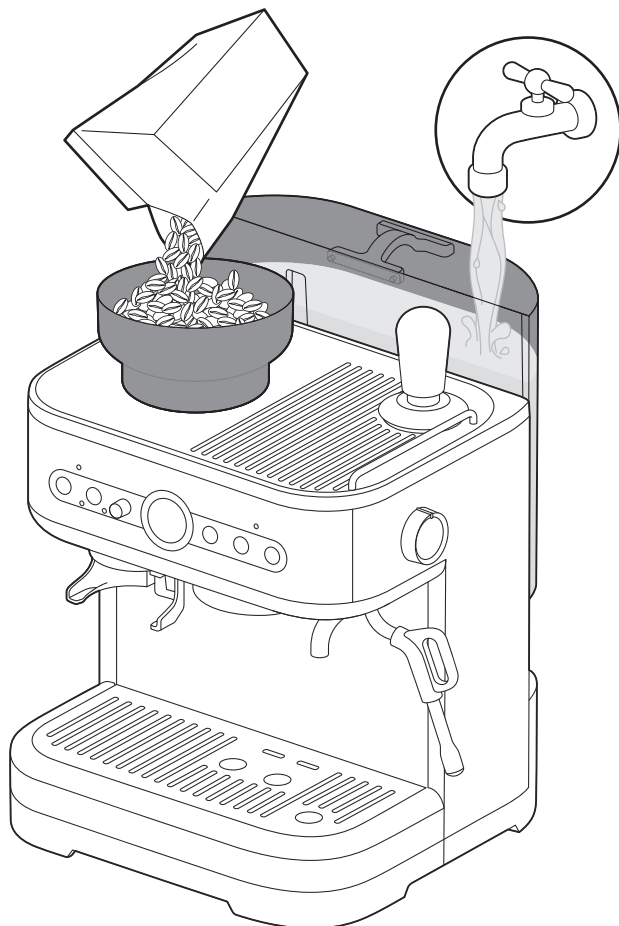


# PHILIPS

Semi-automatic  
espresso machine

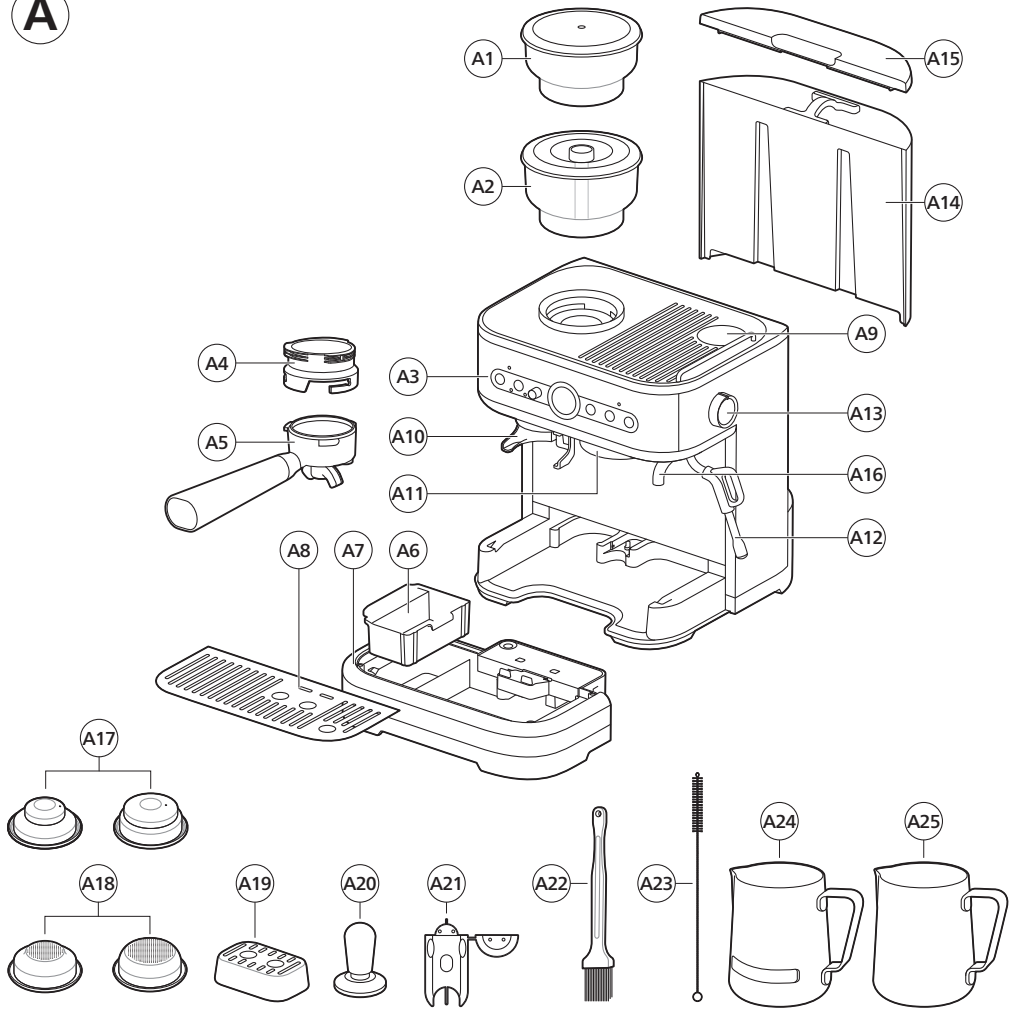
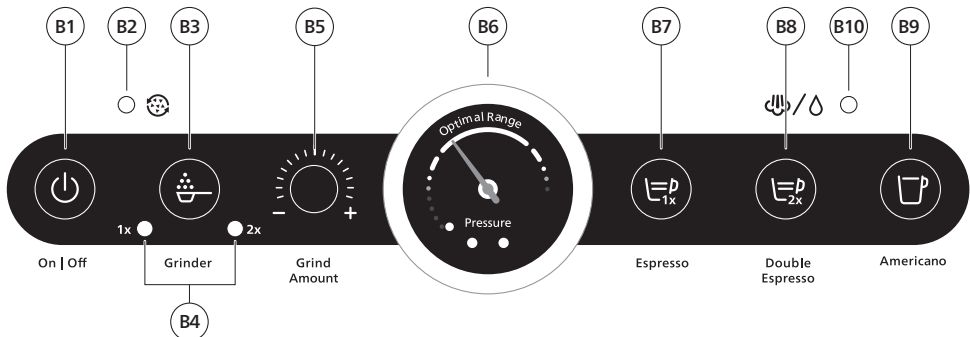


EN USER MANUAL  
FR MODE D'EMPLOI  
ES MANUAL DEL USUARIO



[www.home.id](http://www.home.id)



**A****B**

**English 5**  
**Español 20**  
**Français (Canada) 36**

# Contents

<b>Machine overview (Fig. A)</b>	5
<b>Control panel (Fig. B)</b>	5
<b>Introduction</b>	6
<b>Before first use</b>	6
<b>Making coffee</b>	7
<b>Making milk froth</b>	13
<b>Making hot water</b>	13
<b>Descaling</b>	14
<b>Automatic sleep mode</b>	14
<b>Cleaning and maintenance</b>	14
<b>Warning icons</b>	17
<b>Troubleshooting</b>	17
<b>Technical specifications</b>	20

## Machine overview (Fig. A)

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

### Accessories

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

## Control panel (Fig. B)

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

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

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

## Introduction

Congratulations on your purchase of a Philips Barista Brew Espresso machine! To fully benefit from the support that we offer, please register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

To help you get started and to get the best out of your machine, we offer online support at [www.philips.com/coffee-care](http://www.philips.com/coffee-care).

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

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

## Before first use

### 1. Installing the bean hopper and filling the water tank

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

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

- 5 Open the water tank lid, grip the top handle of the water tank, and lift it vertically to remove it (Fig. 6).
- 6 Remove the yellow sealing strip from the bottom of the water tank (Fig. 7).
- 7 Fill the water tank with room-temperature filtered water. The water level should be controlled below the "Max" mark on the water tank (Fig. 8).
- 8 Grip the top handle and place the water tank back onto the machine vertically. Close the water tank lid (Fig. 9).

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

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

## 2. Switching on the machine for the first time

- 1 Put the plug in an earthed wall socket.
- 2 Make sure the hot water/steam knob is in the off position (Fig. 10).
- 3 Press the On/Off button (Fig. 11) to switch on the machine.
  - On/Off and Espresso buttons will light up.
- 4 Ensure that the steam wand is aligned with the hole of the drip tray (Fig. 12).
- 5 Press the Espresso button (Fig. 13) to flush.
  - Hot water will begin to flow out of the brewing head and the steam wand.
- 6 After the water stops dispensing, the On/Off button starts blinking and the machine will heat up.

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

## Making coffee

### Setting the grinder

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

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

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

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

### Choosing the filter basket

- Basket single/double cup dual wall:

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

- Basket single/double cup single wall:

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

### Grinding beans

- 1 Select a single or dual wall filter and install it into the portafilter.

## 8 English

- When changing the filter, you can easily pry off the installed filter with the edge of the other filter (Fig. 16).
- 2 Attach the powder ring onto the portafilter (Fig. 17).
  - 3 Align the portafilter with the grinder bracket and push it horizontally (Fig. 18).
    - Use the Grind Amount knob to grind more or less beans
  - 4 For automatic grinding, long press the Grinder button for three seconds to select 1x or 2x dose. Then press the Grinder button once again to start grinding. To stop the grinding process midway, simply press the Grinder button again.
  - 5 For manual grinding, hold the portafilter with one hand and press and hold the portafilter into the bracket until the required amount of coffee is ground.

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

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

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

**i** Pay attention to the maximum level of ground coffee during grinding and avoid clogging the ground coffee outlet (Fig. 19).

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

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

## Tamping

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

## Brewing Espresso

- 1 Insert the portafilter into the brewing head.
  - Align the portafilter with the "triangle" mark on the brewing head and place it upward inside the brewing head (Fig. 23). Then, rotate the portafilter counterclockwise to the center to lock it (Fig. 24).



- 2 Press the Espresso or Double Espresso button to start brewing (Fig. 25). To stop dispensing before the machine is finished, press the button again.

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

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

**i** When the brewing pressure is too high, the machine will stop dispensing coffee to maintain the desired coffee taste. At this time, the indicator keeps flashing. In such cases, brew coffee again.

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

## Brewing Americano

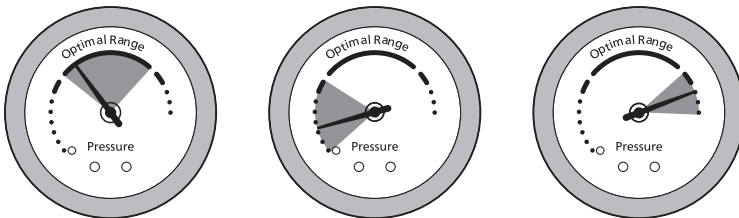
An Americano is made by pouring hot water from the water spout over a shot of espresso.

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

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

## Optimized brew

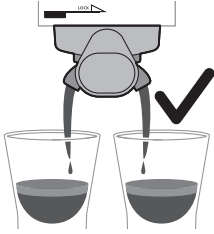
Pressure is an important factor for brewing espresso. The pressure gauge indicates the pressure and helps to monitor the optimal extraction of your espresso shots.



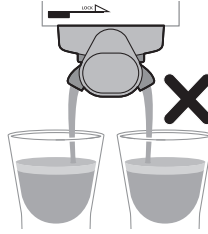
- The optimal range marked by the solid white line represents the best pressures for extraction.
- The range marked by the dotted line on the left represents under-extraction.
- The range marked by the dotted line on the right represents over-extraction.

