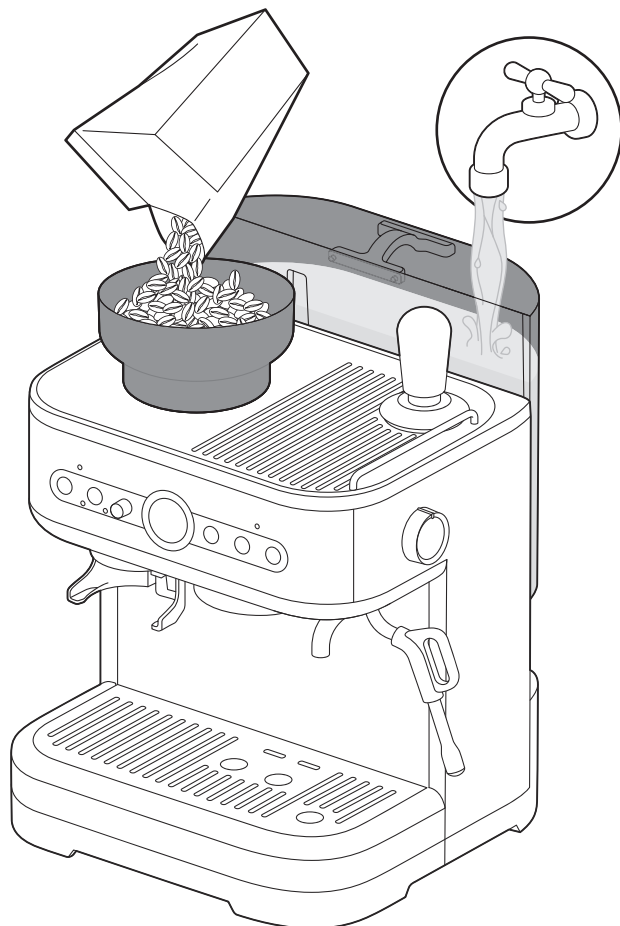


PHILIPS

Semi-automatic
espresso machine



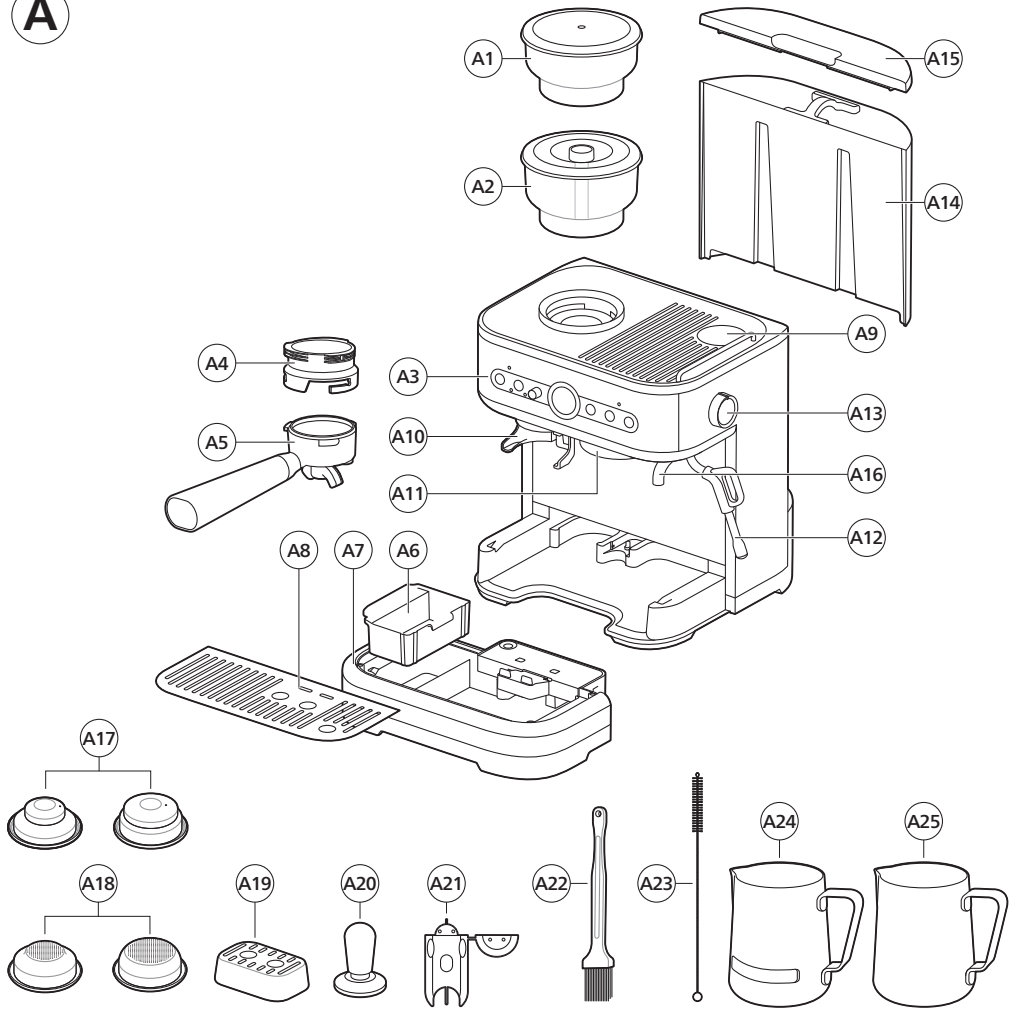
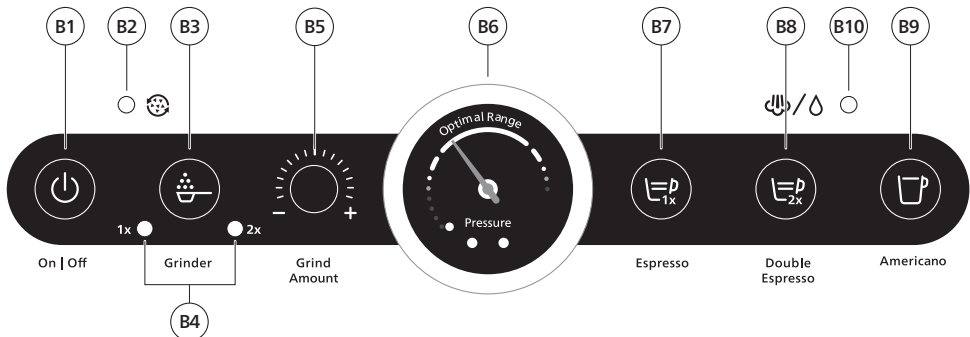
EN USER MANUAL
DA BRUGERVEJLEDNING
DE BENUTZERHANDBUCH
ES MANUAL DEL USUARIO
FR MODE D'EMPLOI
IT MANUALE UTENTE
NL GEBRUIKSAANWIJZING
NO BRUKERHÅNDBOK
PT MANUAL DO UTILIZADOR

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



www.home.id



A**B**

English	5
Dansk	20
Deutsch	35
Español	52
Français	69
Italiano	86
Nederlands	103
Norsk	119
Português	134
Suomi	150
Svenska	165
Türkçe	180
Ελληνικά	195
עברית	214

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	16
Troubleshooting	16
Technical specifications	19

Machine overview (Fig. A)

i Some of the accessories are for specific types only.

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	Dual walled filter basket (single or double cup)	A22	Cleaning brush
A18	Single walled filter basket (single or double cup)	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.

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.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 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 to the maximum level indicated 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 Place a bowl under the hot water/steam wand and the brewing head (Fig. 30).
 - 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.

⚠ 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

- 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.

Grinding beans

- 1 Select a single or dual walled filter basket for single or double cup and install it into the portafilter.
 - 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. 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.

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.

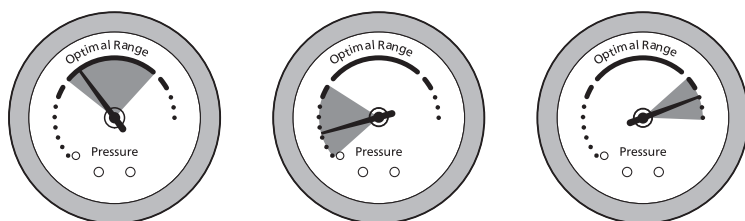
- 1 Switch on the machine and wait until it is ready for use.
- 2 Place the preferred filter basket into the portafilter.
- 3 Grind coffee beans with the machine.

- 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. 22). Then, rotate the portafilter counterclockwise to the center to lock it (Fig. 23).
- 6 Place a large cup under the spout openings of the portafilter and the hot water spout (Fig. 25).
- 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

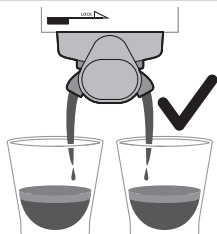
Pressure is an important factor for brewing espresso. The pressure gauge indicates the pressure and helps to monitor the optimal extraction of your espresso shots.



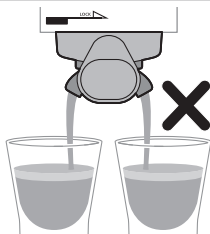
- The optimal range marked by the solid white line represents the best pressures for extraction.
- The range marked by the dotted line on the left represents under-extraction.
- The range marked by the dotted line on the right represents over-extraction.

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.

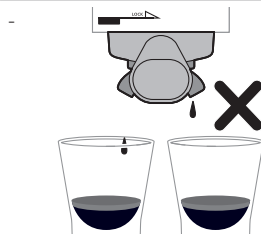
i It is recommended to re-adjust the grind parameters based on the pressure gauge status each time you use different type of coffee beans.

Optimal extraction

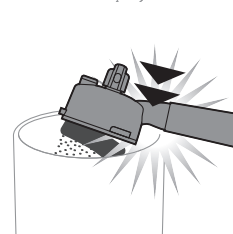
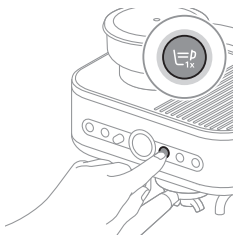
- Steady flow
- Rich and velvety crema
- Balanced flavor
- 20-30 seconds of brewing time

Under-extraction

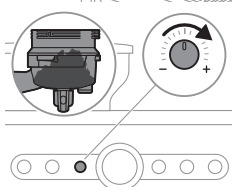
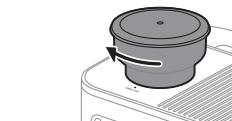
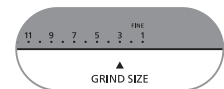
- Fast flow
- Thin and pale crema
- Sour and weak flavor
- Less than 20 seconds of brewing time

Over-extraction

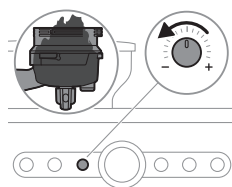
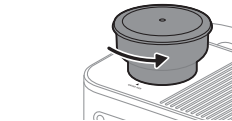
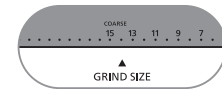
- Dripping or no flow
- Dark and uneven crema
- Bitter or burnt taste
- More than 40 seconds of brewing time

After extraction

- To clean the brewing head, press the Espresso button to release hot water (see 'Cleaning the portafilter, filter basket and brewing head').
- To remove used grinds, used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under-extraction' section.

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. 26).
- 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. 27).
- 3 Turn the hot water/steam knob to the steam icon (Fig. 28).
 - 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. 29).


- 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. 30).
- 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 hot water/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 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. 31) to clear residue from the holes (Fig. 32).
- 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. 33).

Cleaning the hot water/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 hot water/steam wand in the jug.
- 4 Let the hot water/steam wand soak in the jug for 20 minutes.
- 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 hot water/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 hot water/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.

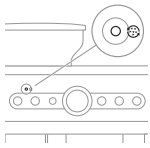
i If there is still powder residue, repeat step 5.

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.

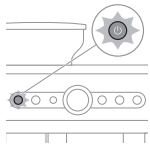
Warning icons

Warning icon

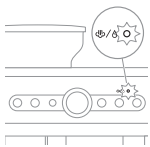
Solution



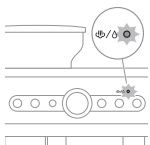
The descaling/cleaning indicator is on: Descale the coffee machine (see 'Descaling').



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



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.

Problem	Cause	Solution
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.
	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.

Problem	Cause	Solution
	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').
	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.

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.
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)	20
Kontrolpanel (fig. B)	21
Introduktion	21
Før første brug	21
Sådan laver du kaffe	22
Sådan laver du mælkeskum	27
Sådan laver du varmt vand	27
Afkalkning	27
Automatisk dvaletilstand	28
Rengøring og vedligeholdelse	28
Advarselsikoner	31
Fejlfinding	31
Tekniske specifikationer	34

Oversigt over maskinen (fig. A)

i Noget af tilbehøret er kun til bestemte typer.

A1	Beholder til kaffebønner	A9	Stamperåbning
A2	Dobbelt beholder til kaffebønner	A10	Modtagerbeslag til formalet kaffe (kværnposition)
A3	Kontrolpanel	A11	Bryggehoved
A4	Pulverring	A12	Dampdyse
A5	Portafilter	A13	Damp-/varmtvandsknap
A6	Adskiller til formalet pulver	A14	Vandtank
A7	Drypbakke	A15	Vandtankens låg
A8	Rist til drypbakke	A16	Varmtvandsrør

Tilbehør

A17	Filterkurv med dobbelt væg (enkelt eller dobbelt kop)	A22	Rensbørste
A18	Filterkurv med enkelt væg (enkelt eller dobbelt kop)	A23	Rensbørste til kværn
A19	Espressobakke	A24	Mælkekande med temperaturstrimmel
A20	Kalibreret stamper	A25	Mælkekande
A21	Rengøringsstift		

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 www.philips.com/coffee-care.

i Der findes flere forskellige udgaver af denne semiautomatiske espressomaskine, som alle har forskellige funktioner. Hver udgave har sit eget typenummer. Du kan finde typenummeret på dataskiltet, som 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

- 1 Kontrollér og sørg for, at de to pile på kværnen står ud for hinanden (fig. 1).
- 2 Kontrollér og sørg for, at de to "I"-mærker på bunden af beholderen til bønner står ud for hinanden (fig. 2).
- 3 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).
- 4 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.

- 5 Åbn vandtankens låg, tag fat i det øverste håndtag på vandtanken og løft det lodret opad for at fjerne det (fig. 6).
- 6 Fjern den gule forseglingsstrimmel fra bunden af vandtanken (fig. 7).
- 7 Fyld vandtanken med rent vand til maksimummarkeringen på vandtanken (fig. 8).
- 8 Tag fat i det øverste håndtag, og sæt vandtanken lodret tilbage i maskinen. Luk låget (fig. 9) til vandtanken.

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 varmtvands-/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. 30).
- 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.

⚠ Under skylningen kan varmtvands-/dampdysen og portafilteret blive varme. Lad dem køle af først for at undgå forbrændinger.

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 af filterkurv

- 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.

Formaling af bønner

- 1 Vælg en filterkurv med enkelt eller dobbelt væg til enkelt eller dobbelt kop, og monter den i portafilteret.
 - Når filterkurven udskiftes, kan du nemt vippe den monterede filterkurv af med kanten af den anden filterkurv (fig. 15).
- 2 Sæt pulveringen på portafilteret (fig. 16).
- 3 Juster portafilteret med kværnbeslaget, og skub det vandret (fig. 17) ind.

- Brug knappen til formalingsmængde, hvis du vil formale flere eller færre bønner
- 4 Hvis du vil bruge automatisk formaling, skal du bruge et langt tryk på kværnkappen i tre sekunder for at vælge 1x eller 2x dosis. Tryk derefter på kværnkappen igen for at starte formalingen. Hvis du vil stoppe formalingsprocessen midtvejs, skal du trykke på kværnkappen 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 (fig. 18) til formalet kaffe.

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 slisken (se 'Rengøring af kværnen og udløbet til formalet kaffe') til formalet kaffe rengøres.

Stampning

- 1 Fjern portafilteret fra kværnbeslaget.
- 2 Fjern pulverringen fra portafilteret (fig. 19).
- 3 Anbring portafilteret med den polstrede del af bunden på en bordplade for at gøre stampningen (fig. 20) nem.
- 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.

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

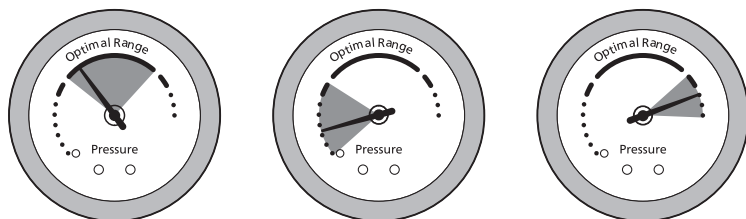
En americano laves ved at fylde varmt vand fra vandudløbet i en kop med espresso.

- 1 Tænd for maskinen, og vent, indtil den er klar til brug.
- 2 Sæt den foretrukne filterkurv i portafilteret.
- 3 Formal kaffebønnerne med maskinen.
- 4 Brug den kalibrerede stamper til at stampe den formalede kaffe.
- 5 Sæt portafilteret i bryggehovedet, og juster portafilteret med "trekant"-mærket, og sæt det op i bryggehovedet (fig. 22). Drej derefter portafilteret mod uret til midten for at låse det (fig. 23).
- 6 Anbring en stor kop under udløbsåbningerne i portafilteret og varmtvandsudløbet (fig. 25).
- 7 Tryk på Americano-knappen for at starte brygningen.
- 8 Når en kop espresso er brygget færdig, løber der varmt vand ned i koppen fra 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.

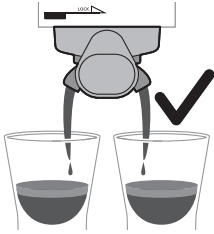


- Det optimale område, der er markeret med en ubrudt hvid linje, viser de bedste tryk til udtrækning.
- Området, der er markeret med en stiplede linje til venstre, viser at udtrækningen ikke er kraftig nok.
- Området, der er markeret med en stiplede linje til højre, viser at udtrækningen er for kraftig.

i Trykket påvirkes af forskellige typer bønner, ristningens grader, og hvor friske bønnerne er, så du skal muligvis teste forskellige formalingssgrader, mængden af formalet kaffe og stampningstrykket for at opnå det optimale trykområde.

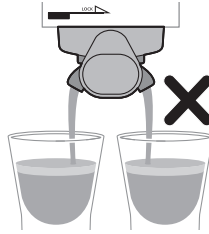
i Det anbefales at genjustere formalingssparametrene i forhold til trykmålerens visning, hver gang du skifter til en anden type kaffebønner.

Optimal udtrækning



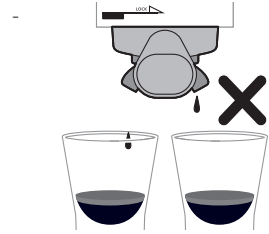
- Konstant gennemstrømning
- Kraftigt og fløjlsblødt skum
- Balanceret smag
- 20-30 sekunders brygningstid

Udtrækning, der ikke er kraftig nok



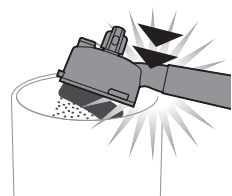
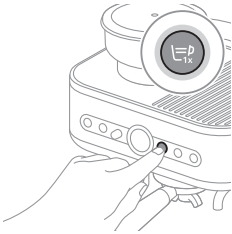
- Hurtig gennemstrømning
- Tyndt og blegt skum
- Sur og svag smag
- Mindre end 20 sekunders brygningstid

Udtrækning, der er for kraftig



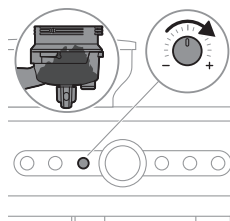
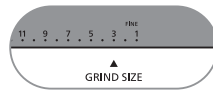
- Dryppende eller ingen gennemstrømning
- Mørkt og uens skum
- Bitter og brændt smag
- Mere end 40 sekunders brygningstid

Efter udtrækning



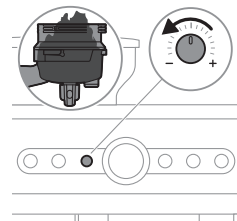
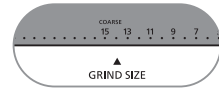
- Bryggehovedet rengøres ved at trykke på Espresso-knappen, så der løber varmt vand (se 'Rengøring af portafilteret, filterkurven og bryggehovedet') ud.
- Når brugte formalinger fjernes, vil de have form som en "kaffepuck". Se afsnittet "Udtrækning, der ikke er kraftig nok", hvis pucken er våd.

Løsning



- Først skal du justere formalingsgraden (til et lavere tal).
- Derefter skal du øge mængden af formalet kaffe vha. knappen til formalingsmængde.

Løsning



- Først skal du justere formalingsgraden (til et højere tal).
- Derefter skal du reducere mængden af formalet kaffe vha. knappen til formalingsmængde.

Tilpasning af standardmængder

- 1 Sæt portafilteret med stampet, formalet kaffe i bryggehovedet.

- 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.
- Slip knapperne, når koppen indeholder den ønskede mængde. Indstillingen er udført, når du hører et bip fra maskinen.
- 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.

- Sluk for maskinen.
- Tryk på og hold On/Off-knappen og Espresso-knappen inde i tre sekunder. Maskinen afgiver en biplyd.
- 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.

Indstilling af vandets hårdhed

- Sluk for maskinen.
- 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.

A Du kan måle din lokale vandforsynings vandhårdhed ved at købe et Philips-sæt til test af vandets hårdhed hos en nærliggende leverandør eller online via Philips-webstedet.

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.

- 1 Hæld ca. 1 dl mælk i en mælkekande til cappuccino og ca. 1,5 dl mælk til latte macchiato (fig. 26).
- 2 Sørg for at enden af dampdysen er 3 cm under mælakens overflade, og at mælkekanden holdes på skrå (fig. 27).
- 3 Drej varmtvands-/damp-knappen til damp-ikonet (fig. 28).
 - Der begynder at strømme damp ud af dampdysen.

 Du opnår den optimale skum, hvis du ikke ryster mælkekanden og ikke holder mælkekanden lodret (fig. 29).


- 4 Når mælkeskummet i mælkekanden har opnået den nødvendige mængde og temperatur, skal du dreje varmtvands-/damp-knappen til off-position, så mælken (fig. 10) ikke skummes mere.

 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.

 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 på (www.philips.com/coffee-care).

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 ($\geq 1,2$ l) under bryggehovedet og dampdysen til opsamling (fig. 30) af væsken.
- 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 varmtvands-/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.

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 (se 'Rengøring af portafilteret, filterkurven og bryggehovedet') indvendige og udvendige dele.
Filterkurv	Når hullerne i filterkurven er tilstoppede.	Brug den tynde ende af rengøringsstiften til at fjerne snavs fra hullerne (se 'Rengøring af portafilteret eller filterkurven, når de er tilstoppet').

Del	Hvor ofte skal de rengøres?	Hvordan skal de rengøres?
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 varmtvands-/dampdysen (se 'Rengøring af dampdysen, når den er tilstoppet').
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 (se 'Rengøring af kværnen og udløbet til formalet kaffe') til formalet kaffe.
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

- Tryk på Espresso-knappen for at skylle bryggehovedet, portafilteret og filterkurven grundigt indvendigt og udvendigt med varmt vand. Dette fjerner alt snavs og kaffefedt.
- Du kan skylle portafilteret og filterkurven under vandhanen for at rengøre dem grundigt indvendigt og udvendigt.
- Tør filterkurvene og portafilteret, inden du sætter dem tilbage.

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

Rengøring af portafilteret eller filterkurven, når de er tilstoppet

- 1 Når filterkurven er tilstoppet, kan den tynde ende af rengøringsstiften (fig. 31) bruges til at fjerne snavs fra hullerne (fig. 32).
- 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 lunken 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. 33).

Månedlig rengøring af varmtvands-/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 varmtvands-/dampdysen ned i kanden.
- 4 Lad varmtvands-/dampdysen trække i kanden i 20 minutter.
- 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 varmtvands-/dampdysen trække i kanden i yderligere 30 sekunder.
- 8 Gentag trin 5 til 7 yderligere to gange.
- 9 Tøm kanden, og skyl den grundigt.
- 10 Sæt den tomme kande tilbage under varmtvands-/dampdysen.
- 11 Drej varmtvands-/dampknappen til positionen med dampikonet, og kør dampfunktionen igen i 10 sekunder for at skylle eventuelle rester af rengøringsopløsningen ud.
- 12 Tøm kanden, og skyl den grundigt.
- 13 Rengør dampprøret 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 rensbørsten (fig. 36). Rengør kværnkammeret og kaffebønneslisken 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.

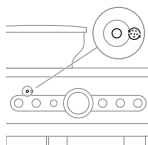
i Skyl ikke den indbyggede kværn med vand.

i Hvis der stadig findes pulverrester, gentages trin 5.

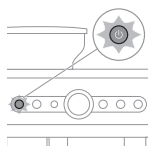
i Inden rengøringen påbegyndes, skal det sikres, at beholderen til kaffebønner er tom, da kaffebønner kan beskadige beholderens indvendige konstruktion, når du fjerner den.

Advarselsikoner

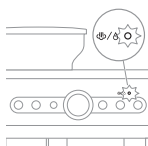
Advarselsikon **Løsning**



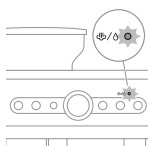
Afkalknings-/rengøringsindikatoren tændes: Afkalk kaffemaskinen (se 'Afkalkning').



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.

Problem	Årsag	Løsning
	Kaffemaskinen står ikke på en jævn overflade.	Placer kaffemaskinen på en jævn overflade, så væsken i drypbakken ikke løber over.
Der kommer damp ud eller der høres en hvæsende eller klaprende lyd, når kaffemaskinen startes eller under brygning.	Dette er normalt. Trykafslastningsventilen 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. Forseglingsringen 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 forseglingsring for at beskytte vandkredsløbet. Fjern forseglingsringen, 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.
	Formalingen er ikke tilstrækkelig.	Øg mængden vha. knappen til formalmingsmængde.
Mælken er ikke skummet.	Du har brugt en uegnet type mælk.	Skummets mængde og kvalitet varierer afhængigt af mælkens 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').

