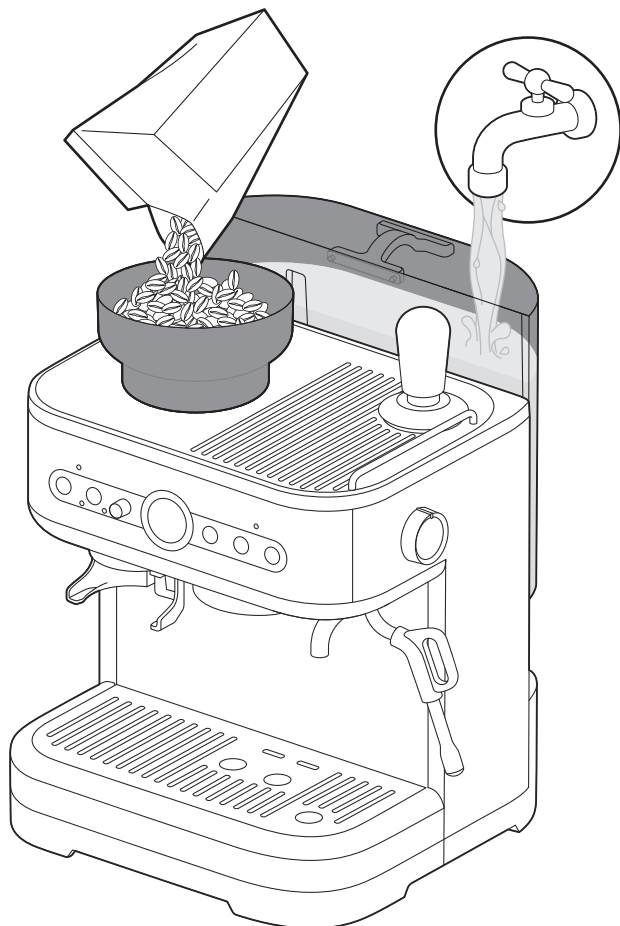


PHILIPS

Semi-automatic
espresso machine

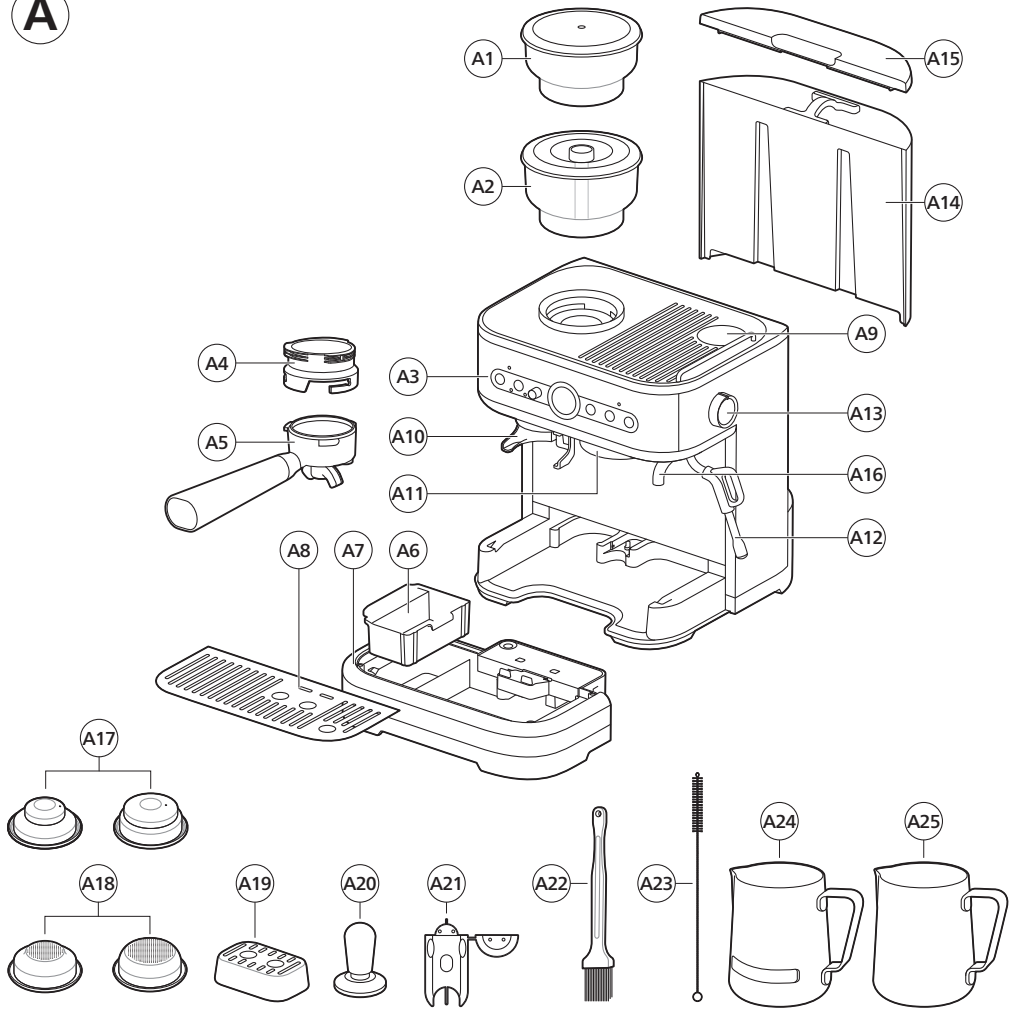
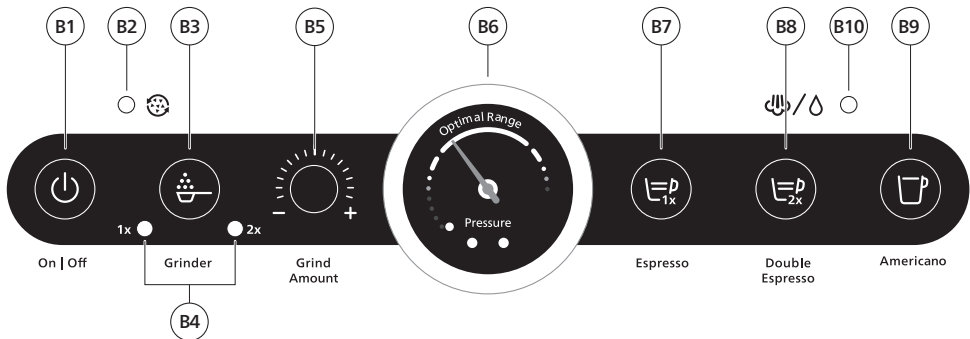


EN USER MANUAL
简体中文 用户手册
繁體中文 使用手冊
한국어 사용 설명서



www.home.id



A**B**

English	5
简体中文	20
繁體中文	36
한국어	49

Contents

Machine overview (Fig. A)	5
Control panel (Fig. B)	5
Introduction	6
Before first use	6
Making coffee	7
Making milk froth	12
Making hot water	12
Descaling	12
Automatic sleep mode	13
Cleaning and maintenance	13
Warning icons	15
Troubleshooting	16
Technical specifications	19

Machine overview (Fig. A)

A1	Bean hopper	A9	Tamper slot
A2	Double bean hopper	A10	Ground receiving bracket (grind position)
A3	Control panel	A11	Brewing head
A4	Powder ring	A12	Steam wand
A5	Portafilter	A13	Steam/Hot water knob
A6	Grind powder separator	A14	Water tank
A7	Drip tray	A15	Water tank lid
A8	Drip tray grid	A16	Hot water spout

Accessories

A17	Basket single/double cup dual walls	A22	Cleaning brush
A18	Basket single/double cup single walls	A23	Grinder cleaning brush
A19	Espresso stand	A24	Milk jug with temperature strip
A20	Calibrated tamper	A25	Milk jug
A21	Cleaning pin		

Control panel (Fig. B)

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

i Some of the buttons/icons are for specific types only.

B1	On/Off	B6	Pressure gauge
----	--------	----	----------------

B2	Descaler 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.philips.com/welcome.

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 www.philips.com/coffee-care.

i There are multiple versions of this semi-automatic espresso machine, which all have different features. Each version has its own type number. You can find the type number 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

- 1 Check and ensure that the two arrows on the grinder align with each other (Fig. 1).
- 2 Check and ensure that the two "I" marks on the bean hopper base align with each other (Fig. 2).
- 3 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).
- 4 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.

- 5 Open the water tank lid, grip the top handle of the water tank, and lift it vertically to remove it (Fig. 6).
- 6 Remove the yellow sealing strip from the bottom of the water tank (Fig. 7).
- 7 Fill the water tank with room-temperature filtered water. The water level should be controlled below the "Max" mark on the water tank (Fig. 8).
- 8 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 hot water/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 Ensure that the steam wand is aligned with the hole of the drip tray (Fig. 12).
- 5 Press the Espresso button (Fig. 13) to flush.
 - Hot water will begin to flow out of the brewing head and the steam wand.
- 6 After the water stops dispensing, the On/Off button starts blinking and the machine will heat up.

⚠ During the flushing the hot water/steam wand, portafilter may become hot. To avoid the risk of burns, let them cool down first.

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.

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 the filter basket

- Basket single/double cup dual wall:

The supplied basket single/double cup dual walls (Fig. 14) allow you to brew an espresso with crema even when using the machine for the first time, and facilitate achieving the optimal pressure range.

- Basket single/double cup single wall:

The supplied basket single/double cup single walls (Fig. 15) are like those used in professional bar machines and require manual skills and experience. Allow for greater customization of your coffee, resulting in improved extraction, taste and consistency once you find the right setup.

Grinding beans

- 1 Select a single or dual wall filter and install it into the portafilter.
 - When changing the filter, you can easily pry off the installed filter with the edge of the other filter (Fig. 16).
- 2 Attach the powder ring onto the portafilter (Fig. 17).
- 3 Align the portafilter with the grinder bracket and push it horizontally (Fig. 18).
 - 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. 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.

8 English

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. 19).

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. 20).
- 3 Position the portafilter on a countertop with its padded bottom to facilitate effortless tamping (Fig. 21).
- 4 Gently tap the portafilter several times to make the ground coffee distribute evenly in the filter basket (Fig. 22).
- 5 Use the calibrated tamper to tamp the ground coffee.

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. 23). Then, rotate the portafilter counterclockwise to the center to lock it (Fig. 24).
- 2 Press the Espresso or Double Espresso button to start brewing (Fig. 25). 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 to maintain the desired coffee taste. At this time, the indicator keeps flashing. In such cases, brew coffee again.

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

Brewing Americano

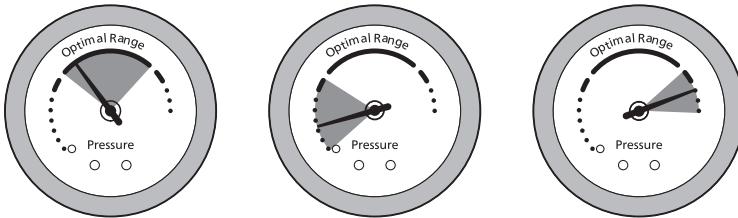
An Americano is made by pouring hot water from the water spout over a shot of espresso.

- 1 Switch on the machine and wait until it is ready for use.
- 2 Place the preferred filter basket into the portafilter.
- 3 Grind coffee beans with the machine.
- 4 Use the calibrated tamper to tamp the ground coffee.
- 5 Put the portafilter into the brewing head and align the portafilter with the "triangle" mark and place it upward inside the brewing head (Fig. 23). Then, rotate the portafilter counterclockwise to the center to lock it (Fig. 24).
- 6 Place a large cup under the spout openings of the portafilter and the hot water spout (Fig. 26).
- 7 Press the Americano button to start brewing.
- 8 After the Espresso shot has finished brewing, hot water will be poured on top from the 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

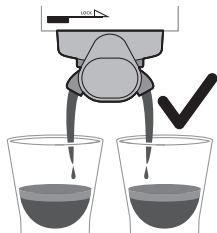
Pressure is an important factor for brewing espresso. The pressure gauge indicates the pressure and helps to monitor the optimal extraction of your espresso shots.



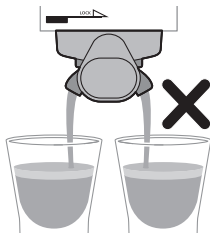
- The optimal range marked by the solid white line represents the best pressures for extraction.
- The range marked by the dotted line on the left represents under-extraction.
- The range marked by the dotted line on the right represents over-extraction.

i The pressure is affected by different bean brands, degrees of roast and freshness of coffee beans, so you may need to test different coarseness levels, amounts of ground coffee and tamping pressure to achieve the optimal pressure range.

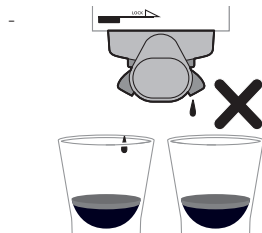
i It is recommended to re-adjust the grind parameters based on the pressure gauge status each time you use different type of coffee beans.

Optimal extraction

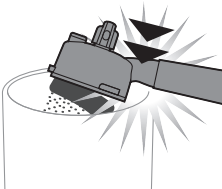
- Steady flow
- Rich and velvety crema
- Balanced flavor
- 20-30 seconds of brewing time

Under-extraction

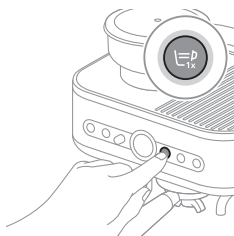
- Fast flow
- Thin and pale crema
- Sour and weak flavor
- Less than 20 seconds of brewing time

Over-extraction

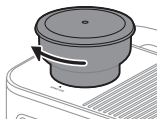
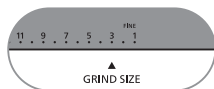
- Dripping or no flow
- Dark and uneven crema
- Bitter or burnt taste
- More than 40 seconds of brewing time

After extraction

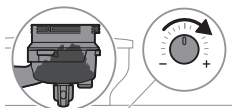
- To remove used grinds, used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under-extraction' section.



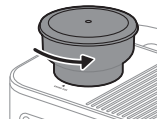
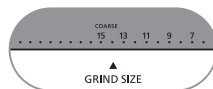
- To clean the brewing head, press the Espresso button to release hot water to thoroughly clean the brewing head, portafilter and filter basket (see 'Cleaning the portafilter, filter basket and brewing head').

Solution

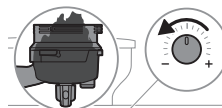
- First, adjust the coarseness level (to a smaller number).



- Then, increase the amount of ground coffee using the Grind amount knob.

Solution

- First, adjust the coarseness level (to a higher number)



- Then, reduce the amount of ground coffee using the Grind Amount knob.

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.

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 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.

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.

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

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.

12 English

- 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.

- 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. 27).
- 2 Make sure that the end of the steam wand is 3 cm below the milk surface and that the milk jug is tilted (Fig. 28).
- 3 Turn the hot water/steam knob to the steam icon (Fig. 29).
 - Steam will begin to flow out of the steam wand.

 For an optimal frothing result, do not shake the milk jug and do not hold the milk jug upright (Fig. 30).


- 4 When the milk foam in the milk jug has reached the required volume and temperature, turn the hot water/steam knob to the off position to stop frothing milk (Fig. 10).

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

 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.

 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 (www.philips.com/coffee-care).

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. 31).
- 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 Refill the water tank to the max level indicated on it with fresh water.
- 10 Reposition the large bowl 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, 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 portafilter or filter basket when clogged').
Steam wand	After each use.	Wipe the steam wand with a damp cloth and purge (see 'Cleaning the steam wand after each use').

Part	When to clean	How to clean
Steam wand	When clogged.	Use the thick end of the cleaning pin to clear residue from the holes on the end of the hot water/steam wand (see 'Cleaning the steam wand when clogged').
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').
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

- Press the Espresso button to thoroughly rinse the inside and outside of the brewing head, portafilter and filter basket with hot water. This will remove all the residue and coffee grease.
- You can rinse the portafilter and filter basket under tap to thoroughly clean their insides and outsides.
- 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 portafilter or filter basket when clogged

- 1 When the filter basket is clogged, use the thin end of the cleaning pin (Fig. 32) to clear residue from the holes (Fig. 33).
- 2 You can also use the cleaning pin to clear residue from the coffee outlet and holes of the 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.

