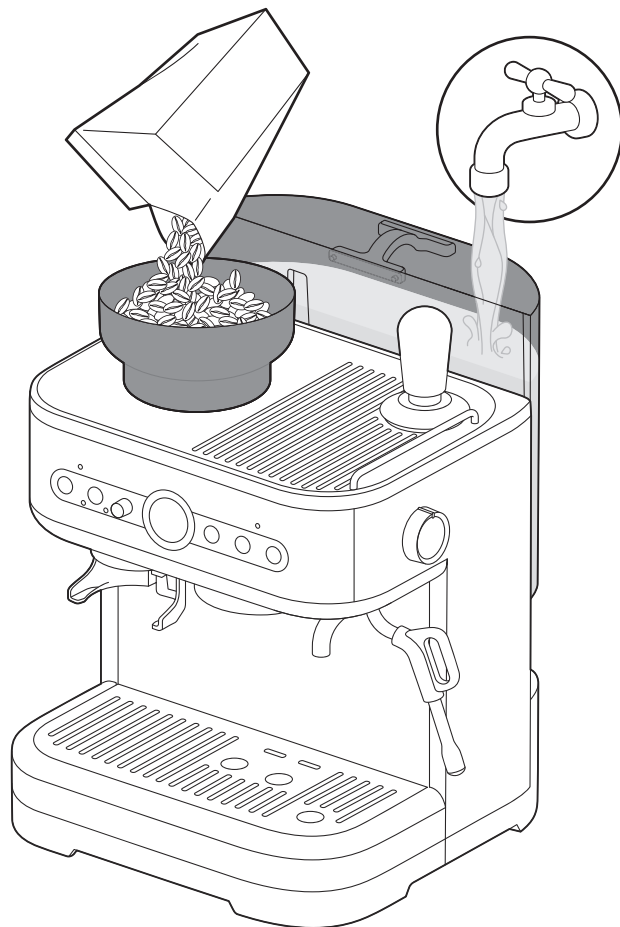


PHILIPS

Semi-automatic
espresso machine



EN USER MANUAL

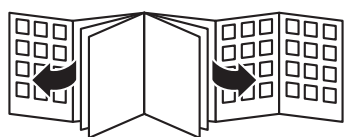
简体中文 用户手册

繁體中文 使用手冊

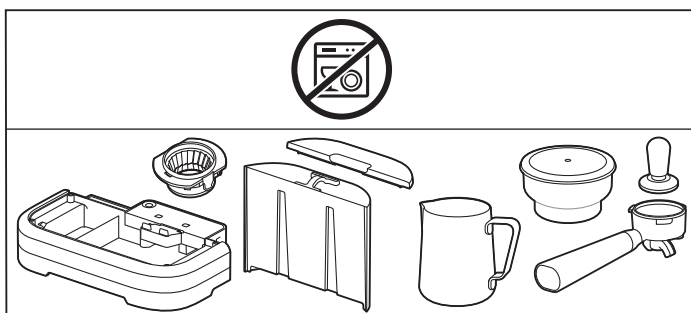
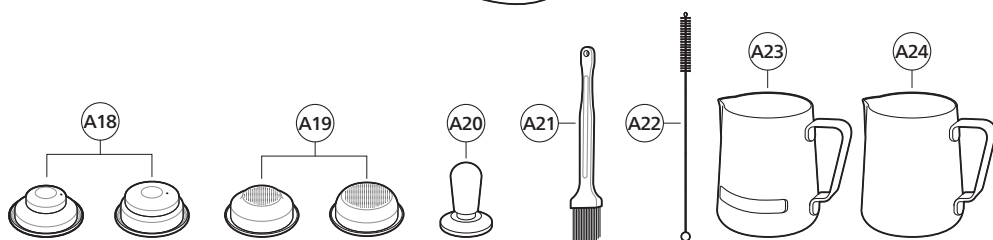
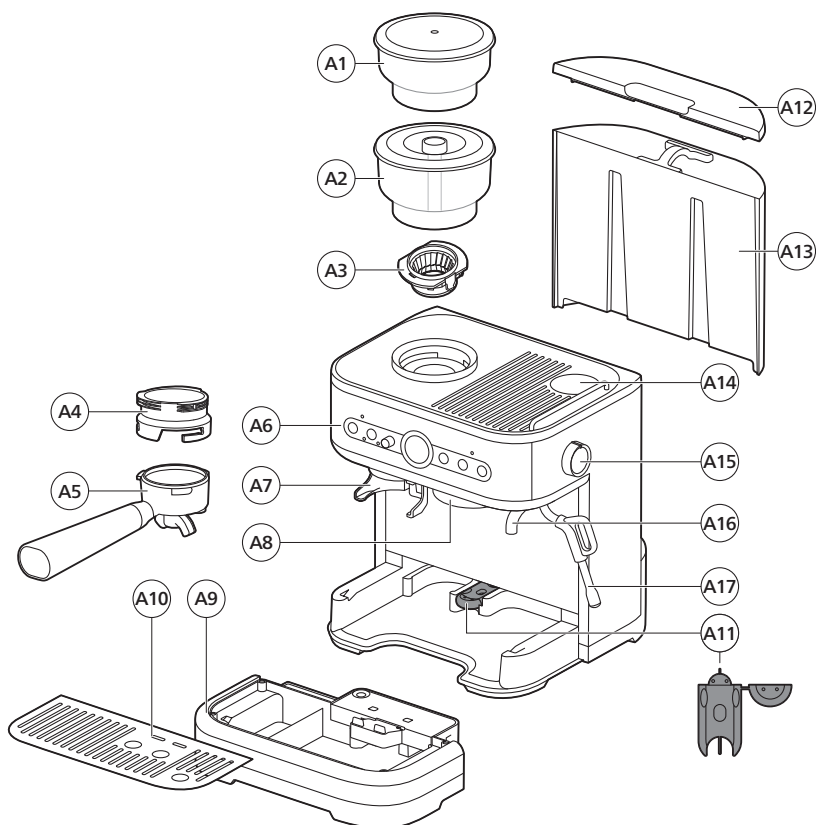
한국어 사용 설명서

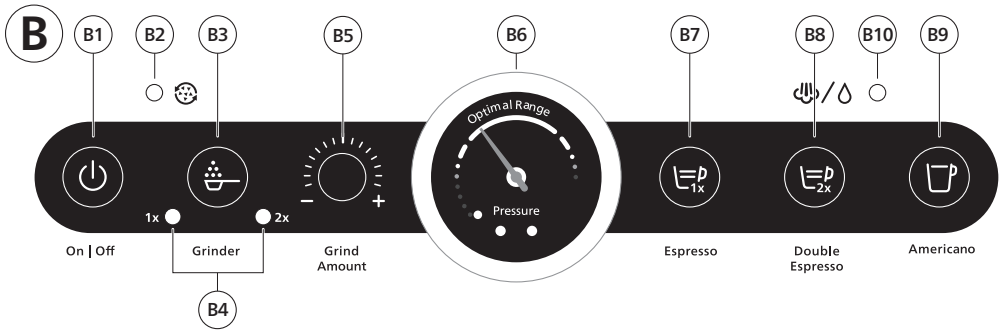


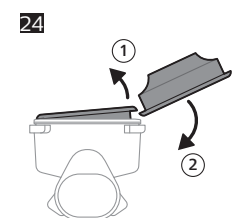
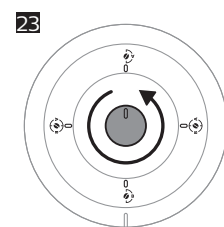
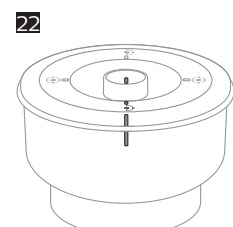
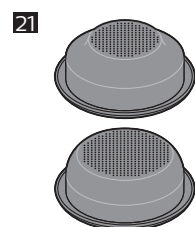
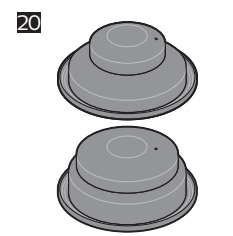
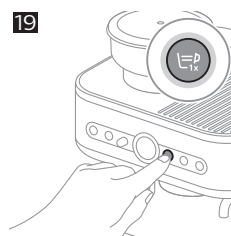
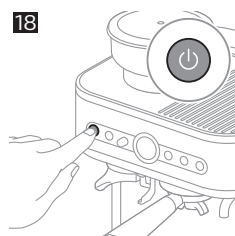
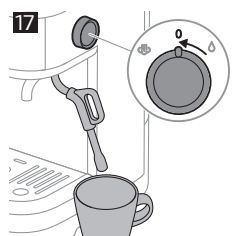
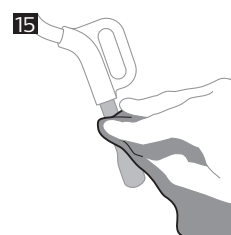
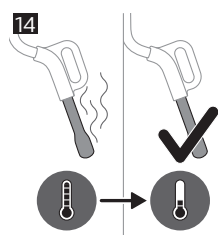
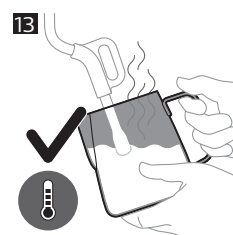
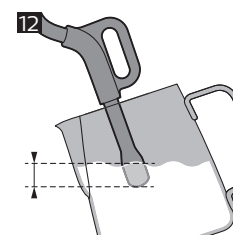
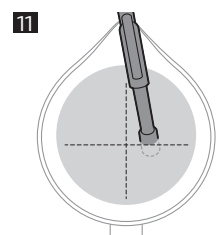
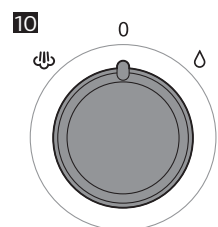
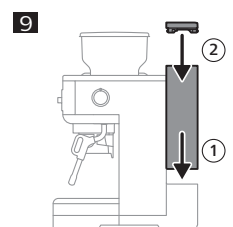
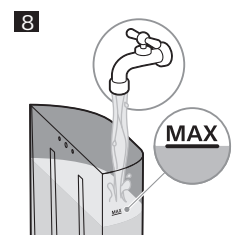
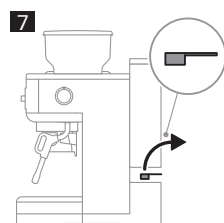
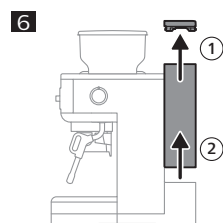
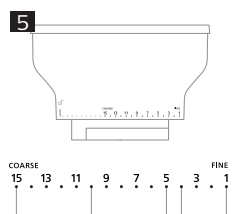
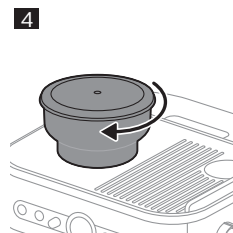
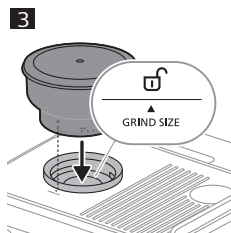
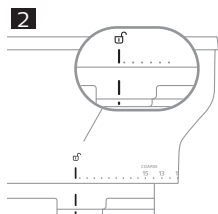
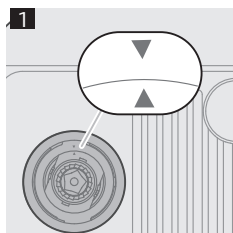
www.home.id

