. לכל גרסה יש מספר סוג ייחודי, שניתן למצוא על תווית הנתונים שממוקמת בתחתית המכונה.

i מכונה זו נבדקה עם קפה. למרות שהוא נוקה בקפידה, ייתכן שיישארו כמה שאריות קפה. עם זאת, אנו מבטיחים שהמכונה חדשה לחלוטין.

לפני השימוש הראשון

1. התקנה של מכל פולי הקפה ומילוי של מכל המים

i יש לבדוק ולוודא ששני החיצים על המטחנה מיושרים זה עם זה (איור 1).

- 1 בדקו וודאו ששני סימני ה-"I" שעל בסיס מכל פולי הקפה מיושרים זה עם זה (איור 2).
- 2 לחצו כלפי מטה על מכל פולי הקפה, ודאו שסמל המנעול שעל המכל מיושר עם סמל המשולש בחלק העליון (איור 3) של המכונה, וסובבו את מכל פולי הקפה בכיוון השעון (איור 4).
- 3 סובבו את מכל פולי הקפה עד שתגיעו למידת הטחינה הרצויה (איור 5).

i המטחנה ומכל פולי הקפה הם רכיבים שהפונקציונליות שלהם תלויה בדיוק, לכן הימנעו מהסרה תכופה שלהם אחרי ההתקנה.

- 4 כדי להוציא את מכל המים מהמכונה, פתחו את מכסה מכל המים, אחזו בידית העליונה של המכל, והרימו אותו כלפי מעלה באופן אנכי (איור 6).
- 5 הוציאו את פס האיטום הצהוב שממוקם בתחתית מכל המים (איור 7).
- 6 מלאו את מיכל המים עד לחיווי המפלס המרבי שממוקם ב מכל עצמו (איור 8).
- 7 אחזו בידית העליונה והחזירו את מכל המים למכונה כשהוא ניצב בצורה אנכית. סגרו את מכסה מכל המים (איור 9).

i אין צורך להחזיר למקומו את פס האיטום הצהוב – אפשר להשליך אותו.

i כדי ליהנות מאיכות קפה מרבית, מומלץ להחליף את המים שבמכל המים בתדירות גבוהה.

2. הפעלת המכשיר בפעם הראשונה

- 1 חברו את התקע לשקע חשמל מוארק.
- 2 יש לוודא שבורר הקיטור מכוון למצב כבוי (איור 10).
- 3 לחצו על לחצן (איור 11) ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכונה.
 - לחצן ההפעלה/כיבוי והלחצן 'אספרסו' יידלקו.
- 4 הניחו קערה מתחת לפיית המים החמים/קיטור וראש החליטה (איור 29).
- 5 לחצו על הלחצן (איור 12) 'אספרסו' כדי לבצע שטיפה.
 - מים חמים יתחילו לזרום מראש החליטה, פיית המים החמים ופיית הקיטור.
- 6 אחרי שכל המים מסיימים לצאת, לחצן ההפעלה/כיבוי מתחיל להבהב והמכונה מתחילה להתחמם.

⚠ בשימוש הראשון, יש להקפיד ללחוץ על הלחצן 'אספרסו' אחרי הפעלת המכונה כדי לשטוף אותה. ניתן לטחון פולי קפה או לחלוט קפה רק אחרי שטיפת המכונה.

⚠ במהלך הזרמת המים, פיית הקיטור עשויה להתחמם. כדי למנוע אפשרות של כוויה, יש להניח לה להתקרר לפני שתניעו בה.

הגדרת קשיות המים

- 1 כבו את המכונה.
 - 2 לחצו בו-זמנית במשך 3 שניות על לחצן ההפעלה/כיבוי ועל הלחצן 'אמריקנו'. הנורית של הסרת אבנית ולחצן ההפעלה/כיבוי יבהבו.
- ברירת המחדל היא מים קשים, לכן נורית הלחצן 'אמריקנו' תדלק.
- כדי לכוון את ההגדרה לאיכות מים בינונית, לחצו על הלחצן 'אספרסו כפול'.
 - כדי לכוון את ההגדרה לאיכות מים רכה, לחצו על הלחצן 'אספרסו'.
- אחרי בחירת מידת הקשיות הנכונה של המים, לחצו על לחצן ההפעלה/כיבוי לאישור.

⚠ כדי להעריך את מידת הקשיות של המים שמגיעים מאספקת המים המקומית, אפשר לרכוש את ערכת HD5085/01 של Philips לבדיקת קשיות המים מהמשווק מקומי או באופן מקוון דרך אתר האינטרנט של Philips.

רצועת בדיקה של Philips

מים רכים	4 נקודות ירוקות	<3 dH
מים ברמת קשיות בינונית	נקודה אדומה אחת	>4 dH
מים ברמת קשיות בינונית	שתי נקודות אדומות	>7 dH
מים קשים	3 נקודות אדומות	>14 dH
מים קשים	4 נקודות אדומות	>21 dH

הכנת קפה

הגדרת המטחנה

מידת הטחינה של הקפה הטחון משפיעה באופן משמעותי על דינמיקת החליטה, כמו הלחץ וקצב הזרימה, ובסופו של דבר, על טעם האספרסו.

מכונה זו מציעה 15 רמות טחינה (1-15). ככל שדרגת הטחינה נמוכה יותר, פולי הקפה נטחנים עדינים יותר והקפה חזק יותר.

ייתכן שיידרשו כוונונים עבור פולים שונים עם רמות קלייה שונות, מה שישפיע על כמות הקפה הטחון שמופק.

להכנת אספרסו/אמריקנו, מומלץ להשתמש ברמות טחינה 1-4. עבור משקאות קפה עם משך חליטה ארוך יותר (למשל לונגו), מומלץ להשתמש ברמות 5-10 (איור 5).

בחירה בין מסנן סלסלה יחיד או כפול

- פילטר סלסלה כפול (ספל אחד או שניים): פילטרי הסלסלה (איור 13) הכפולים המצורפים מאפשרים לכם לחלוט אספרסו עם קרמה גם כאשר אתם משתמשים במכונה בפעם הראשונה, ותומכים בהשגת טווח לחץ אופטימלי.
- פילטר סלסלה יחיד (ספל אחד או שניים): פילטרי הסלסלה (איור 14) היחידים זהים לאלה שנעשה בהם שימוש במכונות מקצועיות, וכדי להשתמש בהם צריך מיומנויות ידניות וניסיון. הם מאפשרים התאמה אישית מדויקת יותר של משקאות הקפה, כדי לשפר את המיצוי, הטעם והמרקם בהתאם להעדפות האיטיות.

בחירת פולים ממכל פולי הקפה הכפול

אם יש במכונה משפך כפול לפולי קפה, אפשר לבחור לפני הטחינה את סוג הפולים שישמשו. אם המכל כבר מלא בפולי קפה מסוגים שונים, אפשר לבחור באחד משני התאים או לערבב ביניהם באמצעות הבורר.

i קצת קפה שנשאר בפתח היציאה של הקפה הטחון הוא מצב תקין. כאשר מחליפים בין תאי הפולים, יש לטחון את הפולים הנוותרים ולהשליך את האבקה שנוצרה כדי לנקות אותה.