- Use the thick end of the cleaning pin to clear residue from the hole on the end of the steam wand (Fig. 34).

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.

- Check and ensure that the bean hopper is empty.
- Rotate the bean hopper counterclockwise to remove it from the coffee machine (Fig. 35).
- Remove the top grinding wheel (Fig. 36) and clean the built-in grinding wheel with the cleaning brush (Fig. 37). Clean the grinding chamber and ground coffee chute with the grinder cleaning brush (Fig. 38).
- Place back the internal grinding wheel (Fig. 39) and bean hopper (Fig. 4).
- 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.

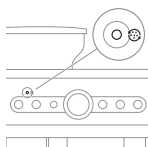
i If there is still powder residue, repeat step 5.

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.

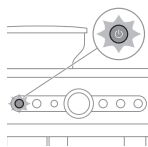
Warning icons

Warning icon

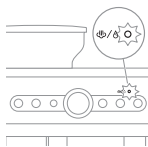
Solution



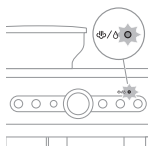
The descaling/cleaning indicator is on: Descale the coffee machine (see 'Descaling').



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

Warning icon**Solution**

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. excessive brewing pressure.

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 (see '1. Installing the bean hopper and filling the water tank').
There is steam coming out or a hissing or rattling sound after the coffee machine is started or during brewing.	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 (see '1. Installing the bean hopper and filling the water tank').
	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.
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 (see '1. Installing the bean hopper and filling the water tank'). 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.

Problem	Cause	Solution
	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').
	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 (see 'Brewing Espresso').
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 (see 'Brewing Espresso').
	The portafilter is not tightened by rotating from the leftmost insertion position.	Install the portafilter (see 'Brewing Espresso').
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.

Problem	Cause	Solution
	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.
	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.

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 B
Power rating	120 V, 60 Hz, 1350 W
Standby power	< 0.5 w

目录

咖啡机概述 (图 A)	20
控制面板 (图 B)	21
简介	21
首次使用之前	22
制作咖啡	23
制作奶泡	28
制作热水	28
除垢	29
自动睡眠模式	29
清洁和保养	29
警告图标	32
故障处理方法	32
技术规格	35

咖啡机概述 (图 A)

A1 咖啡豆槽	A9 压粉槽
A2 咖啡豆双槽	A- 过滤手柄支架 (研磨位置) 10
A3 控制面板	A- 冲煮头 11
A4 接粉环	A- 蒸汽棒 12
A5 过滤手柄	A- 蒸汽/热水旋钮 13
A6 磨粉分离器	A- 水箱 14
A7 接水盘	A- 水箱盖 15
A8 接水网格盘	A- 热水流出口 16

附件

A- 单杯/双杯双层过滤粉碗 17	A- 清洁刷 22
A- 单杯/双杯单层过滤粉碗 18	A- 研磨器清洁刷 23
A- 意式浓缩咖啡座 19	A- 带温度计量条的奶杯 24
A- 压粉锤 20	A- 奶杯 25
A- 清洁针 21	

控制面板（图 B）

请参阅图 B，简要了解所有按钮和图标。下面提供了相关说明。

i 一些按钮/图标仅适用于特定型号。

B- 开/关 1	B6 压力计
B- 除垢指示灯 2	B7 意式浓缩
B- 研磨器 3	B8 双杯意式浓缩
B- 单/双杯计量指示灯 4	B9 美式咖啡
B- 研磨量旋钮 5	B10 热水/蒸汽指示灯

简介

感谢购买飞利浦 Barista 冲煮意式浓缩咖啡机！为了您能充分享受我们提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

在第一次使用本咖啡机前，请仔细阅读单行本安全手册，并妥善保管以供日后参考。

为了帮助您学会使用并充分利用好您的咖啡机，请访问 www.philips.com/coffee-care 获取我们的在线支持。

i 此半自动意式浓缩咖啡机有多个不同版本，分别具有不同的功能特性。每个版本各对应自己的型号。您可以在咖啡机底部的数据标签上找到型号。

i 我们的所有产品均已通过咖啡测试。尽管已对其进行彻底清洁，但产品中仍可能会有一些咖啡痕迹残留。我们保证本产品是全新的。

首次使用之前

1. 安装咖啡豆槽并给水箱注水

- 1 检查并确保研磨器上的两个箭头彼此对齐 (图 1)。
- 2 检查并确保咖啡豆槽底的“1”标记彼此对齐 (图 2)。
- 3 将咖啡豆槽向下按，确保咖啡豆槽上的锁定符号与咖啡机顶部的三角符号对齐，然后顺时针旋转咖啡豆 (图 3) 槽 (图 4)。
- 4 旋转咖啡豆槽，选择您所需的咖啡粉粗细度 (图 5)。

i 研磨器和咖啡豆槽均为精密部件，因此安装后请避免频繁拆卸。

- 5 打开水箱盖，抓住水箱的顶部手柄，垂直提起并取下水箱 (图 6)。
- 6 取下水箱底部的黄色密封条 (图 7)。
- 7 在水箱中注入室温过滤水。水位应控制在水箱的“Max (最高)”标示下方 (图 8)。
- 8 抓住水箱的顶部手柄，将其垂直放回咖啡机。关闭水箱盖 (图 9)。

i 取下的黄色密封条无需重新安装，可将其丢弃。

i 为了获得品质出众的咖啡，我们建议经常更换水箱中的水。

2. 首次开启咖啡机

- 1 插上插头。
- 2 确保热水/蒸汽旋钮位于关闭位置 (图 10)。
- 3 按下开/关按钮打开咖啡机 (图 11)。- 开/关和意式浓缩按钮将亮起。
- 4 确保蒸汽棒与接水盘的孔对齐 (图 12)。
- 5 按下意式浓缩咖啡按钮进行冲洗 (图 13)。- 冲煮头和蒸汽棒中开始流出热水。
- 6 咖啡机停止出水后，开/关按钮闪烁，咖啡机将开始加热。

A 冲洗热水杆/蒸汽棒时，过滤手柄可能会烫手。为了避免烫伤风险，请先让其冷却。

制作咖啡

设置研磨器

咖啡粉的粗细度会显著影响冲煮动态因素（如压力和流速），并最终影响意式浓缩咖啡的口感。

本咖啡机提供 15 个粗细度选择 (1-15)。研磨设置越低，咖啡豆研磨越细，咖啡越浓。

粗细度的选择因咖啡豆的烘焙程度而异，进而会影响咖啡粉的产量。

对于意式浓缩/美式咖啡，推荐 1-4 级研磨粗细度。对于较浓郁的咖啡（如长萃），5-10 级更理想 (图 5)。

选择滤框

- 单杯/双杯双层过滤粉碗:

使用随附的单杯/双杯双层过滤粉碗，即使首次使用咖啡机，您也能轻松实现最佳压力范围，冲煮出带有油脂的意式浓缩咖啡 (图 14)。

- 单杯/双杯单层过滤粉碗:

随附的单杯/双杯单层过滤粉碗就像专业咖啡机的粉碗一样，要求用户手艺精湛，经验丰富 (图 15)。可供制作心仪的定制化咖啡，一旦找到正确的设置，便可改善萃取和口感并保持一致。

研磨咖啡豆

- 1 选择单层或双层过滤器，并将其安装到过滤手柄中。
 - 更换过滤器时，可借助另一个过滤器的边缘轻松撬出已安装的过滤器 (图 16)。
- 2 将接粉环固定在过滤手柄上 (图 17)。
- 3 将过滤手柄与研磨器支架对齐并水平推合 (图 18)。
 - 使用“研磨量”旋钮来增加或减少研磨的咖啡豆数量
- 4 自动研磨时，长按研磨器按钮 3 秒，可选择 1 杯或 2 杯咖啡粉量。然后再次按下研磨器按钮，即可开始研磨咖啡豆。再次按下研磨器按钮，即可中途停止研磨咖啡豆。
- 5 手工研磨时，用一只手按住过滤手柄，将其压入手柄支架中，直至研磨出所需的咖啡粉量。

i 建议单杯使用 12-14 克咖啡豆，双杯使用 18-20 克咖啡豆。可以用电子秤精确控制咖啡粉量。也可以借助滤框的“Max”（最高）指示进行粗略估计。

i 在添加咖啡豆和使用咖啡机前，确保咖啡豆槽正确安装并锁定。

i 仅可将烘焙过的咖啡豆放于咖啡豆槽中。切勿在咖啡豆槽中放入生咖啡豆、咖啡粉、速溶咖啡或任何其他物质，否则可能会损坏咖啡机。

i 研磨时需注意咖啡粉的最大量，避免堵塞咖啡粉出口 (图 19)。

i 在自动研磨过程中，咖啡粉产量可能因咖啡豆不同而异。您可能需要根据每种咖啡豆的实际冲煮压力来调整研磨设置 (请参见 '优化冲煮')。

i 若咖啡粉飞溅愈加显著，请立即清洁研磨斜槽 (请参见 '清洁研磨器和咖啡粉出口')。

压实

- 1 从研磨器支架上取下过滤手柄。
- 2 将接粉环从过滤手柄上取下 (图 20)。
- 3 将过滤手柄放置在工作台上，其加垫底部与台面接触，以便轻松压实咖啡粉 (图 21)。
- 4 轻拍几下过滤手柄，确保咖啡粉均匀地铺在滤框中 (图 22)。
- 5 使用压粉锤将咖啡粉压实。

冲煮意式浓缩咖啡

- 1 将过滤手柄装入冲煮头内。
 - 将过滤手柄与冲煮头的“三角形”标记对齐，并将其向上放置在冲煮头内 (图 23)。然后逆时针旋转过滤手柄直至中心位置，将其锁定 (图 24)。
- 2 按下意式浓缩或双杯意式浓缩按钮，启动冲煮功能 (图 25)。如果要在咖啡机结束工作前停止流出咖啡，请再次按下此按钮。

i 当开/关按钮指示灯闪烁时，表示咖啡机处于预热模式，无法开始冲煮。当所有按钮指示灯常亮时，即可开始冲煮咖啡。

i 冲煮完成后，接水盘上方可能会有蒸汽和水泵的噪音。这是正常现象，表明咖啡机正在减压。

i 当冲煮压力过高，咖啡机会停止流出咖啡，以保持所需的咖啡口感。此时指示灯一直闪烁。在此情况下，可再次冲煮咖啡。

i 单杯意式浓缩咖啡量的默认设置为 40 毫升，双杯意式浓缩咖啡为 80 毫升。

冲煮美式咖啡

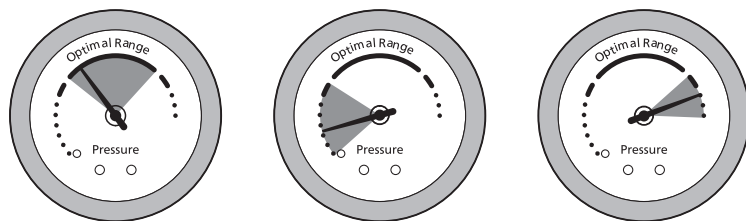
制作美式咖啡时，先冲泡一小杯意式浓缩咖啡，然后从咖啡流出口接流出的热水。

- 1 打开咖啡机，然后等待咖啡机准备就绪。
- 2 将自选的滤框放在过滤手柄上。
- 3 使用咖啡机研磨咖啡豆。
- 4 使用压粉锤将咖啡粉压实。
- 5 将过滤手柄装入冲煮头内，与“三角形”标记对齐，并将其向上放置在冲煮头内(图 23)。然后逆时针旋转过滤手柄直至中心位置，将其锁定(图 24)。
- 6 在过滤手柄的咖啡流出口和热水流出口的下方放一个大杯子(图 26)。
- 7 按下美式咖啡按钮启动开始冲煮。
- 8 小杯意式浓缩咖啡冲好后，从流水口中释放热水，以制作美式咖啡。

i 热水流出口可能会变得很烫。为了避免烫伤风险，请先让其冷却。

优化冲煮

压力是冲煮意式浓缩咖啡的一个重要因素。压力计可指示压力，并帮助监测您的意式浓缩咖啡的最佳萃取时间。

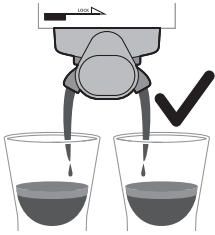


- 白色实线标记的最佳范围代表最理想的萃取压力。
- 左侧虚线所标记的范围则表示萃取不足。
- 右侧虚线所标记的范围则表示萃取过度。

i 压力受咖啡豆的品牌、烘焙程度和新鲜度的影响，因此您可能需要测试不同的粗细度、咖啡粉的用量和压实力度，以达到最佳压力范围。

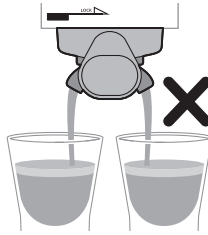
i 每次使用不同类型的咖啡豆时，建议根据压力计状态重新调整研磨参数。

理想萃取



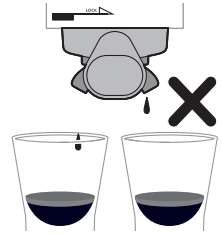
- 流动稳定
- 柔和浓郁油脂
- 风味均衡
- 20-30 秒的冲煮时间

萃取不足



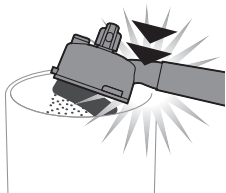
- 快速流动
- 纤薄浅色油脂
- 味酸而淡
- 冲煮时间不足 20 秒

萃取过度

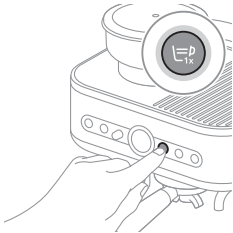


- 滴漏或无流液
- 深色不均匀油脂
- 苦涩、焦糊味
- 冲煮时间超过 40 秒

萃取后

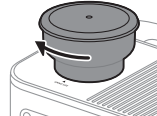
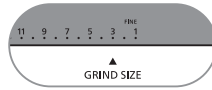


- 去除使用过的咖啡粉，这些咖啡粉会形成一个咖啡“粉饼”。如果粉饼较为潮湿，请参阅“萃取不足”部分。

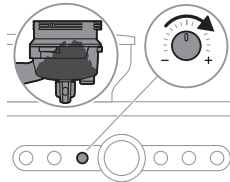


- 清洗冲煮头时，按下意式浓缩按钮，流出热水，彻底清洗冲煮头、过滤手柄和滤框（请参见‘清洁过滤手柄、滤框和冲煮头’）。

解决方法

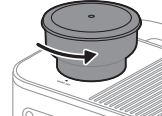
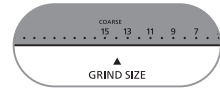


- 首先，调节咖啡粉粗细度（至较低值）。

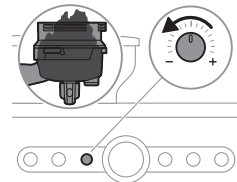


- 然后，旋转研磨量旋钮，以增加研磨咖啡粉量。

解决方法



- 首先，调整咖啡粉粗细度（至较高值）。



- 然后，旋转研磨量旋钮，以减少研磨咖啡粉量。

自定义默认量

- 1 将带有压实咖啡粉的过滤手柄安装在冲煮头内。
- 2 按住所需定制的饮品按钮。三秒后，咖啡机进入自定义模式并发出蜂鸣声。
- 3 当杯中的饮品达到所需量时，松开按钮即可。当听到咖啡机发出蜂鸣声时，设置即完成。
- 4 设定饮品量后，每次选择该饮品时，咖啡机将按照新设定的量流出饮品。

i 按住美式咖啡按钮以萃取所需咖啡量。松开按钮，可设置新的咖啡量。此步骤同样适用于调节水量。

i 意式浓缩咖啡量最小为 20 毫升，而双杯意式浓缩咖啡最小为 40 毫升。

i 意式浓缩咖啡量最大为 70 毫升，而双杯意式浓缩咖啡最大为 120 毫升。

i 美式咖啡量最小为 20 毫升，而最大为 70 毫升。热水量最小为 50 毫升，而最大为 200 毫升。

自定义咖啡温度

可以调节咖啡萃取温度。有三种设置可供选择：低温、中温、高温。咖啡萃取温度越高，咖啡的苦度越高，酸度越低。咖啡萃取温度越低，咖啡的苦度越低，酸度越高。

- 1 关闭咖啡机。
- 2 同时按住开/关按钮和意式浓缩按钮三秒。咖啡机将发出蜂鸣声。
- 3 按住下面的其中一个按钮，调节到您所需的咖啡萃取温度。
 - 如需设定为低温，请按住意式浓缩咖啡按钮。
 - 如需设定为中温，请按住双杯意式浓缩咖啡按钮。
 - 如需设定为高温，请按住美式咖啡按钮。

