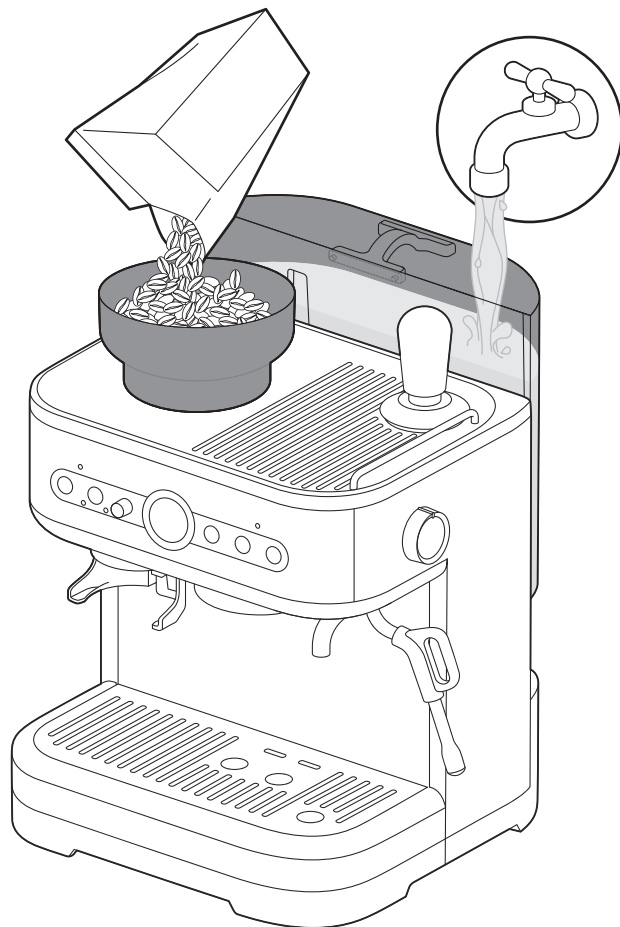


PHILIPS

Semi-automatic
espresso machine

PSA3218
PSA3228



EN USER MANUAL

AR دليل المستخدم

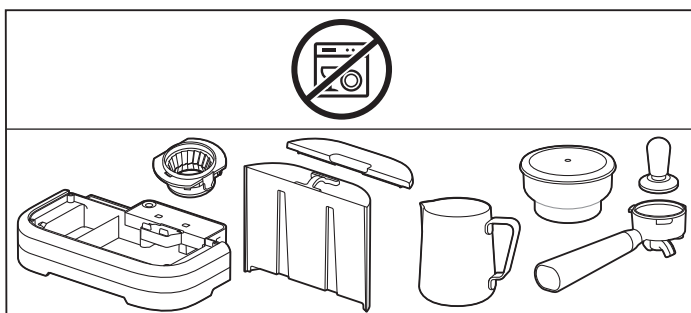
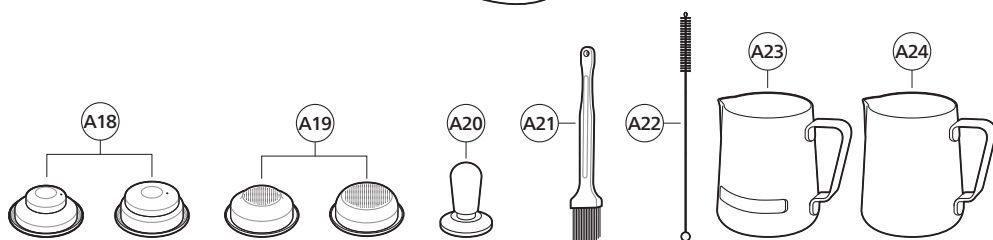
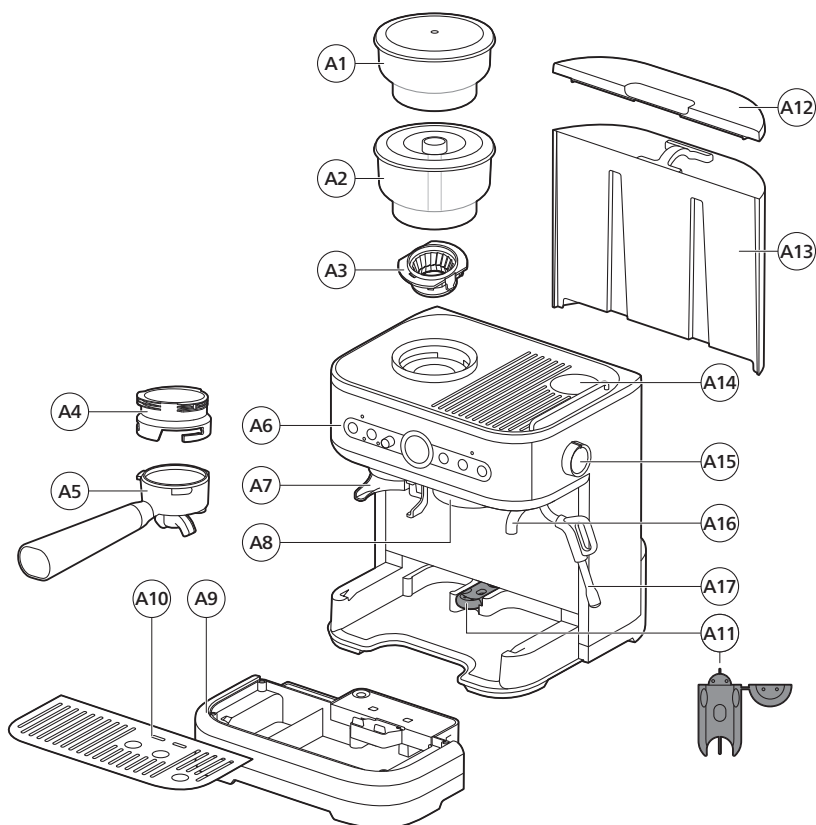
繁體中文 使用手冊

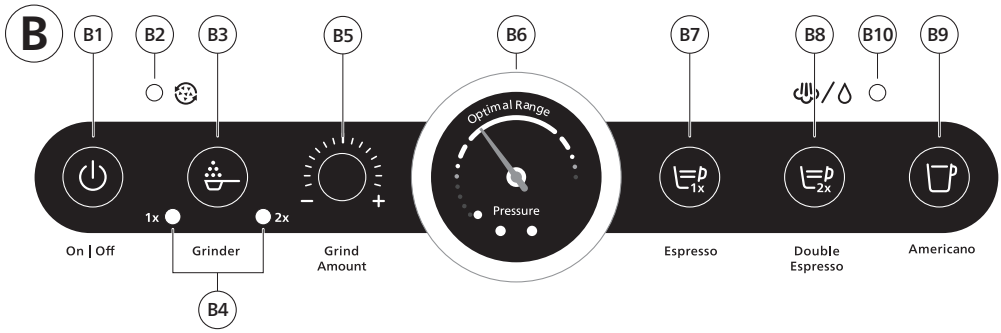


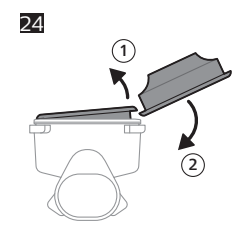
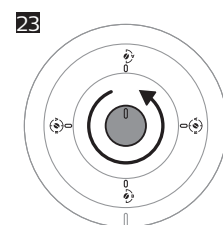
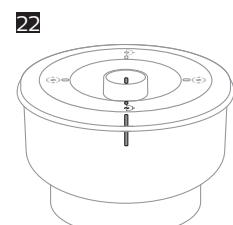
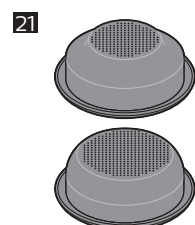
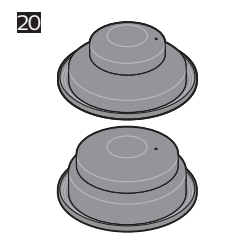
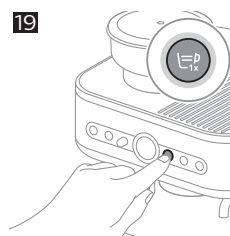
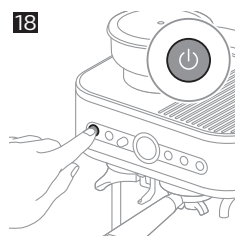
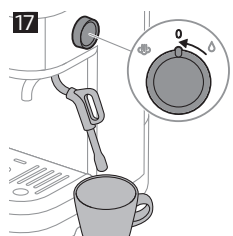
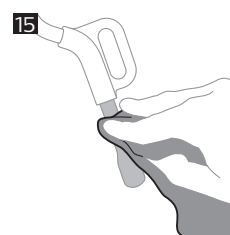
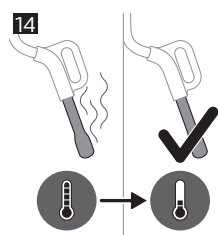
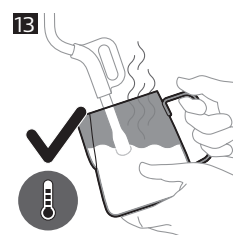
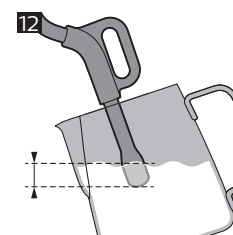
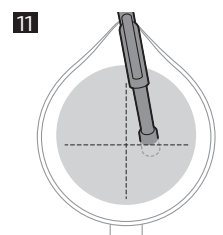
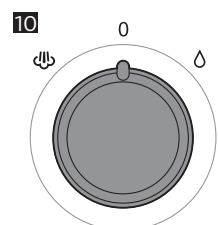
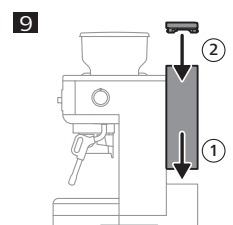
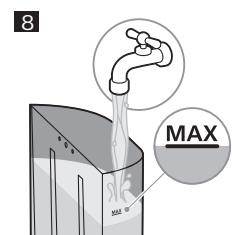
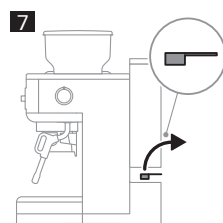
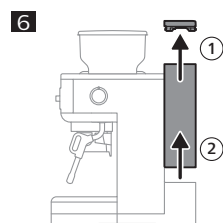
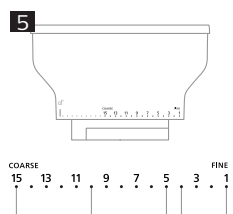
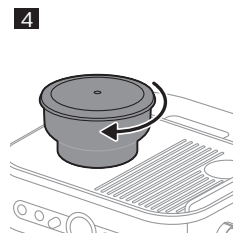
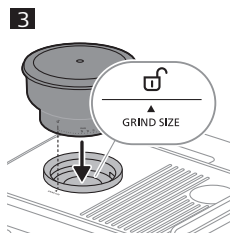
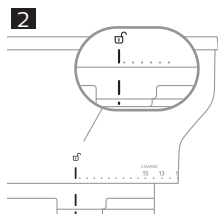
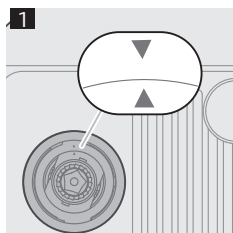
www.home.id

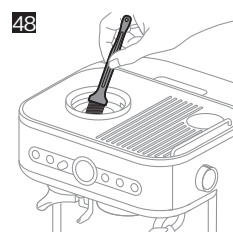
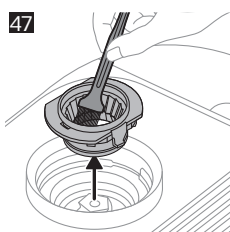
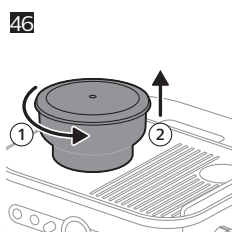
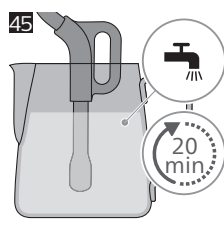
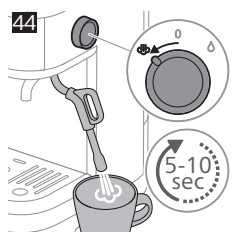
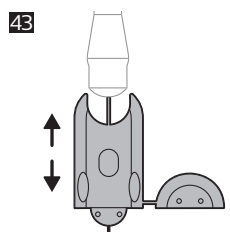
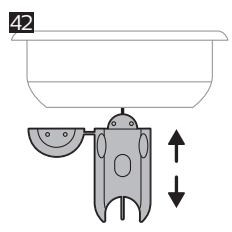
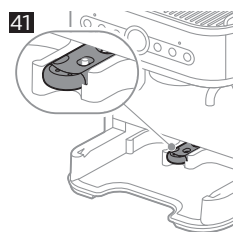
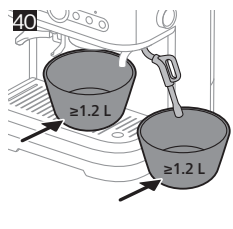
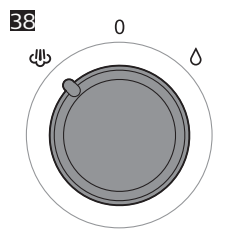
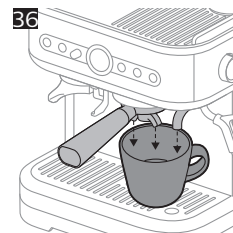
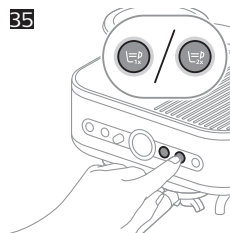
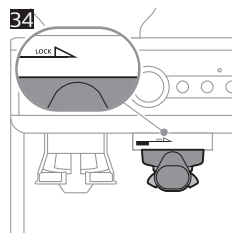
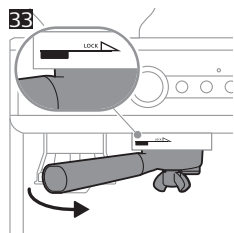
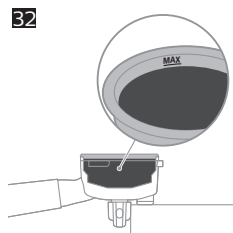
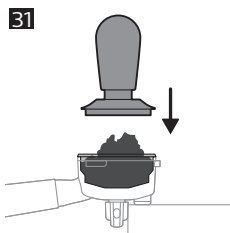
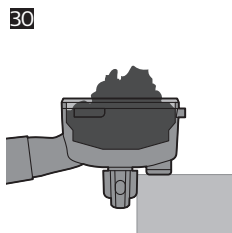
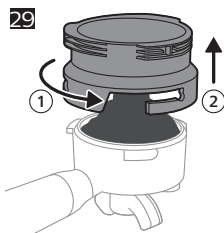
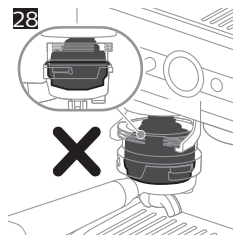
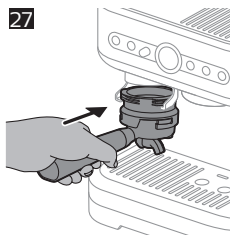
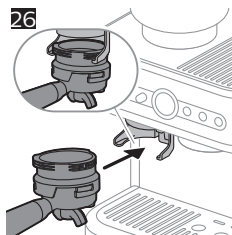
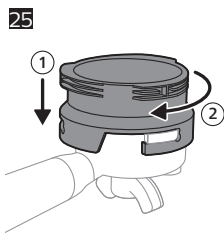


A

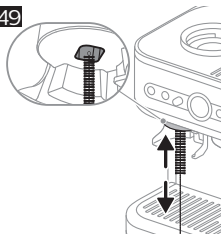




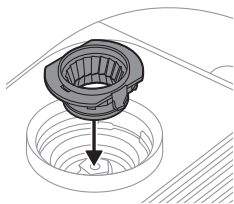




49



50



English 5
繁體中文 22
العربية 38

Contents

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

Machine overview (Fig. A)

i Some of the accessories are for specific types only.