טחינת פולי קפה

- 1 יש לבחור במסנן סלסלה לספל אחד או שניים.
 - להחלפת פילטר הסלסלה, צריך רק להרים בקלות את פילטר הסלסלה המותקן בעזרת הקצה של פילטר הסלסלה השני (איור 15).
- 2 חברו את טבעת האבקה אל ידית החליטה (איור 16).
- 3 ישרו את ידית החליטה מול תושבת המטחנה, ודחפו אותה אופקית (איור 17).
 - השתמשו בבורר כמות הטחינה כדי לטחון יותר או פחות פולים
- 4 לטחינה אוטומטית, לחצו על לחצן המטחנה במשך 3 שניות ובחרו מנה יחידה או כפולה. לאחר מכן לחצו שוב על לחצן המטחנה כדי להתחיל בטחינה.
 - בעת שימוש במסנן סלסלה לספל יחיד, יש לבחור מנה יחידה (1x). בעת שימוש במסנן סלסלה לשני ספלים, יש לבחור מנה כפולה (2x).
 - כדי לעצור את תהליך הטחינה באמצע, פשוט לחצו שוב על לחצן המטחנה.
- 5 לביצוע טחינה ידנית, אחזו בידית החליטה ביד אחת ודחפו אותה לתושבת עד לטחינת כמות הקפה הדרושה.

i מומלץ להשתמש ב-12-14 גרם פולים לספל אחד, וב-18-20 גרם פולים לשני ספלים. ניתן להשתמש במשקל אלקטרוני לשליטה מדויקת בכמות הקפה. ניתן להשתמש בסמן "Max" (מקסימום) בפילטר הסלסלה כמדד גס.

i לפני הוספת פולי הקפה והפעלת המכונה, ודאו שמכל פולי הקפה מותקן ונעול כהלכה.

i מותר להכניס למכל פולי הקפה אך ורק פולי קפה קלויים. אין להכניס למכל פולי קפה גולמיים, אבקות קפה, נס קפה או חומרים אחרים, משום שהם עלולים לגרום נזק למכונה.

i שימו לב לרמה המרבית של הקפה הטחון במהלך הטחינה, והימנעו מסתימת פתח היציאה של הקפה הטחון (איור 18).

i פולים מסוגים שונים עשויים ליצור כמויות שונות של קפה טחון במצב טחינה אוטומטית. ייתכן שתצטרכו לכוון את הגדרות הטחינה בהתאם ללחץ החליטה בפועל עבור כל סוג של פולים (ראו את 'חליטה ממוטבת').

i כאשר ניכרת החמרה בכמות ועוצמת ההתזות של הקפה הטחון, סימן שצריך לנקות את ארובת הטחינה (ראו את 'ניקוי המטחנה ופתח היציאה של הקפה הטחון').

דחיסה

- 1 הוציאו את ידית החליטה מתושבת המטחנה.
 - 2 הוציאו את טבעת האבקה מידיית החליטה (איור 19).
 - 3 הניחו את ידית החליטה על משטח עבודה, כאשר התחתית המרופדת של הידית מאפשרת דחיסה קלה (איור 20).
 - 4 חבטו בעדינות את הידית מספר פעמים כדי לפזר את הקפה הטחון באחידות בתוך פילטר הסלסלה (איור 21).
 - 5 השתמשו במדחס המכוייל כדי לדרוס את הקפה הטחון.
 - 6 יש לוודא שמפלס הקפה הטחון לא חורג מקו המקסימום במסנן הסלסלה אחרי ההידוק.
- רצוי שאחרי ההידוק, מפלס אבקת הקפה יימצא בדיוק מתחת לקו הגובה המקסימלי.

הכנת אספרסו

- 1 הכניסו את ידית החליטה אל ראש החליטה.
- ישרו את הידית עם סמל המשולש שעל ראש החליטה, והניחו אותה כשהיא פונה כלפי מעלה בתוך ראש החליטה (איור 22). לאחר מכן, סובבו את הידית נגד כיוון השעון עד למרכז כדי לנעול אותה (איור 23).
- 2 לחצו על הלחצן 'אספרסו' או 'אספרסו כפול' כדי להתחיל בחליטה (איור 24).
- כדי לעצור את הזרמת הקפה לפני סיום התהליך, לחצו על אותו לחצן שוב.

i כאשר לחצן ההפעלה/כיבוי מהבהב, סימן שהמכונה התחממה יתר על המידה ולא ניתן להתחיל בחליטה. כאשר האור בכל הלחצנים יהיה קבוע, אפשר יהיה להתחיל בחליטה.

i אחרי תום החליטה, ייתכן שתבחינו באדים וברעש משאבה מעל מגש הטפטוף. זו תופעה תקינה שמעידה על שחרור הלחץ במכונה.

i כאשר לחץ החליטה גבוה מדי, המכונה מפסיקה להזרים קפה. בשלב זה, נורית החיווי ממשיכה להבהב.

i כברירת מחדל, הנפח של מנת אספרסו הוא כ-40 מ"ל, ושל אספרסו כפול כ-80 מ"ל.

הכנת אמריקנו

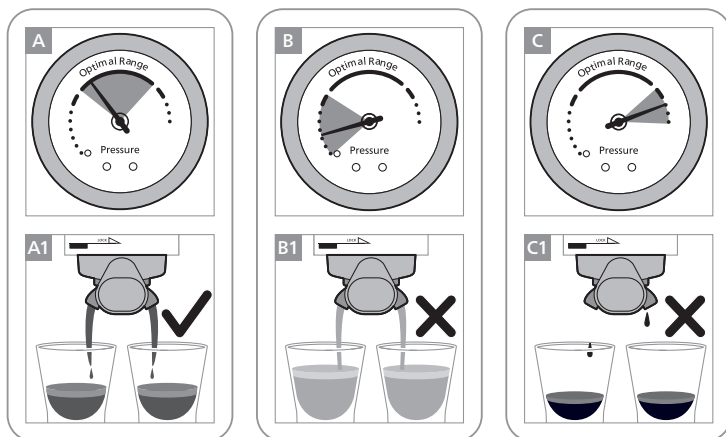
אמריקנו מכינים על ידי מזיגת מים חמים מפיית המים על מנת אספרסו.

- 1 יש להכניס את ידית החליטה אל ראש החליטה, ליישר את הידית עם סמל המשולש, ולהניח אותה כשהיא פונה כלפי מעלה בתוך ראש החליטה (איור 22). לאחר מכן, יש לסובב את הידית בכיוון הפוך לכיוון השעון עד למרכז כדי לנעול אותה (איור 23).
- 2 יש להניח ספל גדול מתחת לפתחי המזיגה של ידית החליטה ופיית המים להכנת משקה אמריקנו (איור 25).
- 3 יש ללחוץ על הלחצן 'אמריקנו' כדי להתחיל בהכנה של ספל אספרסו.
- 4 אחרי סיום ההכנה של מנת האספרסו, מים חמים יימזגו עליה מפיית המים החמים ליצירת אמריקנו.