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

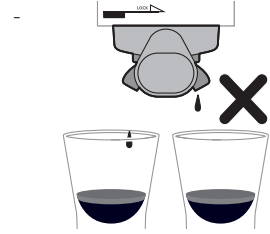
**i** It is recommended to re-adjust the grind parameters based on the pressure gauge status each time you use different type of coffee beans.

**Optimal extraction**

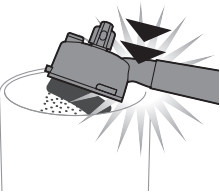
- Steady flow
- Rich and velvety crema
- Balanced flavor
- 20-30 seconds of brewing time

**Under-extraction**

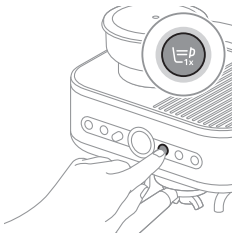
- Fast flow
- Thin and pale crema
- Sour and weak flavor
- Less than 20 seconds of brewing time

**Over-extraction**

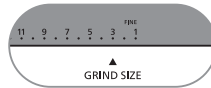
- Dripping or no flow
- Dark and uneven crema
- Bitter or burnt taste
- More than 40 seconds of brewing time

**After extraction**

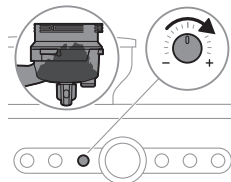
- To remove used grinds, used grinds will form a coffee 'puck'. If the puck is wet, refer to the 'Under-extraction' section.



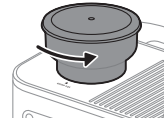
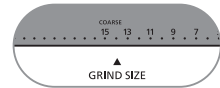
- To clean the brewing head, press the Espresso button to release hot water to thoroughly clean the brewing head, portafilter and filter basket (see 'Cleaning the portafilter, filter basket and brewing head').

**Solution**

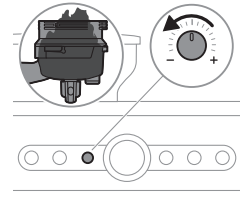
- First, adjust the coarseness level (to a smaller number).



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

**Solution**

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



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

## Customizing default volumes

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

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

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

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

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

## Customizing coffee temperature

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

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

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

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

## Setting water hardness

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

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

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

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

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

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

## Making milk froth

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

- 1 Fill a milk jug with about a quarter of milk (100 ml) for cappuccino and to about a third (150 ml) of milk for latte macchiato (Fig. 27).
- 2 Make sure that the end of the steam wand is 3 cm below the milk surface and that the milk jug is tilted (Fig. 28).
- 3 Turn the hot water/steam knob to the steam icon (Fig. 29).
  - Steam will begin to flow out of the steam wand.

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

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

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

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

## Making hot water

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

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

## Descaling

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

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

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

The descaler is not supplied with the machine. You can purchase Philips descaler from a local supplier or online store ([www.philips.com/coffee-care](http://www.philips.com/coffee-care)).

The descaling procedure includes one descaling cycle ( $\approx$  4 minutes) and one rinsing cycle ( $\approx$  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 ( $\geq$  1.2 L) under the brewing head and steam wand for liquid collection (Fig. 31).
- 6 Initiate descaling by simultaneously pressing the Espresso and Double Espresso buttons for three seconds, acknowledging the beep.
- 7 Let the machine dispense descaler. Once finished, the machine will power off automatically.
- 8 Remove the water tank and clean any remaining descaler solution by rinsing it with fresh water.
- 9 Refill the water tank to the max level indicated on it with fresh water.
- 10 Reposition the large bowl under the brewing head and steam wand for water collection.
- 11 Press the On/Off button. The Espresso button light turns on.
- 12 Press the Espresso button and let the machine dispense water.
- 13 Once the machine has finished, the descaling procedure is complete, and the machine will automatically be ready to brew.

### Automatic sleep mode

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

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

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

## Cleaning and maintenance

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

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

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

## Cleaning the portafilter, filter basket and brewing head

### Cleaning the portafilter and filter basket after each use

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

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

## Cleaning the portafilter or filter basket when clogged

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

## Cleaning the steam wand

### Cleaning the steam wand after each use

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

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

### Cleaning the steam wand when clogged

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

- 1 Turn off the coffee machine.
- 2 Use the thick end of the cleaning pin to clear residue from the hole on the end of the steam wand (Fig. 34).

## Cleaning the grinder and ground coffee outlet

Clean the grinder and ground coffee outlet every two weeks to prevent ground coffee from clogging the outlet or affecting grinding. Ensure the bean hopper is empty before starting cleaning. Ensure that the grinder can rotate normally and no ground coffee comes out of the ground coffee outlet when the grinding function is activated.

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

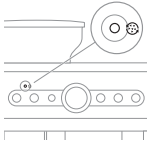
**i** Before starting cleaning, ensure that the bean hopper is empty, as coffee beans can damage the internal structure of the bean hopper when you remove it.



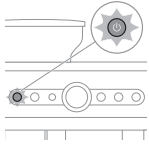
# Warning icons

## Warning icon

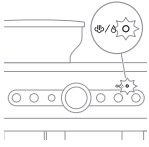
## Solution



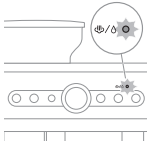
The descaling/cleaning indicator is on: Descale the coffee machine (see 'Descaling').



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. excessive brewing pressure.

# Troubleshooting

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

Problem	Cause	Solution
The coffee machine does not start.	The coffee machine is not connected to a power outlet.	Plug in the coffee machine
The coffee machine appears to be leaking.	The drip tray is overflowing, which appears to be a leak.	Empty the drip tray.
	The water tank is not in the correct position.	Re-insert the water tank and push it down into the coffee machine (see '1. Installing the bean hopper and filling the water tank').
	The water tank is not fully inserted, allowing air to be drawn into the coffee machine.	Ensure the water tank is in the correct position by removing it, re-inserting it and pushing it down firmly (see '1. Installing the bean hopper and filling the water tank').

Problem	Cause	Solution
	The coffee machine is not placed on a level surface.	Place the coffee machine on a level surface to prevent liquid in the drip tray from overflowing.
There is steam coming out or a hissing or rattling sound after the coffee machine is started or during brewing.	This is normal. The pressure relief valve procedures such a sound during its normal working.	
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 (see '1. Installing the bean hopper and filling the water tank'). The coffee machine is provided with a sealing ring to protect the water loop. Remove the sealing ring before first use.
The coffee is too cold.	A cold cup will lower the temperature of your drink.	Preheat the cup by rinsing it with hot water.
	Adding milk will lower the temperature of your drink.	Whether you add hot or cold milk, it will lower the temperature of your coffee. Preheat the cup by rinsing it with hot water.
	The temperature of the machine is not set properly.	Check the temperature setting of the machine and set it to the highest level (see 'Customizing coffee temperature').
The coffee is too weak.	The grinder is set to high coarseness.	Set the coarseness level to a smaller number (see 'Setting the grinder'). You have to brew 1 to 2 cups before achieving a different taste.
	The ground coffee is not enough.	Increase the quantity by using the Grind Amount knob.
The milk does not froth.	The type of milk used is not suitable.	The quantity and quality of froth varies depending on the type of milk. For good frothing, use semi-skimmed milk, whole milk or lactose-free milk.
	The steam wand is clogged.	Clean the steam wand (see 'Cleaning the steam wand when clogged').

Problem	Cause	Solution
	The steam wand is dipped too deep in the milk carafe.	Adjust the depth the steam wand is dipped in the milk (see 'Making milk froth').
The coffee is not flowing out or the flow is slow.	The grinder is set to low coarseness.	See the coarseness level to a larger number (see 'Setting the grinder'). Please be noted that this may affect the taste of your coffee.
	There is too much ground coffee in the filter basket.	Reduce the ground coffee in the filter basket by using the Grind amount knob.
	The filter basket used is not suitable.	Use a filter basket suitable for this coffee machine.
	The filter basket in the portafilter is clogged.	Use a different filter basket for testing. If the filter basket works normally, it indicates that the original filter basket is clogged and should be cleaned (see 'Cleaning the portafilter, filter basket and brewing head').
	The coffee spout of the portafilter is clogged.	You can also use the thin end of the cleaning pin to clear residue from the coffee outlet and holes of the portafilter (see 'Brewing Espresso').
Coffee flows along the edge of the portafilter.	The portafilter is not properly secured on the brewing head.	Secure the portafilter properly on the brewing head.
	The upper edge of the portafilter is dirty.	After grinding, remove any coffee residues from the edge of the portafilter.
	The filter basket is not inserted properly.	Insert the filter basket properly. Ensure that its edge does not protrude beyond the brew handle's edge.
	There is coffee residue on the portafilter bracket of the brewing head.	Clean the ground portafilter bracket with the cleaning brush.
	There is too much ground coffee in the filter basket.	Reduce the amount of the ground coffee in the filter basket using the Grind amount knob.
Less and less ground coffee comes out of the output during grinding.	The ground coffee outlet is clogged.	Clean the grinder and ground coffee outlet (see 'Cleaning the grinder and ground coffee outlet').
Ground coffee splatters during grinding.	The powder ring is not used.	Install the powder ring before grinding.

Problem	Cause	Solution
	There is too much grinding.	Before the grinding ends automatically, press and release the Grinder button to end it to reduce the amount of ground coffee.
The portafilter cannot be installed normally.	The portafilter is not properly snapped into the brewing head.	Install the portafilter (see 'Brewing Espresso').
	The portafilter is not tightened by rotating from the leftmost insertion position.	Install the portafilter (see 'Brewing Espresso').
The amount of ground coffee changes.	A different coarseness level is used.	This is normal. Different coarseness levels may result in different amounts of ground coffee.
	A different type of beans is used.	This is normal. Beans of different roast degrees or brands yield different amounts of ground coffee even at the same coarseness level.
	Beans of a different freshness are used.	This is normal. Beans stored for different time yield different amounts of ground coffee even at the same coarseness level.

## Technical specifications

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

Description	Value
Size (h x w x d)	410 x 320 x 335 mm
Weight without packaging	8.0 kg
Weight with packaging	13.5 kg
Power cord length	1 m
Power plug type	Type B
Power rating	120 V, 60 Hz, 1350 W
Standby power	< 0.5 w

# Contenido

Descripción general de la máquina (Fig. A)	21
Panel de control (Fig. B)	21
Introducción	22
Antes del primer uso	22
Cómo preparar café	23
Cómo hacer espuma de leche	29
Cómo calentar agua	29
Eliminación de la cal	29
Modo de suspensión automático	30
Limpieza y mantenimiento	30
Iconos de advertencia	33
Solución de problemas	33
Especificaciones técnicas	36

## Descripción general de la máquina (Fig. A)

A1	Depósito de granos	A9	Ranura de manipulación
A2	Depósito de granos doble	A10	Soporte receptor de posos (posición de moler)
A3	Panel de control	A11	Cabezal de preparación
A4	Anillo de dosificación	A12	Varilla de vapor
A5	Portafiltros	A13	Rueda de vapor/agua caliente
A6	Separador de polvo molido	A14	Tanque de agua
A7	Bandeja de goteo	A15	Tapa del tanque de agua
A8	Rejilla de bandeja de goteo	A16	Boquilla de agua caliente

### Accesorios

A17	Cesta de paredes dobles para una o dos tazas	A22	Cepillo de limpieza
A18	Cesta de paredes simples para una o dos tazas	A23	Cepillo de limpieza para molinillos
A19	Soporte para café expreso	A24	Jarra de leche con banda de temperatura
A20	Prensador calibrado	A25	Jarra de leche
A21	Espiga 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.