选择适当的咖啡温度后，按开/关按钮确认。

如果您没有关闭咖啡机，咖啡机将在 30 分钟后自动关闭。

设置水硬度

- 1 关闭咖啡机。
- 2 同时按住开/关按钮和美式咖啡按钮三秒。除垢指示灯和开/关按钮指示灯开始闪烁。

默认是硬水，因此美式咖啡按钮灯亮起。

- 如需设定为中度水质，请按住双杯意式浓缩咖啡按钮。
- 如需设定为软水质，请按住意式浓缩咖啡按钮。

选择适当的水质硬度后，按开/关按钮确认。

⚠ 要评估当地自来水公司的水质硬度，您可以从附近的供应商或通过飞利浦网站在线获取飞利浦水硬度测试套件。

将饮品量恢复为出厂设置

- 重置意式浓缩：打开咖啡机，同时按住开/关按钮和意式浓缩按钮三秒。随即您将听到三次蜂鸣声，开/关和意式浓缩按钮将闪烁三次。
- 重置双杯意式浓缩：打开咖啡机，同时按住开/关按钮和双杯意式浓缩按钮三秒。随即您将听到三次蜂鸣声，开/关和双杯意式浓缩按钮将闪烁三次。
- 重置美式咖啡：打开咖啡机，同时按住开/关按钮和美式咖啡按钮三秒。随即您将听到三次蜂鸣声，开/关和美式咖啡按钮将闪烁三次。

经过三次重置后，咖啡机进入待机模式。

制作奶泡

💡 使用直接从冰箱里取出的牛奶可以让奶泡质量达到最佳。

- 1 在奶杯中注入约四分之一（100 毫升）牛奶（制作卡布奇诺）或约三分之一（150 毫升）牛奶（制作拿铁玛奇雅朵）（图 27）。
- 2 确保蒸汽棒的末端伸入牛奶表面以下 3 厘米，且奶杯倾斜（图 28）。
- 3 将热水/蒸汽旋钮转到蒸汽图标位置（图 29）。
 - 蒸汽棒中开始喷出蒸汽。

⚠ 为了做出理想的奶泡效果，请不要摇晃奶杯，也不要将奶杯直立放置（图 30）。

- 4 当奶杯中的奶泡达到需要的量和温度后，将热水/蒸汽旋钮转到关闭位置，停止制作奶泡（图 10）。

⚠ 蒸汽棒在工作时会变得很烫。请先让其冷却后再触碰。

⚠ 每次使用蒸汽棒后要用湿布进行清洗，以保持卫生，避免牛奶残留。

制作热水

- 1 在蒸汽棒下方放一个杯子。
- 2 将旋钮转到热水位置，打开热水。随即蒸汽/热水指示灯亮起。
- 3 要停止流出热水，将蒸汽/热水旋钮转到关闭位置。

i 蒸汽棒在工作时会变得很烫。请先让其冷却后再触碰。

除垢

除垢指示灯点亮时，表示咖啡机需要除垢。

在任何情况下都不应使用硫酸、盐酸、胺磺酸或乙酸（醋）除垢剂，因为这可能损坏咖啡机内的水回路，而且不能完全清除水垢。

不使用飞利浦除垢剂将会使保修失效。没有为本咖啡机除垢也会使保修失效。

咖啡机未随附除垢剂。您可以从本地供应商处或在线商店

(www.philips.com/coffee-care) 购买飞利浦除垢剂。

除垢程序包括一个除垢周期（约 4 分钟）和一个冲洗周期（约 3 分钟）。

除垢程序

- 1 打开咖啡机。
- 2 取出接水盘，倒空里面的水，然后将其放回原位。
- 3 取下水箱并将水倒空。
- 4 将飞利浦除垢剂 (CA6700) 倒入水箱中，直至达到除垢标示（除垢图标印于水箱上）。
- 5 重新插入水箱，在冲煮头和蒸汽棒下放置一个大碗（≥ 1.2 升），用于盛水（图 31）。
- 6 如需启动除垢功能，请同时按任意式浓缩咖啡和双杯意式浓缩咖啡按钮 3 秒钟，发出蜂鸣声表示确认。
- 7 咖啡机将释放除垢液。结束后，咖啡机自动关闭。
- 8 取下水箱，用清水冲洗残留的除垢剂溶液。
- 9 向水箱中再次注入清水，直至达到最高水位标示处。
- 10 在冲煮头和蒸汽棒下再次放置一个大碗，用于盛水。
- 11 按开/关按钮。意式浓缩按钮亮起。
- 12 按意式浓缩按钮，让咖啡机排水。
- 13 咖啡机结束排水后，除垢程序完成，咖啡机将自动准备好冲煮咖啡。

自动睡眠模式

如果 30 分钟无操作，咖啡机将自动进入睡眠模式，所有指示灯关闭。

如再次使用咖啡机，可按下开/关按钮重启。

i 在开机状态下，还可按开/关按钮关闭咖啡机。

清洁和保养

定期清洁和保养可使咖啡机保持理想状态，并确保长时间供应美味的咖啡。

请参阅下表详细了解清洁咖啡机所有可拆卸部件的时间和方式。

部件	清洁时间	清洁方式
过滤手柄、滤框和冲煮头	每次使用后。	充分冲洗过滤手柄及滤框的内部和外部 (请参见 '清洁过滤手柄、滤框和冲煮头')。
滤框	滤框的孔堵塞。	用清洁针的细端清理孔中的残渣 (请参见 '堵塞时请清洁过滤手柄和滤框')。
蒸汽棒	每次使用后。	用湿布擦拭蒸汽棒并清洗 (请参见 '每次使用后清洗蒸汽棒')。
蒸汽棒	堵塞。	用清洁针的粗端清理热水杆/蒸汽棒末端孔中的残渣 (请参见 '若堵塞, 需清洗蒸汽棒')。
咖啡机表面。	每周。	每周使用湿布清洁一次咖啡机正面的咖啡污渍和残留。请勿使用钢丝绒或百洁布等磨砂材质, 否则可能会导致漆面剥落。
研磨器和咖啡粉出口	每两周一次。	使用清洁刷清理研磨器和咖啡粉出口 (请参见 '清洁研磨器和咖啡粉出口')。
接水盘	每天清空接水盘, 或当指示“接水盘已满”的红色指示标弹出后, 立即将其清空。每周清洗一次接水盘。	取下接水盘, 加入少量清洁剂, 在水龙头下冲洗。也可在洗碗机中清洗。
水箱	每周。	每周在水龙头下冲洗水箱。

清洁过滤手柄、滤框和冲煮头

每次使用后清洁过滤手柄和滤框

- 按下意式浓缩按钮, 流出热水, 彻底清洗冲煮头、过滤手柄和滤框的内部和外部。这将清除所有残渣和咖啡油脂。
- 在水龙头下冲洗过滤手柄和滤框, 彻底清洁其内外部。
- 将滤框和过滤手柄晾干, 然后将其放回原位置。

i 请勿在洗碗机中清洗过滤手柄, 否则会损坏过滤手柄。

堵塞时请清洁过滤手柄和滤框

- 1 当滤框堵塞，用清洁针的细端清理孔中的 (图 32)残渣 (图 33)。
- 2 还可用清洁针清理咖啡流出口和过滤手柄孔中的残渣。

清洗蒸汽棒

每次使用后清洗蒸汽棒

每次使用后都要清洁蒸汽棒，防止积聚牛奶残渣。

- 1 每次使用后立即用湿布充分擦拭蒸汽棒。
- 2 运行蒸汽功能 5-10 秒，排出牛奶残渣。
 - 如不清洗蒸汽棒，可能会影响牛奶的口感。

若堵塞，需清洗蒸汽棒

如果蒸汽棒末端的孔堵塞，请按照下面的步骤疏通。

- 1 关闭咖啡机。
- 2 用清洁针的粗端清理蒸汽棒末端孔中的残渣 (图 34)。

清洁研磨器和咖啡粉出口

每两周清洁一次研磨器和咖啡粉出口，避免咖啡粉堵塞流出口或影响研磨。开始清洁步骤前，请确保咖啡豆槽已空。研磨功能启动后，确保研磨器可以自由转动，且咖啡粉出口中没有咖啡粉流出。

- 1 请检查并确保咖啡豆槽已空。
- 2 逆时针转动咖啡豆槽，将其从咖啡机上取下 (图 35)。
- 3 取下研磨轮，然后用清洁刷清理研磨轮 (图 36)内部 (图 37)。使用研磨器清洁刷清理研磨室和咖啡粉斜槽 (图 38)。
- 4 将内置研磨轮和咖啡豆槽装回 (图 39)原位 (图 4)。
- 5 插入过滤手柄后开启研磨功能。在没有咖啡豆的情况下运行咖啡机，以清除研磨室中的粉末残留物。清洁工作完成。

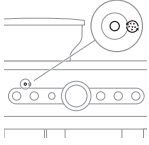
i 切勿用水冲洗研磨器内部。

i 如果仍有粉末残留，请重复步骤 5。

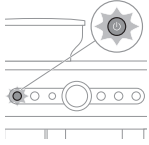
i 在开始清洗前，确保清空咖啡豆槽，否则在取出时咖啡豆可能会损坏咖啡豆槽的内部结构。

警告图标

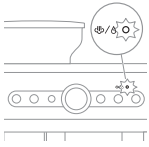
警告图标 解决方法



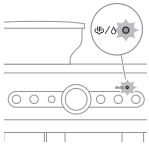
除垢/清洁指示灯亮起：为咖啡机除垢（请参见‘除垢’）。



开/关按钮指示灯闪烁：咖啡机正在加热。



蒸汽/热水指示灯呈白色闪烁：此时咖啡机正在加热，以使用热水/蒸汽功能。



蒸汽/热水指示灯呈红色闪烁：表示咖啡机水量不足。原因可能是，1. 水箱缺水；2. 冲煮压力过大。

故障处理方法

本章汇总了使用咖啡机时最常遇到的问题。如果问题仍未得到解决，请联系当地客户服务中心。有关联系详细信息，请参阅保修卡。

问题	原因	解决方法
咖啡机无法启动。	咖啡机没有连接电源插座。	为咖啡机插上电源
咖啡机似乎泄漏。	接水盘太满导致溢出。	清空接水盘。
	水箱安装位置错误。	重新插入水箱并向下推至咖啡机内（请参见‘1.安装咖啡豆槽并给水箱注水’）。
	水箱没有完全插入，导致咖啡机吸入空气。	取下并重新插入水箱，再向下推至完全固定，确保水箱处于正确位置（请参见‘1.安装咖啡豆槽并给水箱注水’）。

问题	原因	解决方法
	咖啡机没有放在水平面上。	将咖啡机放在水平面上，防止接水盘中的水溢出。
咖啡机启动后或在冲煮过程中，会有蒸汽冒出或发出嘶嘶声或咔吱声。	这是正常现象。减压阀在其正常工作时会发出类似声音。	
咖啡机噪音巨大，且无法冲煮咖啡。	水箱中没有水。	将水注入水箱。
	水箱没有完全插入，导致咖啡机吸入空气。水箱底部的密封圈未取下。	取下并重新插入水箱，再向下推至完全固定，确保水箱处于正确位置 (请参见 '1. 安装咖啡豆槽并给水箱注水')。咖啡机带有密封圈，用于保护水回路。首次使用前请取下密封圈。
咖啡太凉。	冰凉的杯子会降低饮品的温度。	通过用热水冲洗来预热杯子。
	加入牛奶会降低饮品的温度。	无论添加热牛奶还是冷牛奶，都会降低咖啡温度。通过用热水冲洗来预热杯子。
	咖啡机的温度设置错误。	检查咖啡机的温度设置，将其设置为最高级别 (请参见 '自定义咖啡温度')。
咖啡太淡。	研磨器的粗细度设置为最粗级别。	粗细度设置为最细级别 (请参见 '设置研磨器')。必须冲煮 1 到 2 杯饮品，才能获得不同的口感。
	咖啡粉不足。	旋转研磨量旋钮，以增加咖啡粉研磨量。
牛奶不起泡。	所用的牛奶类型不适用。	奶泡的数量和品质取决于牛奶的种类。可以使用全脂奶、半脱脂牛奶或无乳糖牛奶制作优质奶泡。
	蒸汽棒堵塞。	清洗蒸汽棒 (请参见 '若堵塞，需清洗蒸汽棒')。

问题	原因	解决方法
	蒸汽棒在奶缸中插入过深。	调整蒸汽棒在牛奶中插入的深度 (请参见 '制作奶泡')。
咖啡未能流出或者流速缓慢。	研磨器的粗细度设置为最细级别。	将粗细度设置为较粗级别 (请参见 '设置研磨器')。请注意, 这会影响咖啡的口感。
	滤框中的咖啡粉过多。	旋转研磨量旋钮, 以减少滤框中的咖啡粉。
	所用的滤框不适用。	使用适合本咖啡机的滤框。
	过滤手柄中的滤框堵塞。	使用不同的滤框进行测试。如果此滤框正常运行, 说明原滤框堵塞, 需要立即清洗 (请参见 '清洁过滤手柄、滤框和冲煮头')。
	过滤手柄的咖啡流出口堵塞。	还可用清洁针的细端清理咖啡流出口和过滤手柄的孔中的残渣 (请参见 '冲煮意式浓缩咖啡')。
咖啡沿过滤手柄的边缘流出。	过滤手柄未正确安装在冲煮头上。	将过滤手柄正确固定在冲煮头上。
	过滤手柄的上边缘变脏。	研磨完成后, 清除咖啡机边缘的咖啡残留。
	未正确插入滤框。	正确插入滤框。确保滤框边缘不超出冲煮手柄的边缘。
	冲煮头的过滤手柄支架有咖啡残留。	使用清洁刷清洁研磨过滤手柄支架。
	滤框中的咖啡粉过多。	旋转咖啡研磨量旋钮, 以减少滤框中的咖啡粉。
在研磨过程中, 出口流出的咖啡粉越来越少。	咖啡粉流出口堵塞。	清洁研磨器和咖啡粉出口 (请参见 '清洁研磨器和咖啡粉出口')。
研磨过程中咖啡粉飞溅。	未安装接粉环。	在研磨之前安装接粉环。
	研磨量设置过大。	在自动结束研磨前, 按下再松开研磨器按钮以结束研磨, 可减少咖啡粉研磨量。

问题	原因	解决方法
过滤手柄未正确安装。	过滤手柄未正确插入冲煮头上。	安装过滤手柄 (请参见 '冲煮意式浓缩咖啡')。
	从最左边的插入位置转动过滤手柄，无法拧紧。	安装过滤手柄 (请参见 '冲煮意式浓缩咖啡')。
咖啡粉研磨量改变。	使用了不同的粗细度级别。	这是正常现象。咖啡粉产量因粗细度设置不同而异。
	使用了不同种类的咖啡豆。	这是正常现象。即使在相同的粗细度设置下，不同烘焙程度或品牌的咖啡豆也会产生不同的咖啡粉研磨量。
	使用了不同新鲜度的咖啡豆。	这是正常现象。即使在相同的粗细度设置下，不同年份的咖啡豆也会产生不同的咖啡粉研磨量。

技术规格

制造商保留改进产品技术规格的权利。所有预设份量均为近似值。

说明	值
尺寸 (高 x 宽 x 深)	410 x 320 x 335 毫米
重量 (不含包装)	8.0 千克
重量 (含包装)	13.5 千克
电源线长度	1 米
电源插头类型	B 型
额定功率	220 伏, 50 赫兹, 1450 瓦
待机功率	< 0.5 瓦

內容

咖啡機總覽 (圖 A)	36
控制面板 (圖 B) 可搭配貼紙使用	36
簡介	37
第一次使用前	37
沖煮咖啡	38
製作奶泡	42
製作熱水	43
除鈣	43
自動休眠模式	44
清潔與維護	44
警告圖示	45
疑難排解	46
技術規格	48