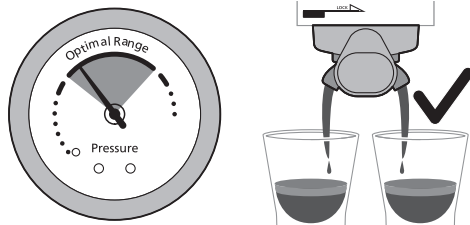
i פיית המים החמים עשויה להתחמם. כדי למנוע את הסיכון של כוויות, תן לו להתקרר תחילה.

חליטה ממוטבת

לחץ הוא גורם חשוב בחליטת אספרסו. מד הלחץ מציין את רמת הלחץ ועוזר לנטר את המיצוי האופטימלי של מנות האספרסו. מומלץ לכוון מחדש את פרמטרי הטחינה בהתאם למד הלחץ בכל פעם ששמתמשים בסוג שונה של פולי קפה.

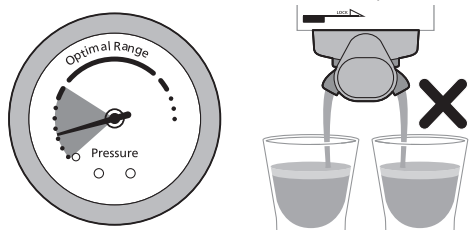


למיצוי אופטימלי נדרשים זרימה יציבה, קרמה עשירה וקטיפתית וקפה בטעם מאוזן. הלחץ אמור להיות בטווח האופטימלי.



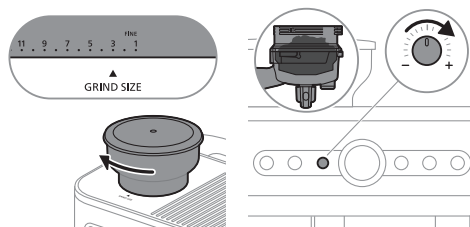
מיצוי לא מספיק

אם מיצוי הקפה אינו מספיק, הזרימה תהיה מהירה, קרמה דלילה ובהירה, וטעם הקפה יהיה חמוץ וחלש. הלחץ מיצוי בטווח הנמוך.



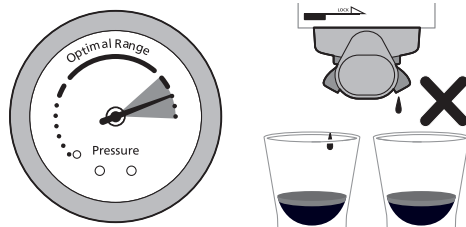
אופן הכוונה

- 1 יש לכוון את המטחנה לרמה עדינה יותר.
- 2 אם הקפה עדיין ממוצה במידה שאינה מספקת, יש להגדיל את כמות הקפה הטחון על ידי סיבוב בורר הכמות לרמת '4' פלוס בצד ימין.
- 3 ייתכן שיידרשו מספר ניסיונות כדי להשיג מיצוי אופטימלי ותידרש חזרה על שלבים 1 ו-2 לפי הצורך.



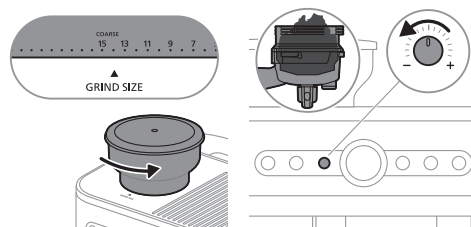
מיצוי עודף

אם מתבצע מיצוי עודף של הקפה, יתקבלו טפטוף או חוסר זרימה, קרמה כהה ולא אחידה, והקפה יהיה בטעם מר ושרוף. הלחץ מיצוי בטווח היותר גבוה.



אופן הכוונן

- 1 יש לכוון את המטחנה לרמה גסה יותר.
- 2 אם הקפה ממוצה יתר על המידה, יש להקטין את כמות הקפה הטחון על ידי סיבוב בורר הכמות לרמת '1' מינוס בצד שמאל.
- 3 ייתכן שיידרשו מספר ניסיונות כדי להשיג מיצוי אופטימלי ותידרש חזרה על שלבים 1 ו-2 לפי הצורך.



התאמה אישית של נפחי ברירת המחדל

- 1 הכניסו את ידית החליטה עם הקפה הטחון החדש אל ראש החליטה.
- 2 לחצו ממושכות על הלחצן של המשקה שאותו ברצונכם להתאים אישית. אחרי 3 שניות, המכונה עוברת למצב התאמה אישית ומשמיעה צפצוף.
- 3 כאשר כמות הנוזל בכוס מגיעה לרמה הרצויה, הפסיקו ללחוץ על הלחצנים. תהליך ההגדרה מושלם כשהמכונה משמיעה צפצוף יחיד.
- 4 אחרי שמתכנתים את הנפח של משקה, המכונה תמזוג את הנפח החדש בכל פעם שבחרים במשקה זה שוב.

i לחצו ממושכות על הלחצן 'אמריקנו' כדי למצות את כמות הקפה הרצויה. שחררו את הלחצן כדי להגדיר את נפח הקפה החדש. חזרו על הפעולה לכוונן כמות המים.

i הנפחים המינימליים של אספרסו ואספרסו כפול הם 20 מ"ל ו-40 מ"ל, בהתאמה.

i הנפחים המקסימליים של אספרסו ואספרסו כפול הם 70 מ"ל ו-120 מ"ל, בהתאמה.

i עבור אמריקנו, הנפח המינימלי והמקסימלי של הקפה הוא 20 מ"ל ו-70 מ"ל, בהתאמה. הנפח המינימלי והמקסימלי של המים החמים הוא 50 מ"ל ו-200 מ"ל, בהתאמה.

התאמה אישית של טמפרטורת הקפה

ניתן לכוון את הטמפרטורה למיצוי הקפה. אפשר לבחון מבין שלוש אפשרויות: קפה חמים, קפה בחום בינוני, קפה חם. בטמפרטורת המיצוי הגבוהה ביותר, מרירות הקפה תעלה ורמת החמיצות תרד. בטמפרטורת מיצוי נמוכה יותר, מרירות הקפה תרד ורמת החמיצות תעלה.

- 1 כבו את המכונה.

- 2 לחצו במשך 3 שניות על לחצן ההפעלה/כיבוי ועל הלחצן 'אספרסו'. המכונה תשמיע שוב קול צפצוף.
 - 3 לחצו על אחד מהלחצנים שלהלן כדי לכוון את הגדרת הטמפרטורה למיצוי קפה לפי העדפתכם.
 - כדי לכוון את ההגדרה לקפה חמים, לחצו על הלחצן 'אספרסו'.
 - כדי לכוון את ההגדרה לקפה בחום בינוני, לחצו על הלחצן 'אספרסו כפול'.
 - כדי לכוון את ההגדרה לקפה חם, לחצו על הלחצן 'אמריקנו'.
- אחרי בחירת הטמפרטורה הרצויה לקפה, לחצו על לחצן ההפעלה/כיבוי לאישור.
אם לא תכבו את המכונה בעצמכם, היא תכבה אוטומטית אחרי 30 דקות.