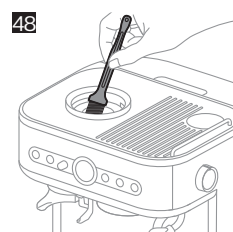
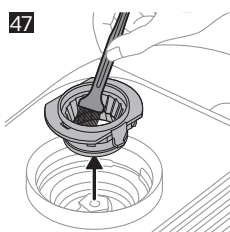
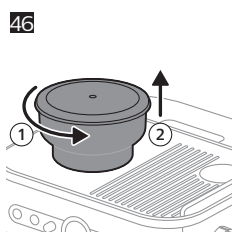
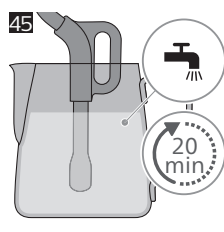
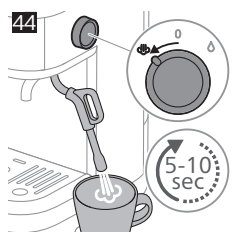
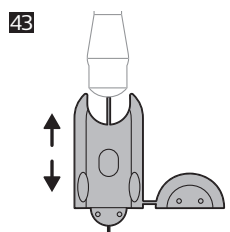
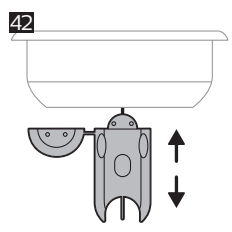
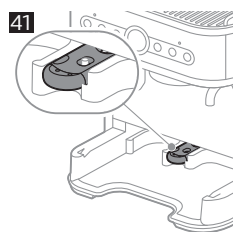
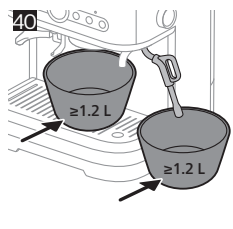
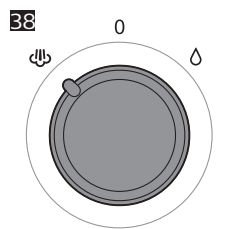
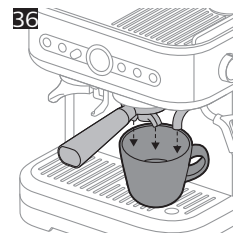
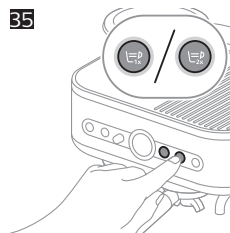
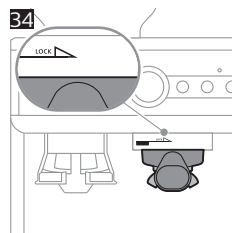
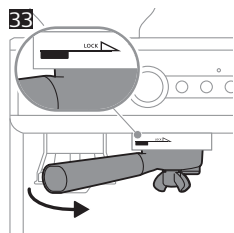
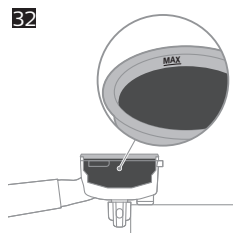
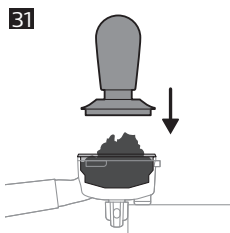
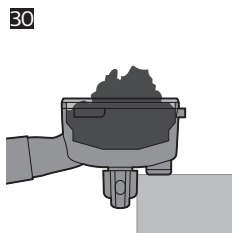
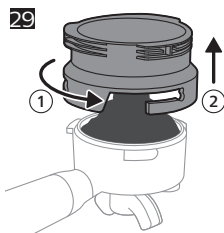
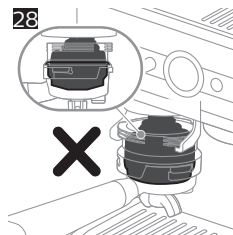
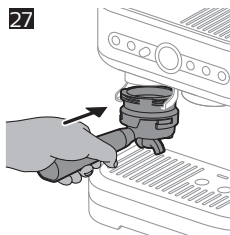
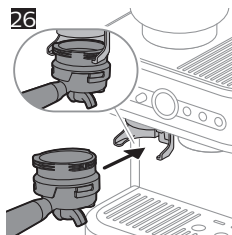
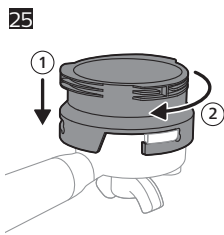


A

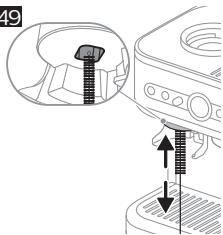




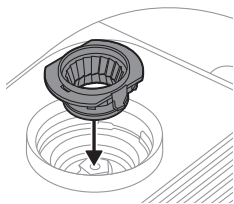




49



50



English	5
简体中文	22
繁體中文	41
한국어	56

Contents

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

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.

8 English

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

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

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

Choosing 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.

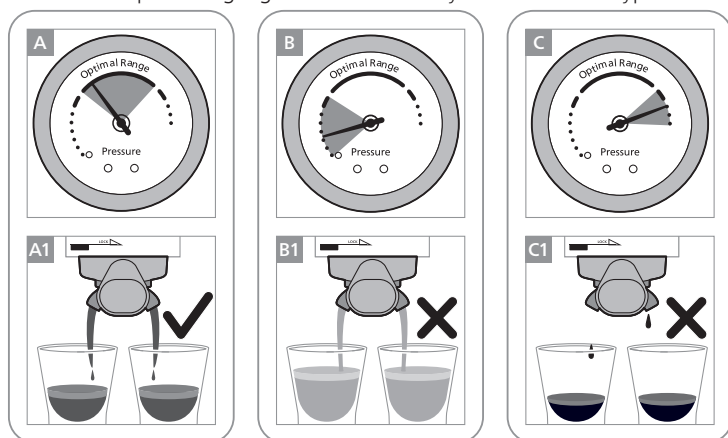
10 English

- 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.
- 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.

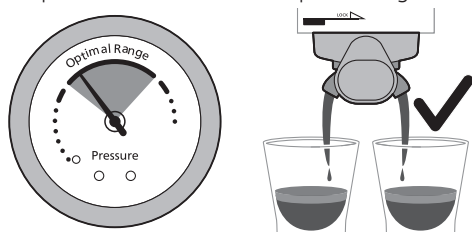
Optimized brew

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.



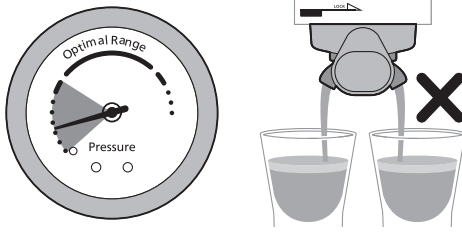
Optimal extraction

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.

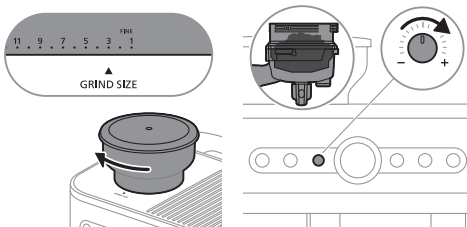


Under-extraction

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.

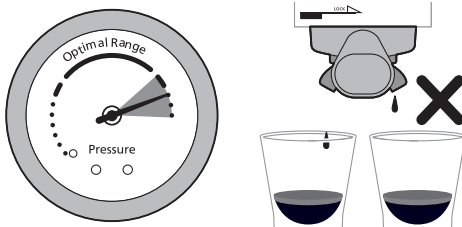


- 1 Adjust grinder to a finer level.
- 2 If still under-extraction, increase the amount of ground coffee by turning the grind amount knob to the '+' plus level on the right.
- 3 You may need several attempts to achieve optimal extraction and repeat steps one and two as necessary.

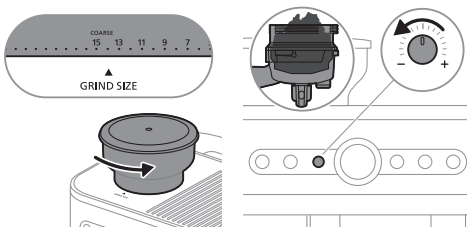


Over-extraction

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.

12 English

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

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

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

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

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

Customizing coffee temperature

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

- 1 Turn off the the machine.
- 2 Press and hold the On/Off button and the Espresso button for three seconds. The 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>).

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').
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.

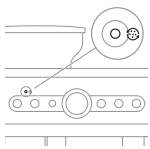
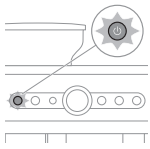
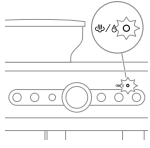
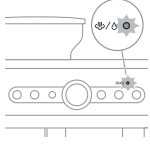
Cleaning the drip tray every week

- 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').
	The On/Off button indicator flashes: The coffee machine is heating up.
	The steam/hot water indicator flashes white: The coffee machine is heating up to use the hot water/steam function.
	The steam/hot water indicator flashes red: The coffee machine is indicating a lack of water. The cause may be 1. lack of water in the water tank; or 2. pumping stopped due to overpressure.

Troubleshooting

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

Problem	Cause	Solution
The coffee machine does not start.	The coffee machine is not connected to a power outlet.	Plug in the coffee machine
The coffee machine appears to be leaking.	The drip tray is overflowing, which appears to be a leak.	Empty the drip tray.
	The water tank is not in the correct position.	Re-insert the water tank and push it down into the coffee machine.
	The water tank is not fully inserted, allowing air to be drawn into the coffee machine.	Ensure the water tank is in the correct position by removing it, re-inserting it and pushing it down firmly.
	The coffee machine is not placed on a level surface.	Place the coffee machine on a level surface to prevent liquid in the drip tray from overflowing.

