

# Always here to help you

Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

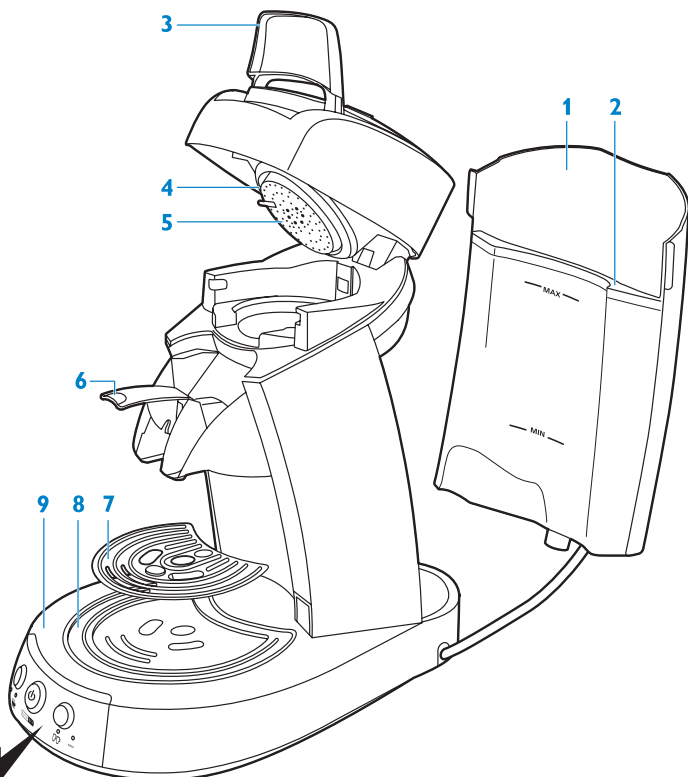
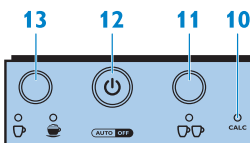
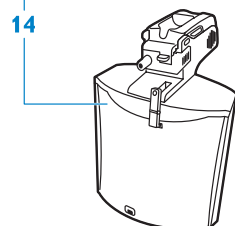
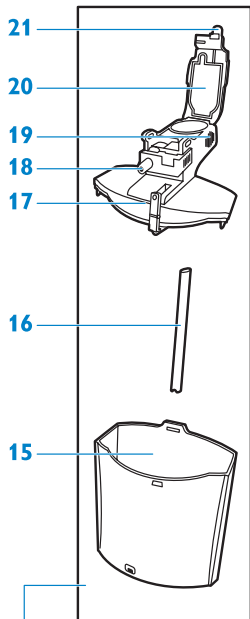
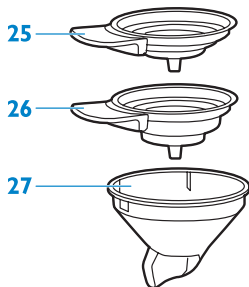
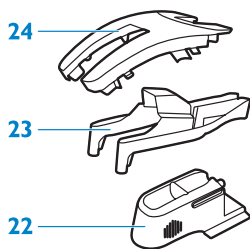
HD7853



## User manual

# PHILIPS







HD7853

**ENGLISH 6**  
한국어 28






## Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!  
To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**.

Make your coffee moments truly special with The POD Six coffee. This unique system combines the easy-to-use POD Six coffee machine with the specially developed coffee pods, giving you a full, smooth coffee with a delicious foam layer.

The POD Six offers you delicious cappuccino with fresh frothed milk. The unique integrated milk frother produces steamed milk for the creamiest foam layer. Choose a cappuccino or regular black coffee, all at the touch of a button.

## General description (Fig. 1)

- 1 Water reservoir
- 2 Water reservoir cover
- 3 Lid lever
- 4 Sealing ring
- 5 Water distribution disc
- 6 Milk container lever
- 7 Cup tray cover
- 8 Cup tray
- 9 Drip tray
- 10 CALC light
- 11 2-cup button  with LED
- 12 On/off button with light ring
- 13 1-cup button  /  with LEDs
- 14 Milk container unit
- 15 Milk container
- 16 Milk tube
- 17 Milk container lid release lever
- 18 Steam inlet
- 19 Milk container lid, including frothing unit
- 20 Milk container lid cover
- 21 Release tab of milk container lid cover
- 22 Calc-Clean tool
- 23 Coffee spout
- 24 Coffee spout cover
- 25 1-cup pod holder 
- 26 2-cup pod holder 
- 27 Coffee collector

## Important

Read this user manual carefully before you use the machine and save it for future reference.

### Danger

- Never immerse the machine in water or any other liquid.

**Warning**

- Check if the voltage indicated on the bottom of the machine corresponds to the local mains voltage before you connect the machine.
- This machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the machine by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the machine.
- Do not use the machine if the plug, the mains cord or the machine itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

**Caution**

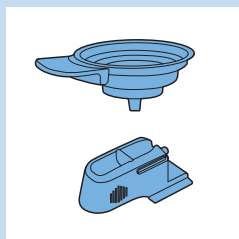
- Correct cleaning of the milk container is very important for reliable performance of the milk container unit and good frothing results. See chapter 'Cleaning the milk container unit'.
- Always return the machine to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the machine yourself, otherwise your guarantee becomes invalid.
- Never put normal ground coffee or use torn pods in the pod coffee machine, as this causes it to become blocked.
- Do not use the machine in combination with a transformer, as this could cause hazardous situations.
- Always put the machine on a flat and stable surface.
- Never let the machine operate unattended.
- Do not use the machine at altitudes higher than 2200 metres above sea level.
- The machine does not work at temperatures below 10°C.
- Flush the pod coffee machine with fresh water before you use it for the first time (see chapter 'First use'). This causes the boiler to fill with water, which is essential for the machine to work properly.
- Do not use the pod coffee machine in combination with water softeners based on sodium exchange.
- Philips strongly advises you to descale this pod coffee machine when the CALC light goes on to indicate that descaling is required. If the machine is not descaled in time and according to the procedure described in chapter 'Descaling', this may lead to technical failures.
- Never use a descaling agent based on mineral acids such as sulphuric acid, hydrochloric acid, sulphamic acid and acetic acid (e.g. vinegar). These descaling agents may damage your pod coffee machine.
- Never turn your pod coffee machine on its side, as water may leak from the boiler. Always keep it in upright position, also during transport.
- This machine is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.

## Compliance with standards

- This machine complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the machine is safe to use based on scientific evidence available today.
- The energy consumption of this machine in off mode is less than 1 watt. This means that this machine complies with European Directive 2009/125/EC, which sets the ecological design requirements for energy-using products.

## First use

### Unpacking

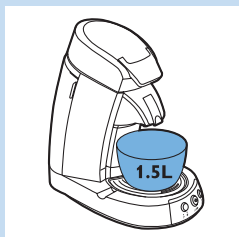


- 1 Remove the machine from the box.

*Note: Make sure you store the loose parts, i.e. the 2-cup pod holder and the Calc-Clean tool, in a safe place. They are essential parts of the machine.*

The Calc-Clean tool is equipped with a magnet. To avoid damage, keep the Calc-Clean tool away from credit cards, bank cards or other data carriers that can be damaged by magnetism.

### Flushing the machine to fill the boiler



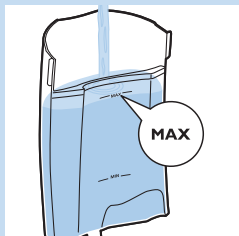
#### YOU CANNOT BREW COFFEE IF YOU HAVE NOT FLUSHED THE POD COFFEE MACHINE FIRST!

Flushing causes the boiler to be filled with water. After flushing, the machine is ready for use.

Flush the machine in the following way:

- 1 Place a bowl with a capacity of at least 1.5 litres on the cup tray.

*Note: Make sure that the cup tray cover is in place.*

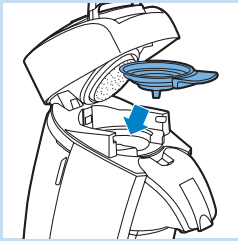


- 2 Fill the water reservoir with cold water up to the **MAX** indication and put it back onto the machine.



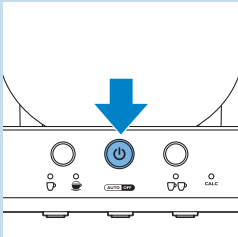



**3** Make sure the milk container unit is in place.



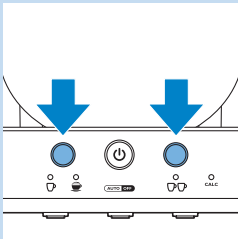
**4** Make sure a pod holder, without pod or pods, is in place.




**5** Put the plug in an earthed wall socket.



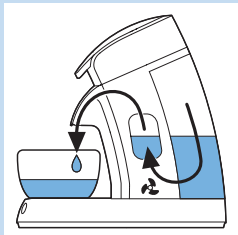
**6** Press the on/off button .

▶ The light ring around on/off button lights up continuously to indicate that the machine is ready to be flushed.



**7** Press the 1-cup button /  and the 2-cup button  briefly at the same time to start flushing.

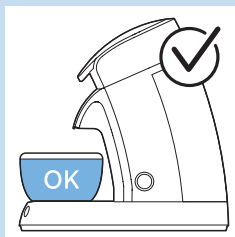
▶ The light ring around the on/off button flashes slowly to indicate that the flushing cycle has started.



▶ During the flushing cycle, the water in the water reservoir is flushed through the machine and the boiler is filled with water. The flushing cycle takes some time (approx. 90 to 150 seconds).

Never interrupt the flushing cycle halfway. If you do, the boiler does not fill itself properly.

*Note: During the flushing cycle, the machine produces more noise than during a regular brewing cycle.*



► The machine switches off automatically when the flushing cycle ends. Now your pod coffee machine is ready for use.

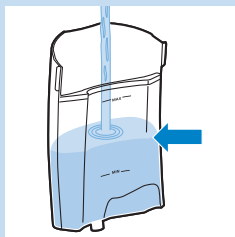
*Note: If the machine does not work, repeat steps 1-7. Do not interrupt the flushing cycle.*

## Brewing coffee

### Tips for the best quality

- Use fresh water every time.
- Use French Café The POD Six coffee pods that have been specially developed for your pod coffee machine for a full, round taste.
- Always use milk at refrigerator temperature (5-8°C) to obtain hot frothed milk of high quality for your cappuccino.
- You can use any type of milk you like. However, different types of milk result in different amounts of froth and different froth qualities. For the best result, we advise you to use semi-skimmed or full-fat milk.
- Remove used coffee pods directly after brewing.
- Clean the milk container unit if you are not going to use it again straightaway (see chapter 'Cleaning the milk container unit').
- If you have not used the pod coffee machine for more than one day, you have to flush it with fresh water to refresh the water in the boiler before you use it again (see section 'Flushing the pod coffee machine in chapter 'Cleaning the machine').

### Filling the water reservoir

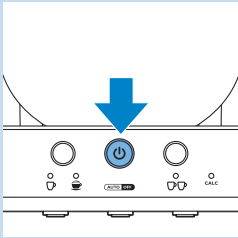



- 1 Fill the water reservoir with cold water to a level above the MIN indication and place it back onto the machine.

The MIN indication indicates the minimum amount of water required for brewing coffee. Always fill the water reservoir beyond the MIN level.

Never pour milk, coffee, hot water or carbonated water into the water reservoir.

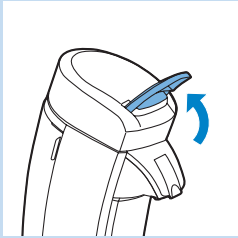
## Switching on the machine



- 1 Put the plug in an earthed wall socket.
- 2 Press the on/off button .

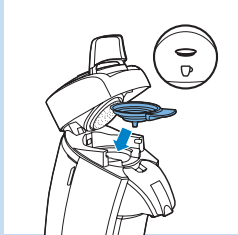
- ▶ The light ring around the on/off button flashes slowly while the water is heating up. Heating up takes approx. 90 seconds.
- ▶ The pod coffee machine is ready for use when the light ring around the on/off button lights up continuously.
- ▶ If the light ring around the on/off button flashes rapidly, the water reservoir does not contain enough water for brewing coffee.