A1 Bean hopper	A10 Drip tray grid
A2 Double bean hopper	A11 Cleaning pin
A3 Grinder burr	A12 Water tank lid
A4 Powder ring	A13 Water tank
A5 Portafilter	A14 Tamper slot
A6 Control panel	A15 Steam/Hot water knob
A7 Ground receiving bracket (grind position)	A16 Hot water spout
A8 Brewing head	A17 Steam wand
A9 Drip tray	

Accessories

A18 Dual walled filter basket (single or double cup)	A22 Grinder cleaning brush
A19 Single walled filter basket (single or double cup)	A23 Milk jug with temperature strip
A20 Calibrated tamper	A24 Milk jug
A21 Cleaning brush	

Control panel (Fig. B)

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

6 English

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

Introduction

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

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

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

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

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

Before first use

1. Installing the bean hopper and filling the water tank

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

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

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

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

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

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

2. Switching on the machine for the first time

- 1 Put the plug in an earthed wall socket.
- 2 Make sure the steam knob is in the off position (Fig. 10).
- 3 Press the On/Off button (Fig. 18) to switch on the machine.
 - On/Off and Espresso buttons will light up.
- 4 Place a bowl under the hot water/steam wand and the brewing head (Fig. 40).
- 5 Press the Espresso button (Fig. 19) to flush.
 - Hot water will begin to flow out of the brewing head, hot water spout and the steam wand.
- 6 After the water stops dispensing, the On/Off button starts blinking and the machine will heat up.

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

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

Setting water hardness

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

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

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

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

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

Test strip Philips

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

Making coffee

Setting the grinder

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

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.

8 English

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

Choosing between the single and dual walled filter basket

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

The supplied dual walled filter baskets (Fig. 20) allow you to brew an espresso with crema even when using the machine for the first time, and support achieving the optimal pressure range.

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

The supplied single walled filter baskets (Fig. 21) are like those used in professional machines and require more manual skills and experience. They allow for greater customization of your coffee, resulting in improved extraction, taste and consistency once you find the right setup.

Choosing beans from the double bean hopper (for specific type, PSA3228 model only)

If you have the double bean hopper, please assemble it before loading coffee beans. Before assembling, please keep three indications on the selecting knob, bean hopper lid and bean hopper in line (Fig. 22). Then you can load different beans on either sides.

You can choose which type of beans to use before grinding. If you have already loaded different types of beans, you can select one of the two compartments or blend them by turning the selecting knob (Fig. 23).

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

Grinding beans

- 1 Choose a single cup or double cup filter basket.
 - When changing the filter basket, you can easily pry off the installed filter basket with the edge of the other filter basket (Fig. 24).
- 2 Attach the powder ring onto the portafilter (Fig. 25).
- 3 Align the portafilter with the grinder bracket and push it horizontally (Fig. 26).
 - Use the Grind Amount knob to grind more or less beans
- 4 For automatic grinding, long press the Grinder button for three seconds for switching between 1x cup or 2x cup dose. Then press the Grinder button once again to start grinding.
 - When using a single cup filter basket, select a 1x dose; when using a double cup filter basket, select a 2x dose.
 - To stop the grinding process midway, simply press the Grinder button again.
- 5 For manual grinding, push and hold the portafilter to engage the grinding activation switch. Continue holding until the required amount of coffee is ground (Fig. 27).

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. 28).

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. 29).
- 3 Position the portafilter on a countertop with its padded bottom to enable effortless tamping (Fig. 30).
- 4 Gently tap the portafilter several times to make the ground coffee distribute evenly in the filter basket (Fig. 31).
- 5 Use the calibrated tamper to tamp the ground coffee.
- 6 Make sure the coffee grounds do not exceed the maximum line in the filter basket after tamping (Fig. 32).
 - Ideally, after tamping the height of the coffee powder is right below the maximum line.

Brewing Espresso

- 1 Insert the portafilter into the brewing head.
 - Align the portafilter with the "triangle" mark on the brewing head and place it upward inside the brewing head (Fig. 33). Then, rotate the portafilter counterclockwise to the center to lock it (Fig. 34).
- 2 Press the Espresso or Double Espresso button to start brewing (Fig. 35).
 - To stop dispensing before the machine is finished, press the button again.

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

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

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

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

Brewing Americano

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

- 1 Put the portafilter into the brewing head and align the handle with the "triangle" mark and place it upward inside the brewing head (Fig. 33). Then, rotate the handle counterclockwise to the center to lock it (Fig. 34).
- 2 Place a large cup under the spout openings of the portafilter and the Americano water spout (Fig. 36).
- 3 Press the Americano button to start brewing a cup of Espresso first.

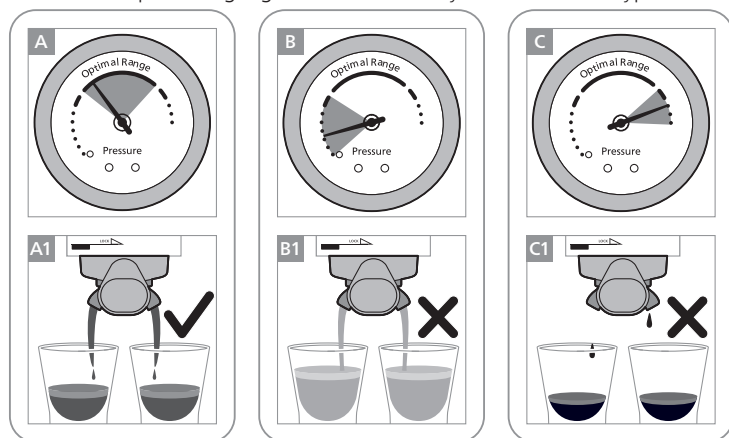
10 English

- 4 After the Espresso has finished brewing, hot water will be poured on top from the Americano water spout to finish the Americano.

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

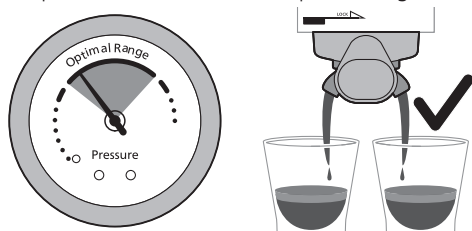
Optimized brew

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



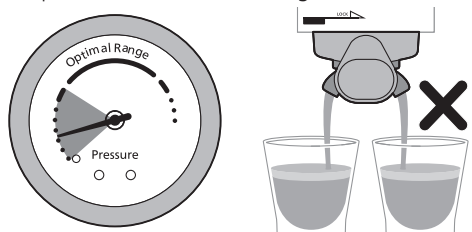
Optimal extraction

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



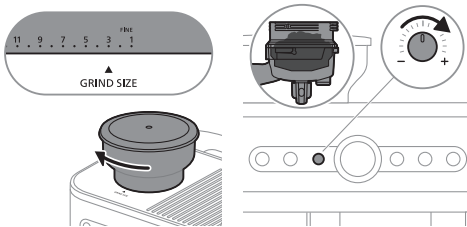
Under-extraction

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



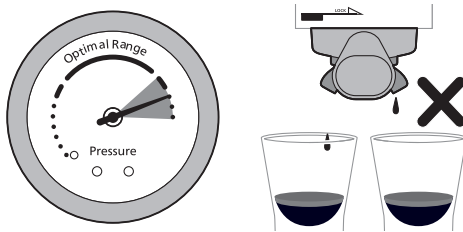
- 1 Adjust grinder to a finer level.

- 2 If still under-extraction, increase the amount of ground coffee by turning the grind amount knob to the '+' plus level on the right.
- 3 You may need several attempts to achieve optimal extraction and repeat steps one and two as necessary.

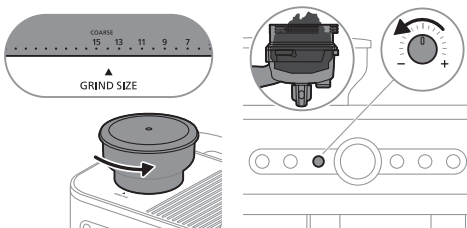


Over-extraction

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



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



Customizing default volumes

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

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

12 English

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 machine.
- 2 Press and hold the On/Off button and the Espresso button for three seconds. The On/Off button and the Hot water/Steam light will then flash.
- 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.

Resetting volumes to factory defaults

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

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

Making milk froth

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

Preparation

- 1 Fill a milk jug with about a quarter of milk (100 ml) for cappuccino and to about a third (150 ml) of milk for latte macchiato (Fig. 37).
- 2 Rotate the knob to the steam position to start steam preheating (Fig. 38). The steam indicator starts flashing.

⚠ For an optimal frothing result, do not shake the milk jug and do not hold the milk jug upright (Fig. 39).

- 3 Wait for about 10-20 seconds until the steam indicator becomes solid on. The machine starts to release steam.

- 4 Wait for another 5 seconds until the steam is stable and condensed removed. Then, turn off the steam (Fig. 10).
- 5 Rotate the steam wand with the milk jug spout as a pivot and place it at 3 o'clock or 9 o'clock direction of the milk jug (Fig. 11).

Aerating

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

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

- 1 Move the milk jug up and down along the milk to make the milk jug spout to dip the steam wand about 5 mm below the liquid surface (Fig. 12).
- 2 Rotate the hot water/steam knob to the steam position to start the steam function.
- 3 You should hear a 'hissing' sound similar to tearing paper, indicating the aerating is appropriate. Keep the steam wand still and create whirlpools.
- 4 Keep aerating for 5-15 seconds.

Emulsifying

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

- 1 While keeping the milk jug spout in contact with the steam wand, slowly move the milk jug up along the steam wand until the steam wand is about 3 cm below the liquid surface. Hold the milk jug still to create whirlpools continuously. This will blend in the previously introduced air to form creamy froth gradually.
- 2 When the bottom of the milk jug becomes hot, indicating the milk has reached the ideal temperature (around 60-65°C), rotate the hot water/steam knob to the off position to stop frothing milk (Fig. 13).

⚠ The steam wand becomes very hot during working. Allow it to cool down before touching it (Fig. 14).

⚠ Clean the steam wand each time you use it with a damp cloth (Fig. 15), 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 (Fig. 16).
- 3 To stop the hot water flow, rotate the steam/hot water knob to the off position (Fig. 17).

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

Descaling

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

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

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

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

14 English

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. 40).
- 6 Initiate descaling by simultaneously pressing the Espresso and Double Espresso buttons for three seconds, acknowledging the beep.
- 7 Let the machine dispense descaler. Once finished, the machine will power off automatically.
- 8 Remove the water tank and clean any remaining descaler solution by rinsing it with fresh water.
- 9 Fill the water tank to the maximum level indicated on the water tank (Fig. 8).
- 10 Empty the large bowl and place it back under the brewing head and steam wand for water collection.
- 11 Press the On/Off button. The Espresso button light turns on.
- 12 Press the Espresso button and let the machine dispense water.
- 13 Once the machine has finished dispensing water, the descaling procedure is complete, and the machine will automatically be ready to brew.

Automatic sleep mode

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

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

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

Cleaning and maintenance

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

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

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

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

Cleaning the portafilter, filter basket and brewing head

Cleaning the portafilter and filter basket after each use

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

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

Cleaning the filter basket when clogged

- 1 When the filter basket is clogged, use the thin end of the cleaning pin (Fig. 41) to clear residue from the holes (Fig. 42).
- 2 You can also use the cleaning pin to clear residue from the coffee outlet and holes of the portafilter.

Cleaning the portafilter and filter baskets monthly

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

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

Cleaning the steam wand

Cleaning the steam wand after each use

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

- 1 Wipe the steam wand with a damp cloth immediately after each use (Fig. 15).
- 2 Run the steam function for 5-10 seconds to expel milk residue (Fig. 44).
 - 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. 43).

Cleaning the steam wand monthly with Philips milk circuit cleaner

- 1 Add one sachet of Philips milk circuit cleaner to the milk jug.
- 2 Fill the milk jug with 240 ml hot water.
- 3 Position the steam wand in the jug.
- 4 Let the steam wand soak in the jug for 20 minutes (Fig. 45).
- 5 Turn the hot water/steam knob to the position with the steam icon and let the steam function operate for 10 seconds.
- 6 Turn the hot water/steam knob to the off position to stop the steam function.
- 7 Let the steam wand soak in the jug for another 30 seconds.
- 8 Repeat steps 5 to 7 two more times.
- 9 Empty the jug and rinse it thoroughly.
- 10 Place the empty jug back under the steam wand.
- 11 Turn the hot water/steam knob to the position with the steam icon and let the steam function operate again for 10 seconds to flush out any residue of the cleaning solution.
- 12 Empty the jug and rinse it thoroughly.
- 13 Clean the steam tube with a clean damp cloth.

Cleaning the grinder and ground coffee outlet

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

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

- 1 Check and ensure that the bean hopper is empty.
- 2 Rotate the bean hopper counterclockwise to remove it from the coffee machine (Fig. 46).
- 3 Remove the top grinding wheel (Fig. 47) and clean the built-in grinding wheel with the cleaning brush (Fig. 48). Clean the grinding chamber and ground coffee chute with the grinder cleaning brush (Fig. 49).
- 4 Place back the internal grinding wheel (Fig. 50) and bean hopper (Fig. 4).
- 5 Start the grinding function with the inserted portafilter. Allowing the machine to run without coffee beans to clear any remaining powder residue from the grinding chamber. Cleaning is complete.