咖啡機總覽 (圖 A)

A1 豆槽	A9 校準式壓粉器座
A2 雙咖啡豆槽	A10 咖啡粉收納托槽 (研磨位置)
A3 控制面板	A11 萃取頭
A4 粉末環	A12 蒸汽棒
A5 手柄過濾器	A13 蒸汽/熱水旋鈕
A6 磨粉分離器	A14 水箱
A7 滴水盤	A15 水箱上蓋
A8 滴水盤網格	A16 熱水流出口

配件

A17 單份/雙份雙層濾網杯	A22 清潔刷
A18 單份/雙份單層濾網杯	A23 研磨器清潔刷
A19 義式濃縮咖啡底座	A24 拉花缸 (附溫度計)
A20 校準式壓粉器	A25 拉花缸
A21 清潔濾針	

控制面板 (圖 B) 可搭配貼紙使用

按鈕和圖示總覽請參見圖 B。下方可見說明。

i 部分按鈕/圖示僅出現於特殊型號。

B1 開/關	B6 壓力計
--------	--------

B2 除鈣指示燈	B7 義式濃縮
B3 研磨	B8 雙倍義式濃縮
B4 單/雙杯指示燈	B9 美式咖啡
B5 研磨量旋鈕	B10 熱水/蒸汽指示燈

簡介

恭喜您成為飛利浦 Barista Brew 義式濃縮咖啡機使用者！若要充分享受我們為您提供的支援，請前往下列位址註冊您的產品：www.philips.com/welcome。

請在第一次使用咖啡機前，仔細詳閱盒中另外附上的安全手冊，並將手冊保存作未來查閱用。

我們特別提供線上支援，讓您能順利啟用咖啡機及充分發揮功能：www.philips.com/coffee-care。

i 這款半自動義式濃縮咖啡機擁有多種型號，每一型號都具備不同的功能。並有一個自己的型號。您可以在咖啡機底部的規格標籤上找到型號。

i 本咖啡機已測試製作過咖啡。雖然機器經過仔細清潔，機器內還是可能留有咖啡殘渣，但是我們保證此咖啡機為全新機器。

第一次使用前

1. 安裝豆槽，並裝填水箱

- 1 檢查並確保研磨器上的兩個箭頭彼此對齊 (圖 1)。
- 2 檢查並確保豆槽底座上的兩個「|」刻度彼此對齊 (圖 2)。
- 3 向下按壓咖啡豆槽，確保咖啡豆槽上的鎖頭符號與咖啡機頂部 (圖 3) 的三角形符號對齊，然後將咖啡豆槽順時針旋轉 (圖 4)。
- 4 旋轉咖啡豆槽，選取您想要的粗細度 (圖 5)。

i 研磨器和豆槽均屬精密組件，安裝後應避免頻繁拆卸。

- 5 打開水箱蓋，抓住水箱頂部把手，向上提起水箱 (圖 6)。
- 6 拆掉水箱底部的黃色密封條 (圖 7)。
- 7 在水箱中注入常溫過濾水。水位應控制在水箱上「Max」(最大) 標示以下 (圖 8)。
- 8 握住握柄頂部，將水箱垂直放回咖啡機。蓋上水箱蓋 (圖 9)。

i 拆掉的黃色密封條無需重新安裝；請直接丟棄。

i 為了獲得最佳咖啡品質，我們建議定期更換水箱中的水。

2. 首次開啟咖啡機電源

- 1 將插頭插入接地插座中。
- 2 確認熱水/蒸汽旋鈕位於關閉位置 (圖 10)。
- 3 按下開/關按鈕 (圖 11)，開啟咖啡機。
 - 開/關和義式濃縮咖啡按鈕會亮起。
- 4 確保蒸汽棒與滴水盤的孔洞對齊 (圖 12)。
- 5 按下義式濃縮咖啡按鈕 (圖 13) 進行沖洗。

- 熱水將開始從萃取頭和蒸汽棒中流出。

6 停止出水後，開/關按鈕將會開始閃爍，並且咖啡機將開始加熱。

⚠ 沖洗熱水/蒸汽棒期間，手柄過濾器可能會變得非常燙。為防燙傷，請先等待這些部分冷卻降溫。

沖煮咖啡

設定研磨器

咖啡粉的研磨粗細會影響沖煮的動力學，包括壓力和流速，進而對義式濃縮咖啡的風味產生顯著影響。

本款咖啡機提供 15 種粗細度 (1-15)。研磨設定越低，咖啡豆就會越精緻，咖啡也會越濃。

咖啡豆的不同烘焙程度會影響生成的咖啡粉量，可能需要相應進行調整。

對於義式濃縮咖啡/美式咖啡，建議使用的研磨度為 1-4。對於沖煮時間較長的咖啡配方 (例如 Lungo)，建議使用的研磨度 5-10，這樣效果最佳 (圖 5)。

選擇濾網杯

- 單份/雙份雙層濾網杯：

即使您是咖啡機新手，隨附的單份/雙份雙層 (圖 14) 濾網杯也可讓您沖煮出有奶泡的義式濃縮咖啡，並有助於達到最佳壓力範圍。

- 單份/雙份單層濾網杯：

隨附的單份/雙份單層 (圖 15) 濾網杯與專業吧台咖啡機使用的濾網杯類似，需要具備手動沖煮技術和經驗。這使您能夠更隨心所欲地調製咖啡，一旦找到合適的設定，就可提升萃取效果、口感和品質一致性。

研磨咖啡豆

1 請選取單層或雙層濾網杯，再將其安裝到手柄過濾器中。

- 更換濾網杯時，您可以用另一個濾網杯的邊緣輕鬆地撬開已安裝的濾網杯 (圖 16)。

2 將粉末環安裝到手柄過濾器上 (圖 17)。

3 將手柄過濾器與研磨器托槽對齊，並將其水平地推入 (圖 18)。

- 使用研磨量旋鈕，調高或調低要研磨的咖啡豆量。

4 如要進行自動研磨，請長按研磨按鈕三秒鐘，選取單份或雙份的用量。接著再次按下研磨按鈕以開始研磨。中途如要停止研磨，僅需再次按下研磨按鈕。

5 手動研磨時，一手握住手柄過濾器，另一手將手柄過濾器按壓到研磨器托槽中，直到研磨出所需數量的咖啡粉。

i 單杯建議使用咖啡豆 12-14 克，雙杯建議使用咖啡豆 18-20 克。您可以使用電子秤來精確控制咖啡量。您可以使用濾網杯上的「Max」標示作為粗略的量測。

i 在添加咖啡豆和使用咖啡機之前，請確保咖啡豆槽已正確安裝並鎖定。

i 咖啡豆槽只能放入烘焙過的咖啡豆。請勿將生咖啡豆、咖啡粉、即溶咖啡或其他材料放入咖啡豆槽，否則可能使咖啡機受損。

i 研磨時應注意咖啡粉的最大量，以免堵塞咖啡粉出口 (圖 19)。

i 不同的咖啡豆經自動研磨後所產生的咖啡粉量可能略有不同。您可能需要根據每種咖啡豆的實際沖煮壓力調整研磨設定 (見 '最佳化沖煮')。

i 當研磨咖啡粉的飛濺情形明顯加劇時，請清潔研磨斜槽 (見 '清潔研磨器和咖啡粉出口')。

填壓

- 1 從研磨器托槽取下手柄過濾器。
- 2 從手柄過濾器上取下粉末環 (圖 20)。
- 3 將手柄過濾器放在檯面上，底部墊上軟墊，以便輕鬆進行填壓 (圖 21)。
- 4 輕輕敲擊手柄過濾器數次，使研磨的咖啡粉均勻分布在濾網杯中 (圖 22)。
- 5 使用校準式壓粉器填壓咖啡粉。

沖煮義式濃縮咖啡

- 1 將手柄過濾器插入萃取頭。
 - 將手柄過濾器與萃取頭上的「三角形」標記對齊，向上將其插入沖煮座內 (圖 23)。然後，將手柄過濾器逆時針旋轉至中心位置以將其鎖定 (圖 24)。
- 2 按下義式濃縮咖啡或雙份義式濃縮咖啡按鈕，開始沖煮 (圖 25)。若要在咖啡機完成沖煮之前停止出咖啡，再次按下按鈕。

i 當開/關按鈕指示燈閃爍時，表示咖啡機處於預熱模式，還不能開始沖煮。當所有按鈕指示燈都恆亮時，即可開始沖煮。

i 沖煮完成後，滴水盤上方可能會發出蒸汽和馬達的聲音。這是正常現象，表示咖啡機正在減壓。

i 當沖煮壓力過高時，咖啡機將停止沖煮咖啡，以維持指定的咖啡風味。這時指示燈會持續閃爍。在這種情況下，請重新沖煮咖啡。

i 預設情況下，單份義式濃縮咖啡的份量約為 40 毫升，雙份義式濃縮咖啡的份量約為 80 毫升。

沖煮美式咖啡

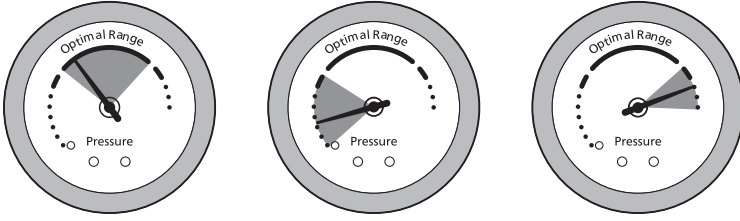
美式咖啡是將熱水從流出口注入一杯義式濃縮咖啡調配而成。

- 1 開啟咖啡機，等待咖啡機就緒後即可使用。
- 2 將所選用的濾網杯放入手柄過濾器。
- 3 使用咖啡機研磨咖啡豆。
- 4 使用校準式壓粉器填壓咖啡粉。
- 5 將手柄過濾器放入萃取頭，對準萃取頭上的「三角形」標記，並將手柄過濾器向上放置在萃取頭內 (圖 23)。然後，將手柄過濾器逆時針旋轉至中心位置以將其鎖定 (圖 24)。
- 6 將大杯子放在手柄過濾器流出口和熱水流出口下方 (圖 26)。
- 7 按下美式咖啡按鈕，開始沖煮。
- 8 義式濃縮咖啡沖煮完成後，熱水會從流出口自動倒入，這樣就完成了美式咖啡。

i 這時熱水流出口可能會變得非常燙。為防燙傷，請先等待這些部分冷卻降溫。

最佳化沖煮

壓力是沖煮義式濃縮咖啡的重要因素。壓力表用於測量壓力，並監控義式濃縮咖啡的萃取是否達到最佳狀態。

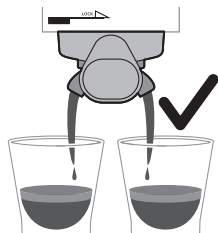


- 由實心白線標示的最佳範圍代表萃取咖啡的最佳壓力。
- 左側以虛線標示的範圍代表萃取不足。
- 右側以虛線標記的範圍代表萃取過度。

i 沖煮咖啡所需要的壓力受到咖啡豆的品牌、烘焙程度和新鮮度影響，因此您可能需要嘗試不同的粗細度、咖啡粉量和填壓壓力，才能達到最佳壓力範圍。

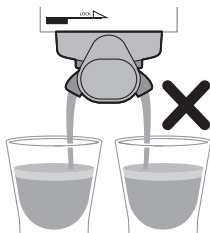
i 建議每次使用不同種類的咖啡豆時，根據壓力表狀態重新調整研磨參數。

最佳萃取



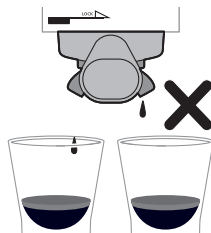
- 穩定流量
- 豐富柔軟的奶泡
- 均衡風味
- 沖煮時間 20-30 秒

萃取不足



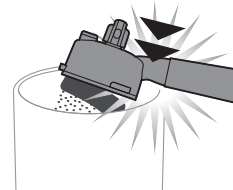
- 快速流動
- 奶泡很薄，顏色很淺
- 酸且淡的風味
- 沖煮時間不到 20 秒

萃取過度

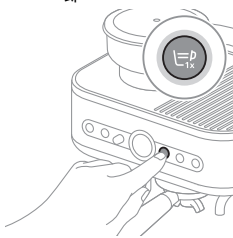


- 滴濾或不流動
- 深色且不均勻的奶泡
- 苦味或燒焦風味
- 沖煮時間超過 40 秒

萃取之後

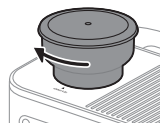
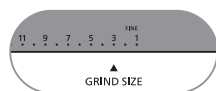


- 要清除用過的咖啡渣，請注意已用過的咖啡渣會形成咖啡「圓盤」。如果圓盤還是濕的，請參閱「萃取不足」一節。

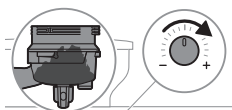


- 要清潔萃取頭，請按下義式濃縮咖啡按鈕，釋放熱水徹底清潔萃取頭、手柄過濾器 and 濾網杯 (見 '清潔沖煮握柄、粉杯和沖煮頭')。

解決方法

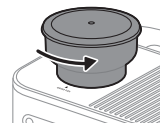
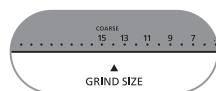


- 首先，調整粗細度 (到較小的數字)。

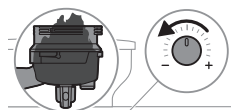


- 然後，嘗試使用研磨量旋鈕增加咖啡粉的份量。

解決方法



- 首先，調整粗細度 (到較高的數字)。



- 然後，嘗試使用研磨量旋鈕減少咖啡粉的份量。

自訂預設容量

- 1 將裝有壓實咖啡粉的手柄過濾器安裝到萃取頭中。
- 2 長按您想自訂的飲品按鈕。經過三秒後，咖啡機會進入自訂模式並發出一聲嗶聲。
- 3 當杯子裝滿需要的液量時，鬆開按鈕。當您聽到咖啡機發出一聲嗶聲時，表示設定完成。
- 4 在完成飲品量設定之後，下次當您選取這種飲品時，咖啡機就會流出新設定的飲品量。

i 長按美式咖啡按鈕以提取所需的咖啡量。鬆開按鈕以設定新的咖啡量。對於水量調整，請重複相同步驟。

i 最小的單份和雙份義式濃縮咖啡量分別為 20 毫升和 40 毫升。

i 最大的單份和雙份義式濃縮咖啡量分別為 70 毫升和 120 毫升。

i 對於美式咖啡，咖啡的最小和最大量分別為 20 毫升和 70 毫升。熱水的最小和最大量分別為 50 毫升和 200 毫升。

自訂咖啡溫度

咖啡萃取溫度可以調整，咖啡溫度共有三種不同設定：溫咖啡、中熱咖啡和熱咖啡。咖啡萃取溫度越高，咖啡會越苦且越不酸。咖啡萃取溫度越低，咖啡會越不苦而越酸。

- 1 關閉咖啡機電源。
- 2 同時長按開/關按鈕及義式濃縮咖啡按鈕三秒鐘。咖啡機會發出一次嗶聲。
- 3 按下其中一個按鈕，就可以調整您想使用的咖啡萃取溫度設定。
 - 若要將設定調整為溫咖啡，按下義式濃縮咖啡按鈕
 - 若要將設定調整成中熱咖啡，按下雙份義式濃縮咖啡按鈕。
 - 若要將設定調整成熱咖啡，按下美式咖啡按鈕。