Problem	Cause	Solution
There is steam coming out or a hissing or rattling sound after the coffee machine is started or during brewing.	This is normal. The pressure relief valve produces this sound during its normal operation.	
The coffee machine makes a lot of noise and cannot brew coffee.	There is no water in the water tank.	Fill the water tank with water.
	The water tank is not fully inserted, allowing air to be drawn into the coffee machine. The sealing ring at the bottom of the water tank is not removed.	Ensure the water tank is in the correct position by removing it, re-inserting it and pushing it down firmly. The coffee machine is provided with a sealing ring to protect the water loop. Remove the sealing ring before first use.
The coffee is too cold.	A cold cup will lower the temperature of your drink.	Preheat the cup by rinsing it with hot water.
	Adding milk will lower the temperature of your drink.	Whether you add hot or cold milk, it will lower the temperature of your coffee. Preheat the cup by rinsing it with hot water.
	The temperature of the machine is not set properly.	Check the temperature setting of the machine and set it to the highest level (see 'Customizing coffee temperature').
The coffee is too weak.	The grinder is set to high coarseness.	Set the coarseness level to a smaller number (see 'Setting the grinder'). You have to brew 1 to 2 cups before achieving a different taste.
	The ground coffee is not enough.	Increase the quantity by using the Grind Amount knob.
The milk does not froth.	The type of milk used is not suitable.	The quantity and quality of froth varies depending on the type of milk. For good frothing, use semi-skimmed milk, whole milk or lactose-free milk.
	The steam wand is clogged.	Clean the steam wand (see 'Cleaning the steam wand when clogged').
	The steam wand is dipped too deep in the milk carafe.	Adjust the depth the steam wand is dipped in the milk (see 'Making milk froth').
The coffee is not flowing out or the flow is slow.	The grinder is set to low coarseness.	See the coarseness level to a larger number (see 'Setting the grinder'). Please be noted that this may affect the taste of your coffee.
	There is too much ground coffee in the filter basket.	Reduce the ground coffee in the filter basket by using the Grind amount knob.

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

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

Technical specifications

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

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

目录

咖啡机概述（图 A）	22
控制面板（图 B）	23
简介	23
首次使用之前	24
制作咖啡	25
制作奶泡	31
制作热水	32
除垢	32
自动睡眠模式	33
清洁和保养	33
警告图标	36
故障处理方法	37
技术规格	40

咖啡机概述（图 A）

i 一些配件仅适用于特定型号。

A1 咖啡豆槽	A- 接水网格盘 10
A2 咖啡豆双槽	A- 清洁针 11
A3 研磨器刀片	A- 水箱盖 12
A4 接粉环	A- 水箱 13
A5 过滤手柄	A- 压粉槽 14
A6 控制面板	A- 蒸汽/热水旋钮 15
A7 过滤手柄支架（研磨位置）	A- 热水流出口 16

A8 冲煮头

A- 蒸汽棒
17

A9 接水盘

附件A- 双层滤框（单杯或双杯）
18A- 研磨器清洁刷
22A- 单层滤框（单杯或双杯）
19A- 带温度计量条的奶杯
23A- 压粉锤
20A- 奶杯
24A- 清洁刷
21**控制面板（图 B）**

请参阅图 B，简要了解所有按钮和图标。下面提供了相关说明。

B- 开/关
1

B6 压力计

B- 除垢指示灯
2

B7 意式浓缩

B- 研磨器
3

B8 双杯意式浓缩

B- 单/双杯计量指示灯
4

B9 美式咖啡

B- 研磨量旋钮
5

B10 热水/蒸汽指示灯

简介

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

在第一次使用本咖啡机前，请仔细阅读单行本安全手册，并妥善保管以供日后参考。

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

i 此半自动意式浓缩咖啡机有多个不同版本，各版本的功能和配件可能略有差异。例如，并非所有版本都配备带温度计量条的奶杯。每个版本都有自己的型号，您可以在咖啡机底部的数据标签上找到它。

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

首次使用之前

1. 安装咖啡豆槽并给水箱注水

i 检查并确保研磨器上的两个箭头彼此对齐 (图 1)。

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

i 研磨器和咖啡豆槽均为精密部件，因此安装后请避免频繁拆卸。

- 4 打开水箱盖，抓住水箱的顶部手柄，垂直提起并取下水箱 (图 6)。
- 5 取下水箱底部的黄色密封条 (图 7)。
- 6 向水箱中注入清水，直至达到水箱标示的最高水位 (图 8)。
- 7 抓住水箱的顶部手柄，将其垂直放回咖啡机。关闭水箱盖 (图 9)。

i 取下的黄色密封条无需重新安装，可将其丢弃。

i 为了获得品质出众的咖啡，我们建议经常更换水箱中的水。

2. 首次开启咖啡机

- 1 插上插头。
- 2 确保蒸汽旋钮位于关闭位置 (图 10)。
- 3 按下开/关按钮打开咖啡机 (图 18)。- 开/关和意式浓缩按钮将亮起。
- 4 将碗放在热水杆/蒸汽棒和冲煮头下方 (图 40)。
- 5 按下意式浓缩咖啡按钮进行冲洗 (图 19)。- 冲煮头、热水流出口和蒸汽棒中开始流出热水。
- 6 咖啡机停止出水后，开/关按钮闪烁，咖啡机将开始加热。

⚠ 首次使用时，请在打开咖啡机后按下意式浓缩咖啡按钮进行冲洗。只有在完成此冲洗过程后，才能进行咖啡豆研磨或咖啡冲煮。

⚠ 冲洗时，蒸汽棒可能会烫手。为了避免烫伤风险，请先让其冷却后再触碰。

设置水硬度

- 1 关闭咖啡机。
 - 2 同时按住开/关按钮和美式咖啡按钮三秒。除垢指示灯和开/关按钮指示灯开始闪烁。
- 默认是硬水，因此美式咖啡按钮灯亮起。
- 如需设定为中度水质，请按住双杯意式浓缩咖啡按钮。
 - 如需设定为软水质，请按任意式浓缩咖啡按钮。
- 选择适当的水质硬度后，按开/关按钮确认。

⚠ 要评估当地自来水公司的水质硬度，您可以从附近的供应商或通过飞利浦网站在线获取飞利浦水硬度测试套件 HD5085/01。

飞利浦试纸		
软水	4 个绿点	<3 dH
中度水质	1 个红点	>4 dH
中度水质	2 个红点	>7 dH
硬水	3 个红点	>14 dH
硬水	4 个红点	>21 dH

制作咖啡

设置研磨器

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

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

粗细度的选择因咖啡豆的烘焙程度而异，进而会影响咖啡粉的产量。

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

选择单层或双层滤框

- 双层滤框（单杯或双杯）：

使用随附的双层滤框，在首次使用咖啡机时也能冲煮出带有油脂的意式浓缩咖啡，并轻松达到最佳压力范围 (图 20)。

- 单层滤框（单杯或双杯）：

随附的单层滤框与专业咖啡机的过滤篮类似，对用户手艺和经验的要求更高 (图 21)。这种滤框让您能够制作心仪的专属咖啡，一旦找到合适的设置，可以改善萃取效果，提升口感，并确保咖啡品质如一。

从咖啡豆双槽中选择咖啡豆（适用于特定型号，仅限 PSA3228 型号）

如果有咖啡豆双槽，请先将其组装好，然后再装入咖啡豆。组装前，请使选择旋钮、咖啡豆槽盖和咖啡豆槽上的三个指示保持一致 (图 22)。然后，可以在两侧加入不同的咖啡豆。

您可以在研磨之前选择要使用的咖啡豆类型。如果已经装入了不同种类的咖啡豆，您可以选择两个槽格中的其中一个，也可以转动选择旋钮将咖啡豆混合 (图 23)。

i 咖啡粉出口处有咖啡残留属于正常现象。切换咖啡豆槽格时，请将剩余的咖啡豆研磨完毕，然后丢弃咖啡渣，以便清空咖啡豆槽格。

研磨咖啡豆

1 选择单杯或双杯滤框。

- 更换滤框时，可借助另一个滤框的边缘轻松撬出已安装的滤框 (图 24)。

2 将接粉环固定在过滤手柄上 (图 25)。

3 将过滤手柄与研磨器支架对齐并水平推合 (图 26)。

- 使用“研磨量”旋钮来增加或减少研磨的咖啡豆数量

4 自动研磨时，长按研磨器按钮三秒，可在 1 杯或 2 杯咖啡粉量之间切换。然后再次按下研磨器按钮，即可开始研磨咖啡豆。

- 使用单杯滤框时，请选择 1 杯咖啡粉量；使用双杯滤框时，请选择 2 杯咖啡粉量。
- 再次按下研磨器按钮，即可中途停止研磨咖啡豆。

5 手动研磨时，按住过滤手柄可接通研磨激活开关。继续按住，直至研磨出所需的咖啡粉量 (图 27)。

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

i 在添加咖啡豆和使用咖啡机前，确保咖啡豆槽正确安装并锁定。

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

i 研磨时需注意咖啡粉的最大量，避免堵塞咖啡粉出口 (图 28)。

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

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

压实

- 1 从研磨器支架上取下过滤手柄。
- 2 将接粉环从过滤手柄上取下 (图 29)。
- 3 将过滤手柄放置在工作台上，其加垫底部与台面接触，以便轻松压实咖啡粉 (图 30)。
- 4 轻拍几下过滤手柄，确保咖啡粉均匀地铺在滤框中 (图 31)。
- 5 使用压粉锤将咖啡粉压实。
- 6 确保压实后的咖啡粉不得超过滤框中的最大刻度线 (图 32)。
 - 理想情况下，压实后咖啡粉的高度正好位于最大刻度线下方。

冲煮意式浓缩咖啡

- 1 将过滤手柄装入冲煮头内。
 - 将过滤手柄与冲煮头的“三角形”标记对齐，并将其向上放置在冲煮头内 (图 33)。然后逆时针旋转过滤手柄直至中心位置，将其锁定 (图 34)。
- 2 按下意式浓缩或双杯意式浓缩按钮，启动冲煮功能 (图 35)。
 - 如果要在咖啡机结束工作前停止流出咖啡，请再次按下此按钮。

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

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

i 当冲煮压力过高时，咖啡机将停止流出咖啡。此时指示灯一直闪烁。

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

冲煮美式咖啡

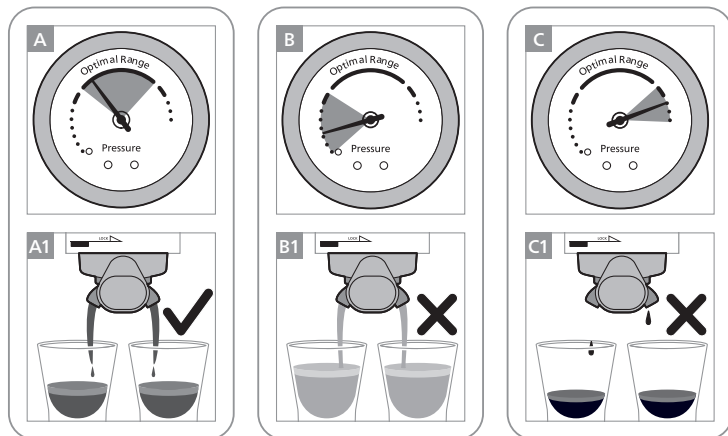
制作美式咖啡时，先冲泡一小杯意式浓缩咖啡，然后从咖啡流出口接流出的热水。

- 1 将过滤手柄装入冲煮头，并使其手柄与“三角形”标记对齐，向上放入冲煮头中 (图 33)。然后，逆时针旋转过滤手柄直至中心位置，将其锁定 (图 34)。
- 2 在过滤手柄咖啡流出口和美式咖啡流出口的下方放一个大杯子 (图 36)。
- 3 按下美式咖啡图标，开始先冲煮一杯意式浓缩咖啡。
- 4 意式浓缩咖啡冲好后，将从美式咖啡流出口流出热水，完成美式咖啡的制作。

i 热水流出口可能会变得很烫。为了避免烫伤风险，请先让其冷却。

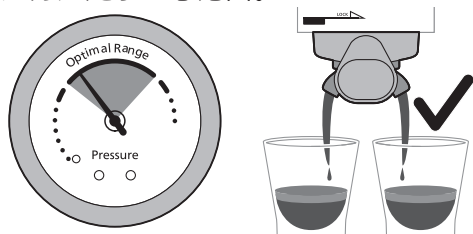
优化冲煮

压力是冲煮意式浓缩咖啡的一个重要因素。压力计可指示压力，并帮助监测您的意式浓缩咖啡的最佳萃取时间。每次使用不同类型的咖啡豆时，建议根据压力计状态重新调整研磨参数。