**i** Algunos de los botones e iconos son solo para modelos específicos.

B1	Encendido/apagado	B6	Indicador de presión
B2	Luz de descalcificación	B7	Espresso
B3	Molinillo	B8	Espresso doble
B4	Luces de dosis simple/doble	B9	Americano
B5	Rueda de cantidad de molienda	B10	Luz de agua caliente/vapor

## Introducción

¡Felicidades por la adquisición de una cafetera Philips Barista Brew Espresso! Para sacar el mayor partido a la asistencia que ofrecemos, registre el producto en [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

Para ayudarlo a empezar y sacarle el máximo provecho a la cafetera, le ofrecemos ayuda en línea a través de [www.philips.com/coffee-care](http://www.philips.com/coffee-care).

**i** Hay varias versiones de esta cafetera expreso semiautomática, todas ellas con funciones distintas. Cada versión tiene un número de tipo. Puede encontrar el número de tipo en la etiqueta de datos que se encuentra en la parte inferior de la cafetera.

**i** Este aparato se ha probado con café. Aunque se limpió cuidadosamente, pueden haber quedado algunos residuos. Sin embargo, le garantizamos que la máquina es absolutamente nueva.

## Antes del primer uso

### 1. Instalación del contenedor de granos y llenado del depósito de agua

- 1 Compruebe y asegúrese de que las dos flechas del molinillo están alineadas entre sí (Fig. 1).
- 2 Compruebe y asegúrese de que las dos marcas "I" de la base del depósito de granos están alineadas entre sí (Fig. 2).
- 3 Oprima hacia abajo el depósito de granos, asegúrese de que el símbolo del candado de este coincida con el símbolo del triángulo de la parte superior (Fig. 3) de la cafetera y gire el depósito de granos en el sentido de las agujas del reloj (Fig. 4).
- 4 Gire el depósito de granos para seleccionar el grosor de preferencia (Fig. 5).

**i** El molinillo y el depósito de granos son componentes de precisión, así que evite desmontarlos con frecuencia después de la instalación.

- 5 Abra la tapa del depósito de agua, sujete el mango superior del depósito de agua y levántelo de forma vertical para extraerlo (Fig. 6).
- 6 Quite el precinto amarillo del fondo del depósito de agua (Fig. 7).
- 7 Llene el depósito de agua con agua filtrada a temperatura ambiente. El nivel de agua debe controlarse por debajo de la marca "Max" del depósito (Fig. 8).
- 8 Sujete el mango superior y vuelva a colocar el depósito de agua en la máquina en posición vertical. Cierre la tapa del depósito de agua (Fig. 9).

**i** No es necesario volver a instalar el precinto amarillo extraído. Puede desecharlo.

**i** Para obtener la mejor calidad de café, sugerimos cambiar con frecuencia el agua del depósito.

## 2. Encendido de la máquina por primera vez

- 1 Conecte el enchufe a la toma de corriente con conexión a tierra.
- 2 Asegúrese de que la rueda de agua caliente/vapor esté en posición de apagado (Fig. 10).
- 3 Oprima el botón (Fig. 11) de encendido/apagado para encender la cafetera.
  - El botón de encendido/apagado y Espresso se iluminarán.
- 4 Asegúrese de que la varilla de vapor esté alineada con el orificio de la bandeja de goteo (Fig. 12).
- 5 Oprima el botón Espresso (Fig. 13) para encender.
  - Comenzará a salir agua caliente por el cabezal de preparación y la varilla de vapor.
- 6 Cuando deje de salir agua, el botón de encendido/apagado empezará a parpadear y la máquina se calentará.

**⚠ Durante el proceso, la varilla de agua caliente/vapor y el portafiltros podrían calentarse. Para evitar el riesgo de quemaduras, permita que se enfríen primero.**

## Cómo preparar café

### Ajuste del molinillo

El grosor del café molido influye en gran medida en la dinámica de la preparación, como la presión y el caudal, y, en última instancia, en el sabor del café expreso.

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

Pueden ser necesarios ajustes para diferentes granos con distintos grados de tostado, lo que influye en la cantidad de café molido producida.

Para el molinillo de café expreso/americano se recomiendan los niveles del 1 al 4. Para recetas de café más largas (p. ej., Lungo), los niveles del 5 al 10 son los mejores (Fig. 5).

### Selección de la cesta del filtro

- Cesta de pared doble para una o dos tazas:

La cesta suministrada de paredes (Fig. 14) dobles para una o dos tazas permite preparar un café expreso con crema, incluso cuando se utiliza la cafetera por primera vez, y facilita la obtención del rango de presión óptimo.

- Cesta de pared simple para una o dos tazas:

La cesta suministrada de paredes (Fig. 15) individuales para una o dos tazas son como las que se usan en cafeteras profesionales y exigen habilidades manuales y experiencia. Permite una mayor personalización del café, lo que resulta en una mejor extracción, sabor y consistencia una vez que encuentre la configuración adecuada.

### Molienda de granos

- 1 Seleccione un filtro de pared simple o doble e instálelo en el portafiltros.
  - Al cambiar el filtro, puede hacer palanca con facilidad en el filtro instalado con el borde del otro filtro (Fig. 16).
- 2 Coloque el anillo de dosificación en el portafiltros (Fig. 17).
- 3 Alinee el portafiltros con el soporte del molinillo y empújelo en sentido horizontal (Fig. 18).

## 24 Español (México)

- Utilice la rueda de cantidad de molienda para moler más o menos granos
- 4 Para moler automáticamente, mantenga pulsado el botón del molinillo durante tres segundos para seleccionar la dosis 1x o 2x. Luego, oprima el botón del molinillo otra vez para empezar a moler. Para detener el proceso de molienda a mitad de camino, solo oprima el botón del molinillo otra vez.
  - 5 Para moler a mano, sujete el portafiltros con una mano y mantenga presionado el portafiltros en el soporte hasta moler la cantidad de café necesaria.

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

**i** Asegúrese de que el depósito de granos esté instalado y cerrado de forma correcta antes de agregar granos de café y usar la cafetera.

**i** Solo se admiten granos de café tostados en el depósito de granos. No coloque granos de café crudos, café en polvo, café instantáneo u otros materiales en el depósito de granos, ya que se podría dañar la cafetera.

**i** Preste atención al nivel máximo de café molido durante la molienda y evita obstruir el conducto de salida del café molido (Fig. 19).

**i** Diferentes granos pueden producir cantidades algo diferentes de café molido en la molienda automática. Es posible que tenga que ajustar la configuración de molienda en función de la presión de elaboración real para cada tipo de grano (ver 'Preparación optimizada').

**i** Cuando las salpicaduras de café molido empeoren de forma visible, limpie el conducto de molienda (ver 'Limpieza del molinillo y del conducto de salida del café molido').

## Apisonado

- 1 Retire el portafiltros del soporte del molinillo.
- 2 Retire el anillo de dosificación del portafiltros (Fig. 20).
- 3 Coloque el portafiltros sobre una superficie con base acolchada para facilitar el apisonado sin esfuerzo (Fig. 21).
- 4 Golpee con suavidad el portafiltros varias veces para que el café molido se distribuya de manera uniforme en la cesta del filtro (Fig. 22).
- 5 Utilice el prensador calibrado para prensar el café molido.

## Cómo preparar un café expresso

- 1 Inserte el portafiltros en el cabezal de preparación.
  - Alinee el portafiltros con la marca del "triángulo" del cabezal de preparación y colóquelo hacia arriba en el interior del cabezal (Fig. 23). Luego, gire el portafiltros en sentido antihorario hacia el centro para asegurarlo (Fig. 24).
- 2 Oprima el botón Espresso o Espresso doble para iniciar el ciclo de preparación del café (Fig. 25). Para detener la dispensación antes de que la cafetera haya terminado, oprima otra vez el botón.

**i** Cuando el botón de encendido/apagado comienza a parpadear, la cafetera está en modo de precalentamiento y no se puede iniciar el ciclo de preparación. Cuando todos los indicadores de los botones están encendidos sin parpadear, se puede iniciar la preparación.



**i** Una vez finalizada la preparación, puede haber vapor y ruido de bombeo por encima de la bandeja de goteo. Esto es normal e indica que la cafetera se está despresurizando.

**i** Cuando la presión de preparación sea demasiado alta, la máquina dejará de dispensar café para mantener el sabor deseado. En este momento, el indicador sigue parpadeando. En estos casos, vuelva a preparar el café.

**i** El ajuste predeterminado del volumen de un expreso es de unos 40 ml y el de un expreso doble es de unos 80 ml.

## Cómo preparar un café americano

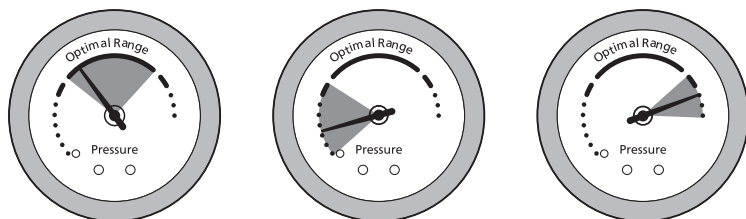
Un café americano se prepara vertiendo agua caliente por la boquilla sobre un expreso individual.

- 1 Encienda la cafetera y espere hasta que esté lista para usarse.
- 2 Coloque la cesta del filtro que prefiera dentro del portafiltros.
- 3 Muela granos de café con la cafetera.
- 4 Utilice el prensador calibrado para prensar el café molido.
- 5 Ponga el portafiltros en el cabezal de preparación, alínelo con la marca del "triángulo" y colóquelo hacia arriba en el interior del cabezal (Fig. 23). Luego, gire el portafiltros en sentido antihorario hacia el centro para asegurarlo (Fig. 24).
- 6 Coloque una taza grande debajo de las aberturas de la boquilla del portafiltros y de la boquilla de agua caliente (Fig. 26).
- 7 Oprima el botón Americano para iniciar la preparación.
- 8 Una vez que el expreso individual haya terminado de hacerse, la boquilla de agua verterá agua caliente en la taza para terminar de preparar el café americano.

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

## Preparación optimizada

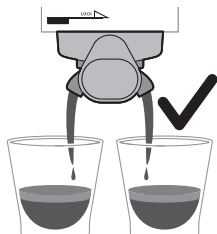
La presión es un factor importante para preparar expreso. El indicador de presión indica la presión y ayuda a controlar la extracción óptima de los expresos individuales.



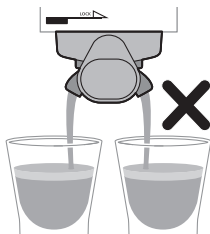
- El intervalo óptimo marcado por la línea blanca continua representa las mejores presiones para la extracción.
- El intervalo óptimo marcado por la línea de puntos de la izquierda representa la sub-extracción.
- El intervalo óptimo marcado por la línea de puntos de la derecha representa la sobreextracción.

**i** La presión se ve afectada por diferentes marcas de granos, grados de tostado y frescura de los granos de café, por lo que es posible que tenga que probar diferentes niveles de grosor, cantidades de café molido y presión de apisonado para alcanzar el rango de presión óptimo.

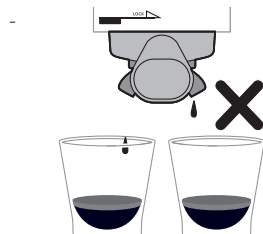
**i** Se recomienda reajustar los parámetros de molienda en función del estado del indicador de presión cada vez que utilice un tipo de grano de café diferente.