選取合適的咖啡溫度，然後按下開/關按鈕確認。

如果您不將咖啡機關機，則咖啡機會在 30 分鐘後自動關機。

設定水質硬度

- 1 關閉咖啡機電源。
- 2 同時長按開/關按鈕及美式咖啡按鈕三秒鐘。除鈣指示燈和開/關按鈕的燈會閃爍。

預設水質為硬水，因此美式咖啡按鈕燈將亮起。

- 若要將設定調整為中等水質，按下雙份義式濃縮咖啡按鈕。
- 若要將設定調整成軟水質，按下義式濃縮咖啡按鈕。

選取合適的水質硬度設定，然後按下開/關按鈕確認。

A 要評估當地供水的水質硬度，您可以從附近供應商或透過飛利浦官網線上購買「飛利浦水質硬度測試套件」。

將容量重設為原廠預設值

- 重設義式濃縮咖啡：開啟咖啡機，同時長按開/關按鈕及義式濃縮咖啡按鈕三秒鐘。三秒後，您將聽到三次嗶聲，而開/關按鈕及義式濃縮咖啡按鈕將閃爍三次。
- 重設雙份義式濃縮咖啡：開啟咖啡機，同時長按開/關按鈕及雙份義式濃縮咖啡按鈕三秒鐘。三秒後，您將聽到三次嗶聲，而開/關按鈕及雙份義式濃縮咖啡按鈕將閃爍三次。
- 重設美式咖啡：開啟咖啡機，同時長按開/關按鈕及美式咖啡按鈕三秒鐘。三秒後，您將聽到三次嗶聲，而開/關按鈕及美式咖啡按鈕將閃爍三次。

在完成這三個重設步驟之後，咖啡機將進入待機就緒模式。

製作奶泡

A 為製作最優質的奶泡，請使用直接從冰箱取出的牛奶。

- 1 要製作卡布奇諾，可在拉花缸中注入大約四分之一的牛奶(100 毫升)；要製作拿鐵瑪奇朵，可在拉花缸中注入大約三分之一的牛奶(150 毫升) (圖 27)。
- 2 確保蒸汽棒的末端距離牛奶表面約 3 cm，且拉花缸傾斜 (圖 28)。
- 3 將熱水/蒸汽旋鈕轉到蒸汽圖示 (圖 29)。
 - 蒸汽會開始從蒸汽棒流出。

⚠ 為了製作出最佳奶泡，過程中不要搖晃拉花缸，也不要讓拉花缸直立擺放 (圖 30)。

- 4 當拉花缸中的奶泡達到要求份量與溫度後，將熱水/蒸汽旋鈕轉成關閉位置，停止製作奶泡 (圖 10)。

⚠ 蒸汽棒在這段期間會變得很燙。請務必等到其冷卻之後再進行觸摸。

⚠ 每次使用後，請用濕布清潔蒸汽棒，以保持衛生並避免牛奶殘留物的積聚。

製作熱水

- 1 在蒸汽棒下方放一個咖啡杯。
- 2 將旋鈕旋轉至熱水位置即可開啟熱水。此時蒸汽/熱水指示燈都會亮起。
- 3 若要停止熱水流出，請將蒸汽/熱水旋鈕扭轉到關閉位置。

i 蒸汽棒在這段期間會變得很燙。請務必等到其冷卻之後再進行觸摸。

除鈣

當除鈣指示燈亮起時，表示您該為咖啡機除鈣了。

無論哪種情況，您都不應使用含有硫酸、鹽酸、氨基磺酸或乙酸(醋)的除鈣劑，因為這種做法會破壞咖啡機中的管路，並且可能無法完全去除水垢。

未使用飛利浦除鈣劑會使保固失效。未能為咖啡機除鈣也會導致保固失效。

除鈣劑並未隨咖啡機附送。請逕向當地供應商或線上商店購買飛利浦除鈣劑 (www.philips.com/coffee-care)。

除鈣程序包括 1 次除鈣循環 (約 4 分鐘) 和 1 次沖洗循環 (約 3 分鐘)。

除鈣程序

- 1 開啟咖啡機。
- 2 取水滴水盤，倒空裡面的水，然後放回原位。
- 3 取下水箱並倒空其中的水。
- 4 將飛利浦除鈣劑 (CA6700) 倒入水箱，然後注水填滿至除鈣水位線 (印在水箱上的除鈣圖示)。
- 5 重新插入水箱，將一個大碗 (容量 ≥ 1.2 L) 放置在萃取頭和蒸汽棒下，以便收集液體 (圖 31)。
- 6 同時按一下義式濃縮咖啡按鈕和雙份義式濃縮咖啡按鈕持續三秒鐘，直到聽到一聲嗶聲，即可啟動除鈣流程。
- 7 咖啡機開始流出除鈣劑。一旦完成，咖啡機將自動關機。
- 8 取出水箱，用清水沖洗任何剩餘的除鈣劑溶液。
- 9 以清水將水箱重新填滿至最高水位。
- 10 將大碗重新放置在萃取頭和蒸汽棒下，以便收集流出的水。
- 11 按下開/關按鈕，此時義式濃縮咖啡按鈕的燈會亮起。
- 12 按下義式濃縮咖啡按鈕，讓咖啡機將水排出。
- 13 當咖啡機操作結束後，除鈣程序就此完成，而咖啡機將自動處於準備沖泡的狀態。

自動休眠模式

咖啡機會在 30 分鐘內未操作時自動進入休眠模式，所有指示燈熄滅。

若要再次使用咖啡機，請按下開/關按鈕重新啟動。

i 您也可以咖啡機開機時按下開/關按鈕關機。

清潔與維護

定期清潔和維護可使您的咖啡機保持最佳狀態，持續提供美味咖啡。

請參閱下表，以了解咖啡機所有可拆卸零件應在何時進行清潔及進行方法的詳細資訊。

零件	何時清潔	如何清潔
手柄過濾器、濾網杯和萃取頭	在每次使用後，	徹底沖洗手柄過濾器和濾網杯的內外部 (見 '清潔沖煮握柄、粉杯和沖煮頭')。
濾網杯	當濾網杯上的孔洞堵塞時。	使用清潔濾針的細端清除孔洞中的殘留物 (見 '堵塞時清潔手柄過濾器或濾網杯')。
蒸汽棒	在每次使用後。	使用濕布擦拭蒸汽棒並進行清洗 (見 '每次使用蒸汽棒後進行清潔')。
蒸汽棒	堵塞時。	使用清潔濾針的粗端清除熱水/蒸汽棒末端孔洞中的殘留物 (見 '蒸汽棒堵塞時進行清潔')。
咖啡機表面	每週一次。	每週一次使用濕布清潔咖啡機正面的咖啡漬和咖啡渣。勿使用鋼絲絨或菜瓜布等研磨性材質進行清潔，否則可能會導致油漆剝落。
研磨器和咖啡粉出口	每二週一次。	使用清潔刷清潔研磨器和咖啡粉出口 (見 '清潔研磨器和咖啡粉出口')。
滴水盤	每天一次或待紅色的「滴水盤已滿」指示燈亮起時清空滴水盤，每週一次清潔滴水盤。	取下滴水盤，添加少量清潔劑，然後在水龍頭下沖洗。這個零組件也可以放入洗碗機清洗。
水箱	每週一次。	每週一次在水龍頭下沖洗水箱。

清潔沖煮握柄、粉杯和沖煮頭

每次使用手柄過濾器和濾網杯後要進行清潔

- 按下義式濃縮咖啡按鈕，藉由熱水徹底沖洗萃取頭、手柄過濾器和濾網杯的內部和外部。這樣做可清除所有殘留物和咖啡油脂。
- 您可以在水龍頭下沖洗手柄過濾器和濾網杯，以徹底清潔其內部和外部。
- 將濾網杯和手柄過濾器靜置風乾後，再裝回咖啡機。

i 請勿用洗碗機清洗手柄過濾器，以免造成損壞。

堵塞時清潔手柄過濾器或濾網杯

- 1 當濾網杯堵塞時，使用清潔濾針 (圖 32) 的細端清除孔洞中的殘留物 (圖 33)。
- 2 您也可以使用清潔濾針清除咖啡出口和手柄過濾器孔洞中的殘留物。

清潔蒸汽棒

每次使用蒸汽棒後進行清潔

每次使用蒸汽棒後進行清潔，以保持清潔並防止牛奶殘留物堆積。

- 1 每次使用蒸汽棒後立即使用濕布擦拭。
- 2 執行蒸汽功能 5-10 秒以排出牛奶殘留物。
 - 蒸汽棒如未清潔，恐會影響牛奶的味道。

蒸汽棒堵塞時進行清潔

當蒸汽棒末端的任何孔洞堵塞時，請按照以下步驟清除堵塞物。

- 1 關閉咖啡機。
- 2 使用清潔濾針的粗端清除蒸汽棒 (圖 34) 末端孔洞中的殘留物。

清潔研磨器和咖啡粉出口

每二週清潔一次研磨器和咖啡粉出口，防止咖啡粉堵塞出口或影響研磨。開始清潔前，請檢查以確保咖啡豆槽清空。啟動研磨功能時，請確保研磨器可以正常旋轉並且沒有咖啡粉從咖啡粉出口流出。

- 1 檢查並確保豆槽是空的。
- 2 逆時針旋轉咖啡豆槽，將其拆離咖啡機 (圖 35)。
- 3 拆下頂部研磨輪 (圖 36) 並用清潔刷清潔內建研磨輪 (圖 37)。使用研磨器清潔刷清潔研磨室和咖啡粉斜槽 (圖 38)。
- 4 裝回內部研磨輪 (圖 39) 和豆槽 (圖 4)。
- 5 使用插入的手柄過濾器啟動研磨功能。讓咖啡機在沒有咖啡豆的情況下運轉，以清除研磨室中剩餘的粉末殘留物。清潔至此便告完成。

i 請勿直接用水沖洗內建研磨器。

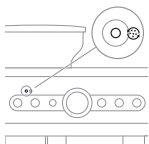
i 若仍有粉末殘留，請重複步驟 5。

i 在開始清潔之前，請確保咖啡豆槽是空的，以免在拆離咖啡豆槽時因咖啡豆而使槽內結構受損。

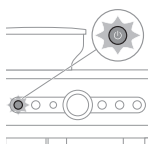
警告圖示

警告圖示

解決方法

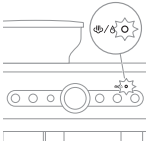


除鈣/清潔指示燈亮起：為咖啡機除鈣 (見 '除鈣')。

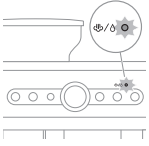


開/關按鈕指示燈閃爍：咖啡機正在加熱中。

警告圖示 解決方法



蒸汽/熱水指示燈閃爍白光：咖啡機正在加熱以繼續使用熱水/蒸汽功能。



蒸汽/熱水指示燈閃爍紅光：咖啡機顯示缺水。原因可能是 1. 水箱缺水；或 2. 沖煮壓力過大。

疑難排解

本章節概述了使用本咖啡機最常遇到的問題。對於任何無法解決的問題，請聯絡當地客戶服務中心。聯絡資訊已印在保固卡上。

問題	原因	解決方法
咖啡機無法啟動。	咖啡機未連接至電源插座。	插上咖啡機插頭
咖啡機似乎漏水了。	滴水盤溢出，這似乎是漏水。	倒光滴水盤的水。
	水箱位置不正確。	重新插入水箱，並往下推入咖啡機中 (見 '1. 安裝豆槽，並裝填水箱')。
	水箱未完全插入，導致空氣被吸入咖啡機。	將水箱取下、重新插入並用力往下推，確保水箱裝入正確位置 (見 '1. 安裝豆槽，並裝填水箱')。
	咖啡機放置地點不平。	將咖啡機放置在水平表面上，以免滴水盤中的液體溢出。
咖啡機啟動後或沖煮過程中出現蒸汽冒出或發出嘶嘶聲或嘎嘎聲。	這是正常現象。洩壓閥會在正常運轉時發出這樣的聲音。	
咖啡機噪音很大，無法沖煮咖啡。	水箱中沒有水。	將水箱注滿水。
	水箱未完全插入，導致空氣被吸入咖啡機。水箱底部的密封圈未拆除。	將水箱取下、重新插入並用力往下推，確保水箱裝入正確位置 (見 '1. 安裝豆槽，並裝填水箱')。咖啡機設有密封圈，以保護水循環。首次使用前應拆除該密封圈。
咖啡過冷。	飲品溫度會因杯子冰涼而降低。	杯子應先以熱水沖洗，進行預熱。
	添加牛奶會降低飲品的溫度。	無論添加熱牛奶或冷牛奶，都會降低咖啡的溫度。杯子應先以熱水沖洗，進行預熱。
	咖啡機溫度設定不正確。	檢查咖啡機的溫度設定，將其調至最高等級 (見 '自訂咖啡溫度')。

問題	原因	解決方法
咖啡太淡。	研磨器設定為粗顆粒。	將粗細度設定為較小的數字(見'設定研磨器')。您必須沖煮 1 到 2 杯之後,才能獲得想要的其他風味。
	咖啡粉不足。	使用研磨量旋鈕增加容量。
牛奶沒有奶泡。	使用不適合的牛奶類型。	奶泡的數量和品質因牛奶類型而異。若要獲得良好的奶泡效果,請使用半脫脂牛奶、全脂牛奶或無乳糖牛奶。
	蒸汽棒阻塞。	清潔蒸汽棒(見'蒸汽棒堵塞時進行清潔')。
	蒸汽棒伸入拉花缸過深。	調整蒸汽棒浸入牛奶的深度(見'製作奶泡')。
咖啡未流出或流速緩慢。	研磨器設定為細顆粒。	將粗細度設定為較大的數字(見'設定研磨器')。請注意,這可能會影響咖啡的風味。
	濾網杯中的咖啡粉過多。	使用研磨量旋鈕減少濾網杯中的咖啡粉量。
	使用不合適的濾網杯。	使用適合本咖啡機的濾網杯。
	手柄過濾器中的濾網杯堵塞。	使用不同的過濾網杯進行測試。如果濾網杯運作正常,表示原濾網杯已堵塞,應清潔(見'清潔沖煮握柄、粉杯和沖煮頭')。
	手柄過濾器的咖啡流出口堵塞。	您也可以使用清潔濾針的細端,清除咖啡出口和手柄過濾器孔洞中的殘留物(見'沖煮義式濃縮咖啡')。
咖啡沿著手柄過濾器的邊緣流出。	手柄過濾器未正確固定在萃取頭上。	將手柄過濾器正確固定在萃取頭上。
	手柄過濾器的上緣不乾淨。	在磨豆後,請清除手柄過濾器邊緣的咖啡渣。
	濾網杯未正確插入。	正確插入濾網杯。確保其邊緣未超出沖煮握柄的邊緣。
	萃取頭的手柄過濾器托槽上有咖啡渣。	使用清潔刷來清潔手柄過濾器托槽。
	濾網杯中的咖啡粉過多。	使用研磨量旋鈕減少濾網杯中的咖啡粉量。
研磨期間產出的咖啡粉越來越少。	咖啡粉出口堵塞。	清潔研磨器和咖啡粉出口(見'清潔研磨器和咖啡粉出口')。
研磨期間咖啡粉會濺出。	未使用粉末環。	研磨前應先安裝粉末環。
	研磨過多。	在研磨自動結束之前,按下並放開研磨按鈕即可結束研磨,以減少咖啡粉的量。
手柄過濾器無法正常安裝。	手柄過濾器未正確卡入萃取頭。	安裝手柄過濾器(見'沖煮義式濃縮咖啡')。
	從最左邊的插入位置旋轉手柄過濾器無法將其轉緊。	安裝手柄過濾器(見'沖煮義式濃縮咖啡')。

問題	原因	解決方法
咖啡粉的量有變化。	使用不同的顆粒粗細度。	這是正常現象。不同的粗細度會得到不同的咖啡粉量。
	使用不同類型的咖啡豆。	這是正常現象。即使粗細度相同，不同烘焙程度或品牌的咖啡豆也會產生不同的咖啡粉量。
	使用不同新鮮度的咖啡豆。	這是正常現象。即使粗細度相同，儲存不同時間的咖啡豆也會產生不同的咖啡粉量。

技術規格

製造商保有更新此產品技術規格的權利。所有預設的數量皆為約略值。

說明	值
單機連豆箱尺寸 (高 x 寬 x 深)	410 x 320 x 335 公釐
單機不含包裝及配件	8.0 公斤
含包裝重量(彩盒+外箱)	13.5 公斤
電線長度	1 米
電源插頭類型	Type B
功率	110 V, 60 Hz, 1120 W
待機功率	< 0.5 w

목차

커피 머신 개요(그림 A)	49
제어판(그림 B)	49
소개	50
처음 사용 전	50
커피 만들기	51
우유 거품 만들기	56
온수 만들기	56
석회질 제거	56
자동 절전 모드	57
세척 및 유지관리	57
경고 아이콘	59
문제 해결	59
기술 사양	62

커피 머신 개요(그림 A)

A1 원두 투입구	A9 탬퍼 슬롯
A2 더블 원두 컨테이너	A10 분쇄 커피 브래킷 (그라인딩 위치)
A3 제어판	A11 추출 헤드
A4 파우더 링	A12 스팀봉
A5 포터필터	A13 스팀/온수 조절기
A6 분쇄 가루 분리기	A14 물탱크
A7 물받이	A15 물탱크 뚜껑
A8 물받이 그리드	A16 온수 배출구

액세서리

A17 바스켓 싱글/더블 컵 이중벽	A22 청소용 브러시
A18 바스켓 싱글/더블 컵 단일벽	A23 그라인더 청소용 브러쉬
A19 에스프레소 스탠드	A24 온도 스트림이 있는 우유 용기
A20 탬퍼	A25 우유 용기
A21 청소용 핀	

제어판(그림 B)

모든 버튼 및 아이콘의 개요는 그림 B를 참조하십시오. 아래에는 설명이 나와 있습니다.

i 일부 버튼/아이콘은 특정 모델에만 해당됩니다.