## Placing a pod holder

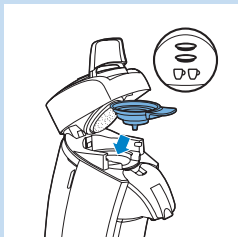


- 1 Move the lid lever upwards to release the lid.
- 2 Open the lid.
- 3 Place the appropriate pod holder in the machine.

*Note: You can only brew 2 cups at the same time if you brew black coffee.*



- Use the 1-cup pod holder if you want to make cappuccino or one cup of black coffee,



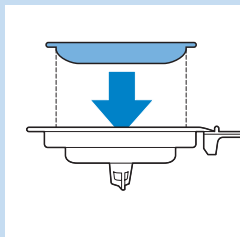
- Use the 2-cup pod holder if you want to make two cups of black coffee.

## Placing one or two pods

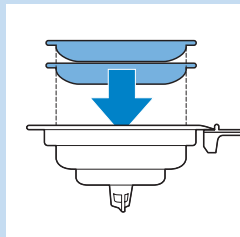
Never put normal ground coffee or use torn pods in the machine, as this causes it to become blocked.

- 1 Place the coffee pod or pods properly in the centre of the pod holder, with the convex side pointing downwards.

- Place 1 coffee pod in the 1-cup pod holder ☐.



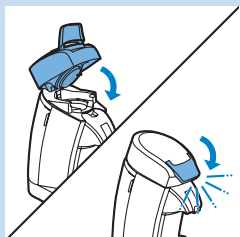
- Place 2 coffee pods in the 2-cup pod holder ☐☐.



*Note: Make sure the coffee in the pod or pods is evenly distributed and press the pod or pods lightly into the pod holder.*

- 2 Close the lid and lock the lid lever.

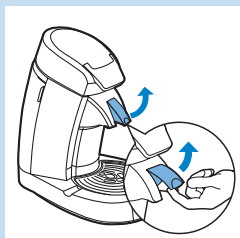
*Note: Make sure the lid is closed properly and the lid lever is locked before you start brewing coffee.*



## Filling the milk container unit

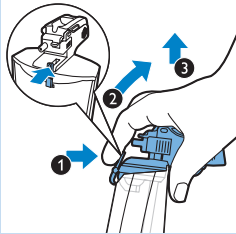
*Note: This section only applies if you want to brew cappuccino. If you want to brew black coffee, go straight to section 'Brewing black coffee or cappuccino'.*

- 1 Pull the milk container lever upwards with your finger to release the milk container unit.

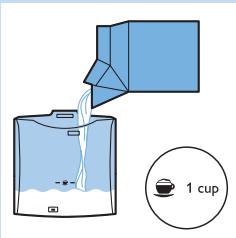




**2** Pull the milk container unit forwards to remove it from the machine.

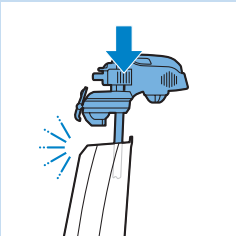


**3** Press the milk container lid release lever (1), tilt the milk container lid slightly (2) and pull the milk container lid upwards to remove it from the milk container (3).



**4** Fill the milk container with cold milk up to the indication for 1 or 2 cups of cappuccino, depending on the number of cups of cappuccino you want to brew.

*Note: The amount of milk added to the coffee may vary due to variations in milk temperature, type of milk, how clean the milk container unit is, etc.*



**5** Fasten the milk container lid onto the milk container ('click').

Always check if the lid is fixed properly onto the milk container to prevent spillage when you place the milk container unit in the machine.



**6** Slide the milk container unit into the pod coffee machine (1) and push down the milk container lever ('click') (2).

*Note: Press down the milk container lever as far as possible ('click') to make sure that the milk container unit is placed properly. You only obtain properly frothed milk if the milk container unit is placed properly.*

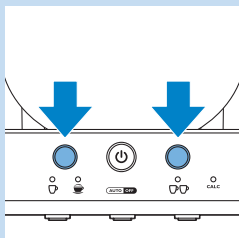
## Brewing the black coffee or cappuccino



- 1 Place one cup or two cups under the spout openings.

*Note: Make sure the cup tray cover is in place.*

*Note: Use a cup with a capacity of at least 200ml if you want to brew cappuccino. Use a cup with a capacity of at least 150ml if you want to brew black coffee. Do not use cups that are too large. Coffee gets cold more quickly if the cup is too large.*



- 2 Press the button indicating the number of cups of coffee you want to brew.

- Press the 1-cup button ☒/☑ once for one cup of black coffee.
- Press the 1-cup button ☒/☑ twice within 2 seconds for a cup of cappuccino.

*Note: Within these 2 seconds you can switch back and forth between one cup of black coffee and one cup of cappuccino.*

- Press the 2-cup button ☒☒ for two cups of black coffee.
- ▶ The pod coffee machine starts brewing and automatically supplies the correct amount of water for black coffee or water and milk for cappuccino.

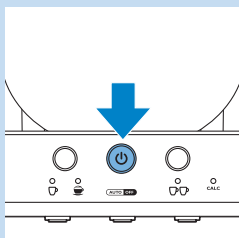
Do not remove the water reservoir during a brewing cycle, as this causes the machine to draw in air. When this happens, the next cup is only partly filled.

Do not remove the milk container during a brewing cycle.

- 3 Remove the coffee pod or pods after use by lifting the pod holder out of the machine and emptying it.

Be careful when you do this, as there may still be some water/coffee on the coffee pod or pods.

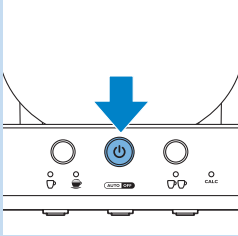
## Interrupting the brewing process



- 1 If you want to interrupt the brewing process, press the on/off button ☐.

*Note: If you switch the machine back on after having interrupted the brewing process, the machine does not complete the interrupted brewing cycle.*

## Switching off



- 1 After use, press the on/off button  to switch off the machine.

*Note: If you do not switch off the machine, it switches off automatically after 30 minutes.*

## Cleaning the milk container unit

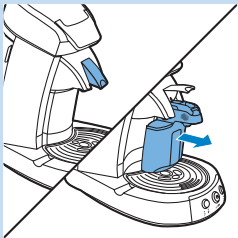
For a reliable performance of the milk container unit and consistently good frothing results, it is very important that you clean the milk container unit **regularly** and **thoroughly**.

- 1 If you do not plan to froth milk again straightaway, **rinse the milk container within 30 minutes after use**.
- 2 After the last use of the day, **clean all parts of the milk container unit thoroughly**.

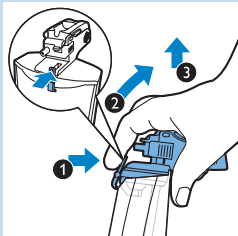
For proper cleaning, follow the procedure described below.

*Note: If you are unable to obtain high-quality frothed milk, the milk container unit is probably dirty.*

## Rinsing after every use



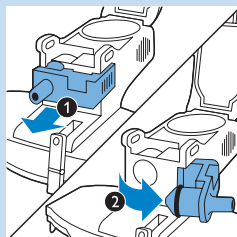
- 1 Pull the milk container lever upwards with your finger to release the milk container unit. Then pull the milk container unit forwards to remove it from the machine.



- 2 Press the milk container lid release lever (1), tilt the milk container lid slightly (2) and pull the milk container lid upwards to remove it from the milk container (3).

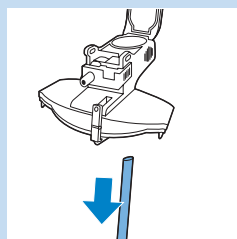


- 3 Pull the release tab at the front of the milk container lid cover upwards to open the cover.

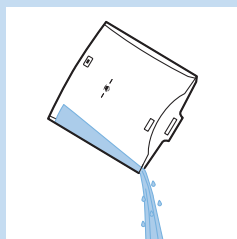


- 4 Open the steam inlet by pulling it forward (1) and then move the steam inlet to the right (2). This part stays attached to the lid by a hinge.

*Note:* You can only open the steam inlet if the milk container lid cover is open.

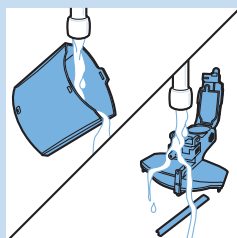


- 5 Pull the milk tube off the milk container lid.



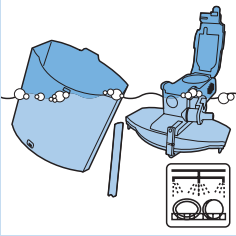
- 6 Pour out any milk that is left in the milk container.

- 7 Clean all parts of the milk container unit.



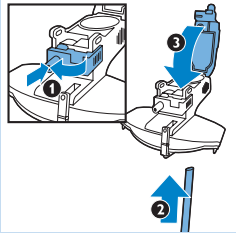
- **If you do not plan to froth milk again straightaway:** rinse the milk container, the milk container lid and the milk tube under a hot tap within 30 minutes after use.





- **After the last use of the day:** clean the milk container, the milk container lid and the milk tube in the dishwasher or with a washing-up brush in hot water with some washing-up liquid.

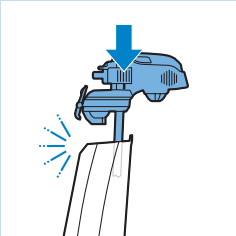
*Note: Cleaning in the dishwasher is recommended, especially when the milk container unit is very dirty. Before you put the milk container unit in the dishwasher, all parts that can be opened should be opened and all detachable parts should be detached.*



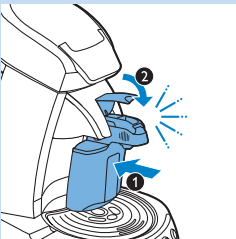
- 8 After cleaning, push back the steam inlet (1), connect the milk tube (2) and close the milk container lid cover (3).

*Note: Push back the steam inlet before you close the lid, otherwise the steam inlet does not fit anymore.*

*Note: Make sure you push the milk tube far enough onto the connector so that the holes in the connector are covered. If you do not push the milk tube far enough onto the connector, you get less milk froth.*



- 9 Fasten the milk container lid onto the milk container ('click').

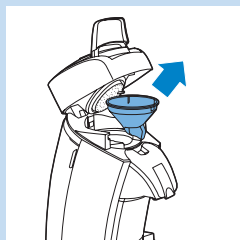


- 10 Slide the milk container unit into the pod coffee machine (1) and push down the milk container lever ('click') (2).

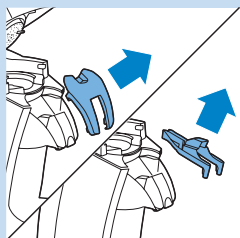
## Cleaning the machine

Danger: Never immerse the machine in water or any other liquid.

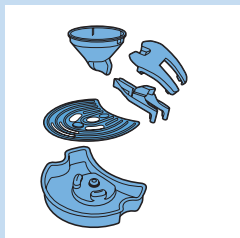
## Cleaning the pod coffee machine



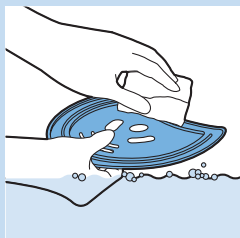
- 1 Always unplug the machine before you clean it.
- 2 Clean the outside of the machine with a damp cloth.
- 3 Remove the coffee collector.



- 4 Remove the coffee spout cover and take the coffee spout out of the machine.

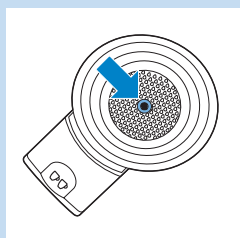


- 5 Clean the coffee spout cover, the coffee spout, the coffee collector, the drip tray and the cup tray cover in hot water, if necessary with some washing-up liquid, or in the dishwasher.