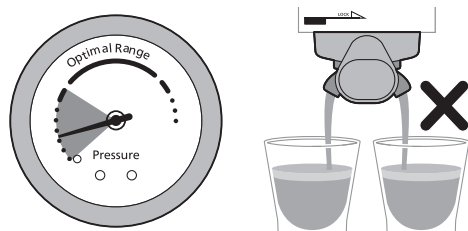
理想萃取

如果咖啡流速稳定、油脂浓郁柔滑且口感均衡，就表示达到了理想萃取效果。此时压力应处于理想范围。



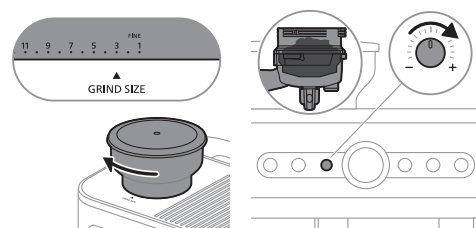
萃取不足

如果咖啡流速快、油脂稀薄泛白、口感酸涩，就表示萃取不足。此时压力处于较低范围。



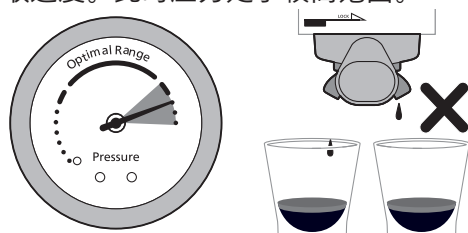
如何调整

- 1 将研磨器调整至更细的研磨度。
- 2 如果仍然萃取不足，请将研磨量旋扭转到右侧的“+”加号位置，以增加咖啡粉量。
- 3 您可能需要尝试多次才能实现理想萃取效果，同时根据需要重复第一步和第二步。



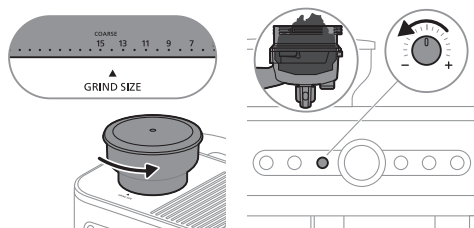
萃取过度

如果咖啡呈滴落状态或不流出、油脂暗淡不均、口感苦涩且带有焦糊味，就表示萃取过度。此时压力处于较高范围。



如何调整

- 1 将研磨器调整至更粗的研磨度。
- 2 如果仍然萃取过度，请将研磨量旋扭转到左侧的“-”减号位置，以减少咖啡粉量。
- 3 您可能需要尝试多次才能实现理想萃取效果，同时根据需要重复第一步和第二步。



自定义默认量

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

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

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

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

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

自定义咖啡温度

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

- 1 关闭咖啡机。
- 2 同时按住开/关按钮和意式浓缩按钮三秒。然后，开/关按钮和热水/蒸汽指示灯将会闪烁。
- 3 按住下面的其中一个按钮，调节到您所需的咖啡萃取温度。
 - 如需设定为低温，请按住意式浓缩咖啡按钮。
 - 如需设定为中温，请按住双杯意式浓缩咖啡按钮。
 - 如需设定为高温，请按住美式咖啡按钮。

选择适当的咖啡温度后，按开/关按钮确认。

将饮品量恢复为出厂设置

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

经过三次重置后，咖啡机进入待机模式。

制作奶泡

 使用直接从冰箱里取出的牛奶可以让奶泡质量更理想。

准备

- 1 在奶杯中注入约四分之一（100 毫升）牛奶（制作卡布奇诺）或约三分之一（150 毫升）牛奶（制作拿铁玛奇雅朵）（图 37）。
- 2 将旋钮转到蒸汽位置，开始蒸汽预热（图 38）。蒸汽指示灯开始闪烁。

 为了做出理想的奶泡效果，请不要摇晃奶杯，也不要将奶杯直立放置（图 39）。

- 3 等待约 10-20 秒，直到蒸汽指示灯变为常亮。咖啡机开始释放蒸汽。
- 4 再等待 5 秒，直到蒸汽稳定且无冷凝水。然后，关闭蒸汽（图 10）。
- 5 以奶杯嘴为支点旋转蒸汽棒，将其置于奶杯的 3 点钟或 9 点钟方向（图 11）。

充气

充气时吸入的空气量决定了奶泡的厚度和流动性。

充气越多，奶泡层越厚，流动性越差。充气越少，奶泡层越薄，流动性越好。您可以通过调节蒸汽棒相对于牛奶表面的深度及充气时间来控制进气量。

- 1 沿牛奶液面上下移动奶杯，让奶杯嘴将蒸汽棒浸入液面以下约 5 毫米（图 12）。
- 2 将热水/蒸汽旋钮转到蒸汽位置，以开始释放蒸汽。
- 3 您应能听到类似于撕纸的“嘶嘶”声，这表明充气适度。保持蒸汽棒静止不动，并在牛奶中形成漩涡。
- 4 持续充气 5-15 秒。

乳化

乳化决定了奶泡的均匀度和浓稠度。建议将蒸汽棒浸入牛奶的一半，以便产生均匀的奶泡。

- 1 让奶杯嘴与蒸汽棒保持接触，同时沿着蒸汽棒缓慢向上移动奶杯，直到蒸汽棒位于液面下约 3 厘米处。握住奶杯不动，使其持续产生漩涡。这将使之前吸入的空气与牛奶混合，逐渐形成奶油状的奶泡。

32 简体中文

- 2 当奶杯底部变热时，表明牛奶已达到理想温度（约 60-65℃），此时可将热水/蒸汽旋钮转到关闭位置以停止制作奶泡（图 13）。

⚠ 蒸汽棒在工作时会变得很烫。请先让其冷却后再触碰（图 14）。

⚠ 每次使用蒸汽棒后要用湿布进行清洁，以保持卫生，避免积聚牛奶残渣（图 15）。

制作热水

- 1 在蒸汽棒下方放一个杯子。
- 2 将旋钮转到热水位置，打开热水。随即蒸汽/热水指示灯亮起（图 16）。
- 3 要停止流出热水，将蒸汽/热水旋钮转到关闭位置（图 17）。

i 蒸汽棒在工作时会变得很烫。请先让其冷却后再触碰。

除垢

除垢指示灯点亮时，表示咖啡机需要除垢。

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

不使用飞利浦除垢剂将会使保修失效。没有为本咖啡机除垢也会使保修失效。

咖啡机未随附除垢剂。您可以从本地供应商处或在线商店

（<http://www.philips.com/support>）购买飞利浦除垢剂。

除垢程序包括一个除垢周期（约 4 分钟）和一个冲洗周期（约 3 分钟）。

除垢程序

- 1 打开咖啡机。
- 2 取出接水盘，倒空里面的水，然后将其放回原位。
- 3 取下水箱并将水倒空。
- 4 将飞利浦除垢剂 (CA6700) 倒入水箱中，直至达到除垢标示（除垢图标印于水箱上）。
- 5 重新插入水箱，在冲煮头和蒸汽棒下放置一个大碗（≥ 1.2 升），用于盛水（图 40）。
- 6 如需启动除垢功能，请同时按任意式浓缩咖啡和双杯意式浓缩咖啡按钮 3 秒钟，发出蜂鸣声表示确认。
- 7 咖啡机将释放除垢液。结束后，咖啡机自动关闭。
- 8 取下水箱，用清水冲洗残留的除垢剂溶液。
- 9 向水箱中注入清水，直至达到水箱标示的最高水位（图 8）。
- 10 清空大碗，然后将其放回到冲煮头和蒸汽棒下用于盛水。

- 11 按开/关按钮。意式浓缩按钮亮起。
- 12 按意式浓缩按钮，让咖啡机排水。
- 13 咖啡机结束排水后，除垢程序完成，咖啡机将自动准备好冲煮咖啡。

自动睡眠模式

如果 30 分钟无操作，咖啡机将自动进入睡眠模式，所有指示灯关闭。
如再次使用咖啡机，可按下开/关按钮重启。

i 在开机状态下，还可按开/关按钮关闭咖啡机。

清洁和保养

定期清洁和保养可使咖啡机保持理想状态，并确保长时间供应美味的咖啡。
请参阅下表详细了解清洁咖啡机所有可拆卸部件的时间和方式。

部件	清洁时间	清洁方式
过滤手柄、滤框和冲煮头	每次使用后。	充分冲洗过滤手柄及滤框的内部和外部 (请参见 '清洁过滤手柄、滤框和冲煮头')。
滤框	滤框的孔堵塞。	用清洁针的细端清理孔中的残渣 (请参见 '发生堵塞时清洁滤框')。
过滤手柄和滤框	每月	使用飞利浦咖啡除油片清洁过滤手柄和滤框 (请参见 '每个月清洁一次过滤手柄和滤框')。
蒸汽棒	每次使用后。	用湿布擦拭蒸汽棒并清洗 (请参见 '每次使用后清洗蒸汽棒')。
蒸汽棒	堵塞。	使用清洁针的粗端清理蒸汽棒末端孔中的残渣 (请参见 '若堵塞，需清洗蒸汽棒')。
蒸汽棒	每月	使用飞利浦牛奶回路清洁剂清洁蒸汽棒 (请参见 '每个月使用飞利浦牛奶回路清洁剂清洁一次蒸汽棒')。

部件	清洁时间	清洁方式
咖啡机表面。	每周。	每周使用湿布清洁一次咖啡机正面的咖啡污渍和残留。请勿使用钢丝绒或百洁布等磨砂材质，否则可能会导致漆面剥落。
研磨器和咖啡粉出口	每两周一次。	使用清洁刷清理研磨器和咖啡粉出口 (请参见 '清洁研磨器和咖啡粉出口')。
咖啡豆槽	每两周一次	清空咖啡豆槽，加入少量无香味的洗涤剂，然后放在水龙头下冲洗。
接水盘	每天清空接水盘，或当指示“接水盘已满”的红色指示标弹出后，立即将其清空。每周清洗一次接水盘。	取下接水盘，加入少量清洁剂，在水龙头下冲洗。也可在洗碗机中清洗。
水箱	每周。	每周在水龙头下冲洗水箱。