B1 켜기/끄기	B6 압력계
----------	--------

B2	석회질 제거 표시등	B7	에스프레소
B3	그라인더	B8	더블 에스프레소
B4	싱글/더블 양 표시등	B9	아메리카노
B5	분쇄량 조절기	B10	온수/스팀 표시등

소개

필립스 바리스타 브루 에스프레소 머신을 구입해 주셔서 감사합니다! 저희가 제공하는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.com/welcome에서 제품을 등록해 주십시오.

커피 머신을 처음 사용하기 전에 별도의 안전 책자를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

커피 머신을 처음 사용하는 방법을 안내하고 최대한 활용하실 수 있도록 도와드리기 위해

www.philips.com/coffee-care에서 온라인 지원을 제공해 드리고 있습니다.

i 이 반자동 에스프레소 머신에는 여러 가지 버전이 있는데, 모두 각각 기능이 다릅니다. 각 버전별로 고유한 모델 번호가 있습니다. 모델 번호는 머신 바닥에 있는 데이터 라벨에 적혀 있습니다.

i 이 커피 머신은 커피를 사용하여 테스트를 거쳤습니다. 꼼꼼히 세척하였으나 일부 커피 가루가 남아 있을 수 있습니다. 그러나 이 커피 머신은 완벽한 새 제품임을 보장합니다.

처음 사용 전

1. 원두 컨테이너 설치 및 물탱크 채우기

- 1 분쇄기의 화살표 2개가 서로 정렬되도록 합니다 (그림 1).
- 2 원두 컨테이너 바닥의 "I" 표시 2개가 서로 정렬되도록 합니다 (그림 2).
- 3 원두 컨테이너를 아래로 눌러 원두 컨테이너의 잠금 기호가 머신 상단 (그림 3)의 삼각형 기호와 정렬되도록 한 다음 원두 컨테이너를 시계 방향으로 돌립니다 (그림 4).
- 4 원두 컨테이너를 돌려 원하는 굵기를 선택합니다 (그림 5).

i 분쇄기와 원두 컨테이너는 정밀한 구성품이기 때문에 설치 후에 자주 분리하지 않도록 하십시오.

- 5 물탱크 뚜껑을 연 다음, 물탱크의 상단 손잡이를 잡고 수직으로 들어올려 물탱크를 분리합니다 (그림 6).
- 6 물탱크의 하단 부분에 있는 노란색 밀봉 스트립을 제거합니다 (그림 7).
- 7 여과한 상온수를 사용해 물탱크를 채웁니다. 물 높이가 물탱크의 "Max" 표시를 넘지 않도록 합니다 (그림 8).
- 8 상단 손잡이를 잡고 물탱크를 들어올려 다시 수직으로 머신 안에 넣습니다. 물탱크 뚜껑을 닫습니다 (그림 9).

i 제거한 노란색 밀봉 스트립은 다시 부착할 필요 없으며 버려셔도 됩니다.

i 최상의 커피 품질을 위해서는 물탱크 안의 물을 자주 교환해 주는 것이 좋습니다.

2. 커피 머신 처음 켜기

- 1 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂습니다.
- 2 온수/스팀량 조절기가 끄기 위치에 있는지 확인합니다 (그림 10).
- 3 켜기/끄기 버튼 (그림 11) 을 눌러 머신의 전원을 켭니다.
 - 켜기/끄기 버튼과 에스프레소 버튼에 불이 들어옵니다.
- 4 스팀봉이 물받이의 구멍과 정렬되어 있는지 확인합니다 (그림 12).
- 5 에스프레소 버튼을 눌러 (그림 13) 세척합니다.

- 추출 헤드와 스팀봉에서 온수가 배출되기 시작합니다.

6 물이 모두 배출되고 나면 커기/끄기 버튼이 깜박이기 시작하면서 머신의 온도가 올라갑니다.

! 온수/스팀봉 세척 중에는 포터필터가 뜨거워질 수 있습니다. 화상을 방지하려면 먼저 충분히 식힌 다음에 만지도록 하십시오.

커피 만들기

커피 그라인더 설정

분쇄 커피의 굵기는 압력과 유속 등 추출 과정에 상당한 영향을 미치며, 그에 따라 에스프레소의 풍미에도 큰 영향을 미칩니다.

이 커피 머신에는 15개의 굵기 단계(1~15)가 있습니다. 분쇄 설정이 낮을수록 커피 원두가 곱게 분쇄되고 커피 강도는 높아집니다.

로스팅 정도가 다른 원두별로 분쇄 커피의 양이 달라지도록 굵기를 조절해야 할 수 있습니다.

에스프레소/아메리카노의 경우 분쇄기 굵기는 1~4가 좋습니다. 추출 시간이 상대적으로 긴 커피 레시피(예: 롱고_의 경우 5~10 사이가 가장 좋습니다. (그림 5)

필터 바스켓 선택하기

- 바스켓 싱글/더블 컵 이중벽:

제품에 들어 있는 바스켓 싱글/더블 컵 이중벽 (그림 14) 을 이용하면 머신을 처음 사용하는 경우에도 크레마가 있는 에스프레소를 추출할 수 있고 최적의 압력 범위에 도달하기가 쉽습니다.

- 바스켓 싱글/더블 컵 단일벽:

제품에 들어 있는 바스켓 싱글/더블 컵 단일벽 (그림 15) 은 전문 업소용 커피 머신에서 사용하는 것과 같아서 기술과 경험이 필요합니다. 일단 원하는 설정을 찾으면 추출과 맛, 농도를 향상시킬 수 있어 훨씬 더 입맛에 맞는 커피를 만들 수 있습니다.

원두 분쇄하기

1 단일벽 또는 이중벽 필터를 선택해 포터필터 안에 끼웁니다.

- 필터를 교체할 때는 다른 필터의 가장자리 부분을 사용하면 원래 들어 있던 필터를 쉽게 들어올려 빼낼 수 있습니다 (그림 16).

2 포터필터에 파우더 링을 끼웁니다 (그림 17).

3 포터필터를 분쇄커피 커피 브래킷과 정렬시킨 다음 수평방향으로 밀니다 (그림 18).

- 분쇄량 조절기를 사용해 분쇄할 원두량을 조절하면 됩니다

4 자동 분쇄를 하려면 그라인더 버튼을 3초간 길게 누르고 1x와 2x 중에서 분쇄량을 선택합니다. 그런 다음 그라인더 버튼을 한 번 더 누르면 분쇄가 시작됩니다. 분쇄를 중간에 멈추려면 그라인더 버튼을 한 번 더 누르면 됩니다.

5 수동 분쇄를 하려면, 포터필터를 한 손으로 잡고 브래킷 안으로 눌러서 원하는 양 만큼 커피가 분쇄될 때까지 잡고 있으면 됩니다.

i 한 컵을 만들려면 원두 12~14g이 적당하며, 두 컵을 만드는 경우 18~20g 정도가 적당합니다. 커피량을 정밀하게 측정하려면 전자 저울을 사용하는 것도 좋습니다. 필터 바스켓의 "Max" 표시를 이용해 대략적으로 커피량을 가늠할 수 있습니다.

i 커피 원두를 넣고 커피 머신을 사용하기 전에 원두 컨테이너가 올바르게 설치되어 있고 잠금 상태인지 확인하세요.

i 원두 컨테이너에는 반드시 볶은 커피 원두만 넣어야 합니다. 커피 머신이 손상될 수 있으니 원두 컨테이너에 커피 생두, 커피 가루, 인스턴트 커피, 또는 그 외 다른 물질을 넣지 마십시오.

i 분쇄 중에는 분쇄 커피 최대 높이를 살펴보고 분쇄 커피가 배출구를 막지 않도록 하십시오 (그림 19).

i 자동 분쇄 시 원두에 따라 분쇄되어 나오는 커피의 양이 약간씩 다를 수 있습니다. 원두 종류별로 실제 추출 압력에 따라 분쇄 설정을 조정하는 것이 필요할 수 있습니다 (보기 '최적화된 추출').

i 분쇄 커피가 튀는 상태가 눈에 띄게 나빠지는 경우 분쇄 투입구를 청소해 주십시오 (보기 '커피 그라인더 및 분쇄 커피 배출구 세척').

탐핑하기

- 1 분쇄기 브래킷에서 포터필터를 꺼냅니다.
- 2 포터필터에서 파우더 링을 꺼냅니다 (그림 20).
- 3 포터필터를 바닥에 패딩이 되어 있는 부분을 조리대 위에 놓아서 쉽게 탐핑할 수 있도록 합니다 (그림 21).
- 4 포터필터를 여러 차례 가볍게 두드려 분쇄 커피가 필터 바스켓 안에서 고르게 퍼지도록 합니다 (그림 22).
- 5 탐퍼를 사용해 분쇄 커피를 탐핑합니다.

에스프레소 추출하기

- 1 포터필터를 추출 헤드에 끼웁니다.
 - 포터필터를 추출 헤드에 있는 "삼각형" 표시와 정렬시키고 위로 향한 채 추출 헤드 안으로 넣습니다 (그림 23). 그런 다음 포터필터를 시계 반대 방향으로 돌려 중앙에 오게 해서 잠금 상태가 되게 합니다 (그림 24).
- 2 에스프레소 버튼이나 더블 에스프레소 버튼을 눌러 추출을 시작합니다 (그림 25). 추출이 끝나기 전에 멈추려면 버튼을 다시 누릅니다.

i 컷기/끄기 버튼 표시등이 깜박이면 커피 머신이 예열 모드에 있으며 아직 추출이 시작되지 않았다는 뜻입니다. 버튼 표시등이 모두 깜박임을 멈추고 켜진 상태가 유지되면 추출을 시작하면 됩니다.

i 추출이 완료되면 물방이 위로 스팀과 펌프 소리가 날 수 있습니다. 이는 정상적인 과정이며 커피 머신이 감압 중임을 나타냅니다.

i 추출 압력이 지나치게 높은 경우 커피 머신은 원하는 커피 맛을 유지하기 위해 커피 배출을 중지하게 됩니다. 그러면 표시등이 계속 깜박입니다. 이 경우 커피를 다시 추출하세요.

i 기본 설정상 에스프레소 양은 약 40ml이며 더블 에스프레소는 약 80ml 정도입니다.

아메리카노 추출하기

아메리카노는 에스프레소 샷에 물 배출구에서 나오는 온수를 부어서 만듭니다.

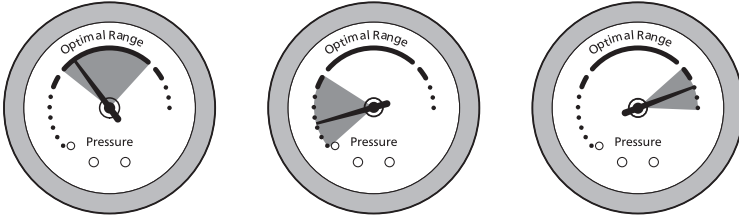
- 1 커피 머신 전원을 켜고 사용 준비가 될 때까지 기다립니다.
- 2 원하는 필터 바스켓을 포터필터 안에 넣습니다.
- 3 커피 머신으로 커피 원두를 분쇄합니다.
- 4 탐퍼를 사용해 분쇄 커피를 탐핑합니다.
- 5 포터필터를 추출 헤드 안으로 넣고 추출 헤드에 있는 "삼각형" 표시와 정렬시킨 후 위로 향한 상태에서 추출 헤드 안으로 넣습니다 (그림 23). 그런 다음 포터필터를 시계 반대 방향으로 돌려 중앙에 오게 해서 잠금 상태가 되게 합니다 (그림 24).
- 6 포터필터와 온수 배출구 아래에 큰 컵을 놓습니다 (그림 26).
- 7 아메리카노 버튼을 눌러 추출 과정을 시작합니다.

8 에스프레소 샷 추출이 끝나면 그 위로 물 배출구에서 나온 온수가 부어져 아메리카노가 완성됩니다.

i 온수 배출구는 뜨거울 수 있습니다. 화상을 방지하려면 먼저 충분히 식힌 다음에 만지도록 하십시오.

최적화된 추출

압력은 에스프레소 추출에서 중요한 요인입니다. 압력계는 압력을 표시하며 압력계를 이용하면 최적의 에스프레소 샷 추출을 모니터링할 수 있습니다.

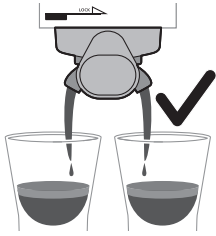


- 흰색 실선으로 표시되는 최적 범위는 추출을 위한 최적 압력 범위를 나타냅니다.
- 왼쪽의 점선으로 표시되는 범위는 추출 부족을 나타냅니다.
- 오른쪽의 점선으로 표시되는 범위는 과도 추출을 나타냅니다.

i 압력은 다양한 원두 브랜드, 로스팅 정도, 커피 원두의 신선도 등에 의해 영향을 받기 때문에 최적 압력 범위에 도달하기 위해서는 다양한 굵기 정도와 분쇄 커피의 양, 탬핑 압력 등으로 테스트해 보는 것이 필요할 수 있습니다.

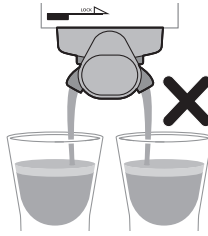
i 다른 종류의 커피 원두를 사용할 때마다 압력계 상태를 보고 분쇄 변수를 다시 조정하는 것이 좋습니다.

최적 추출



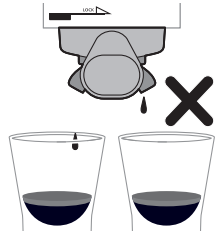
- 꾸준한 흐름
- 풍부하고 부드러운 크레마
- 균형 잡힌 풍미
- 추출 시간 20~30초

추출 부족



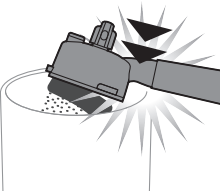
- 빠른 흐름
- 옅고 연한 색 크레마
- 신맛 나고 약한 풍미
- 추출 시간 20초 미만

과도 추출

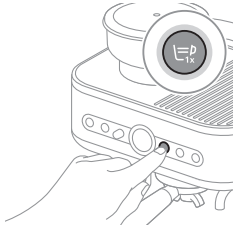


- 방울방울 흐르거나 흐름이 없음
- 진한 색의 불균일한 크레마
- 쓰거나 탄 맛
- 추출 시간 40초 초과

추출 후

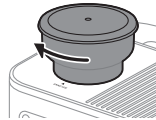
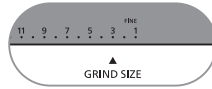


- 사용하고 난 분쇄 커피 제거:
사용하고 난 분쇄 커피는 커피 '퍽'을 형성합니다. 퍽이 젖어 있는 경우 '추출 부족' 색션을 참조하십시오.

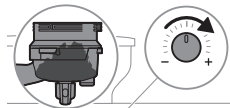


- 추출 헤드를 청소할 때는, 에스프레소 버튼을 눌러 온수가 배출되도록 해서 추출 헤드와 포트필터, 필터 바스켓을 완전히 세척해 줍니다 (보기 '포트필터, 필터 바스켓 및 추출 헤드 세척하기').