Problem	Årsag	Løsning
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.
	Der er for meget formalet kaffe i filterkurven.	Reducer mængden af formalet kaffe i filterkurven vha. knappen til formalmingsmængde.
	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 bryggehåndtagetets 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 formalmingsmængde.
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.

Problem	Årsag	Løsning
	Portafilteret spændes ikke ved at dreje det fra indføringspositionen yderst til venstre.	Monter portafilteret.
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
Strømtiktype	Type Y
Nominel effekt	220-240 V, 50-60 Hz, 1490-1750 W
Standbyforbrug	< 0,5 w

Inhalt

Geräteüberblick (Abb. A)	35
Bedienfeld (Abb. B)	36
Einführung	36
Vor dem ersten Gebrauch	36
Kaffee zubereiten	37
Milchschaum zubereiten	43
Heißes Wasser ausgeben	43
Entkalken	43
Automatischer Ruhemodus	44
Reinigung und Wartung	44
Warnsymbole	47
Fehlerbehebung	48
Technische Daten	51

Geräteüberblick (Abb. A)

i Einige Zubehörteile sind nur für bestimmte Gerätetypen bestimmt.

A1	Bohnenbehälter	A9	Tamper-Schlitz
A2	Doppelbohnenbehälter	A10	Gemahlene Kaffee aufnehmende Halterung (Mahlposition)
A3	Bedienfeld	A11	Brühkopf
A4	Kaffeepulverring	A12	Dampfdüse
A5	Siebträger	A13	Dampf-/Heißwasserdrehknopf
A6	Mahlpulverabscheider	A14	Wasserbehälter
A7	Abtropfschale	A15	Deckel des Wasserbehälters
A8	Gitter für Abtropfschale	A16	Heißwasserauslauf

Zubehör

A17	Doppelwandiger Filterkorb (eine oder zwei Tassen)	A22	Reinigungsbürste
A18	Filterkorb mit einfacher Wand (eine oder zwei Tassen)	A23	Reinigungsbürste für das Mahlwerk
A19	Espresso-Halter	A24	Milchkännchen mit Temperaturstreifen
A20	Kalibrierter Tamper	A25	Milchkännchen
A21	Reinigungsstift		

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 um sicherzustellen, dass Sie Ihre Kaffeemaschine bestmöglich nutzen, bieten wir Online-Support unter www.philips.com/coffee-care.

i Diese halbautomatische Espressomaschine gibt es in verschiedenen Ausführungen mit unterschiedlichen Funktionen. Jede Ausführung verfügt über eine eigene Typennummer. Sie finden diese Typennummer auf dem Etikett auf der Unterseite der Kaffeemaschine.

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

- 1 Stellen Sie sicher, dass die beiden Pfeile am Mahlwerk aufeinander ausgerichtet sind (Abb. 1).
- 2 Stellen Sie sicher, dass die beiden „I“-Markierungen an der Basis des Kaffeebohnenbehälters aufeinander ausgerichtet sind (Abb. 2).
- 3 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).
- 4 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.

- 5 Öffnen Sie den Deckel des Wasserbehälters, greifen Sie den oberen Griff des Wasserbehälters und nehmen Sie ihn zum Entfernen nach oben ab (Abb. 6).
- 6 Nehmen Sie den gelben Dichtungstreifen an der Unterseite des Wasserbehälters ab (Abb. 7).
- 7 Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur angegebenen Maximal-Markierung (Abb. 8).

- 8 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 Dichtungstreifen 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 Heißwasser-/Dampfdrehknopf in 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. 30).
- 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.

⚠ Während des Spülvorgangs können die Heißwasser-/Dampfdüse und der Siebträger heiß werden. Um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie sie zuerst abkühlen.

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).

Filterkorb auswählen

- 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 mahlen

- 1 Wählen Sie einen doppelwandigen Filterkorb oder einen Filterkorb mit einfacher Wand für eine oder zwei Tassen aus und setzen Sie ihn in den Siebträger ein.
 - 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. 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 gemahlene Kaffeebohnen und vermeiden Sie Verstopfungen der Ausgabeöffnung für gemahlene Kaffeebohnen (Abb. 18).

i Verschiedene Bohnen können beim automatischen Mahlen leicht unterschiedliche Mengen an gemahlener Kaffeebohnen 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 gemahlener Kaffeebohnen sichtbar verschlechtert, reinigen Sie die Mahlschütte (siehe 'Reinigen des Mahlwerks und der Ausgabeöffnung für gemahlene Kaffeebohnen').

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 gemahlene Kaffee anzudrücken.

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

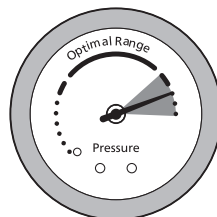
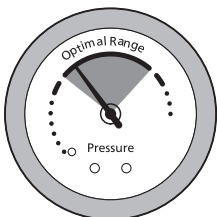
Ein Americano wird zubereitet, indem heißes Wasser aus dem Wasserauslauf über einen Schuss Espresso gegossen wird.

- 1 Schalten Sie die Maschine ein und warten Sie, bis sie betriebsbereit ist.
- 2 Setzen Sie den Filterkorb Ihrer Wahl in den Siebträger ein.
- 3 Mahlen Sie Kaffeebohnen mit der Kaffeemaschine.
- 4 Verwenden Sie den kalibrierten Tamper, um den gemahlene Kaffee anzudrücken.
- 5 Setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein, richten Sie ihn an der Dreiecksmarkierung 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).
- 6 Stellen Sie eine große Tasse unter die Auslauföffnungen des Siebträgers und den Heißwasserauslauf (Abb. 25).
- 7 Drücken Sie die Americano-Taste, um die Zubereitung zu beginnen.
- 8 Sobald der Schuss Espresso fertig gebrüht ist, fließt heißes Wasser oben aus dem Wasserauslauf, 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.



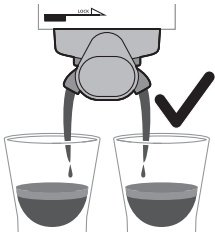
40 Deutsch

- Der durch die durchgezogene weiße Linie markierte optimale Bereich stellt den besten Druck für die Extraktion dar.
- Der durch die durchgezogene weiße Linie markierte optimale Bereich stellt den besten Druck für die Extraktion dar.
- Der durch die gepunktete Linie auf der rechten Seite markierte Bereich stellt eine Überextraktion dar.

i Der Druck wird von verschiedenen Bohnensorten, Röstgraden und der Frische der Kaffeebohnen beeinflusst, sodass Sie möglicherweise verschiedene Mahlgrade, Mengen an gemahlenem Kaffee und den Druck beim Andrücken testen müssen, um den optimalen Druckbereich zu erzielen.

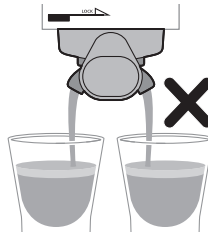
i Es wird empfohlen, die Mahlparameter jedes Mal, wenn Sie eine andere Sorte von Kaffeebohnen verwenden, auf der Grundlage des Druckmesserstatus neu anzupassen.

Optimale Extraktion



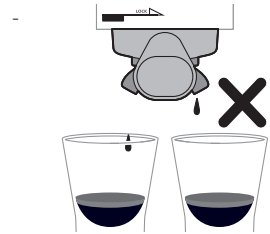
- Zuverlässiger Fluss
- Reichhaltige und samtige Crema
- Ausgewogener Geschmack
- 20–30 Sekunden Zubereitungszeit

Unterextraktion



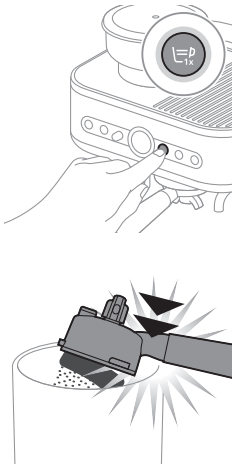
- Schneller Fluss
- Dünn und blasse Crema
- Säuerlicher und schwacher Geschmack
- Weniger als 20 Sekunden Zubereitungszeit

Überextraktion



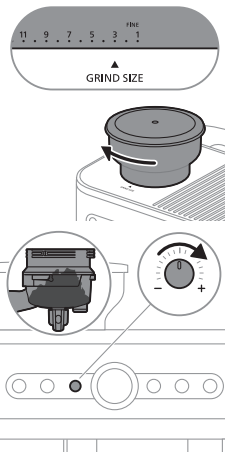
- Tropfen oder kein Fluss
- Dunkle und ungleichmäßige Crema
- Bitterer oder verbrannter Geschmack
- Mehr als 40 Sekunden Zubereitungszeit

Nach der Extraktion



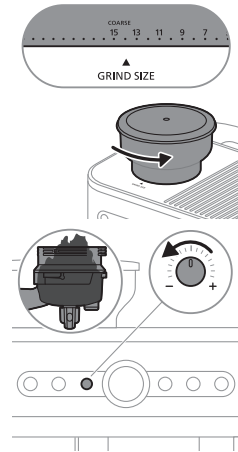
- Drücken Sie zum Reinigen des Brühkopfs die Espresso-Taste, um heißes Wasser auszugeben (siehe 'Siebträger, Filterkorb und Brühkopf reinigen').
- Der Kaffeesatz hat die Form eines Pucks. Um Kaffeesatz zu entfernen, klopfen Sie den Siebträger kräftig aus. Wenn der Kaffee puck nass ist, siehe Abschnitt „Unterextraktion“.

Lösung



- Passen Sie zunächst den Mahlgrad an (auf einen kleineren Wert).
- Erhöhen Sie dann die Menge des gemahlten Kaffees mit dem Drehknopf für die Mahlmenge.

Lösung



- Passen Sie zunächst den Mahlgrad an (auf einen höheren Wert).
- Verringern Sie dann die Menge des gemahlten Kaffees mit dem Drehknopf für die Mahlmenge.

Standardmengen anpassen

- 1 Setzen Sie den Siebträger mit angedrücktem gemahlenem Kaffee in den Brühkopf ein.

- 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.
- 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.
- 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.

- Schalten Sie die Maschine aus.
- Halten Sie den Ein-/Ausschalter und die Espresso-Taste drei Sekunden lang gedrückt. Die Kaffeemaschine gibt einen Signalton aus.
- 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.

Wasserhärte einstellen

- Schalten Sie die Maschine aus.
- 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 Doppelte 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.


A Um die Wasserhärte für Ihren örtlichen Wasserversorger zu ermitteln, können Sie das Wasserhärte-Testkit von Philips bei einem Anbieter in Ihrer Nähe oder online über die Website von Philips erwerben.

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 Doppelter Espresso-Taste gedrückt. Danach hören Sie drei Signaltöne und der Ein-/Ausschalter und die Doppelter 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.

- 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 Das Ende der Dampfdüse muss sich 3 cm unter der Milchoberfläche befinden und das Milchkännchen muss schräg gehalten werden (Abb. 27).
- 3 Drehen Sie den Heißwasser-/Dampfdrehknopf auf das Dampfsymbol (Abb. 28).
 - Die Dampfdüse beginnt, Dampf auszustoßen.

 Für ein optimales Aufschäumergebnis schütteln Sie das Milchkännchen nicht und halten es nicht aufrecht (Abb. 29).

- 4 Wenn der Milchschaum im Milchkännchen das gewünschte Volumen und die gewünschte Temperatur erreicht hat, drehen Sie den Heißwasser-/Dampfdrehknopf in die Aus-Position, um den Milchaufschäumvorgang zu beenden (Abb. 10).

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

 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.

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

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 ($\geq 1,2$ l) unter den Brühkopf und die Dampfdüse, um die Flüssigkeit aufzufangen (Abb. 30).
- 6 Starten Sie das Entkalken, indem Sie die Espresso-Taste und die Doppelter 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 Heißwasser-/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 'Reinigen des Siebträgers bzw. Filterkorbs bei Verstopfung').
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 Heißwasser-/Dampfdüse (siehe 'Reinigen der Dampfdüse bei Verstopfung').
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 Ablättern der Farbe führen kann.
Mahlwerk und Ausgabeöffnung für gemahlene Kaffee	Alle zwei Wochen.	Verwenden Sie die Reinigungsbürste zum Reinigen des Mahlwerks und der Ausgabeöffnung für gemahlene Kaffee (siehe 'Reinigen des Mahlwerks und der Ausgabeöffnung für gemahlene Kaffee').
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

- Drücken Sie die Espresso-Taste, um den Brühkopf, den Siebträger und den Filterkorb innen und außen gründlich mit heißem Wasser abzuspülen. Damit werden alle Rückstände und Kaffeefett entfernt.
- Sie können den Siebträger und den Filterkorb unter fließendem Wasser abspülen, um die Innen- und Außenseiten gründlich zu reinigen.
- 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.

Reinigen des Siebträgers bzw. Filterkorbs bei Verstopfung

- 1 Wenn der Filterkorb verstopft ist, entfernen Sie mit dem dünnen Ende des Reinigungsstifts (Abb. 31) Rückstände aus den Löchern (Abb. 32).
- 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 Kaffeefettlöser-Tabletten (CA6704).

- 1 Lösen Sie eine Philips Kaffeefettlöser-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. 33).

Monatliches Reinigen der Heißwasser-/Dampfdüse mit Philips Milchkreislauf-Reiniger

- 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 Heißwasser-/Dampfdüse in das Milchkännchen.
- 4 Lassen Sie die Heißwasser-/Dampfdüse 20 Minuten lang im Milchkännchen einweichen.
- 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 Heißwasser-/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 Heißwasser-/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 Dampföhrchen 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 gemahlene 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 Mahlwerk normal rotieren kann und kein gemahlene 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.

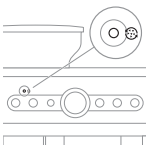
i Spülen Sie das integrierte Mahlwerk nicht mit Wasser ab.

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

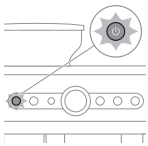
i Vergewissern Sie sich vor Beginn der Reinigung, dass der Bohnenbehälter leer ist, da Kaffeebohnen die innere Struktur des Bohnenbehälters beschädigen können, wenn Sie ihn herausnehmen.

Warnsymbole

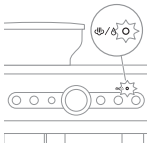
Warnsymbol **Lösung**



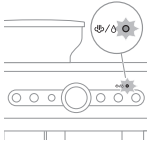
Die Anzeige für Entkalken/Reinigen leuchtet: Entkalken Sie die Kaffeemaschine (siehe 'Entkalken').



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

Warnsymbol **Lösung**

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.
Nach dem Einschalten der Kaffeemaschine oder während des Brühvorgangs tritt Dampf aus oder es ist ein zischendes oder rasselndes Geräusch zu hören.	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.
	Die Kaffeemaschine steht nicht auf einer ebenen Unterlage.	Stellen Sie die Kaffeemaschine auf eine ebene Unterlage, damit keine Flüssigkeit in der Abtropfschale überläuft.
Die Kaffeemaschine macht laute Geräusch und kann keinen Kaffee zubereiten.	Der Wasserbehälter ist leer.	Füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser.

Problem	Ursache	Lösung
	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.
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.

Problem	Ursache	Lösung
	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.
Kaffee fließt über den Rand des Siebträgers.	Der Siebträger ist nicht richtig am Brühkopf befestigt.	Befestigen Sie den Siebträger ordnungsgemäß am Brühkopf.
	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.
	Im Filterkorb befindet sich zu viel gemahlener Kaffee.	Verringern Sie die Menge des gemahlene Kaffees im Filterkorb mit dem Drehknopf für die Mahlmenge.
Während des Mahlvorgangs kommt immer weniger gemahlener Kaffee aus der Ausgabe.	Die Ausgabeöffnung für gemahlene Kaffee ist verstopft.	Reinigen Sie das Mahlwerk und die Ausgabeöffnung für gemahlene Kaffee (siehe 'Reinigen des Mahlwerks und der Ausgabeöffnung für gemahlene 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 gemahlene Kaffees zu verringern.

Problem	Ursache	Lösung
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 gemahlener Kaffees ändert sich.	Es wird ein 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, 1490-1750 W
Standby-Stromverbrauch	< 0,5 W

Contenido

Descripción general del aparato (Fig. A)	52
Panel de control (Fig. B)	53
Introducción	53
Antes de utilizarlo por primera vez	53
Hacer café	54
Hacer espuma de leche	60
Hacer agua caliente	60
Descalcificar	60
Modo reposo automático	61
Limpieza y mantenimiento	61
Iconos de advertencia	64
Resolución de problemas	65
Especificaciones técnicas	68

Descripción general del aparato (Fig. A)

i Algunos de los accesorios son solo para modelos específicos.

A1	Tolva de granos	A9	Ranura para prensador
A2	Tolva de granos doble	A10	Horquilla receptora de molienda (posición de moler)
A3	Panel de control	A11	Grupo de preparación
A4	Anillo dosificador de café en polvo	A12	Tubo de vapor
A5	Portafiltros	A13	Rueda de vapor/agua caliente
A6	Separador del molinillo de café molido	A14	Depósito de agua
A7	Bandeja de goteo	A15	Tapa del depósito de agua
A8	Rejilla de la bandeja de goteo	A16	Boquilla de agua caliente

Accesorios

A17	Cesta del filtro de pared doble (taza individual o doble)	A22	Cepillo de limpieza
A18	Cesta del filtro de pared individual (taza individual o doble)	A23	Cepillo de limpieza del molinillo
A19	Plataforma de café expreso	A24	Jarra de leche con sensor de temperatura
A20	Prensador calibrado	A25	Jarra de leche
A21	Pin de limpieza		

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 la cafetera, ofrecemos soporte en línea en www.philips.com/coffee-care.

i Hay varias versiones de esta cafetera espresso semiautomática, todas ellas con funciones distintas. Cada versión tiene un número de tipo. Puedes encontrar el número de modelo en la etiqueta de datos que se halla 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

- 1 Comprueba y asegúrate de que las dos flechas del molinillo están alineadas entre sí (Fig. 1).
- 2 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).
- 3 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).
- 4 Gira la tolva de granos de café para seleccionar el grado de molienda (Fig. 5) deseado.

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

- 5 Abre la tapa del depósito de agua, agarra el mango superior del depósito de agua y levántalo verticalmente para extraerlo (Fig. 6).
- 6 Quita el precinto amarillo del fondo del depósito de agua (Fig. 7).
- 7 Llena el depósito de agua hasta el nivel máximo indicado en el depósito de agua (Fig. 8).

8 Agarra el mango superior y vuelve a colocar el depósito de agua en la cafetera verticalmente. Cierra la tapa (Fig. 9) del depósito de agua.

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 agua caliente/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. 30).
- 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.

⚠ Durante el enjuague, el tubo de agua caliente/vapor y el portafiltros se pueden calentar. Para evitar el riesgo de quemaduras, deja que se enfríen primero.

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).

Elegir la cesta del filtro

- 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.

Moler granos

- 1 Selecciona una cesta del filtro de pared individual o doble para taza individual o doble y colócala en el portafiltros.
 - 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 (Fig. 15) del filtro.
- 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. 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 (Fig. 18) del café molido.

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 (consulte 'Limpieza del molinillo y del conducto de salida del café molido') de molienda.

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 (Fig. 20) sin esfuerzo.
- 4 Golpea suavemente el portafiltros varias veces para que el café molido se distribuya uniformemente en la cesta (Fig. 21) del filtro.
- 5 Utiliza el prensador calibrado para prensar el café molido.

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 (Fig. 22) de preparación. 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

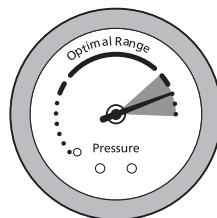
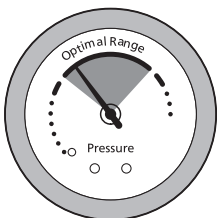
Un café americano se hace vertiendo agua caliente desde la boquilla de agua en un espresso.

- 1 Enciende la máquina y espera hasta que esté lista para su uso.
- 2 Coloca la cesta del filtro que prefieras dentro del portafiltros.
- 3 Muele granos de café en la cafetera.
- 4 Utiliza el prensador calibrado para prensar el café molido.
- 5 Coloca el portafiltros en el grupo de preparación, alinéalo con la marca con forma de triángulo y colócalo hacia arriba dentro del grupo (Fig. 22) de preparación. A continuación, gira el portafiltros en sentido contrario al de las agujas del reloj hacia el centro para bloquearlo (Fig. 23).
- 6 Coloca una taza grande debajo de las aberturas de la boquilla del portafiltros y de la boquilla (Fig. 25) de agua caliente.
- 7 Pulsa el botón de Americano para iniciar el proceso de preparación.
- 8 Una vez que el espresso esté hecho, la boquilla de agua 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

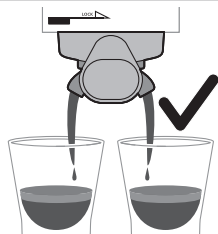
La presión es un factor importante para preparar un espresso. El indicador de presión señala la presión y ayuda a monitorizar la extracción óptima del espresso.



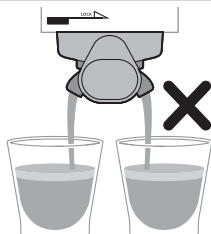
- El rango óptimo marcado por la línea blanca continua representa las mejores presiones para la extracción.
- El intervalo marcado por la línea de puntos a la izquierda representa una extracción insuficiente.
- El intervalo marcado por la línea de puntos a la derecha representa una extracción excesiva.

i Las diferentes marcas de café, los grados de tueste y la frescura de los granos de café afectan a la presión, de modo que podrías tener que probar distintos niveles de molienda, cantidades de café molido y presiones de prensado para alcanzar el intervalo de presión óptimo.

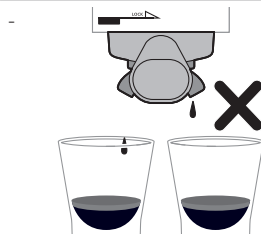
i Se recomienda reajustar los parámetros de molienda según el estado del indicador de presión cada vez que utilices un tipo diferente de granos de café.

Extracción óptima

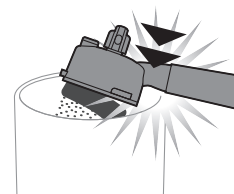
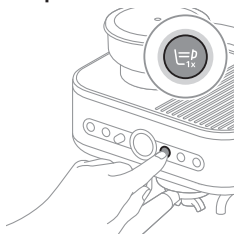
- Flujo estable
- Crema abundante y aterciopelada
- Sabor equilibrado
- 20-30 segundos de tiempo de preparación

Extracción insuficiente

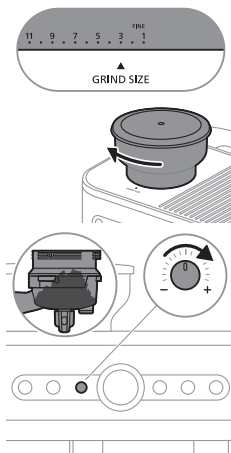
- Flujo rápido
- Crema ligera y clara
- Sabor ácido y flojo
- Menos de 20 segundos de tiempo de preparación

Extracción excesiva

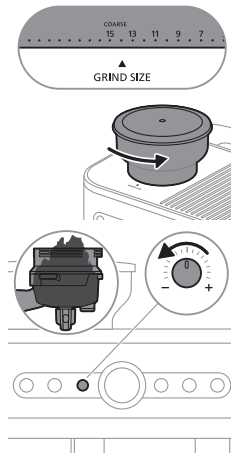
- Goteo o sin flujo
- Crema oscura y desigual
- Sabor amargo o quemado
- Más de 40 segundos de tiempo de preparación

Después de la extracción

- Para limpiar el grupo de preparación, pulsa el botón de Espresso para dispensar agua (consulte 'Limpieza del portafiltros, la cesta del filtro y el grupo de preparación') caliente.
- Para eliminar el café usado, el café usado formará un "disco" de café. Si el disco está húmedo, consulta la sección de "Extracción insuficiente".

Solución

- Primero, ajusta el nivel de molienda (a un número inferior).
- A continuación, aumenta la cantidad de café molido utilizando la rueda de Grind amount (cantidad de molienda).

Solución

- Primero, ajusta el nivel de molienda (a un número superior).
- A continuación, reduce la cantidad de café molido utilizando la rueda de Grind amount (cantidad de molienda).

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.

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.


A Para evaluar la dureza del agua suministrada por tu servicio de agua local, puedes obtener el Water Hardness Testing Kit (kit de prueba de dureza del agua) de Philips de un distribuidor cercano o en línea a través del sitio web de Philips.

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.

- 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 Asegúrate de que el extremo del tubo de vapor esté 3 cm por debajo de la superficie de la leche y de que la jarra de leche esté inclinada (Fig. 27).
- 3 Gira la rueda del agua caliente/vapor al icono de vapor (Fig. 28).
 - Comenzará a salir agua caliente por el tubo de vapor.

 Para un resultado de espumado óptimo, no agites la jarra de leche ni la sostengas en vertical (Fig. 29).


- 4 Cuando la espuma de leche haya alcanzado el volumen y la temperatura necesarios en la jarra de leche, gira la rueda del agua caliente/vapor a la posición de apagado para dejar de espumar la leche (Fig. 10).

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

 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.

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

Descalcificar

Cuando el piloto de Descalc (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 descalcificador Philips en tu distribuidor local o en la tienda en línea (www.philips.com/coffee-care).

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 (Fig. 30) el líquido.
- 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 el tubo de agua caliente / vapor para recoger el líquido.
- 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 (consulte 'Limpieza del portafiltros, la cesta del filtro y el grupo de preparación') del filtro.
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 del portafiltros o la cesta del filtro cuando se obstruyen').
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 del extremo del tubo (consulte 'Limpieza del tubo de vapor cuando se obstruye') de agua caliente/vapor.
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 (consulte 'Limpieza del molinillo y del conducto de salida del café molido') de salida del café molido.
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

- 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. Esto eliminará todos los residuos y la grasa del café.
- Puedes enjuagar el portafiltros y la cesta del filtro bajo el grifo para limpiarlos minuciosamente por dentro y por fuera.
- 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 del portafiltros o la cesta del filtro cuando se obstruyen

- 1 Cuando la cesta del filtro esté obstruida, utiliza el extremo más fino del pin (Fig. 31) de limpieza para retirar los residuos de los orificios (Fig. 32).
- 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. 33) de vapor.