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

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

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

Cleaning the bean hopper

- 1 Check and ensure that the bean hopper is empty.
- 2 Rotate the bean hopper counterclockwise to remove it from the coffee machine (Fig. 46).
- 3 Add a small amount of detergent in the drip tray.
- 4 Rinse the drip tray under the tap thoroughly or clean it in a dishwasher.

Cleaning the drip tray

Cleaning the drip tray every day

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

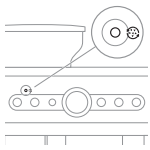
Cleaning the drip tray every week

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

Cleaning the water tank every week

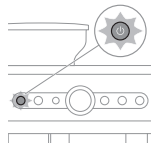
Rinse the water tank under the tap every week.

Warning icons

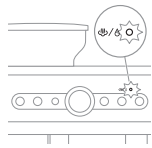
Warning icon	Solution
	The descaling/cleaning indicator is on: Descale the coffee machine (see 'Descaling').

Warning icon

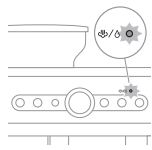
Solution



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



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



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

Troubleshooting

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

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

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

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

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

Technical specifications

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

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

內容

咖啡機總覽 (圖 A)	22
控制面板 (圖 B)	22
簡介	23
第一次使用前	23
沖煮咖啡	24
製作奶泡	29
製作熱水	30
除鈣	30
自動休眠模式	30
清潔與維護	30
警告圖示	33
疑難排解	34
技術規格	36

咖啡機總覽 (圖 A)

部分配件僅出現於特殊型號。

A1 豆槽	A10 滴水盤網格
A2 雙咖啡豆槽	A11 清潔濾針
A3 研磨錐盤	A12 水箱上蓋
A4 粉末環	A13 水箱
A5 手柄過濾器	A14 防拆槽
A6 控制面板	A15 蒸汽/熱水旋鈕
A7 咖啡粉收納托槽 (研磨位置)	A16 熱水流出口
A8 萃取頭	A17 蒸汽棒
A9 滴水盤	

配件

A18 雙層濾網杯 (單杯或雙杯)	A22 研磨器清潔刷
A19 單層濾網杯 (單杯或雙杯)	A23 牛奶罐 (附溫度計)
A20 校準式壓粉器	A24 牛奶罐
A21 清潔刷	

控制面板 (圖 B)

按鈕和圖示總覽請參見圖 B。下方可見說明。

B1 開/關	B6 壓力計
B2 除鈣指示燈	B7 意式濃縮
B3 研磨	B8 双倍意式濃縮
B4 單/雙杯指示燈	B9 美式咖啡
B5 研磨量旋鈕	B10 熱水/蒸汽指示燈

簡介

恭喜您成為飛利浦 Barista Brew 義式濃縮咖啡機使用者！為了充分享有我們提供的支援，請前往 **www.home.id** 註冊您的產品。

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

我們在 <http://www.philips.com/support> 上提供線上支援，幫助您開始使用並充分發揮咖啡機的功能。

i 這款半自動義式濃縮咖啡機擁有多種機型，每一機型的功能和配件略有不同。例如，並非所有機型都配備附溫度計的牛奶罐。每一機型都有自己的型號，您可以在咖啡機底部的資料標籤上找到該型號。

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

第一次使用前

1. 安裝豆槽，並裝填水箱

i 檢查並確保研磨器上的兩個箭頭彼此對齊 (圖 1)。

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

i 研磨器和豆槽均屬精密組件，安裝後應避免頻繁拆卸。

- 4 打開水箱蓋，抓住水箱頂部把手，向上提起水箱 (圖 6)。
- 5 拆掉水箱底部的黃色密封條 (圖 7)。
- 6 裝水進入水箱，直到水箱上所指示的最高水位 (圖 8)。
- 7 握住握柄頂部，將水箱垂直放回咖啡機。蓋上水箱蓋 (圖 9)。

i 拆掉的黃色密封條無需重新安裝；請直接丟棄。

i 為了獲得最佳咖啡品質，我們建議定期更換水箱中的水。

2. 首次開啟咖啡機電源

- 1 將插頭插入接地插座中。
- 2 確保蒸汽旋鈕位於關閉位置 (圖 10)。
- 3 按下開/關按鈕 (圖 18)，開啟咖啡機。

24 繁體中文

- 開/關和義式濃縮咖啡按鈕會亮起。
- 4 將碗放在熱水/蒸汽棒和萃取頭下方 (圖 40)。
- 5 按下義式濃縮咖啡按鈕 (圖 19) 進行沖洗。
 - 熱水將開始從萃取頭、熱水流出口和蒸汽棒流出。
- 6 停止出水後，開/關按鈕將會開始閃爍，並且咖啡機將開始加熱。

⚠首次使用時，請務必在開啟咖啡機後按下義式濃縮咖啡按鈕進行沖洗。完成沖洗流程後才能開始研磨咖啡豆或沖煮咖啡。

⚠沖洗期間，蒸汽棒可能會變得非常燙。為避免燙燒的風險，請先將蒸汽棒冷卻後再觸摸。

設定水質硬度

- 1 關閉咖啡機電源。
 - 2 同時長按開/關按鈕及美式咖啡按鈕三秒鐘。除鈣指示燈和開/關按鈕的燈會閃爍。
- 預設水質為硬水，因此美式咖啡按鈕燈將亮起。
- 若要將設定調整為中等水質，按下雙份義式濃縮咖啡按鈕。
 - 若要將設定調整成軟水質，按下義式濃縮咖啡按鈕。
- 選取合適的水質硬度設定，然後按下開/關按鈕確認。

⚠若要評估當地供水的水質硬度，您可以從附近供應商或透過飛利浦官網線上購買「飛利浦水質硬度測試套件 HD5085/01」。

飛利浦試紙		
軟水	4 個綠點	<3 dH
中水	1 個紅點	>4 dH
中水	2 個紅點	>7 dH
硬水	3 個紅點	>14 dH
硬水	4 個紅點	>21 dH

沖煮咖啡

設定研磨器

咖啡粉的研磨粗細會影響沖煮的動力學，包括壓力和流速，進而對義式濃縮咖啡的風味產生顯著影響。本款咖啡機提供 15 種粗細度 (1-15)。研磨設定越低，咖啡豆就會越精緻，咖啡也會越濃。咖啡豆的不同烘焙程度會影響生成的咖啡粉量，可能需要相應進行調整。對於義式濃縮咖啡/美式咖啡，建議使用的研磨度為 1-4。對於沖煮時間較長的咖啡配方 (例如 Lungo)，建議使用的研磨度 5-10，這樣效果最佳 (圖 5)。

單層濾網杯和雙層濾網杯之間的選擇

- 雙層濾網杯 (單杯或雙杯)：

隨附的雙層濾網杯 (圖 20) 讓您即使在第一次使用機器時，也能沖煮出有奶泡的義式濃縮咖啡，並有助於達成最佳壓力範圍。

- 單層濾網杯 (單杯或雙杯)：

隨附的單層濾網杯 (圖 21) 類似專業吧台咖啡機所使用的濾網杯，因此更需要手動沖煮技術和經驗。這些設計能讓您調製咖啡更加自在，而且在找到合適設定之後，就可提升萃取效果、口感和品質一致性。

從雙咖啡豆槽中選擇咖啡豆 (特定類型，僅限 PSA3228 型號)

如果您有雙咖啡豆槽，請在裝入咖啡豆之前將其組裝起來。組裝前，請保持選擇旋鈕、豆槽蓋、豆槽上三處指示一致 (圖 22)。然後您可以在兩側裝入不同的咖啡豆。

您可以在研磨之前選擇要使用的咖啡豆類型。如果您已經裝入不同類型的咖啡豆，則可以選擇兩個咖啡粉槽之一或轉動選擇旋鈕 (圖 23) 將它們混合。

i 咖啡粉出口中殘留一些咖啡是正常現象。切換咖啡粉槽時，研磨剩餘的咖啡豆並丟棄咖啡粉以將其清除。

研磨咖啡豆

- 1 選擇單層濾網杯或雙層濾網杯。
 - 更換濾網杯時，可以用另一個濾網杯的邊緣輕鬆地撬開已安裝的濾網杯 (圖 24)。
- 2 將粉末環安裝到手柄過濾器上 (圖 25)。
- 3 將手柄過濾器與研磨器托槽對齊，並將其水平地推入 (圖 26)。
 - 使用研磨量旋鈕，調高或調低要研磨的咖啡豆量。
- 4 進行自動研磨時，如果長按研磨按鈕三秒鐘，即可在單份或雙份的用量之間切換。接著再次按下研磨按鈕以開始研磨。
 - 使用單層濾網杯時，選擇單份用量；使用雙層濾網杯時，選擇雙份用量。
 - 中途如要停止研磨，僅需再次按下研磨按鈕。
- 5 進行手動研磨時，按住手柄過濾器就能啟動研磨啟動開關。持續按著，直到研磨出所需的咖啡量。(圖 27)

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

i 在添加咖啡豆和使用咖啡機之前，請確保咖啡豆槽已正確安裝並鎖定。

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

i 研磨時應注意咖啡粉的最大量，以免堵塞咖啡粉出口 (圖 28)。

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

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

填壓

- 1 從研磨器托槽取下手柄過濾器。
- 2 從手柄過濾器上取下粉末環 (圖 29)。
- 3 將手柄過濾器放在檯面上，底部墊上軟墊，輕鬆進行填壓 (圖 30)。
- 4 輕輕敲擊手柄過濾器數次，使研磨的咖啡粉均勻分布在濾網杯中 (圖 31)。

26 繁體中文

- 5 使用校準式壓粉器填壓咖啡粉。
- 6 確認填壓 (圖 32) 後的咖啡粉不超過濾網杯中的最大用量線。
 - 理想情況下，填壓後咖啡粉的高度剛好低於最大用量線。

沖煮義式濃縮咖啡

- 1 將手柄過濾器插入萃取頭。
 - 將手柄過濾器與萃取頭上的「三角形」標記對齊，向上將其插入沖煮座內 (圖 33)。然後，將手柄過濾器逆時針旋轉至中心位置以將其鎖定 (圖 34)。
- 2 按下義式濃縮咖啡或雙份義式濃縮咖啡按鈕，開始沖煮 (圖 35)。
 - 若要在咖啡機完成沖煮之前停止出咖啡，再次按下按鈕。

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

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

i 當沖煮壓力過高時，咖啡機將停止沖煮咖啡。這時指示燈會持續閃爍。

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

沖煮美式咖啡

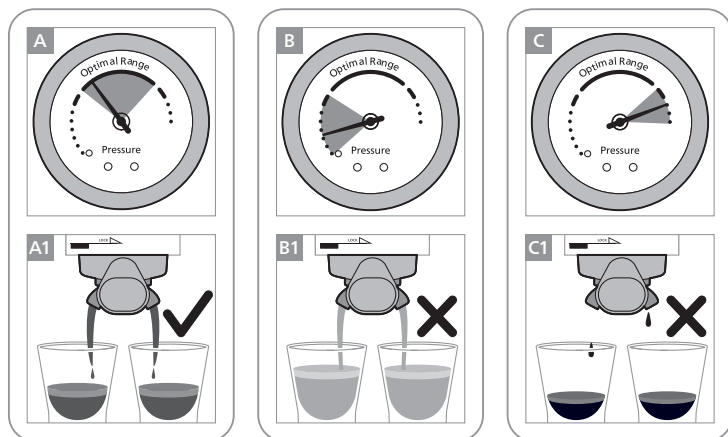
美式咖啡是將熱水從流出口注入一杯義式濃縮咖啡調配而成。

- 1 將手柄過濾器放入萃取頭，對準手柄上的「三角形」標記，並將手柄過濾器向上放置在萃取頭內 (圖 33)。然後逆時針旋轉握柄至中央即可鎖定。
- 2 將大杯子放在手柄過濾器的流出口與美式咖啡熱水流出口的下方 (圖 36)。
- 3 按下美式咖啡按鈕，先沖煮一杯義式濃縮咖啡。
- 4 義式濃縮咖啡沖煮完成後，熱水會從美式咖啡熱水流出口倒入，這樣就完成美式咖啡。

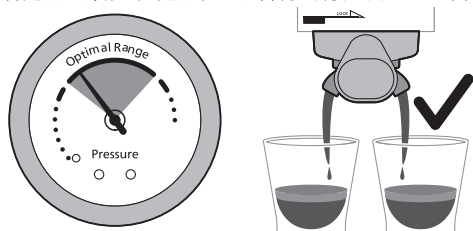
i 這時熱水流出口可能會變得非常燙。為防燙傷，請先等待這些部分冷卻降溫。

最佳化沖煮

壓力是沖煮義式濃縮咖啡的重要因素。壓力表用於測量壓力，並監控義式濃縮咖啡的萃取是否達到最佳狀態。建議每次使用不同種類的咖啡豆時，根據壓力表狀態重新調整研磨參數。

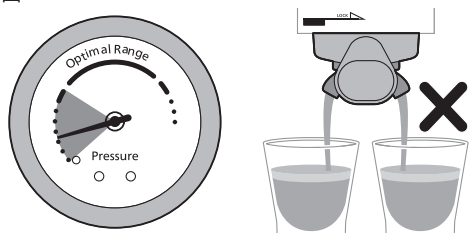


若是達成最佳萃取效果，就會得到穩定流量、豐富柔軟的奶泡，以及均衡的咖啡風味。壓力應處於最佳範圍。



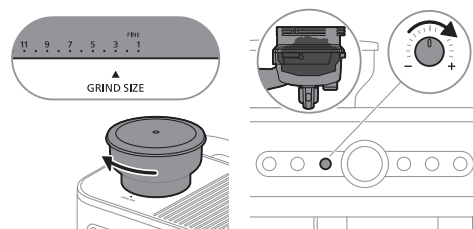
萃取不足

如果咖啡萃取不足，就會得到快速流動、稀薄且顏色很淺的奶泡，以及酸且淡的咖啡風味。壓力處於較低範圍。



如何調整

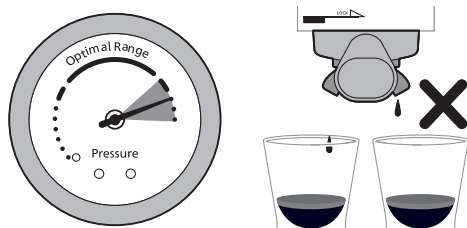
- 1 將研磨器調整至更細的程度。
- 2 如果仍然萃取不足，請將研磨量旋鈕旋轉至右側的「+」加號，以增加咖啡粉的量。
- 3 您可能需要多次嘗試才能達成最佳萃取效果，並根據需要重複步驟一和步驟二。