**Extracción óptima**

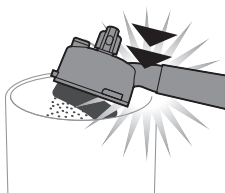
- Flujo constante
- Café crema rico y suave
- Sabor equilibrado
- De 20 a 30 segundos de tiempo de preparación

**Subextracción**

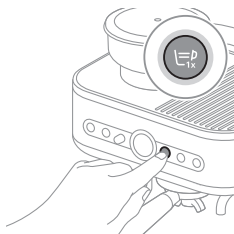
- Flujo rápido
- Café crema ligero y claro
- Sabor ácido y poco intenso
- Menos de 20 segundos de tiempo de preparación

**Sobreextracción**

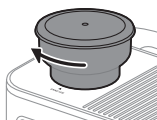
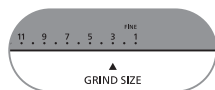
- Goteo o ausencia de flujo
- Café crema oscuro y desigual
- Sabor amargo y quemado
- Más de 40 segundos de tiempo de preparación

**Después de la extracción**

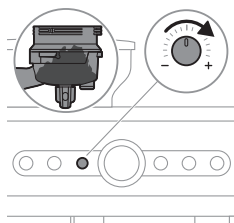
- Para remover los granos usados, el café usado formará un "disco" de café. Si el disco está húmedo, consulte la sección de "Sobreextracción".



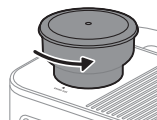
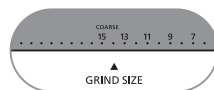
- Para limpiar el cabezal de preparación, oprima el botón Espresso para liberar agua caliente y limpiar minuciosamente el cabezal, el portafiltros y la cesta del filtro (ver 'Limpieza del portafiltros, la cesta del filtro y el cabezal de preparación').

**Solución**

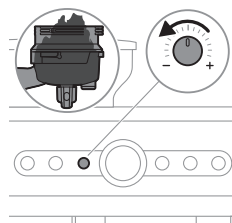
- En primer lugar, ajuste el nivel de grosor (a un número menor).



- Luego, aumente la cantidad de café molido con la rueda de Cantidad de molienda.

**Solución**

- En primer lugar, ajuste el nivel de grosor (a un número mayor).



- Luego, reduzca la cantidad de café molido con la rueda de Cantidad de molienda.

**Cómo personalizar los volúmenes predeterminados**

- 1 Instale el portafiltros con el café molido apisonado dentro del cabezal de preparación.

## 28 Español (México)

- Para ello, mantenga presionado el botón de la bebida que quiere personalizar. Luego de tres segundos, la máquina entra en el modo de personalización y emite un pitido.
- Deje de oprimir los botones cuando la taza contenga el volumen deseado. El ajuste se completa cuando la máquina emite un pitido.
- Una vez programado el volumen de una bebida, la máquina dispensará este nuevo volumen cada vez que vuelva a seleccionar la bebida.

**i** Mantenga pulsado el botón Americano para extraer el volumen de café deseado. Suelte para fijar el nuevo volumen de café. Repita la operación para ajustar el volumen de agua.

**i** Los volúmenes mínimos de café expreso y expreso doble son de 20 ml y 40 ml, respectivamente.

**i** Los volúmenes máximos de café expreso y expreso doble son de 70 ml y 120 ml, respectivamente.

**i** El volumen mínimo y máximo de café Americano son de 20 ml y 70 ml, respectivamente. El volumen mínimo y máximo de agua caliente son de 50 ml y 200 ml, respectivamente.

## Cómo personalizar la temperatura del café

La temperatura de extracción del café se puede regular. Puede elegir entre tres ajustes: café tibio, café medio caliente, 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.

- Apague la cafetera.
- Mantenga pulsado el botón de encendido/apagado y el de Espresso durante tres segundos. La máquina emitirá un pitido.
- Oprima uno de los botones de abajo para regular el ajuste de la temperatura de extracción del café a su nivel preferido.
  - Para regular el ajuste a café tibio, oprima el botón Espresso.
  - Para regular el ajuste a café medio caliente, oprima el botón Espresso doble.
  - Para regular el ajuste a café caliente, oprima el botón Americano.

Una vez que se selecciona la temperatura del café adecuada, oprima el botón de encendido/apagado para confirmar.

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

## Cómo establecer la dureza del agua

- Apague la cafetera.
- Mantenga oprimidos los botones de encendido/apagado y Americano al mismo tiempo por tres segundos. La luz del botón de encendido/apagado y Descalcificar se encenderá.

El valor predeterminado es agua dura, por lo que la luz del botón Americano estará encendida.

- Para regular el ajuste a una calidad de agua media, oprima el botón Espresso doble.
- Para regular el ajuste a una calidad de agua blanda, oprima el botón Espresso.

Una vez que se selecciona el ajuste de dureza del agua adecuado, oprima el botón de encendido/apagado para confirmar.


**⚠** Para evaluar la dureza del agua suministrada por el servicio local de agua, puede obtener el kit de prueba de dureza del agua de Philips en un proveedor cercano o en línea a través del sitio web de Philips.

## Cómo restablecer los volúmenes a los valores de fábrica


- Cómo restablecer Espresso: Encienda la cafetera y mantenga pulsado los botones de encendido/apagado y Espresso al mismo tiempo durante tres segundos. Transcurrido este tiempo, oirá tres pitidos y los botones de encendido/apagado y Espresso parpadearán tres veces.
- Cómo restablecer Espresso doble: Encienda la cafetera y mantenga pulsado los botones de encendido/apagado y Espresso doble al mismo tiempo durante tres segundos. Transcurrido este tiempo, oirá tres pitidos y los botones de encendido/apagado y Espresso doble parpadearán tres veces.
- Cómo restablecer Americano: Encienda la cafetera y mantenga pulsado los botones de encendido/apagado y Americano al mismo tiempo durante tres segundos. Transcurrido este tiempo, oirá tres pitidos y los botones de encendido/apagado y Americano parpadearán tres veces.

Después de cada uno de estos tres restablecimientos, la cafetera pasará al modo de espera.

## Cómo hacer espuma de leche


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

- 1 Llene una jarra de leche con alrededor de un cuarto (100 ml) para un cappuccino y hasta aproximadamente un tercio (150 ml) para un latte macchiato (Fig. 27).
- 2 Asegúrese de que el extremo de la varilla de vapor esté 3 cm por debajo de la superficie de la leche y de que la jarra de leche esté inclinada (Fig. 28).
- 3 Gire la rueda de agua caliente/vapor hacia el icono del vapor (Fig. 29).
  - Comenzará a salir vapor por la varilla de vapor.

 Para un resultado de espumado óptimo, no agite la jarra de leche ni la sostenga en posición vertical (Fig. 30).

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

 La varilla de vapor se calienta mucho durante el funcionamiento. Deje que se enfríe antes de tocarla.

 Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo cada vez que la use, por razones de higiene y para evitar la acumulación de residuos lácteos.

## Cómo calentar agua

- 1 Coloque una taza debajo de la varilla de vapor.
- 2 Gire la rueda a la posición de agua caliente para que salga agua caliente. En este momento, la luz de vapor/agua caliente está encendida.
- 3 Para detener el flujo de agua caliente, gire la rueda de agua caliente/vapor hacia la posición de apagado.

 La varilla de vapor se calienta mucho durante el funcionamiento. Deje que se enfríe antes de tocarla.

## Eliminación de la cal

Cuando la luz de descalcificación está encendida, es el momento de descalcificar la cafetera.

Bajo ninguna circunstancia se debe utilizar un descalcificador a base de ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido sulfámico o ácido acético (vinagre), ya que esto podría dañar el circuito de agua de la cafetera y es posible que no elimine por completo la cal.

## 30 Español (México)

Si no se utiliza el descalcificador Philips, se anulará la garantía. No realizar la descalcificación de la cafetera también anulará la garantía.

El descalcificador no se incluye con la máquina. Puede comprar el descalcificador de Philips en un proveedor local o en la tienda en línea ([www.philips.com/coffee-care](http://www.philips.com/coffee-care)).

El procedimiento de descalcificación incluye un ciclo de descalcificación (≈ 4 minutos) y un ciclo de enjuague (≈ 3 minutos).

### Proceso de descalcificación

- 1 Encienda la cafetera.
- 2 Retire la bandeja de goteo, vacíe agua en ella y vuelva a colocarla.
- 3 Extraiga el depósito de agua y vacíe agua en él.
- 4 Vierta el descalcificador de Philips (CA6700) en el depósito de agua y llénelo hasta el nivel de descalcificación (icono de descalcificación impreso en el depósito de agua).
- 5 Vuelva a insertar el depósito de agua y coloque un recipiente grande (≥1,2 L) debajo del cabezal de preparación y la varilla de vapor para recoger el líquido (Fig. 31).
- 6 Inicie la descalcificación oprimiendo los botones Espresso y Doble Espresso al mismo tiempo durante tres segundos, luego de escuchar el pitido.
- 7 Deje que la cafetera dispense descalcificador. Una vez terminado, la máquina se apagará automáticamente.
- 8 Retire el depósito de agua y limpie los restos de solución descalcificadora enjuagándolo con agua fresca.
- 9 Rellene el depósito con agua fresca hasta la indicación de nivel máximo.
- 10 Vuelva a colocar el recipiente grande debajo del cabezal de preparación y la varilla de vapor para recoger el agua.
- 11 Oprima el botón de encendido/apagado. La luz del botón Espresso se enciende.
- 12 Oprima el botón Espresso y deje que la cafetera dispense agua.
- 13 Una vez que la cafetera haya terminado, el procedimiento de descalcificación se habrá completado y la cafetera estará automáticamente lista para preparar café.

### Modo de suspensión automático

Si la máquina no se utiliza durante 30 minutos, entrará automáticamente en modo de reposo, con todos los indicadores apagados.

Para usar la cafetera otra vez, oprima el botón de encendido/apagado para reiniciarla.

**i** También puede apagar la máquina oprimiendo el botón de encendido/apagado mientras está encendida.

### Limpieza y mantenimiento

La limpieza y el mantenimiento periódicos mantendrán la cafetera en óptimas condiciones y le servirán un sabroso café durante mucho tiempo.

Consulte la siguiente tabla para ver detalles sobre cuándo y cómo limpiar todas las partes desmontables de la cafetera.

Parte	Cuándo limpiar	Cómo limpiar
Portafiltros, cesta del filtro y cabezal de preparación	Después de cada uso.	Enjuague minuciosamente el interior y el exterior del portafiltros y la cesta del filtro (ver 'Limpieza del portafiltros, la cesta del filtro y el cabezal de preparación').
Cesta del filtro	Cuando los orificios de la cesta del filtro están obstruidos.	Utilice el extremo fino de la espiga de limpieza para eliminar los residuos de los orificios (ver 'Limpieza del portafiltros o la cesta del filtro cuando están obstruidos').
Varilla de vapor	Después de cada uso.	Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo y purgue (ver 'Limpieza de la varilla de vapor después de cada uso').
Varilla de vapor	Cuando está obstruida.	Utilice el extremo grueso de la espiga de limpieza para eliminar los residuos de los orificios del extremo de la varilla de agua caliente/vapor (ver 'Limpieza de la varilla de vapor cuando está obstruida').
Superficie de la cafetera	Cada semana.	Limpie todas las semanas las manchas y los restos de café en la parte delantera de la cafetera con un paño húmedo. No utilice materiales abrasivos como esponjas de acero o estropajos, ya que podría desprenderse la pintura.
Molinillo y conducto de salida del café molido	Cada dos semanas.	Utilice el cepillo de limpieza para limpiar el molinillo y el conducto de salida del café molido (ver 'Limpieza del molinillo y del conducto de salida del café molido').
Bandeja de goteo	Vacíe la bandeja de goteo todos los días o cuando el indicador rojo de "bandeja de goteo llena" aparezca. Limpie la bandeja de goteo cada semana.	Quite la bandeja de goteo, agregue una pequeña cantidad de detergente y enjuáguela con agua corriente. También puede lavarla en el lavavajillas.
Tanque de agua	Cada semana.	Enjuague el depósito de agua con agua corriente cada semana.