Limpieza del tubo de agua caliente / vapor mensualmente con el limpiador del circuito de leche de 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 agua caliente/vapor en la jarra.
- 4 Deja el tubo de agua caliente/vapor en remojo en la jarra durante 20 minutos.
- 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 el tubo de agua caliente/vapor en remojo en la jarra durante otros 30 minutos.
- 8 Repite los pasos 5 a 7 dos veces más.
- 9 Vacía la jarra y enjuágala bien.
- 10 Vuelve a colocar la jarra vacía debajo del tubo de agua caliente/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.

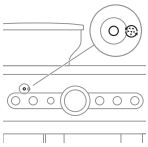
i Si siguen quedando residuos de café molido, repite el paso 5.

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.

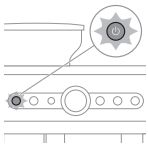
Iconos de advertencia

Icono de advertencia

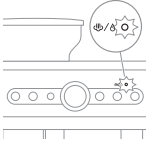
Solución



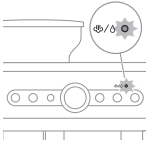
El indicador de descalcificación/limpieza está encendido: Descalcifica la cafetera (consulte 'Descalcificar').



El indicador del botón de On/Off (encendido/apagado) parpadea: La cafetera se está calentando.

Icono de advertencia**Solución**

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 empujalo 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 rebose.
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.	
La cafetera hace mucho ruido y no puede preparar café.	No hay agua en el depósito de agua.	Llene el depósito con agua.

Problema	Causa	Solución
	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).
	La cesta del filtro utilizada no es adecuada.	Utiliza una cesta del filtro adecuada para esta cafetera.

Problema	Causa	Solución
	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.
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.

Problema	Causa	Solución
	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
Potencia en modo de espera	<0,5 W

Sommaire

Présentation de la machine (Fig. A)	69
Panneau de commande (fig. B)	70
Introduction	70
Avant la première utilisation	70
Préparation du café	71
Préparation de lait émulsionné	77
Préparation d'eau chaude	77
Détartrage	77
Mode veille automatique	78
Nettoyage et entretien	78
Icônes d'alerte	81
Dépannage	82
Caractéristiques techniques	85

Présentation de la machine (Fig. A)

i Certains des accessoires sont propres à certains modèles uniquement.

A1	Réservoir à grains	A9	Emplacement du tasseur
A2	Double trémie à grains	A10	Support du distributeur de mouture (position mouture)
A3	Panneau de commande	A11	Tête de percolation
A4	Bague doseuse	A12	Buse à vapeur
A5	Porte-filtre	A13	Molette d'eau chaude/de vapeur
A6	Séparateur de mouture	A14	Réservoir d'eau
A7	Plateau égouttoir	A15	Couvercle du réservoir d'eau
A8	Grille du plateau égouttoir	A16	Buse de distribution d'eau chaude

Accessoires

A17	Panier-filtre à paroi double (une ou deux tasses)	A22	Brosse de nettoyage
A18	Panier-filtre à paroi simple (une ou deux tasses)	A23	Brosse de nettoyage du moulin
A19	Socle espresso	A24	Pichet à lait avec indicateur de température
A20	Tasseur adapté	A25	Pichet à lait
A21	Goupille de nettoyage		

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 www.philips.com/coffee-care.

i Cette machine à espresso semi-automatique est disponible en plusieurs versions, qui présentent toutes des fonctionnalités différentes. 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

- 1 Assurez-vous que les deux flèches sur le moulin sont alignées l'une avec l'autre (Fig. 1).
- 2 Assurez-vous que les deux marques « I » sur la base de la trémie à grains sont alignées l'une avec l'autre (Fig. 2).
- 3 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 (Fig. 3) de la machine et tournez la trémie à grains dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 4).
- 4 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.

- 5 Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau, saisissez la poignée supérieure du réservoir et soulevez-le verticalement pour le retirer (Fig. 6).
- 6 Retirez la bande d'étanchéité jaune du fond du réservoir d'eau (Fig. 7).
- 7 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal indiqué sur le réservoir d'eau (Fig. 8).

- 8 Saisissez la poignée supérieure et remplacez 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 d'eau chaude/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. 30).
- 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.

⚠ Pendant le rinçage, la buse à eau chaude/vapeur et le porte-filtre peuvent être chauds. Pour éviter tout risque de brûlure, laissez-les d'abord refroidir.

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 du panier-filtre

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

Les paniers-filtres (Fig. 13) à paroi double 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 (Fig. 14) à paroi simple 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.

Mouture des grains

- 1 Sélectionnez un panier-filtre à paroi simple ou double pour une ou deux tasses et installez-le dans le porte-filtre.
 - 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. 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.

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 en direction du 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. Ceci 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 du café americano

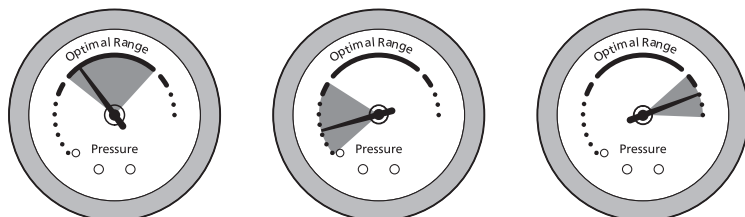
Un café americano est une dose d'espresso dans laquelle est versée de l'eau chaude au moyen de la buse de distribution d'eau chaude.

- 1 Allumez la machine et attendez qu'elle soit prête à l'emploi.
- 2 Placez le panier-filtre de votre choix dans le porte-filtre.
- 3 Moulez les grains de café avec la machine.
- 4 Utilisez le tasseur adapté pour tasser le café moulu.
- 5 Placez le porte-filtre dans la tête de percolation, alignez-le avec la marque en forme de « triangle » 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 en direction du centre pour le verrouiller (Fig. 23).
- 6 Placez une grande tasse sous les orifices d'écoulement du porte-filtre et la buse de distribution d'eau chaude (Fig. 25).
- 7 Appuyez sur le bouton Americano pour lancer la préparation.
- 8 Une fois que l'espresso est prêt, ajoutez l'eau chaude par-dessus à l'aide de la buse de distribution d'eau chaude afin de terminer l'americano.

i La buse de distribution d'eau chaude peut être chaude. 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.



- La plage optimale représentée par la ligne blanche continue correspond aux meilleures pressions pour l'extraction.
- La plage représentée par la ligne en pointillés sur la gauche correspond à une extraction insuffisante.

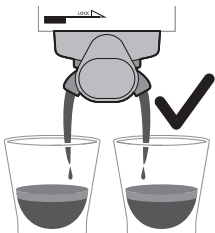
74 Français

- La plage représentée par la ligne en pointillé sur la droite correspond à une extraction excessive.

i La pression dépend de la marque, du niveau de torréfaction et de la fraîcheur des grains de café. Il vous faudra peut-être tester plusieurs niveaux de mouture, quantités de café moulu et pressions de tassage pour obtenir la plage de pressions optimale.

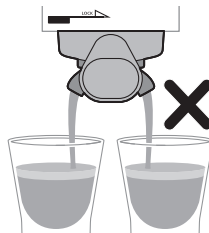
i Il est recommandé de réajuster les paramètres de mouture en fonction de l'état du manomètre à chaque fois que vous utilisez un type de grains de café différent.

Extraction optimale



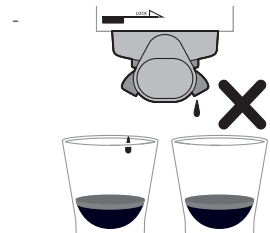
- Écoulement régulier
- Crème riche et onctueuse
- Goût équilibré
- 20 à 30 secondes de temps de préparation

Extraction insuffisante



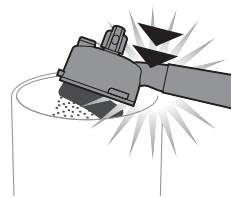
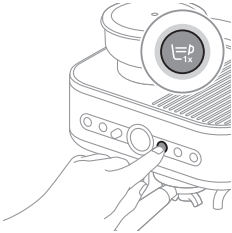
- Écoulement rapide
- Crème fine et pâle
- Goût amer et fade
- Moins de 20 secondes de temps de préparation

Extraction excessive



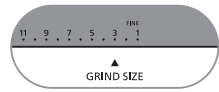
- Goutte à goutte ou absence d'écoulement
- Crème foncée et irrégulière
- Goût amer ou brûlé
- Plus de 40 secondes de temps de préparation

Après l'extraction

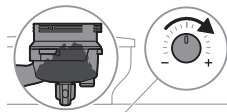
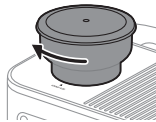


- Pour nettoyer la tête de percolation, faites couler de l'eau chaude en appuyant sur le bouton Espresso (voir « Nettoyage du porte-filtre, du panier-filtre et de la tête de percolation »).
- Les moultures usagées forment une « galette » de café. Pour les éliminer, tapotez vigoureusement le porte-filtre à la poignée du récipient pour résidus. Si la galette est humide, consultez la section « Extraction insuffisante ».

Solution

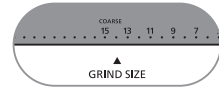


GRIND SIZE

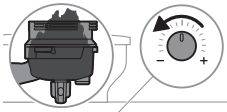
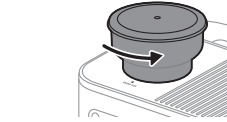


- Tout d'abord, réglez le niveau de mouture (en choisissant un numéro inférieur).
- Ensuite, augmentez la quantité de café moulu à l'aide de la molette de sélection de la quantité de mouture.

Solution



GRIND SIZE



- Tout d'abord, réglez le niveau de mouture (en choisissant un numéro supérieur).
- Ensuite, réduisez la quantité de café moulu à l'aide de la molette de sélection de la quantité de mouture.

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 sélectionnerez 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.

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.

A Pour évaluer la dureté de l'eau fournie par votre compagnie des eaux, vous pouvez vous procurer des bandelettes de dureté de l'eau Philips chez votre revendeur local ou en ligne, sur le site Web de Philips.

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

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

- 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 Veillez à placer l'extrémité de la buse à vapeur 3 cm sous la surface du lait et à incliner le pichet à lait (Fig. 27).
- 3 Tournez la molette d'eau chaude/de vapeur sur l'icône vapeur (Fig. 28).
 - De la vapeur commence à s'écouler de la buse à vapeur.

A Pour un résultat optimal, ne secouez pas le pichet à lait et ne le tenez pas à la verticale (Fig. 29).

- 4 Lorsque la mousse dans le pichet à lait a atteint la température et le volume requis, tournez la molette d'eau chaude/de vapeur sur la position arrêt pour arrêter la production de mousse de lait (Fig. 10).

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

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

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. 30).
- 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 eau chaude/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 écoulée, 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 porte-filtre ou du panier-filtre en cas d'obstruction »).
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 eau chaude/vapeur (voir « Nettoyage de la buse à vapeur en cas d'obstruction »).
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 »).
Plateau égouttoir	Videz le plateau égouttoir tous les jours ou dès que l'indicateur rouge « plateau égouttoir plein » s'allume. Nettoyez le plateau égouttoir une fois par semaine.	Retirez le plateau égouttoir, ajoutez une petite quantité de détergent et rincez-le sous l'eau du robinet. Vous pouvez également le nettoyer au lave-vaisselle.
Réservoir d'eau	Toutes les semaines.	Rincez le réservoir d'eau sous le 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

- 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. Ceci éliminera tous les résidus et toute la graisse de café.
- Vous pouvez rincer le porte-filtre et le panier-filtre sous le robinet pour nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur.
- 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 porte-filtre ou 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. 31) pour extraire les résidus des orifices (Fig. 32).
- 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. 33).

Nettoyage mensuel de la buse à eau chaude/vapeur à l'aide du nettoyant de circuit de lait Philips

- 1 Versez un sachet de nettoyant de circuit de lait Philips dans le pichet à lait.
- 2 Ajoutez 240 ml d'eau chaude.
- 3 Placez la buse à eau chaude/vapeur dans le pichet.
- 4 Laissez la buse à eau chaude/vapeur tremper dans le pichet pendant 20 minutes.
- 5 Tournez la molette d'eau chaude/de vapeur sur l'icône vapeur et produisez de la vapeur pendant dix secondes.
- 6 Tournez la molette d'eau chaude/de vapeur sur la position arrêt pour arrêter la vapeur.
- 7 Laissez la buse à eau chaude/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 eau chaude/vapeur.
- 11 Tournez la molette d'eau chaude/de 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.

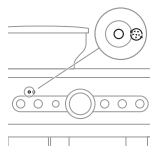
i Si des résidus de poudre subsistent, répétez l'étape 5.

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.

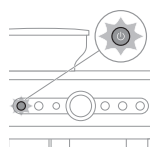
Icônes d'alerte

Icône d'alerte

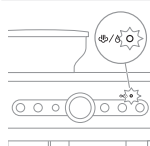
Solution



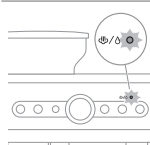
Le voyant de détartrage/nettoyage est allumé : détartrez la machine à café (voir « Détartrage »).



Le voyant du bouton Marche/arrêt clignote : la machine à café chauffe.



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.
	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 »).

Problème	Cause	Solution
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.
	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.

Problème	Cause	Solution
	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.
	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, 1490-1750 W
Puissance en mode veille	< 0,5 W

Sommario

Panoramica della macchina (Fig. A)	86
Pannello di controllo (fig. B)	87
Introduzione	87
Prima del primo utilizzo	87
Preparazione del caffè	88
Preparazione del latte montato	94
Preparazione dell'acqua calda	94
Rimozione calcare	95
Modalità di sospensione automatica	95
Pulizia e manutenzione	95
Icone di avviso	98
Risoluzione dei problemi	99
Specifiche tecniche	102

Panoramica della macchina (Fig. A)

i Alcuni degli accessori sono riservati unicamente a modelli specifici.

A1	Contenitore caffè in grani	A9	Sede del pressino
A2	Doppio contenitore caffè in grani	A10	Staffa del recipiente del caffè macinato (posizione di macinatura)
A3	Pannello di controllo	A11	Gruppo di erogazione
A4	Anello dosatore di caffè in polvere	A12	Erogatore di vapore
A5	Portafiltro	A13	Manopola di vapore/acqua calda
A6	Separatore della polvere di caffè macinato	A14	Serbatoio dell'acqua
A7	Vassoio antigoccia	A15	Coperchio del serbatoio dell'acqua
A8	Griglia del vassoio antigoccia	A16	Erogatore dell'acqua calda

Accessori

A17	Cestello del filtro a parete doppia (una o due tazze)	A22	Spazzolina per la pulizia
A18	Cestello del filtro a parete singola (una o due tazze)	A23	Spazzolina per la pulizia del macinacaffè
A19	Supporto per espresso	A24	Caraffa del latte con striscia di indicazione della temperatura
A20	Pressino calibrato	A25	Caraffa del latte
A21	Spillo per la pulizia		

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 ottenere il massimo dalla vostra macchina da caffè, offriamo supporto online all'indirizzo www.philips.com/coffee-care.

i Esistono diverse versioni di questa macchina per caffè espresso semiautomatica, tutte con caratteristiche diverse. 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

- 1 Assicuratevi che le due frecce sul macinacaffè allineate tra loro (fig. 1).
- 2 Assicuratevi che i due segni "I" alla base del contenitore del caffè in grani siano allineati tra loro (fig. 2).
- 3 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).
- 4 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.

- 5 Aprite il coperchio del serbatoio dell'acqua, afferrate l'impugnatura superiore del serbatoio e sollevatelo verticalmente per rimuoverlo (fig. 6).
- 6 Rimuovete la striscia sigillante gialla dal fondo del serbatoio dell'acqua (fig. 7).
- 7 Riempite il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo indicato sul serbatoio stesso (fig. 8).
- 8 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 dell'acqua calda/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. 30).
- 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.

⚠ Durante il risciacquo, l'erogatore di acqua calda/vapore e il portafiltro potrebbero surriscaldarsi. Per evitare il rischio di ustioni, lasciateli raffreddare.

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 del cestello del filtro

- 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.

Macinatura dei chicchi

- 1 Selezionate un cestello del filtro a parete singola o doppia per una o due tazze e installatelo nel portafiltro.

- 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. 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.

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/spengimento 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

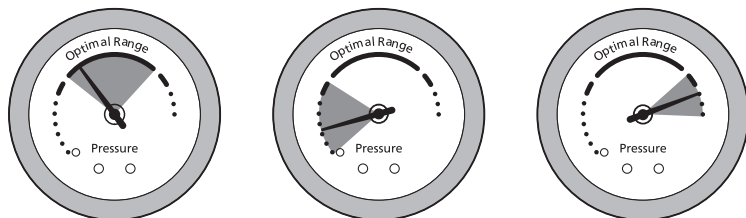
Un caffè Americano si prepara versando acqua calda dall'apposito erogatore su una dose di espresso.

- 1 Accendete la macchina e attendete che sia pronta per l'uso.
- 2 Posizionate il cestello del filtro che preferite all'interno del portafiltro.
- 3 Macinate i chicchi di caffè nella macchina.
- 4 Utilizzate il pressino calibrato per pressare il caffè pre-macinato.
- 5 Posizionate il portafiltro nel gruppo di erogazione e allineatelo con il segno del "triangolo", quindi 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).
- 6 Posizionate una tazza grande sotto le aperture dell'erogatore del portafiltro e sotto l'erogatore dell'acqua calda (fig. 25).
- 7 Premete il pulsante Americano per avviare l'erogazione.
- 8 Una volta pronta la dose di Espresso, verrà versata acqua calda dall'apposito erogatore per completare la preparazione del caffè Americano.

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

Preparazione ottimizzata

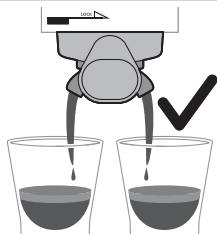
La pressione è un fattore importante nella preparazione di un espresso. Il manometro indica la pressione e aiuta a monitorare l'estrazione ottimale dei vostri caffè espresso.



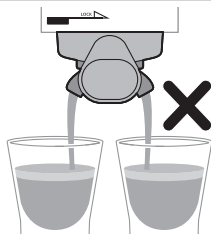
- L'intervallo ottimale contrassegnato dalla linea continua rappresenta le migliori pressioni per l'estrazione.
- L'intervallo contrassegnato dalla linea spezzata sulla sinistra rappresenta un'estrazione insufficiente.
- L'intervallo contrassegnato dalla linea spezzata sulla destra rappresenta un'estrazione eccessiva.

i Differenti marche di caffè, gradi di tostatura e livelli di freschezza dei chicchi di caffè influiscono sulla pressione, quindi potrebbe essere necessario provare diversi livelli di macinatura e di pressatura, nonché diverse quantità di caffè pre-macinato per ottenere l'intervallo di pressione ottimale.

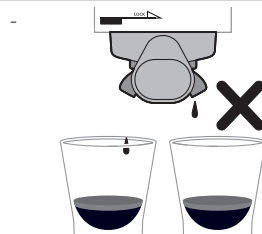
i Vi consigliamo di regolare nuovamente i parametri di macinatura in base allo stato del manometro ogni volta che utilizzate un diverso tipo di caffè in grani.

Estrazione ottimale

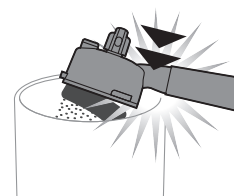
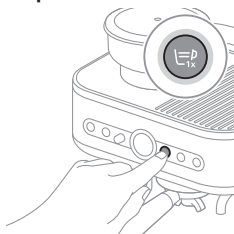
- Flusso costante
- Crema ricca e vellutata
- Gusto equilibrato
- 20-30 secondi di preparazione

Estrazione insufficiente

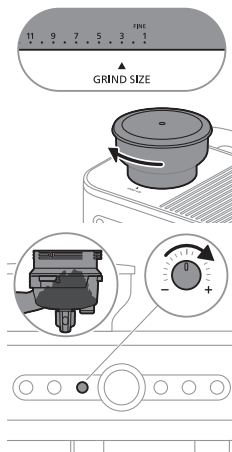
- Flusso rapido
- Crema sottile e chiara
- Gusto amaro e acquoso
- Meno di 20 secondi di preparazione

Estrazione eccessiva

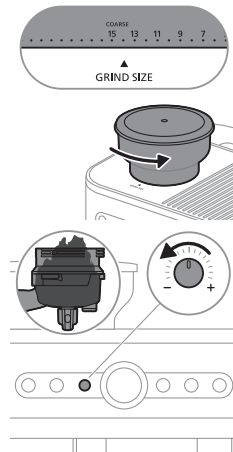
- Gocciolamento o assenza di flusso
- Crema scura e non omogenea
- Gusto amaro o di bruciato
- Più di 40 secondi di preparazione

Dopo l'estrazione

- Per pulire il gruppo di erogazione, premete il pulsante Espresso per erogare acqua calda (vedere 'Pulizia del portafiltro, del cestello del filtro e del gruppo di erogazione').
- I chicchi macinati usati formeranno un "fondo di caffè". Per rimuoverlo, picchiettate con forza il portafiltro sull'impugnatura del contenitore dei fondi di caffè. Se il fondo è umido, consultate la sezione "Estrazione insufficiente".

Soluzione

- Innanzitutto, impostate il livello di macinatura (su un numero inferiore).
- Quindi, aumentate la quantità di caffè pre-macinato utilizzando l'apposita manopola.

Soluzione

- Innanzitutto, impostate il livello di macinatura (su un numero superiore).
- Quindi, riducete la quantità di caffè pre-macinato utilizzando l'apposita manopola.

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.

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.

A Per valutare la durezza dell'acqua fornita dal servizio idrico locale, potete ottenere il kit per il test della durezza dell'acqua Philips da un rivenditore locale oppure online tramite il sito Web Philips.

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

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

- 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 Assicuratevi che l'estremità dell'erogatore di vapore si trovi 3 cm al di sotto della superficie del latte e che la caraffa sia inclinata (fig. 27).
- 3 Ruotate la manopola dell'acqua calda/vapore sull'icona del vapore (fig. 28).
 - Il vapore inizierà a fuoriuscire dall'apposito erogatore.

A Per una schiuma ottimale, non scuotete la caraffa del latte e non tenetela dritta (fig. 29).

- 4 Quando la schiuma di latte nella caraffa ha raggiunto il volume e la temperatura richiesti, ruotate la manopola dell'acqua calda/vapore nella posizione di spegnimento per interrompere la produzione di schiuma (fig. 10).

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

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. 30).
- 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 e riposizionatelo sotto il gruppo di erogazione e sotto l'erogatore di acqua calda/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 portafiltro o del cestello del filtro quando ostruiti').
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').
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 acqua calda/vapore (vedere 'Pulizia dell'erogatore di vapore quando ostruito').
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').
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

- 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. In questo modo, verranno rimossi tutti i residui e il grasso del caffè.
- Potete sciacquare il portafiltro e il cestello del filtro sotto l'acqua corrente per pulire accuratamente le parti interne ed esterne.
- Asciugate i cestelli del filtro e il portafiltro prima di reinserirli.

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

Pulizia del portafiltro o del cestello del filtro quando ostruiti

- 1 Quando il cestello del filtro è ostruito, utilizzate l'estremità sottile dello spillo per pulizia (fig. 31) per liberare i fori dai residui (fig. 32).
- 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. 33).

Pulizia mensile dell'erogatore di acqua calda/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 acqua calda/vapore nella caraffa.
- 4 Lasciate immerso l'erogatore di acqua calda/vapore nella caraffa per 20 minuti.
- 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 immerso l'erogatore di acqua calda/vapore 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 acqua calda/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.

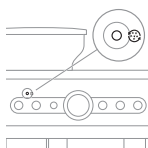
i Se rimangono residui di polvere, ripetete il passaggio 5.

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.

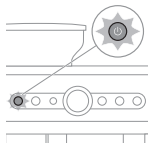
Icone di avviso

Icona di avviso

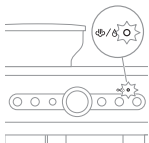
Soluzione



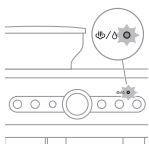
La spia di rimozione calcare/pulizia è accesa: eseguite la rimozione del calcare dalla macchina da caffè (vedere 'Rimozione calcare').

Icona di avviso**Soluzione**

La spia del pulsante di accensione/spengimento 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.
	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.	

Problema	Causa	Soluzione
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 reinsertelo 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').
	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.

Problema	Causa	Soluzione
	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').
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.

Problema	Causa	Soluzione
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
Tipo di spina di alimentazione	Tipo Y
Potenza nominale	220-240 V, 50-60 Hz, 1490-1750 W
Consumo in standby	< 0,5 W

Inhoud

Apparaatoverzicht (afb. A)	103
Bedieningspaneel (fig. B)	104
Introductie	104
Vóór het eerste gebruik	104
Koffiezetten	105
Opgeschuimde melk maken	110
Heet water maken	110
Ontkalken	110
Automatische slaapmodus	111
Reiniging en onderhoud	111
Waarschuwingspictogrammen	114
Problemen oplossen	114
Technische gegevens	117

Apparaatoverzicht (afb. A)

i Sommige accessoires zijn alleen voor specifieke typen.