清洁过滤手柄、滤框和冲煮头

每次使用后清洁过滤手柄和滤框

- 1 清理干净过滤手柄中的咖啡粉。
- 2 将过滤手柄重新装入冲煮头内。
- 3 按下意式浓缩按钮，让流出的热水充分冲洗冲煮头、过滤手柄和滤框的内部和外部。用热水冲洗可以有效去除残留物和咖啡油脂。
- 4 从冲煮头上取出过滤手柄，然后将过滤手柄和滤框放在水龙头下冲洗，以便充分清洁内部和外部。
- 5 将滤框和过滤手柄晾干，然后将其放回原位置。

i 请勿在洗碗机中清洗过滤手柄，否则会损坏过滤手柄。

发生堵塞时清洁滤框

- 1 当滤框堵塞，用清洁针的细端清理孔中的 (图 41)残渣 (图 42)。
- 2 还可用清洁针清理咖啡流出口和过滤手柄孔中的残渣。

每个月清洁一次过滤手柄和滤框

i 只能使用飞利浦咖啡除油片 (CA6704)。

- 1 将飞利浦咖啡除油片放入一碗温水中溶解。
- 2 将滤框和过滤手柄放在溶液中浸泡 20 分钟。
- 3 充分冲洗滤框和过滤手柄。

清洗蒸汽棒

每次使用后清洗蒸汽棒

每次使用后都要清洁蒸汽棒，防止积聚牛奶残渣。

- 1 每次使用后立即用湿布充分擦拭蒸汽棒 (图 15)。
- 2 运行蒸汽功能 5-10 秒，排出牛奶残渣 (图 44)。
 - 如不清洗蒸汽棒，可能会影响牛奶的口感。

若堵塞，需清洗蒸汽棒

如果蒸汽棒末端的孔堵塞，请按照下面的步骤疏通。

- 1 关闭咖啡机。
- 2 用清洁针的粗端清理蒸汽棒末端孔中的残渣 (图 43)。

每个月使用飞利浦牛奶回路清洁剂清洁一次蒸汽棒

- 1 将一包飞利浦牛奶回路清洁剂倒入奶杯中。
- 2 在奶杯中倒入 240 毫升热水。
- 3 将蒸汽棒放入奶杯中。
- 4 让蒸汽棒在奶杯中浸泡 20 分钟 (图 45)。
- 5 将热水/蒸汽旋钮转到蒸汽图标位置并保持 10 秒钟，让蒸汽发挥作用。
- 6 将热水/蒸汽旋钮转到关闭位置，以停止释放蒸汽。
- 7 让蒸汽棒在奶杯中继续浸泡 30 秒。
- 8 再执行步骤 5 至 7 两次。
- 9 倒空奶杯并充分冲洗。
- 10 将空奶杯放回蒸汽棒下方。
- 11 将热水/蒸汽旋钮转到蒸汽图标位置并再次保持 10 秒钟，让蒸汽发挥作用，以冲洗掉任何残留的清洁溶液。
- 12 倒空奶杯并充分冲洗。
- 13 用干净的湿布清洁蒸汽管。

清洁研磨器和咖啡粉出口

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

- 1 请检查并确保咖啡豆槽已空。
- 2 逆时针转动咖啡豆槽，将其从咖啡机上取下 (图 46)。

- 3 取下研磨轮，然后用清洁刷清理研磨轮 (图 47)内部 (图 48)。使用研磨器清洁刷清理研磨室和咖啡粉斜槽 (图 49)。
- 4 将内置研磨轮和咖啡豆槽装回 (图 50)原位 (图 4)。
- 5 插入过滤手柄后开启研磨功能。在没有咖啡豆的情况下运行咖啡机，以清除研磨室中的粉末残留物。清洁工作完成。

i 切勿用水冲洗研磨器内部。

i 如果仍有粉末残留，请重复步骤 5。

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

清洁咖啡豆槽

- 1 请检查并确保咖啡豆槽已空。
- 2 逆时针转动咖啡豆槽，将其从咖啡机上取下 (图 46)。
- 3 在接水盘中加入少量洗涤剂。
- 4 将接水盘放在水龙头下充分冲洗，或放入洗碗机中清洗。

清洁接水盘

每天清洁接水盘

每天倒空接水盘，或在弹出红色的“接水盘已满”指示标时倒空接水盘。

每周清洁接水盘

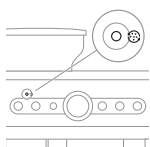
- 1 从咖啡机上取下接水盘。
- 2 在接水盘中加入少量洗涤剂。
- 3 将接水盘放在水龙头下充分冲洗，或放入洗碗机中清洗。

每周清洁水箱

每周在水龙头下冲洗水箱。

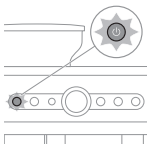
警告图标

警告图标 解决方法

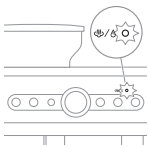


除垢/清洁指示灯亮起：为咖啡机除垢 (请参见 '除垢')。

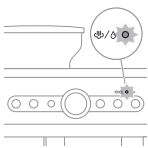
警告图标 解决方法



开/关按钮指示灯闪烁：咖啡机正在加热。



蒸汽/热水指示灯呈白色闪烁：此时咖啡机正在加热，以使用热水/蒸汽功能。



蒸汽/热水指示灯呈红色闪烁：表示咖啡机水量不足。原因可能是 1. 水箱缺水；或 2. 压力过大导致抽水停止。

故障处理方法

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

问题	原因	解决方法
咖啡机无法启动。	咖啡机没有连接电源插座。	为咖啡机插上电源
咖啡机似乎泄漏。	接水盘太满导致溢出。	清空接水盘。
	水箱安装位置错误。	重新插入水箱并向下推至咖啡机内。
	水箱没有完全插入，导致咖啡机吸入空气。	取下并重新插入水箱，再向下推至完全固定，确保水箱处于正确位置。
	咖啡机没有放在水平面上。	将咖啡机放在水平面上，防止接水盘中的水溢出。
咖啡机启动后或在冲煮过程中，会有蒸汽冒出或发出嘶嘶声或咔吱声。	这是正常现象。减压阀在其正常工作时发出这种声音。	

问题	原因	解决方法
咖啡机噪音巨大，且无法冲煮咖啡。	水箱中没有水。	将水注入水箱。
	水箱没有完全插入，导致咖啡机吸入空气。水箱底部的密封圈未取下。	取下并重新插入水箱，再向下推至完全固定，确保水箱处于正确位置。咖啡机带有密封圈，用于保护水回路。首次使用前请取下密封圈。
咖啡太凉。	冰凉的杯子会降低饮品的温度。	通过用热水冲洗来预热杯子。
	加入牛奶会降低饮品的温度。	无论添加热牛奶还是冷牛奶，都会降低咖啡温度。通过用热水冲洗来预热杯子。
	咖啡机的温度设置错误。	检查咖啡机的温度设置，将其设置为最高级别 (请参见 '自定义咖啡温度')。
咖啡太淡。	研磨器的粗细度设置为最粗级别。	粗细度设置为最细级别 (请参见 '设置研磨器')。必须冲煮 1 到 2 杯饮品，才能获得不同的口感。
	咖啡粉不足。	旋转研磨量旋钮，以增加咖啡粉研磨量。
牛奶不起泡。	所用的牛奶类型不适用。	奶泡的数量和品质取决于牛奶的种类。可以使用全脂奶、半脱脂牛奶或无乳糖牛奶制作优质奶泡。
	蒸汽棒堵塞。	清洗蒸汽棒 (请参见 '若堵塞，需清洗蒸汽棒')。
	蒸汽棒在奶缸中插入过深。	调整蒸汽棒在牛奶中插入的深度 (请参见 '制作奶泡')。
咖啡未能流出或者流速缓慢。	研磨器的粗细度设置为最细级别。	将粗细度设置为较粗级别 (请参见 '设置研磨器')。请注意，这会影响咖啡的口感。
	滤框中的咖啡粉过多。	旋转研磨量旋钮，以减少滤框中的咖啡粉。

问题	原因	解决方法
	所用的滤框不适用。	使用适合本咖啡机的滤框。
	过滤手柄中的滤框堵塞。	使用不同的滤框进行测试。如果此滤框正常运行，说明原滤框堵塞，需要立即清洗 (请参见 '清洁过滤手柄、滤框和冲煮头')。
	过滤手柄的咖啡流出口堵塞。	还可使用清洁针的细端清理咖啡流出口和过滤手柄的孔中的残渣。
咖啡沿过滤手柄的边缘流出。	过滤手柄未正确安装在冲煮头上。	将过滤手柄正确固定在冲煮头上。
	过滤手柄的上边缘变脏。	研磨完成后，清除咖啡机边缘的咖啡残留。
	未正确插入滤框。	正确插入滤框。确保滤框边缘不超出冲煮手柄的边缘。
	冲煮头的过滤手柄支架有咖啡残留。	使用清洁刷清洁研磨过滤手柄支架。
	滤框中的咖啡粉过多。	旋转咖啡研磨量旋钮，以减少滤框中的咖啡粉。
在研磨过程中，出口流出的咖啡粉越来越少。	咖啡粉流出口堵塞。	清洁研磨器和咖啡粉出口 (请参见 '清洁研磨器和咖啡粉出口')。
研磨过程中咖啡粉飞溅。	未安装接粉环。	在研磨之前安装接粉环。
	研磨量设置过大。	在自动结束研磨前，按下再松开研磨器按钮以结束研磨，可减少咖啡粉研磨量。
过滤手柄未正确安装。	过滤手柄未正确插入冲煮头上。	安装过滤手柄。
	从最左边的插入位置转动过滤手柄，无法拧紧。	安装过滤手柄。
咖啡粉研磨量改变。	使用了不同的粗细度级别。	这是正常现象。咖啡粉产量因粗细度设置不同而异。

问题	原因	解决方法
	使用了不同种类的咖啡豆。	这是正常现象。即使在相同的粗细度设置下，不同烘焙程度或品牌的咖啡豆也会产生不同的咖啡粉研磨量。
	使用了不同新鲜度的咖啡豆。	这是正常现象。即使在相同的粗细度设置下，不同年份的咖啡豆也会产生不同的咖啡粉研磨量。
咖啡机停止冲煮，蒸汽/热水指示灯呈红色闪烁。	咖啡机缺水。	向水箱中加水，然后将其放回。

技术规格

制造商保留改进产品技术规格的权利。所有预设份量均为近似值。

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

內容

咖啡機總覽 (圖 A)	41
控制面板 (圖 B)	42
簡介	42
第一次使用前	42
沖煮咖啡	43
製作奶泡	48
製作熱水	49
除鈣	49
自動休眠模式	49
清潔與維護	49
警告圖示	52
疑難排解	53
技術規格	55

咖啡機總覽 (圖 A)