해결책

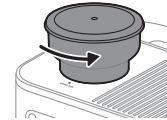
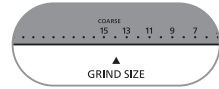


- 먼저, 굵기 정도를 (더 작은 숫자로) 조정합니다.

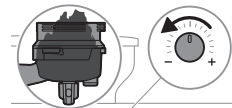


- 그런 다음 분쇄량 조절기를 사용해 분쇄 커피량을 늘립니다.

해결책



- 먼저, 굵기 정도를 (더 큰 숫자로) 조정합니다.



- 그런 다음 분쇄량 조절기를 사용해 분쇄 커피량을 줄입니다.

기본 커피량 맞춤 설정하기

- 1 탭핑한 분쇄 커피가 들어 있는 포트필터를 분쇄 헤드 안에 끼워넣습니다.
- 2 맞춤 설정하려는 음료의 버튼을 길게 누릅니다. 3초간 누르면 커피 머신이 맞춤 설정 모드로 들어가면서 알림음이 들립니다.

- 3 원하는 양만큼 컵이 채워지면 버튼에서 손을 땁니다. 커피 머신에서 알림음이 한 번 들리면 설정이 완료된 것입니다.
- 4 음료의 양을 프로그래밍해 두면 커피 머신은 이 음료를 다시 선택할 때마다 새로 설정된 양만큼 배출합니다.

i 원하는 양만큼 추출하려면 아메리카노 버튼을 길게 누릅니다. 원하는 커피량에 도달하면 손을 땁니다. 물의 양을 조절하려면 이 과정을 반복합니다.

i 에스프레소와 더블 에스프레소의 최소량은 각각 20ml와 40ml입니다.

i 에스프레소와 더블 에스프레소의 최대량은 각각 70ml와 120ml입니다.

i 아메리카노의 경우 커피 최소량과 최대량은 각각 20ml와 70ml입니다. 온수의 경우 최소량과 최대량은 각각 50ml와 200ml입니다.

커피 온도 맞춤 설정하기

커피 추출 온도를 조절할 수 있습니다. 따뜻한 커피, 중간 뜨거운 커피, 뜨거운 커피 등 세 가지 설정 중에서 선택할 수 있습니다. 커피 추출 온도가 높을수록 커피의 쓴맛이 증가하고 산미가 감소합니다. 커피 추출 온도가 낮을수록 커피의 쓴맛은 줄어들고 산미는 높아집니다.

- 1 커피 머신의 전원을 끕니다.
- 2 켜기/끄기 버튼과 에스프레소 버튼을 동시에 3초간 누릅니다. 커피 머신에서 신호음이 들립니다.
- 3 아래 버튼 중 하나를 눌러 커피 추출 온도 설정을 원하는 수준으로 조정합니다.
 - 따뜻한 커피로 설정을 조정하려면 에스프레소 버튼을 누릅니다.
 - 중간 뜨거운 커피로 설정을 조정하려면 더블 에스프레소 버튼을 누릅니다.
 - 뜨거운 커피로 설정을 조정하려면 아메리카노 버튼을 누릅니다.

원하는 커피 온도가 선택되었다면 켜기/끄기 버튼을 눌러 적용합니다.

직접 커피 머신의 전원을 끄지 않을 경우 30분 후 자동으로 꺼집니다.

물 경도 설정하기

- 1 커피 머신의 전원을 끕니다.
- 2 켜기/끄기 버튼과 아메리카노 버튼을 동시에 3초간 누릅니다. 석회질 제거 버튼 표시등과 켜기/끄기 버튼 표시등이 깜박입니다.

기본 설정은 경수이기 때문에 아메리카노 버튼 표시등이 켜집니다.

- 중간 수질로 설정을 조정하려면 더블 에스프레소 버튼을 누릅니다.
- 연수로 설정을 조정하려면 에스프레소 버튼을 누릅니다.

일단 원하는 물 경도를 선택했다면 켜기/끄기 버튼을 눌러 적용합니다.

A 현지에서 공급되는 상수도의 물 경도를 확인하려면 가까운 판매처, 또는 필립스 웹사이트를 통해 온라인으로 필립스 물 경도 테스트 키트를 구입해 사용하시면 됩니다.

기본 설정으로 양 초기화하기

- 에스프레소 초기화: 머신 전원을 켜 다음, 켜기/끄기 버튼과 에스프레소 버튼을 동시에 3초간 누릅니다. 그러면 '삐' 하는 알림음이 세 번 들리고 켜기/끄기 버튼과 에스프레소 버튼이 3회 깜박입니다.
- 더블 에스프레소 초기화: 머신 전원을 켜 다음, 켜기/끄기 버튼과 더블 에스프레소 버튼을 동시에 3초간 누릅니다. 그러면 '삐' 하는 알림음이 세 번 들리고 켜기/끄기 버튼과 더블 에스프레소 버튼이 3회 깜박입니다.
- 아메리카노 초기화: 머신 전원을 켜 다음, 켜기/끄기 버튼과 아메리카노 버튼을 동시에 3초간 누릅니다. 그러면 '삐' 하는 알림음이 세 번 들리고 켜기/끄기 버튼과 아메리카노 버튼이 3회 깜박입니다.

세 가지 초기화가 모두 끝나면 머신이 대기 모드로 들어갑니다.

우유 거품 만들기

🔥 좋은 거품 품질을 위해서는 항상 냉장고에서 바로 꺼낸 우유를 사용하십시오.

- 1 카푸치노를 만들려면 우유 용기에 우유를 약 1/4(100ml), 라테 마키아토를 만들 때는 우유를 약 1/3(150ml) 가량 채웁니다 (그림 27).
- 2 스팀봉의 끝이 우유 표면에서 3cm 아래 지점에 있고 우유 용기가 기울어져 있도록 합니다 (그림 28).
- 3 온수/스팀량 조절기를 스팀 아이콘으로 돌립니다 (그림 29).
 - 스팀봉에서 스팀이 배출되기 시작합니다.

⚠️ 최적의 거품을 만들려면 우유 용기를 흔들거나 우유 용기를 똑바로 세우지 마십시오 (그림 30).

- 4 우유 용기 안의 우유 거품이 필요한 양과 온도에 도달하면 온수/스팀량 조절기를 끄기 위치로 돌려 우유 거품 내기를 중지합니다 (그림 10).

⚠️ 작업 중에는 스팀봉이 매우 뜨거워질 수 있습니다. 먼저 식힌 다음에 만지도록 하십시오.

⚠️ 스팀봉은 위생을 위해 또한 우유 찌꺼기가 쌓이지 않도록 사용 후에는 항상 젖은 천으로 닦아주십시오.

온수 만들기

- 1 스팀봉 아래에 컵을 놓습니다.
- 2 조절기를 온수 위치로 돌려 온수를 컵니다. 그러면 스팀/온수 표시등에 불이 들어옵니다.
- 3 온수 흐름을 멈추려면 스팀/온수량 조절기를 끄기 위치로 돌립니다.

i 작업 중에는 스팀봉이 매우 뜨거워질 수 있습니다. 먼저 식힌 다음에 만지도록 하십시오.

석회질 제거

석회질 제거 표시등이 켜지면 커피 머신의 석회질을 제거해야 할 때가 된 것입니다.

황산, 염산, 아미노술폰산, 또는 아세트산(식초) 성분의 석회질 제거제는 절대 사용해서는 안 됩니다. 커피 머신의 물배관을 손상시키고 석회질이 완전히 제거하지 못할 수 있습니다.

석회질 제거제는 커피 머신에 들어 있지 않습니다. 필립스 석회질 제거제는 가까운 판매처나 온라인스토어(www.philips.com/coffee-care)에서 구입하실 수 있습니다.

석회질 제거 작업은 석회질 제거 사이클 1회(약 4분)와 헹굼 사이클 1회(약 3분)로 구성되어 있습니다.

석회질 제거 과정

- 1 커피 머신의 전원을 켭니다.
- 2 물받이를 분리하여 비운 다음 다시 끼워넣습니다.
- 3 물탱크를 분리해 그 안에 든 물을 비웁니다.
- 4 필립스 석회질 제거제(CA6700)를 물탱크 안에 부어 넣고 석회질 제거 높이(물탱크의 석회질 제거 아이콘이 있는 곳)까지 물을 채웁니다.
- 5 물탱크를 다시 넣고, 추출 헤드와 스팀봉 아래에 물을 받을 큰 보울(1.2L 이상)을 하나 놓습니다 (그림 31).
- 6 에스프레소 버튼과 더블 에스프레소 버튼을 동시에 3초간 눌러 석회질 제거 작업을 시작합니다. 신호음이 나면서 작업 시작을 알려줍니다.
- 7 머신이 석회질 제거제를 배출하도록 돕니다. 제거 작업이 완료되면 머신의 전원이 자동으로 꺼집니다.
- 8 물탱크를 분리해 깨끗한 물로 헹구서 남아 있는 석회질 제거 용액을 모두 깨끗이 제거합니다.
- 9 물탱크를 Max 표시까지 깨끗한 물로 다시 채웁니다.
- 10 다시 추출 헤드와 스팀봉 아래에 물을 받을 큰 보울을 다시 놓습니다.
- 11 커기/끄기 버튼을 누릅니다. 에스프레소 버튼 표시등에 불이 들어옵니다.

12 에스프레소 버튼을 눌러 머신에서 물이 배출되도록 합니다.

13 배출이 완전히 끝나고 석회질 제거 작업이 완료되면 머신은 자동으로 추출 준비 완료 상태가 됩니다.

자동 절전 모드

커피 머신을 30분간 작동하지 않으면 자동으로 절전 모드로 들어가면서 표시등이 모두 꺼집니다.

머신을 다시 사용하려면 켜기/끄기 버튼을 눌러 재시작하면 됩니다.

i 전원이 켜진 상태에서 켜기/끄기 버튼을 눌러서 전원을 끌 수도 있습니다.

세척 및 유지관리

주기적으로 세척하고 유지보수 작업을 해주면 커피 머신을 최적 상태로 유지하고 오랫동안 맛있는 커피를 만들 수 있습니다.

커피 머신의 분리 가능한 구성품을 세척하는 시점과 방법에 관한 자세한 사항은 아래 표를 참조하십시오.

구성품	세척 시기	세척 방법
포터필터, 필터 바스켓 및 추출 헤드	사용 후 매번.	포터필터와 필터 바스켓의 내부와 외부를 깨끗이 헹굽니다 (보기 '포터필터, 필터 바스켓 및 추출 헤드 세척하기').
필터 용기	필터 바스켓의 구멍이 막혔을 때.	청소용 핀의 얇은 쪽 끝을 사용해 구멍에서 잔류물을 제거합니다 (보기 '포터필터 또는 필터 바스켓이 막혔을 때 청소하기').
스팀봉	사용 후 매번.	젖은 천으로 스팀봉을 닦은 다음 내용물을 제거합니다 (보기 '매번 사용 후 스팀봉 세척하기').
스팀봉	막혔을 때.	청소용 핀의 두꺼운 쪽 끝을 사용해 온수/스팀봉의 구멍에서 잔류물을 제거합니다 (보기 '스팀봉 막혔을 때 세척하기').
커피 머신 표면	매주.	매주 젖은 천을 사용해 커피 머신의 앞면에 생긴 커피 얼룩과 커피 잔류물을 닦아줍니다. 쇠수세미나 냄비 수세미 같은 마모성 소재는 도색이 벗겨질 수 있으니 사용하지 마십시오.
분쇄기 및 분쇄 커피 추출구	2주마다.	청소용 브러시로 분쇄기와 분쇄 커피 배출구를 청소합니다 (보기 '커피 그라인더 및 분쇄 커피 배출구 세척').
물받이	물받이를 매일, 또는 빨간색 '물받이 가득 참' 표시등이 켜지면 물받이를 비웁니다. 물받이는 매주 청소합니다.	물받이를 분리한 다음 세제를 소량 사용해 세척한 후 흐르는 물에 헹굽니다. 식기세척기를 사용해 세척해도 됩니다.
물탱크	매주.	매주 흐르는 물로 물탱크를 헹굽니다.

포터필터, 필터 바스켓 및 추출 헤드 세척하기

매번 사용 후 포터필터와 필터 바스켓 세척하기

- 에스프레소 버튼을 눌러 추출 헤드, 포터필터 및 필터 바스켓의 내부와 외부를 온수로 깨끗이 헹굽니다. 이렇게 하면 잔류물과 커피 기름기가 모두 제거됩니다.

- 포트필터와 필터 바스켓은 흐르는 물로 내부와 외부를 깨끗이 씻어주어도 됩니다.
- 필터 바스켓과 포트필터는 완전히 말린 후 다시 끼워줍니다.

i 포트필터는 식기세척기에서 세척할 경우 손상될 수 있으니 식기세척기에 넣어 세척하지 마십시오.

포트필터 또는 필터 바스켓이 막혔을 때 청소하기

- 1 필터 바스켓이 막힌 경우 청소용 핀 (그림 32)의 얇은 쪽 끝을 사용해 구멍에서 잔류물을 제거해 줍니다 (그림 33).
- 2 커피 배출구와 포트필터 구멍의 잔류물도 청소용 핀을 사용해 제거하면 됩니다.

스팀봉 세척하기

매번 사용 후 스팀봉 세척하기

스팀봉은 우유 잔류물이 쌓이지 않도록 사용 후 매번 깨끗이 세척해줍니다.

- 1 매번 사용 후 즉시 젖은 천으로 스팀 튜브를 닦아줍니다.
- 2 5~10초간 스팀 기능을 작동시켜 우유 잔류물을 모두 배출시킵니다.
 - 스팀봉을 깨끗이 청소하지 않으면 우유 맛에 영향을 줄 수 있습니다.

스팀봉 막혔을 때 세척하기

스팀봉 끝에 있는 구멍 중 어느 하나라도 막힌 경우 아래 방법에 따라 막힌 부분을 제거해 주십시오.

- 1 커피 머신의 전원을 끕니다.
- 2 청소용 핀의 두꺼운 쪽 끝을 사용해 스팀봉의 구멍에서 잔류물을 제거합니다 (그림 34).

커피 그라인더 및 분쇄 커피 배출구 세척

커피 그라인더와 분쇄 커피 배출구는 2주에 한 번씩 청소해 분쇄 커피가 배출구를 막거나 분쇄에 영향을 주지 않도록 하십시오. 세척 작업을 시작하기 전에 반드시 원두 컨테이너가 비어 있는지 확인하세요. 분쇄 기능을 작동시켰을 때 커피 그라인더가 정상적으로 회전하고 분쇄 커피 배출구에서 분쇄 커피가 전혀 나오지 않는지 확인합니다.

- 1 원두 컨테이너가 비어 있는지 확인합니다.
- 2 원두 컨테이너를 시계 반대 방향으로 돌려 커피 머신에서 분리합니다 (그림 35).
- 3 상단 분쇄 휠 (그림 36)을 분리한 다음 청소용 브러시로 내장형 분쇄 휠을 청소합니다 (그림 37). 커피 그라인더 청소용 브러시로 커피 그라인더 내부와 분쇄 커피 추출구를 청소합니다 (그림 38).
- 4 커피 그라인더 내부 휠 (그림 39)과 원두 컨테이너를 다시 제자리에 넣습니다 (그림 4).
- 5 포트필터를 삽입한 상태에서 분쇄 기능을 작동시킵니다. 커피 원두가 들어 있지 않은 상태에서 머신을 작동시키면 분쇄실에 남아 있는 가루 잔류물을 완전히 제거할 수 있습니다. 청소가 완료되었습니다.

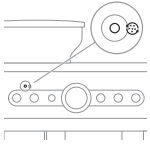
i 커피 그라인더 내부는 물로 행구지 마십시오.

i 그래도 가루 잔류물이 남아 있는 경우 5번 단계를 반복 실시합니다.

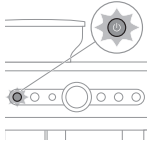
i 원두는 분리했을 때 원두 컨테이너의 내부 구조 손상을 초래할 수 있기 때문에 청소를 시작하기 전에 반드시 원두 컨테이너가 비어 있는지 확인해야 합니다.