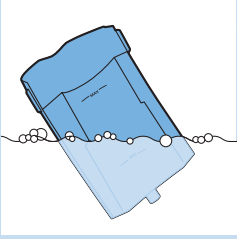


- 6 Hold the cup tray in your hand while you clean it with hot water. If necessary, use some washing-up liquid. You can also clean the cup tray in the dishwasher.

Always remove the cup tray from the machine to clean it. The cup tray can be sharp if handled incorrectly. Always handle it carefully.

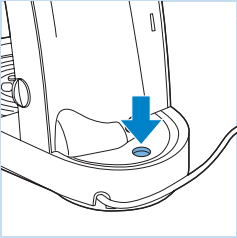


- 7 Clean the pod holders in hot water, if necessary with some washing-up liquid, or in the dishwasher. If the sieve in the centre of the pod holder is clogged, rinse the pod holder under a running tap. If necessary, use a washing-up brush.



- 8** Remove the water reservoir cover and clean the water reservoir in hot water, if necessary with some washing-up liquid, or in the dishwasher.

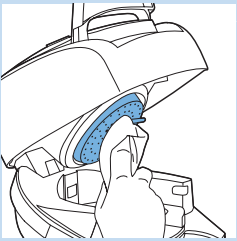
*Note: If you use a washing-up brush, be careful not to damage the valve and float in the bottom of the water reservoir.*



- 9** Clean the water inlet on the machine with a moist cloth.

Do not use an object with sharp edges to clean the water inlet.

- 10** Rinse the parts with fresh water after cleaning and put them back into the machine.

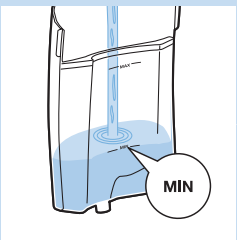


- 11** Clean the water distribution disc with a moist cloth.

Be careful when you do this; make sure that the rubber sealing ring does not get stuck under the edge of the water distribution disc. If it does, the pod coffee machine starts leaking.

*Note: Be careful not to damage the metal tab on the water distribution disc.*

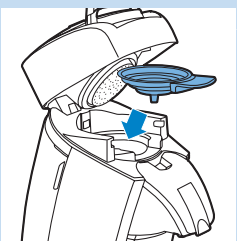
## Flushing the pod coffee machine



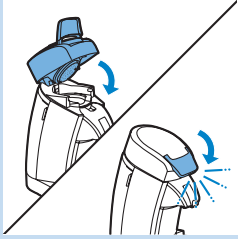
If you have not used the pod coffee machine for more than one day, you have to flush it with fresh water to refresh the water in the boiler before you use it again.

Flush the machine in the following way:

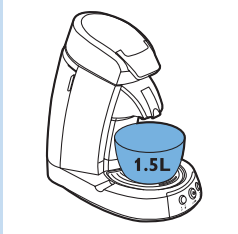
- 1** Fill the water reservoir with cold water up to the **MIN** indication and put it back onto the machine.



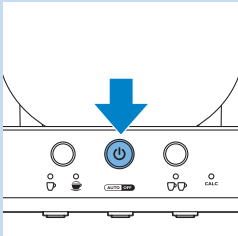
- 2** Put the 1-cup pod holder ☐ or the 2-cup pod holder ☐☐ in the machine without pod or pods.




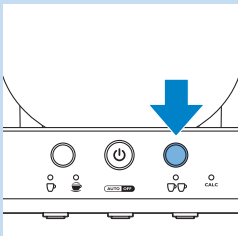
**3** Close the lid and lock the lid lever.




**4** Put two cups or a bowl under the coffee spout to collect the water.



**5** Press the on/off button  to switch on the machine.  
 ▶ The light ring light flashes slowly while the water is heating up.  
 ▶ The machine is ready when the light in the on/off button lights up continuously.

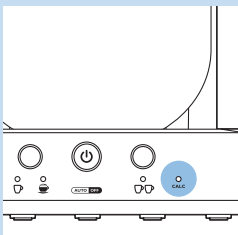


**6** Press the 2-cup button  to brew two cups of hot water.  
**7** Throw away this water. Now the machine is ready for use again.

## Descaling

### When to descale

- Descale the pod coffee machine as described below when the CALC light goes on (after you have brewed approx. 400 cups of coffee or cappuccino). You can also descale the pod coffee machine more often (at least every 3 months) in the same way. The descaling procedure takes approx. 45 minutes.



### Why to descale

Scale builds up inside the machine during use. It is essential to descale the pod coffee machine when the CALC light goes on, but at least every three months. Your reasons to descale:

- It prolongs the life of your pod coffee machine
- It ensures maximum cup volume
- It ensures maximum coffee temperature
- The machine produces less sound during brewing
- It prevents malfunctioning

If the descaling procedure is not performed correctly, scale residues remain behind in the machine. This causes scale to build up more quickly and may cause permanent and irreparable damage to the machine.

### Use the correct descaling agent

Only citric acid-based descalers are suitable for descaling the machine. This type of descaler descales the machine without damaging it. For the correct amount, see section 'Descaling procedure' below. Each descaling mixture can be used only once. After use, the descaling mixture is no longer active. Philips has developed a special descaler (HD7012, HD7011, HD7006) for machines. For more information about this descaler, visit our website [www.philips.com](http://www.philips.com).

**Never use a descaling agent based on mineral acids such as sulphuric acid, hydrochloric acid, sulphamic acid and acetic acid (e.g. vinegar). These descaling agents will certainly damage your pod coffee machine.**

### Descaling procedure

The descaling procedure consists of 2 cycles:

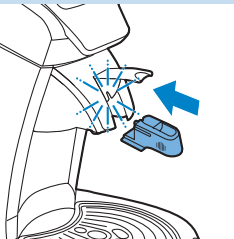
- 1 descaling cycle (approx. 35 minutes)
- 2 rinsing cycle (approx. 10 minutes)

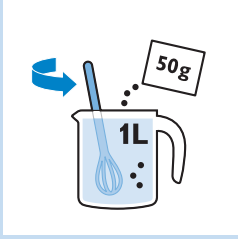
**You cannot descale the machine if the Calc-Clean tool is not placed in the coffee spout.**

#### Descaling cycle

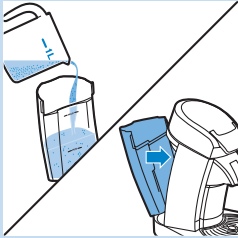
- 1** Remove the milk container unit from the machine, insert the Calc-Clean tool into the coffee spout and push down the milk container lever.
- 2** Place the 1-cup pod holder ☞ with a used coffee pod in the pod coffee machine. Close the lid and make sure it is properly locked.

*Note: Always put a used coffee pod in the pod holder when you descale the machine. This pod serves as a 'filter' to prevent the sieve in the pod holder from getting clogged with scale residues.*





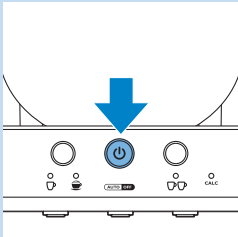
- 3** Mix 50 grams of citric acid with 1 litre of water in a measuring jug. Stir until the powder has completely dissolved.




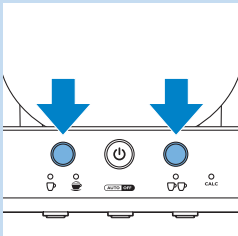
- 4** Remove the water reservoir and fill it with the descaling mixture. Then put the water reservoir back onto the pod coffee machine.





- 5** Put a bowl with a capacity of at least 1.5 litres under the spout to collect the descaling mixture.



- 6** Press the on/off button  to switch on the machine.  
 The machine is ready for descaling when the light ring around the on/off button lights up continuously.



- 7** Press the 1-cup button  and the 2-cup button  briefly at the same time to start the descaling cycle.

Never interrupt the descaling cycle. If you interrupt the descaling cycle, see chapter Troubleshooting for further instructions.

- The CALC light and the light ring around the on/off button start to flash slowly to indicate that the descaling cycle has started.

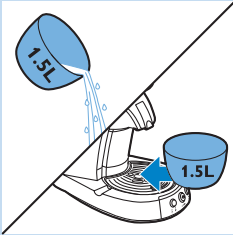
35 min



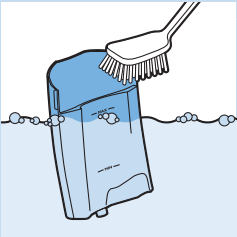
- ▶ The descaling cycle takes approx. 35 min. During this cycle, hot water comes out of the coffee spout at intervals because the machine pauses several times to let the descaler mixture act.
- ▶ When all the water in the water reservoir has been used up, the descaling cycle is finished. The light ring around the on/off button starts to flash rapidly to indicate that the water reservoir is empty.

### Rinsing cycle

- 1 Empty the bowl and place it back under the spout.



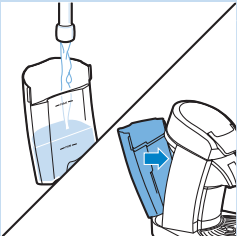
- 2 Rinse the water reservoir.






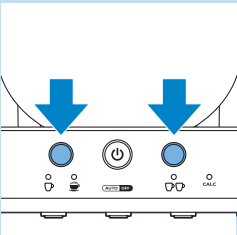
- 3 Fill the water reservoir with fresh tap water and place it back onto the pod coffee machine.

*Note: Do not refill the water reservoir with used hot water or the used descaling mixture.*

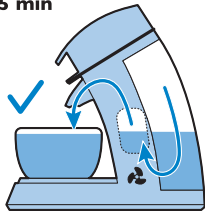
- ▶ The machine is ready for the rinsing cycle when the on/off light lights up continuously.



- 4 Press the 1-cup button  /  and the 2-cup button  briefly at the same time to start the rinsing cycle.



5 min



- ▶ The CALC light and the light ring around the on/off button start to flash slowly to indicate that the rinsing cycle has started. The rinsing cycle takes approx. 5 min.

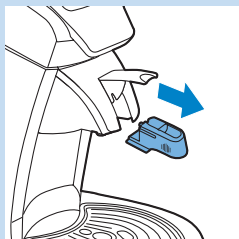
**5** Repeat steps 1 to 4 one more time.

*Note: When all the water in the water reservoir has been used up, the rinsing cycle is finished and the appliance switches off automatically.*

**6** Remove the Calc-Clean tool from the coffee spout.

*Note: You cannot brew coffee if the Calc-Clean tool is still in the coffee spout. When you press the 1-cup button ☐/☐ or the 2-cup button ☐☐ to brew coffee, the CALC light flashes to warn you that you still have to remove the Calc-Clean tool.*

**7** Remove the used pod and clean the pod holder after descaling to prevent the sieve in the centre from getting clogged.



If the pod coffee machine has already been used and therefore has been flushed with water, it may only be used and stored in a frost-free place to prevent it from becoming damaged.

### Ordering accessories

To purchase accessories for this appliance, please visit our online shop at **[www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service)**. If the online shop is not available in your country, go to your Philips dealer or a Philips service centre. If you have any difficulties obtaining accessories for your appliance, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its contact details in the worldwide guarantee leaflet.

### Environment



- Do not throw away the machine with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.



## Guarantee and service







If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

















The purchase of the Philips pod coffee machine does not exhaust any of the rights of Philips under any of their patents nor does it confer upon the purchaser a licence under these patents.

## Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
The machine does not produce good or enough frothed milk.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The milk container unit may be dirty. Clean the milk container unit by following the instructions in chapter 'Cleaning the milk container unit', section 'Cleaning all parts after the last use of the day'. We advise you to clean the milk container unit in the dishwasher.</li> <li>2. Make sure you push the milk tube far enough onto the connector so that the holes in the connector are covered. If you do not push the milk tube far enough onto the connector, you get less milk froth.</li> <li>3. You may have used milk that is not cold enough. If the milk temperature is above 8°C, the machine uses less milk. Make sure you use cold milk straight from the refrigerator (5-8°C).</li> <li>4. You have used another type of milk than cow's milk (e.g. rice or soy milk). These kinds of milk do not produce high-quality frothed milk. To get the best frothed milk, we advise you to use semi-skimmed cow's milk.</li> </ol>
Steam escapes from the machine during the brewing or cleaning cycle.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. When you brew a cappuccino, some steam may escape from the machine. To ensure a perfect cup of coffee and to minimise steaming, fill the milk container up to the required level for one or two cups of cappuccino.</li> <li>2. You may have forgotten to fill the milk container before brewing a cappuccino. Fill the milk container up to the required level for cappuccino.</li> <li>3. Perhaps the milk tube is not connected to the milk container lid. Connect the milk tube to the milk container lid. Make sure you push the milk tube far enough onto the connector so that the holes in the connector are covered.</li> <li>4. Perhaps the milk container unit is dirty. Clean the milk container unit thoroughly as described in chapter 'Cleaning the milk container unit'. We advise you to clean the milk container unit in the dishwasher.</li> <li>5. Perhaps you did not push the milk container far enough into the machine. Make sure that the milk container is placed properly by pushing down the milk container lever as far as possible ('click'). This is necessary to ensure proper frothing results.</li> </ol>

Problem	Solution
There is some milk left in the milk container after brewing cappuccino.	<p>1. It is normal that there is some milk left in the milk container after you have brewed a cappuccino. This extra milk is required to ensure high-quality frothed milk.</p> <p>2. Perhaps you filled the milk container beyond the level required for one or two cups of cappuccino.</p> <p>3. You may have used milk that is not cold enough. If the milk temperature is above 8°C, the machine uses less milk. Make sure you use cold milk straight from the refrigerator (5-8°C).</p>
My cappuccino is not hot enough.	<p>1. It is normal that a cappuccino is less hot than a cup of normal black coffee, as the milk is heated to a lower temperature to ensure high-quality frothed milk.</p> <p>2. You can preheat the cups with hot water to keep the coffee hot longer. The best way to do this is by pressing the 1-cup button  /  without using a coffee pod.</p> <p>3. You may have used cups that are too large, which cause the coffee to get cold more quickly. We advise you to use a 200ml cup for cappuccino.</p>
The machine splatters when it brews a cappuccino.	You may have used milk that is too warm. Make sure you use cold milk straight from the refrigerator (5-8°C).
The CALC light is on.	The CALC light goes on when you need to descale the machine. This happens after approximately 400 cups of black coffee or cappuccino have been brewed. To descale your machine, follow the instructions in chapter 'Descaling'. The CALC light goes out after the descaling procedure has been performed correctly and the Calc-Clean tool has been removed.
The CALC light flashes slowly.	The CALC light flashes slowly when the descaling procedure is still in progress. The descaling procedure consists of 2 cycles: the descaling cycle (approx. 35 minutes) and the rinsing cycle (approx. 5 minutes). The CALC light goes out when the two cycles are finished.
The CALC light does not go out after descaling.	<p>The CALC light only goes out if the machine has been descaled according to the descaling instructions in chapter 'Descaling'.</p> <p>The descaling procedure was perhaps interrupted. The CALC light only goes out if the machine completed the entire descaling procedure. This procedure consists of 2 cycles: the descaling cycle and the rinsing cycle. We advise you to start the descaling procedure again from scratch, as scale may cause permanent and irreparable damage to the machine. See chapter 'Descaling' for the complete descaling procedure.</p>
I pressed the 1-cup button  /  and the 2-cup   button briefly at the same time to start descaling, but the machine does not work.	1. If you want to descale the machine, make sure the Calc-Clean tool is placed correctly. See chapter 'Descaling' for more details.

Problem	Solution
	2. Perhaps the machine is still heating up (the light ring around the on/off button flashes slowly). The machine needs some time to heat up before descaling is possible.
The CALC light flashes rapidly.	1. You have started the descaling procedure by pressing the 1-cup button  /  and the 2-cup button  /  briefly at the same time without placing the Calc-Clean tool. You can only start the descaling procedure when the Calc-Clean tool is in place  2. You have pressed the 1-cup button  /  or the 2-cup button  /  while the Calc-Clean tool is still in the coffee spout. Remove the Calc-Clean tool when the descaling procedure is finished.  You may have tried to brew coffee or cappuccino while the descaling procedure is not yet finished. 1) Reinsert the Calc-Clean tool into the spout. 2) Put a bowl under the spout. 3) Fill the water reservoir with fresh water and put it back onto the pod coffee machine. 4) Press the 1-cup button  /  and the 2-cup button  /  briefly at the same to start the rinsing cycle.
The light ring around the on/off button  continues to flash rapidly.	1. When the light ring around the on/off button  flashes rapidly, there is not enough water in the water reservoir to brew coffee. To brew coffee, the water in the water reservoir must be above the MIN level.  2. You may have pressed the 1-cup button  /  to brew a cappuccino while the milk container unit was not placed in the machine or was not placed correctly. Fill the milk container with milk and place the milk container unit in the machine correctly if you want to brew a cappuccino.  3. The water reservoir is not placed properly. Remove the water reservoir and put it back onto the machine in the correct position.  4. Perhaps you use the machine in a room with a temperature below 10°C. The machine does not work below 10°C. Check if the machine functions normally when you use it in a room with a temperature above 10°C.
The machine produces loud sounds.	1. When the machine froths milk, it is perfectly normal that it produces louder sounds.  2. Perhaps the cover of the milk container lid is not closed properly. Always close the cover properly ('click') before you slide the milk container unit back into the machine.
I do not know what types of milk to use.	To get the best frothed milk, we advise you to use semi-skimmed cow's milk. Other types of milk (e.g. rice milk or soy milk) do not produce high-quality frothed milk.
I do not know how to use the machine to produce frothed milk only.	It is not possible to make frothed milk only. The machine has been designed to produce cappuccino with fresh frothed milk.

## 소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 [www.philips.co.kr](http://www.philips.co.kr) 에서 제품을 등록하십시오.

더 파드 식스 커피로 진정 특별한 커피 한 잔의 여유를 즐겨 보세요. 손쉽게 사용할 수 있는 더 파드 식스 커피머신과 특별히 개발된 파드 커피가 만나 탄생한 이 시스템은 향이 깊고 부드러운 커피에 산뜻한 크레마를 제공합니다.

더 파드 식스는 신선한 우유 거품이 얹혀진 맛있는 카푸치노를 만들어 줍니다. 이 독특한 일체형 우유 거품기는 우유 거품을 이용해 크림이 풍부한 거품 층을 만들어 줍니다. 아울러 원터치로 카푸치노 또는 일반 블랙 커피를 선택할 수 있습니다.

## 각 부의 명칭 (그림 1)

- 1 급수통
- 2 급수통 덮개
- 3 뚜껑 레버
- 4 봉합 링
- 5 물 분사 디스크
- 6 우유통 레버
- 7 컵 받침대 덮개
- 8 컵 받침대
- 9 물받이
- 10 CALC 표시등
- 11 LED 표시등이 있는 2잔 버튼 ☐☐
- 12 표시등이 있는 전원 버튼
- 13 LED 표시등이 있는 1잔 버튼 ☐/☉
- 14 우유 거품기
- 15 우유통
- 16 우유 튜브
- 17 우유통 뚜껑 열림 레버
- 18 스팀 주입구
- 19 우유통 뚜껑(거품기 유닛 포함)
- 20 우유통 뚜껑 덮개
- 21 우유통 뚜껑 덮개 열림 탭
- 22 석회질 세척 도구
- 23 커피 배출구
- 24 커피 배출구 덮개
- 25 1잔 파드 홀더 ☐
- 26 2잔 파드 홀더 ☐☐
- 27 커피받이

## 중요 사항

커피 머신을 사용하기 전에 이 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

### 위험

- 커피 머신을 절대로 물 또는 기타 액체에 담그지 마십시오.

## 경고

- 머신을 벽면 콘센트에 연결하기 전에 머신 바닥에 표시되어 있는 전압이 사용 지역의 전압과 일치하는지 확인하십시오.
- 어린이를 비롯하여 신체적인 능력, 감각 또는 정신적인 능력이 떨어지는 사람이나 경험과 지식이 풍부하지 않은 사람이 혼자서 이 머신을 함부로 조작하면 사고가 발생할 수 있습니다. 안전에 책임을 지는 보호자가 사용 방법을 지도하거나 곁에서 지켜보십시오.
- 어린이가 이 머신을 가지고 놀지 못하도록 지도하십시오.
- 만약 플러그나 전원 코드 또는 머신 본체가 손상되었을 때는 머신을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정점에 의뢰하여 교체하십시오.

## 주의

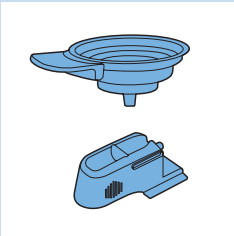
- 우유통의 올바른 세척은 우유 거품기의 안정적 성능과 우수한 거품 만들기 효과를 위해 매우 중요합니다. ‘우유 거품기 세척’ 란을 참조하십시오.
- 검사 또는 수리가 필요한 경우에는 항상 필립스 서비스 지정점에 문의하십시오. 품질 보증이 무효화되므로, 머신을 직접 수리하지 마십시오.
- 파드커피 머신에 일반 원두 커피 가루나 찢어진 파드를 사용하지 마십시오. 머신이 막힐 수 있습니다.
- 위험한 상황이 발생할 수 있으므로 머신을 변압기와 함께 사용하지 마십시오.
- 머신을 평평하고 안정적인 곳에 두십시오.
- 머신이 작동 중일 때는 자리를 비우지 마십시오.
- 머신을 해발 2,200미터 이상 되는 높은 곳에서 사용하지 마십시오.
- 머신은 10° C 이하의 온도에서는 작동하지 않습니다.
- 포드 커피 머신을 처음 사용하기 전에 깨끗한 물로 플러시하십시오( ‘처음 사용’ 란 참조). 머신이 제대로 작동하려면 보일러에 깨끗한 물을 채워야 하므로 플러시 과정이 반드시 필요합니다.
- 파드커피 머신을 나트륨 치환 방식의 연수기와 함께 사용하지 마십시오.
- 석회질 제거가 필요하다는 것을 나타내는 CALC 표시등이 켜질 경우 파드커피 머신의 석회질을 제거해 줄 것을 강력히 권장합니다. ‘석회질 제거’ 란의 설명에 따라 머신을 제때 석회질 제거하지 않으면 제품이 고장날 수도 있습니다.
- 황산, 염산, 술폰산, 아세트산(예: 식초) 등의 무기산이 함유된 석회질 제거제는 절대 사용하지 마십시오. 파드커피 머신이 손상될 수 있습니다.
- 보일러에서 물이 썰 수 있으므로 파드커피 머신을 절대 옆으로 누여 두지 마십시오. 머신을 운반할 때도 항상 똑바로 세워야 합니다.
- 이 머신은 가정용입니다. 본 제품은 매장의 직원 휴게실, 사무실, 농장 또는 기타 작업 환경에서 사용하기 위한 것이 아닙니다. 또한 호텔, 모텔, 민박 및 기타 숙박 시설의 투숙객을 위한 제품도 아닙니다.

기준 준수

- 이 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준을 준수합니다. 이 사용자 설명서의 지침에 따라 적절하게 취급할 경우 이 제품은 안전하게 사용할 수 있으며 이는 현재까지의 과학적 증거에 근거하고 있습니다.
- 이 머신을 켜둘 때 전력 소비량은 1W 미만입니다. 이 머신은 전기 사용 제품에 대한 친환경 설계 요건 기준인 European Directive 2009/125/EC를 준수합니다.

처음 사용

포장 풀기



1 머신을 상자에서 꺼내십시오.

참고: 2잔 파드 홀더 및 석회질 세척 도구 등의 분리된 부품을 안전한 장소에 보관하십시오. 머신에 필요한 중요 부품입니다.