A1	Bonenreservoir	A9	Melkopschuimersleuf
A2	Dubbel bonenreservoir	A10	Beugel voor opvangen van gemalen koffie (maalstand)
A3	Bedieningspaneel	A11	Bereidingskop
A4	Poederring	A12	Stoompijpje
A5	Portafilter	A13	Stoom-/heetwaterknop
A6	Afscheider maalpoeder	A14	Waterreservoir
A7	Lekbak	A15	Deksel van waterreservoir
A8	Lekbakrooster	A16	Heetwaterpijpje

Accessoires

A17	Dubbelwandige filterhouder (enkele of dubbele kop)	A22	Schoonmaakborsteltje
A18	Enkelwandige filterhouder (enkele of dubbele kop)	A23	Reinigingsborstel koffiemolen
A19	Espressorek	A24	Melkkan met temperatuurstrip
A20	Stamper met maataanduiding	A25	Melkkan
A21	Reinigingspin		

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 www.philips.com/coffee-care.

i Er zijn meerdere versies van dit halfautomatisch espressoapparaat die allemaal andere functies hebben. Elke versie heeft een eigen typenummer. U vindt het typenummer 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

- 1 Controleer en zorg ervoor dat de twee pijlen op de koffiemolen met elkaar zijn uitgelijnd (Fig. 1).
- 2 Controleer en zorg ervoor dat de twee 'I'-markeringen op de onderkant van het bonenreservoir met elkaar zijn uitgelijnd (Fig. 2).
- 3 Druk de bonencontainer omlaag, zorg ervoor dat het vergrendelingsymbool 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).
- 4 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.

- 5 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).
- 6 Verwijder de gele afsluitstrip van de bodem van het waterreservoir (Fig. 7).
- 7 Vul het waterreservoir tot het maximumniveau dat op het water reservoir staat aangegeven (Fig. 8).
- 8 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 heetwater-/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. 30).
- 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.

⚠ Tijdens het spoelen van het heetwater-/stoompijpje, kan het portafilter heet worden. Laat deze eerst afkoelen, om brandwonden te voorkomen.

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).

Filterhouder kiezen

- 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 malen

- 1 Kies een enkelwandige of dubbelwandige filterhouder voor een enkele of dubbele kop en plaats deze in het portafilter.
 - 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. 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, koffiempoeder, 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.

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

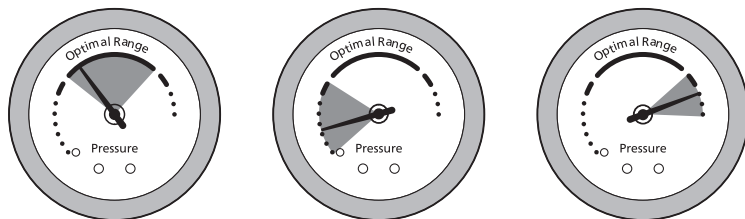
Een Americano wordt gemaakt door heet water uit de wateruitloop over een shot espresso te gieten.

- 1 Schakel het apparaat in en wacht tot het klaar is voor gebruik.
- 2 Plaats de gewenste filterhouder in het portafilter.
- 3 Maal koffiebonen met het apparaat.
- 4 Gebruik de stamper met maataanduiding om de gemalen koffie aan te stampen.
- 5 Plaats het portafilter in de bereidingskop en lijn het portafilter uit met de 'driehoek'-markering 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).
- 6 Plaats een grote kop onder de uitloopopeningen van het portafilter en de heetwateruitloop (Fig. 25).
- 7 Druk op de Americano-knop om het bereiden te starten.
- 8 Zodra de espressoshot klaar is met bereiden, wordt er heet water uit de wateruitloop gegoten om de americano af te ronden.

i Het heetwaterpijpie kan heet worden. Laat het apparaat eerst afkoelen om brandwonden te voorkomen.

Optimale bereiding

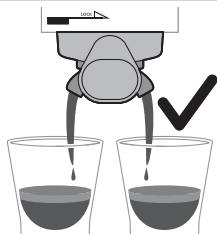
Druk is een belangrijke factor bij het bereiden van espresso. De drukmeter geeft de druk aan en helpt bij het controleren van de optimale extractie van uw espressoshots.



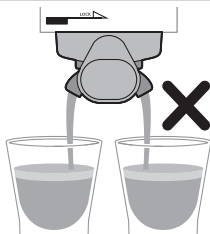
- Het optimale bereik, gemarkeerd door de ononderbroken witte lijn, vertegenwoordigt de beste druk voor extractie.
- Het bereik gemarkeerd door de stippellijn aan de linkerkant staat voor onderextractie.
- Het bereik gemarkeerd door de stippellijn aan de rechterkant staat voor overextractie.

i De druk wordt beïnvloed door verschillende bonenmerken, brandingsgraden en versheid van koffiebonen. Het kan dus nodig zijn om verschillende grofheidsniveaus, hoeveelheden gemalen koffie en de stampdruk te testen om het optimale drukbereik te bereiken.

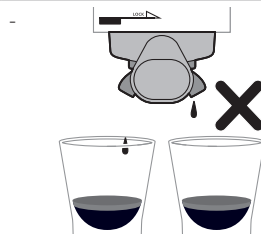
i Het wordt aanbevolen om de maalparameters opnieuw aan te passen op basis van de status van de drukmeter als u een ander type koffiebonen gebruikt.

Optimale extractie

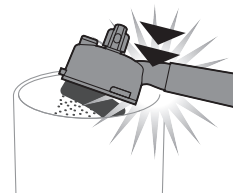
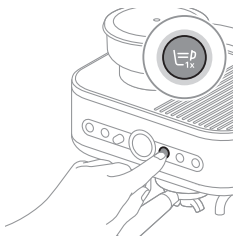
- Constante debiet
- Rijk en fluweelzacht crema
- Uitgebalanceerde smaak
- 20-30 seconden bereidingstijd

Onderextractie

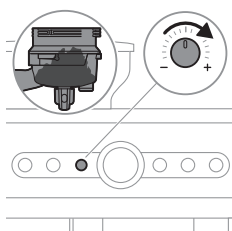
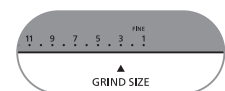
- Snelle debiet
- Dun en bleek crema
- Zure en flauwe smaak
- Minder dan 20 seconden bereidingstijd

Overextractie

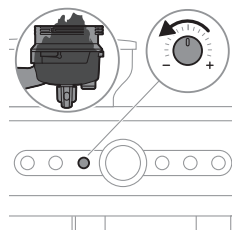
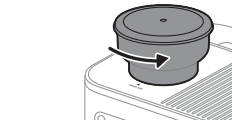
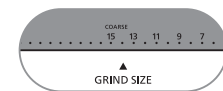
- Druppelen of geen debiet
- Donker en ongelijkmatig crema
- Bittere of aangebrande smaak
- Meer dan 40 seconden bereidingstijd

Na extractie

- Om de bereidingskop te reinigen, drukt u op de Espresso-knop om heet water te laten ontsnappen (zie 'Portafilter, filterhouder en bereidingskop reinigen').
- Om gebruikte maling te verwijderen, tikt u stevig met het portafilter op het handvat van de kloppox. Als de puck nat is, raadpleegt u het gedeelte 'Onderextractie'.

Oplossing

- Pas eerst het grofheidsniveau aan (op een lager getal).
- Verhoog vervolgens de hoeveelheid gemalen koffie met de Maalhoeveelheid-knop.

Oplossing

- Pas eerst het grofheidsniveau aan (op een hoger getal).
- Verlaag vervolgens de hoeveelheid gemalen koffie met de Maalhoeveelheid-knop.

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.

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 plaatselijke waterleidingbedrijf te bepalen, kunt u de Philips Waterhardheidstestset verkrijgen bij een leverancier in de buurt of online via de Philips-website.

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.

- 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 Zorg dat het uiteinde van het stoompijpje 3 cm onder het melkoppervlak zit en dat de melkkan schuin wordt gehouden (Fig. 27).
- 3 Draai de heetwater-/stoomknop naar het stoompictogram (Fig. 28).
 - Er komt stoom uit het stoompijpje.

 Schud het melkkannetje niet en houd het niet rechtop, voor het beste opschuimresultaat (Fig. 29).

- 4 Wanneer het melkschuim in het kannetje het gewenste volume en de gewenste temperatuur heeft gekregen, draait u de heetwater-/stoomknop naar de Uit-positie om het opschuimen van de melk te stoppen (Fig. 10).

 Het stoompijpje wordt erg heet tijdens de bereiding. Laat het eerst afkoelen voordat u het aanraakt.

 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.

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

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. 30).
- 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 heetwater-/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').

Onderdeel	Wanneer reinigen	Hoe 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 'Het portafilter of de filterhouder reinigen als deze verstopt zijn').
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 heetwater-/stoompijpje te verwijderen (zie 'Het stoompijpje reinigen als het verstopt is').
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.
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').
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

- 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. Hierdoor worden alle resten en het koffiedik verwijderd.
- U kunt het portafilter en de filterhouder onder de kraan afspoelen om de binnen- en buitenkant grondig te reinigen.
- 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.

Het portafilter of de filterhouder reinigen als deze verstopt zijn

- 1 Als de filterhouder verstopt is, gebruikt u het dunne uiteinde van de reinigingspin (Fig. 31) om resten uit de gaatjes te verwijderen (Fig. 32).
- 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. 33).

Het heetwater-/stoompijpje maandelijks reinigen met de Philips-reiniger voor het melkcircuit.

- 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 heetwater-/stoompijpje in het kannetje.
- 4 Laat het heetwater-/stoompijpje 20 minuten weken in het kannetje.
- 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 heetwater-/stoompijpje nog eens 30 seconden weken in het kannetje.
- 8 Herhaal stap 5 t/m 7 nog twee keer.
- 9 Giet het kannetje leeg en spoel het grondig om.
- 10 Plaats het lege kannetje terug onder het heetwater-/stoompijpje.
- 11 Draai de heetwater-/stoomknop terug naar het stoompictogram en laat de stoomfunctie nogmaals 10 seconden lopen om eventuele resten van de reinigingsoplossing 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.

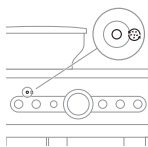
i Herhaal stap 5 als er nog steeds poederresten zijn.

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 verwijdert.

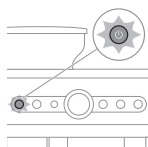
Waarschuwingspictogrammen

Waarschuwingspictogram

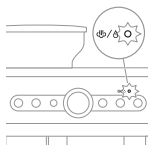
Oplossing



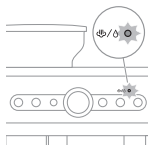
Het lampje voor ontkalken/reinigen brandt: Ontkalk het koffiezetapparaat (zie 'Ontkalken').



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.
Er komt stoom uit of er klinkt een sissend of ratelend geluid nadat het koffiezetapparaat is gestart of tijdens de bereiding.	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.
	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.
	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.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
	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.
	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.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
	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

118 Nederlands

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
Stand-by vermogen	< 0,5 W

Innhold

Maskinoversikt (fig. A)	119
Kontrollpanel (fig. B)	119
Innledning	120
Før bruk første gang	120
Lage kaffe	121
Lage melkeskum	126
Lage varmt vann	126
Avkalkning	126
Automatisk søvnmodus	127
Rengjøring og vedlikehold	127
Advarselikoner	130
Feilsøking	130
Tekniske spesifikasjoner	133

Maskinoversikt (fig. A)

i Noe av tilbehøret gjelder bare for spesifikke typer.

A1	Bønnetrakt	A9	Pakkespor
A2	Dobbel bønnetrakt	A10	Jordingsbrakett (kvernestilling)
A3	Kontrollpanel	A11	Bryggehode
A4	Pulverring	A12	Damptut
A5	Portafilter	A13	Bryter for damp / varmt vann
A6	Separator for malt kaffe	A14	Vanntank
A7	Dryppebrett	A15	Lokk til vanntank
A8	Gitter til dryppbrett	A16	Varmtvannstut

Tilbehør

A17	Filterkurv med dobbeltvegg (enkelt- eller dobbeltkopp)	A22	Rengjøringsbørste
A18	Filterkurv med enkeltvegg (enkelt- eller dobbeltkopp)	A23	Rengjøringsbørste for kvern
A19	Espresso-stativ	A24	Melkekanne med temperaturstrimmel
A20	Kalibrert pakker	A25	Melkekanne
A21	Rengjøringspinne		

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 www.philips.com/coffee-care.

i Det finnes flere varianter av denne halvautomatiske espressomaskinen, alle med ulike funksjoner. Hver variant har sitt eget typenummer. Du finner typenummeret på datamerket 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

- 1 Kontroller at de to pilene på kvernen står rett overfor hverandre (Fig. 1).
- 2 Kontroller at de to "I"-merkene på sokkelen til bønnetrakten står rett overfor hverandre (Fig. 2).
- 3 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).
- 4 Vri bønnetrakten for å velge ønsket grovhet (Fig. 5).

i Kvernen og bønnetrakten er presisjonskomponenter, så prøv å flytte dem minst mulig etter installasjon.

- 5 Åpne lokket på vannbeholderen, grip håndtaket øverst på vannbeholderen og løft den loddrett for å fjerne den (Fig. 6).
- 6 Fjern den gule tetningsstrimmelen fra bunnen av vannbeholderen (Fig. 7).
- 7 Fyll vannbeholderen opp til maksimalnivået som er angitt på vannbeholderen (Fig. 8).
- 8 Grip håndtaket øverst og sett vannbeholderen loddrett på plass igjen i maskinen. Lukk lokket (Fig. 9) til vannbeholderen.

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 varmt vann / 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. 30).
- 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.

⚠ Under skyllingen av tuten for varmt vann / damp kan portafilteret bli varmt. La dem avkjøles for å unngå risiko for brannskader.

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 filterkurv

- 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.

Male bønner

- 1 Velg en filterkurv med enkelt- eller dobbeltvegg for enkelt- eller dobbeltkopp, og monter den på portafilteret.
 - Når du bytter filterkurv, kan du lett lirke av den monterte filterkurven med kanten på den andre filterkurven (Fig. 15).
- 2 Fest pulveringen på portafilteret (Fig. 16).
- 3 Rett inn portafilteret med kvernbraketten og skyv det vannrett (Fig. 17).
 - Bruk bryteren for malemengde for å male mer eller mindre bønner
- 4 For automatisk maling trykker du på kvernkappen i tre sekunder for å velge 1x eller 2x dose. Trykk deretter på kvernkappen igjen for å begynne å male. Trykk på kvernkappen 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 pulverringen 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.

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.

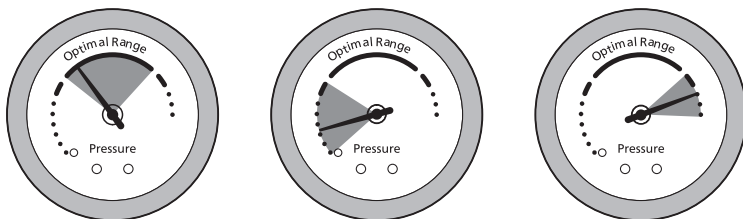
- 1 Slå på maskinen, og vent til den er klar til bruk.
- 2 Sett ønsket filterkurv inn i portafilteret.

- 3 Kvern kaffebønner med maskinen.
- 4 Bruk den kalibrerte pakkeren til å pakke den malte kaffen.
- 5 Sett portafilteret i bryggehodet og 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).
- 6 Sett en stor kopp under tutåpningene til portafilteret og varmtvannstuten (Fig. 25).
- 7 Trykk på americanoknappen for å starte trakteprosessen.
- 8 Når espressoen er ferdig brygget, kommer det varmt vann fra vanntuten, og americanoen er klar.

i Varmtvannstuten kan bli varm. La den avkjøles for å unngå risiko for brannskader.

Optimert brygging

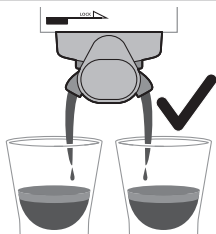
Når du brygger espresso, er trykket viktig. Trykkmåleren angir trykket, slik at du får optimal uttrekking av espressoen.



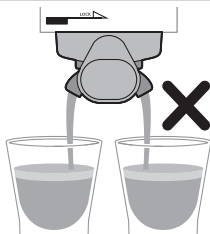
- Det optimale intervallet angis av en heltrukken hvit linje som tilsvarer det beste trykket for uttrekking.
- Intervallet som angis av den stiplede linjen til venstre, betyr for lav uttrekking.
- Intervallet som angis av den stiplede linjen til høyre, betyr for høy uttrekking.

i Trykket påvirkes av ulike bønnetyper, brenthetsgrad og hvor ferske bønnene er, så du må kanskje prøve ulike grovhetsnivåer, mengder malt kaffe og pakketrykk for å få optimalt trykkintervall.

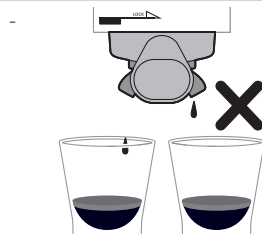
i Det anbefales å justere kverneparameterne basert på trykkmålerens status hver gang du bruker ulike kaffebønner.

Optimal uttrekking

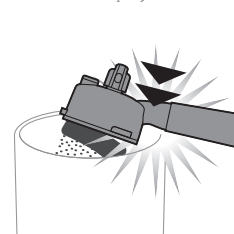
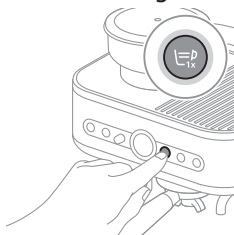
- Jevn flyt
- Fylldig og myk crema
- Balansert smak
- 20–30 sekunders bryggetid

For lav uttrekking

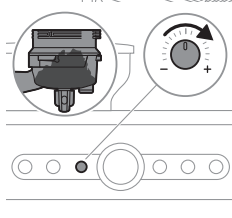
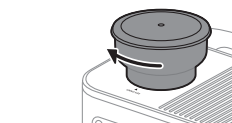
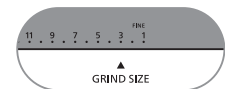
- Rask flyt
- Tynn og blek crema
- Sur og svak smak
- Mindre enn 20 sekunders bryggetid

For høy uttrekking

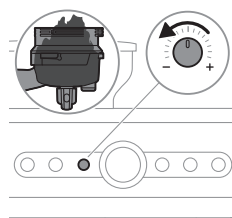
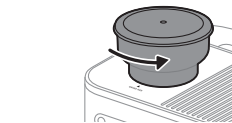
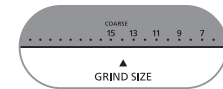
- Drypping eller ingen flyt
- Mørk og ujevn crema
- Bitter eller brent smak
- Mer enn 40 sekunders bryggetid

Etter uttrekking

- Hvis du vil rengjøre bryggehodet, trykker du på espressoknappen slik at det kommer varmt vann (se 'Rengjøre portafilter, filterkurv og bryggehode').
- For at du skal kunne fjerne kaffegruten, dannes det "kaffepucker". Hvis pucken er våt, ser du avsnittet For lav uttrekking.

Løsning

- Juster først grovhetsnivået (til et lavere tall).
- Øk deretter mengden malt kaffe ved hjelp av bryteren for malmengde.

Løsning

- Juster først grovhetsnivået (til et høyere tall).
- Reduser deretter mengden malt kaffe ved hjelp av bryteren for malmengde.

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.

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.

A Hvis du vil vurdere hardhetsgraden på vannet der du bor, kan du bestille et Philips-sett for å teste hardhetsgraden på vannet fra en leverandør i nærheten eller fra Philips' nettsted.


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.


- Tilbakestill 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


 Bruk alltid melk som kommer rett fra kjøleskapet, for best skumkvalitet.

- 1 Fyll en melkekanne med ca. 100 ml for cappuccino og ca. 150 ml melk for latte macchiato (Fig. 26).
- 2 Kontroller at enden av damptuten er ca. 3 cm under melkeoverflaten, og at melkekannen står på skrå (Fig. 27).
- 3 Vri bryteren for varmt vann / damp til dampikonet (Fig. 28).
 - Det kommer damp ut av damptuten.

 Skummet blir best hvis du ikke rister melkekannen og ikke holder melkekannen oppreist (Fig. 29).

- 4 Når melkeskummet i melkekannen har nådd ønsket volum og temperatur, vrir du bryteren for varmt vann / damp til av-stilling for å stoppe skumming av melk (Fig. 10).

 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.

 Damptuten blir svært varm under bruk. Vent til den er avkjølt før du tar på den.

Avkalkning

Når avkalkingslampen er på, må du avkalke maskinen.

Du må ikke under noen omstendigheter bruke et avkalkingsmiddel basert på svovelsyre, saltsyre, aminosulfaminsyre eller eddiksyrer (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-avkalkingsmiddel 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 (Fig. 30) væske.
- 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 varmtvanns-/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 (se 'Rengjøre portafilter, filterkurv og bryggehode') grundig.
Filterkurv	Når hullene i filterkurven er tette.	Bruk den tynne enden på rengjøringspinnen til å fjerne rester fra hullene (se 'Rengjøre tett portafilter eller filterkurv').
Damptut	Etter hver bruk.	Tørk hele overflaten på damptuten med en fuktig klut og rens (se 'Rengjøre damptuten etter hver bruk') den.
Damptut	Når tett.	Bruk den tykke enden på rengjøringspinnen til å fjerne rester fra hullene på enden av varmtvanns-/damptuten (se 'Rengjøre damptuten når den er tett').

Del	Når den skal rengjøres	Hvordan den rengjøres
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 (se 'Rengjøre kvernen og åpningen for malt kaffe') for malt kaffe.
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

- Trykk på espressoknappen for å skylle innsiden og utsiden av bryggehodet, portafilteret og filterkurven med varmt vann. Slik fjernes alle rester og kaffefett.
- Du kan skylle portafilteret og filterkurven under springen for rengjøre dem grundig innvendig og utvendig.
- La filterkurvene og portafilteret tørke før du setter dem tilbake.

i Portafilteret skal ikke vaskes i oppvaskmaskin, da det kan skade portafilteret.

Rengjøre tett portafilter eller filterkurv

- 1 Når filterkurven er tett, bruker du den tynne enden på rengjøringspinnen (Fig. 31) til å fjerne rester fra hullene (Fig. 32).
- 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. 33).

Rengjøre varmtvanns-/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 tuten for varmt vann / damp i kannen.
- 4 La tuten for varmt vann / damp ligge i kannen i 20 minutter.
- 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 tuten for varmt vann / damp ligge i kannen i ytterligere 30 sekunder.
- 8 Gjenta trinnene 5 til 7 to ganger til.
- 9 Tøm kannen, og skylld den grundig.
- 10 Plasser den tomme kannen tilbake under tuten for varmt vann / damp.
- 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 skylld den grundig.
- 13 Rengjør dampprøret 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 portafilretet. La maskinen gå uten kaffebønner for å fjerne eventuelle rester av malt kaffe fra kvernkammeret. Rengjøringen er ferdig.

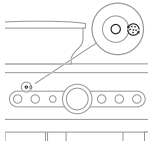
i Ikke skylld den innebygde kvernen med vann.

i Hvis det fortsatt er rester av malt kaffe, gjentar du trinn 5.

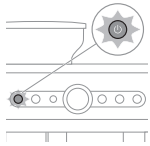
i Sørg for at bønnetrakten er tom før du starter rengjøringen, da kaffebønner kan skade den innvendige strukturen til bønnetrakten når du fjerner den.

Advarselikoner

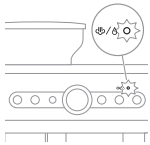
Advarselikon Løsning



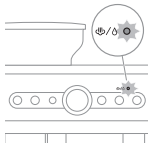
Lampen for avkalking/rengjøring lyser: Avkalk maskinen (se 'Avkalkning').



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 stikkontakten.	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.

Problem	Årsak	Løsning
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.
	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.

Problem	Årsak	Løsning
	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 malmengde.
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.
	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.

Problem	Årsak	Løsning
	Bønner som ikke er like ferske brukes.	Dette er normalt. Bønner med ulik lagringstid gir ulike mengder malt kaffe selv ved samme grovhetsnivå.
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
Standbyeffekt	< 0,5 W

Conteúdo

Descrição geral da máquina (Fig. A)	134
Painel de controlo (Fig. B)	134
Introdução	135
Antes da primeira utilização	135
Fazer café	136
Preparar leite espumado	141
Tirar água quente	141
Descalcificação	141
Modo de suspensão automático	142
Limpeza e manutenção	142
Ícones de advertência	145
Resolução de problemas	145
Especificações técnicas	148

Descrição geral da máquina (Fig. A)

i Alguns dos acessórios são apenas para modelos específicos.

A1	Depósito de grãos	A9	Encaixe para o prensador
A2	Depósito de grãos duplo	A10	Suporte para receber café moído (posição de moagem)
A3	Painel de controlo	A11	Grupo de preparação
A4	Anel de dosagem	A12	Tubo de vapor
A5	Porta-filtros	A13	Botão de vapor/água quente
A6	Separador de café moído	A14	Depósito de água
A7	Tabuleiro de recolha de pingos	A15	Tampa do depósito de água
A8	Grelha do tabuleiro de recolha de pingos	A16	Bico de distribuição de água quente

Acessórios

A17	Filtro de parede dupla (uma ou duas chávenas)	A22	Escova de limpeza
A18	Filtro de parede simples (uma ou duas chávenas)	A23	Escova de limpeza do moinho
A19	Suporte expresso	A24	Recipiente de leite com indicador de temperatura
A20	Prensador calibrado	A25	Recipiente do leite
A21	Agulha de limpeza		

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 www.philips.com/coffee-care.

i Existem várias versões desta máquina de café expresso semiautomática, cada uma com diferentes características. Cada versão tem o seu próprio número de modelo. Pode encontrar o número do modelo 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

- 1 Certifique-se de que as duas setas do moinho estão alinhadas (Fig. 1).
- 2 Certifique-se de que as duas marcas "I" na base do depósito de grãos estão alinhadas (Fig. 2).
- 3 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).
- 4 Rode o depósito de grãos para seleccionar 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.

- 5 Abra a tampa do depósito de água e puxe o depósito para cima pela pega superior para o retirar (Fig. 6).
- 6 Retire a fita amarela vedante da parte inferior do depósito de água (Fig. 7).
- 7 Encha o depósito de água até à indicação de nível máximo (Fig. 8).
- 8 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 deixá-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 água quente/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 (Espresso) acendem-se.
- 4 Coloque uma taça sob o tubo de água quente/vapor e o grupo de preparação (Fig. 30).
- 5 Prima o botão Espresso (Espresso) (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.