איפוס הנפחים לערכי ברירת המחדל של היצרן

- איפוס עבור אספרסו: הפעילו את המכונה, ולחצו בו-זמנית במשך 3 שניות על לחצן ההפעלה/כיבוי ועל הלחצן 'אספרסו'. לאחר מכן תשמעו שלושה צפצופים, ולחצן ההפעלה/כיבוי והלחצן 'אספרסו' יבהבו 3 פעמים.
 - איפוס עבור אספרסו כפול: הפעילו את המכונה, ולחצו בו-זמנית במשך 3 שניות על לחצן ההפעלה/כיבוי ועל הלחצן 'אספרסו כפול'. לאחר מכן תשמעו שלושה צפצופים, ולחצן ההפעלה/כיבוי והלחצן 'אספרסו כפול' יבהבו 3 פעמים.
 - איפוס עבור אמריקנו: הפעילו את המכונה, ולחצו בו-זמנית במשך 3 שניות על לחצן ההפעלה/כיבוי ועל הלחצן 'אמריקנו'. לאחר מכן תשמעו שלושה צפצופים, ולחצן ההפעלה/כיבוי והלחצן 'אמריקנו' יבהבו 3 פעמים.
- אחרי כל אחד משלושת האיפוסים האלה, המכונה תעבור למצב המתנה-מוכנות לשימוש.

הכנת קצף חלב

☛ השתמש תמיד בחלב שמגיע ישירות מהמקרר לקבלת איכות הקצף הטובה ביותר.

הכנות

- 1 מלאו מכל חלב בכ-100 מ"ל חלב להכנת קפוצ'ינו, ובכ-150 מ"ל חלב להכנת לאטה מקיאטו (איור 26).
- 2 יש לסובב את הבורר למצב הקיטור כדי להתחיל חימום מוקדם באמצעות אדים (איור 27). מחוון הקיטור יתחיל להבהב.

⚠ לתוצאת הקצפה אופטימלית, אין לנער את מכל החלב ואין לאחוז בו כשהוא זקוף אנכית (איור 28).

- 3 יש להמתין כ-20-10 שניות עד שמחוון הקיטור יאיר באופן קבוע. המכונה תתחיל לשחרר קיטור.
- 4 יש להמתין עוד 5 שניות עד התייצבות הקיטור והסרת העיבוי. לאחר מכן, יש לכבות את פונקציית הקיטור (איור 10).
- 5 יש לסובב את פיית הקיטור עם הזרובית של קנקן החלב כציר, ולמקם אותה בכיוון שעה 3 או 9 של קנקן החלב.

אזור

כמות האוויר שנכנסת במהלך האזור קובעת את הסמיכות והדלילות של קצף החלב.

יותר אוורור יוצר שכבה עבה יותר של קצף עם פחות דלילות. פחות אוורור יוצר קצף דק יותר עם דלילות טובה יותר. ניתן לשלוט בכמות האוויר על ידי כוון העומק של פיית הקיטור ביחס למפלס החלב ומשך האזור.

- 1 יש להניע את קנקן החלב למעלה ולמטה לעומק החלב כדי לגרום לזרובית של קנקן החלב לטבול את פיית הקיטור כ-5 מ"מ מתחת לפני הנוזל.
- 2 יש לסובב את בורר המים החמים/קיטור למצב קיטור כדי להתחיל את פעולת פונקציית הקיטור.
- 3 אמור להישמע מעין צליל שריקה הדומה לקריעת נייר, שמעיד על אוורור נאות. יש להשאיר את פיית הקיטור יציבה במקומה וליצור מערבולות.
- 4 יש להמשיך באזור במשך 15-5 שניות

יצירת תחליב

תהליך יצירת התחליב קובע את מידת האחידות והצפיפות של קצף החלב. מומלץ לטבול את פיית הקיטור עד לגובה מחצית מהחלב כדי להבטיח קצף חלב אחיד.

- 1 תוך כדי שמירה על הזרובית של קנקן החלב במגע עם פיית הקיטור, יש להניע באיטיות את כד החלב למעלה לאורך פיית הקיטור עד שפיית הקיטור תגיע לעומק של כ-3 ס"מ מתחת לפני הנוזל. יש להחזיק את קנקן החלב ביציבות במקומו כדי להמשיך ליצור מערבולות רציפות. פעולה זו תערבב את האוויר שהוכנס קודם לכן, כדי ליצור קצף קרמי בהדרגה.

- 2 כאשר החלק התחתון של קנקן החלב מתחמם, החלב הגיע לטמפרטורה האידיאלית (כ-65-60 מעלות צלזיוס), יש לסובב את בורר המים החמים/קיסור למצב כבוי כדי להפסיק להקציף את החלב.

4 פיית הקיסור מתחממת מאוד במהלך הפעולה. הניחו לה להתקרר לפני שתיגעו בה.

4 מטעמי היגיינה וכדי למנוע הצטברות של שאריות חלב, נקו את פיית הקיסור לאחר כל שימוש באמצעות מטלית לחה.

מזיגת מים חמים

- 1 הניחו ספל מתחת לפיית הקיסור.
- 2 סובבו את הבורר למצב של מים חמים כדי להזרים מים חמים. בשלב זה, נורית הקיסור/מים חמים דולקת.
- 3 כדי לעצור את הזרמת המים החמים, סובבו את בורר המים החמים/קיסור למצב כבוי.

i פיית הקיסור מתחממת מאוד במהלך הפעולה. הניחו לה להתקרר לפני שתיגעו בה.

הסרת אבנית

כאשר הנורית של הסרת האבנית דולקת, סימן שהגיע הזמן לבצע תהליך הסרת אבנית במכונת הקפה. בשום פנים ואופן אין להשתמש במסיר אבנית המבוסס על חומצה גופרתית, חומצה הידרוכלורית, חומצה סולפאמית או אצטית (חומץ), משום שזה עלול לפגוע במעגל המים במכונת הקפה ולא להסיר את האבנית לחלוטין. שימוש בכל חומר שהוא מלבד מסיר אבנית של Philips יגרום לביטול האחריות. גם אי הסרת אבנית מהמכונה יגרום לביטול האחריות.

מסיר אבנית לא מסופק עם המכונה. ניתן לקנות מסיר אבנית של Philips דרך משווק מקומי או בחנות המקוונת (<http://www.philips.com/support>).

תהליך הסרת האבנית כולל מחזור אחד של הסרת אבנית (כ-4 דקות) ומחזור אחד של שטיפה (כ-3 דקות).

הליך הסרת אבנית

- 1 הפעילו את מכונת הקפה.
- 2 הסירו את מגש הטפטוף, רוקנו את המים והחזירו אותו למקומו.
- 3 הוציאו את מכל המים ורוקנו אותו.
- 4 שפכו את מסיר האבנית של Philips (CA6700) למכל המים ומלאו את המכל עד למפלס הסרת האבנית (סמל הסרת האבנית שמודפס על מכל המים).
- 5 החזירו את מכל המים למקומו והניחו קערה גדולה (לפחות 1.2 ליטר) מתחת לראש החליטה ופיית הקיסור לאיסוף נזלים (איור 29).
- 6 התחילו את תהליך הסרת האבנית על ידי לחיצה בו-זמנית על הלחצנים 'אספרסו' ו'אספרסו כפול', לאישור הצפוף.
- 7 הניחו למכונה לנפק את מסיר האבנית. בסיום התהליך, המכונה תכבה אוטומטית.
- 8 הוציאו את מכל המים ונקו את יתרת התמיסה להסרת אבנית על ידי שטיפת המכל במים נקיים.
- 9 מלאו את מיכל המים עד לחיווי המפלס המרבי שממוקם ב מכל עצמו (איור 8).
- 10 יש לרוקן את הקערה הגדולה ולהניח אותה שוב מתחת לראש החליטה ופיית הקיסור לאיסוף מים.
- 11 לחצו על לחצן ההפעלה/כיבוי. הנורית של הלחצן 'אספרסו' תידלק.
- 12 לחצו על הלחצן 'אספרסו' והניחו למכונה להזרים מים.
- 13 אחרי שהמכונה מסיימת להזרים מים, תהליך הסרת האבנית מושלם, והמכונה מוכנה אוטומטית לחליטה.