28 繁體中文

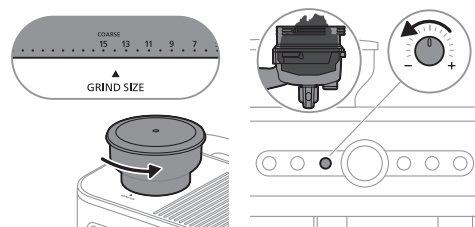
萃取過度

如果咖啡萃取過度，就會出現滴濾或不流動、深色且不均勻的奶泡，以及咖啡有苦味和焦味。壓力處於較高範圍。



如何調整

- 1 將研磨器調整至更粗的程度。
- 2 如果仍然過度萃取，請將研磨量旋鈕旋轉至左側的「-」減號，以減少咖啡粉的量。
- 3 您可能需要多次嘗試才能達成最佳萃取效果，並根據需要重複步驟一和步驟二。



自訂預設容量

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

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

i 最小的單份和雙份義式濃縮咖啡量分別為 20 毫升和 40 毫升。

i 最大的單份和雙份義式濃縮咖啡量分別為 70 毫升和 120 毫升。

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

自訂咖啡溫度

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

- 1 關閉咖啡機電源。
- 2 同時長按開/關按鈕及義式濃縮咖啡按鈕三秒鐘。然後，開/關按鈕和熱水/蒸汽燈將會閃爍。
- 3 按下其中一個按鈕，就可以調整您想使用的咖啡萃取溫度設定。
 - 若要将設定調整為溫咖啡，按下義式濃縮咖啡按鈕
 - 若要将設定調整成中熱咖啡，按下雙份義式濃縮咖啡按鈕。

- 若要將設定調整成熱咖啡，按下美式咖啡按鈕。
- 選取合適的咖啡溫度，然後按下開/關按鈕確認。

將容量重設為原廠預設值

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

在完成這三個重設步驟之後，咖啡機將進入待機就緒模式。

製作奶泡

 為製作最優質的奶泡，請使用直接從冰箱取出的牛奶。

準備工作

- 1 要製作卡布奇諾，可在牛奶罐中注入大約四分之一的牛奶(100 毫升)；要製作拿鐵瑪奇朵，可在牛奶罐中注入大約三分之一的牛奶(150 毫升)(圖 37)。
- 2 將旋鈕旋轉至蒸汽位置，開始蒸汽預熱(圖 38)。蒸汽指示燈隨即開始閃爍。

 為了製作出最佳奶泡，過程中不要搖晃牛奶罐，也不要讓牛奶罐直立擺放(圖 39)。

- 3 等待約 10-20 秒，直到蒸汽指示燈恆亮。咖啡機隨即開始釋放蒸汽。
- 4 再等待 5 秒鐘，直到蒸汽穩定並去除凝結。然後，關閉蒸汽(圖 10)。
- 5 以牛奶罐出口為支點旋轉蒸汽棒，將其置於牛奶罐的 3 點鐘或 9 點鐘方向(圖 11)。

曝氣

曝氣期間引入的空氣量決定了奶泡的濃稠度和流動性。

曝氣量越多，奶泡層越厚，流動性越差。曝氣量越少，奶泡越細，流動性越好。您可以透過調整蒸汽棒相對於牛奶表面的深度和曝氣時間來控制空氣量。

- 1 沿著牛奶上下移動牛奶罐，使牛奶罐出口將蒸汽棒浸入液面下約 5 公釐(圖 12)。
- 2 將熱水/蒸汽旋鈕旋轉至蒸汽位置即可啟動蒸汽功能。
- 3 您應該會聽到類似撕紙的「嘶嘶」聲，表示曝氣量適當。保持蒸汽棒靜止並產生漩渦。
- 4 繼續曝氣 5-15 秒。

乳化

乳化決定了奶泡的均勻度和濃稠度。建議將蒸汽棒浸泡在牛奶的一半位置，以確保奶泡均勻。

- 1 保持牛奶罐出口與蒸汽棒接觸的同時，沿著蒸汽棒緩慢向上移動牛奶罐，直到蒸汽棒低於液面約 3 公分。保持牛奶罐不動，以不斷產生漩渦。這將與先前引入的空氣混合，逐漸形成奶油狀奶泡。
- 2 當牛奶罐底部變熱時，表示牛奶已達到理想溫度(約 60-65°C)，這時將熱水/蒸汽旋鈕旋轉至關閉位置，停止打奶泡(圖 13)。

 蒸汽棒在這段期間會變得很燙。請務必等到其冷卻之後再進行觸摸。(圖 14)

 每次使用後，都要使用濕布(圖 15)清潔蒸汽棒，以保持衛生並避免牛奶殘留物的積聚。

製作熱水

- 1 在蒸汽棒下方放一個咖啡杯。
- 2 將旋鈕旋轉至熱水位置即可開啟熱水。此時蒸汽/熱水指示燈全都亮起 (圖 16)。
- 3 若要讓熱水不再流出，可將蒸汽/熱水旋鈕扭轉到關閉位置 (圖 17)。

i 蒸汽棒在這段期間會變得很燙。請務必等到其冷卻之後再進行觸摸。

除鈣

當除鈣指示燈亮起時，表示您該為咖啡機除鈣了。

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

未使用飛利浦除鈣劑會使保固失效。未能為咖啡機除鈣也會導致保固失效。

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

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

除鈣程序

- 1 開啟咖啡機。
- 2 取下滴水盤，倒空裡面的水，然後放回原位。
- 3 取下水箱並倒空其中的水。
- 4 將飛利浦除鈣劑 (CA6700) 倒入水箱，然後注水填滿至除鈣水位線 (印在水箱上的除鈣圖示)。
- 5 重新插入水箱，將一個大碗 (容量 ≥ 1.2 L) 放置在萃取頭和蒸汽棒下，以便收集液體 (圖 40)。
- 6 同時按一下義式濃縮咖啡按鈕和雙份義式濃縮咖啡按鈕持續三秒鐘，直到聽到一聲嗶聲，即可啟動除鈣流程。
- 7 咖啡機開始流出除鈣劑。一旦完成，咖啡機將自動關機。
- 8 取出水箱，用清水沖洗任何剩餘的除鈣劑溶液。
- 9 裝水進入水箱，直到水箱上所指示的最高水位 (圖 8)。
- 10 清空大碗，並將其放回萃取頭和蒸汽棒下方以收集水。
- 11 按下開/關按鈕，此時義式濃縮咖啡按鈕的燈會亮起。
- 12 按下義式濃縮咖啡按鈕，讓咖啡機將水排出。
- 13 當咖啡機出水完成之後，除鈣程序就此完成，而咖啡機將自動處於準備沖煮的狀態。

自動休眠模式

咖啡機會在 30 分鐘內未操作時自動進入休眠模式，所有指示燈熄滅。

若要再次使用咖啡機，請按下開/關按鈕重新啟動。

i 您也可以在此時在咖啡機開機時按下開/關按鈕關機。

清潔與維護

定期清潔和維護可使您的咖啡機保持最佳狀態，持續提供美味咖啡。

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

零件	何時清潔	如何清潔
手柄過濾器、濾網杯和萃取頭	在每次使用後，	徹底沖洗手柄過濾器和濾網杯的內外部 (見 '清潔沖煮握柄、粉杯和沖煮頭')。
網籃	當濾網杯上的孔洞堵塞時。	使用清潔濾針的細端清除孔洞中的殘留物 (見 '堵塞時清潔濾網杯')。
手柄過濾器和濾網杯	每月	使用飛利浦咖啡油脂去除錠清潔手柄過濾器和濾網杯 (見 '每月清潔一次手柄過濾器和濾網杯')。
蒸汽棒	在每次使用後，	使用濕布擦拭蒸汽棒並進行清洗 (見 '每次使用蒸汽棒後進行清潔')。
蒸汽棒	堵塞時。	使用清潔濾針的粗端清除蒸汽棒 (見 '蒸汽棒堵塞時進行清潔') 末端孔洞中的殘留物。
蒸汽棒	每月	使用飛利浦牛奶管路清潔劑清潔蒸汽棒 (見 '每月使用飛利浦牛奶管路清潔劑清潔蒸汽棒')。
咖啡機表面	每週一次。	每週一次使用濕布清潔咖啡機正面的咖啡漬和咖啡渣。勿使用鋼絲絨或菜瓜布等研磨性材質進行清潔，否則可能會導致油漆剝落。
研磨器和咖啡粉出口	每二週一次。	使用清潔刷清潔研磨器和咖啡粉出口 (見 '清潔研磨器和咖啡粉出口')。
豆槽	每二週一次	清空咖啡豆槽，加入少量無香味清潔劑，然後在水龍頭下沖洗。
滴水盤	每天一次或待紅色的「滴水盤已滿」指示燈亮起時清空滴水盤，每週一次清潔滴水盤。	取下滴水盤，添加少量清潔劑，然後在水龍頭下沖洗。這個零組件也可以放入洗碗機清洗。
水箱	每週一次。	每週一次在水龍頭下沖洗水箱。

清潔沖煮握柄、粉杯和沖煮頭

每次使用手柄過濾器和濾網杯後要進行清潔

- 1 從手柄過濾器中取出咖啡粉。
- 2 再次將手柄過濾器插入萃取頭。
- 3 按下義式濃縮咖啡按鈕，藉由熱水徹底沖洗萃取頭、手柄過濾器和濾網杯的內部和外部。使用熱水沖洗可以有效去除殘留物和咖啡油脂。
- 4 從萃取頭上取下手柄過濾器，並在水龍頭下沖洗手柄過濾器和濾網杯，徹底清潔其內部和外部。
- 5 將濾網杯和手柄過濾器靜置風乾後，再裝回咖啡機。

! 請勿用洗碗機清洗手柄過濾器，以免造成損壞。

堵塞時清潔濾網杯

- 1 當濾網杯堵塞時，使用清潔濾針 (圖 41) 的細端清除孔洞中的殘留物 (圖 42)。
- 2 您也可以使用清潔濾針清除咖啡出口和手柄過濾器孔洞中的殘留物。

每月清潔一次手柄過濾器 and 濾網杯

i 僅使用 Philips 咖啡油脂去除錠 (CA6704)。

- 1 將 Philips 咖啡油脂去除錠放入一碗溫水進行溶解。
- 2 將濾網杯和手柄過濾器持續浸入於溶液 20 分鐘。
- 3 徹底沖洗濾網杯和手柄過濾器。

清潔蒸汽棒

每次使用蒸汽棒後進行清潔

每次使用蒸汽棒後進行清潔，以保持清潔並防止牛奶殘留物堆積。

- 1 每次使用蒸汽棒後都要立即使用濕布擦拭 (圖 15)。
- 2 執行蒸汽功能 5-10 秒以排出牛奶殘留物 (圖 44)。
 - 蒸汽棒如未清潔，恐會影響牛奶的味道。

蒸汽棒堵塞時進行清潔

當蒸汽棒末端的任何孔洞堵塞時，請按照以下步驟清除堵塞物。

- 1 關閉咖啡機。
- 2 使用清潔濾針的粗端清除蒸汽棒 (圖 43) 末端孔洞中的殘留物。

每月使用飛利浦牛奶管路清潔劑清潔蒸汽棒

- 1 將一袋 Philips 牛奶管路清潔劑倒入牛奶罐。
- 2 在牛奶罐中裝入 240 毫升的熱水。
- 3 將蒸汽棒放入牛奶罐中。
- 4 將蒸汽棒浸泡在牛奶罐中 20 分鐘 (圖 45)。
- 5 將熱水/蒸汽旋鈕轉到蒸汽圖示的位置，讓蒸汽功能持續運轉 10 秒。
- 6 將熱水/蒸汽旋鈕轉到關閉位置，停止蒸汽功能運作。
- 7 讓蒸汽棒在牛奶罐中多浸泡 30 秒。
- 8 重複二次步驟 5 至 7。
- 9 倒光牛奶罐中的水，然後徹底沖洗。
- 10 將空牛奶罐放回蒸汽棒下方。
- 11 將熱水/蒸汽旋鈕轉到蒸汽圖示的位置，接著再次啟動蒸汽功能 10 秒，以便沖洗出殘留的清潔溶液。
- 12 倒光牛奶罐中的水，然後徹底沖洗。
- 13 使用乾淨濕布清潔蒸汽管。

清潔研磨器和咖啡粉出口

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

- 1 檢查並確保豆槽是空的。
- 2 逆時針旋轉咖啡豆槽，將其拆離咖啡機 (圖 46)。
- 3 拆下頂部研磨輪 (圖 47) 並用清潔刷清潔內建研磨輪 (圖 48)。使用研磨器清潔刷清潔研磨室和咖啡粉斜槽 (圖 49)。
- 4 裝回內部研磨輪 (圖 50) 和豆槽 (圖 4)。
- 5 使用插入的手柄過濾器啟動研磨功能。讓咖啡機在沒有咖啡豆的情況下運轉，以清除研磨室中剩餘的粉末殘留物。清潔至此便告完成。

i 請勿直接用水沖洗內建研磨器。

i 若仍有粉末殘留，請重複步驟 5。

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

清潔豆槽

- 1 檢查並確保豆槽是空的。
- 2 逆時針旋轉咖啡豆槽，將其拆離咖啡機 (圖 46)。
- 3 在滴水盤中加入少量清潔劑。
- 4 在水龍頭下徹底沖洗滴水盤或用洗碗機清洗。

清潔滴水盤

每天清潔滴水盤

每天將滴水盤倒空，或在紅色指示燈亮起，表示「滴水盤已滿」時清空滴水盤。

每週清潔滴水盤

- 1 從咖啡機上取下滴水盤。
- 2 在滴水盤中加入少量清潔劑。
- 3 在水龍頭下徹底沖洗滴水盤或用洗碗機清洗。

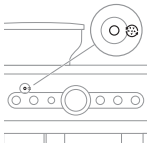
每週清潔水箱

每週在水龍頭下沖洗水箱。

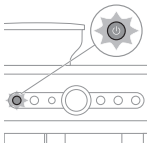
警告圖示

警告圖示

解決方法

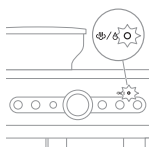


除鈣/清潔指示燈亮起：為咖啡機除鈣 (見 '除鈣')。

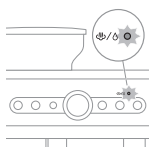


開/關按鈕指示燈閃爍：咖啡機正在加熱中。

警告圖示 解決方法



蒸汽/熱水指示燈閃爍白光：咖啡機正在加熱以繼續使用熱水/蒸汽功能。



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

疑難排解

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

問題	原因	解決方法
咖啡機無法啟動。	咖啡機未連接至電源插座。	插上咖啡機插頭
咖啡機似乎漏水了。	滴水盤溢出，這似乎是漏水。	倒光滴水盤的水。
	水箱位置不正確。	重新插入水箱，並往下推入咖啡機中。
	水箱未完全插入，導致空氣被吸入咖啡機。	將水箱取下、重新插入並用力往下推，確保水箱裝入正確位置。
咖啡機啟動後或沖煮過程中出現蒸汽冒出或發出嘶嘶聲或嘎嘎聲。	咖啡機放置地點不平。	將咖啡機放置在水平表面上，以免滴水盤中的液體溢出。
	這是正常現象。洩壓閥會在正常運作期間發出這種聲音。	
咖啡機噪音很大，無法沖煮咖啡。	水箱中沒有水。	將水箱注滿水。
	水箱未完全插入，導致空氣被吸入咖啡機。水箱底部的密封圈未拆除。	將水箱取下、重新插入並用力往下推，確保水箱裝入正確位置。咖啡機設有密封圈，以保護水循環。首次使用前應拆除該密封圈。
咖啡過冷。	飲品溫度會因杯子冰涼而降低。	杯子應先以熱水沖洗，進行預熱。
	添加牛奶會降低飲品的溫度。	無論添加熱牛奶或冷牛奶，都會降低咖啡的溫度。杯子應先以熱水沖洗，進行預熱。
	咖啡機溫度設定不正確。	檢查咖啡機的溫度設定，將其調至最高等級（見 '自訂咖啡溫度'）。
咖啡太淡。	研磨器設定為粗顆粒。	將粗細度設定為較小的數字（見 '設定研磨器'）。您必須沖煮 1 到 2 杯之後，才能獲得想要的其他風味。
	咖啡粉不足。	使用研磨量旋鈕增加容量。