## Limpieza del portafiltros, la cesta del filtro y el cabezal de preparación

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

- Oprima el botón Espresso para enjuagar minuciosamente con agua caliente el interior y el exterior del cabezal de preparación, el portafiltros y la cesta del filtro. Esto eliminará todos los residuos y la grasa del café.
- Puede enjuagar el portafiltros y la cesta del filtro con agua corriente para limpiarlos minuciosamente por dentro y por fuera.
- Seca las cestas del filtro y el portafiltros antes de volver a colocarlos.

**i** No lave el portafiltros en el lavavajillas, ya que podría dañarse.

### Limpieza del portafiltros o la cesta del filtro cuando están obstruidos

- 1 Cuando la cesta del filtro esté obstruida, utilice el extremo fino de la espiga (Fig. 32) de limpieza para eliminar los residuos de los orificios (Fig. 33).
- 2 También puede utilizar la espiga de limpieza para eliminar los residuos del conducto de salida del café y de los orificios del portafiltros.

### Limpieza de la varilla de vapor

#### Limpieza de la varilla de vapor después de cada uso

Limpie la varilla de vapor después de cada uso para mantenerlo limpio y evitar la acumulación de residuos de leche.

- 1 Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo inmediatamente después de cada uso.
- 2 Active la función de vapor de 5 a 10 segundos para expulsar los restos de leche.
  - No limpiar la varilla de vapor puede afectar a el sabor de la leche.

#### Limpieza de la varilla de vapor cuando está obstruida

Cuando algún orificio del extremo de la varilla de vapor esté obstruido, siga los pasos que se indican a continuación para eliminar la obstrucción.

- 1 Apague la cafetera.
- 2 Utilice el extremo grueso de la espiga de limpieza para eliminar los residuos del orificio del extremo de la varilla de vapor (Fig. 34).

### Limpieza del molinillo y del conducto de salida del café molido

Limpie el molinillo y el conducto de salida del café molido cada dos semanas para evitar que el café molido obstruya el conducto o afecte a la molienda. Asegúrese de que el depósito de granos esté vacío antes de comenzar a limpiar. Asegúrese de que el molinillo gire con normalidad y no salga café molido por el conducto de salida cuando la función de molienda está activada.

- 1 Compruebe y asegúrese de que el depósito de granos está vacío.
- 2 Gire el depósito de granos en sentido antihorario para quitarlo de la cafetera (Fig. 35).
- 3 Retire la amoladora (Fig. 36) superior y limpie la amoladora incorporada con el cepillo de limpieza (Fig. 37). Limpie la cámara de molienda y el conducto de café molido con el cepillo de limpieza del molinillo (Fig. 38).
- 4 Vuelva a colocar la amoladora (Fig. 39) interna y el depósito de granos (Fig. 4).
- 5 Encienda la función de molienda con el portafiltros insertado. Permita que la cafetera funcione sin granos de café para eliminar cualquier resto de polvo de la cámara de molienda. La limpieza ha finalizado.

**i** No enjuague el molinillo integrado con agua.

**i** Si aún quedan restos de polvo, repita el paso 5.

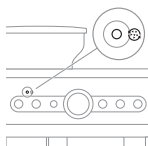
**i** Antes de iniciar la limpieza, asegúrese de que el depósito de granos esté vacío, ya que los granos de café pueden dañar la estructura interna al extraerlo.



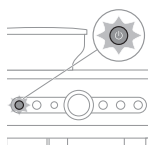
# Iconos de advertencia

## Ícono de advertencia

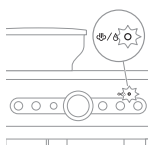
## Solución



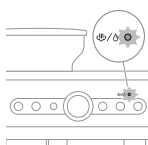
El indicador de descalcificación/limpieza está encendido: Descalcifique la cafetera (ver 'Eliminación de la cal').



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



El indicador de vapor/agua caliente parpadea en color blanco: La cafetera está calentándose para usar la función de agua caliente/vapor.



El indicador de vapor/agua caliente parpadea en color rojo: La cafetera indica falta de agua. La causa puede ser 1. falta de agua en el depósito de agua; o 2. presión de preparación excesiva.

# Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que pueden surgir con la cafetera. En caso de cualquier problema que no pueda resolverse, ponte en contacto con el centro local de atención al cliente. La información de contacto figura en la tarjeta de la garantía.

Problema	Causa	Solución
La cafetera no enciende.	La cafetera no está conectada a un tomacorriente.	Conecte la cafetera
Parece que la cafetera tiene fugas.	La bandeja de goteo está desbordada, lo que parece ser una fuga.	Vacíe la bandeja de goteo.
	El depósito de agua no está en la posición correcta.	Vuelva a colocar el depósito de agua y empujelo hacia la cafetera (ver '1. Instalación del contenedor de granos y llenado del depósito de agua').

Problema	Causa	Solución
	El depósito de agua no se ha introducido completamente, lo que permite que entre aire en la cafetera.	Extraiga el depósito de agua, vuelva a colocarlo y empújelo abajo con firmeza para asegurarse de que está en la posición correcta (ver '1. Instalación del contenedor de granos y llenado del depósito de agua').
	La cafetera no está colocada en una superficie plana.	Coloque la cafetera sobre una superficie plana para evitar que el líquido en la bandeja de goteo se desborde.
Sale vapor o se oye un silbido después de poner en marcha la cafetera o durante la preparación.	Esto es normal. Este sonido se produce durante el funcionamiento normal de la válvula de alivio de presión.	
La cafetera hace mucho ruido y no puede preparar café.	No hay agua en el depósito de agua.	Llene el depósito con agua.
	El depósito de agua no se ha introducido completamente, lo que permite que entre aire en la cafetera. El anillo de sellado de la parte inferior del depósito de agua no se retira.	Extraiga el depósito de agua, vuelva a colocarlo y empújelo abajo con firmeza para asegurarse de que está en la posición correcta (ver '1. Instalación del contenedor de granos y llenado del depósito de agua'). La cafetera dispone de un anillo de sellado para proteger el circuito de agua. Quite el anillo de sellado antes del primer uso.
El café está demasiado frío.	Una taza fría reducirá la temperatura de la bebida.	Precaliente la taza enjuagándola con agua caliente.
	Si añade leche, bajará la temperatura de la bebida.	Tanto si añade leche caliente como fría, bajará la temperatura del café. Precaliente la taza enjuagándola con agua caliente.
	La temperatura de la máquina no está bien ajustada.	Compruebe el ajuste de temperatura de la máquina y configúrelo al nivel más alto (ver 'Cómo personalizar la temperatura del café').
El café está demasiado suave.	El molinillo está configurado con un grado de grosor alto.	Ajuste el nivel de grosor a un número menor (ver 'Ajuste del molinillo'). Debe preparar 1 o 2 tazas antes de conseguir un sabor diferente.
	El café molido no es suficiente.	Aumente la cantidad con la rueda de Cantidad de molienda.
La leche no hace espuma.	El tipo de leche usado no es el adecuado.	La cantidad y calidad de espuma varía según el tipo de leche. Para obtener buena espuma, use leche semidescremada, entera o deslactosada.

Problema	Causa	Solución
	La varilla de vapor está obstruida.	Limpie la varilla de vapor (ver 'Limpieza de la varilla de vapor cuando está obstruida').
	La varilla de vapor está demasiado sumergida en la jarra de leche.	Ajuste la profundidad de inmersión de la varilla de vapor en la leche (ver 'Cómo hacer espuma de leche').
El café no sale o el flujo es lento.	El molinillo está configurado con un grado de grosor bajo.	Ajuste el nivel de grosor a un número mayor (ver 'Ajuste del molinillo'). Tenga en cuenta que esto puede afectar al sabor del café.
	Hay demasiado café molido en la cesta del filtro.	Reduzca la cantidad de café molido en la cesta del filtro con la rueda de Cantidad de molienda.
	La cesta del filtro no es la adecuada.	Utilice una cesta de filtro adecuada para esta cafetera.
	La cesta del filtro que hay en el portafiltros está obstruida.	Utilice una cesta de filtro diferente para las pruebas. Si la cesta del filtro funciona con normalidad, esto indica que la original está obstruida y debe limpiarse (ver 'Limpieza del portafiltros, la cesta del filtro y el cabezal de preparación').
	La boquilla de café del portafiltros está obstruida.	También puede utilizar el extremo fino de la espiga de limpieza para eliminar los residuos del conducto de salida de café y de los orificios del portafiltros (ver 'Cómo preparar un café expreso').
El café pasa por el borde del portafiltros.	El portafiltros no está bien fijado en el cabezal de preparación.	Fije correctamente el portafiltros en el cabezal de preparación.
	El borde superior del portafiltros está sucio.	Después de moler, retire los restos de café del borde del portafiltros.
	La cesta del filtro no está bien insertada.	Inserte correctamente la cesta del filtro. Asegúrese de que el borde no sobresalga del borde del mango de la cafetera.
	Hay residuos de café molido en el soporte del portafiltros en el cabezal de preparación.	Limpie el café molido del soporte del portafiltros con el cepillo de limpieza.
	Hay demasiado café molido en la cesta del filtro.	Reduzca la cantidad de café molido en la cesta del filtro con la rueda de Cantidad de molienda.
Cada vez sale menos café molido del conducto de salida del café molido durante la molienda.	El conducto de salida del café molido está obstruida.	Limpie el molinillo y el conducto de salida del café molido (ver 'Limpieza del molinillo y del conducto de salida del café molido').

Problema	Causa	Solución
El café molido salpica durante la molienda.	El anillo de dosificación no se usa.	Instale el anillo de dosificación antes de la molienda.
	Hay demasiada molienda.	Antes de que la molienda finalice automáticamente, oprima y suelte el botón del molinillo para finalizarla y reducir la cantidad de café molido.
El portafiltros no se puede instalar con normalidad.	El portafiltros no está bien encajado en el cabezal de preparación.	Instale el portafiltros (ver 'Cómo preparar un café expreso').
	El portafiltros no se aprieta girándolo desde la posición de inserción del extremo izquierdo.	Instale el portafiltros (ver 'Cómo preparar un café expreso').
La cantidad de café molido cambia.	Se utiliza un nivel de grosor diferente.	Esto es normal. Diferentes niveles de grosor pueden producir cantidades diferentes de café molido.
	Se utiliza un tipo de granos diferente.	Esto es normal. Los granos de diferentes grados de tostado o marcas producen diferentes cantidades de café molido incluso con el mismo nivel de molienda.
	Se utilizan granos de diferente frescura.	Esto es normal. Los granos almacenados durante un tiempo diferente producen diferentes cantidades de café molido, incluso con el mismo nivel de molienda.

## Especificaciones técnicas

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

Descripción	Valor
Dimensiones (alto x ancho x largo)	410 x 320 x 335 mm
Peso sin envase	8,0 kg
Peso con envase	13,5 kg
Longitud del cable de alimentación	1 m
Tipo de conector eléctrico	Tipo B
Potencia nominal	120 V, 60 Hz, 1350 W
Energía de reserva	< 0,5 w

Para el mercado mexicano:

Importado y comercializado por: Toda La El Corporativo, S.A. de C.V.

Av. Gustavo Baz Num Ext. 109 Num Int. 35,36,37,38,39.

Col. San Pedro Barrientos, Tlalnepantla de Baz.

C.P.54010 - Mexico Tel. (55) 26283974.