1 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。
 - 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)。
- 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

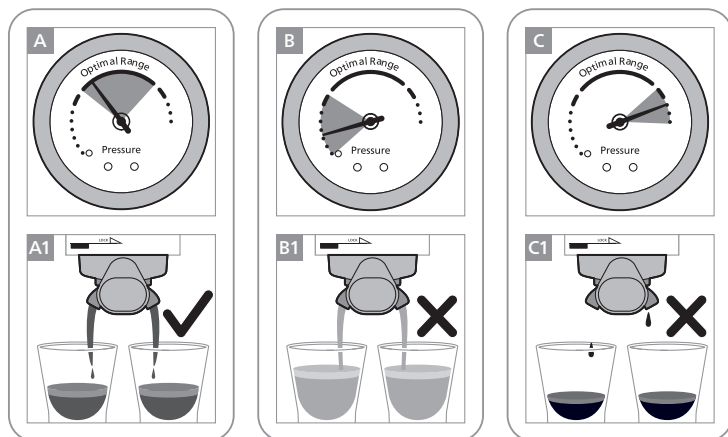
美式咖啡是將熱水從流出口注入一杯義式濃縮咖啡調配而成。

- 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。

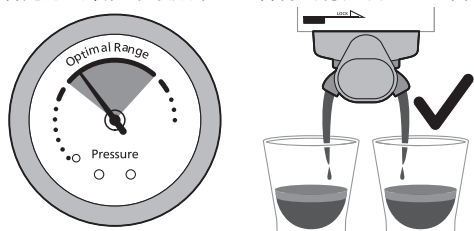
i 這時熱水流出口可能會變得非常燙。為防燙傷，請先等待這些部分冷卻降溫。

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。

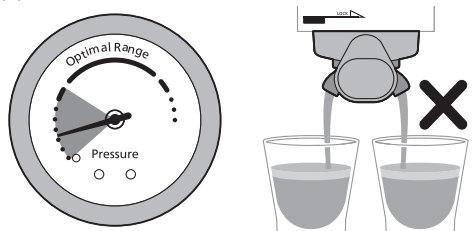


若是達成最佳萃取效果，就會得到穩定流量、豐富柔軟的奶泡，以及均衡的咖啡風味。壓力應處於最佳範圍。



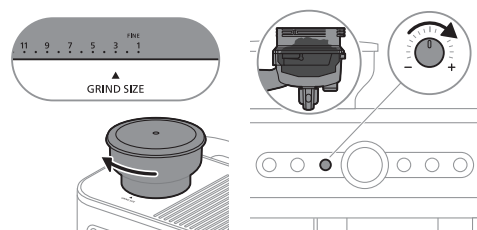
萃取不足

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。



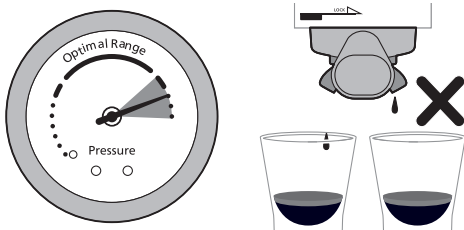
如何調整

- 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。



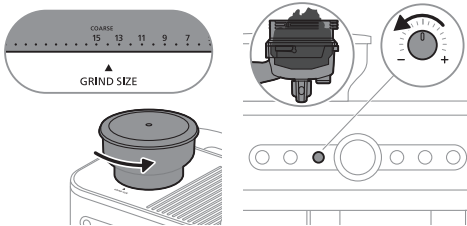
萃取過度

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。

48 繁體中文

- 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。

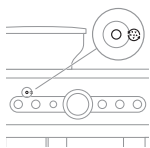
每週清潔水箱

每週在水龍頭下沖洗水箱。

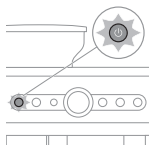
警告圖示

警告圖示

解決方法

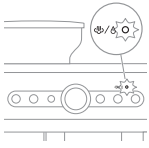


除鈣/清潔指示燈亮起：為咖啡機除鈣 (見 '除鈣')。

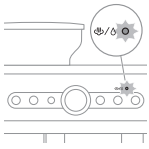


開/關按鈕指示燈閃爍：咖啡機正在加熱中。

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。
	咖啡機放置地點不平。	將咖啡機放置在水平表面上，以免滴水盤中的液體溢出。
咖啡機啟動後或沖煮過程中出現蒸汽冒出或發出嘶嘶聲或嘎嘎聲。	這是正常現象。洩壓閥會在正常運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。

問題	原因	解決方法
牛奶沒有奶泡。	咖啡粉不足。	使用研磨量旋鈕增加容量。
	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')。
咖啡未流出或流速緩慢。	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')。
	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。
咖啡沿著手柄過濾器的邊緣流出。	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。
	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。
研磨期間產出的咖啡粉越來越少。	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。
研磨期間咖啡粉會濺出。	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')。
	未使用粉末環。	研磨前應先安裝粉末環。
手柄過濾器無法正常安裝。	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。

問題	原因	解決方法
	使用不同類型的咖啡豆。	這是正常現象。即使粗細度相同，不同烘焙程度或品牌的咖啡豆也會產生不同的咖啡粉量。
	使用不同新鮮度的咖啡豆。	這是正常現象。即使粗細度相同，儲存不同時間的咖啡豆也會產生不同的咖啡粉量。
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	B 型
功率	110 V，60 Hz，1120 W
待機功率	< 0.5 w

목차

커피 머신 개요(그림 A)	56
제어판(그림 B)	57
소개	57
처음 사용 전	57
커피 만들기	58
우유 거품 만들기	63
온수 만들기	64
석회질 제거	64
자동 절전 모드	65
세척 및 유지관리	65
경고 아이콘	68
문제 해결	68
기술 사양	71

커피 머신 개요(그림 A)

1 일부 액세서리는 특정 모델에만 해당됩니다.

A1 원두 투입구	A10 물받이 그리드
A2 더블 원두 컨테이너	A11 청소용 핀
A3 분쇄 날	A12 물탱크 뚜껑
A4 가루 링	A13 물탱크
A5 포터필터	A14 탬퍼 슬롯
A6 제어판	A15 스팀/온수 조절기
A7 분쇄 커피 브래킷(분쇄 위치)	A16 온수 배출구
A8 추출 헤드	A17 스팀봉
A9 물받이	

액세서리

A18 이중벽 필터 바스켓(싱글 또는 더블 컵)	A22 분쇄기 청소용 브러시
A19 단일벽 필터 바스켓(싱글 또는 더블 컵)	A23 온도 스트립이 있는 우유 용기
A20 보정 탬퍼	A24 우유 용기
A21 청소용 브러시	

제어판(그림 B)

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

B1	켜기/끄기	B6	압력계
B2	석회질 제거 표시등	B7	에스프레소
B3	분쇄기	B8	더블 에스프레소
B4	싱글/더블 양 표시등	B9	아메리카노
B5	분쇄량 조절기	B10	온수/스팀 표시등

소개

필립스 바리스타 브루 에스프레소 머신을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스에서 제공하는 지원 혜택을 누리실 수 있도록 구입하신 제품을 **www.home.id**에 등록해 주세요.

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

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

http://www.philips.com/support에서 온라인 지원을 제공해 드리고 있습니다.

i 이 반자동 에스프레소 머신에는 여러 가지 버전이 있는데, 각각 기능과 액세서리가 조금씩 다릅니다. 예를 들어 일부 버전에는 온도 스트립이 있는 우유 용기가 포함되어 있지 않습니다. 각 버전별로 각자 유형 번호가 있으며, 이 번호는 커피 머신 하단에 있는 데이터 라벨에서 확인할 수 있습니다.

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

처음 사용 전

1. 원두 컨테이너 설치 및 물탱크 채우기

i 분쇄기의 화살표 2개가 서로 정렬되도록 합니다 (그림 1).

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

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

- 4 물탱크 뚜껑을 연 다음, 물탱크의 상단 손잡이를 잡고 수직으로 들어올려 물탱크를 분리합니다 (그림 6).
- 5 물탱크의 하단 부분에 있는 노란색 밀봉 스트립을 제거합니다 (그림 7).
- 6 물탱크에 표시되어 있는 최대 표시선까지 물을 채웁니다 (그림 8).
- 7 상단 손잡이를 잡고 물탱크를 들어올려 다시 수직으로 머신 안에 넣습니다. 물탱크 뚜껑을 닫습니다 (그림 9).

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

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

2. 커피 머신 처음 켜기

- 1 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂습니다..
- 2 스팀량 조절기가 끄기 위치 에 있는지 확인합니다 (그림 10).
- 3 켜기/끄기 버튼 (그림 18) 을 눌러 머신의 전원을 켭니다.
 - 켜기/끄기 버튼과 에스프레소 버튼에 불이 들어옵니다.
- 4 보울을 온수/스팀봉과 추출 헤드 아래에 놓습니다 (그림 40).
- 5 에스프레소 버튼 을 눌러 (그림 19) 세척합니다.
 - 추출 헤드와 온수 배출구, 스팀봉에서 온수가 배출되기 시작합니다.
- 6 물이 모두 배출되고 나면 켜기/끄기 버튼이 깜박이기 시작하면서 머신의 온도가 올라갑니다.

▲ 처음 사용하는 경우, 커피 머신 전원을 켜 다음 꼭 에스프레소 버튼을 눌러 행구어 주십시오. 먼저 행구 과정을 완료해야 커피 원두를 갈거나 커피를 추출할 수 있습니다.

▲ 플러싱 중에는 스팀봉이 뜨거워질 수 있습니다. 화상 위험을 방지하려면 먼저 충분히 식힌 다음에 만지도록 하십시오.

물 경도 설정하기

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

기본 설정은 경수이기 때문에 아메리카노 버튼 표시등이 켜집니다.

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

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

▲ 현지에서 공급되는 상수도의 물 경도를 확인하려면 가까운 판매처, 또는 필립스 웹사이트를 통해 온라인으로 필립스 물 경도 테스트 키트 HD5085/01을 구입해 사용하시면 됩니다.

테스트 스트립 필립스

연수	녹색 점 4개	<3 dH
중간수	빨간 점 1개	>4 dH
중간수	빨간 점 2개	>7 dH
경수	빨간 점 3개	>14 dH
경수	빨간 점 4개	>21 dH

커피 만들기

커피 그라인더 설정

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

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

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

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

단일벽과 이중벽 필터 바스켓 중에서 선택하기

- 이중벽 필터 바스켓(싱글 또는 더블 컵):

제품에 들어 있는 이중벽 필터 바스켓 (그림 20)을 이용하면 머신을 처음 사용하는 경우에도 크레마가 있는 에스프레소를 추출할 수 있고 최적의 압력 범위에 도달하기가 쉽습니다.

- 단일벽 필터 바스켓(싱글 또는 더블 컵):

제품에 들어 있는 단일벽 바스켓 (그림 21)은 전문 업소용 커피 머신에서 사용되는 바스켓과 동일하며, 더 풍부한 수동 기술과 경험이 필요합니다. 하지만 일단 원하는 설정을 찾으면 추출과 맛, 농도를 향상시킬 수 있어 훨씬 더 입맛에 맞는 커피를 만들 수 있습니다.