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

問題	原因	解決方法
	使用不同新鮮度的咖啡豆。	這是正常現象。即使粗細度相同，儲存不同時間的咖啡豆也會產生不同的咖啡粉量。
咖啡機停止沖煮，蒸汽/熱水指示燈呈紅色閃爍。	咖啡機沒水了。	裝滿水箱然後放回。

技術規格

製造商保有更新此產品技術規格的權利。所有預設的數量皆為約略值。

說明	值
尺寸 (高 x 寬 x 深)	410 x 320 x 335 公釐
不含包裝重量	8.0 公斤
含包裝重量	13.5 公斤
電線長度	1 m
電源插頭類型	機型 Y
功率	220-240 V，50-60 Hz，1490-1750 W 加熱：1340-1600 W，研磨：150 W
待機功率	< 0.5 w

المحتويات

38	نظرة عامة على الماكينة (الشكل أ)
39	لوحة التحكم (الشكل ب)
39	مقدمة
39	قبل أول استخدام
41	صنع القهوة
45	تحضير رغوة الحليب
46	تحضير المياه الساخنة
46	إزالة الترسبات الكلسية
47	وضع السكون التلقائي
47	التنظيف والصيانة
50	رموز التحذير
50	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
53	المواصفات الفنية

نظرة عامة على الماكينة (الشكل أ)

i بعض الملحقات مخصصة لأنواع محددة فقط.

أ - 1	وعاء حبوب القهوة	أ - 10	مصفاة صينية بالتنقيط
أ - 2	وعاء مخرج القهوة المزدوج	أ - 11	دبوس التنظيف
أ - 3	مقرب المطحنة	أ - 12	غطاء خزان المياه
أ - 4	حلقة وعاء حبوب القهوة المطحونة	أ - 13	خزان مياه
أ - 5	المصفاة	أ - 14	فتحة درجة الحرارة
أ - 6	لوحة التحكم	أ - 15	مقبض التحكم في البخار/المياه الساخنة
أ - 7	كثيفة تقديم القهوة المطحونة (وضع الطحن)	أ - 16	فوهة الماء الساخن
أ - 8	فوهة تخمير القهوة	أ - 17	عصا التبخير
أ - 9	صينية التنقيط		

الملحقات

أ - 18	سلة ترشيح مزدوجة الجدار (تتسع لكوب واحد أو كوبين)	أ - 22	فرشاة تنظيف المطحنة
أ - 19	سلة ترشيح أحادية الجدار (تتسع لكوب واحد أو كوبين)	أ - 23	إبريق الحليب مزود بشريط يعرض درجة الحرارة
أ - 20	المكبس المعايير	أ - 24	إبريق الحليب
أ - 21	فرشاة التنظيف		

لوحة التحكم (الشكل ب)

ارجع إلى الشكل (ب) لإلقاء نظرة عامة على كل الأزرار والرموز. تجد الوصف في الأسفل.

ب - On/Off (التشغيل/الإيقاف)	ب - 6 مؤشر الضغط	1
ب - مصباح تنبيه إزالة الترسبات	ب - 7 قهوة Espresso (إسبريسو)	2
ب - Grinder (المطحنة)	ب - 8 قهوة Double Espresso (كوب مزدوج من الإسبريسو)	3
ب - مصباح كوب مفرد/مزدوج	ب - 9 قهوة Americano (أمريكانو)	4
ب - مقبض تحديد كمية القهوة المطحونة	ب - 10 مصباح المياه الساخنة/البخار	5

مقدمة

تهانينا على شرائك لماكينة تحضير الإسبريسو Barista Brew من Philips! من أجل الاستفادة الكاملة من الدعم الذي نقدمه، يرجى تسجيل منتجك على الموقع www.home.id.

اقرأ كتيب السلامة المنفصل بعناية قبل استخدام الماكينة لأول مرة واحفظه للرجوع إليه في المستقبل. لمساعدتك على البدء والحصول على أفضل النتائج من الماكينة، تقدم شركة Philips خدمات الدعم عبر الموقع <http://www.philips.com/support>.

i توجد عدة إصدارات من ماكينة تحضير قهوة Espresso (إسبريسو) شبه أوتوماتيكية، والتي تتميز بميزات وملحقات مختلفة بعض الشيء. على سبيل المثال، لا يتم تضمين إبريق الحليب مع مقياس درجة الحرارة في جميع الإصدارات. يحتوي كل إصدار على رقم النوع الخاص به، والذي يمكنك العثور عليه على ملصق البيانات الموجود في الجزء السفلي من الماكينة.

i تم اختبار هذه الماكينة بالقهوة. على الرغم من أنه تم تنظيفها بعناية، قد يبقى بعض من بقايا القهوة. ومع ذلك، نحن نضمن لك أن الماكينة جديدة تمامًا.

قبل أول استخدام

1. تركيب وعاء حبوب القهوة وتعبئة خزان المياه

i تحقق من توافق اتجاه السهمين الموجودين على المطحنة بعضهما مع بعض (الشكل 1).

- تحقق من توافق اتجاه علامتي "I" الموجودتين على قاعدة وعاء حبوب القهوة بعضهما مع بعض (الشكل 2).
- اضغط على وعاء حبوب القهوة لأسفل، وتأكد من توافق رمز القفل الموجود على الوعاء مع رمز المثلث الموجود أعلى (الشكل 3) الماكينة، وقم بتدوير الوعاء في اتجاه عقارب الساعة (الشكل 4).
- قم بتدوير وعاء حبوب القهوة من أجل ضبط درجة الخشونة المطلوبة (الشكل 5).

i تعد مكونات المطحنة ووعاء حبوب القهوة مكونات دقيقة، لذا تجنب إزالتها بشكل متكرر بعد التنبيت.

- قم بفتح غطاء خزان المياه، وأحكم قبضتك على المقبض العلوي للخزان، وارفعه بشكل عمودي لإزالته (الشكل 6).
- قم بإزالة شريط الإغلاق الأصفر من قاعدة خزان المياه (الشكل 7).

6 املأ خزان المياه حتى أقصى مستوى للمؤشر في خزان المياه (الشكل 8).

7 أحكم قبضتك على المقبض العلوي وأعد وضع خزان المياه بشكل عمودي مرة أخرى في الماكينة. أغلق غطاء خزان المياه (الشكل 9).

i لا يتعين عليك إعادة تثبيت شريط الإغلاق الأصفر الذي قمت بإزالته؛ بل يمكنك التخلص منه.

i من أجل الحصول على قهوة بأفضل جودة، نقترح عليك تغيير مياه الخزان بشكل متكرر.

2. تشغيل الماكينة للمرة الأولى

- 1 قم بتوصيل القابض بمقبس جداري مؤرض..
- 2 تأكد من أن مقبض التحكم في البخار في وضع إيقاف التشغيل (الشكل 10).
- 3 اضغط على زر On/Off (التشغيل/الإيقاف) (الشكل 18) من أجل تشغيل الماكينة.
- سوف يضاء زر قهوة Espresso (إسبريسو) وزر On/Off (التشغيل/الإيقاف).
- 4 ضع كوبًا أسفل فوهة المياه الساخنة/عصا التبخير وفوهة تخمير القهوة (الشكل 40).
- 5 اضغط على زر Espresso (إسبريسو) (الشكل 19) لغسل الماكينة.
- سوف تبدأ المياه الساخنة في التدفق عبر فوهة التخمير وفوهة المياه الساخنة وعصا التبخير.
- 6 بعد توقف تدفق المياه، يبدأ زر On/Off (التشغيل/الإيقاف) في الوميض ويتم تسخين الماكينة.

⚠ عند الاستخدام لأول مرة، تأكد من الضغط على زر Espresso (إسبريسو) بعد تشغيل الجهاز لشطفه. يمكنك طحن حبوب القهوة أو تحضير القهوة فحسب بعد الانتهاء من عملية الشطف هذه.

⚠ أثناء مرحلة الغسل، قد تصبح عصا التبخير ساخنة. لتجنب خطر التعرض للحروق، اتركها تبرد قبل لمسها.

ضبط عسر المياه

- 1 قم بإيقاف تشغيل الماكينة.
 - 2 اضغط على زر On/Off (التشغيل/الإيقاف) وزر تحضير قهوة Americano (أمريكانو) في الوقت نفسه لمدة ثلاث ثوانٍ. سيوميض مصباح زر تنبيه إزالة الترسبات وزر On/Off (التشغيل/الإيقاف).
 - الإعداد الافتراضي هو لعسر المياه، لذا سيضيء ضوء زر تحضير قهوة Americano (أمريكانو).
 - لضبط الإعدادات على المياه متوسطة النقاء، اضغط على زر تحضير قهوة Double Espresso (كوب مزدوج من الإسبريسو).
 - لضبط الإعدادات على الماء اليسر، اضغط على زر تحضير قهوة Espresso (إسبريسو).
- بمجرد تحديد درجة عسر المياه المناسبة، اضغط على زر On/Off (التشغيل/إيقاف) للتأكيد.

⚠ لتقييم مستوى عسر المياه التي توفرها خدمات المياه المحلية لديك، يمكنك الحصول على شريط اختبار عسر المياه HD5085/01 من Philips من أقرب مورد أو عبر الموقع الإلكتروني لشركة Philips.

شريط الاختبار من Philips

أقل من 3 درجة عسر	4 نقاط خضراء	ماء يسر
أكثر من 4 درجة عسر	نقطة حمراء واحدة	ماء متوسط
أكثر من 7 درجة عسر	نقطتان حمراوان	ماء متوسط
أكثر من 14 درجة عسر	3 نقاط حمراء	ماء شديد
أكثر من 21 درجة عسر	4 نقاط حمراء	ماء شديد

صنع القهوة

إعداد المطحونة

تؤثر درجة خشونة حبوب القهوة المطحونة بشكل كبير على ديناميكية تحضير القهوة، مثل الضغط ومعدل التدفق ما يؤثر في النهاية على طعم قهوة الإسبريسو.

تميز الماكينة بـ 15 مستوى من درجات الخشونة (1-15). كلما كان إعداد الطحن أقل، كانت حبوب البن مطحونة أفضل وكان مذاق القهوة أقوى.

قد يتعين عليك إجراء تعديلات حسب حبوب القهوة المحمصة بدرجات مختلفة، ما يؤثر على كمية حبوب القهوة المطحونة.

لتحضير قهوة إسبريسو أو أمريكانو، ينصح باستخدام مستويات طحن من 1 إلى 4. للحصول على وصفات قهوة أطول (على سبيل المثال، Lungo) فإن مستويات الطحن من 5 إلى 10 هي الأمثل (الشكل 5).

الاختيار بين سلة ترشيح أحادية أو مزدوجة الجدار

- سلة ترشيح مزدوجة الجدار (تتسع لكوب واحد أو كوبين):

تتيح لك سلة الترشيح (الشكل 20) مزدوجة الجدار المرفقة تحضير قهوة إسبريسو برغوة حتى عند استخدام الماكينة للمرة الأولى، كما أنها تساعد على منحك نطاق الضغط الأمثل.

- سلة ترشيح أحادية الجدار (تتسع لكوب واحد أو كوبين):

تشبه سلة الترشيح (الشكل 21) أحادية الجدار المرفقة السلال المستخدمة في الماكينات الاحترافية لكنها تتطلب المزيد من المهارات والخبرة اليدوية. تتيح هذه الأدوات تحكمًا أكبر في تحضير قهوتك، ما يضمن حصولك على أفضل استخلاص ونكهة وقوام فور اختيار الإعداد المناسب.

اختيار حبوب البن من وعاء حبوب القهوة المزدوج (النوع معين، طراز PSA3228 فحسب)

إذا كان لديك وعاء حبوب القهوة المزدوج، فيُرجى تجميعه قبل وضع حبوب البن. قبل التجميع، يَرجى الاحتفاظ بالثلاثة مؤشرات الموجودة على مقبض التحديد وغطاء قمع الحبوب ووعاء حبوب القهوة في مستوى واحد (الشكل 22). ثم يمكنك وضع الحبوب المختلفة على كلا الجانبين.

يمكنك اختيار نوع الحبوب التي تريد استخدامها قبل الطحن. إذا كنت قد قمت بوضع أنواع مختلفة من الحبوب بالفعل، فيمكنك تحديد إحدى الحجيرتين أو مزجهما عن طريق تدوير مقبض التحكم (الشكل 23).

i من الطبيعي أن تبقى بعض القهوة في مخرج القهوة المطحونة. عند تبديل حجيرات الحبوب، قم بطحن الحبوب المتبقية وتخلص من الحبوب المطحونة لتنظيفها.

طحن حبوب القهوة

1 اختر سلة ترشيح تتسع لكوب واحد أو كوبين.

- عند تغيير سلة الترشيح، يمكنك بسهولة نزع السلة المثبتة باستخدام حافة سلة الترشيح الأخرى (الشكل 24).

2 قم بتركيب حلقة وعاء حبوب القهوة المطحونة في المصفاة (الشكل 25).

3 قم بمحاذاة المصفاة مع سلة ترشيح المطحونة واضغط عليها بشكل أفقي (الشكل 26).

- اضبط مقبض تحديد كمية حبوب القهوة لطحن الكمية حسب رغبتك

4 للطحن التلقائي، اضغط بشكل مطول على زر Grinder (المطحنة) لمدة ثلاث ثوانٍ للتبديل بين كمية كوب واحد أو كوبين. ثم اضغط على زر Grinder (المطحنة) مرة أخرى لبدء الطحن.