석회질 세척 도구에는 자석이 내장되어 있습니다. 손상의 방지를 위해 석회질 세척 도구를 신용 카드, 은행 카드 또는 기타 자성에 의해 손상을 입을 수 있는 데이터 저장 장치에서 멀리 떨어진 곳에 보관하십시오.

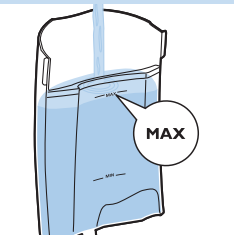
머신을 플러쉬하여 보일러에 물 채우기



커피를 추출하려면 먼저 파드커피 머신을 플러쉬해야 합니다. 플러쉬 과정을 통해 보일러에 물을 채울 수 있습니다. 머신은 플러쉬가 끝나는 대로 사용할 수 있습니다. 다음의 방법으로 머신을 플러쉬하십시오.

1 물을 1.5리터 이상 받을 수 있는 그릇을 컵 받침대에 올려 놓으십시오.

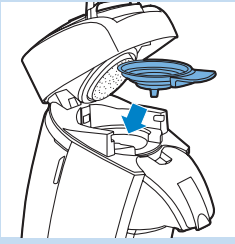
참고: 컵 받침대 덮개가 제 위치에 놓여 있는지 확인하십시오.



2 급수통의 MAX 표시선까지 차가운 물을 채운 다음 머신에 다시 넣으십시오.

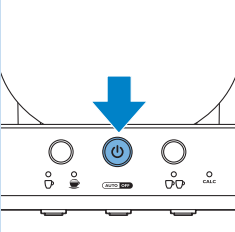



3 우유 거품기가 제 위치에 놓여 있는지 확인하십시오.



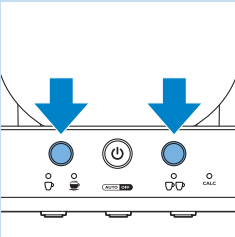
4 파드를 넣지 않은 파드 홀더를 머신에 끼우십시오.





5 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.



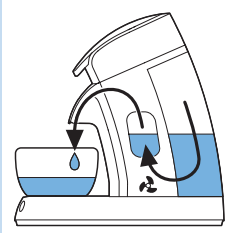
6 전원 버튼  을 누르십시오.

머신의 플러쉬 준비가 완료되었다는 것을 알리는 전원 버튼 주위의 표시등이 계속 켜져 있습니다.



7 1잔 버튼  /  과 2잔 버튼   을 동시에 가볍게 눌러 플러쉬를 시작하십시오.

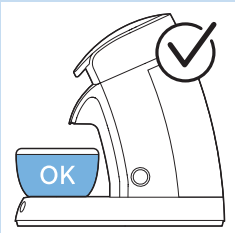
플러쉬 과정이 시작되었다는 것을 알리는 전원 버튼 주위의 표시등이 천천히 깜박입니다.



플러쉬 과정에서 급수통의 물이 머신을 통해 플러쉬되고 보일러에 물이 채워집니다. 플러쉬 과정은 약간 시간이 걸립니다(약 90-150초).

플러쉬 과정을 중간에 임의로 멈추지 마십시오. 플러쉬를 중단하면 보일러에 물이 제대로 채워지지 않습니다.

참고: 플러쉬할 때 일반 추출 과정보다 머신에서 더 많은 소음이 발생합니다.



플러쉬 과정이 끝나면 머신이 자동으로 꺼집니다. 이제 파드커피 머신을 사용할 준비가 되었습니다.

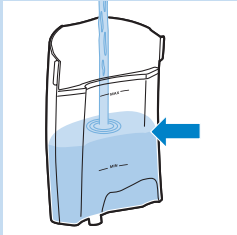
참고: 머신이 작동하지 않으면 1-7단계를 다시 수행하십시오. 플플러쉬 작업을 절대로 중간에 멈추지 마십시오.

## 커피 추출

## 최상의 커피를 얻기 위한 팁

- 항상 깨끗한 물을 사용하십시오.
- 깊고 풍부한 맛과 향을 즐기려면 필립스 파드 커피 머신 전용으로 특별히 개발한 프렌치 카페 더 파드 식스를 사용하십시오.
- 카푸치노에 적합한 고품질의 뜨거운 우유 거품을 얻으려면 반드시 냉장 온도(5-8° C)의 우유를 사용하십시오.
- 어떠한 종류의 우유든 사용이 가능하기는 하나, 우유의 종류가 달라지면 거품의 양과 거품의 품질 또한 달라집니다. 최상의 효과를 얻으려면 저지방 우유 또는 전지방 우유를 사용하는 것이 좋습니다.
- 추출 후 사용한 커피 파드를 바로 분리하십시오.
- 곧바로 다시 사용하지 않을 경우 우유 거품을 세척하십시오 ( '우유 거품기 세척' 란 참조).
- 하루 이상 파드 커피 머신을 사용하지 않은 경우 보일러의 물이 교체되도록 깨끗한 물로 커피 머신을 플러쉬한 다음 다시 사용하십시오( '머신 청소' 란의 '파드 커피 머신 플러쉬' 섹션 참조).

## 급수통 채우기

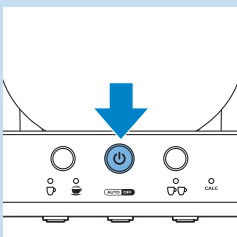



- 1 급수통에 찬물을 MIN 표시선 위까지 채우고 머신에 다시 넣으십시오.

MIN 표시선은 커피를 추출하는 데 필요한 물의 최소량을 나타냅니다. 항상 MIN 수위보다 높이 급수통을 채우십시오.

급수통에 우유, 커피, 뜨거운 물 또는 탄산 음료를 넣지 마십시오.

## 머신 켜기

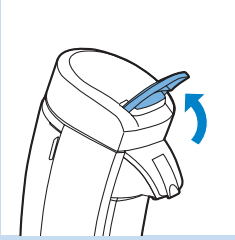


- 1 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.
- 2 전원 버튼  을 누르십시오.

- ▶ 물이 가열되는 동안 전원 버튼 주위의 표시등이 천천히 깜박입니다. 가열되는 데는 약 90초가 소요됩니다.
- ▶ 전원 버튼 주위의 표시등이 계속 켜져 있으면 파드 커피 머신을 사용할 준비가 된 것입니다.
- ▶ 전원 버튼 주위의 표시등이 빠르게 깜박이는 것은 급수통의 물이 커피를 추출하기에 부족하다는 의미입니다.

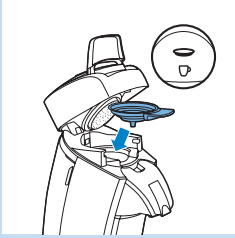


패드 홀더 끼우기

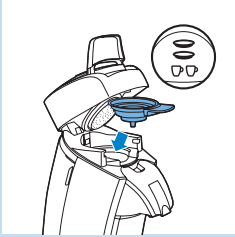


- 1 뚜껑 레버를 위로 올려 뚜껑을 해제하십시오.
- 2 뚜껑을 여십시오.
- 3 적합한 패드 홀더를 머신에 넣으십시오.

참고: 블랙 커피를 추출할 경우 한 번에 2잔의 커피만을 추출할 수 있습니다.

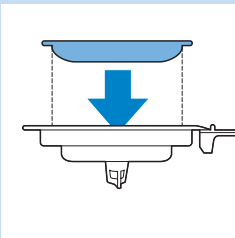


- 카푸치노 또는 1잔의 블랙 커피를 추출하려면 1잔 패드 홀더를 사용하고,



- 2잔의 블랙 커피를 추출하려면 2잔 패드 홀더를 사용하십시오.

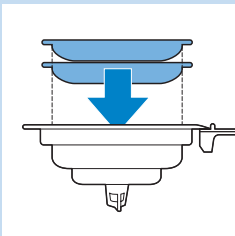
1개 또는 2개의 패드 넣기



머신에 일반 원두 커피 가루나 찢어진 패드를 사용하지 마십시오. 머신이 막힐 수 있습니다.

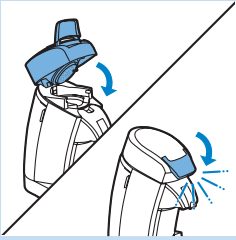
- 1 커피 패드 또는 패드를 볼록한 부분이 아래로 향하도록 하여 패드 홀더의 중앙에 잘 넣으십시오.

- 1잔 패드 홀더 ☞에 커피 패드 1개를 넣으십시오.



- 2잔 패드 홀더 ☞☞에 커피 패드 2개를 넣으십시오.

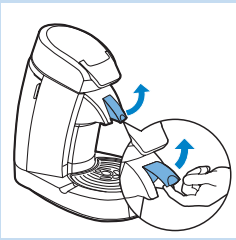
참고: 커피가 한쪽으로 뭉치지 않도록 패드를 잘 편 다음 패드를 패드 홀더 안쪽으로 가볍게 누르십시오.



**2** 뚜껑을 닫고 뚜껑 레버를 잠그십시오.

참고: 커피를 추출하기 전에 뚜껑이 잘 닫혔는지, 레버가 제대로 잠겼는지 확인하십시오.

### 우유 거품기 채우기

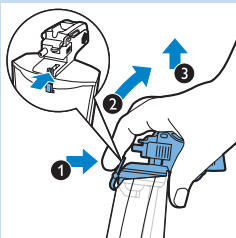


참고: 이 섹션은 카푸치노를 추출하려는 경우에만 적용됩니다. 블랙 커피를 추출하려는 경우, '블랙 커피 또는 카푸치노 추출' 섹션으로 바로 이동하십시오.

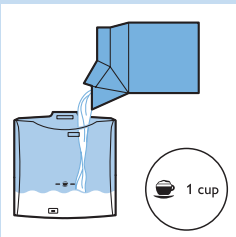
**1** 우유통 레버를 손가락을 이용해 위로 밀어 올려 우유 거품기를 분리합니다.



**2** 우유 거품기를 앞으로 당겨 머신에서 분리합니다.

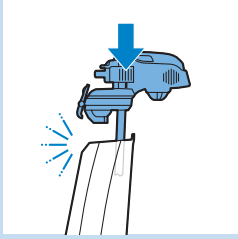


**3** 우유통 뚜껑 열림 레버를 누르고(1), 우유통 뚜껑을 약간 기울인 다음(2), 우유통 뚜껑을 위로 밀어 올려 우유통에서 분리합니다(3).



**4** 추출하고자 하는 카푸치노의 잔 수에 따라 우유통에 차가운 우유를 1잔 또는 2잔 카푸치노 표시선까지 채웁니다.

참고: 커피에 추가되는 우유의 양은 우유의 온도, 우유의 종류, 우유 거품기의 청결도 등에 따라 다를 수 있습니다.



**5** 우유통 뚜껑을 우유통 위에 고정시키십시오( ‘딸깍’ 소리가 남).  
우유 거품기를 머신에 장착할 때 뚜껑이 우유통 위에 고정되어 있는지 항상 확인하십시오.



**6** 우유 거품기를 파드 커피 머신에 밀어 넣고(1) 우유통 레버를 아래로 내리십시오( ‘딸깍’ 소리가 남)(2).

참고: 우유 거품기가 올바르게 장착되도록 우유통 레버를 최대한 아래로 내리십시오( ‘딸깍’ 소리가 남). 우유 거품기가 올바르게 장착되어야만 적절한 우유 거품을 얻을 수 있습니다.

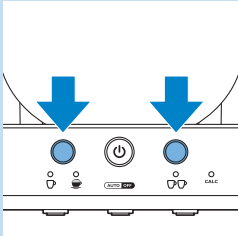
### 블랙 커피 또는 카푸치노 추출



**1** 배출구 아래에 컵을 한 개 또는 두 개 놓으십시오.

참고: 컵 받침대 덮개가 제 위치에 놓여 있는지 확인하십시오.

참고: 카푸치노를 추출하려면 용량이 최소 200ml 이상인 컵을 사용하고, 블랙 커피를 추출하려면 용량이 최소 150ml 이상인 컵을 사용하십시오. 너무 큰 컵을 사용하지 마십시오. 컵이 너무 크면 커피가 빨리 식을 수 있습니다.