더블 원두 컨테이너에서 원두 선택하기(특정 유형, PSA3228 모델만 해당)

더블 원두 컨테이너가 있는 제품인 경우 커피 원두를 넣기 전에 조립해 주십시오. 조립하기 전에 선택 노브와 원두 컨테이너 뚜껑, 원두 컨테이너에 있는 세 가지 표시를 일렬로 맞추어 주십시오 (그림 22). 그러면 어느 쪽에서나 다른 원두를 넣을 수 있습니다.

분쇄하기 전에 사용할 원두 종류를 선택할 수 있습니다. 다른 종류의 원두를 채워 둔 경우 선택 노브를 돌려 두 종류의 원두 중 하나를 선택하거나 양쪽 원두를 혼합할 수 있습니다 (그림 23).

i 분쇄 커피 배출구에 커피가 약간 남은 것은 정상입니다. 원두 용기의 원두를 다른 종류로 바꿀 때는 남아 있는 원두를 모두 분쇄하고 남은 분쇄 커피도 깨끗이 비워줍니다.

원두 분쇄하기

- 1 싱글 컵 필터 바스켓과 더블 컵 필터 바스켓 중에서 선택합니다.
 - 필터 바스켓을 교체할 때는 다른 필터 바스켓의 가장자리 부분을 이용하면 원래 들어 있는 바스켓을 쉽게 들어올릴 수 있습니다 (그림 24).
- 2 포트필터에 가루 링을 끼웁니다 (그림 25).
- 3 포트필터를 분쇄기 브래킷과 정렬시킨 다음 수평 방향으로 밀니다 (그림 26).
 - 분쇄량 조절기를 사용해 분쇄할 원두량을 조절하면 됩니다
- 4 자동 분쇄를 하려면 분쇄기 버튼을 3초간 길게 눌러 1x 컵과 2x 컵 중에서 양을 선택합니다. 그런 다음 분쇄기 버튼을 한 번 더 누르면 분쇄가 시작됩니다.
 - 싱글 컵 필터 바스켓을 사용하는 경우 양을 1x로 선택하고, 더블 컵 필터 바스켓을 사용할 때는 2x로 선택합니다.
 - 분쇄를 중간에 멈추려면 분쇄기 버튼을 한 번 더 누르면 됩니다.
- 5 수동 분쇄를 하려면 포트필터를 길게 눌러 분쇄 작동 스위치를 작동시킵니다. 필요한 양만큼 커피가 분쇄 될 때까지 계속 누르고 있으면 됩니다 (그림 27).

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

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

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

i 분쇄 중에는 분쇄 커피 최대 높이를 살펴보고 분쇄 커피가 배출구를 막지 않도록 하십시오 (그림 28).

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

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

탐핑하기

- 1 분쇄기 브래킷에서 포터필터를 꺼냅니다.
- 2 포터필터에서 가루 링을 꺼냅니다 (그림 29).
- 3 포터필터를 탐핑할 때는 바닥에 패딩되어 있는 부분을 조리대 위에 놓으면 쉽게 탐핑할 수 있습니다 (그림 30).
- 4 포터필터를 여러 차례 가볍게 두드려 분쇄 커피가 필터 바스켓 안에서 고르게 퍼지도록 합니다 (그림 31).
- 5 보정 탬퍼를 사용해 분쇄 커피를 탐핑합니다.
- 6 탐핑 한 후 분쇄 커피가 필터 바스켓의 최대 높이 선을 초과하지 않도록 해야 합니다 (그림 32).
 - 커피 가루 높이가 최대 높이 선 바로 아래에 오는 것이 가장 바람직합니다.

에스프레소 추출하기

- 1 포터필터를 추출 헤드에 끼웁니다.
 - 포터필터를 추출 헤드에 있는 "삼각형" 표시와 정렬시키고 위로 향한 채 추출 헤드 안으로 넣습니다 (그림 33). 그런 다음 포터필터를 시계 반대 방향으로 돌려 중앙에 오게 해서 잠금 상태가 되게 합니다 (그림 34).
- 2 에스프레소 버튼이나 더블 에스프레소 버튼을 눌러 추출을 시작합니다 (그림 35).
 - 추출이 끝나기 전에 멈추려면 버튼을 다시 누릅니다.

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

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

i 추출 압력이 너무 높은 경우 커피 머신이 커피 추출을 멈춥니다. 그러면 표시등이 계속 깜박입니다.

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

아메리카노 추출하기

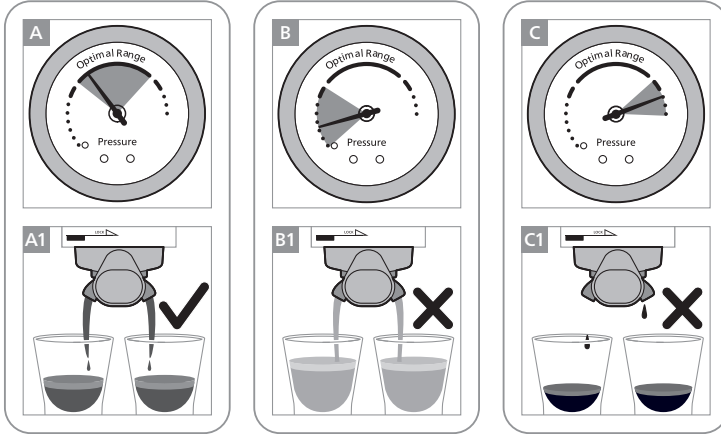
아메리카노는 에스프레소 샷에 물 배출구에서 나오는 온수를 부어서 만듭니다.

- 1 포터필터를 추출 헤드 안으로 넣고 손잡이를 "삼각형" 표시와 정렬시킨 후 위로 향한 상태에서 추출 헤드 (그림 33) 안으로 넣습니다. 그런 다음 손잡이를 시계 반대 방향으로 돌려 중앙에 오게 해서 잠금 상태가 되게 합니다.
- 2 포터필터와 아메리카노 물 배출구 (그림 36) 아래에 큰 컵을 놓습니다.
- 3 아메리카노 버튼을 눌러 먼저 에스프레소 한 잔 추출을 시작합니다.
- 4 에스프레소 추출이 끝나면 아메리카노 물 배출구에서 온수가 나오면서 아메리카노가 완성됩니다.

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

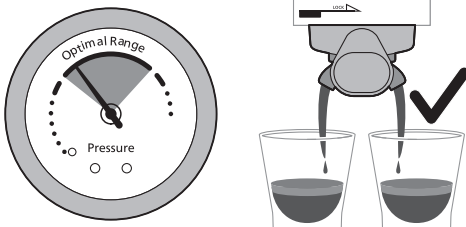
최적화된 추출

압력은 에스프레소 추출에서 중요한 요인입니다. 압력계는 압력을 표시하며 압력계를 이용하면 최적의 에스프레소 샷 추출을 모니터링할 수 있습니다. 다른 종류의 커피 원두를 사용할 때마다 압력계 상태를 보고 분쇄 변수를 다시 조정하는 것이 좋습니다.



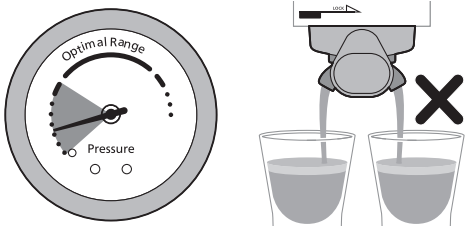
최적 추출

최적 추출이 이루어지는 경우 꾸준한 흐름과 풍부하고 부드러운 크레마, 균형 잡힌 풍미의 커피라는 세 가지 조건을 모두 충족합니다. 압력을 최적 범위 내로 유지해야 합니다.



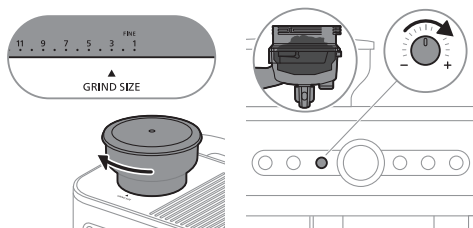
추출 부족

커피가 충분히 추출되지 않는 경우 빠르게 배출되고, 크레마가 얇고 창백한 빛을 띠며, 커피 풍미가 약합니다. 압력이 낮은 범위에 있습니다.



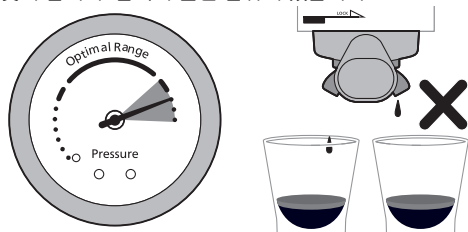
조정 방법

- 1 분쇄기 설정을 더 고운 입자로 조정합니다.
- 2 추출 부족인 경우, 분쇄량 조절기를 오른쪽 '+' 플러스 레벨로 돌려 분쇄 커피량을 늘려줍니다.
- 3 최적 추출에 도달하려면 몇 차례 반복 시도해야 할 수 있습니다. 필요에 따라 1번과 2번 단계를 반복합니다.



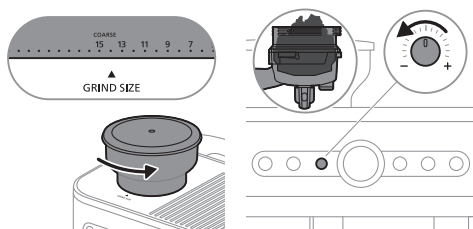
과도 추출

커피가 과다 추출되는 경우 똑똑 떨어지거나 아예 추출되지 않으며, 크레마 색이 짙고 고르지 않으며, 커피 맛이 쓰고 탄 맛이 납니다. 압력이 높은 범위에 있습니다.



조정 방법

- 1 분쇄기 설정을 더 굵은 입자로 조정합니다.
- 2 계속 과다 추출인 경우, 분쇄량 조절기를 왼쪽 '-' 마이너스 레벨로 돌려 분쇄 커피의 양을 줄여줍니다.
- 3 최적 추출에 도달하려면 몇 차례 반복 시도해야 할 수 있습니다. 필요에 따라 1번과 2번 단계를 반복합니다.



기본 커피량 맞춤 설정하기

- 1 탬핑한 분쇄 커피가 들어 있는 포트필터를 분쇄 헤드 안에 끼워넣습니다.
- 2 맞춤 설정하려는 음료의 버튼을 길게 누릅니다. 3초간 누르면 커피 머신이 맞춤 설정 모드로 들어가면서 알림음이 들립니다.
- 3 원하는 양만큼 컵이 채워지면 버튼에서 손을 뗍니다. 커피 머신에서 알림음이 한 번 들리면 설정이 완료된 것입니다.
- 4 음료의 양을 프로그래밍해 두면 커피 머신은 이 음료를 다시 선택할 때마다 새로 설정된 양만큼 배출합니다.