## Table des matières

Vue d'ensemble de la machine (fig. A)	38
Panneau de commande (fig. B)	38
Introduction	39
Avant la première utilisation	39
Préparation du café	40
Préparation de mousse de lait	46
Préparation d'eau chaude	46
Détartrage	46
Mode veille automatique	47
Nettoyage et entretien	47
Icônes d'avertissement	50
Résolution des problèmes	50
Caractéristiques techniques	53

## Vue d'ensemble de la machine (fig. A)

A1	Compartiment à grains	A9	Emplacement du tasseur
A2	Double trémie à grains	A10	Support du receveur à mouture (position mouture)
A3	Panneau de commande	A11	Tête d'infusion
A4	Bague doseuse	A12	Buse à vapeur
A5	Porte-filtre	A13	Molette de vapeur/d'eau chaude
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	Support pour tasse simple ou double, double paroi	A22	Brosse de nettoyage
A18	Support pour tasse simple ou double, simple paroi	A23	Brosse de nettoyage du moulin
A19	Socle Espresso	A24	Pichet à lait avec bande de température
A20	Tasseur adapté	A25	Pichet à lait
A21	Goupille de nettoyage		

## Panneau de commande (fig. B)

Reportez-vous à la figure B pour avoir une vue d'ensemble des boutons et des icônes. Leur description se trouve ci-dessous.

**i** Certains boutons et certaines icônes sont disponibles sur certains modèles seulement.

B1	Marche/arrêt	B6	Indicateur de pression
B2	Voyant de détartrage	B7	Espresso
B3	Moulin	B8	Double Espresso
B4	Voyants simple dose/double dose	B9	Américain
B5	Bouton de quantité de mouture	B10	Voyant eau chaude/vapeur

## Introduction

Toutes nos félicitations pour votre achat d'une machine à café à Espresso Barista Brew! Pour bénéficier pleinement de notre assistance, veuillez enregistrer le produit sur le site [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Lisez attentivement le livret de sécurité distinct avant d'utiliser la machine pour la première fois et conservez-le pour référence ultérieure.

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](http://www.philips.com/coffee-care).

**i** Il existe plusieurs versions de cette machine à Espresso semi-automatique, qui présentent toutes des fonctions différentes. À chaque version correspond un numéro de modèle. Vous trouverez le numéro de modèle sur l'étiquette de données apposée sur la partie inférieure de la machine.

**i** Cette machine a été soumise à un essai avec du café. Même si elle a été soigneusement nettoyée, des résidus de café peuvent s'y trouver. Nous garantissons cependant que la machine est tout à fait 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 Appuyez sur la trémie à grains, assurez-vous que le symbole de verrouillage de la trémie est aligné avec le symbole du triangle situé sur la partie supérieure (fig. 3) de la machine, et faites tourner la trémie 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 la retirer (fig. 6).
- 6 Retirez la bande d'étanchéité jaune du fond du réservoir d'eau (fig. 7).
- 7 Remplissez le réservoir d'eau filtrée à température ambiante. Le niveau d'eau doit être maintenu sous la marque « Max » figurant sur le réservoir d'eau (fig. 8).
- 8 Saisissez la poignée supérieure et replacez le réservoir d'eau verticalement sur la machine. Fermez le couvercle du réservoir d'eau (fig. 9).

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

**i** Pour obtenir une qualité de café optimale, nous vous conseillons de changer fréquemment l'eau du réservoir.

## 2. Première mise sous tension de la machine

- 1 Branchez la prise sur une prise murale reliée à la terre..
- 2 Veillez à ce que la molette d'eau chaude/vapeur soit positionnée sur arrêt (fig. 10).
- 3 Appuyez sur le bouton (fig. 11) Marche/Arrêt pour allumer la machine.
  - Les boutons Marche/Arrêt et Espresso s'allument.
- 4 Assurez-vous que la buse à vapeur est alignée avec le trou du plateau égouttoir (fig. 12).
- 5 Appuyez sur le bouton (fig. 13) Espresso pour rincer.
  - De l'eau chaude commence à s'écouler de la tête d'infusion 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 à café

La finesse de mouture du café influence de manière significative la dynamique de l'infusion, notamment la pression et le débit, et, en fin de compte, le goût de l'Espresso.

La machine propose 15 niveaux de finesse de mouture (1 à 15). Plus le réglage de la mouture est bas, plus la mouture est fine et plus le café est fort.

Des ajustements peuvent être nécessaires en fonction de la torréfaction des grains, ce qui affectera la quantité de café moulu produite.

Pour les moulins Espresso/Americano, il est recommandé d'utiliser les niveaux 1 à 4. Pour les recettes de café plus longues (par exemple le Lungo), les niveaux 5 à 10 sont les plus adaptés (fig. 5).

### Choix du panier-filtre

- Support pour tasse simple ou double, double paroi :

La double paroi (fig. 14) du support simple/double tasse fourni vous permet d'infuser un Espresso avec crème, même lors de la première utilisation de la machine, et facilite l'obtention d'une plage de pression optimale.

- Support pour tasse simple ou double, simple paroi :

Les filtres simple paroi (fig. 15) fournis pour tasses simples/doubles sont semblables à ceux utilisés dans les machines de bar professionnelles et requièrent des compétences manuelles et de l'expérience. Ils permettent une meilleure personnalisation de votre café, entraînant une amélioration de l'extraction, du goût et de la consistance une fois que vous avez trouvé la bonne configuration.

### Mouture des grains

1 Sélectionnez un filtre à simple ou double paroi et installez-le dans le porte-filtre.

- Lors du remplacement du filtre, vous pouvez facilement retirer le filtre installé avec le bord de l'autre filtre (fig. 16).



- 2 Fixez la bague doseuse sur le porte-filtre (fig. 17).
- 3 Alignez le porte-filtre avec le support du moulin et poussez-la horizontalement (fig. 18).
  - Utilisez le bouton Quantité de mouture pour moudre une quantité plus ou moins importante de grains.
- 4 Pour une mouture automatique, appuyez longuement sur le bouton Moulin pendant trois secondes pour sélectionner la dose (1x ou 2x). Appuyez ensuite à nouveau sur le bouton Moulin pour commencer la mouture. Pour arrêter le processus de mouture à mi-chemin, appuyez simplement à nouveau sur le bouton Moulin.
- 5 Pour effectuer une mouture manuelle, tenez le porte-filtre d'une main et maintenez-le enfoncé 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 » figurant sur le panier-filtre comme mesure approximative.

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

**i** Ne mettez que des grains de café torréfiés dans la trémie à grains. Ne mettez pas de grains de café bruts, de café en poudre, de café instantané ou d'autres matériaux dans la trémie, car cela pourrait endommager la machine à café.

**i** Surveillez le niveau maximum de café moulu pendant la mouture et évitez d'obstruer la sortie du café moulu (fig. 19).

**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 réelle de préparation pour chaque type de grain (voir « Infusion optimisée »).

**i** Lorsque les éclaboussures de café moulu s'aggravent visiblement, nettoyez la goulotte du moulin (voir « Nettoyage du moulin à café 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. 20).
- 3 Positionnez le porte-filtre sur un plan de travail avec son fond rembourré pour faciliter le tassage sans effort (fig. 21).
- 4 Tapotez doucement sur le porte-filtre plusieurs fois pour obtenir une répartition uniforme du café moulu dans le panier-filtre (fig. 22).
- 5 Utilisez le tasseur calibré pour tasser le café moulu.

## Préparation d'un Espresso

- 1 Insérer le porte-filtre dans la tête d'infusion.
  - Alignez le porte-filtre avec la marque du « triangle » figurant sur la tête d'infusion et insérez-la vers le haut dans la tête d'infusion (fig. 23). Ensuite, tournez le porte-filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au centre pour le verrouiller (fig. 24).
- 2 Appuyez sur le bouton Espresso ou Double Espresso pour commencer l'infusion. (fig. 25) Pour arrêter la distribution avant que la machine n'ait terminé son cycle, appuyez à nouveau sur la touche.

**i** Lorsque le témoin du bouton Marche/Arrêt clignote, la machine se trouve en mode de préchauffage et vous ne pouvez pas lancer la préparation. Lorsque tous les voyants des touches sont allumés en continu, l'infusion peut être lancée.

**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 distribuer le café afin de préserver le goût du café souhaité. À ce stade, le voyant continue à clignoter. Dans ce cas, recommencez l'infusion.

**i** Par défaut, le volume de l'Espresso est d'environ 40 ml et celui du Double Espresso d'environ 80 ml.

## Préparation du café Americano

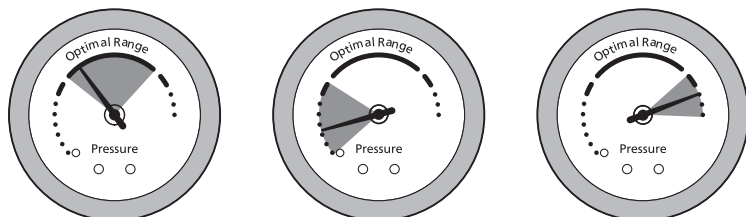
Un Americano est préparé en versant de l'eau chaude à partir de la buse de distribution d'eau sur une dose d'Espresso.

- 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 calibré pour tasser le café moulu.
- 5 Placez le porte-filtre dans la tête d'infusion et alignez le porte-filtre avec le repère en forme de triangle et placez-le vers le haut à l'intérieur de la tête d'infusion (fig. 23). Ensuite, tournez le porte-filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au centre pour le verrouiller (fig. 24).
- 6 Placez une grande tasse sous les ouvertures du bec du porte-filtre et de la buse d'eau chaude (fig. 26).
- 7 Appuyez sur le bouton Americano pour commencer l'infusion.
- 8 Une fois que l'infusion de l'Espresso est terminée, de l'eau chaude sera versée sur le dessus par la buse de distribution d'eau pour terminer l'Americano.

**i** La buse pour Americano peut être chaude. Pour éviter tout risque de brûlure, laissez-la refroidir d'abord.

## Infusion optimisée

La pression est un facteur important pour l'infusion de l'Espresso. Le manomètre indique la pression et permet de contrôler l'extraction optimale de vos Espressos.

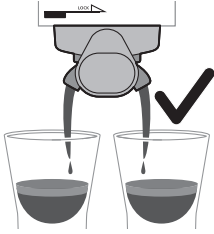


- La plage optimale marquée par la ligne blanche continue représente les meilleures pressions pour l'extraction.
- La plage marquée par la ligne en pointillés sur la gauche représente une sous-extraction.
- La plage marquée par la ligne en pointillés sur la droite représente une surextraction.

**i** La pression dépend de la marque, du degré de torréfaction et de la fraîcheur des grains de café. Il se peut donc que vous deviez tester différents niveaux de finesse de mouture, différentes quantités de café moulu et différentes pressions de tassage afin d'obtenir la plage de pression optimale.

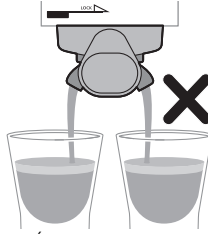
**i** Il est recommandé de réajuster les paramètres de mouture en fonction de l'état de la jauge de pression chaque fois que vous utilisez un type de grains de café différent.

**Extraction optimale**



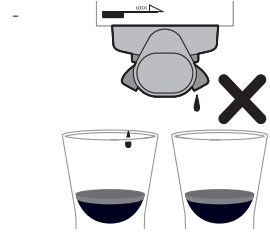
- Flux régulier
- Crème riche et onctueuse
- Goût équilibré
- 20 à 30 secondes de temps de préparation

**Extraction insuffisante**



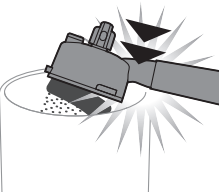
- Écoulement rapide
- Crème fine et pâle
- Goût amer et fade
- Moins de 20 secondes de temps de préparation

**Extraction excessive**

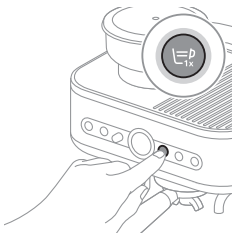


- Dégoulinement ou absence d'écoulement
- Crème foncée et irrégulière
- Goût amer ou brûlé
- Plus de 40 secondes de temps de préparation

**Après l'extraction**

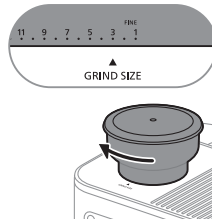


- Pour éliminer les moutures usagées, celles-ci formeront une « galette » de café. Si la galette est humide, consultez la section « Sous-extraction ».