מעבר אוטומטי למצב שינה

אם לא נעשה שימוש במכונה במשך 30 דקות, היא עוברת באופן אוטומטי למצב שינה וכל נוריות החיווי נכבות. כדי להשתמש במכונה שוב, לחצו על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל אותה מחדש.

i אפשר גם לכבות את המכונה על ידי לחיצה על הלחצן ההפעלה/כיבוי כשהיא מופעלת.

ניקוי ותחזוקה

ניקוי ותחזוקה שוטפים ישמרו על המכונה במצב מיטבי ויבטיחו שתיהנו מקפה טעים לאורך זמן. עיינו בטבלה שלהלן לקבלת פרטים על המועדים והאופן הדרושים לניקוי כל החלקים הניתנים להסרה של מכונת הקפה.

חלק	מתי לנקות	איך מנקים
ידית חליטה, פילטר סלסלה וראש חליטה	אחרי כל שימוש.	יש לשטוף ביסודיות את החלק הפנימי והחיצוני של ידית החליטה ופילטר הסלסלה (ראו את 'ניקוי של ידית החליטה, פילטר הסלסלה וראש החליטה').
פילטר סלסלה	כאשר החריצים בפילטר הסלסלה סתומים.	יש להשתמש בצד הצר של סיכת הניקוי לניקוי שאריות מהחריצים (ראו את 'ניקוי של מסנן סלסלה סתום').
ידית חליטה ומסנן סלסלה	כל חודש	יש להשתמש בטבליות להסרת שמן קפה של Philips כדי לנקות את ידית החליטה ומסנני הסלסלה (ראו את 'ניקוי חודשי של ידית החליטה ופילטר הסלסלה').
פיית קיטור	אחרי כל שימוש.	יש לנגב את פיית הקיטור עם מטלית לחה ולרוקן (ראו את 'ניקוי פיית הקיטור אחרי כל שימוש' אותה).
פיית קיטור	כאשר היא סתומה.	יש להשתמש בצד הרחב של סיכת הניקוי לניקוי שאריות מהחריצים ומהקצה של פיית הקיטור (ראו את 'ניקוי פיית הקיטור כאשר היא סתומה').
פיית קיטור	כל חודש	יש להשתמש במנקה מעגלי החלב של Philips כדי לנקות את פיית הקיטור (ראו את 'ניקוי חודשי של פיית הקיטור באמצעות מנקה מעגל החלב מבית Philips').
גוף מכונת הקפה	כל שבוע.	יש לנקות מדי שבוע את כתמי הקפה ושאריות הקפה שהצטברו בחזית מכונת הקפה באמצעות מטלית לחה. אין להשתמש בחומרים שוחקים כמו צמר פלדה או רפידות קרצוף, משום שצבע גוף המכונה עלול להתקלף.
המטחנה ופתח היציאה של הקפה הטחון	כל שבועיים.	יש להשתמש במברשת ניקוי לניקוי המטחנה ופתח היציאה של הקפה הטחון (ראו את 'ניקוי המטחנה ופתח היציאה של הקפה הטחון').
מכל פולי קפה	כל שבועיים	יש לרוקן את מכל פולי הקפה, להוסיף כמות קטנה של חומר ניקוי נטול ריח, ולשטוף במים זורמים.

חלק	מתי לנקות	איך מנקים
מגש טפטוף	את מגש הטפטוף יש לרוקן כל יום או כאשר המחוון האדום לציון "מגש הטפטוף מלא" מופיע. יש לנקות את מגש הטפטוף כל שבוע.	יש להוציא את מגש הטפטוף, להוסיף כמות קטנה של חומר ניקוי ולשטוף אותו מתחת לברז. אפשר גם לנקות אותו במדיח כלים.
מיכל מים	כל שבוע.	יש לשטוף את מכל המים מתחת לברז מדי שבוע.

ניקוי של ידית החליטה, פילטר הסלסלה וראש החליטה

ניקוי של ידית החליטה ופילטר הסלסלה אחרי כל שימוש

- יש להוציא את הקפה הטחון מידידת החליטה.
- יש להחזיר את ידית החליטה אל ראש החליטה.
- לחצו על הלחצן 'אספרסו' כדי לשטוף ביסודיות את החלק הפנימי והחיצוני של ראש החליטה, ידית החליטה ופילטר הסלסלה במים חמים. שטיפה במים חמים יכולה להסיר את משקעי ושומני הקפה ביעילות.
- יש להוציא את ידית החליטה מראש החליטה ולשטוף אותה ואת מסנן הסלסלה במים זורמים כדי לנקות ביסודיות את החלק הפנימי והחיצוני שלהם.
- יש לייבש את פילטר הסלסלה וידית החליטה לפני החזרתם למכונה.

i אין לשטוף את ידית החליטה במדיח כלים, משום שזה עלול לגרום לה נזק.

ניקוי של מסנן סלסלה סתום

- כאשר פילטר הסלסלה נסתם, יש להשתמש בצד הצר של סיכת (איור 30) הניקוי לניקוי שאריות מהחרירים (איור 31).
- אפשר להשתמש בסיכת הניקוי גם לניקוי שאריות מפתח היציאה של הקפה ומהחרירים של ידית החליטה.

ניקוי חודשי של ידית החליטה ופילטר הסלסלה

i השתמשו אך ורק בטבליות להסרת שמן קפה מבית Philips (CA6704).

- המיסו טבלית להסרת שמן קפה מבית Philips בקערת מים פושרים.
- טבלו את פילטר הסלסלה וידית החליטה בתמיסה למשך 20 דקות.
- שטפו ביסודיות את פילטר הסלסלה וידית החליטה.

ניקוי פיית הקיטור

ניקוי פיית הקיטור אחרי כל שימוש

- יש לנקות את פיית הקיטור אחרי כל שימוש כדי לשמור על ניקיונה ולמנוע הצטברות של שאריות חלב.
- נגבו את פיית הקיטור עם מטלית לחה מיד אחרי כל שימוש.
 - הפעילו את פונקציית הקיטור למשך 5-10 שניות כדי להוציא שאריות חלב.
- אי ניקוי של פיית הקיטור עלול להשפיע על טעם החלב.

ניקוי פיית הקיטור כאשר היא סתומה

אם אחד החרירים בקצה של פיית הקיטור נסתם, בצעו את הפעולות הבאות לפתיחת הסתימה.