경고 아이콘

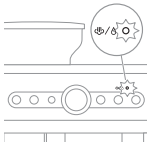
경고 아이콘 해결책



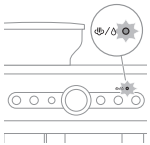
석회질 제거/청소 표시등이 켜졌을 때: 커피 머신의 석회질을 제거합니다 (보기 '석회질 제거').



커기/끼기 버튼 표시등이 깜박일 때: 커피 머신이 예열 중입니다.



스팀/온수 표시등이 흰색으로 깜박일 때: 온수/스팀 기능을 사용하기 위해 커피 머신이 예열 중입니다.



스팀/온수 표시등이 빨간색으로 깜박일 때: 커피 머신에 물이 부족하다는 뜻입니다. 가능한 원인: 1. 물탱크에 물이 부족하거나, 2. 추출 압력이 과도합니다.

문제 해결

이 장에서는 커피 머신을 사용하면서 접할 수 있는 가장 일반적인 문제를 다룹니다. 해결할 수 없는 문제가 생기는 경우 가까운 고객 서비스 센터에 문의해 주십시오. 연락처 정보는 보증서에 나와 있습니다.

문제점	원인	해결책
커피 머신이 작동되지 않습니다.	커피 머신이 전원 콘센트에 연결되어 있지 않습니다.	커피 머신을 플러그를 콘센트에 연결합니다.
커피 머신이 새는 것 같습니다.	물받이가 가득 차서 물이 넘치는 것이 새는 것 처럼 보입니다.	물받이를 비우십시오.
	물탱크 위치가 올바르지 않습니다.	물탱크를 다시 넣은 다음 커피 머신 안으로 눌러 끼웁니다 (보기 '1. 원두 컨테이너 설치 및 물탱크 채우기').
	물탱크가 완전히 삽입되지 않아서 커피 머신 안으로 공기가 유입되고 있습니다.	물탱크를 분리했다가 다시 삽입해 확실하게 밀어 넣어서 올바른 위치에 들어가도록 합니다 (보기 '1. 원두 컨테이너 설치 및 물탱크 채우기').
	커피 머신이 평평한 표면에 놓여 있지 않습니다.	물받이에 담긴 액체가 넘쳐 흐르지 않도록 커피 머신을 평평한 표면에 놓습니다.

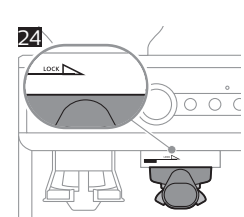
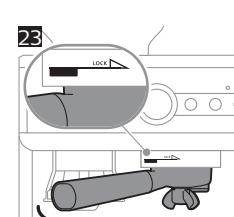
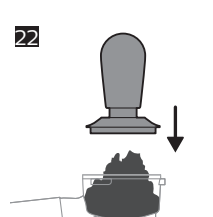
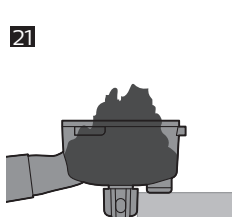
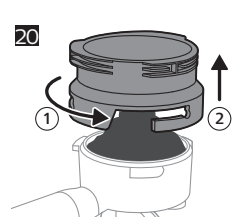
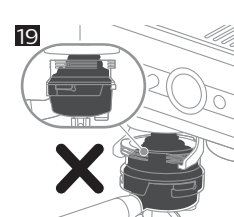
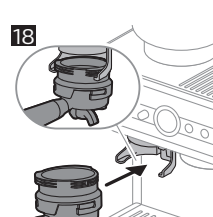
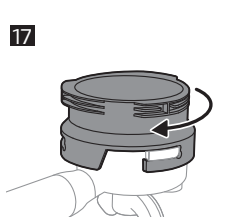
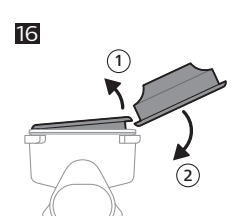
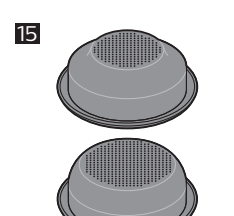
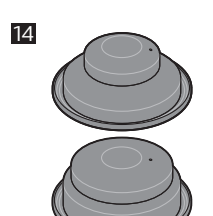
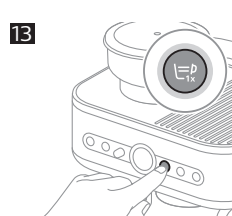
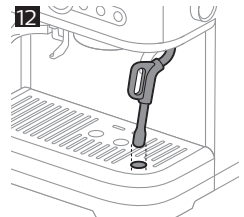
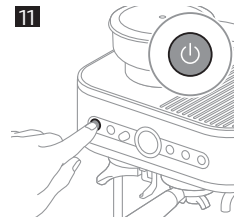
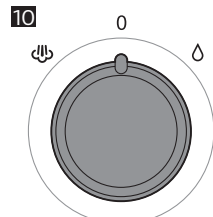
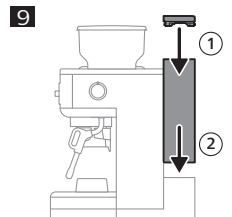
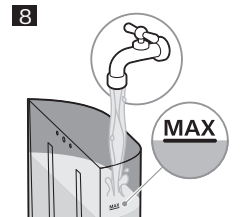
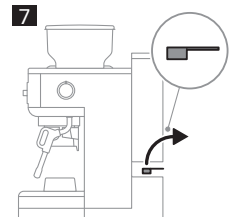
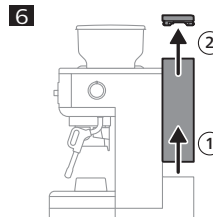
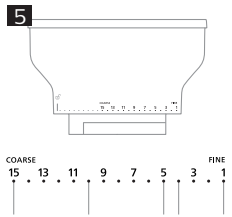
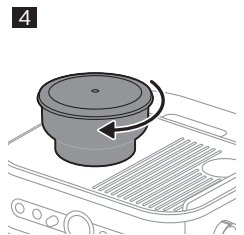
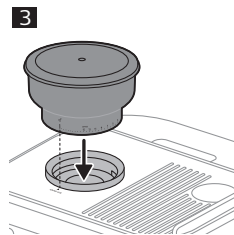
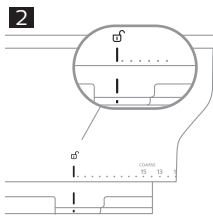
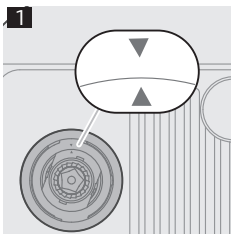
문제점	원인	해결책
커피 머신을 작동시켰을 때, 또는 추출 중에 스팀이 나오거나 쇠쇠거리는 소리나 덜컹거리는 소리가 납니다.	이는 일반적인 현상입니다. 압력 배출 밸브가 정상적으로 작동할 때 그런 소리가 납니다.	
커피 머신에서 심한 소음이 나고 커피가 추출되지 않습니다.	물탱크에 물이 없습니다.	물탱크에 물을 채우십시오.
	물탱크가 완전히 삽입되지 않아서 커피 머신 안으로 공기가 유입되고 있습니다. 물탱크 하단의 밀봉 고리를 제거하지 않았습니다.	물탱크를 분리했다가 다시 삽입해 확실하게 밀어 넣어서 올바른 위치에 들어가도록 합니다 (보기 '1. 원두 컨테이너 설치 및 물탱크 채우기'). 커피 머신에는 물 루프를 보호하는 기능을 하는 밀봉 링이 들어 있습니다. 처음 사용하기 전에 밀봉 링을 제거하십시오.
커피가 너무 차갑습니다.	잔이 차가우면 음료의 온도가 내려갑니다.	잔을 온수로 헹구 따뜻하게 예열해 주세요.
	우유를 추가하면 음료의 온도가 내려갑니다.	따뜻한 우유든 찬 우유든 우유를 넣으면 커피의 온도가 내려갑니다. 잔을 온수로 헹구 따뜻하게 예열해 주세요.
	커피 머신의 온도가 적절하게 설정되어 있지 않습니다.	커피 머신의 온도 설정을 확인하고 가장 높은 수준으로 설정하세요 (보기 '커피 온도 맞춤 설정하기').
커피가 너무 연합니다.	그라인더의 굵기가 높은 굵기로 설정되어 있습니다.	굵기 수준을 더 작은 숫자로 설정합니다 (보기 '커피 그라인더 설정'). 음료를 1~2잔 정도 추출해야 맛의 차이가 느껴집니다.
	분쇄 커피의 양이 충분치 않습니다.	분쇄량 조절기를 사용해 분쇄 커피량을 늘립니다.
우유에 거품이 생기지 않습니다.	사용한 우유가 거품 내기에 적합하지 않습니다.	거품의 양과 질은 우유 종류에 따라 달라집니다. 좋은 거품이 잘 나게 하려면 저지방 우유, 전유, 또는 무유당 우유를 사용하세요.
	스팀봉이 막혔습니다.	스팀봉을 청소합니다 (보기 '스팀봉 막혔을 때 세척하기').
	스팀봉이 우유 용기 안으로 너무 깊이 들어갔습니다.	스팀봉이 우유에 잠기는 깊이를 조절해 주세요 (보기 '우유 거품 만들기').
커피가 배출되지 않거나 느린 속도로 배출됩니다.	분쇄기의 굵기가 낮은 굵기로 설정되어 있습니다.	굵기 수준을 더 큰 숫자로 설정합니다 (보기 '커피 그라인더 설정'). 이렇게 하면 커피 맛에 영향을 줄 수 있다는 사실을 염두에 두세요.
	필터 바스켓 안에 분쇄 커피가 너무 많습니다.	분쇄량 조절기를 사용해 필터 바스켓 안의 분쇄 커피량을 줄여줍니다.
	적합하지 않은 필터 바스켓을 사용하고 있습니다.	이 커피 머신에 적합한 필터 바스켓을 사용하세요.

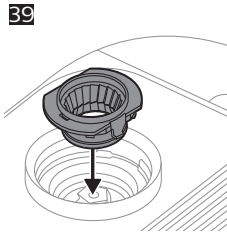
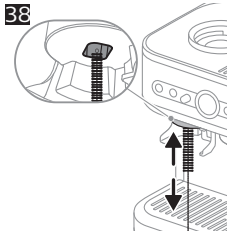
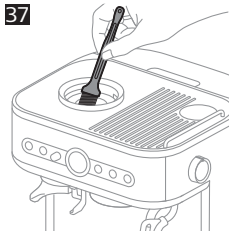
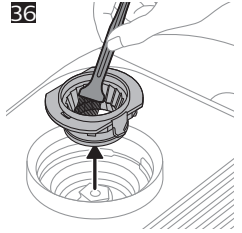
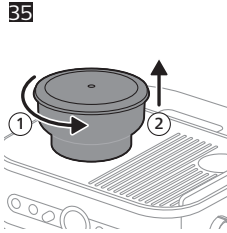
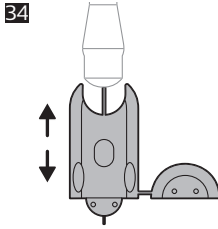
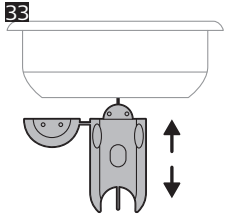
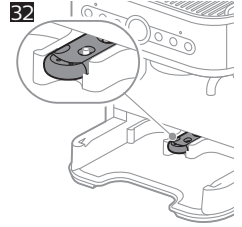
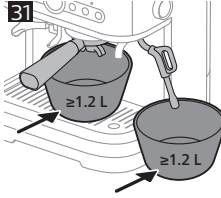
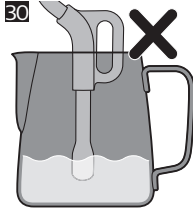
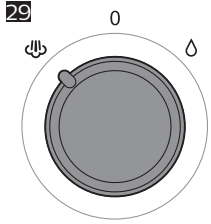
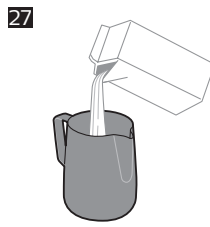
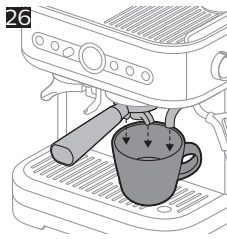
문제점	원인	해결책
	포터필터 안의 필터 바스켓이 막혔습니다.	다른 필터 바스켓을 사용해 테스트해 보세요. 필터 바스켓이 정상적으로 작동하는 경우 원래 필터 바스켓이 막혔고 청소가 필요하다는 것을 알 수 있습니다 (보기 '포터필터, 필터 바스켓 및 추출 헤드 세척하기').
	포터필터의 커피 추출구가 막혔습니다.	청소용 핀의 얇은 쪽 끝을 사용해 커피 배출구와 포터필터의 구멍에서 잔류물을 제거해도 됩니다 (보기 '에스프레소 추출하기').
포터필터 가장자리를 따라 커피가 흘러나옵니다.	포터필터가 추출 헤드에 확실히 끼워지지 않았습니니다.	포터필터를 추출 헤드에 확실히 고정시킵니다.
	포터필터의 상단 가장자리가 더러워졌습니다.	분쇄 후에는 포터필터 가장자리에서 커피 잔류물을 제거하세요.
	필터 바스켓이 제대로 삽입되지 않았습니니다.	필터 바스켓을 올바르게 삽입하세요. 가장자리가 추출 손잡이 가장자리 너머로 튀어나오지 않도록 합니다.
	추출 헤드의 포터필터 브래킷에 커피 찌꺼기가 남아 있습니다.	청소용 브러시로 분쇄 포터필터 브래킷을 청소합니다.
	필터 바스켓 안에 분쇄 커피가 너무 많습니다.	분쇄량 조절기를 사용해 필터 바스켓 안의 분쇄 커피량을 줄입니다.
분쇄할 때 나오는 분쇄 커피량이 점점 줄어듭니다.	분쇄 커피 추출구가 막혔습니니다.	분쇄기와 분쇄 커피 추출구를 청소합니다 (보기 '커피 그라인더 및 분쇄 커피 배출구 세척').
분쇄 중에 분쇄 커피가 됩니다.	분말 고리를 사용하지 않았습니니다.	분쇄를 시작하기 전에 파우더링을 끼웁니다.
	분쇄가 너무 과도합니다.	분쇄가 자동으로 끝나기 전에 분쇄기 버튼을 눌렀다 놓는 방법으로 분쇄를 중지시켜서 분쇄 커피량을 줄여줍니다.
포터필터가 정상적으로 들어가지 않습니다.	포터필터를 추출 헤드에 확실히 끼우지 않았습니니다.	포터필터를 끼웁니다 (보기 '에스프레소 추출하기').
	포터필터를 가장 왼쪽의 삽입 위치로부터 회전시켜 조이지 않았습니니다.	포터필터를 끼웁니다 (보기 '에스프레소 추출하기').
분쇄 커피량이 달라집니다.	커피 분쇄도 설정이 변경되었습니다.	이는 일반적인 현상입니다. 분쇄도가 변경된 경우 분쇄 커피량이 달라질 수 있습니다.
	다른 종류의 원두를 사용하고 있습니다.	이는 일반적인 현상입니다. 원두의 로스팅정도가 다르거나 브랜드가 다르면 분쇄도 설정이 같아도 분쇄 커피량이 달라집니다.
	신선도가 다른 원두를 사용하고 있습니다.	이는 일반적인 현상입니다. 원두의 저장 기간이 다르면 분쇄도 설정이 같아도 분쇄 커피량이 달라집니다.

기술 사양

제조업체는 제품의 기술 사양을 개선할 권한이 있습니다. 사전 설정된 모든 수량은 대략적인 수치입니다.

설명	값
크기(H x W x D)	410 x 320 x 335mm
포장 제외 중량	8.0kg
포장 포함 중량	13.5kg
전원 코드 길이	1m
전원 플러그 타입	타입 B
전력 등급	/
대기 전력	< 0.5w







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.

PHILIPS 和 Philips 盾徽是 Koninklijke Philips N.V. 的注册商标且经许可使用。
本产品由 Versuni Holding B.V. 负责生产并销售，且 Versuni Holding B.V. 是本产品的担保方。



642001008191

www.philips.com/coffee-care



>75% recycled paper