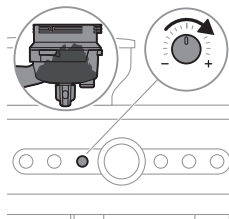


- Pour nettoyer la tête d'infusion, appuyez sur le bouton Espresso pour libérer de l'eau chaude afin de nettoyer en profondeur la tête d'infusion, le porte-filtre et le panier-filtre (voir « Nettoyage du porte-filtre, du panier-filtre et de la tête d'infusion »).

**Solution**

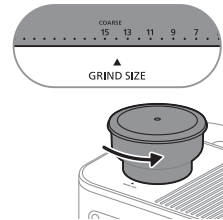


- Tout d'abord, réglez le niveau de finesse de mouture (en choisissant un numéro inférieur).

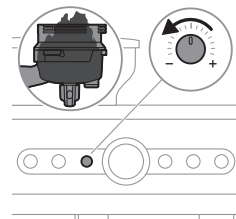


- Augmentez ensuite la quantité de café moulu à l'aide du bouton de réglage de la quantité de mouture.

**Solution**



- Tout d'abord, réglez le niveau de finesse de mouture (en choisissant un numéro supérieur)



- Réduisez ensuite la quantité de café moulu à l'aide du bouton de réglage de la quantité de mouture.

**Personnalisation des volumes par défaut**

- 1 Installez le porte-filtre avec du café moulu tassé à l'intérieur de la tête d'infusion.

- 2 Appuyez sur le bouton de la boisson que vous souhaitez personnaliser et maintenez-le enfoncé. Au bout de trois secondes, l'appareil passe en mode de personnalisation et émet un signal sonore.
- 3 Relâchez les boutons lorsque la tasse contient le volume souhaité. Le réglage est terminé lorsque vous entendez un bip de l'appareil.
- 4 Une fois que vous avez programmé le volume d'une boisson, la machine distribuera le nouveau volume chaque fois que vous sélectionnez la boisson.

**i** Appuyez sur la touche Americano et maintenez-la enfoncée pour sélectionner le volume de café souhaité. Relâchez la touche pour régler le nouveau volume de café. Répétez l'opération pour régler le volume d'eau.

**i** Les volumes minimums pour un Espresso et un Double Espresso sont respectivement de 20 ml et 40 ml.

**i** Les volumes maximums pour un Espresso et un Double Espresso sont respectivement de 70 ml et 120 ml.

**i** Pour un Americano, les volumes minimum et maximum de café sont respectivement de 20 ml et 70 ml. Les volumes minimum et maximum d'eau chaude sont de 50 ml et 200 ml.

## 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.
- 2 Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt et sur le bouton Espresso et maintenez-les enfoncés pendant trois secondes. La machine émettra 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 température de café correcte 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 simultanément sur la touche Marche/Arrêt et sur la touche Americano pendant trois secondes. Le voyant Détartrage et le voyant de la touche Marche/Arrêt clignotent.

Le réglage par défaut est celui d'une eau dure, le voyant de la touche Americano est donc allumé.

- Pour passer à une eau de dureté moyenne, appuyez sur le bouton Double Espresso.
- Pour passer à une dureté faible, appuyez sur le bouton Espresso.

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

**A** Pour tester la dureté de l'eau fournie par votre compagnie des eaux, vous pouvez acheter la trousse de test de dureté de l'eau Philips chez votre détaillant local ou en ligne sur le site Web de Philips.

## Réinitialisation des paramètres d'usine concernant les volumes

- Réinitialiser un Espresso : Mettez la machine en marche, appuyez simultanément sur les boutons Marche/Arrêt et Espresso et maintenez-les enfoncés pendant trois secondes. Au bout de ce laps de temps, vous entendrez trois bips et les boutons Marche/Arrêt et Espresso clignoteront trois fois.
- Réinitialiser un double Espresso : Mettez la machine en marche, appuyez simultanément sur les boutons Marche/Arrêt et Double Espresso et maintenez-les enfoncés pendant trois secondes. Au bout de ce laps de temps, vous entendrez trois bips et les boutons Marche/Arrêt et Double Espresso clignoteront trois fois.
- Réinitialiser un Americano : Mettez la machine en marche, appuyez simultanément sur les boutons Marche/Arrêt et Americano et maintenez-les enfoncés pendant trois secondes. Au bout de ce laps de temps, vous entendrez trois bips et les boutons Marche/Arrêt et Americano clignoteront trois fois.

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

## Préparation de mousse de lait


 Pour un résultat optimal, utilisez toujours du lait sortant 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. 27).
- 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. 28).
- 3 Positionnez la molette d'eau chaude/vapeur sur l'icône vapeur (fig. 29).
  - De la vapeur commence à s'écouler de la buse à vapeur.

 Pour un résultat optimal, ne secouez pas le pichet à lait et ne le tenez pas à la verticale (fig. 30).


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

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

 Pour des raisons d'hygiène et pour éviter l'accumulation de résidus de lait, nettoyez la buse à vapeur à l'aide d'un chiffon humide 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. Le voyant vapeur/eau chaude s'allume alors.
- 3 Pour arrêter l'écoulement de l'eau chaude, tournez le bouton vapeur/eau chaude sur la position d'arrêt.

 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 un détartrant à base d'acide sulfurique, chlorhydrique, aminosulfonique ou acétique (vinaigre), car cela risque d'endommager le circuit d'eau de votre machine à café et de ne pas éliminer entièrement le calcaire.

Si vous n'utilisez pas le détartrant Philips, la garantie sera annulée. Le fait de ne pas détartrer la machine annule également la garantie.

Le détartrant n'est pas fourni avec la machine. Vous pouvez acheter du détartrant Philips auprès d'un fournisseur local ou dans une boutique en ligne ([www.philips.com/coffee-care](http://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 et remplissez-le jusqu'au niveau de détartrage (symbole de détartrage imprimé sur le réservoir d'eau).
- 5 Remettez le réservoir d'eau en place et placez un grand bol (≥1,2 L) sous la tête d'infusion et la buse vapeur pour recueillir le liquide (fig. 31).
- 6 Lancez le détartrage en appuyant simultanément sur les boutons Espresso et Double Espresso pendant trois secondes, en acquittant le signal sonore.
- 7 Laissez la machine distribuer le détartrant. Une fois le détartrage terminé, la machine s'éteint automatiquement.
- 8 Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau fraîche.
- 9 Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximum indiqué sur le réservoir.
- 10 Remplacez le grand bol sous la tête d'infusion et la baguette vapeur pour recueillir l'eau.
- 11 Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. Le témoin lumineux du bouton Espresso s'allume.
- 12 Appuyez sur le bouton Espresso et laissez la machine distribuer l'eau.
- 13 Lorsque la machine a terminé, le processus de détartrage est terminé et la machine est automatiquement prête à infuser.

## 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 d'infusion	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 d'infusion »).

Pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Porte-filtre	Lorsque les perforations du panier-filtre sont obstruées.	Utilisez la tige la plus fine de la goupille de nettoyage pour extraire les résidus des perforations (voir « Nettoyage du porte-filtre ou du panier-filtre lorsqu'ils sont obstrués »).
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 perforations à la base de la buse à eau chaude/vapeur (voir « Nettoyage de la buse à vapeur lorsqu'elle est obstruée »).
Surface de la machine à café	Toutes les semaines.	Nettoyez chaque semaine les taches et les résidus de café sur la face avant de la cafetière à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de matériaux abrasifs comme de la laine d'acier ou des tampons à récurer, car ils risquent d'écailler la peinture.
Moulin à café et sortie du café moulu	Toutes les deux semaines.	Utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer le moulin à café et la sortie du café moulu (voir « Nettoyage du moulin à café et de la sortie du café moulu »).
Plateau égouttoir	Videz le plateau égouttoir tous les jours ou lorsque l'indicateur rouge « plateau égouttoir plein » apparaît, et nettoyez le plateau toutes les semaines.	Retirez le plateau égouttoir, ajoutez une petite quantité de détergent et rincez-le sous l'eau du robinet. Vous pouvez également le passer 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 d'infusion

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

- Appuyez sur le bouton Espresso pour rincer soigneusement la tête d'infusion, le porte-filtre et le panier-filtre à l'intérieur et à l'extérieur avec de l'eau chaude. Cela éliminera tous les résidus et toute la graisse de café.
- Vous pouvez rincer le porte-filtre et le panier-filtre à l'eau courante pour en nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur.
- Séchez les paniers-filtres et le porte-filtre avant de les remettre en place.

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



## Nettoyage du porte-filtre ou du panier-filtre lorsqu'ils sont obstrués

- 1 Lorsque le panier-filtre est obstrué, utilisez la tige la plus fine de la goupille (fig. 32) de nettoyage pour extraire les résidus des perforations (fig. 33).
- 2 Vous pouvez également la goupille de nettoyage pour extraire les résidus de la sortie du café et des perforations du 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 lorsqu'elle est obstruée

Si une des perforations à la base de la buse à vapeur est obstruée, suivez les étapes ci-dessous pour la dégager.

- 1 Éteignez la machine à café.
- 2 Utilisez la tige la plus épaisse de la goupille de nettoyage pour extraire les résidus de la perforation à la base de la buse à vapeur (fig. 34).

## Nettoyage du moulin à café et de la sortie du café moulu

Nettoyez le moulin à café et la sortie du café moulu toutes les deux semaines pour éviter que du café moulu obstrue la sortie ou modifie le processus de mouture. Assurez-vous que la trémie à grains est vide avant de le nettoyer. 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 (fig. 35).
- 3 Retirez la meule (fig. 36) supérieure et nettoyez la meule intégrée à l'aide de la brosse de nettoyage (fig. 37). Nettoyez la chambre de broyage et l'écoulement du café moulu à l'aide de la brosse de nettoyage (fig. 38).
- 4 Remplacez la meule (fig. 39) interne et la trémie à grains (fig. 4).
- 5 Démarrez le moulin en veillant à ce que le porte-filtre soit installé. Laissez la machine fonctionner sans grains de café afin d'éliminer tout résidu de poudre de la chambre de mouture. Le nettoyage est terminé.

**i** Ne rincez pas le moulin intégré avec de l'eau.

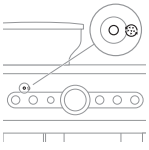
**i** Si des résidus de poudre subsistent, répétez l'étape 5.

**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 le retirez.

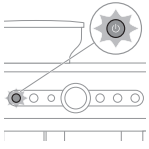
# Icônes d'avertissement

## Icône d'avertissement

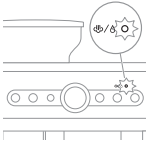
## Solution



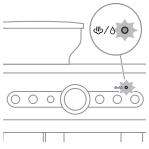
L'indicateur de détartrage/nettoyage est allumé : Détartrez la machine à café (voir « Détartrage »).



Le voyant du bouton Marche/Arrêt clignote : La machine à café chauffe.



Le voyant d'eau chaude/vapeur clignote en blanc : La machine à café chauffe pour l'utilisation d'eau chaude ou de vapeur.



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

## Résolution des problèmes

Ce chapitre récapitule les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec la machine à café. Pour tout problème ne pouvant être résolu, veuillez communiquer avec votre centre de service à la clientèle local. 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 de courant.	Branchez la machine à café
La machine à café semble fuir.	Le plateau égouttoir est trop plein et semble avoir débordé.	Videz le plateau égouttoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas dans la bonne position.	Réinsérez le réservoir d'eau dans la machine à café et poussez-le vers le bas (voir « 1. Installation de la trémie à grains et remplissage du réservoir d'eau »).