⚠ Durante o enxaguamento, o tubo de água quente/vapor e o porta-filtros podem ficar quentes. Para evitar o risco de queimaduras, deixe-os arrefecer primeiro.

Fazer café

Regular o moinho

A moagem do café influencia significativamente a dinâmica da preparação, como a pressão e o fluxo de água e, conseqüentemente, 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 o filtro

- 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.

Moer o café em grão

- 1 Selecione um filtro de parede simples ou dupla para uma ou duas chávenas e coloque-o no porta-filtros.
 - 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

- 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. Para parar o moinho a meio do processo, basta premir novamente o mesmo botão.
- 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

- Retire o porta-filtros do suporte do moinho.
- Retire o anel de dosagem do porta-filtros (Fig. 19).
- Pouse o porta-filtros numa bancada, com a parte almofadada, para poder prensar facilmente (Fig. 20).
- Bata suavemente no porta-filtro várias vezes para que o café moído se distribua uniformemente no filtro (Fig. 21).
- Utilize o prensador calibrado para prensar o café moído.

Preparar um café expresso

- 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).
- 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

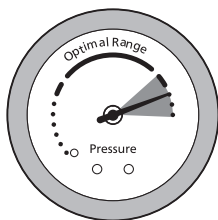
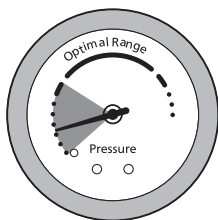
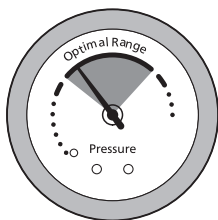
Um café americano é obtido adicionando água quente através da saída de água quente a um café expresso.

- 1 Ligue a máquina e aguarde até que esteja pronta a utilizar.
- 2 Coloque o filtro pretendido no porta-filtros.
- 3 Moa o café em grão com a máquina.
- 4 Utilize o prensador calibrado para prensar o café moído.
- 5 Coloque o porta-filtros no grupo de preparação: alinhe o porta-filtros com a marca de "triângulo" e introduza-o no grupo de preparação (Fig. 22). Em seguida, rode o porta-filtros no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o bloquear (Fig. 23).
- 6 Coloque uma chávena grande sob as saídas do porta-filtros e a saída de água quente (Fig. 25).
- 7 Prima o botão Americano para iniciar a preparação.
- 8 Uma vez terminada a preparação do café expresso, é adicionada água quente através da saída de água para finalizar o café americano.

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.

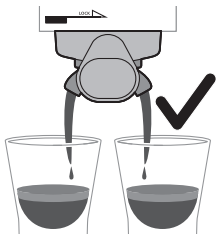


- O intervalo ideal indicado pela linha branca contínua representa os melhores valores de pressão para extração.
- O intervalo indicado pela linha descontinua do lado esquerdo representa extração insuficiente.
- O intervalo indicado pela linha descontinua do lado direito representa extração excessiva.

i A pressão é afetada por marcas de café em grão diferentes, graus de torra diferentes e pela frescura do café em grão. Por isso, poderá ter de testar diferentes níveis de moagem e prensagem, assim como diferentes quantidades de café moído, para conseguir o intervalo de pressão ideal.

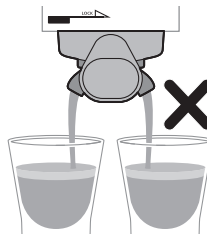
i Sempre que utilizar tipos de café em grão diferentes, recomenda-se o reajuste dos parâmetros de moagem com base no estado do manómetro.

Extração ideal



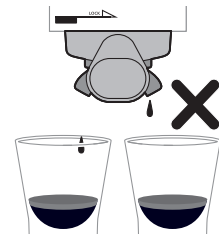
- Fluxo constante
- Espuma generosa e aveludada
- Sabor equilibrado
- 20-30 segundos de preparação

Extração insuficiente



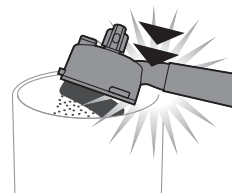
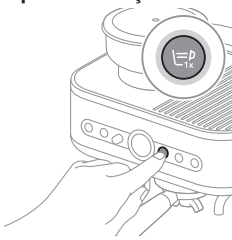
- Fluxo rápido
- Espuma fina e clara
- Sabor fraco e ácido
- Menos de 20 segundos de preparação

Extração excessiva



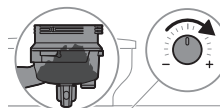
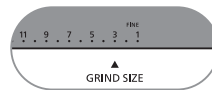
- Gotejamento ou ausência de fluxo
- Espuma escura e não uniforme
- Sabor amargo e a queimado
- Mais de 40 segundos de preparação

Após a extração



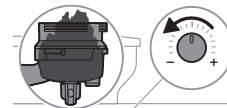
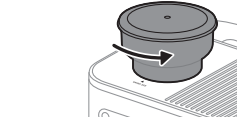
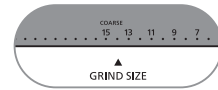
- Para limpar o grupo de preparação, prima o botão Espresso (Expresso) para deitar água quente (consultar 'Limpar o porta-filtros, filtro e grupo de preparação').
- Remova o café usado. A borra de café forma um "disco" compacto. Se a borra estiver húmida, consulte a secção "Extração insuficiente".

Solução



- Primeiro, ajuste o nível de moagem (para um número menor).
- Em seguida, aumente a quantidade de café moído através do botão Grind amount (Quantidade de café moído).

Solução



- Primeiro, ajuste o nível de moagem (para um número maior).
- Em seguida, reduza a quantidade de café moído através do botão Grind amount (Quantidade de café moído).

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 chávina 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.

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 da Philips num fornecedor próximo ou online, através do Web site da Philips.

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 (Espresso) em simultâneo durante três segundos. Após este período, ouvirá três sinais sonoros e os botões On/Off (Ligar/desligar) e Espresso (Espresso) piscarão três vezes.
- Repor o café expresso duplo: ligue a máquina e mantenha premidos os botões On/Off (Ligar/desligar) e Double Espresso (Espresso duplo) em simultâneo durante três segundos. Após este período, ouvirá três sinais sonoros e os botões On/Off (Ligar/desligar) e Double Espresso (Espresso 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.

- 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 Certifique-se de que a extremidade do tubo de vapor está 3 cm abaixo da superfície do leite e de que o recipiente de leite está inclinado (Fig. 27).
- 3 Rode o botão de água quente/vapor para o ícone de vapor (Fig. 28).
 - Começará a sair vapor pelo tubo de vapor.

 Para um resultado otimizado na preparação de espuma de leite, não agite o recipiente do leite e não o segure na vertical (Fig. 29).

- 4 Quando a espuma de leite no recipiente do leite atingir o volume e a temperatura necessários, rode o botão de água quente/vapor para a posição de desligado para parar de fazer espuma de leite (Fig. 10).

 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.

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

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. 30).
- 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 sob o grupo de preparação e o tubo de água quente/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').

Peça	Quando limpar	Como limpar
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 porta-filtros ou o filtro quando estiver obstruído').
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 água quente/vapor (consultar 'Limpar o tubo de vapor quando estiver obstruído').
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').
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

- 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. Desta forma, removerá todos os resíduos e a gordura do café.
- Pode enxaguar o porta-filtros e o filtro em água corrente para limpar cuidadosamente o respetivo interior e exterior.
- 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 porta-filtros ou o filtro quando estiver obstruído

- 1 Quando o filtro estiver obstruído, utilize a extremidade fina da agulha de limpeza (Fig. 31) para limpar os resíduos dos orifícios (Fig. 32).

- 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. 33).

Limpar o tubo de água quente/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 bocal de água quente/vapor no recipiente.
- 4 Deixe o bocal de água quente/vapor de molho no recipiente durante 20 minutos.
- 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 bocal de água quente/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 bocal de água quente/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.

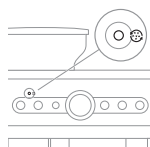
i Se ainda houver resíduos de pó de café, repita o passo 5.

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.

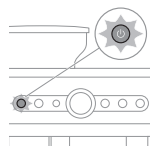
Ícones de advertência

Ícone de advertência

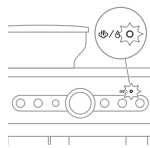
Solução



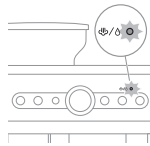
O indicador de descalcificação/limpeza está aceso: descalcifique a máquina de café (consultar 'Descalcificação').



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

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
Consumo em modo de espera	< 0,5 W

Sisältö

Laitteen yleiskuvaus (kuva A)	150
Ohjauspaneeli (kuva B)	150
Johdanto	151
Käyttöönotto	151
Kahvin valmistaminen	152
Maitovaahdon valmistaminen	157
Kuuman veden valmistus	157
Kalkinpoisto	157
Automaattinen lepotila	158
Puhdistus ja huolto	158
Varoituskuvat	161
Vianmääritys	161
Tekniset tiedot	164

Laitteen yleiskuvaus (kuva A)

i Jotkin lisävarusteista koskevat vain tiettyjä malleja.

A1	Kahvipapusaäiliö	A9	Tamperialusta
A2	Kaksi kahvipapusaäiliötä	A10	Jauhetun kahvin kannatin (jauhatusasetus)
A3	Ohjauspaneeli	A11	Uuttopää
A4	Suodatinsihti	A12	Höyryputki
A5	Suodatinkahva	A13	Höyryn / kuuman veden säätönuppi
A6	Kahvipapujen erotin	A14	Vesisäiliö
A7	Tippa-alusta	A15	Vesisäiliön kansi
A8	Tippa-alustan ritilä	A16	Vesisuutin

Lisätarvikkeet

A17	Kaksiseinäinen suodatinkori (yksi tai kaksi kuppia)	A22	Puhdistusharja
A18	Yksiseinäinen suodatinkori (yksi tai kaksi kuppia)	A23	Kahvimyllyn puhdistusharja
A19	Espressoteline	A24	Maitokannu lämpömittarilla
A20	Kalibroitu tamperi	A25	Maitokannu
A21	Puhdistusharja		

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 säätönuppi	B10	Kuuman veden / höyryn säätönuppi

Johdanto

Kiitos, että ostit Philipsin Barista Brew -espressokeitimen! 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 www.philips.com/coffee-care, jotta pääset alkuun ja pystyt hyödyntämään laitetta parhaalla mahdollisella tavalla.

i Tästä puoliautomaattisesta espressokeittimestä on saatavilla useita versioita, jotka ovat toiminnoiltaan erilaisia. Jokaisella versiolla on oma tyyppinumeronsa. Tyyppinumbero on merkitty keittimen 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

- 1 Varmista, että kahvimyllyn kaksi nuolta ovat kohdistettuna toistensa kanssa (kuva 1).
- 2 Varmista, että kahvipapusäiliön alustan kaksi I-merkkiä ovat kohdistettuna toistensa kanssa (kuva 2).
- 3 Paina kahvipapusäiliötä alas ja varmista, että säiliön lukkokuva on kohdistettuna espressokeittimen yläosan (kuva 3) kolmiokuvakkeen kanssa, ja kierrä kahvipapusäiliötä myötöpäivään (kuva 4).
- 4 Voit valita haluamasi jauhatustyyppin (kuva 5) kiertämällä kahvipapusäiliötä.

i Kahvimylly ja kahvipapusäiliö ovat tarkasti suunniteltuja osia, joten välttä irrottamasta niitä usein sen jälkeen, kun olet asentanut ne.

- 5 Avaa vesisäiliön kansi, ota kiinni vesitankin yläosassa olevasta kahvasta ja poista vesitankki vetämällä kahvasta ylös (kuva 6).
- 6 Poista keltainen tiivisteliiska vesisäiliön pohjasta (kuva 7).
- 7 Täytä vesisäiliö puhtaalla vedellä säiliössä olevaan enimmäistasomerkkiin asti (kuva 8).
- 8 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 hyvälaatuisia kahvia suosittelemme vaihtamaan vesisäiliön veden usein.

2. Laitteen käynnistäminen ensimmäistä kertaa

- 1 Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan..
- 2 Varmista, että kuuman veden / 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 30).
- 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.

⚠ Kuumavesi-/höyryputki ja suodatinkahva saattavat kuumentua huuhtelun aikana. Voit välttää palovammat antamalla niiden jäähtyä ensin.

Kahvin valmistaminen

Kahvimylyn 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).

Suodatinkorin valinta

- Kaksiseinäinen suodatinkori (yksi tai kaksi kuppia):

Keittimen mukana tulevalle 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 jauhaminen

- 1 Valitse yksi- tai kaksiseinäinen suodatinkori yhdelle tai kahdelle kupille ja aseta se suodatinkahvaan.
 - Suodatinkoria vaihtaessasi voit helposti poistaa suodatinkahvassa olevan edellisen korin uuden suodatinkorin reunuksen avulla (kuva 15).
- 2 Kiinnitä suodatinsihti suodatinkahvaan (kuva 16).
- 3 Kohdista suodatinkahva kahvimylyn kannattimen kanssa vaakasuoraan (kuva 17).
 - Säädä jauhettujen kahvipapujen määrää säätönupilla
- 4 Valitse automaattinen jauhatus painamalla kahvimylyn painiketta kolme sekuntia ja valitse 1 tai 2 annosta. Aloita sitten jauhaminen painamalla kahvimylyn painiketta. Jos haluat keskeyttää jauhamisen, paina kahvimylyn 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 lisäät siihen kahvipapuja ja käytät keitintä.

i Lisää kahvipapusailiöön vain paahdettuja kahvipapuja. Älä lisää kahvisaaliöön raakoja kahvipapuja, jauhettua kahvia, pikakahvia tai muita aineita, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta.

i Tarkkaile jauhetun kahvin määrää jauhannan aikana ja varo, ettei jauhetun kahvin aukko tukkeudu (kuva 18).

i Jauhetun kahvin määrä voi vaihdella käytetyistä pavuista riippuen, kun käytetään automaattista jauhatusa. 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.

Espresson valmistaminen

- 1 Aseta suodatinkahva uuttopäähän.
 - Kohdista suodatinkahva uuttopäessä olevan kolmiokuvion kanssa ja aseta suodatinkahva ylöspäin uuttopäähän (kuva 22). Lukitse suodatinkahva sitten paikoilleen kiertämällä sitä myötapäivään keskelle (kuva 23).
- 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 annostelee kahvia. Tällöin merkkivalo vilkkuu.

i Espresson tilavuus on noin 40 ml ja tuplaespresson tilavuus noin 80 ml.

Americanon valmistaminen

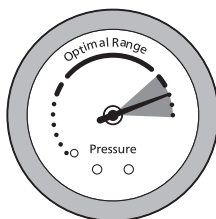
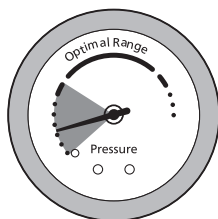
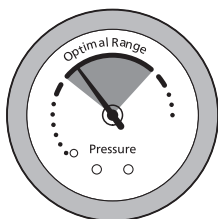
Americano valmistetaan lisäämällä espressoon kuumaa vettä vesisuuttimesta.

- 1 Käynnistä laite ja odota, kunnes se on valmiina käyttöön.
- 2 Aseta valitsemasi suodatinkori suodatinkahvaan.
- 3 Jauha kahvipavut kahvimyllyllä.
- 4 Käytä kalibroitua tampperia kahvin tamppaamiseen.
- 5 Kohdista suodatinkahva uuttopäässä olevan kolmiokuvion kanssa ja aseta suodatinkahva ylöspäin uuttopäähän (kuva 22). Lukitse suodatinkahva sitten paikoilleen kiertämällä sitä myötäpäivään keskelle (kuva 23).
- 6 Aseta suodatinkahvan ja kuumavesisuuttimen aukkojen alle suurikokoinen kuppi (kuva 25).
- 7 Aloita kahvin valmistaminen painamalla Americano-painiketta.
- 8 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

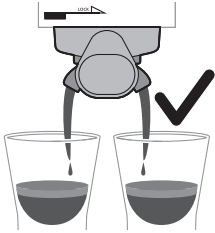
Paine on merkittävä tekijä espresson uuttamisessa. Painemittari osoittaa käytetyn paineen, mikä helpottaa espresson optimaalista uuttamista.



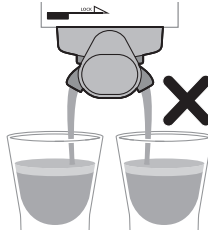
- Jatkuva valkoinen viiva osoittaa ihanteellisen painealueen uutolle.
- Vasemmanpuoleinen katkoviiva osoittaa liian matalan painealueen.
- Oikeanpuoleinen katkoviiva osoittaa liian korkean painealueen.

i Erimerkkiset kahvipavut, paahtoaste ja kahvipapujen tuoreus vaikuttavat paineeseen, joten voi olla tarpeen kokeilla erilaisia jauhatuskarkeuksia, jauhetun kahvin määrää ja tamppauspainetta, jotta optimaalinen painealue saavutetaan.

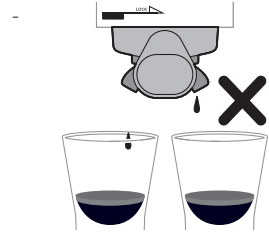
i Kun käytät erilaisia kahvipapuja, suosittelemme säätämään jauhatusasetuksia saavutetun painealueen mukaisesti.

Optimaalinen uutto

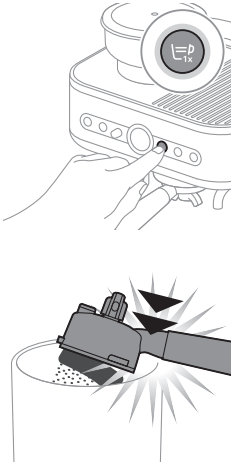
- Tasainen virtaus
- Runsas ja samettinen crema
- Tasapainoinen maku
- Uuttoaika 20–30 sekuntia

Liian matala paine

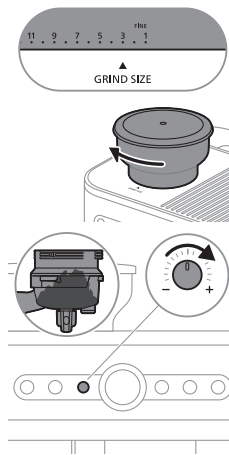
- Nopea virtaus
- Ohut ja vaalea crema
- Hapan ja ohut maku
- Uuttoaika alle 20 sekuntia

Liian korkea paine

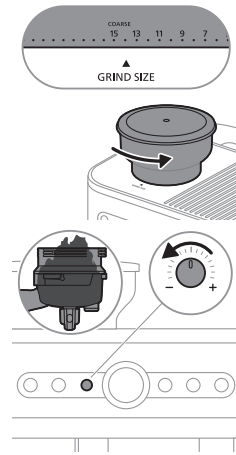
- Tiputtelua, ei virtausta
- Tumma ja epätasainen crema
- Kitkerä tai palanut maku
- Uuttoaika yli 40 sekuntia

Uuton jälkeen

- Puhdista uuttopää painamalla Espresso-painiketta, jolloin kuumaa vettä valuu uuttopään läpi (katso 'Suodatinkahvan, suodatinkorin ja uuttopään puhdistus').
- Käytetystä kahvista muodostuu kahvisakka, joka poistetaan. Jos kahvisakka on märkää, katso lisätietoja Liian matala paine -kohdasta.

Ratkaisu

- Aseta jauhatuskarkeus ensin pienimmälle tasolle (pienin numero).
- Lisää sitten jauhetun kahvin määrää kahvipapujen määrän säätönupilla.

Ratkaisu

- Säädä ensin jauhatuskarkeutta (suurimpaan numeroon).
- Vähennä sitten jauhetun kahvin määrää kahvipapujen määrän säätönupilla.

Oletusannosten muokkaaminen

- 1 Aseta tampattua kahvia sisältävä suodatinkahva uuttopäähän.
- 2 Muokataksesi juomaa pidä valitsemasi juoman painiketta pohjassa. Kolmen sekunnin painalluksen jälkeen laite menee muokkaustilaan 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- vähimmäistilavuus on noin 20 ml ja tuplaespresson vähimmäistilavuus noin 40 ml.

i Espresso- 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.

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.

A Jos haluat määrittää alueesi veden kovuuden, voit pyytää veden kovuuden testauspakkauksen lähimmältä Philips-jälleenmyyjältä tai Philipsin verkkosivuilta.

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

K Käytä vaahdon parhaan mahdollisen laadun varmistamiseksi aina jääkaapista otettua maitoa.

- 1 Kaada maitokannuun maitoa noin neljäsosa sen tilavuudesta (100 ml) cappuccinoa varten ja noin kolmasosa (150 ml) latte macchiatoa varten (kuva 26).
- 2 Varmista, että höyryputken suutin on 3 cm maidon pinnan alapuolella ja että maitokannu on kallellaan (kuva 27).
- 3 Käännä kuuman veden / höyryn valitsin höyry-kuvakkeen kohdalle (kuva 28).
 - Höyryputkesta alkaa virrata höyryä.

A Parhaan tuloksen saavuttamiseksi älä ravista maitokannua tai pidä sitä suoraan pystyssä (kuva 29).

- 4 Kun maitokannussa on haluttu määrä oikeanlämpöistä maitovaahtoa, lopeta maidon vaahdotus kytkemällä kuuman veden / höyryn valitsin pois (kuva 10).

A Höyryputki kuumenee erittäin kuumaksi käytön aikana. Anna sen jäähtyä ennen kuin kosket siihen.

A 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.

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

Kalkinpoisto koostuu yhdestä kalkinpoisto-ohjelmasta (noin 4 minuuttia) ja yhdestä huuhteluohjelmasta (noin 3 minuuttia).

Kalkinpoisto

- 1 Kytke kahvinkeittimen virta.

- 2 Irrota tippa-astia, tyhjennä se vedestä ja aseta se paikalleen.
- 3 Irrota vesisäiliö ja tyhjennä se.
- 4 Kaada vesisäiliöön Philipsin kalkinpoistoainetta (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 30).
- 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 huuhtele 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 kuuman veden / 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 kahvinkeittimesi huippukunnossa sekä varmistavat kahvin hyvän maun pitkäksi aikaa.

Alla olevassa taulukossa on yksityiskohtainen kuvaus siitä, milloin ja miten kahvinkeittimen irrotettavat osat on puhdistettava.

Osa	Puhdistusajankohta	Puhdistustapa
Suodatinkahva, suodatinkori ja uuttopää	Jokaisen käyttökerran jälkeen.	Huuhtele suodatinkahvan ja suodatinkorin sisä- ja ulko-osat huolellisesti (katso 'Suodatinkahvan, suodatinkorin ja uuttopään puhdistus').
Suodatinkori	Kun suodatinkorin reiät ovat tukkeutuneet.	Puhdista rei'issä olevat jäämät puhdistustyökalun ohuella päällä (katso 'Tukkeutuneen suodatinkahvan tai suodatinkorin puhdistus').
Höyryputki	Jokaisen käyttökerran jälkeen.	Pyyhi höyryputki kostealla liinalla ja tyhjennä se (katso 'Höyryputken puhdistus jokaisen käyttökerran jälkeen').
Höyryputki	Kun se on tukossa.	Puhdista kuumavesi-/höyryputken päässä olevat jäämät puhdistustyökalun paksulla päällä (katso 'Tukkeutuneen kuumavesi-/höyryputken puhdistus').

Osa	Puhdistusajankohta	Puhdistustapa
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').
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

- Huuhtelee uuttopään, suodatinkahvan ja suodatinkorin sisä- ja ulko-osat huolellisesti kuumalla vedellä painamalla Espresso-painiketta. Näin kahvijäämät ja rasva irtoavat.
- Voit huuhdella suodatinkahvan ja suodatinkorin sisä- ja ulko-osat huolellisesti juoksevalla vedellä.
- Anna suodatinkorin ja suodatinkahvan kuivua, ennen kuin laitat ne takaisin paikoilleen.

i Älä pese suodatinkahvaa astianpesukoneessa, sillä suodatinkahva voi vahingoittua.

Tukkeutuneen suodatinkahvan tai suodatinkorin puhdistus

- 1 Jos suodatinkori on tukkeutunut, puhdista rei'issä olevat jäämät (kuva 31) puhdistustyökalun ohuella päällä (kuva 32).
- 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 kullholliseen 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 kerääny 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 kahvinkeitTIMEN virta.
- 2 Puhdista kuumavesi-/höyryputken pään reiässä olevat jäämät puhdistustyökalun paksulla päällä (kuva 33).

Kuumavesi-/höyryputken kuukausittainen puhdistus Philipsin maitojärjestelmän puhdistusaineella

- 1 Kaada maitokannuun yksi pussi Philipsin maitojärjestelmän puhdistusainetta.
- 2 Laita maitokannuun 240 ml kuumaa vettä.
- 3 Aseta kuumavesi-/höyryputki kannuun.
- 4 Anna kuumavesi-/höyryputken liota kannussa 20 minuuttia.
- 5 Käännä kuuman veden / höyryn valitsin höyrykuvakkeen kohdalle ja laske höyryä 10 sekunnin ajan.
- 6 Lopeta höyryn virtaus kääntämällä kuuman veden / höyryn valitsin virrankatkaisuasentoon.
- 7 Anna kuumavesi-/höyryputken liota kannussa 30 sekuntia lisää.
- 8 Toista vaiheet 5–7 vielä kaksi kertaa.
- 9 Tyhjennä ja huuhtele kannu perusteellisesti.
- 10 Aseta tyhjä kannu kuumavesi-/höyryputken alle.
- 11 Huuhto pois mahdolliset puhdistusliuoksen jäämät kääntämällä kuuman veden / höyryn valitsin höyrykuvakkeen kohdalle ja laskemalla höyryä 10 sekunnin ajan.
- 12 Tyhjennä ja huuhtele 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 kahvipapusaäiliö on tyhjä, ennen kuin aloitat puhdistuksen. Varmista, että kahvimyllyn jauhantamekanismi toimii normaalisti, eikä jauhettua kahvia valu ulostuloaukosta, kun jauhantamekanismi on käynnissä.