- عند استخدام سلة ترشيح تتسع لكوب واحد، حدد كمية مفردة؛ وعند استخدام سلة ترشيح تتسع لكوبين، حدد كمية مزدوجة.

- لإيقاف عملية الطحن قبل اكتمالها، اضغط على زر Grinder (المطحنة) مرة أخرى ببساطة.

5 للطحن اليدوي، اضغط بشكل مستمر على حامل القهوة لتشغيل مفتاح تنشيط الطحن. استمر في الضغط حتى يتم طحن الكمية المطلوبة من القهوة (الشكل 27).

i يُوصى باستخدام من 12 إلى 14 جرامًا من حبوب القهوة لتحضير كوب واحد، ومن 18 إلى 20 جرامًا لتحضير كوب مزدوج. يمكنك استخدام ميزان إلكتروني للتحكم في كمية القهوة بشكل دقيق. يمكنك الاسترشاد بعلامة "Max" على سلة الترشيح لتحديد الحد الأقصى لملء السلة.

i تأكد من تركيب وعاء حبوب القهوة بشكل صحيح ومن إغلاقه جيداً قبل إضافة حبوب القهوة واستخدام الماكينة.

i ضع حبوب القهوة المحمصة فقط في الوعاء. لا تضع حبوب القهوة الخام، أو القهوة المطحونة، أو القهوة سريعة التحضير، أو أي مواد أخرى في خزان حبوب القهوة، فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف الماكينة.

i انتبه إلى الحد الأقصى لمستوى حبوب القهوة المطحونة أثناء الطحن وتجنب انسداد مخرج القهوة المطحونة (الشكل 28).

i تختلف كمية حبوب القهوة المطحونة قليلاً من نوع لآخر عند استخدام مطحنة حبوب القهوة الآلية. قد تحتاج إلى ضبط إعدادات الطحن بناءً على ضغط التخمير الفعلي لكل نوع من أنواع حبوب القهوة (انظر 'التخمير الأمثل').

i عند ازدياد نواتج القهوة المطحونة بشكل ملحوظ، قم بتنظيف مجرى القهوة المطحونة (انظر 'نظف المطحنة ومخرج القهوة المطحونة').

دك القهوة

- 1 قم بإزالة المصفاة من كتيفة المطحنة.
 - 2 قم بإزالة حلقة وعاء حبوب القهوة المطحونة من المصفاة (الشكل 29).
 - 3 ضع المصفاة على سطح الطاولة على قاعدتها المبطنه لتتمكن من دك القهوة دون عناء (الشكل 30).
 - 4 اضغط برفق على المصفاة عدة مرات لحبوب القهوة المطحونة بالتساوي في سلة الترشيح (الشكل 31).
 - 5 استخدم المكبس المعدل لدك القهوة المطحونة.
 - 6 تأكد من أن القهوة المطحونة لا تتجاوز الحد الأقصى في سلة الترشيح بعد الدك (الشكل 32).
- من الناحية المثالية، بعد إجراء الدك، يكون ارتفاع القهوة المطحونة أقل من خط الحد الأقصى مباشرة.

تحضير قهوة Espresso (إسبريسو)

- 1 أدخل المصفاة في فوهة التخمير.
- قم بمحاذاة المصفاة مع علامة "المثلث" الموجودة على فوهة التخمير وادفعها لأعلى داخل الفوهة (الشكل 33). بعد ذلك، قم بتدوير المصفاة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى المنتصف لقفله (الشكل 34).
- 2 اضغط على زر Espresso (إسبريسو) أو Double Espresso (كوب مزدوج من الإسبريسو) لبدء التخمير (الشكل 35).
- لإيقاف صب القهوة قبل انتهاء عمل الماكينة، اضغط على الزر مرة أخرى.

i عندما يومض مؤشر زر On/Off (التشغيل/الإيقاف)، تكون الماكينة في وضع التسخين المسبق ولا يمكن بدء التخمير. وبمجرد إضاءة جميع مؤشرات الأزرار بشكل ثابت، يمكن بدء عملية التخمير.

i بعد اكتمال التخمير، قد تصدر الماكينة بخاراً وصوت مضخة أعلى صينية التنقيط. هذا أمر طبيعي ويشير إلى تفريغ الماكينة من الضغط.

i في حال ازدياد ضغط التخمير عن الحد المسموح به، ستتوقف الماكينة عن صب القهوة. حينها يستمر المؤشر في الوميض.

i الحجم الافتراضي لكوب Espresso (الإسبريسو) 40 ml، بينما كوب Double Espresso (الإسبريسو المزدوج) 80 ml.

تحضير قهوة Americano (أمريكانو)

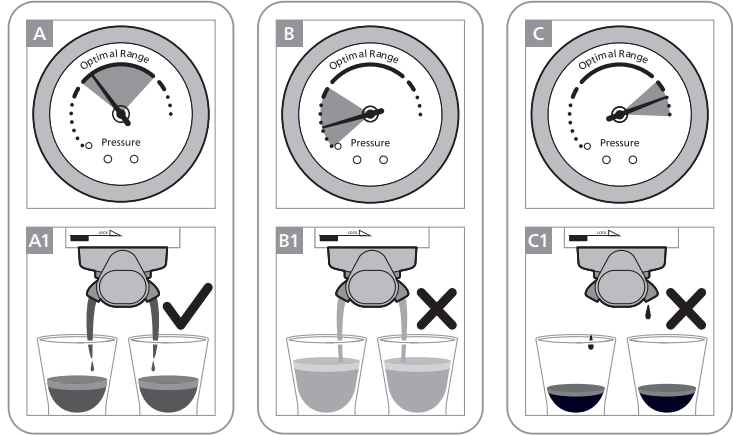
- يتم تحضير قهوة Americano (أمريكانو) عن طريق صب المياه الساخنة من فوهة المياه على جرعة من الإسبريسو.
- 1 ضع المصفاة داخل فوهة التخمير ثم قم بمحاذاة المقبض مع علامة "المثلث" الموجودة على فوهة التخمير وادفعها لأعلى داخل الفوهة (الشكل 33). بعد ذلك، قم بتدوير المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة إلى المنتصف لقفله (الشكل 34).
 - 2 ضع كوباً كبيراً أسفل فتحات فوهة المصفاة وفوهة Americano (أمريكانو) (الشكل 36).
 - 3 اضغط على الزر Americano (أمريكانو) لبدء تحضير كوب من Espresso (إسبريسو) أولاً.

4 بعد الانتهاء من تخمير قهوة Espresso (إسبريسو)، يتم سكب المياه الساخنة من فوهة مياه Americano (أمريكانو) لإنهاء تحضير قهوة Americano (أمريكانو).

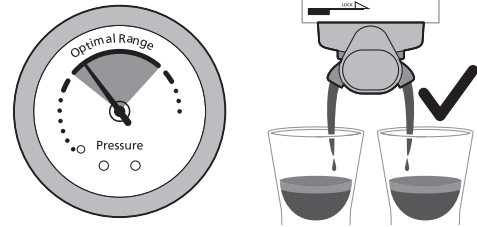
i قد تكون فوهة المياه الساخنة، لتجنب خطر التعرض للحروق، عليك تركها تبرد أولاً.

التخمير الأمثل

يُعد الضغط عاملاً مهماً في تخمير الإسبريسو. يشير المؤشر إلى ضغط الماكينة ويساعد على مراقبة التحضير الأمثل لأكواب الإسبريسو. يُوصى بإعادة ضبط معايير الطحن حسب حالة مؤشر الضغط في كل مرة تستخدم فيها نوعاً مختلفاً من حبوب القهوة.

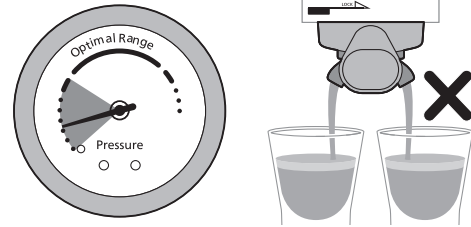


للاستمتاع بقهوة مختمرة بشكل مثالي، يجب أن تحصل على تدفق ثابت ورغوة غنية وناعمة ونكهة قهوة متوازنة. يجب أن يكون مستوى الضغط عند النطاق الأمثل.



القهوة غير المختمرة بشكل كافٍ

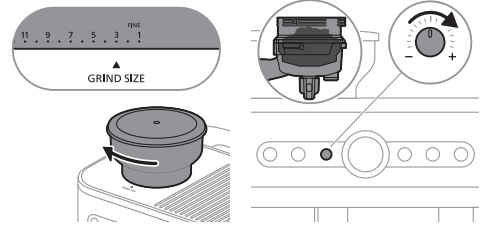
إذا لم تختمر القهوة بشكل كافٍ، فستحصل على تدفق سريع، ورغوة رقيقة وخفيفة، وقهوة ذات نكهة حامضة وضعيفة. الضغط عند أدنى نطاق.



كيفية الضبط

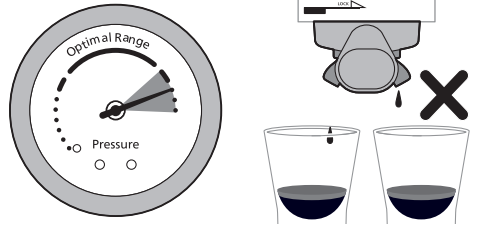
- اضبط المطحنة على مستوى أنعم.
- إذا كانت القهوة لا تزال غير مختمرة بشكل كافٍ، قم بزيادة كمية القهوة المطحونة عن طريق تدوير مقبض كمية الطحن إلى المستوى زائد "+" الموجود على اليمين.

3 قد تحتاج إلى عدة محاولات لتحقيق التخمير الأمثل وتكرار الخطوتين الأولى والثانية حسب الضرورة.



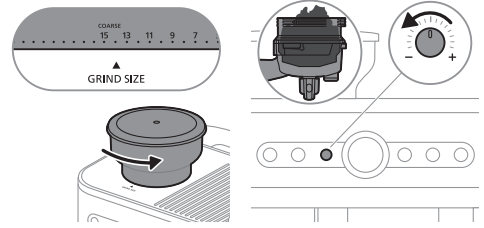
القهوة المتخمرة بشكل مفرط

إذا تم تخمير القهوة بشكل مفرط، فستحصل على قهوة متقطرة أو غير متدفقة، ورغوة داكنة وغير متجانسة، وقهوة ذات مذاق مر ومحترق. الضغط عند أعلى نطاق.



كيفية الضبط

- 1 اضبط المطحنة على مستوى خشن.
- 2 إذا أصبحت القهوة مختمة بشكل مفرط، قم بتقليل كمية القهوة المطحونة عن طريق تدوير مقبض كمية الطحن إلى المستوى ناقص "-".
- 3 قد تحتاج إلى عدة محاولات لتحقيق التخمير الأمثل وتكرار الخطوتين الأولى والثانية حسب الضرورة.



تخصيص الأحجام الافتراضية

- 1 قم بتركيب المصفاة مع حبوب القهوة المكسدة داخل فوهة التخمير.
- 2 اضغط بشكل مستمر على زر القهوة الذي تريد تخصيصه. وبعد مرور ثلاث ثوانٍ، تدخل الماكينة في وضع تحضير قهوتك وتصدر صوت صافرة.
- 3 توقف عن الضغط على الأزرار عندما تصل القهوة في الكوب إلى الحجم المطلوب. تكتمل عملية تحضير القهوة عند سماع صوت صافرة واحدة من الماكينة.
- 4 بعد أن تقوم بمعايرة كمية الحبوب لتحضير القهوة، ستقوم الماكينة بصب المقدار الجديد في كل مرة تقوم فيها باختيار هذه القهوة مرة أخرى.

i اضغط بشكل مستمر على زر تحضير قهوة Americano (أمريكانو) لتحضير كمية القهوة المطلوبة. توقف عن الضغط لضبط حجم القهوة الجديد. كرر الأمر لتعديل حجم المياه.

i الحد الأدنى لحجم كوب Espresso (إسبريسو) وكوب Double Espresso (كوب مزدوج من الإسبريسو) هو 20 ml و 40 ml على التوالي.

i الحد الأقصى لحجم كوب Espresso (إسبريسو) وكوب Double Espresso (كوب مزدوج من الإسبريسو) هو 70 ml و 120 ml على التوالي.

i أما في حالة تحضير قهوة Americano (أمريكانو)، فإن الحد الأدنى والحد الأقصى لحجم القهوة هو 20 ml و 70 ml على التوالي. الحد الأدنى والحد الأقصى لحجم المياه الساخنة هو 50 ml و 200 ml على التوالي.

تخصيص درجة حرارة القهوة

يمكنك ضبط درجة حرارة مشروب القهوة المستخلص. حيث يمكنك الاختيار من الأوضاع الثلاثة التالية: قهوة دافئة، قهوة متوسطة السخونة، قهوة ساخنة. بارتفاع درجة حرارة مشروب القهوة المستخلص، ستزداد مرارة القهوة وتنخفض الحموضة. بينما بانخفاض درجة حرارة القهوة، ستقل مرارة القهوة وتزداد الحموضة.

- 1 قم بإيقاف تشغيل الماكينة.
 - 2 اضغط بشكل مستمر على زر On/Off (التشغيل/الإيقاف) وزر تحضير قهوة Espresso (إسبريسو) لمدة ثلاث ثوانٍ. سيومض بعد ذلك زر التشغيل/إيقاف التشغيل وضوء الماء الساخن/البخار.
 - 3 اضغط على أحد الأزرار التالية لضبط إعدادات درجة حرارة مشروب القهوة على المستوى المفضل لديك.
 - لضبط الإعدادات على القهوة الدافئة، اضغط على زر تحضير قهوة Espresso (إسبريسو)
 - لضبط الإعدادات على القهوة متوسطة السخونة، اضغط على زر تحضير قهوة Double Espresso (كوب مزدوج من الإسبريسو).
 - لضبط الإعدادات على القهوة الساخنة، اضغط على زر تحضير قهوة Americano (أمريكانو).
- بمجرد تحديد درجة الحرارة المناسبة للقهوة، اضغط على زر On/Off (التشغيل/إيقاف) للتأكيد.