Problème	Cause	Solution
	Le réservoir d'eau n'est pas entièrement 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 (voir « 1. Installation de la trémie à grains et remplissage du réservoir d'eau »).
	La machine à café ne repose pas 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 procédure de décompression produit un tel 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 entièrement 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 (voir « 1. Installation de la trémie à grains et remplissage du réservoir d'eau »). 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 fait baisser la température de votre boisson.	Préchauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude.
	L'ajout de lait abaisse la température de votre boisson.	Que vous ajoutiez du lait chaud ou froid, l'ajout de lait abaisse la température de votre café. Préchauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude.
	La température de la machine n'est pas réglée correctement.	Vérifiez le réglage de la température de la machine et réglez-la au niveau le plus élevé (voir « Personnalisation de la température du café »).
Le café est trop faible.	Le réglage du moulin est défini sur une mouture grosse.	Réglez le niveau de finesse de mouture sur un chiffre inférieur (voir « Réglage du moulin à café »). Il faut préparer 1 ou 2 boissons avant de pouvoir goûter pleinement la différence.
	Il n'y a pas assez de café moulu.	Augmentez la quantité à l'aide du bouton de réglage de la quantité de café moulu.

<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
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 lorsqu'elle est obstruée »).
	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 mousse de lait »).
Le café ne coule pas ou l'écoulement est lent.	Le réglage du moulin est défini sur une mouture fine.	Réglez le niveau de finesse de mouture sur un chiffre supérieur (voir « Réglage du moulin à café »). Veuillez noter que cela peut avoir une incidence sur le goût du café.
	Il y a trop de café moulu dans le panier-filtre.	Réduisez la quantité de café moulu dans le panier-filtre à l'aide du bouton de réglage de la quantité de mouture.
	Le panier-filtre utilisé ne convient pas.	Utilisez un panier-filtre adapté à cette machine à café.
	Le panier-filtre du porte-filtre est obstrué.	Utilisez un panier-filtre différent pour faire un test. Si le panier-filtre fonctionne normalement, cela indique que le panier-filtre original est obstrué et doit être nettoyé (voir « Nettoyage du porte-filtre, du panier-filtre et de la tête d'infusion »).
	La buse de distribution du café du porte-filtre est obstruée.	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 perforations de la poignée du porte-filtre (voir « Préparation d'un Espresso »).
Le café s'écoule le long du bord du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas correctement fixé à la tête d'infusion.	Fixez correctement le porte-filtre à la tête d'infusion.
	La partie supérieure du porte-filtre est sale.	Retirez les résidus de café du bord du porte-filtre après la mouture.
	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 de la poignée.
	Des résidus de café se trouvent sur le support du porte-filtre de la tête d'infusion.	Nettoyez la mouture dans le porte-filtre avec la brosse de nettoyage.

Problème	Cause	Solution
	Il y a trop de café moulu dans le panier-filtre.	Réduisez la quantité de café moulu dans le panier-filtre à l'aide du bouton Quantité de mouture.
De moins en moins de café moulu provient de la sortie du café après utilisation du moulin.	La sortie du café moulu est obstruée.	Nettoyez le moulin et la sortie du café moulu (voir « Nettoyage du moulin à café 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 de procéder à la mouture.
	Il y a trop de mouture.	Avant que le processus de mouture se termine automatiquement, enfoncez et relâchez le bouton Moulin pour mettre fin au processus et ainsi réduire la quantité de café moulu.
Le porte-filtre ne peut pas être installé normalement.	Le porte-filtre n'est pas correctement verrouillé dans la tête d'infusion.	Installez le porte-filtre (voir « Préparation d'un Espresso »).
	Le porte-filtre n'a pas été serré par rotation à partir de la position d'insertion la plus à gauche.	Installez le porte-filtre (voir « Préparation d'un Espresso »).
La quantité de café moulu change.	Un niveau de finesse de mouture différent est utilisé.	Ce phénomène est normal. Des niveaux de finesse de mouture différents peuvent produire des quantités différentes de café moulu.
	Un autre type de grains de café est 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 finesse de mouture identique.
	Des grains de niveaux de fraîcheur différents sont utilisés.	Ce phénomène est normal. Des grains stockés à des moments différents produisent une quantité différente de café moulu, même à un niveau de finesse de mouture identique.

## Caractéristiques techniques

Le fabricant se réserve le droit d'améliorer les caractéristiques 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

## 54 Français (Canada)

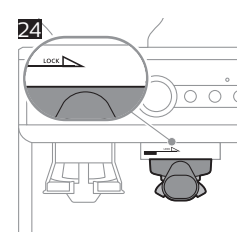
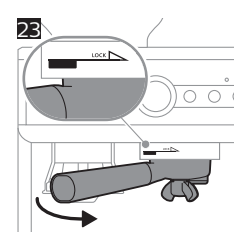
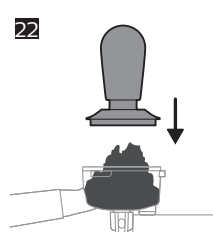
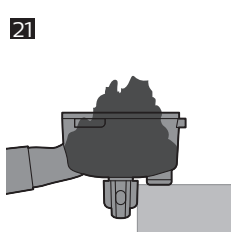
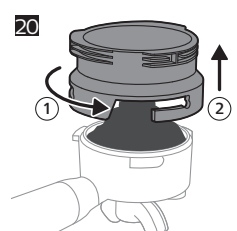
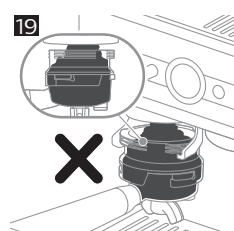
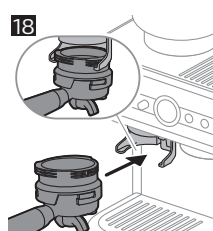
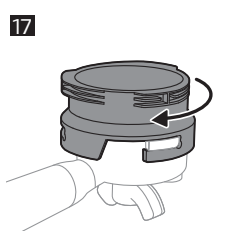
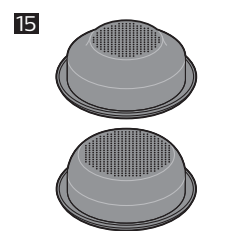
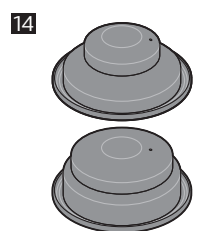
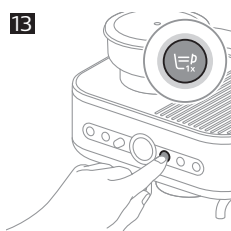
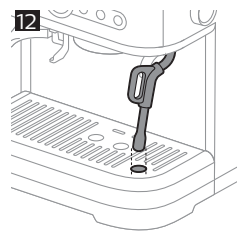
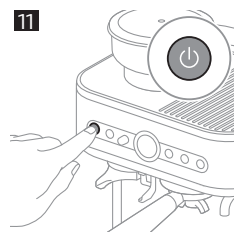
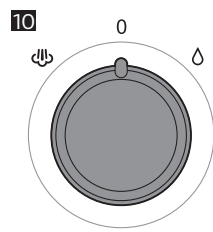
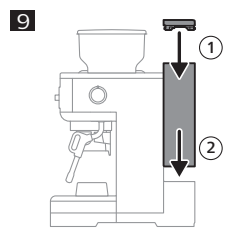
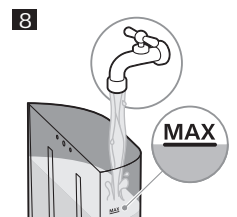
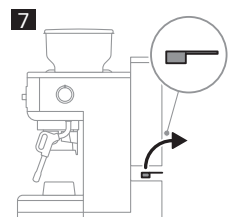
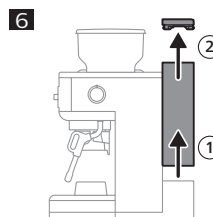
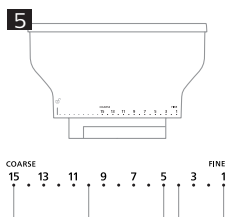
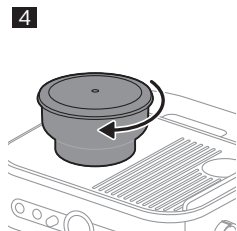
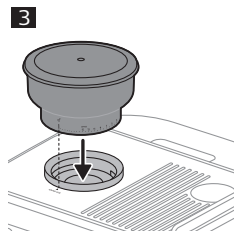
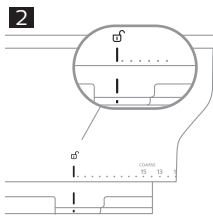
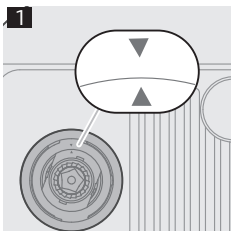
Poids avec emballage	13,5 kg
Longueur du cordon d'alimentation	1 m
Type de prise d'alimentation	Type B
Puissance nominale	120 V, 60 Hz, 1350 W
Puissance en mode veille	< 0,5 W

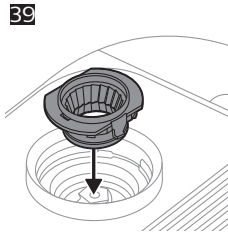
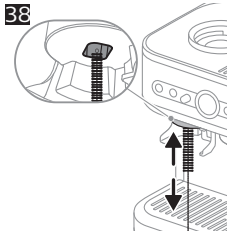
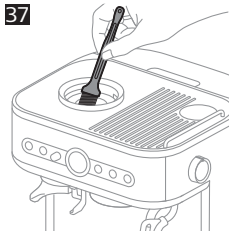
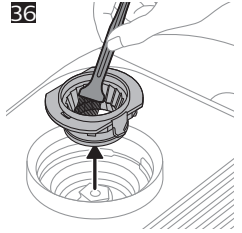
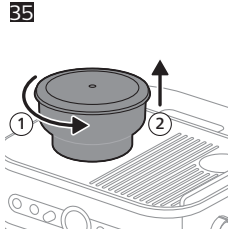
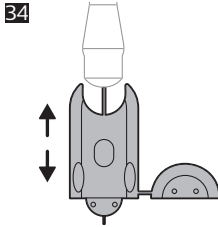
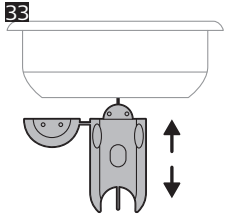
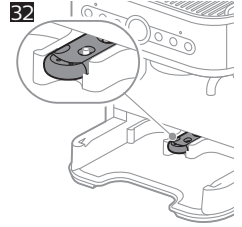
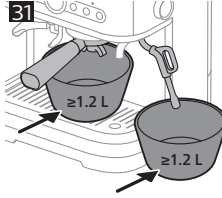
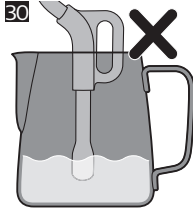
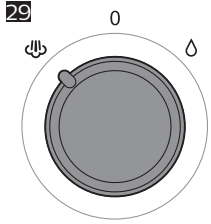
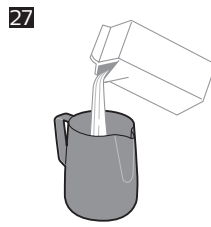
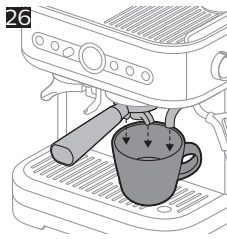
















2024 © Versuni Holding B.V.

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.



642001008190 (3/2024) rev.01



642001008190

[www.philips.com/coffee-care](http://www.philips.com/coffee-care)



>75% recycled paper