- 1 Tarkista kahvipapusaäiliö ja varmista, että se on tyhjä.
- 2 Poista kahvipapusaäiliö 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 kahvipapusaäiliö 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.

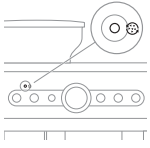
i Älä huuhtele sisäänrakennettua kahvimyllyä vedellä.

i Jos myllyssä on edelleen jauhejäämiä, toista vaihe 5.

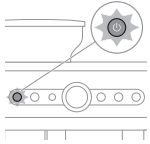
i Ennen puhdistuksen aloittamista varmista, että kahvipapusaäiliö on tyhjä, sillä kahvipavut voivat vahingoittaa säiliön sisäosia, kun irrotat sen.

Varoituskuvakkeet

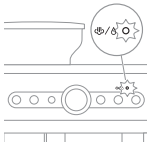
Varoituskuvake Ratkaisu



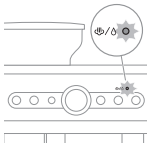
Kalkinpuhdistuksen/puhdistuksen ilmaisin palaa: poista kahvinkeitimestä kalkki (katso 'Kalkinpoisto').



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
Kahvinkeittimestä 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.	
Kahvinkeittimestä 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. Kahvinkeittimessä 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.
	Kahvinkeitin 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 vaahdotu.	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 puhdistustyökalan 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 jauhettua kahvia.	Vähennä kahvin määrää suodatinkorissa kahvipapujen määrän säätönupilla.
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.	Suodatinsihti ei ole paikoillaan.	Aseta suodatinsihti paikoilleen, ennen kuin aloitat kahvin jauhamisen.
	Jauhettua 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
Virtajohdon pituus	1 m
Pistoketyyppi	Y-tyyppi
Nimellisteho	220-240 V, 50-60 Hz, 1490-1750 W
Virrankulutus valmiustilassa	< 0,5 W

Innehåll

Översikt över bryggaren (bild A)	165
Kontrollpanel (bild B)	166
Inledning	166
Före första användningen	166
Brygga kaffe	167
Göra skummad mjölk	172
Tappa varmt vatten	172
Avkalkning	172
Automatiskt viloläge	173
Rengöring och underhåll	173
Varningsikoner	176
Felsökning	176
Tekniska specifikationer	179

Översikt över bryggaren (bild A)

i En del av tillbehören används endast till vissa modeller.

A1	Bönbehållare	A9	Tamperhållare
A2	Dubbel bönbehållare	A10	Beslag för mottagning av malt kaffe (malningsläge)
A3	Kontrollpanel	A11	Brygg huvud
A4	Ring för malt kaffe	A12	Ångpip
A5	Portafilter	A13	Vred för ånga/varmvatten
A6	Separator för malt kaffe	A14	Vattentank
A7	Dropbricka	A15	Lock till vattentanken
A8	Galler till dropbricka	A16	Pip för varmt vatten

Tillbehör

A17	Filterkorg med dubbelvägg (enkel- eller dubbelkopp)	A22	Rengöringsborste
A18	Filterkorg med enkelvägg (enkel- eller dubbelkopp)	A23	Rengöringsborste för kaffekvarn
A19	Espressoserveringsbricka	A24	Mjölkkanna med temperaturremsa
A20	Kalibrerad tamper	A25	Mjölkkanna
A21	Rengöringsstift		

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! För att dra full nytta av den support som vi erbjuder kan du registrera din produkt på www.home.id.

Läs noggrant det separata häftet med säkerhetsinformation innan du använder bryggaren för första gången och spara det för framtida bruk.

För att du ska komma igång och få ut mesta möjliga av din maskin erbjuder vi support online på www.philips.com/coffee-care.

i Det finns många versioner av den här halvautomatiska espressomaskinen och alla har olika funktioner. Versionerna har olika modellnummer. Modellnumret finns 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

- 1 Se till att kaffekvarnens två pilar är riktade mot varandra (Bild 1).
- 2 Se till att de två I-märkena på bönbehållarens bas är riktade mot varandra (Bild 2).
- 3 Tryck ner bönbehållaren, se till att låssymbolen på bönbehållaren riktas mot triangeln på maskinens ovansida (Bild 3) och rotera bönbehållaren medurs (Bild 4).
- 4 Roter bönbehållaren för att välja önskad grovlek (Bild 5).

i Kaffekvarnen och bönbehållaren är precisionsdelar så flytta dem så sällan som möjligt efter installationen.

- 5 Öppna vattenbehållarens lock, ta tag i vattenbehållarens handtag uppe på och lyft den rakt upp för att ta ut den (Bild 6).
- 6 Ta bort den gula tätningsremsan från vattenbehållarens botten (Bild 7).
- 7 Fyll vattenbehållaren till maxnivån som finns markerad på vattenbehållaren (Bild 8).
- 8 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 varmvatten/ånga står på avstängt (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 bryggghuvudet (Bild 30).
- 5 Tryck på espressoknappen (Bild 12) för att skölja.
 - Det börjar rinna varmt vatten från bryggghuvudet, varmvattenmunstycket och ångpipen.
- 6 När vatten slutar rinna börjar på/av-knappen att blinka och maskinen värms upp.

⚠ Under sköljningen kan varmvattenmunstycket/ångpipen och portafiltret bli varma. Låt dem svalna för att förhindra brännskador.

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

- 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.

Mala bönor

- 1 Välj en filterkorg med enkel- eller dubbelvägg för enkel- eller dubbelkopp och installera den i portafiltret.
 - 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 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 håller i kaffebönor och använder maskinen.

i Du får endast använda rostade kaffebönor i bönbehållaren. Häll 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.

Brygga espresso

- 1 Sätt in portafiltret i brygghuvudet.
 - Rikta in portafiltret utmed triangeln på brygghuvudet och placera det uppåt i brygghuvudet (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

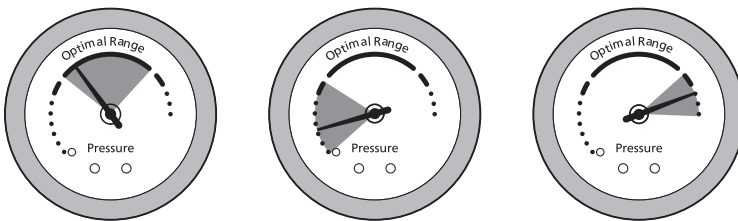
Du gör en americano genom att hälla varmt vatten från vattenpipen över en espresso.

- 1 Slå på maskinen och vänta tills den är klar att användas.
- 2 Placera önskad filterkorg i portafiltret.
- 3 Mal kaffeböner med maskinen.
- 4 Använd den kalibrerade tampen för att packa det malda kaffet.
- 5 Sätt in portafiltret i brygg huvudet och rikta in portafiltret utmed triangeln och placera det uppåt i brygg huvudet (Bild 22). Rota sedan portafiltret motsols mot mitten för att låsa det (Bild 23).
- 6 Placera en stor kopp under portafiltrets pipöppningar och varmvattenpipen (Bild 25).
- 7 Tryck på americanoknappen för att starta bryggningen.
- 8 När du är klar med att brygga espresso kommer det mer varmt vatten från vattenpipen och americanon är klar.

i Varmvattenspipen kan bli varm. Låt den svalna för att förhindra brännskador.

Optimal brygging

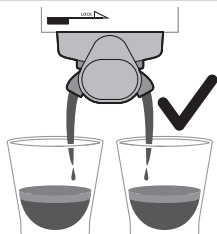
När du brygger espresso är trycket viktigt. Tryckmätaren indikerar trycket och hjälper dig kontrollera att du får ut optimal extraktion av dina espresso.



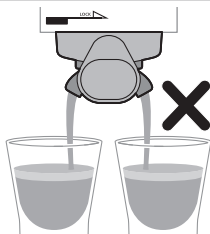
- Det optimala intervallet markeras av en heldragen vit linje som motsvarar det bästa trycket för extraktion.
- Intervallet som markeras av den streckade linjen till vänster betyder för låg extraktion.
- Intervallet som markeras av den streckade linjen till höger betyder för hög extraktion.

i Trycket påverkas av olika bönsorter och rostningsgrader och av hur färska börnorna är, så du kanske behöver testa olika nivåer på grovleken, olika mängd malt kaffe och olika packningstryck för att uppnå optimalt tryckintervall.

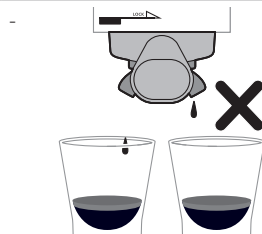
i Vi rekommenderar att du justerar malningsparametrarna beroende på tryckmätarens status varje gång du använder olika kaffeböner.

Optimal extraktion

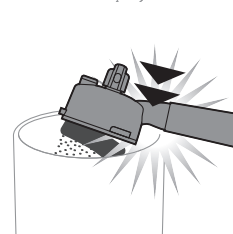
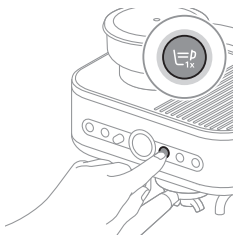
- Jämnt flöde
- Rik och sammetsliknande crema
- Balanserad smak
- 20–30 sekunders bryggtid

För låg extraktion

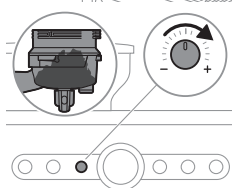
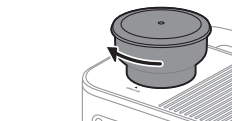
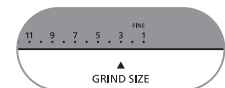
- Snabbt flöde
- Tunn och blek crema
- Sur och svag smak
- Mindre än 20 sekunders bryggtid

För hög extraktion

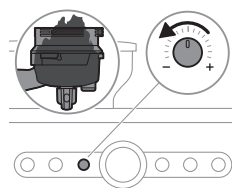
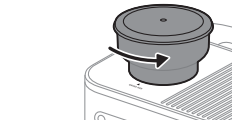
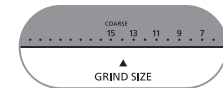
- Droppande eller inget flöde
- Mörk och ojämn crema
- Bitter eller bränd smak
- Mer än 40 sekunders bryggtid

Efter extraktion

- Om du vill rengöra brygghuvudet trycker du på espressoknappen så att det kommer varmvatten (se 'Rengöra portafilter, filterkorg och brygghuvud').
- För att du ska kunna ta bort kaffesump så formas "kaffepuckar". Om pucken är blöt finns information i avsnittet För låg extraktion.

Lösning

- Justera först grovleksgraden (till en lägre siffra).
- Öka sedan mängden malt kaffe med vredet för malningsmängd.

Lösning

- Justera först grovleksgraden (till en högre siffra).
- Minska sedan mängden malt kaffe med vredet för malningsmängd.

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.

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.


A Om du behöver bedöma hårdhetsgraden på vatten som kommer från den lokala vattenförsörjaren kan du beställa ett Philips-kit som testar vattnets hårdhet från en leverantör i närheten eller online från Philips webbplats.

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


 Vi rekommenderar att du alltid använder mjölk som kommer direkt från kylan för bästa möjliga skum.

- 1 Fyll en mjölkkanne med ca 1 dl mjölk för cappuccino eller ca 1,5 dl mjölk för latte macchiato (Bild 26).
- 2 Kontrollera att änden av ångpipen är cirka 3 cm under mjölkytan och att mjölkkanne är lutad (Bild 27).
- 3 Vrid vredet för varmvatten/ånga till ångikonen (Bild 28).
 - Det börjar komma ånga från ångpipen.

 För bästa skumningsresultat ska du inte skaka mjölkkanne eller hålla den upprätt (Bild 29).

- 4 När mjölkskummet i mjölkkanne har nått önskad volym och temperatur stänger du av vredet för varmvatten/ånga för att sluta skumma mjölken (Bild 10).

 Ångpipen blir mycket varm när den är igång. Låt den svalna innan du rör vid den.

 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.

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

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 Häll 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 brygghuvudet och ångpipen för att samla upp vätskan (Bild 30).
- 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 sätt tillbaka den under brygghuvudet och pipen för varmvatten/ånga 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 brygghuvud.	Efter varje användning.	Rengör noga portafiltrets insida och utsida samt filterkorgen (se 'Rengöra portafilter, filterkorg och brygghuvud').
Filterkorg	När filterkorgens hål är igensatta.	Använd rengöringsstiftets tunna ände för att ta bort resterna från hålen (se 'Rengöra igensatt portafilter eller filterkorg').
Ångpip	Efter varje användning.	Torka av ångpipen med en fuktig trasa och rensa den (se 'Rengöra ångpipen efter varje användning').

Del	När den ska rengöras	Hur den ska rengöras
Ångpip	När den är igensatt.	Använd rengöringsstiftets tjocka ände för att ta bort resterna från hålen i änden av pipen för varmvatten/ånga (se 'Rengöra ångpipen när den är igensatt').
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').
Dropbricka	Töm dropbrickan varje dag eller när den röda indikatorn för full dropbricka visar sig. Rengör dropbrickan varje vecka.	Ta bort dropbrickan, 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

- Tryck på espressoknappen för att noga skölja insidan och utsidan på brygg huvudet, portafiltret och filterkorgen med varmt vatten. Det tar bort alla rester och kaffefett.
- Du kan skölja portafiltret och filterkorgen under kranen för att de ska bli ordentligt rena på insidan och utsidan.
- Torka filterkorgarna och portafiltret innan du sätter tillbaka dem.

i Diska inte portafiltret i diskmaskinen eftersom det skulle kunna skada det.

Rengöra igensatt portafilter eller filterkorg

- 1 När filterkorgen är igensatt använder du den smala änden på rengöringsstiftet (Bild 31) för att ta bort rester från hålen (Bild 32).
- 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 33).

Rengöra pipen för varmvatten/ånga varje månad med Philips-rengöringssats för mjölkretsar.

- 1 Lägg i en påse Philips-rengöringssats för mjölkretsar i mjölkkanan.
- 2 Fyll mjölkkanan med 2,4 dl varmt vatten.
- 3 Placera pipen för varmvatten/ånga i kannan.
- 4 Låt pipen för varmvatten/ånga ligga i kannan i 20 minuter.
- 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 pipen för varmvatten/ånga ligga i kannan i ytterligare 30 sekunder.
- 8 Upprepa steg 5 till 7 två gånger till.
- 9 Töm kannan och skölj den grundligt.
- 10 Ställ tillbaka den tomma kannan under pipen för varmvatten/ånga.
- 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 kaffeböner för att ta bort eventuella rester av malt kaffe från kvarnkammaren. Rengöringen är klar.

i Skölj inte den fasta kaffekvarnen med vatten.

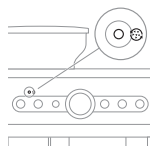
i Om det fortfarande finns rester efter malt kaffe, upprepa steg 5.

i Innan du startar rengöringen ser du till att bönbehållaren är tom, eftersom kaffeböner kan skada bönbehållaren invändigt när du tar ut den.

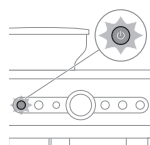
Varningsikoner

Varningsikon

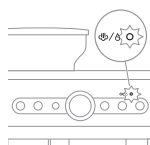
Lösning



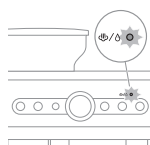
Lampan för avkalkning/rengöring lyser: Kalka av kaffemaskinen (se 'Avkalkning').



På/av-knappen blinkar: Kaffemaskinen värms upp.



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 kontaktar 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 sugts 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.

Problem	Orsak	Lösning
Det kommer ut ånga eller det hörs ett fräsande eller rasslande ljud när kaffemaskinen startar eller under bryggning.	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 sugts 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.
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 häller i mjölk sänks dryckens temperatur.	Vare sig du häller 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.

Problem	Orsak	Lösning
	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 brygg huvud').
	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 brygg huvudet.	Fäst portafiltret ordentligt i brygg huvudet.
	Portafiltrets övre kant är smutsig.	När du har malt tar du bort eventuella kafferester från portafiltrets kant.
	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 brygg huvudet.	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 brygg huvudet.	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.

Problem	Orsak	Lösning
	En annan typ av kaffeböner används.	Det är normalt. Böner av olika rostningsgrad eller märken ger olika mängder malt kaffe, även vid samma grovleksgrad.
	Kaffeböner som är olika färska används.	Det är normalt. Böner 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
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, 1490-1750 W
Standbyeffekt	< 0,5 w

İçerik

Makineye genel bakış (Şek. A)	180
Kontrol paneli (Şek. B)	180
Giriş	181
İlk kullanımdan önce	181
Kahve yapma	182
Süt köpüğü yapma	187
Sıcak su hazırlama	187
Kirecin temizlenmesi	187
Otomatik uyku modu	188
Temizlik ve bakım	188
Uyarı simgeleri	191
Sorun giderme	191
Teknik özellikler	194

Makineye genel bakış (Şek. A)

i Aksesuarların bazıları sadece belirli modeller içindir.

A1 Çekirdek haznesi	A9 Tamper yuvası
A2 Çift çekirdek haznesi	A10 Öğütülmüş alma braketi (öğütme konumu)
A3 Kontrol paneli	A11 Demleme başlığı
A4 Toz halkası	A12 Buhar çubuğu
A5 Portafiltre	A13 Buhar/Sıcak su döner düğmesi
A6 Öğütülmüş toz ayırıcı	A14 Su haznesi
A7 Damlama tepsisi	A15 Su haznesi kapağı
A8 Damlama tepsisi ızgarası	A16 Sıcak su musluğu

Aksesuarlar

A17 Çift duvarlı filtre sepeti (tek veya çift bardak)	A22 Temizleme fırçası
A18 Tek duvarlı filtre sepeti (tek veya çift bardak)	A23 Öğütücü temizleme fırçası
A19 Espresso standı	A24 Sıcaklık şeritli süt sürahisi
A20 Kalibre edilmiş tamper	A25 Süt sürahisi
A21 Temizleme pimi	

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 adresinde kaydedtirin.

Makineyi ilk kez kullanmadan önce emniyet broşürünü dikkatlice okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Başlamanıza ve makinenizden en iyi şekilde yararlanmanıza yardımcı olmak için www.philips.com/coffee-care adresinde çevrimiçi destek sunuyoruz.

i Bu yarı otomatik espresso makinesinin farklı özelliklere sahip birden fazla versiyonu vardır. Her sürümün ayrı model numarası bulunur. Ürünün model numarasını 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

- 1 Öğütücü üzerindeki iki okun birbiriyle aynı hizada olup olmadığını kontrol edin ve doğrulayın (Şek. 1).
- 2 Çekirdek haznesi tabanındaki iki "I" işaretinin birbiriyle hizalanıp hizalanmadığını kontrol edin ve doğrulayın (Şek. 2).
- 3 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).
- 4 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.

- 5 Su haznesi kapağını açın, su haznesinin üst kolunu tutun ve çıkarmak için dikey olarak kaldırın (Şek. 6).
- 6 Sarı sızdırmazlık şeridini su haznesinin altından çıkarın (Şek. 7).
- 7 Su haznesini su haznesi üzerinde belirtilen maksimum seviyeye kadar doldurun (Şek. 8).
- 8 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 Sıcak su/buhar döner düğmesinin kapalı konumunda olduğundan emin olun (Şek. 10).
- 3 Makineyi açmak için Açma/Kapama düğmesine basın (Şek. 11).
 - Açma/Kapama ve Espresso düğmeleri yanar.
- 4 Sıcak su/buhar çubuğunun ve demleme başlığının altına bir kâse yerleştirin (Şek. 30).
- 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.

⚠ Yıkama sırasında sıcak su/buhar çubuğu ve portafiltre ısınabilir. Yanma riskini önlemek için ilk önce soğumalarını bekleyin.

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).

Filtre sepetinin seçilmesi

- 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.

Çekirdeklerin öğütülmesi

- 1 Tek veya çift bardak için tek veya çift duvarlı bir filtre sepeti seçin ve filtreyi portafiltrenin içine takın.
 - 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. 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 ekmeden ve makineyi kullanmadan önce çekirdek haznesinin doğru şekilde takıldığından ve kilitletiğinden 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 ayarlamanız 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 dolgulu 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.

Espresso demleme

- 1 Portafiltreyi demleme başlığının içine yerleştirin.
 - Portafiltreyi demleme başlığı üzerindeki "üçgen" 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 Makineyi açın ve kullanıma hazır olana kadar bekleyin.
- 2 Tercih edilen filtre sepetini portafiltrenin içine yerleştirin.
- 3 Makine ile kahve çekirdeklerini öğütün.
- 4 Öğütülmüş kahveyi sıkıştırarak için kalibre edilmiş tamper kullanın.
- 5 Portafiltreyi demleme başlığına yerleştirin, "üçgen" işareti ile hizalayın ve demleme başlığının içine yukarı doğru yerleştirin (Şek. 22). Ardından kilitlemek için portafiltreyi saat yönünün tersine ortaya doğru döndürün (Şek. 23).
- 6 Portafiltrenin çıkış deliklerinin ve sıcak su musluğunun altına büyük bir bardak yerleştirin (Şek. 25).
- 7 Demlemeye başlamak için Americano düğmesine basın.
- 8 Espresso'nun demlenmesi bittikten sonra Americano'yu bitirmek için su musluğundan üstüne sıcak su dökülecektir.

i Sıcak su musluğu ısınabilir. Yanma riskini önlemek için ilk önce soğumasını bekleyin.

İdeal demleme

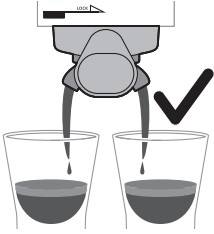
Basınç, espresso demlemede önemli bir faktördür. Basınç göstergesi, basıncı gösterir ve espresso shot'larınızın ideal ekstraksiyonunu izlemenize yardımcı olur.



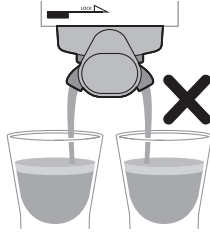
- Düz çizgi ile işaretlenen ideal aralık, ekstraksiyon için en iyi basınçları temsil eder.
- Soldaki noktali çizgi ile işaretlenen aralık, yetersiz ekstraksiyonu temsil eder.
- Sağdaki noktali çizgi ile işaretlenen aralık, aşırı ekstraksiyonu temsil eder.

i Basınç, farklı çekirdek markalarından, kavrulma derecelerinden ve kahve çekirdeklerinin tazeliğinden etkilenir. Bu nedenle ideal basınç aralığına ulaşmak için farklı tanecek boyutu seviyelerini, öğütülmüş kahve miktarlarını ve sıkıştırma basınçlarını test etmeniz gerekebilir.

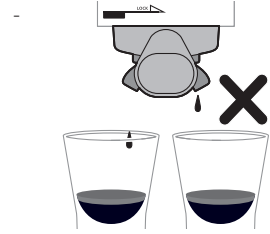
i Farklı türde kahve çekirdekleri kullandığınız her seferde basınç göstergesi durumuna göre öğütme parametrelerini yeniden ayarmanız önerilir.

İdeal ekstraksiyon

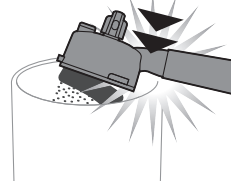
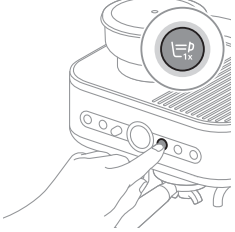
- Düzenli akış
- Zengin ve kadifemsi krema
- Dengeli aroma
- 20-30 saniye demlenme süresi

Yetersiz ekstraksiyon

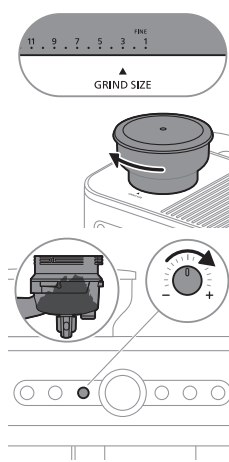
- Hızlı akış
- İnce ve soluk krema
- Ekşi ve zayıf aroma
- 20 saniyeden daha kısa demlenme süresi

Aşırı ekstraksiyon

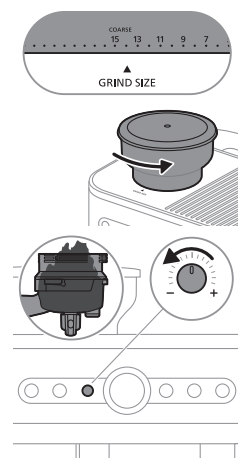
- Damlama veya akış yok
- Koyu ve eşit olmayan krema
- Acı veya yanık tat
- 40 saniyeden daha fazla demlenme süresi

Ekstraksiyondan sonra

- Demleme başlığını temizlemek için Espresso düğmesine basarak sıcak suyu boşaltın (bk. "Portafiltrenin, filtre sepetinin ve demleme başlığının temizlenmesi").
- Kullanılmış telveler bir kahve "ölçeği" oluşturur. Kullanılmış telveyi çıkarmak için kutunun tutacağıyla portafiltreyi sertçe vurun. Telve ıslaksa "Yetersiz ekstraksiyon" bölümüne bakın.

Çözüm

- İlk olarak tanecek boyutu seviyesini ayarlayın (daha küçük bir sayıya).
- Ardından Öğütme miktarı döner düğmesini kullanarak öğütülmüş kahve miktarını artırın.

Çözüm

- İlk olarak tanecek boyutu seviyesini ayarlayın (daha büyük bir sayıya).
- Ardından Öğütme Miktarı döner düğmesini kullanarak öğütülmüş kahve miktarını azaltın.

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.

Su sertliğini ayarlama

- 1 Makineyi kapatın.
- 2 Açma/Kapama düğmesini ve Americano düğmesini üç saniye boyunca basılı tutun. Kireç Çözme ve Açma/Kapama düğmesi ışığı yanıp söner.

Varsayılan ayar sert sudur, bu nedenle Americano 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.

A Yerel su servisiniz tarafından sağlanan su sertliğini değerlendirmek için Philips Su Sertliği Test Kiti'ni yakındaki bir tedarikçiden veya Philips web sitesi aracılığıyla internet üzerinden edinebilirsiniz.