- כבו את מכונת הקפה.
- השתמשו בצד הרחב של סיכת הניקוי לניקוי שאריות מהחריר ומהקצה של פיית (איור 32) המים החמים/קיטור.

ניקוי חודשי של פיית הקיטור באמצעות מנקה מעגל החלב מבית Philips

- 1 הוסיפו כמות של שקית אחת של מנקה מעגל החלב מבית Philips למכל החלב.
- 2 מלאו את מכל החלב ב-240 מ"ל מים חמים.
- 3 יש להכניס את פיית הקיטור לתוך הקנקן.
- 4 יש להשאירה כך במשך 20 דקות (איור 33).
- 5 סובבו את בורר המים החמים/קיטור למנח עם סמל הקיטור והניחו לפונקציית הקיטור לפעול במשך 10 שניות.
- 6 סובבו את בורר המים החמים/קיטור למצב כבוי כדי להפסיק את פעולת פונקציית הקיטור.
- 7 יש להשאיר את פיית הקיטור טבולה בקנקן במשך 30 שניות נוספות.
- 8 חזרו על שלבים 5-7 פעמיים נוספות.
- 9 רוקנו את המכל ושטפו אותו ביסודיות.
- 10 יש להחזיר את הקנקן הריק אל מתחת לפיית הקיטור.
- 11 סובבו את בורר המים החמים/קיטור למנח עם סמל הקיטור, והפעילו שוב את פונקציית הקיטור למשך 10 שניות כדי לשטוף החוצה את כל השאריות של תמיסת הניקוי.
- 12 רוקנו את המכל ושטפו אותו ביסודיות.
- 13 נקו את צינורית הקיטור באמצעות מטלית לחה נקייה.

ניקוי המטחנה ופתח היציאה של הקפה הטחון

יש לנקות את המטחנה ואת פתח היציאה של הקפה הטחון כל שבועיים כדי למנוע מהקפה הטחון לסתום את פתח היציאה או להשפיע על הטחינה. לפני תחילת הניקוי, יש לוודא שמכל פולי הקפה ריק. יש לוודא שהמטחנה יכולה להסתובב כרגיל ושאין יוצא קפה טחון מפתח היציאה של הקפה הטחון כאשר פונקציית הטחינה מופעלת.

- 1 ודאו שמכל פולי הקפה ריק.
- 2 סובבו את מכל פולי הקפה נגד כיוון השעון כדי להוציא אותו ממכונת (איור 34) הקפה.
- 3 הוציאו את גלגל (איור 35) הטחינה העליון ונקו אותו בעזרת מברשת (איור 36) הניקוי. נקו את תא הטחינה ואת ארובת הקפה הטחון בעזרת המברשת (איור 37) לניקוי המטחנה.
- 4 החזירו את גלגל (איור 38) הטחינה הפנימי ואת מכל (איור 4) פולי הקפה למקומם.
- 5 הפעילו את פונקציית הטחינה כאשר ידיית החליטה מוכנסת. הינחו למכונה לפעול ללא פולי קפה כדי לנקות את שאריות האבקה שנותרו מתא הטחינה. הניקוי הושלם.

i אין לשטוף את המטחנה המובנית במים.

i אם עדיין יש שאריות אבקה, יש לחזור על שלב 5.

i לפני תחילת הניקוי, ודאו שמכל פולי הקפה ריק, משום שפולי קפה עלולים לפגוע במבנה הפנימי של המכל עם הסרתו.

ניקוי של מכל פולי הקפה

- 1 יש לרוקן את מכל פולי הקפה.
- 2 יש להוסיף כמות קטנה של חומר ניקוי נטול ריח, ולשטוף במים זורמים.
- 3 יש לנגב את החלק החיצוני באמצעות מטלית, ולהניח לו להתייבש באוויר לפני השימוש.

ניקוי מגש הטפטוף

ניקוי יומי של מגש הטפטוף

יש לרוקן את מגש הטפטוף מדי יום או כאשר המחווון האדום שמציין "מגש הטפטוף מלא" מאיר.

ניקוי שבועי של מגש הטפטוף

- 1 יש להוציא את מגש הטפטוף מהמכונה.

- 2 יש להוסיף מעט חומר ניקוי למגש הטפטוף.
 3 יש לשטוף את מגש הטפטוף ביסודיות במים זורמים או במדיח כלים.

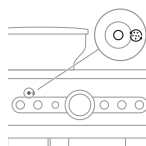
ניקוי שבועי של מכל המים

יש לשטוף את מכל המים במים זורמים מדי שבוע.

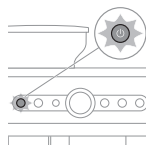
סמלי אזהרה

סמל אזהרה פתרון

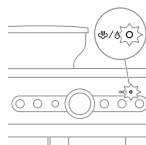
מחווון הסרת האבנית/ניקוי דולק: יש לבצע הליך הסרת אבנית במכונה (ראו את 'הסרת אבנית').



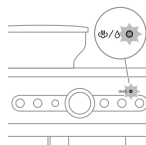
מחווון לחצן ההפעלה/כיבוי מהבהב: מכונת הקפה מתחממת.



מחווון הקיטור/מים חמים מהבהב בלבן: מכונת הקפה מתחממת כדי להשתמש בפונקציית המים החמים/קיטור.



מחווון הקיטור/מים חמים מהבהב באדום: מכונת הקפה מסמנת שחסימים בה מים. הסיבה עשויה להיות 1. חוסר מים במכל המים; או 2. השאיבה הופסקה עקב לחץ יתר.



פתרון תקלות

פרק זה מסכם את הבעיות הנפוצות ביותר שאתם עשויים להיתקל בהן עם מכונת הקפה. לכל בעיה שלא ניתן לפתור, יש לפנות למרכז שירות הלקוחות המקומי. פרטי הקשר מופיעים בתעודת האחריות.

בעיה	גורם	פתרון
לא ניתן להפעיל את מכונת הקפה.	מכונת הקפה אינה מחוברת לשקע חשמל.	יש לחבר את מכונת הקפה לחשמל
נראה שמכונת הקפה דולפת.	מגש הטפטוף עולה על גדותיו, מה שנראה כדליפה.	יש לרוקן את מגש הטפטוף.
מכל המים לא מוצב במנח הנכון.	יש להכניס מחדש את מכל המים ולדחוף אותו כלפי מטה לתוך מכונת הקפה.	