إعادة تعيين الأحجام إلى الإعدادات الافتراضية

- إعادة تعيين حجم قهوة Espresso (إسبريسو): قم بتشغيل الماكينة، واضغط بشكل مستمر على زر On/Off (التشغيل/الإيقاف) وزر قهوة Espresso (إسبريسو) في الوقت نفسه لمدة ثلاث ثوانٍ. بعد ذلك، ستسمع صوت ثلاث "صافرات"، وسيومض زر On/Off (التشغيل/الإيقاف) وزر قهوة Espresso (إسبريسو) ثلاث مرات.
 - إعادة تعيين حجم قهوة Double Espresso (كوب مزدوج من الإسبريسو): قم بتشغيل الماكينة، واضغط بشكل مستمر على زر On/Off (التشغيل/الإيقاف) وزر قهوة Double Espresso (كوب مزدوج من الإسبريسو) في الوقت نفسه لمدة ثلاث ثوانٍ. بعد ذلك، ستسمع صوت ثلاث "صافرات"، وسيومض زر On/Off (التشغيل/الإيقاف) وزر قهوة Double Espresso (كوب مزدوج من الإسبريسو) ثلاث مرات.
 - إعادة تعيين حجم قهوة Americano (أمريكانو): قم بتشغيل الماكينة، واضغط بشكل مستمر على زر On/Off (التشغيل/الإيقاف) وزر قهوة Americano (أمريكانو) في الوقت نفسه لمدة ثلاث ثوانٍ. بعد ذلك، ستسمع صوت ثلاث "صافرات"، وسيومض زر On/Off (التشغيل/الإيقاف) وزر قهوة Americano (أمريكانو) ثلاث مرات.
- بعد كل عملية إعادة تعيين، ستنتقل الماكينة إلى وضع الاستعداد.

تحضير رغوة الحليب

 استخدم دائماً الحليب القامد مباشرة من الثلاجة للحصول على أفضل جودة للرغوة.

الإعداد

- 1 املاً إبريق الحليب بحوالي ربع الحجم (100 ml) بالحليب لصنع الكابتشينو وحوالي ثلث الحجم (150 ml) بالحليب لصنع اللاتيه ماكياتو (الشكل 37).
 - 2 قم بتدوير المقبض إلى وضع البخار لبدء عملية التسخين المسبق (الشكل 38) للبخار. يبدأ مؤشر البخار بالوميض.
- 4** للحصول على نتيجة إزباد مثالية، لا تهرز إبريق الحليب ولا تحمله بشكل مستقيم (الشكل 39).
- 3 انتظر لمدة 10-20 ثانية حتى يصبح مؤشر البخار مضاءً بشكل ثابت. تبدأ الآلة في إطلاق البخار.
 - 4 انتظر لمدة 5 ثوانٍ أخرى حتى يستقر البخار ويحول البخار المتكثف. بعد ذلك، قم بإيقاف البخار (الشكل 10).
 - 5 قم بتدوير عصا التبخير مع فوهة إبريق الحليب كمحور وضعها في اتجاه الساعة 3 أو الساعة 9 من إبريق الحليب (الشكل 11).

التهوية

يحدد حجم الهواء الذي يتم إدخاله أثناء التهوية سماكة وسيولة رغوة الحليب.

ينتج عن المزيد من التهوية طبقة أكثر سماكة من الرغوة مع سيولة أقل، ويؤدي تقليل كمية التهوية إلى الحصول على رغوة أرق مع سيولة أفضل. يمكنك التحكم في حجم الهواء من خلال ضبط عمق عصا التبخير بالنسبة لسطح الحليب ووقت التهوية.

- 1 قم بتحريك إبريق الحليب للأعلى والأسفل على طول الحليب لجعل فوهة إبريق الحليب تغمس عصا التبخير على عمق 5 مم تقريباً تحت سطح السائل (الشكل 12).
- 2 أدر مقبض المياه الساخنة/عصا التبخير إلى وضع البخار لبدء تشغيل وظيفة البخار.
- 3 يجب أن تسمع صوت "صغير" مشابه لتمزيق الورق، مما يشير إلى أن عملية التهوية مناسبة. حافظ على عصا التبخير ثابتة وقم بتشكيل دوامات.
- 4 استمر في التهوية لمدة 5-15 ثانية.

الاستحلاب

يحدد الاستحلاب مدى تجانس وكثافة رغوة الحليب. يُنصح بغمس عصا التبخير إلى نصف الحليب لضمان الحصول على رغوة حليب متجانسة.

- 1 أثناء إبقاء فوهة إبريق الحليب ملاصقة لعصا التبخير، قم بتحريك إبريق الحليب ببطء على طول عصا التبخير حتى تصبح عصا التبخير تحت سطح السائل بحوالي 3 سم. احمل إبريق الحليب بثبات لتشكيل دوامات باستمرار. سيؤدي ذلك إلى مزج الهواء الذي تم إدخاله مسبقاً لتشكيل رغوة كريمية تدريجياً.
- 2 عندما يصبح قاع إبريق الحليب ساخناً، ما يشير إلى وصول الحليب إلى درجة الحرارة المثالية (حوالي 60-65 درجة مئوية)، قم بتدوير مقبض المياه الساخنة/البخار إلى وضع إيقاف التشغيل لإيقاف رغوة الحليب (الشكل 13).

⚠ تصبح عصا التبخير ساخنة جداً في أثناء العمل. اتركها لتبرد قبل لمسها (الشكل 14).

⚠ نظف عصا التبخير في كل مرة تستخدمها بقطعة قماش (الشكل 15) مبللة، لضمان النظافة العامة وتجنب تراكم مخلفات الحليب.

تحضير المياه الساخنة

- 1 ضع كوباً تحت عصا التبخير.
- 2 قم بتدوير المقبض إلى وضعية المياه الساخنة. حينها، يضيء (الشكل 16) مصباح البخار/المياه الساخنة.
- 3 لإيقاف تدفق المياه الساخنة، قم بتدوير مقبض البخار/المياه الساخنة إلى وضع الإيقاف (الشكل 17).

i تصبح عصا التبخير ساخنة جداً في أثناء العمل. اتركها لتبرد قبل لمسها.

إزالة الترسبات الكلسية

عندما يضيء مصباح تنبيه إزالة الترسبات فهذا يعني أنه الوقت المناسب لإزالة الترسبات من ماكينة القهوة.

لا يجوز تحت أي ظرف من الظروف استخدام مزيل ترسبات يحتوي على حامض الكبريتيك أو حمض الهيدروكلوريك أو حمض أمينوسلفونيك أو حمض الأسيتيك (الخل) لأن ذلك قد يؤدي إلى تلف الدائرة المائية في الماكينة وعدم إزالة الترسبات بشكل كامل.

سيؤدي عدم استخدام مزيل الترسبات من Philips إلى إلغاء الضمان. الفشل في إزالة ترسبات الماكينة سيؤدي أيضاً إلى إلغاء الضمان.

لا يتم إرفاق مزيل الترسبات مع الماكينة. يمكنك شراء مزيل الترسبات من Philips من مورد محلي أو عبر الموقع الإلكتروني (<http://www.philips.com/support>).

يشمل إجراء إزالة الترسبات إجراء دورة واحدة لإزالة الترسبات (4 دقائق تقريباً) ودورة شطف واحدة (3 دقائق تقريباً).

إجراء إزالة الترسبات

- 1 قم بتشغيل ماكينة تحضير القهوة.
- 2 قم بإزالة صينية التنقيط وتفرغ المياه وإعادة المياه إلى موضعها.
- 3 قم بإزالة خزان المياه وأفرغه.

- 4 اسكب مزيل الترسبات (CA6700) من Philips في خزان المياه، ثم املأ الخزان حتى مستوى إزالة الترسبات (رمز إزالة الترسبات مطبوع على خزان المياه).
- 5 أعد خزان المياه إلى موضعه، وضع وعاء كبيراً (أكبر من أو يساوي 1.2 L) أسفل فوهة التخمير وعصا التبخير لتجميع السوائل (الشكل 40).
- 6 ابدأ عملية إزالة الترسبات بالضغط على زر قهوة Espresso (إسبريسو) أو Double Espresso (كوب مزدوج من الإسبريسو) في الوقت نفسه لمدة ثلاث ثوانٍ، والتعرف على الصغير.
- 7 دع الماكينة تقوم بتوزيع مزيل الترسبات. فور الانتهاء، سيتم إيقاف تشغيل الماكينة تلقائياً.
- 8 قم بإزالة خزان المياه وتنظيف أي محلول متبقٍ من مزيل الترسبات عن طريق شطفه بالماء العذب.
- 9 املأ خزان المياه حتى أقصى مستوى للمؤشر في خزان المياه (الشكل 8).
- 10 أفرغ الوعاء الكبير وأعدّه مرة أخرى أسفل فوهة التخمير وعصا التبخير لتجميع المياه.
- 11 اضغط على زر On/Off (التشغيل/الإيقاف). يضيء مصباح زر قهوة Espresso (الإسبريسو).
- 12 اضغط على زر قهوة Espresso (الإسبريسو) ودع الماكينة تصب المياه.
- 13 بمجرد انتهاء الماكينة من صب المياه، تكون عملية إزالة الترسبات قد اكتملت وتصبح الماكينة جاهزة تلقائياً للتخمير.

وضع السكون التلقائي

إذا لم يتم استخدام الماكينة لمدة 30 دقيقة، فستتخذ وضع السكون تلقائياً، فضلاً عن إيقاف تشغيل جميع المؤشرات. اضغط على زر On/Off (التشغيل/الإيقاف) لإعادة تشغيل الماكينة مرة أخرى.

i يمكنك أيضاً إيقاف تشغيل الماكينة بالضغط على زر On/Off (التشغيل/الإيقاف) أثناء التشغيل.

التنظيف والصيانة

من شأن التنظيف والصيانة بصورة منتظمة لماكينة القهوة الحفاظ عليها في حالة مثالية وتقديم قهوة لذيذة لفترة طويلة. راجع الجدول التالي للحصول على تفاصيل حول موعد وكيفية تنظيف جميع الأجزاء القابلة للإزالة من ماكينة القهوة.

القطعة	وقت التنظيف	طريقة التنظيف
المصفاة، وسلّة الترشيح، وفوهة التخمير	بعد كل استخدام.	اشطف المصفاة وسلّة الترشيح من الداخل والخارج جيداً (انظر 'تنظيف المصفاة، وسلّة الترشيح، وفوهة التخمير').
سلّة الترشيح	إذا كانت تقوب سلّة الترشيح مسدودة.	استخدم الطرف الرفيع لدبوس التنظيف لإزالة البقايا من الثقوب (انظر 'تنظيف سلّة الترشيح عند الانسداد').
المصفاة وسلّة الترشيح	كل شهر	استخدم أقراص إزالة زيت القهوة من Philips لتنظيف المصفاة وسلّة الترشيح (انظر 'تنظيف المصفاة، وسلّة الترشيح شهرياً').
عصا التبخير	بعد كل استخدام.	امسح عصا التبخير بقطعة قماش مبللة وقم بتنظيفها (انظر 'تنظيف عصا التبخير بعد كل استخدام').
عصا التبخير	عند الانسداد.	استخدم الطرف السميك من دبوس التنظيف لإزالة البقايا من ثقاب عصا التبخير (انظر 'تنظيف عصا التبخير عند الانسداد').
عصا التبخير	كل شهر	استخدم منظف دائرة الحليب من Philips لتنظيف عصا التبخير (انظر 'تنظيف عصا التبخير شهرياً باستخدام منظف دائرة الحليب من Philips').

القطعة	وقت التنظيف	طريقة التنظيف
سطح ماكينة تحضير القهوة	كل أسبوع.	قم بتنظيف بقع وبقايا القهوة على الجزء الأمامي من ماكينة القهوة كل أسبوع بقطعة قماش مبللة. لا تستخدم مواد كاشطة مثل سلك التنظيف أو وسادات التنظيف، لأن ذلك قد يؤدي إلى تقشير الطلاء.
المطحنة ومخرج القهوة المطحونة	كل أسبوعين.	استخدم الفرشاة لتنظيف المطحنة ومخرج القهوة المطحونة (انظر 'نظف المطحنة ومخرج القهوة المطحونة').
وعاء حبوب القهوة	كل أسبوعين	قم بإفراغ قمع الحبوب، وأضف إليه كمية صغيرة من المنظف الخالي من العطور، ثم اشطفه تحت الصنبور.
صينية التنقيط	قم بإفراغ صينية التنقيط يوميًا أو بمجرد أن يومض المؤشر الأحمر لتنبيه "امتلاء صينية التنقيط". نظف صينية التنقيط كل يوم.	انزع صينية التنقيط وأضف كمية قليلة من المنظفات واشطفها أسفل مياه الصنبور، كما يمكنك تنظيفها داخل غسالة الأطباق.
خزان مياه	كل أسبوع.	اشطف خزان المياه تحت صنبور المياه كل أسبوع.

تنظيف المصفاة، وسيلة الترشيح، وفوهة التخمير

تنظيف المصفاة، وسيلة الترشيح بعد كل استخدام

- 1 قم بإزالة القهوة المطحونة من المصفاة.
- 2 أدخل المصفاة في فوهة التخمير مرة أخرى.
- 3 اضغط على زر قهوة Espresso (إسبريسو) ليشطف فوهة التخمير، والمصفاة وسيلة الترشيح من الداخل والخارج بالمياه الساخنة. اشطفها بالماء الساخن بشكل فعال لإزالة البقايا ودهون القهوة.
- 4 قم بإزالة المصفاة من فوهة التخمير ثم اشطف المصفاة وسيلة الترشيح تحت الصنبور لتنظيف الجزء الداخلي والخارجي جيدًا.
- 5 جفف سلة الترشيح والمصفاة قبل إعادتها إلى مكانها.

i لا تقم بغسل المصفاة داخل غسالة الأطباق، فقد يؤدي ذلك إلى تلفها.

تنظيف سلة الترشيح عند الانسداد

- 1 عندما تكون سلة الترشيح مسدودة، استخدم الطرف الرفيع من دبوس التنظيف (الشكل 41) لإزالة البقايا من الثقوب (الشكل 42).
- 2 يمكنك أيضًا استخدام دبوس التنظيف لإزالة البقايا من مخرج القهوة وثقوب المصفاة.

تنظيف المصفاة، وسيلة الترشيح شهريًا

i استخدم فقط أقراص إزالة بقع زيوت القهوة (CA6704) من Philips.

- 1 قم بإذابة قرص إزالة زيوت القهوة من Philips في وعاء به مياه فاترة.
- 2 انقع سلة الترشيح والمصفاة في المحلول لمدة 20 دقيقة.
- 3 اشطف سلة الترشيح والمصفاة جيدًا.

تنظيف عصا التبخير

تنظيف عصا التبخير بعد كل استخدام

- نظف عصا التبخير بعد كل استخدام للحفاظ على نظافتها ومنع تراكم بقايا الحليب.
- 1 امسح عصا التبخير بقطعة قماش مبللة مباشرةً بعد كل استخدام (الشكل 15).
 - 2 شغل وظيفة التبخير لمدة من 5 إلى 10 ثوانٍ لطرد بقايا (الشكل 44) الحليب.

- قد يؤثر عدم تنظيف عصا التبخير على طعم الحليب.

تنظيف عصا التبخير عند الانسداد

عند انسداد أي ثقب في نهاية عصا التبخير، اتبع الخطوات التالية لإزالة الانسداد.