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.

- 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 Buhar çubuğunun ucunun süt yüzeyinin 3 cm altında olduğundan ve süt sürahisinin eğik olduğundan emin olun (Şek. 27).
- 3 Sıcak su/buhar döner düğmesini buhar simgesine getirin (Şek. 28).
 - Buhar çubuğundan buhar çıkmaya başlar.

⚠️ İdeal bir köpürtme sonucu için süt sürahisini çalkalamayın ve dik tutmayın (Şek. 29).

- 4 Süt sürahisindeki süt köpüğü gerekli hacme ve sıcaklığa ulaştığında süt köpürtmeyi durdurmak için sıcak su/buhar döner düğmesini kapalı konuma getirin (Şek. 10).

⚠️ 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 düğmeyi sıcak su konumuna çevirin. Bu sırada buhar/sıcak su ışığı yanar.
- 3 Sıcak su akışını durdurmak için buhar/sıcak su döner düğmesini 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 temizleyemeyeceğinden 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 (www.philips.com/coffee-care) 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 ($\geq 1,2$ L) yerleştirin (Şek. 30).
- 6 Espresso ve Double Espresso düğmelerine aynı anda üç saniye boyunca basarak ve bip sesini duyarak kireç çözme işlemini 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 sıcak su/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 tıkanıp tıkanıp.	Deliklerdeki kalıntıları temizlemek için temizleme piminin ince ucunu kullanın (bk. "Tıkanıp tıkanıp portafiltrenin veya filtre sepetinin temizlenmesi").
Buhar çubuğu	Her kullanımdan sonra.	Buhar çubuğunu nemli bir bezle silin ve temizleyin (bk. "Buhar çubuğunun her kullanımdan sonra temizlenmesi").

Parça	Ne zaman temizlenmeli	Nasıl temizlenmeli
Buhar çubuğu	Tıkandığında.	Sıcak su/buhar çubuğunun ucundaki deliklerdeki kalıntıları temizlemek için temizleme piminin kalın ucunu kullanın (bk. "Tıkandığında buhar çubuğunun temizlenmesi").
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 çıkışı temizlemek için temizleme fırçasını kullanın (bk. "Öğütücünün ve öğütülmüş kahve çıkışının temizlenmesi").
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

- Demleme başlığının, portafiltrenin ve filtre sepetinin içini ve dışını sıcak suyla iyice durulamak için Espresso düğmesine basın. Bu, tüm kalıntıları ve kahve yağını temizleyecektir.
- İç ve dış kısımlarını iyice temizlemek için portafiltreyi ve filtre sepetini musluk altında durulayabilirsiniz.
- Filtre sepetlerini ve portafiltreyi geri yerleştirmeden önce kurulayın.

i Portafiltreye zarar verebileceğinden portafiltreyi bulaşık makinesinde yıkamayın.

Tıkandığında portafiltrenin veya filtre sepetinin temizlenmesi

- 1 Filtre sepeti tıkandığında temizleme piminin ince ucunu kullanarak (Şek. 31) deliklerdeki kalıntıları temizleyin (Şek. 32).
- 2 Kahve çıkışındaki 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.

Tıkanığında buhar çubuğunun temizlenmesi

Buhar çubuğunun ucundaki herhangi bir delik tıkanığında tıkanıklığı açmak için aşağıdaki adımları uygulayın.

- 1 Kahve makinesini kapatın.
- 2 Buhar çubuğunun ucundaki delikteki kalıntıları temizlemek için temizleme piminin kalın ucunu kullanın (Şek. 33).

Sıcak su/buhar çubuğunun Philips süt aksamı temizleyicisi ile aylık olarak temizlenmesi

- 1 Süt sürahisine bir poşet Philips süt aksamı temizleyicisi ekleyin.
- 2 Süt sürahisini 240 ml sıcak su ile doldurun.
- 3 Sıcak su/buhar çubuğunu sürahinin içine yerleştirin.
- 4 Sıcak su/buhar çubuğunu 20 dakika boyunca sürahinin içinde bekletin.
- 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 Sıcak su/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 sıcak su/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.

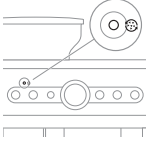
i Hâlâ toz kalıntısı varsa 5. adımı tekrarlayın.

i Kahve çekirdeklerini çıkardığınızda çekirdek haznesinin iç yapısına zarar verebileceğinden temizlemeye başlamadan önce çekirdek haznesinin boş olduğundan emin olun.

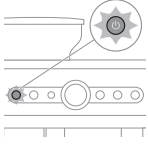
Uyarı simgeleri

Uyarı simgesi

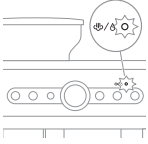
Çözüm



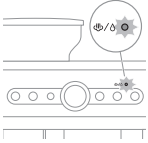
Kireç çözme/temizleme göstergesi yanıyor: Kahve makinesinin kirecini temizleyin (bk. "Kirecin temizlenmesi").



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. Çözülemeyen 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 prizine 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.

Sorun	Neden	Çözüm
	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.
	Kahve makinesi düz bir yüzeye yerleştirilmemiştir.	Damlama tepsisindeki sıvının taşmasını önlemek için kahve makinesini düz bir yüzeye yerleştirin.
Kahve makinesi çalıştırdıktan 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 hazırlayamıyor.	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 tikalıdır.	Buhar çubuğunu temizleyin (bk. "Tıkanıldığında buhar çubuğunun temizlenmesi").

Sorun	Neden	Çözüm
	Buhar çubuğu süt sürahisine çok fazla daldırılmıştır.	Buhar çubuğunun süt içine daldırıldığı derinliği ayarlayın (bk. "Süt köpüğü yapma").
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 kalıntılarını 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 sıcıyor.	Toz halkası kullanılmamaktadır.	Öğütmeden önce toz halkasını takın.

Sorun	Neden	Çözüm
	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.
	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	Tip Y
Güç derecelendirmesi	220-240 V, 50-60 Hz, 1490-1750 W
Beklemede güç	< 0,5 W

Περιεχόμενα

Επισκόπηση μηχανής (Εικ. Α)	195
Πίνακας ελέγχου (Εικ. Β)	196
Εισαγωγή	196
Πριν από την πρώτη χρήση	196
Παρασκευή καφέ	197
Παρασκευή αφρόγαλου	203
Παρασκευή ζεστού νερού	203
Αφαλάτωση	204
Αυτόματη αναστολή λειτουργίας	204
Καθαρισμός και συντήρηση	205
Προειδοποιητικά εικονίδια	208
Αντιμετώπιση προβλημάτων	208
Τεχνικές προδιαγραφές	211

Επισκόπηση μηχανής (Εικ. Α)

i Κάποια από τα εξαρτήματα αφορούν μόνο συγκεκριμένους τύπους.

A1	Χοάνη κόκκων καφέ	A9	Υποδοχή παρέμβασης
A2	Διπλή χοάνη κόκκων καφέ	A10	Αγκύλιο λήψης αλεσμένου καφέ (θέση άλεσης)
A3	Πίνακας ελέγχου	A11	Κεφαλή παρασκευής
A4	Δακτύλιος σκόνης	A12	Εξάρτημα ατμού
A5	Portafilter	A13	Διακόπτης ατμού/ζεστού νερού
A6	Διαχωριστής αλεσμένης σκόνης	A14	Δοχείο νερού
A7	Δίσκος περισυλλογής υγρών	A15	Καπάκι δεξαμενής νερού
A8	Πλέγμα δίσκου περισυλλογής υγρών	A16	Στόμιο εκροής ζεστού νερού

Εξαρτήματα

A17	Καλάθι φίλτρου διπλού τοιχώματος (μονό ή διπλό φλιτζάνι)	A22	Βουρτσάκι καθαρισμού
A18	Καλάθι φίλτρου μονού τοιχώματος (μονό ή διπλό φλιτζάνι)	A23	Βουρτσάκι καθαρισμού μύλου
A19	Βάση εσπρέσο	A24	Κανάτα γάλακτος με ταινία θερμοκρασίας
A20	Βαθμονομημένη παρέμβαση	A25	Κανάτα γάλακτος
A21	Ακίδα καθαρισμού		

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 και να αξιοποιήσετε καλύτερα τη μηχανή καφέ σας, σας προσφέρουμε υποστήριξη στο www.philips.com/coffee-care.

i Υπάρχουν πολλές εκδόσεις αυτής της ημιαυτόματης μηχανής εσπρέσο, οι οποίες έχουν διαφορετικά χαρακτηριστικά. Κάθε έκδοση έχει τον δικό της κωδικό τύπου. Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό του τύπου στην ετικέτα δεδομένων μέσα 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

- 1 Ελέγξτε και βεβαιωθείτε ότι τα δύο βέλη στον μύλο είναι ευθυγραμμισμένα μεταξύ τους (Εικ. 1).
- 2 Ελέγξτε και βεβαιωθείτε ότι τα δύο σύμβολα "I" στη χοάνη κόκκων είναι ευθυγραμμισμένα μεταξύ τους (Εικ. 2).
- 3 Πιάστε 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).
- 4 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.

- 5 Ανοίξτε το καπάκι του δοχείου νερού, πιάστε την πάνω λαβή του δοχείου νερού και ανασηκώστε το κάθετα για να το αφαιρέσετε (Εικ. 6).
- 6 Αφαιρέστε την κίτρινη ταινία στεγανοποίησης από το κάτω μέρος του δοχείου νερού (Εικ. 7).
- 7 Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη μέγιστης στάθμης (Εικ. 8).
- 8 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 φινς σε πρίζα με γείωση.
- 2 Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ζεστού νερού/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. 30).
- 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 τη διάρκεια πλύσης του εξαρτήματος ζεστού νερού/ατμού, το portafilter μπορεί να ζεσταθεί. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων, αφήστε τα να κρυσώσουν πρώτα.

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 μηχανήμα 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 καλαθιού φίλτρου

- 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.

Άλεση κόκκων

- 1 Επιλέξτε ένα καλάθι φίλτρου μονού ή διπλού τοιχώματος για μονό ή διπλό φλιτζάνι και τοποθετήστε το στο portafilter.
 - Όταν αλλάζετε το καλάθι φίλτρου, μπορείτε εύκολα να αφαιρέσετε το εγκατεστημένο καλάθι με την άκρη του καλάθιού 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. 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').

Συμπίεση

- 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 συμπιέσετε τον αλεσμένο καφέ.

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

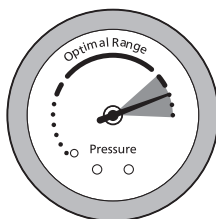
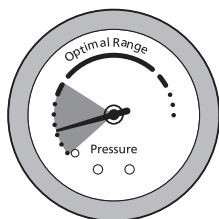
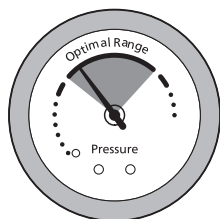
Ένα Americano φτιάχνεται ρίχνοντας ζεστό νερό από το στόμιο εκροής νερού πάνω σε μια δόση εσπρέσο.

- 1 Ενεργοποιήστε τη μηχανή και περιμένετε μέχρι να είναι έτοιμη για χρήση.
- 2 Τοποθετήστε το προτιμώμενο καλάθι φίλτρου στο portafilter.
- 3 Αλέστε κόκκους καφέ με τη μηχανή.
- 4 Χρησιμοποιήστε τη βαθμονομημένο πατητήρι να συμπιέσετε τον αλεσμένο καφέ.
- 5 Τοποθετήστε το portafilter στην κεφαλή παρασκευής και ευθυγραμμίστε το 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).
- 6 Τοποθετήστε ένα μεγάλο φλιτζάνι κάτω από τα ανοίγματα στομίου του portafilter και το στόμιο εκροής ζεστού νερού (Εικ. 25).
- 7 Πατήστε το κουμπί Americano, για να ξεκινήσετε τον κύκλο παρασκευής.
- 8 Αφού τελειώσει η παρασκευή δόσης εσπρέσο, θα τρέξει ζεστό νερό από πάνω, από το στόμιο εκροής νερού για να ολοκληρωθεί ο 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.



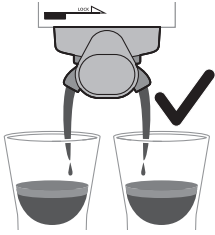
200 Ελληνικά

- Το βέλτιστο εύρος που σημειώνεται από τη συμπαγή γραμμή αντιπροσωπεύει τις καλύτερες πιέσεις για εξαγωγή.
- Το εύρος που σημειώνεται με τη διακεκομμένη γραμμή στα αριστερά αντιπροσωπεύει την υπο-εξαγωγή.
- Το εύρος που σημειώνεται με τη διακεκομμένη γραμμή στα δεξιά αντιπροσωπεύει την υπερ-εξαγωγή.

i Η πίεση επηρεάζεται από τις διαφορετικές μάρκες κόκκων, τους βαθμούς καβουρδίσματος και τη φρεσκάδα των κόκκων καφέ, επομένως μπορεί να χρειαστεί να δοκιμάσετε διαφορετικά επίπεδα άλεσης, ποσότητες αλεσμένου καφέ και πίεση συμπίεσης για να επιτύχετε το βέλτιστο εύρος πίεσης.

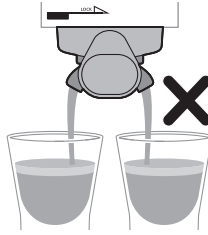
i Συνιστάται να προσαρμόζετε εκ νέου τις παραμέτρους άλεσης με βάση την κατάσταση της ένδειξης πίεσης κάθε φορά που χρησιμοποιείτε διαφορετικούς τύπους κόκκων καφέ.

Βέλτιστη εξαγωγή



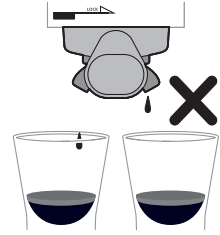
- Σταθερή ροή
- Πλούσιο και βελούδινο καϊμάκι
- Ισορροπημένη γεύση
- Χρόνος παρασκευής 20-30 δευτερόλεπτα

Υπο-εξαγωγή



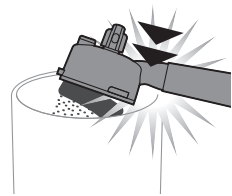
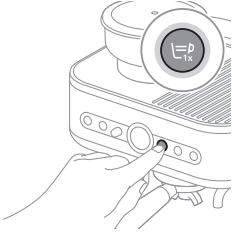
- Γρήγορη ροή
- Λεπτή και ανοιχτόχρωμη κρέμα
- Δυνατή και λεπτή γεύση
- Χρόνος παρασκευής λιγότερο από 20 δευτερόλεπτα

Υπερ-εξαγωγή



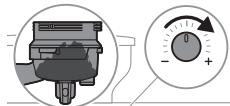
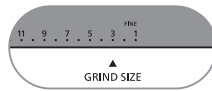
- Στάξιμο ή καθόλου ροή
- Σκουρόχρωμη και ανομοιόμορφη κρέμα
- Πικρή και καμένη γεύση
- Χρόνος παρασκευής περισσότερο από 40 δευτερόλεπτα

Μετά την εξαγωγή



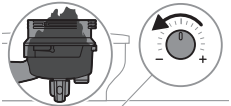
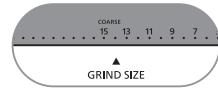
- Για να καθαρίσετε την κεφαλή παρασκευής, πατήστε το κουμπί Espresso για να απελευθερώσετε ζεστό νερό (βλέπε 'Καθαρισμός portafilter, καλαθιού φίλτρου και κεφαλής παρασκευής').
- Για να αφαιρέσετε το ήδη χρησιμοποιημένο άλεσμα, τα χρησιμοποιημένα αλέσματα θα σχηματίσουν έναν «δίσκο» καφέ. Εάν ο δίσκος είναι υγρός, ανατρέξτε στην ενότητα «Υπο-εξαγωγή».

Λύση



- Αρχικά, προσαρμόστε το επίπεδο άλεσης (σε μικρότερο αριθμό).
- Στη συνέχεια, αυξήστε την ποσότητα του αλεσμένου καφέ χρησιμοποιώντας το κουμπί Grind Amount (Ποσότητα άλεσης).

Λύση



- Αρχικά, προσαρμόστε το επίπεδο άλεσης (σε μεγαλύτερο αριθμό).
- Στη συνέχεια, μειώστε την ποσότητα του αλεσμένου καφέ χρησιμοποιώντας το κουμπί Grind Amount (Ποσότητα άλεσης).

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 εκπέμπει 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.

Ρύθμιση σκληρότητας νερού

- 1 Απενεργοποιήστε τη μηχανή.
- 2 Πατήστε το κουμπί On/Off και το κουμπί Americano ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα. Η λυχνία Descaler (Αφαλάτωση) και το κουμπί On/Off θα αναβοσβήνουν.

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 κιτ δοκιμών σκληρότητας νερού Philips από έναν κοντινό προμηθευτή ή ηλεκτρονικά μέσω του ιστότοπου της Philips.

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

📺 Για τη βέλτιστη ποιότητα αφρού, χρησιμοποιείτε πάντα γάλα απευθείας από το ψυγείο.

- 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 Βεβαιωθείτε ότι το άκρο του εξάρτηματος ατμού είναι 3 cm κάτω από την επιφάνεια του γάλακτος και ότι η κανάτα γάλακτος έχει γείρει (Εικ. 27).
- 3 Γυρίστε τον διακόπτη ζεστού νερού/ατμού στο εικονίδιο ατμού (Εικ. 28).
 - Ο ατμός θα αρχίσει να ρέει έξω από το εξάρτημα ατμού.

⚠ Για βέλτιστο αποτέλεσμα αφρόγαλου, μην ανακινείτε την κανάτα γάλακτος και μην κρατάτε την κανάτα γάλακτος σε όρθια θέση (Εικ. 29).

- 4 Όταν ο αφρός γάλακτος στην κανάτα γάλακτος έχει φτάσει στον απαιτούμενο όγκο και θερμοκρασία, γυρίστε το κουμπί ζεστού νερού/ατμού στη θέση απενεργοποίησης για να σταματήσετε την παραγωγή αφρόγαλου (Εικ. 10).

⚠ 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 αφαλατικό Philips από τοπικό προμηθευτή ή ηλεκτρονικό κατάστημα (www.philips.com/coffee-care).

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 μπουλ (≥ 1,2 L) κάτω από την κεφαλή παρασκευής και το εξάρτημα ατμού για συλλογή υγρού (Εικ. 30).
- 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 μπουλ και τοποθετήστε το ξανά κάτω από την κεφαλή παρασκευής και το εξάρτημα ζεστού νερού/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 σερβίσετε 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 καλάθιου φίλτρου (βλέπε 'Καθαρισμός portafilter, καλάθιου φίλτρου και κεφαλής παρασκευής').
Καλάθι φίλτρου	Όταν οι οπές του καλάθιου φίλτρου έχουν φράξει.	Χρησιμοποιήστε το λεπτό άκρο της ακίδας καθαρισμού για να καθαρίσετε τα υπολείμματα από τις οπές (βλέπε 'Καθαρισμός portafilter ή καλάθιου φίλτρου όταν έχουν φράξει').
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 ζεστού νερού/ατμού (βλέπε 'Καθαρισμός του εξαρτήματος ατμού όταν έχει φράξει').
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.
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').

Εξάρτημα	Πότε να καθαρίζεται	Τρόπος καθαρισμού
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 ξεπλύντε 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

- 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. Αυτό θα αφαιρέσει όλα τα υπολείμματα και τις λιπαρές ουσίες του καφέ.
- Μπορείτε να ξεπλύνετε το portafilter και το καλάθι του φίλτρου κάτω από τη βρύση για να καθαρίσετε καλά το εσωτερικό και το εξωτερικό τους.
- 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 portafilter ή καλαθιού φίλτρου όταν έχουν φράξει

- 1 Όταν το καλάθι του φίλτρου έχει φράξει, χρησιμοποιήστε το λεπτό άκρο της ακίδας (Εικ. 31) καθαρισμού για να καθαρίσετε τα υπολείμματα από τις οπές (Εικ. 32).
- 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 αποτρέψετε 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. 33).

Καθαρισμός του εξαρτήματος ζεστού νερού/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 ζεστού νερού/ατμού στην κανάτα.
- 4 Αφήστε το εξάρτημα ζεστού νερού/ατμού να μουλιάσει στην κανάτα για 20 λεπτά.
- 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 ζεστού νερού/ατμού να μουλιάσει στην κανάτα για 30 δευτερόλεπτα ακόμη.
- 8 Επαναλάβετε τα βήματα 5 έως 7 δύο φορές ακόμη.
- 9 Αδειάστε την κανάτα και ξεπλύνετε την σχολαστικά.
- 10 Τοποθετήστε την άδεια κανάτα πίσω κάτω από το εξάρτημα ζεστού νερού/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.

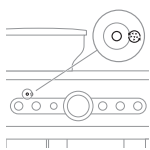
i Εάν υπάρχουν ακόμα υπολείμματα σκόνης, επαναλάβετε το βήμα 5.

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.

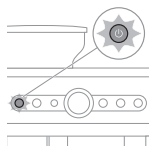
Προειδοποιητικά εικονίδια

Προειδο-
ποιητικό
εικονίδιο

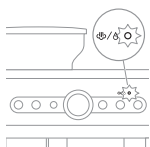
Λύση



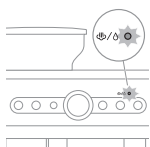
Η ένδειξη αφαλάτωσης/καθαρισμού είναι αναμμένη: Αφαιρέστε τα άλατα από τη μηχανή καφέ (βλέπε 'Αφαλάτωση').



Η ένδειξη του κουμπιού On/Off αναβοσβήνει: Η μηχανή καφέ θερμαίνεται.



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.

Αντιμέτωπιση 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.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
	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.
	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 πιέζοντας 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.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
	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).
	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 αγκύλιο 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).

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
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').
Πιτσίλισμα αλεσμένου καφέ κατά την άλεση.	Ο δακτύλιος σκόνης δεν χρησιμοποιείται. Υπάρχει υπερβολική αλεσμένη ποσότητα.	Τοποθετήστε τον δακτύλιο πριν την άλεση. 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.
	Το portafilter δεν σφίγγει με περιστροφή από την πιο αριστερή θέση εισαγωγής.	Τοποθετήστε το portafilter.
Η ποσότητα αλεσμένου καφέ αλλάζει.	Χρησιμοποιείται διαφορετικό επίπεδο άλεσης. Χρησιμοποιείται διαφορετικός τύπος κόκκων καφέ.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Διαφορετικά επίπεδα άλεσης μπορεί να αποδώσουν ελαφρώς διαφορετικές ποσότητες αλεσμένου 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

212 Ελληνικά

Βάρος με τη συσκευασία	13,5 κιλά
Μήκος καλωδίου ρεύματος	1 m
Τύπος φισ	Τύπος Υ
Ονομαστική ισχύς	220-240 V, 50-60 Hz, 1490-1750 W
Ισχύς χρόνου αναμονής	< 0,5 w

תוכן העניינים

214	סקירת מכונה (איור. א)
214	לוח בקרה (איור B)
215	הקדמה
215	לפני השימוש הראשון
216	הכנת קפה
221	הכנת קצף חלב
221	מזיגת מים חמים
221	הסרת אבנית
222	מעבר אוטומטי למצב שינה
222	ניקוי ותחזוקה
224	סמלי אזהרה
225	פתרון תקלות
227	מפרטים טכניים

סקירת מכונה (איור. א)

i חלק מהאביזרים מיועדים לסוגים מסוימים בלבד.

A1	מכל פולי קפה	A9	חריץ גישה
A2	מכל פולי קפה כפול	A10	תושבת קלט פולים טחונים (מנח טחינה)
A3	לוח בקרה	A11	ראש חליטה
A4	טבעת אבקה	A12	פיית קיטור
A5	ידית חליטה	A13	בורר קיטור/מים חמים
A6	חוצץ אבקה טחונה	A14	מיכל מים
A7	מגש טפטוף	A15	מכסה מיכל מים
A8	רשת מגש טפטוף	A16	פיית מים חמים
אביזרים			
A17	פילטר סלסלה כפול (ספל אחד או שניים)	A22	מברשת ניקוי
A18	פילטר סלסלה יחיד (ספל אחד או שניים)	A23	מברשת לניקוי המטחנה
A19	מעמד לקפסולות אספרסו	A24	מכל חלב עם פס טמפרטורה
A20	אטם מכיל	A25	מכל חלב
A21	סיכת ניקוי.		

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 www.philips.com/coffee-care.

i יש כמה גרסאות של מכונת אספרסו אוטומטית-למחצה זו, ולכל אחת מהן יש תכונות שונות. לכל גרסה מספר סוג משלה. ניתן למצוא את מספר הסוג על תווית הנתונים שממוקמת בתחתית המכונה.

i מכונה זו נבדקה עם קפה. למרות שהוא נוקה בקפידה, ייתכן שישארו כמה שאריות קפה. עם זאת, אנו מבטיחים שהמכונה חדשה לחלוטין.

לפני השימוש הראשון

1. התקנה של מכל פולי הקפה ומילוי של מכל המים

- 1 בדקו וודאו ששני החיצים של המטחנה מיושרים זה עם זה (איור 1).
- 2 בדקו וודאו ששני סימני ה-"ו" שעל בסיס מכל פולי הקפה מיושרים זה עם זה (איור 2).
- 3 לחצו כלפי מטה על מכל פולי הקפה, ודאו שסמל המנועול שעל המכל מיושר עם סמל המשולש בחלק העליון (איור 3) של המכונה, וסובבו את מכל פולי הקפה בכיוון השעון (איור 4).
- 4 סובבו את מכל פולי הקפה עד שתגיעו למידת הגריסה (איור 5) הרצויה.

i המטחנה ומכל פולי הקפה הם רכיבים שהפונקציונליות שלהם תלויה בדיוק, לכן הימנעו מהסרה תכופה שלהם אחרי ההתקנה.