**2** 추출하려는 커피 잔 수에 해당하는 버튼을 누르십시오.

- 블랙 커피 1잔을 추출하려면 1잔 버튼 ☐/☕을 한 번 누르십시오.
- 카푸치노 1잔을 추출하려면 1잔 버튼 ☐/☕을 2초 이내에 두 번 누르십시오.

참고: 2초 이내에 블랙 커피 1잔과 카푸치노 1잔 간에 상호 전환해서 만들 수 있습니다.

- 블랙 커피 2잔을 추출하려면 2잔 버튼 ☐☐을 누르십시오.
- ▶ 파드 커피 머신이 추출을 시작하며, 정확한 양의 블랙 커피용 물 또는 정확한 양의 카푸치노용 물과 우유가 자동 공급됩니다.

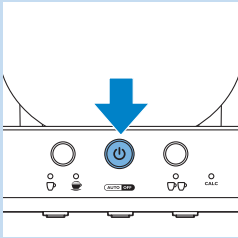
커피를 추출하는 동안 급수통을 분리하지 마십시오. 이렇게 하면 물 대신 공기가 유입되어 다음 번 커피의 추출량이 줄어듭니다.

추출 도중 우유통을 분리하지 마십시오.

**3** 사용 후 머신에서 파드 홀더를 들어내고 비운 후 커피 파드를 꺼내십시오.

커피 파드 안에 물이나 커피가 남아있을 수 있으므로 주의하십시오.

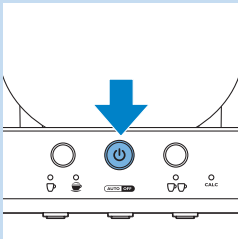
### 추출 과정 중단



- 1 추출 과정을 잠시 중단하려면 전원 버튼 **⏻**을 누르십시오.

참고: 커피 추출을 중단했다가 머신의 전원을 다시 켜더라도 앞서 중단했던 추출 과정이 계속 이어지지는 않습니다.

### 전원 끄기



- 1 사용 후에는 전원 버튼 **⏻**을 눌러 머신의 전원을 끄십시오.

참고: 머신의 전원을 끄지 않을 경우 30초 후에 자동으로 전원이 꺼집니다.

### 우유 거품기 세척

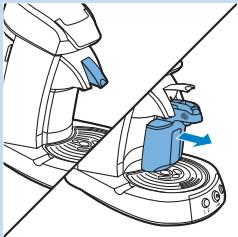
우유 거품기의 안정적 성능과 좋은 품질의 거품을 지속적으로 얻기 위해서는 우유 거품기를 **정기적으로 깨끗하게** 세척하는 것이 매우 중요합니다.

- 1 우유 거품을 곧바로 다시 만들지 않을 경우, **사용 후 30분 이내에 우유 거품기를 행구십시오.**
- 2 당일 사용이 끝난 후 **우유 거품기의 모든 부품을 깨끗하게 세척하십시오.**

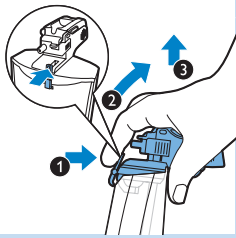
올바른 세척을 위해 아래에 설명된 절차를 따르십시오.

참고: 고품질의 우유 거품을 얻을 수 없을 경우, 우유 거품기가 더럽기 때문일 수 있습니다.

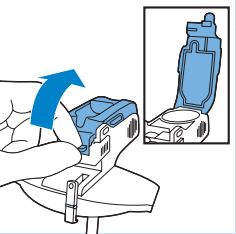
**매 회 사용 후 행구십시오.**



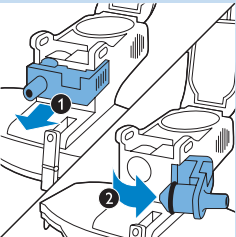
- 1 우유통 레버를 손가락을 이용해 위로 밀어 올려 우유 거품기를 분리합니다. 그 다음, 우유 거품기를 앞으로 당겨 머신에서 분리합니다.



**2** 우유통 뚜껑 열림 레버를 누르고(1), 우유통 뚜껑을 약간 기울인 다음(2), 우유통 뚜껑을 위로 밀어 올려 우유통에서 분리합니다(3).

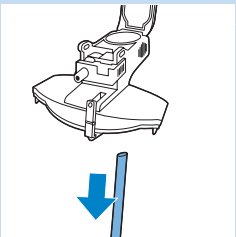


**3** 우유통 뚜껑 덮개 앞의 열림 탭을 위로 당겨 덮개를 엽니다.

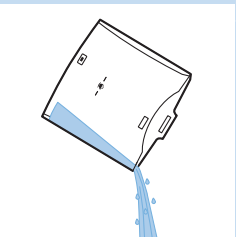


**4** 스팀 주입구를 앞으로 당겨 연 다음(1), 스팀 주입구를 오른쪽으로 옮깁니다(2). 이 부품은 경첩에 의해 뚜껑에 계속 고정되어 있습니다.

참고: 스팀 주입구는 우유통 뚜껑 덮개가 열려 있는 상태에서만 열 수 있습니다.

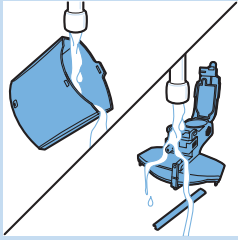


**5** 우유 튜브를 당겨 우유 거품기에서 빼내십시오.

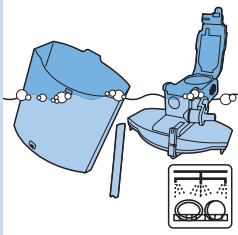


**6** 우유통에 남은 우유를 모두 따라내십시오.

**7** 우유 거품기의 모든 부품을 세척하십시오.

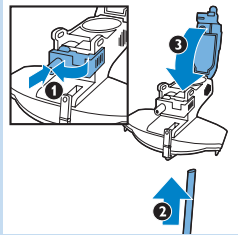


- **우유 거품을 곧바로 다시 만들지 않을 경우:** 사용 후 30분 이내에 우유통, 우유통 뚜껑 및 우유 튜브를 뜨거운 수돗물로 세척하십시오.



- **당일 사용이 끝난 후:** 우유통, 우유통 뚜껑 및 우유 튜브는 식기세척기를 이용하거나 세척용 브러시를 이용해 소량의 세제와 따뜻한 물로 세척하십시오.

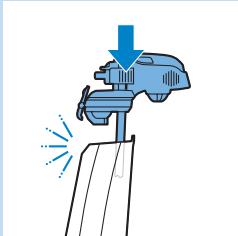
참고: 우유 거품기가 매우 더러울 경우 식기세척기를 이용한 세척 방법이 권장됩니다. 우유 거품기를 식기세척기에 넣기 전에 열 수 있는 모든 부품을 열고 분리 가능한 모든 부품을 분리해야 합니다.



- 8** 세척 후 스팀 주입구를 다시 밀어 넣고(1), 우유 튜브를 연결한 후(2), 우유통 뚜껑 덮개를 닫으십시오(3).

참고: 뚜껑을 닫기 전에 스팀 주입구를 다시 밀어 넣으십시오. 그렇지 않을 경우 스팀 주입구가 더 이상 맞지 않습니다.

참고: 우유 튜브를 연결부의 구멍이 덮일 정도로 연결부에 충분히 밀어 넣으십시오. 우유 튜브를 연결부에 충분히 밀어 넣지 않을 경우, 우유 거품이 적게 만들어집니다.



- 9** 우유통 뚜껑을 우유통 위에 고정시키십시오(‘딸깍’ 소리가 남).

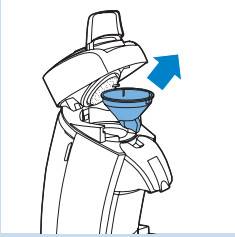


- 10** 우유 거품기를 파드 커피 머신에 밀어 넣고(1) 우유통 레버를 아래로 내리십시오(‘딸깍’ 소리가 남)(2).

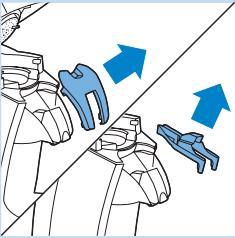
## 머신 청소

위험: 커피 머신을 절대로 물 또는 기타 액체에 담그지 마십시오.

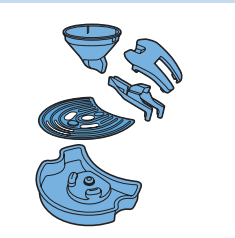
### 파드커피 머신 세척



- 1 세척하기 전 항상 머신의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 2 머신의 외부는 젖은 헝겊으로 닦으십시오.
- 3 커피받이를 분리하십시오.



- 4 커피 배출구 덮개를 분리하고 커피 배출구를 머신에서 분리하십시오.



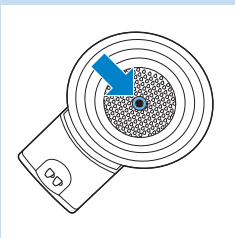
- 5 커피 배출구 덮개, 커피 배출구, 커피받이, 잔 받침대 및 컵 받침대 덮개를 따뜻한 물로 세척하십시오. 필요하다면 소량의 세제 또는 식기세척기를 사용하십시오.



- 6 컵 받침대를 뜨거운 물로 세척하십시오. 컵 받침대를 세척할 때는 손으로 잘 잡고 있어야 합니다. 필요하다면 적당량의 세제를 사용하십시오.

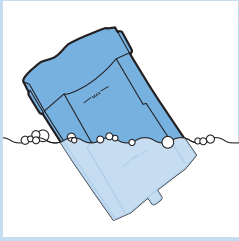
컵 받침대를 식기 세척기에 넣어서 세척할 수도 있습니다.

컵 받침대를 항상 머신에서 분리한 후 세척하십시오. 컵 받침대는 날카로워서 올바르게 취급하지 않으면 다칠 수 있습니다. 항상 주의하여 다루십시오.



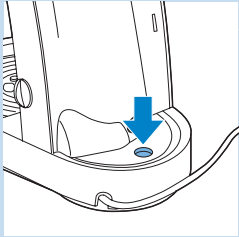
- 7 파드 홀더를 뜨거운 물로 세척하십시오. 필요한 경우 소량의 세제를 풀어서 사용하거나 식기 세척기에서 세척할 수 있습니다.

파드 홀더 가운데의 거름망이 막힌 경우, 파드 홀더를 흐르는 수돗물로 세척하십시오. 필요하다면 세척용 브러시를 사용하십시오.



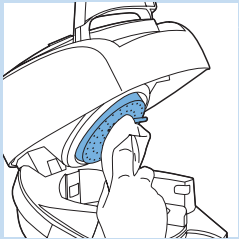
- 8** 급수통 덮개를 분리하고 급수통을 따뜻한 물로 닦으십시오. 필요하다면 소량의 세제 또는 식기세척기를 사용하십시오.

참고: 청소용 브러시를 사용하는 경우 급수통 바닥에 있는 밸브와 부유 장치를 손상하지 않도록 주의하십시오.



- 9** 머신의 물 주입구를 젖은 헝겊으로 닦으십시오.  
물 주입구를 청소하는 데 날카로운 물체를 사용하지 마십시오.

- 10** 세척 후 깨끗한 물로 부품을 행군 다음 머신에 다시 넣으십시오.

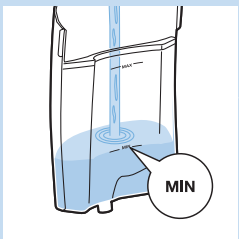


- 11** 물 분사 디스크를 젖은 천을 사용하여 닦으십시오. 물 분사 디스크를 닦을 때는 밀폐용 고무 링이 물 분사 디스크의 가장자리 밑으로 들어가지 않도록 주의하십시오. 고무 링이 끼이면 파드 커피 머신에서 물이 샐니다.