בעיה	גורם	פתרון
	מכל המים לא הוכנס למקומו באופן מלא, מה שמאפשר שאיבת אוויר למכונת הקפה.	יש לוודא שמכל המים נמצא במנח הנכון על ידי הוצאתו, הכנסתו מחדש ודחיפה חזקה שלו כלפי מטה.
	מכונת הקפה אינה מונחת על משטח ישר.	יש להניח את מכונת הקפה על משטח ישר כדי למנוע מהנוזלים שבמגש הטפטוף לגלוש החוצה.
יוצאים אדים או שנשמע צליל שריקה או שקשוק אחרי הפעלת מכונת הקפה או במהלך חליטה.	זה תקין. שסתום שחרור הלחץ מפיק צליל זה במהלך פעולתו הרגילה.	
מכונת הקפה עושה רעש רב ולא חולטת קפה.	אין מים במכל המים.	מלא את מיכל המים במים.
	מכל המים לא הוכנס למקומו באופן מלא, מה שמאפשר שאיבת אוויר למכונת הקפה. טבעת האיטום בתחתית מכל המים לא הוסרה.	יש לוודא שמכל המים נמצא במנח הנכון על ידי הוצאתו, הכנסתו מחדש ודחיפה חזקה שלו כלפי מטה. מכונת הקפה מגיעה עם טבעת איטום להגנה על לולאת המים. יש להסיר את טבעת האיטום לפני השימוש הראשון.
הקפה קר מדי.	ספל קר יוריד את טמפרטורת המשקה.	ניתן לחמם מראש את הספל על ידי שטיפתו במים חמים.
	הוספת חלב תוריד את טמפרטורת המשקה.	גם חלב חם וגם חלב קר מורידים את טמפרטורת הקפה. ניתן לחמם מראש את הספל על ידי שטיפתו במים חמים.
	הטמפרטורה של המכונה לא מוגדרת כהלכה.	בדקו את הגדרת הטמפרטורה של המכונה והגדירו אותה לרמה הגבוהה ביותר (ראו את 'התאמה אישית של טמפרטורת הקפה').
הקפה חלש מדי.	המטחנה מוגדרת לטחינה גסה.	הגדירו את רמת הטחינה ל ערך נמוך יותר (ראו את 'הגדרת המטחנה'). יש לחלוט כוס או שתיים לפני שמשגיגים טעם שונה.
	לא יוצא מספיק קפה טחון.	יש להגדיל את הכמות באמצעות בורר כמות הטחינה.
החלב לא מקציף.	סוג החלב שנעשה בו שימוש אינו מתאים.	כמות ואיכות הקצף משתנות בהתאם לסוג החלב. להקצפה טובה, מומלץ להשתמש בחלב מועשר, חלב מלא או חלב נטול לקטוז.
	פיית הקיטור סתומה.	יש לנקות את פיית הקיטור (ראו את 'ניקוי פיית הקיטור כאשר היא סתומה').
	פיית הקיטור טבולה עמוק מדי בקנקן החלב.	יש לכוון את עומק פיית הקיטור בתוך החלב (ראו את 'הכנת קצף חלב').
הקפה לא זורם החוצה או שהזרימה איטית.	המטחנה מוגדרת לטחינה עדינה.	יש לכוון את רמת הטחינה ל ערך גבוה יותר (ראו את 'הגדרת המטחנה'). חשוב לציין ששינוי זה עשוי להשפיע על טעם הקפה.
	יש יותר מדי קפה טחון בפילטר הסלסלה.	יש להקטין את כמות הקפה הטחון בפילטר הסלסלה באמצעות בורר כמות הטחינה.

בעיה	גורם	פתרון
	פילטר הסלסלה שנעשה בו שימוש אינו מתאים.	יש להשתמש בפילטר סלסלה שמתאים למכונת קפה זו.
	פילטר הסלסלה שבידית החליטה סתום.	יש להשתמש בפילטר סלסלה אחר לבדיקה. אם פילטר הסלסלה האחר עובד כרגיל, סימן שפילטר הסלסלה המקורי סתום ויש לנקות (ראו את 'ניקוי של ידית החליטה', פילטר הסלסלה וראש החליטה') אותו.
	פיית מזיגת הקפה של ידית החליטה סתומה.	אפשר גם להשתמש בצד הצר של סיכת הניקוי לניקוי שאריות מפתח היציאה של הקפה ומהחריצים של ידית החליטה.
קפה זורם לאורך הקצה של ידית החליטה.	ידית החליטה אינה מהודקת כהלכה לראש החליטה.	יש לקבע את ידית החליטה כהלכה לראש החליטה.
	הקצה העליון של ידית החליטה מלוכלך.	אחרי הטחינה, יש להסיר את שאריות הקפה מהקצה של ידית החליטה.
	פילטר הסלסלה לא מותקן כהלכה.	יש להכניס את פילטר הסלסלה כראוי. יש לוודא שהקצה שלו לא בולט מעבר לקצה של ידית החליטה.
	יש שאריות קפה על התושבת של ידית החליטה של ראש החליטה.	יש לנקות את תושבת ידית החליטה עם מברשת הניקוי.
	יש יותר מדי קפה טחון בפילטר הסלסלה.	יש להקטין את כמות הקפה הטחון בפילטר הסלסלה בעזרת בורר כמות הטחינה.
כמות הקפה הטחון שיוצאת מהפתח במהלך הטחינה הולכת ויורדת.	פתח יציאת הקפה הטחון סתום.	יש לנקות את המטחנה ואת פתח היציאה של הקפה הטחון (ראו את 'ניקוי המטחנה ופתח היציאה של הקפה הטחון').
קפה טחון ניתז במהלך הטחינה.	לא נעשה שימוש בטבעת האבקה.	יש להתקין את טבעת האבקה לפני הטחינה.
	נוצר יותר מדי קפה טחון.	לפני שהטחינה מסתיימת אוטומטית, יש ללחוץ לחיצה קצרה על לחצן המטחנה כדי לסיים את הפעולה ולהקטין את כמות הקפה הטחון.
לא ניתן להתקין את ידית החליטה כרגיל.	ידית החליטה לא מחוברת כהלכה לראש החליטה.	יש להתקין את ידית החליטה.
	ידית החליטה לא מהודקת על ידי סיבוב ממנח ההכנסה השמאלי ביותר.	יש להתקין את ידית החליטה.
כמות הקפה הטחון משתנה.	נעשה שימוש ברמת טחינה שונה.	זה תקין. רמות טחינה שונות עשויות להניב כמויות שונות של קפה טחון.
	נעשה שימוש בסוג אחר של פולי קפה.	זה תקין. פולים בדרגות קלייה או ממותגים שונים מניבים כמויות שונות של קפה טחון, אפילו באותה רמת טחינה.

בעיה	גורם	פתרון
המכונה מפסיקה לחלוט ומחווון הקיטור/מים חמים מהבהב באדום.	אזלו המים במכונה.	יש למלא את מכל המים ולהחזיר אותו למקום.
	נעשה שימוש בפולי קפה ברמת טריות שונה.	זה תקין. פולים שמאוחסנים פרקי זמן שונים מניבים כמויות שונות של קפה טחון, אפילו באותה רמת טחינה.

מפרטים טכניים

היצרן שומר לעצמו את הזכות לשפר את המפרט הטכני של המוצר. כל הכמויות שנקבעו מראש הן משוערות.