- 5 כדי להוציא את מכל המים מהמכונה, פתחו את מכסה מכל המים, אחזו בידית העליונה של המכל, והרימו אותו (איור 6) כלפי מעלה באופן אנכי.
- 6 הוציאו את פס האיטום הצהוב שממוקם בתחתית מכל (איור 7) המים.
- 7 מלאו את מיכל המים עד לחיווי המפלט המרבי שממוקם במכל (איור 8) עצמו.
- 8 אחזו בידית העליונה והחזירו את מכל המים למכונה כשהוא ניצב בצורה אנכית. סגרו את מכסה (איור 9) מכל המים.

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 ודאו שידית המים החמים/קיטור מכוונת למצב (איור 10) כבוי.
- 3 לחצו על לחצן (איור 11) ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכונה.
- 4 - לחצן ההפעלה/כיבוי והלחצן 'אספרסו' יידלקו.
- 4 הניחו קערה מתחת לפייט המים החמים/קיטור וראש (איור 30) החליטה.

- 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.

⚠ במהלך הזרמת המים, פיית המים החמים/קיטור וידית החליטה עשויים להתחמם. כדי להימנע מסכנת כוויה, הניחו להם להתקרר תחילה.

הכנת קפה

הגדרת המטחנה

מידת הגריסה של הקפה הטחון משפיעה באופן משמעותי על דינמיקת החליטה, כמו הלחץ וקצב הזרימה, ובסופו של דבר, על טעם האספרסו.
 מכונה זו מציעה 15 רמות גריסה (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 ששיפיע על כמות הקפה הטחון שמופק.
 להכנת אספרסו/אמריקנו, מומלץ להשתמש ברמות גריסה 4-1. עבור משקאות קפה עם משך חליטה ארוך יותר (למשל לונגו), מומלץ (איור 5) להשתמש ברמות 5-10.

בחירת פילטר סלסלה

- 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 האישיות.

טחינת פולי קפה

- 1 בחרו פילטר סלסלה יחיד או כפול להפקת ספל קפה אחד או שניים, והתקינו אותו בידיית החליטה.
 - להחלפת פילטר הסלסלה, צריך רק להרים בקלות את פילטר הסלסלה המותקן בעזרת הקצה של פילטר הסלסלה (איור 15) השני.
- 2 חברו את טבעת האבקה אל ידיית החליטה (איור 16).
- 3 ישרו את ידיית 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. כדי לעצור את תהליך הטחינה באמצע, פשוט לחצו שוב על לחצן המטחנה.
- 5 לביצוע טחינה ידנית, אחזו בידיית 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 נס.

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, אבקת 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 (איור 18) של הקפה הטחון.

i פולים מסוגים שונים עשויים לייצר 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 (ראו את 'ניקוי המטחנה ופתח היציאה של הקפה הטחון') הטחינה.

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 הידיית מאפשרת דחיסה (איור 20) קלה.

4 חבטו בעדינות את הידיית מספר פעמים כדי לפזר את הקפה הטחון באחידות בתוך פילטר הסלסלה (איור 21).

5 השתמשו במדחס המכויל כדי לדחוס את הקפה הטחון.

הכנת אספרסו

1 הכניסו את ידית החליטה אל ראש החליטה.

- ישרו את הידיית עם סמל המשולש שעל ראש החליטה, והניחו אותה כשהיא פונה כלפי מעלה בתוך ראש (איור 22) החליטה. לאחר מכן, סובבו את הידיית 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 מוהבה, 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 כבירת מחדל, הנפח של מנת אספרסו הוא כ-40 מ"ל, ושל אספרסו כפול כ-80 מ"ל.

הכנת אמריקנו

אמריקנו מכינים על ידי שפיתת מים חמים מפיית המים על מנת אספרסו.

1 הפעילו את המכונה והמתינו שהיא תגיע למצב שהיא מוכנה לשימוש.

2 הכניסו את פילטר הסלסלה הרצוי לידיית החליטה.

3 טחנו את פולי הקפה באמצעות המכונה.

4 השתמשו במדחס המכויל כדי לדחוס את הקפה הטחון.

5 הכניסו את ידית החליטה אל ראש החליטה, ישרו את הידיית עם סמל המשולש והניחו אותה כשהיא פונה כלפי מעלה בתוך ראש (איור 22) החליטה. לאחר מכן, סובבו את הידיית נגד כיוון השעון עד למרכז כדי לנעול אותה (איור 23).

6 הניחו ספל גדול מתחת לפתחי המזיגה של ידית החליטה ופיית (איור 25) המים החמים.

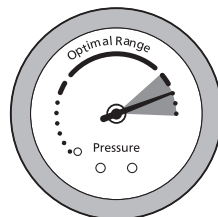
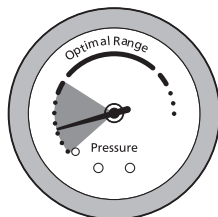
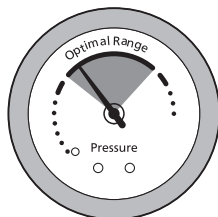
7 לחצו על הלחצן 'אמריקנו' כדי להתחיל בחליטה.

8 אחרי סיום החליטה של מנת האספרסו, מים חמים יימזגו מעליה מפיית המים החמים ליצירת משקה אמריקנו.

i פיית המים החמים עשויה להתחמם. כדי למנוע את הסיכון של כוויות, תן לו להתקרר תחילה.

חליטה ממוטבת

לחץ הוא גורם חשוב בחליטה אספרסו. מד הלחץ מציין את רמת הלחץ ועוזר לנטר את המיצוי האופטימלי של מנות האספרסו.

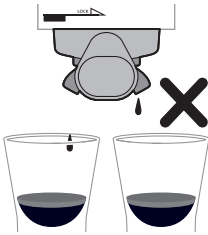


- הטווח האופטימלי שמסומן באמצעות הקו הלבן הרציף מייצג את רמות הלחץ המיטביות למיצוי.
- הטווח שמסומן באמצעות הקו המקווקו בצד שמאל מייצג מיצוי לא מספיק.
- הטווח שמסומן באמצעות הקו המקווקו בצד ימין מייצג מיצוי עודף.

i הלחץ מושפע מסוגי הפולים השונים, מרמות הקלייה ומרמות הטריות של הפולים, לכן ייתכן שתצטרכו לבדוק רמות גריסה שונות, כמויות שונות של קפה טחון ולחצי דחיסה שונים עד שתגיעו לטווח הלחץ האופטימלי עבורכם.

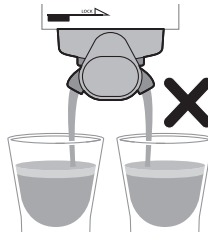
i מומלץ לכוון מחדש את פרמטרי הטיחנה בהתאם למד הלחץ בכל פעם שמשתמשים בסוג שונה של פולי קפה.

מיצוי עודף



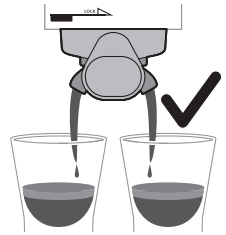
- טפטוף או היעדר זרם
- קרמה כהה ולא אחידה
- טעם מר או שרוף
- משך חליטה של יותר מ-40 שניות

מיצוי לא מספיק



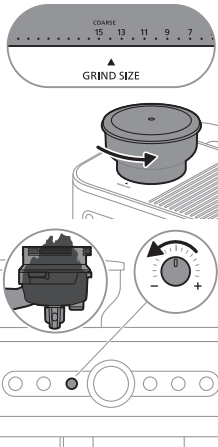
- זרם מהיר
- קרמה דלילה וחיבורת
- טעם חמוץ וחלש
- משך חליטה של פחות מ-20 שניות

מיצוי אופטימלי



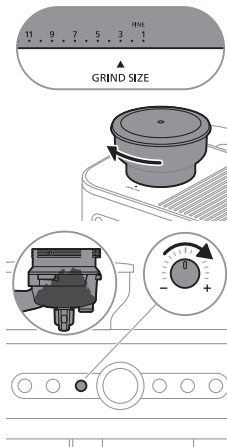
- זרם יציב
- קרמה עשירה וקטיפתית
- טעם מאוזן
- משך חליטה של 20-30 שניות

פתרון



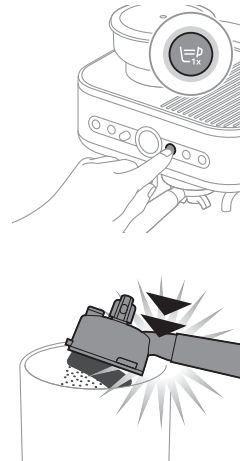
- תחילה, כווננו את רמת הגריסה (למספר גבוה יותר).
- לאחר מכן, הקטינו את כמות הקפה הטחון באמצעות בורר כמות הטחינה.

פתרון



- תחילה, כווננו את רמת הגריסה (למספר נמוך יותר).
- לאחר מכן, הגדילו את כמות הקפה הטחון באמצעות בורר כמות הטחינה.

אחרי המיצוי



- כדי לנקות את ראש החליטה, לחצו על הלחצן 'אספרסו' לשחרור מים (ראו את 'ניקוי של ידית החליטה', פילטר הסלסלה וראש החליטה') חמים.
- כדי שאפשר יהיה להסיר את הפולים הטחונים המשומשים, תיווצר מהם מעין 'דסקית' קפה. אם הדסקית רטובה, עיינו בסעיף "מיצוי לא מספיק".

התאמה אישית של נפחי ברירת המחדל

- 1 הכניסו את ידית החליטה עם הקפה הטחון הדרוש 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 שבחורים 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.

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' תדלוק.
- כדי לכוון את ההגדרה לאיכות מים בינונית, לחצו על הלחצן 'אספרסו כפול'.
 - כדי לכוון את ההגדרה לאיכות מים רכה, לחצו על הלחצן 'אספרסו כפול'.
- אחרי בחירת מידת הקשיות הנכונה של המים, לחצו על לחצן ההפעלה/כיבוי לאישור.

A כדי להעריך את מידת הקשיות של המים שמגיעים מספק שירותי המים המקומי, אפשר לרכוש את הערכה של Philips לבדיקת קשיות המים דרך משווק מקומי או באופן מקוון דרך אתר האינטרנט של Philips.

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

i השתמש תמיד בחלב שמגיע ישירות מהמקרר לקבלת איכות הקצף הטובה ביותר.

- 1 מלאו מכל חלב בכ-100 מ"ל חלב להכנת קפוצ'ינו, ובכ-150 מ"ל חלב להכנת לאטה מקיאטו (איור 26).
 - 2 ודאו שהקצה של פיית הקיטור ממוקמת 3 ס"מ מתחת לפני החלב ושכל החלב מוטה (איור 27).
 - 3 סובבו את בורר המים החמים/קיטור לסמל (איור 28) הקיטור.
- אדים יתחילו לצאת מפיית הקיטור.

i לתוצאת הקצפה אופטימלית, אין לנער את מכל החלב ואין לאחוז בו כשהוא זקוף אנכית (איור 29).

- 4 כאשר קצף החלב במכל החלב מגיע לנפח ולטמפרטורה הדרושים, סובבו את בורר המים החמים/קיטור למצב כבוי כדי לעצור את הקצפת החלב (איור 10).

i פיית הקיטור מתחממת מאוד במהלך הפעולה. הניחו לה להתקרר לפני שתיגעו בה.

i מטעמי היגיינה וכדי למנוע הצטברות של שאריות חלב, נקו את פיית הקיטור לאחר כל שימוש באמצעות מטלית לחה.

מזיגת מים חמים

- 1 הניחו ספל מתחת לפיית הקיטור.
- 2 סובבו את הבורר למצב של מים חמים כדי להזרים מים חמים. בשלב זה, נורית הקיטור/מים חמים דולקת.
- 3 כדי לעצור את הזרמת המים החמים, סובבו את בורר המים החמים/קיטור למצב כבוי.

i פיית הקיטור 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 (www.philips.com/coffee-care).

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 הקיטור לאיסוף (איור 30) נוזלים.
- 6 התחילו את תהליך הסרת האבנית על ידי לחיצה בו-זמנית על הלחצנים אספרסו¹ ו'אספרסו כפול', לאישור הצפצוף.
- 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 לחוויי המפלס המרבי שממוקם במכל (איור 8) עצמו.
- 10 רוקנו את הקערה הגדולה והניחו אותה שוב מתחת לראש החליטה ופיית המים החמים/קיטור 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 החרירים בפילטר הסלסלה סתומים.	יש להשתמש בצד הצר של סיכת הניקוי לניקוי שאריות מהחרירים (ראו את 'ניקוי של ידית החליטה או פילטר הסלסלה אם הם סתומים').
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 מהחרירים ומהקצה של פיית (ראו את 'ניקוי פיית הקיטור כאשר היא סתומה') המים החמים/קיטור.
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 (ראו את 'ניקוי המטחנה ופתח היציאה של הקפה הטחון') של הקפה הטחון.
מגש טפטוף	את מגש הטפטוף יש לרוקן כל יום או כאשר המחווון 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

- לחצו על הלחצן 'אספרסו' כדי לשטוף ביסודיות את החלק הפנימי והחיצוני של ראש החליטה, ידית החליטה ופילטר הסלסלה במים חמים. פעולה זו תסיר את כל השאריות ושומן הקפה.
- אפשר לשטוף את ידית החליטה ופילטר הסלסלה תחת הברז כדי לנקות ביסודיות את חלקם הפנימי והחיצוני.
- 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 ידית החליטה או פילטר הסלסלה אם הם סתומים

- 1 כאשר פילטר הסלסלה נסתם, יש להשתמש בצד הצר של סיכת (איור 31) הניקוי לניקוי שאריות מהחרירים (איור 32).
- 2 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).

- 1 המיסו טבלית להסרת שמן קפה מבית Philips בקערת מים פושרים.
- 2 טבלו את פילטר הסלסלה וידית החליטה בתמיסה למשך 20 דקות.
- 3 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.
- 1 נגבו את פיית הקיטור עם מטלית לחה מיד אחרי כל שימוש.
 - 2 הפעילו את פונקציית הקיטור למשך 10-5 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.
- 1 כבו את מכונת הקפה.
 - 2 השתמשו בצד הרחב של סיכת הניקוי לניקוי שאריות מהחריר ומהקצה של פיית (איור 33) המים החמים/קיטור.

ניקוי חודשי של פיית המים החמים/קיטור באמצעות מנקה מעגל החלב מבית Philips

- 1 הוסיפו כמות של פקק אחד של מנקה מעגל החלב מבית Philips למכל החלב.
- 2 מלאו את מכל החלב ב-240 מ"ל מים חמים.
- 3 הכניסו את פיית המים החמים/קיטור לתוך המכל.
- 4 השאירו אותה כך במשך 20 דקות.
- 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 השאירו את פיית המים החמים/קיטור טבולה במכל במשך 30 שניות נוספות.
- 8 חזרו על שלבים 5-7 פעמיים נוספות.
- 9 רוקנו את המכל ושטפו אותו ביסודיות.
- 10 החזירו את המכל הריק אל מתחת לפיית המים החמים/קיטור.

- 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 ושלא יוצא קפה טחון מפתח היציאה של הקפה הטחון כאשר פונקציית הטחינה מופעלת. ודאו שמכל פולי הקפה ריק.

- 1 סובבו את מכל פולי הקפה נגד כיוון השעון כדי להוציא אותו ממכונת (איור 34) הקפה.
- 2 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.
- 3 החזירו את גלגל (איור 38) הטחינה הפנימי ואת מכל (איור 4) פולי הקפה למקומם.
- 4 הפעילו את פונקציית הטחינה כאשר ידית החליטה מוכנסת. הניחו למכונה לפעול ללא פולי קפה כדי לנקות את שאריות האבקה שנתרו מתא הטחינה. הניקוי הושלם.

i אין לשטוף את המטחנה המובנית במים.

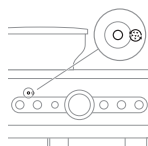
i אם עדיין יש שאריות אבקה, יש לחזור על שלב 5.

i לפני תחילת הניקוי, ודאו שמכל פולי הקפה ריק, משום שפולי קפה עלולים לפגוע במבנה הפנימי של המכל עם הסרתו.

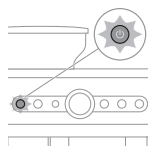
סמלי אזהרה

סמל אזהרה פתרון

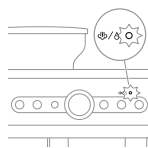
מחווון הסרת האבנית/ניקוי דולק: יש לבצע הליך הסרת אבנית במכונה (ראו את 'הסרת אבנית').



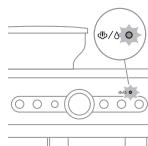
מחווון לחצן ההפעלה/כיבוי מהבהב: מכונת הקפה מתחממת.



מחווון הקיטור/מים חמים מהבהב בלבן: מכונת הקפה מתחממת כדי להשתמש בפונקציית המים החמים/קיטור.



מחווון הקיטור/מים חמים מהבהב באדום: מכונת הקפה מסמנת שחסרים 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.
	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 אחר 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 (ראו את 'התאמה אישית של טמפרטורת הקפה') הגבוהה ביותר.
הקפה חלש מדי.	המטחנה מוגדרת לגריסה גסה.	הגדירו את רמת הגריסה לערך (ראו את 'הגדרת המטחנה') נמוך יותר. יש לחלוט כוס או שתיים לפני שמשיגים 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.

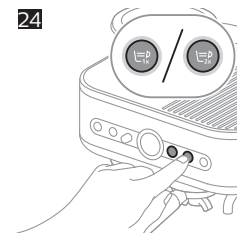
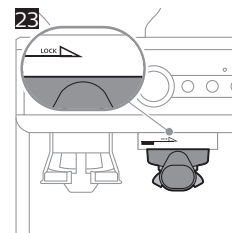
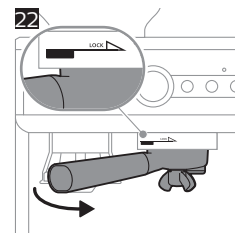
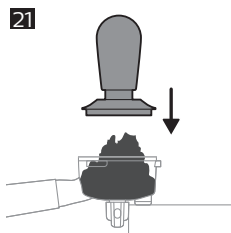
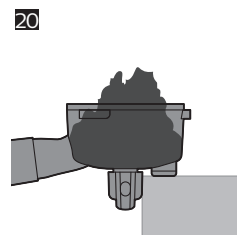
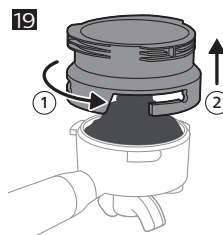
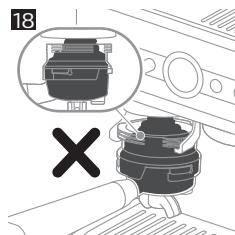
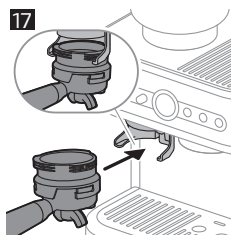
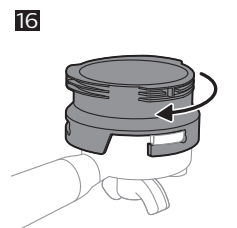
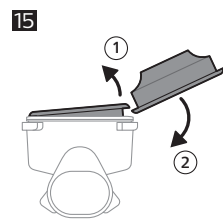
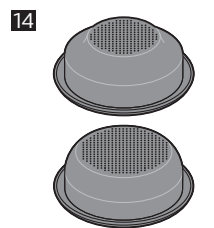
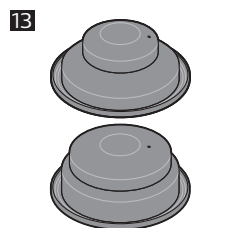
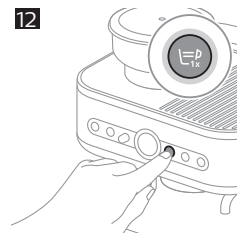
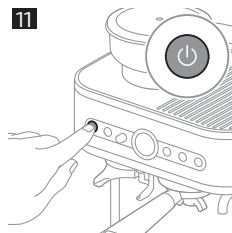
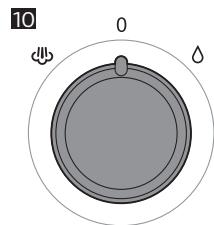
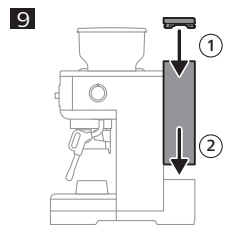
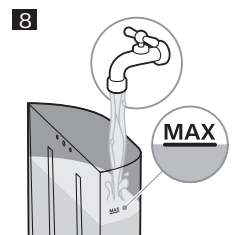
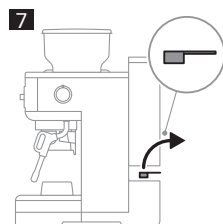
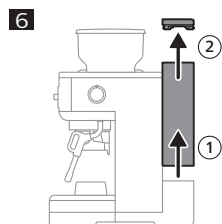
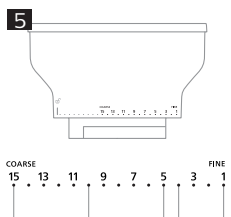
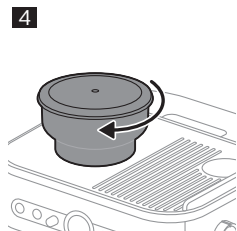
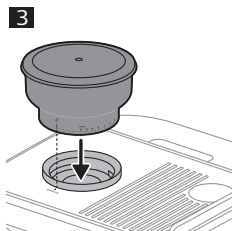
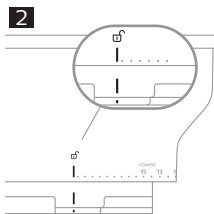
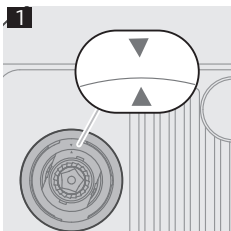
בעיה	גורם	פתרון
	פיית הקיטור סתומה.	יש לנקות את פיית (ראו את 'ניקוי פיית הקיטור כאשר היא סתומה') הקיטור.
	פיית הקיטור טבולה עמוק מדי בקנקן החלב.	יש לכוונן את עומק פיית הקיטור בתוך החלב (ראו את 'הכנת קצף חלב').
הקפה לא זורם החוצה או שהזרימה איטית.	המטחנה מוגדרת לגריסה עדינה.	יש לכוונן את רמת הגריסה לערך (ראו את 'הגדרת המטחנה') גבוה יותר. 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.
	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 (ראו את 'ניקוי המטחנה ופתח היציאה של הקפה הטחון') 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.

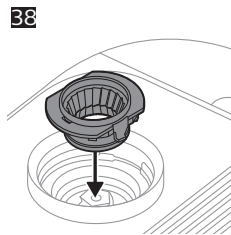
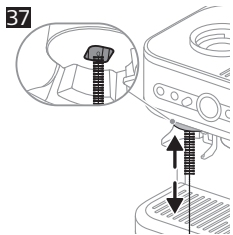
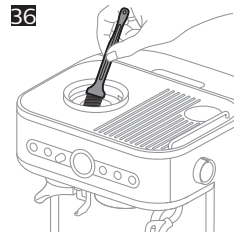
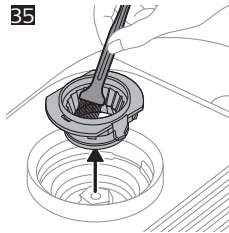
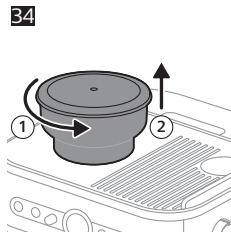
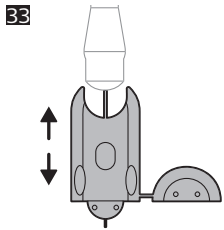
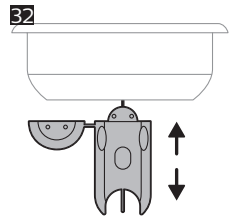
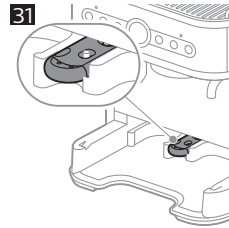
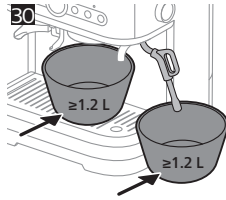
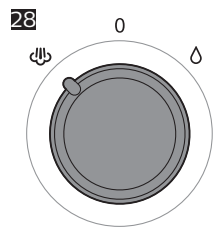
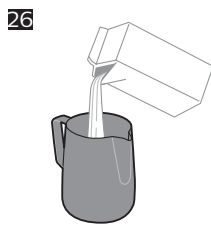
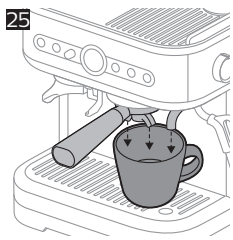
בעיה	גורם	פתרון
	ידית החליטה לא מהודקת על ידי סיבוב ממנח ההכנסה השמאלי ביותר.	יש להתקין את ידית החליטה.
כמות הקפה הטחון משתנה.	נעשה שימוש ברמת גריסה שונה.	זה תקין. רמות גריסה שונות עשויות להניב כמויות שונות של קפה טחון.
	נעשה שימוש בסוג אחר של פולי קפה.	זה תקין. פולים בדרגות קלייה או ממותנים שונים מניבים כמויות שונות של קפה טחון, אפילו באותה רמת גריסה.
	נעשה שימוש בפולי קפה ברמת טריות שונה.	זה תקין. פולים שמאוחסנים פרקי זמן שונים מניבים כמויות שונות של קפה טחון, אפילו באותה רמת גריסה.
המכונה מפסיקה לחלוט ומחווון הקיטור/מים חמים מהבהב באדום.	אזלו המים במכונה.	יש למלא את מכל המים ולהחזיר אותו למקום.

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')	320 x 335 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	Type Y
זרם חשמל נקוב	220-240 וולט, 50-60 הרץ, 1490-1750 ואט
צריכת חשמל במצב המתנה	פחות מ-0.5 ואט



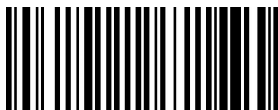




2024 © Versuni Holding B.V.

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.



642001013602

www.philips.com/coffee-care



>75% recycled paper