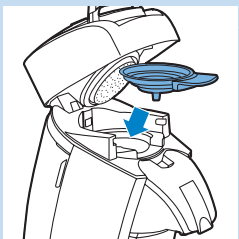
참고: 물 분사 디스크의 금속 탭이 손상되지 않도록 주의하십시오.

### 파드커피 머신 플러쉬

파드 커피 머신을 하루 이상 사용하지 않은 경우, 보일러의 물이 교체되도록 깨끗한 물로 플러쉬한 후 다시 사용하십시오. 다음의 방법으로 머신을 플러쉬하십시오.

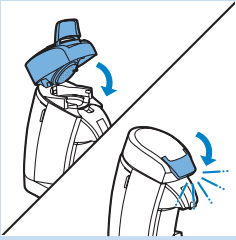


- 1** 급수통의 MIN 표시선까지 차가운 물을 채운 다음 머신에 다시 넣으십시오.



- 2** 파드를 넣지 않은 1잔 파드 홀더 ☞ 또는 2잔 파드 홀더 ☞를 머신에 끼우십시오.

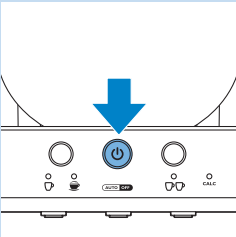





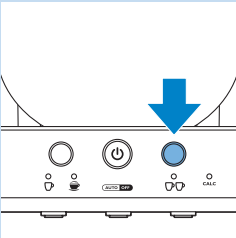
**3** 뚜껑을 닫고 뚜껑 레버를 잠그십시오.




**4** 떨어지는 물을 받을 수 있도록 커피 배출구 아래에 잔 두 개나 용기 한 개를 두십시오.



**5** 전원 버튼  을 눌러 제품을 켜십시오.  
 ▶ 물이 가열되는 동안 표시등이 천천히 깜박입니다.  
 ▶ 전원 버튼 주위의 표시등이 계속 켜져 있으면 머신이 준비된 것입니다.

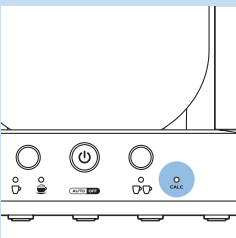


**6** 2잔 버튼  을 눌러 두 잔 분량의 뜨거운 물을 추출하십시오.  
**7** 이 물은 버리십시오. 이제 머신을 다시 사용할 준비가 되었습니다.

### 석회질 제거

#### 석회질 제거 시점

- CALC 표시등이 켜지면 아래 설명에 따라 포드 커피 머신의 석회질을 제거해야 합니다(커피 또는 카푸치노를 약 400잔 정도 추출하고 나면 이 표시등이 켜집니다). 필요하다면 포드 커피 머신을 동일한 방법으로 좀 더 자주(적어도 3개월에 한 번씩) 석회질을 제거해도 됩니다. 석회질 제거 과정은 약 45분 정도 소요됩니다.



### 석회질을 제거해야 하는 이유

석회질은 머신을 사용하는 동안 제품 안쪽에 쌓입니다. CALC 표시등이 켜졌거나 최소 3개월에 한 번씩은 포드 커피 머신의 석회질을 제거해야 합니다. 석회질을 제거하면 다음과 같은 효과를 얻을 수 있습니다.

- 파드커피 머신의 수명이 연장됩니다.
- 커피 추출량이 줄어드는 것을 방지합니다.
- 커피 온도가 떨어지는 것을 방지합니다.
- 커피를 추출하는 동안 머신에서 발생하는 소음을 줄입니다.
- 오작동을 예방합니다.

석회질 제거 절차를 올바로 수행하지 않으면 머신에 석회질 잔류물이 남습니다. 그러면 석회질이 점점 더 빨리 쌓이며, 머신이 영구적으로 손상되어 수리조차 불가능하게 될 수 있습니다.

### 올바른 석회질 제거제 사용

이 머신의 석회질을 제거하는 데는 구연산 성분의 석회질 제거제만 사용하십시오. 그래야만 머신을 손상시키지 않은 채 석회질을 제거할 수 있습니다. 석회질 제거제를 얼마나 사용해야 하는지는 다음에 나오는 ‘석회질 제거 절차’ 섹션을 참조하십시오. 한 번 사용하고 난 석회질 제거 용액은 더 이상 효력이 없으므로 재사용하지 마십시오.

필립스는 머신 전용 특수 석회질 제거제(HD7012, HD7011, HD7006)를 개발하였습니다. 이 석회질 제거제에 대한 추가 정보는 당사 웹 사이트 [www.philips.co.kr](http://www.philips.co.kr)을 참조하십시오.

황산, 염산, 술폰산, 아세트산(예: 식초) 등의 무기산이 함유된 석회질 제거제는 절대 사용하지 마십시오. 포드 커피 머신이 손상됩니다.

### 석회질 제거 절차

석회질 제거 절차는 2단계로 진행됩니다.

- 1 석회질 제거 과정(약 35분)
- 2 헹굼 과정(약 10분)

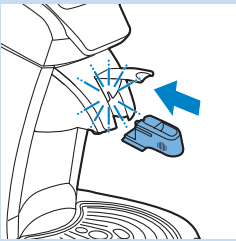
석회질 세척 도구가 커피 배출구에 장착되어 있지 않은 경우, 머신의 석회질을 제거할 수 없습니다.

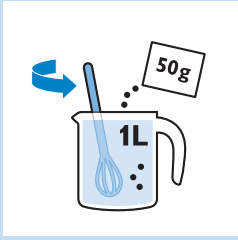
#### 물때 제거 과정

**1** 우유 거품기를 머신에서 분리하고, 석회질 세척 도구를 커피 배출구에 삽입한 후, 우유통 레버를 아래로 누르십시오.

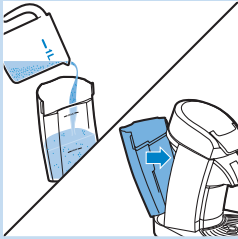
**2** 다 쓴 커피 포드를 넣은 1잔 포드 홀더 ☞를 포드 커피 머신에 끼우십시오. 뚜껑을 닫고 레버가 제대로 잠겼는지 확인하십시오.

참고: 머신의 석회질을 제거할 때는 항상 포드 홀더에 다 쓴 커피 포드를 넣으십시오. 이 포드는 일종의 ‘필터’ 역할을 하여 포드 홀더의 거름망이 석회질 잔류물로 막히는 것을 방지합니다.

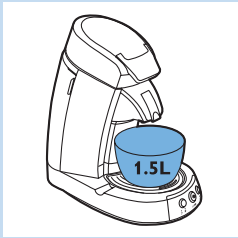




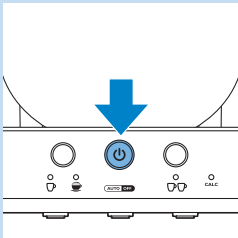
**3** 측정 용기를 이용해 구연산 성분의 석회질 제거제 50그램과 물 1리터를 혼합하십시오. 가루가 완전히 녹을 때까지 저어 주십시오.




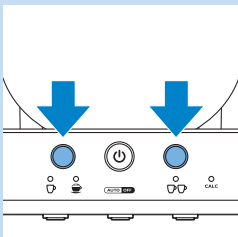
**4** 급수통을 분리한 후 급수통에 석회질 제거 용액을 채워 넣으십시오. 그 다음 급수통을 포드 커피 머신에 다시 장착하십시오.






**5** 석회질 제거 용액을 받을 수 있도록 용량이 1.5리터 이상 되는 그릇을 배출구 아래 두십시오.



**6** 전원 버튼  을 눌러 제품을 켜십시오.  
 ▶ 전원 버튼 주위의 표시등이 계속 켜져 있으면 머신의 석회질을 제거할 준비가 된 것입니다.



**7** 1잔 버튼  /  과 2잔 버튼  을 동시에 가볍게 눌러 석회질 제거 과정을 시작하십시오.

석회질 제거 과정을 절대 중단하지 마십시오. 석회질 제거 과정을 중단했을 경우 “문제 해결” 란의 추가 지침을 참조하십시오.

▶ CALC 표시등과 전원 버튼 주위의 표시등이 완전히 깜박이기 시작합니다. 이는 석회질 제거 작업이 진행되고 있음을 의미합니다.

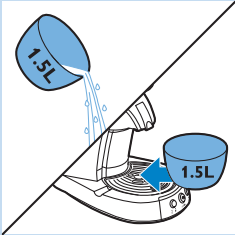
35 min



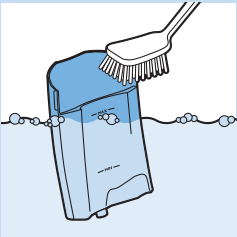
- ▶ 석회질 제거 과정은 약 35분 정도 소요됩니다. 과정이 진행되는 동안 석회질 제거제가 작용을 하도록 머신이 몇 차례 멈추며, 그 때문에 커피 배출구에서 간헐적으로 뜨거운 물이 나옵니다.
- ▶ 급수통의 물을 모두 사용하고 나면 석회질 제거 작업이 완료됩니다. 이때 급수통이 비었다는 것을 알리기 위해 전원 버튼 주위의 표시등이 빠른 속도로 깜박이기 시작합니다.

### 행굼 과정

1 용기를 비운 후 용기를 배출구 아래에 다시 장착하십시오.



2 급수통을 헹구십시오.

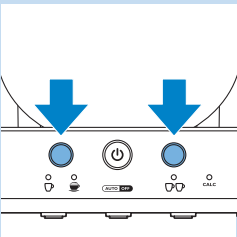
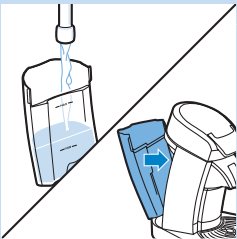


3 급수통에 깨끗한 물을 채우고 포드 커피 머신에 다시 장착하십시오.

참고: 사용한 뜨거운 물이나 한 번 사용하고 난 석회질 제거 용액을 급수통에 다시 채워 사용하지 마십시오.

- ▶ 전원 버튼이 계속 켜져 있으면 행굼 과정을 진행할 준비가 된 것입니다.

4 1잔 버튼 ☐/☐과 2잔 버튼 ☐☐을 동시에 가볍게 눌러 석회질 제거 과정을 시작하십시오.



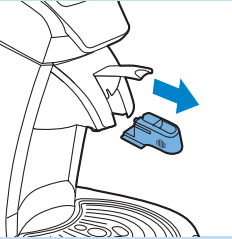
5 min



▶ 행굼 과정이 시작되었다는 뜻으로 CALC 표시등과 전원 버튼 주위의 표시등이 천천히 깜박이기 시작합니다. 행굼 과정은 약 5분이 소요됩니다.

5 1 - 4단계를 한 번 더 반복합니다.

참고: 급수통의 물을 모두 사용하고 나면 행굼 과정이 완료되고 제품의 전원이 자동으로 꺼집니다.



6 석회질 세척 도구를 커피 배출구에서 분리하십시오.

참고: 석회질 세척 도구가 커피 배출구에 계속 부착되어 있으면 커피를 추출할 수 없습니다. 이 때 커피 추출을 위해 1잔 버튼 ☐/☉ 또는 2잔 버튼 ☐☐을 누르면 석회질 세척 도구를 아직 분리하지 않았다는 경고의 의미로 CALC 표시등이 깜박입니다.

7 석회질 제거를 마친 후에는 다 쓴 파드를 제거하고 파드 홀더를 세척하여 파드 홀더 중앙의 거름망이 막히지 않도록 하십시오.

### 성애가 없는 장소에 보관

파드 커피 머신을 이미 사용하였고 물로 플라쉬했다면 머신을 성애가 생기지 않는 장소에 보관하여 손상을 방지하십시오.

### 액세서리 주문

본 제품의 액세서리를 주문하려면 필립스 웹사이트 [www.philips.co.kr](http://www.philips.co.kr)을 방문하십시오. 해당 국가에서 온라인 쇼핑이 불가능한 경우 필립스 대리점이나 필립스 서비스 센터에 문의하십시오. 본 제품의 액세서리를 구하기 어려운 경우에는 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 연락처 정보는 전세계 제품 보증서에 기재되어 있습니다.