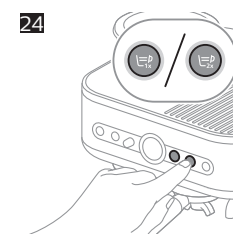
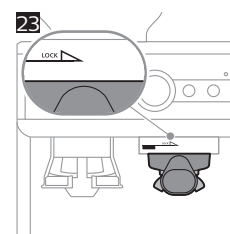
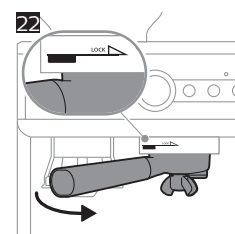
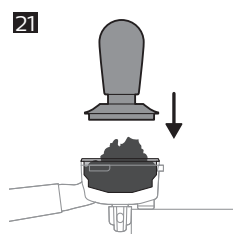
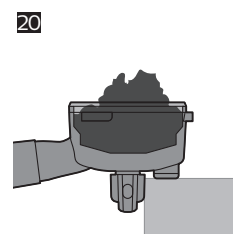
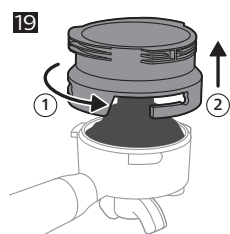
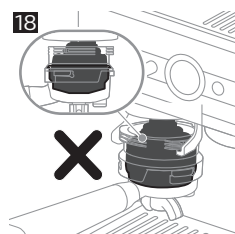
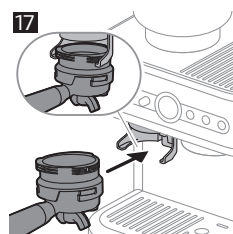
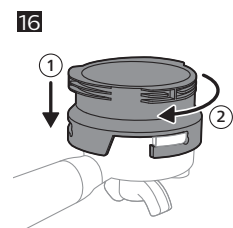
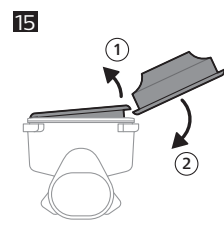
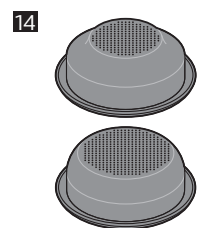
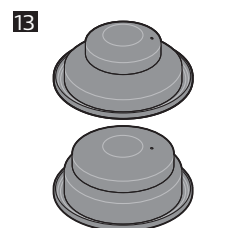
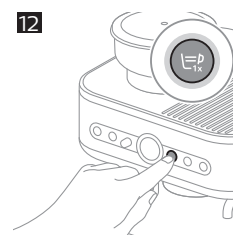
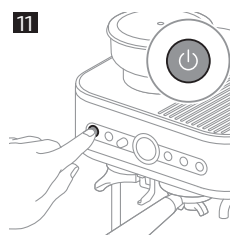
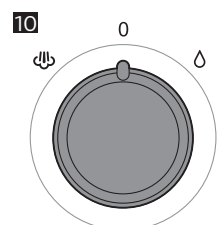
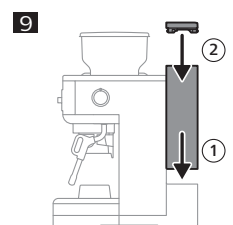
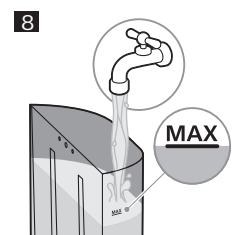
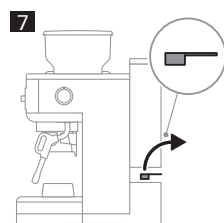
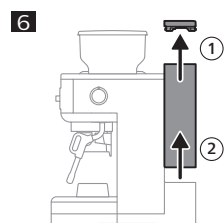
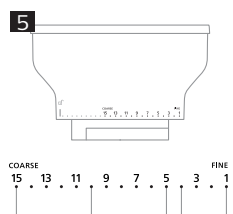
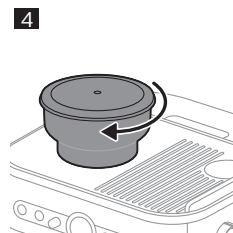
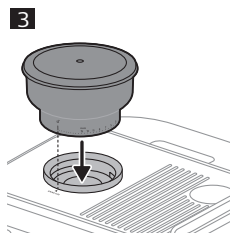
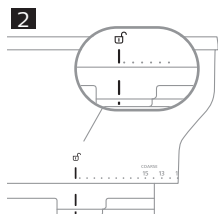
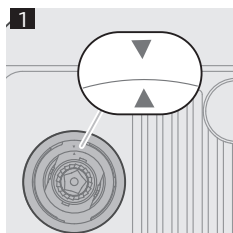
תיאור	ערך
גודל (ג' x ר' x ע')	335 x 320 x 410 מ"מ
משקל ללא האריזה	8 ק"ג
משקל עם האריזה	13.5 ק"ג
אורך כבל חשמל	1 מ'
סוג תקע החשמל	סוג Y
זרם חשמל נקוב	220-240 וולט, 50-60 הרץ, 1490-1750 ואט חימום: 1340-1600 ואט, טחינה: 150 ואט
צריכת חשמל במצב המתנה	פחות מ-0.5 ואט

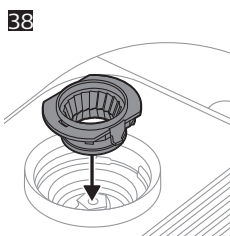
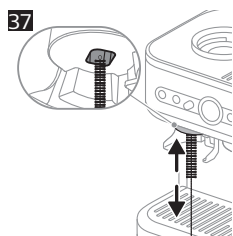
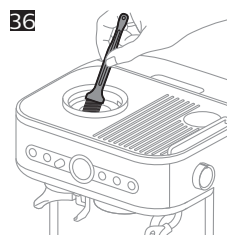
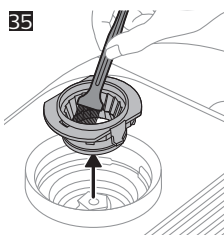
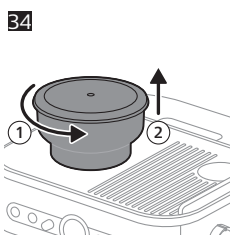
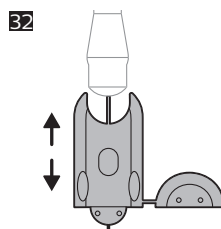
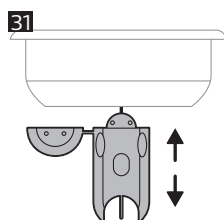
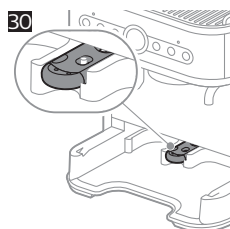
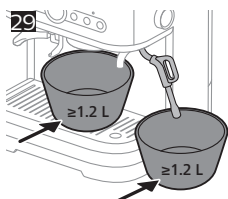
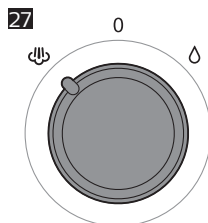
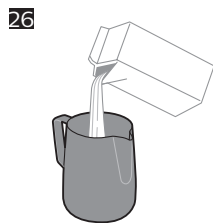
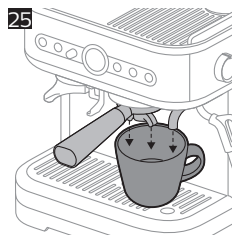
— |

| —

— |

| —







2024 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.
This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.



642001023264

www.philips.com/coffee-care



100% recycled paper
100% papier recyclé