- 1 قم بإيقاف تشغيل ماكينة تحضير القهوة.
- 2 استخدم الطرف السميكة من دبوس التنظيف لإزالة البقايا من ثقب عصا التبخير (الشكل 43).

تنظيف عصا التبخير شهرياً باستخدام منظف دائرة الحليب من Philips

- 1 أضف كيساً واحداً من منظف دائرة الحليب من Philips إلى إبريق الحليب.
- 2 املاً إبريق الحليب بـ 240 ml من المياه الساخنة.
- 3 ضع عصا التبخير في الإبريق.
- 4 اترك عصا التبخير منقوعة في الإبريق لمدة 20 دقيقة (الشكل 45).
- 5 أدر مقبض المياه الساخنة/عصا التبخير إلى الموضع الذي يحمل رمز البخار واطرك وظيفة البخار تعمل لمدة 10 ثوانٍ.
- 6 أدر مقبض المياه الساخنة/عصا التبخير إلى وضع إيقاف التشغيل لإيقاف وظيفة البخار.
- 7 اترك عصا التبخير منقوعة في الإبريق لمدة 30 ثانية أخرى.
- 8 كرر الخطوات من 5 إلى 7 مرتين إضافيتين.
- 9 قم بإفراغ الإبريق واشطفه جيداً.
- 10 ضع الإبريق الفارغ مرة أخرى أسفل عصا التبخير.
- 11 أدر مقبض المياه الساخنة/عصا التبخير إلى الموضع الذي يحمل رمز البخار واطرك وظيفة البخار تعمل مرة أخرى لمدة 10 ثوانٍ لطرد أي بقايا من محلول التنظيف.
- 12 قم بإفراغ الإبريق واشطفه جيداً.
- 13 نظف عصا التبخير بقطعة قماش مبللة ونظيفة.

نظف المطحنة ومخرج القهوة المطحونة

نظف المطحنة ومخرج القهوة المطحونة كل أسبوعين لمنع انسداد مخرج القهوة أو التأثير على عملية الطحن. تأكد من أن وعاء حبوب القهوة فارغ قبل البدء في التنظيف. تأكد من إمكانية دوران المطحنة بشكل طبيعي وعدم خروج أي قهوة مطحونة من المخرج عند تنشيط وظيفة الطحن.

- 1 تأكد من أن وعاء حبوب القهوة فارغ.
- 2 قم بتدوير وعاء حبوب القهوة عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته من الماكينة (الشكل 46).
- 3 قم بإزالة عجلة الطحن (الشكل 47) العلوية وتنظيف عجلة الطحن المدمجة بفرشاة التنظيف (الشكل 48). نظف حاوية المطحنة ومخرج القهوة المطحونة بفرشاة تنظيف المطحنة (الشكل 49).
- 4 أعد وضع عجلة الطحن (الشكل 50) الداخلية ووعاء حبوب القهوة (الشكل 4).
- 5 ابدأ وظيفة الطحن باستخدام المصفاة التي تم تركيبها. قم بتشغيل الماكينة من دون وضع حبوب القهوة لإزالة أي بقايا مسحوق متبقية من حاوية الطحن. اكتملت عملية التنظيف.

i لا تغسل المطحنة المدمجة بالمياه.

i إذا وجدت بقايا قهوة، فعليك تكرير الخطوة 5.

i قبل البدء في التنظيف، تأكد من أن وعاء حبوب القهوة فارغ، لأنها قد تتلف الهيكل الداخلي لوعاء حبوب القهوة عند إزالته.

تنظيف قمع الحبوب

- 1 تأكد من أن وعاء حبوب القهوة فارغ.
- 2 قم بتدوير وعاء حبوب القهوة عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته من الماكينة (الشكل 46).

- 3 أضف كمية صغيرة من المنظف في صينية التنقيط.
- 4 اشطف صينية التنقيط جيداً تحت الصنبور أو نظفها في غسالة الأطباق.

تنظيف صينية التنقيط

تنظيف صينية التنقيط كل يوم

قم بإفراغ صينية التنقيط يومياً أو بمجرد أن يومض المؤشر الأحمر لتنبيه "امتلاء صينية التنقيط".

تنظيف صينية التنقيط كل أسبوع

- 1 قم بإزالة صينية التنقيط من الماكينة.
- 2 أضف كمية صغيرة من المنظف في صينية التنقيط.
- 3 اشطف صينية التنقيط جيداً تحت الصنبور أو نظفها في غسالة الأطباق.

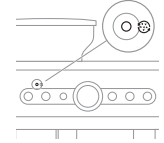
تنظيف خزان المياه كل اسبوع

اشطف خزان المياه تحت صنبور المياه كل أسبوع.

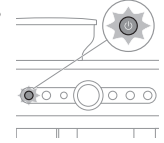
رموز التحذير

رمز التحذير الحل

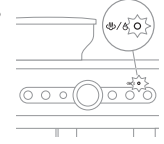
مؤشر إزالة الترسبات/التنظيف في وضع التشغيل: قم بإزالة الترسبات من الماكينة (انظر 'إزالة الترسبات الكلسية').



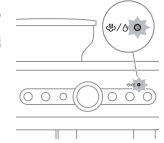
مؤشر زر On/Off (التشغيل/الإيقاف) يصدر وميضاً: تقوم الماكينة بتسخين المياه.



مؤشر البخار/المياه الساخنة يصدر وميضاً باللون الأبيض: يتم تسخين الماكينة لاستخدام وظيفة المياه الساخنة/البخار.



مؤشر البخار/المياه الساخنة يصدر وميضاً باللون الأحمر: تشير ماكينة القهوة إلى نقص المياه. قد يكون السبب: 1) نقص المياه في الخزان؛ أو 2) توقف الضخ بسبب الضغط الزائد.



استكشاف الأخطاء وإصلاحها

هذا الفصل يلخص المشكلات الأكثر شيوعاً التي قد تواجهها مع الماكينة. يُرجى الاتصال بمركز خدمة العملاء المحلي، لموجهة أي مشكلة لا يمكن حلها. معلومات الاتصال متوفرة على بطاقة الضمان.

المشكلة	السبب	الحل
الماكينة لا تعمل.	ماكينة القهوة غير متصلة بمقبس الطاقة.	قم بتوصيل ماكينة تحضير القهوة بمصدر الطاقة
تظهر الماكينة وجود تسريب.	صينية التنقيط ممتلئة، ويبدو أن هناك تسريبًا.	عليك تفريغ الصينية.
	خزان المياه ليس في الموضع الصحيح.	أعد تركيب خزان المياه وادفعه لأسفل الماكينة.
	لم يتم تركيب خزان المياه بالكامل ما يسمح بسحب الهواء إلى الماكينة.	تأكد من أن خزان المياه في الموضع الصحيح عن طريق إزالته وإعادة تركيبه وادفعه إلى الأسفل بقوة.
	الماكينة ليست على سطح مستو.	ضع ماكينة تحضير القهوة على سطح مستو لمنع السائل الموجود في صينية التنقيط من الانسكاب.
يتصاعد البخار أو يصدر صوت صغير أو خشخشة بعد تشغيل الماكينة أو أثناء التخمير.	هذا أمر طبيعي. يصدر صمام تنفيس الضغط هذا الصوت أثناء تشغيله في الوضع المعتاد.	
تصدر الماكينة الكثير من الضوضاء لكن لا يمكنها تحضير القهوة.	لا توجد مياه في الخزان.	املاً خزان المياه بالماء.
	لم يتم تركيب خزان المياه بالكامل ما يسمح بسحب الهواء إلى الماكينة. لم تتم إزالة حلقة منع التسرب الموجودة أسفل خزان المياه.	تأكد من أن خزان المياه في الموضع الصحيح عن طريق إزالته وإعادة تركيبه وادفعه إلى الأسفل بقوة. الماكينة مزودة بحلقة منع التسرب لحماية دورة المياه. انزع حلقة الإغلاق قبل أول استخدام.
القهوة باردة جداً.	يمكن أن يقلل الكوب البارد من درجة حرارة القهوة.	سخن الأكواب عن طريق شطفها بالمياه الساخنة.
	من شأن إضافة الحليب تقليل درجة حرارة قهوتك.	سواء كنت تضيف الحليب الساخن أو البارد، سيؤدي ذلك إلى خفض درجة حرارة قهوتك. سخن الأكواب عن طريق شطفها بالمياه الساخنة.
	درجة حرارة الماكينة غير مضبوطة بشكل صحيح.	تحقق من إعدادات درجة حرارة الماكينة واضبطها على أعلى مستوى (انظر 'تخصيص درجة حرارة القهوة').
القهوة ضعيفة جداً.	المطحنة مضبوطة لمنحك درجة خشونة عالية.	اضبط مستوى الخشونة إلى رقم أصغر (انظر إعداد المطحنة). يتعين عليك تحضير كوب أو كوبين قبل الحصول على مذاق مختلف.
	حبوب القهوة المطحونة ليست كافية.	قم بزيادة الكمية باستخدام مقبض تحديد كمية القهوة المطحونة.
لا يتم إزباد الحليب.	الحليب المستخدم غير مناسب.	حيث تختلف كمية الرغوة ونوعيتها باختلاف نوع الحليب. وللحصول على رغوة مناسبة، استخدم حليبًا قليل الدسم أو كامل الدسم أو خاليًا من اللاكتوز.
	عصا التبخير مسدودة.	نظف عصا التبخير (انظر 'تنظيف عصا التبخير عند الانسداد').
	اغمس عصا التبخير بعمق كبير في إبريق الحليب.	عدل عمق عصا التبخير داخل الحليب (انظر 'تحضير رغوة الحليب').

المشكلة	السبب	الحل
القهوة لا تتدفق أو التدفق بطيء.	المطحنة مضبوطة لمنحك درجة خشونة منخفضة.	اضبط مستوى الخشونة إلى رقم أكبر (انظر إعداد المطحنة). يُرجى الانتباه إلى أن ذلك قد يؤثر على مذاق القهوة.
	يوجد الكثير من القهوة المطحونة في سلة الترشيح.	عليك تقليل كمية القهوة المطحونة في سلة الترشيح باستخدام مقبض تحديد كمية القهوة.
	سلة الترشيح المستخدمة غير مناسبة.	استخدم سلة ترشيح مناسبة للماكينة.
	سلة الترشيح الموجودة في المصفاة مسدودة.	استخدم سلة ترشيح مختلفة للاختبار. إذا كانت سلة الترشيح تعمل بشكل طبيعي، فهذا يشير إلى أن السلة الأصلية مسدودة ويجب أن يتم تنظيفها (انظر 'تنظيف المصفاة، وسلة الترشيح، وفوهة التخمير').
	فوهة صب القهوة في المصفاة مسدودة.	يمكنك أيضًا استخدام الطرف الرفيع لدبوس التنظيف من أجل إزالة البقايا من مخرج القهوة وثقوب المصفاة.
تتدفق القهوة بطول حافة المصفاة.	المصفاة غير مثبتة في فوهة التخمير بشكل صحيح.	تأكد من أن المصفاة مثبتة في فوهة التخمير بشكل صحيح.
	الحافة العلوية للمصفاة متسخة.	بعد الانتهاء من الطحن، قم بإزالة أي بقايا قهوة من حافة المصفاة.
	لم يتم إدخال سلة الترشيح بشكل صحيح.	أدخل سلة الترشيح بشكل صحيح. تأكد من أن حافتها لا تبرز خارج حافة مقبض التخمير.
	توجد بقايا قهوة على كثيفة المصفاة في فوهة التخمير.	نظف كثيفة مصفاة القهوة المطحونة باستخدام فرشاة التنظيف.
	يوجد الكثير من القهوة المطحونة في سلة الترشيح.	عليك تقليل كمية القهوة المطحونة في سلة الترشيح باستخدام مقبض تحديد كمية القهوة.
تخرج كمية قليلة للغاية من القهوة المطحونة أثناء الطحن.	مخرج القهوة المطحونة مسدود.	نظف المطحنة ومخرج القهوة المطحونة (انظر 'نظف المطحنة').
تنتثر القهوة المطحونة أثناء الطحن.	لا يتم استخدام حلقة وعاء حبوب القهوة المطحونة.	قم بتركيب الحلقة قبل الطحن.
	توجد كمية كبيرة من القهوة المطحونة.	قبل أن ينتهي الطحن تلقائيًا، اضغط على زر الطحن ثم توقف عن الضغط لإنهاء الطحن وتقليل كمية القهوة المطحونة.
لا يمكن تركيب المصفاة بشكل طبيعي.	المصفاة غير مثبتة بشكل صحيح في فوهة التخمير.	قم بتركيب المصفاة.
	لا يتم إحكام إغلاق المصفاة بالتدوير من وضع الإدخال في أقصى اليسار.	قم بتركيب المصفاة.
تتغير كمية القهوة المطحونة.	استخدم مستوى خشونة مختلفًا.	هذا أمر طبيعي. لكن تنتج عن مستويات الخشونة المختلفة كميات مختلفة من القهوة المطحونة.

المشكلة	السبب	الحل
	يتم استخدام نوع مختلف من حبوب القهوة.	هذا أمر طبيعي. تنتج حبوب القهوة بدرجات تحميص مختلفة أو علامات تجارية مختلفة كميات مختلفة من القهوة المطحونة حتى عند مستوى الخشونة نفسه.
	يتم استخدام نوع مختلف من حبوب القهوة الطازجة.	هذا أمر طبيعي. تنتج حبوب القهوة المخزنة لفترات مختلفة كميات مختلفة من القهوة المطحونة حتى عند مستوى الخشونة نفسه.
تتوقف الماكينة عن التخمير ويومض مؤشر البخار/المياه الساخنة باللون الأحمر.	نفدت المياه من الماكينة.	املاً خزان المياه وأعدّه إلى موضعه.

المواصفات الفنية

تحتفظ الشركة المصنعة بالحق في تحسين المواصفات الفنية للمنتج. جميع الكميات المحددة مسبقاً تقريبية.

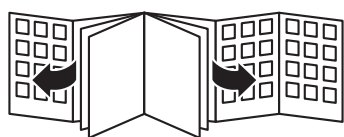
الوصف	القيمة
الحجم (الارتفاع × العرض × العمق)	410 mm x 335 x 320
الوزن من دون تغليف	kg 8.0
الوزن بالتغليف	kg 13.5
طول سلك الطاقة	m 1
نوع قابس الطاقة	من نوع Y
معدل الطاقة	V, 50-60 Hz, 1490-1750 W 220-240 التسخين: W 1600-1340, الطحن: 150 واط
الطاقة الاحتياطية	w 0.5 >

— |

| —

— |

| —



2025 © 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.



642001025545 (3/2025) rev.00



642001025545

www.home.id



100% recycled paper
100% papier recyclé