### 환경



- 수명이 다 된 머신은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다.

## 품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하거나 사용상의 문제가 있을 경우에는, 필립스전자 홈페이지([www.philips.com/support](http://www.philips.com/support))를 방문하시거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. \*(주)필립스전자: (02)709-1200 \*고객 상담실: (080)600-6600(수신자부담) 필립스 파드커피 머신을 구매했다고 해서 구매자에게 필립스의 특허권이 함께 제공되는 것이 아니며, 그와 같은 특허에 대한 라이선스가 부여되는 것도 아닙니다.

## 문제 해결

이 란은 본 제품을 사용하면서 가장 일반적으로 경험하게 되는 문제와 그 해결 방법을 제시합니다. 아래의 정보로도 문제를 해결할 수 없는 경우 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)를 방문하여 자주 묻는 질문(FAQ) 목록을 참조하거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

### 문제점

### 해결책

머신에서 만들어지는 우유 거품의 품질이 좋지 않거나 양이 충분하지 않습니다.

1. 우유 거품기가 더러워졌을 수 있습니다. ‘우유 거품기 세척’ 란의 ‘당일 사용이 끝난 후의 모든 부품 세척’ 섹션에 제시된 지침에 따라 우유 거품기를 세척하십시오. 우유 거품기는 식기세척기를 이용해 세척하는 것이 좋습니다.

2. 우유 튜브를 연결부의 구멍이 덮일 정도로 연결부에 충분히 밀어 넣으십시오. 우유 튜브를 연결부에 충분히 밀어 넣지 않을 경우, 우유 거품이 적게 만들어집니다.

3. 차갑지 않은 우유를 사용했을 수 있습니다. 우유의 온도가 8° C를 넘을 경우 머신에서 만들어지는 우유의 양이 적어집니다. 냉장고에서 바로 꺼낸 차가운 우유(5-8° C)를 사용했는지 확인하십시오.

4. 젓소의 우유가 아닌 다른 종류의 우유를 사용했을 수 있습니다 (예: 쌀 우유 또는 두유). 이러한 종류의 우유로는 고품질의 우유 거품을 만들 수 없습니다. 최상의 우유 거품을 얻으려면 저지방 우유를 사용하는 것이 좋습니다.

추출 또는 행굼 과정 도중 머신에서 스팀이 나옵니다.

1. 카푸치노를 추출할 때 약간의 스팀이 머신에서 나올 수는 있습니다. 완벽한 커피를 보장하는 동시에 스팀 분출을 최소화하려면 한 두 잔의 카푸치노를 만드는 데 필요한 수위에 맞춰 우유통을 채우십시오.

2. 카푸치노를 추출하기 전에 우유통을 채우지 않았을 수 있습니다. 카푸치노를 만들기 위해 필요한 수위에 맞춰 우유통을 채우십시오.

3. 우유 튜브가 우유통 뚜껑에 연결되지 않았습니. 우유 튜브를 우유통 뚜껑에 연결하십시오. 우유 튜브를 연결부의 구멍이 덮일 정도로 연결부에 충분히 밀어 넣으십시오.

4. 우유 거품기가 더러워졌을 수 있습니다. ‘우유 거품기 세척’ 란에 설명된 바에 따라 우유 거품기를 깨끗하게 세척하십시오. 우유 거품기는 식기세척기를 사용해 세척하는 것이 좋습니다.

## 문제점

## 해결책

5. 우유통을 머신에 충분히 밀어 넣지 않았을 수 있습니다. 우유통 레버를 최대한 아래로 내려 우유통이 제대로 장착되었는지 확인하십시오(‘딸깍’ 소리가 남). 이 절차는 적절한 거품이 만들어지도록 하기 위해 필요합니다.

카푸치노 추출 후 우유통에 우유가 일부 남아 있습니다.

1. 카푸치노 추출 후 우유통에 우유가 일부 남아 있는 것은 정상입니다. 이러한 여분의 우유는 고품질의 우유 거품을 만들기 위해 필요합니다.

2. 한 두 잔의 카푸치노를 만들기 위해 필요한 수위를 초과하여 우유통을 채웠을 수 있습니다.

3. 차갑지 않은 우유를 사용했을 수 있습니다. 우유의 온도가 8° C를 넘을 경우 머신에서 만들어지는 우유의 양이 적어집니다. 냉장고에서 바로 꺼낸 차가운 우유(5-8° C)를 사용했는지 확인하십시오.

카푸치노가 충분히 뜨겁지 않습니다.

1. 카푸치노가 일반 블랙 커피에 비해 덜 뜨거운 것은 정상이며, 이는 고품질의 우유 거품이 보장되도록 우유가 좀 더 낮은 온도에서 가열되기 때문입니다.

2. 컵을 따뜻한 물로 예열해 두면 커피를 뜨겁게 유지할 수 있습니다. 이렇게 하기 위한 최상의 방법은 커피 파드를 사용하지 않은 상태로 1잔 버튼 ☞/☞을 누르는 것입니다.

3. 너무 큰 컵을 사용했을 수 있습니다. 너무 큰 컵을 사용하면 커피가 빨리 식을 수 있습니다. 카푸치노의 경우 200ml 컵을 사용하는 것이 좋습니다.

카푸치노를 추출할 때 머신에서 무언가가 튀니다.

너무 따뜻한 우유를 사용했을 수 있습니다. 냉장고에서 바로 꺼낸 차가운 우유(5-8° C)를 사용했는지 확인하십시오.

CALC 표시등이 켜 집니다.

CALC 표시등이 켜지면 머신의 석회질을 제거해야 합니다. 이 표시등은 약 400잔의 블랙 커피나 카푸치노를 추출한 후 켜집니다. 머신의 석회질을 제거하려면 ‘석회질 제거’ 란의 지침에 따르십시오. CALC 표시등은 석회질 제거 과정이 올바르게 수행되고 석회질 세척 도구가 분리된 후에 꺼집니다.

CALC 표시등이 천천히 깜박입니다.

석회질 제거 과정이 진행되는 동안에는 CALC 표시등이 천천히 깜박입니다. 석회질 제거 과정은 석회질 제거 과정(약 35분)과 헹굼 과정(약 5분)이라는 두 단계로 진행됩니다. CALC 표시등은 위의 두 과정이 완료된 후 꺼집니다.




석회질 제거 작업을 마친 후에도 CALC 표시등이 꺼지지 않습니다.

CALC 표시등은 ‘석회질 제거’ 란의 석회질 제거 지침에 따라 머신의 석회질이 제거되어야만 꺼집니다.

## 문제점

## 해결책




석회질 제거 과정이 중단되었을 수 있습니다. CALC 표시등은 머신이 전체 석회질 제거 과정을 완료해야만 꺼집니다. 이 과정은 석회질 제거 과정과 행굼 과정이라는 두 단계로 구성되어 있습니다. 석회질은 머신에 영구적이고 수리 불가능한 손상을 입힐 수 있으므로 석회질 제거 과정을 처음부터 다시 시작하는 것이 좋습니다. 전체 석회질 제거 과정은 '석회질 제거' 란을 참조하십시오.




석회질 제거를 시작하기 위해 1잔 버튼  /  과 2잔  버튼을 동시에 짧게 눌렀으나, 머신이 작동하지 않습니다.




1. 머신의 석회질을 제거하려면 석회질 세척 도구가 올바르게 장착되어 있는지 확인하십시오. 자세한 내용은 '석회질 제거' 란을 참조하십시오.


2. 머신이 아직 가열되고 있는 중일 수 있습니다(전원 버튼 주위의 표시등이 천천히 깜박입니다). 얼마간 시간이 지나면 머신의 석회질 제거를 시작할 수 있습니다.


CALC 표시등이 빠르게 깜박입니다.



1. 석회질 세척 도구를 장착하지 않은 상태에서 1잔 버튼  /  과 2잔 버튼을  동시에 짧게 눌러 석회질 제거 과정을 시작했습니다. 석회질 제거 과정은 석회질 세척 도구가 장착된 상태에서만 시작할 수 있습니다.

2. 석회질 세척 도구가 아직 커피 배출구에 장착되어 있는 상태에서 1잔 버튼  /  또는 2잔 버튼  을 눌렀습니다. 석회질 제거 과정이 완료되면 석회질 세척 도구를 분리하십시오.

석회질 제거 과정이 아직 끝나지 않은 상태에서 커피 또는 카푸치노를 추출하려 했을 수 있습니다. 1) 석회질 세척 도구를 배출구에 다시 끼우십시오. 2) 용기를 커피 배출구 아래에 두십시오. 3) 급수통에 깨끗한 물을 채우고 포트 커피 머신에 다시 올려 놓으십시오. 4) 1잔 버튼  /  과 2잔 버튼  을 동시에 짧게 눌러 행굼 과정을 시작하십시오.

전원 버튼 주위의 표시등  이 빠른 속도로 계속 깜박입니다.

1. 전원 버튼 주위의 표시등  이 빠르게 깜박일 경우, 급수통의 물이 커피를 추출하기에 충분치 못한 것입니다. 커피를 추출하려면 급수통의 물이 MIN 수위 이상이어야 합니다.

2. 우유 거품기가 머신에 장착되어 있지 않거나 올바르게 장착되어 있지 않은 상태에서 카푸치노를 추출하기 위해 1잔 버튼  /  을 눌렀을 수 있습니다. 카푸치노를 추출하려면 우유통에 우유를 채우고 우유 거품기를 머신에 올바르게 장착하십시오.

3. 급수통이 올바르게 장착되지 않았습니다. 급수통을 분리했다가 올바른 상태로 머신에 다시 장착하십시오.

4. 온도가 10° C 미만인 실내에서 머신을 사용하고 있는지 확인하십시오. 10° C 미만의 온도에서는 머신이 작동하지 않습니다. 온도가 10° C 이상인 실내에서 사용할 때 머신이 정상적으로 작동하는지 확인하십시오.



## 문제점

## 해결책

머신에서 소리가 크게 납니다.

1. 머신이 우유 거품을 낼 때 좀 더 큰 소리가 나는 것은 지극히 정상입니다.

2. 우유통 뚜껑의 덮개가 올바르게 닫혀 있지 않을 수 있습니다. 반드시 덮개를 올바르게 닫은 후(‘딸깍’ 소리가 남) 우유 거품기를 머신에 다시 밀어 넣으십시오.

어떤 종류의 우유를 사용해야 하나요?

최상의 우유 거품을 얻으려면 저지방 우유를 사용하는 것이 좋습니다. 다른 종류의 우유(예: 쌀 우유 또는 두유)로는 고품질의 우유 거품을 만들 수 없습니다.


머신을 이용해 우유 거품만을 만들려면 어떻게 해야 합니까?

우유 거품만을 만들 수는 없습니다. 이 머신은 신선한 우유 거품을 이용해 카푸치노를 만들기 위한 용도로 설계되었습니다.

**제조번호 부여기준** : 본 제품의 제조번호는 4자리,5자리,6자리,9자리로 표기될 수 있습니다. **(1) 4자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 예) 0632 → 2006년 32번째 주에 생산 **(2) 5자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 마지막 자리는 생산된 요일을 의미합니다. 예) 06243 → 2006년 24번째 주의 수요일 생산 **(3) 6자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 월을, 마지막 두 자리는 일을 의미합니다. 예) 061125 → 2006년 11월 25일 생산 **(4) 9자리일 경우** : 앞의 한 자리는 제조국을, 다음 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 다음 한 자리는 공장의 생산라인을, 마지막 3자리는 그 주에 생산된 제품의 일련번호를 의미합니다. 예) 507402001 → 네덜란드에서 2007년 40번째 주에 2번 생산라인에서 첫 번째 생산 **(5) 기타제조번호**에 대한 문의사항은 (02)709-1200 으로 연락바랍니다.



[www.philips.com](http://www.philips.com)

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222.200.0620.4