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

i 에스프레소와 더블 에스프레소의 최소량은 각각 20ml와 40ml입니다.

i 에스프레소와 더블 에스프레소의 최대량은 각각 70ml와 120ml입니다.

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

커피 온도 맞춤 설정하기

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

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

원하는 커피 온도가 선택되었다면 켜기/끄기 버튼을 눌러 적용합니다.

기본 설정으로 양 초기화하기

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

세 가지 초기화가 모두 끝나면 머신이 대기 모드로 들어갑니다.

우유 거품 만들기

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

준비

- 1 카푸치노를 만들려면 우유 용기에 우유를 약 1/4(100ml), 라테 마키아토를 만들 때는 우유를 약 1/3(150ml) 가량 채웁니다 (그림 37).
- 2 손잡이를 스팀 위치로 돌리면 스팀 예열 이 시작됩니다 (그림 38). 스팀 표시등이 깜박이기 시작합니다.

4 최적의 거품을 만들려면 우유 용기를 흔들거나 우유 용기를 똑바로 세우지 마십시오 (그림 39).

- 3 스팀 표시등이 깜박임을 멈출 때까지 10~20초 정도 기다립니다. 커피 머신이 스팀을 배출하기 시작합니다.
- 4 스팀이 안정적으로 바뀌고 찾아들 때까지 5초간 더 기다립니다. 그런 다음 스팀 을 끕니다 (그림 10).
- 5 우유 용기 배출구를 중심점으로 삼아 스팀봉을 회전시킨 다음 우유 용기의 3시 방향 또는 9시 방향으로 놓습니다 (그림 11).

에어레이션

에어레이션 과정에서 들어가는 공기의 양에 따라 우유 거품의 두께와 유동성이 결정됩니다.

에어레이션이 더 많이 될수록 거품층은 더 두꺼워지고 유동성은 줄어듭니다. 에어레이션이 적게 될수록 거품층은 얇아지고 유동성이 늘어납니다. 우유 표면 기준으로 스팀봉의 깊이와 에어레이션 시간을 조절해 들어가는 공기의 양을 제어할 수 있습니다.

- 1 우유 용기를 위아래로 움직여 우유 용기 배출구에 있는 스팀봉이 우유 표면 아래로 약 5mm 정도 잠기도록 합니다 (그림 12).

64 한국어

- 2 온수/스팀 조절기를 스팀 위치로 돌려 스팀 기능을 시작합니다.
- 3 종이 찢을 때 나는 것과 비슷한 '숙숙' 소리가 들리면 에어레이션이 적절하게 이루어지고 있다는 뜻입니다. 스팀봉은 가만히 두고 소용돌이가 생기게 합니다.
- 4 5~15초간 에어레이션을 합니다.

유화

유화는 우유 거품이 얼마나 균일하고 농도가 짙은지 결정하는 요인입니다. 균일한 우유 거품을 위해서는 스팀봉을 우유에 절반 정도 담그는 것이 좋습니다.

- 1 우유 용기 배출구가 스팀봉과 닿아 있는 상태에서 우유 용기를 스팀봉을 따라 천천히 위로 올려 스팀봉이 우유 표면에서 약 3cm 정도 잠기게 합니다. 소용돌이가 계속 생길 때까지 우유 용기 위치를 그대로 유지합니다. 소용돌이가 생기면서 앞서 들어간 공기가 섞여 들어가 서서히 크림미한 거품이 만들어집니다.
- 2 우유 용기 바닥이 뜨거워지면 우유가 적정 온도(약 60~65°C)에 도달했다는 뜻이며, 그렇게 되면 온수/스팀 손잡이를 끄기 위치로 돌려서 우유 거품 만들기를 멈춥니다 (그림 13).

A 작업 중에는 스팀봉이 매우 뜨거워질 수 있습니다. 먼저 식힌 다음에 만지도록 하십시오 (그림 14).

A 스팀봉은 위생을 위해 또한 우유 찌꺼기가 쌓이지 않도록 사용 후에는 항상 젖은 천 (그림 15)으로 닦아 주십시오.

온수 만들기

- 1 스팀봉 아래에 컵을 놓습니다.
- 2 조절기를 온수 위치로 돌려 온수를 컵니다. 그러면 스팀/온수 표시등에 불이 들어옵니다 (그림 16).
- 3 온수 흐름을 멈추려면 스팀/온수량 조절기를 끄기 위치로 돌립니다 (그림 17).

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

석회질 제거

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

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

필립스 석회질 제거제를 사용하지 않을 경우 보증이 무효화됩니다. 커피 머신의 석회질을 제거하지 않아도 보증이 무효화됩니다.

석회질 제거제는 커피 머신에 들어 있지 않습니다. 필립스 석회질 제거제는 가까운 판매처나 온라인 스토어(<http://www.philips.com/support>)에서 구입하실 수 있습니다.

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

석회질 제거 과정

- 1 커피 머신의 전원을 컵니다.
- 2 물받이를 분리하여 비운 다음 다시 끼워넣습니다.
- 3 물탱크를 분리해 그 안에 든 물을 비웁니다.
- 4 필립스 석회질 제거제(CA6700)를 물탱크 안에 부어 넣고 석회질 제거 높이(물탱크의 석회질 제거 아이콘이 있는 곳)까지 물을 채웁니다.
- 5 물탱크를 다시 넣고, 추출 헤드와 스팀봉 아래에 물을 받을 큰 보울(1.2L 이상)을 하나 놓습니다 (그림 40).
- 6 에스프레소 버튼과 더블 에스프레소 버튼을 동시에 3초간 눌러 석회질 제거 작업을 시작합니다. 신호음이 나면서 작업 시작을 알려줍니다.
- 7 머신이 석회질 제거제를 배출하도록 돕니다. 제거 작업이 완료되면 머신의 전원이 자동으로 꺼집니다.
- 8 물탱크를 분리해 깨끗한 물로 헹궈서 남아 있는 석회질 제거 용액을 모두 깨끗이 제거합니다.
- 9 물 탱크 에 표시되어 있는 최대 표시선까지 물을 채웁니다 (그림 8).

- 10 큰 보울을 비운 다음 다시 추출 헤드와 스팀봉 아래에 놓아 물받이로 사용합니다.
- 11 커피/끄기 버튼을 누릅니다. 에스프레소 버튼 표시등에 불이 들어옵니다.
- 12 에스프레소 버튼을 눌러 머신에서 물이 배출되도록 합니다.
- 13 커피 머신에서 물 배출이 완전히 멈추고 석회질 제거 작업이 완료되면 커피 머신은 자동으로 추출 준비 완료 상태가 됩니다.

자동 절전 모드

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

머신을 다시 사용하려면 커피/끄기 버튼을 눌러 재시작하면 됩니다.

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

세척 및 유지관리

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

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

구성품	세척 시기	세척 방법
포터필터, 필터 바스켓 및 추출 헤드	사용 후 매번.	포터필터와 필터 바스켓의 내부와 외부를 깨끗이 행굽니다 (보기 '포터필터, 필터 바스켓 및 추출 헤드 세척하기').
필터 용기	필터 바스켓의 구멍이 막혔을 때.	청소용 핀의 얇은 쪽 끝을 사용해 구멍에서 잔류물을 제거합니다 (보기 '필터 바스켓이 막혔을 때 청소하기').
포터필터와 필터 바스켓	매월	필립스 커피머신 클렌징 태블릿을 사용해 포터필터와 필터 바스켓 을 세척합니다 (보기 '월 1회 포터필터와 필터 바스켓 세척하기').
스팀봉	사용 후 매번.	젖은 천으로 스팀봉을 닦은 다음 내용물을 제거합니다 (보기 '매번 사용 후 스팀봉 세척하기').
스팀봉	막혔을 때.	청소용 핀의 두꺼운 쪽 끝을 사용해 스팀 봉 의 구멍에서 잔류물을 제거합니다 (보기 '스팀봉 막혔을 때 세척하기').
스팀봉	매월	필립스 우유 배출구 세정제를 사용해 스팀봉 (보기 '필립스 우유 배출구 세정제로 월 1회 스팀봉을 세척합니다.')을 세척합니다.
커피 머신 표면	매주.	매주 젖은 천을 사용해 커피 머신의 앞면에 생긴 커피 얼룩과 커피 잔류물을 닦아줍니다. 쇄수세미나 냄비 수세미 같은 마모성 소재는 도색이 벗겨질 수 있으니 사용하지 마십시오.
분쇄기 및 분쇄 커피 추출구	2주마다.	청소용 브러시로 분쇄기와 분쇄 커피 배출구를 청소합니다 (보기 '커피 그라인더 및 분쇄 커피 배출구 세척').

구성품	세척 시기	세척 방법
원두 투입구	2주마다	원두 용기를 비우고 무향 세제를 소량 넣은 다음 흐르는 물로 헹굽니다.
물받이	물받이를 매일, 또는 빨간색 '물받이 가득 참' 표시등이 켜지면 물받이를 비웁니다. 물받이는 매주 청소합니다.	물받이를 분리한 다음 세제를 소량 사용해 세척한 후 흐르는 물에 헹굽니다. 식기세척기를 사용해 세척해도 됩니다.
물탱크	매주.	매주 흐르는 물로 물탱크를 헹굽니다.

포터필터, 필터 바스켓 및 추출 헤드 세척하기

매번 사용 후 포터필터와 필터 바스켓 세척하기

- 1 포터필터에서 커피 찌꺼기를 제거합니다.
- 2 포터필터를 다시 추출 헤드에 끼웁니다.
- 3 에스프레소 버튼을 눌러 추출 헤드, 포터필터 및 필터 바스켓의 내부와 외부의 온수로 깨끗이 헹궈줍니다. 온수로 행구면 남은 잔여물과 커피 기름을 효과적으로 제거할 수 있습니다.
- 4 추출 헤드에서 포터필터를 분리한 다음, 흐르는 물로 포터필터와 필터 바스켓의 안팎을 모두 깔끔하게 헹궈줍니다.
- 5 필터 바스켓과 포터필터는 완전히 말린 후 다시 끼워줍니다.

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

필터 바스켓이 막혔을 때 청소하기

- 1 필터 바스켓이 막힌 경우 청소용 핀 (그림 41)의 얇은 쪽 끝을 사용해 구멍에서 잔류물을 제거해 줍니다 (그림 42).
- 2 커피 배출구와 포터필터 구멍의 잔류물도 청소용 핀을 사용해 제거하면 됩니다.

월 1회 포터필터와 필터 바스켓 세척하기

i 반드시 Philips 커피머신 클렌징 세정제(CA6704)를 사용하십시오.

- 1 미지근한 물이 담긴 그릇에 커피머신 클렌징 세정제를 녹입니다.
- 2 필터 바스켓과 포터필터를 용액에 20분 동안 담급니다.
- 3 필터 바스켓과 포터필터를 꼼꼼하게 헹궈줍니다.

스팀봉 세척하기

매번 사용 후 스팀봉 세척하기

스팀봉은 우유 잔류물이 쌓이지 않도록 사용 후 매번 깨끗이 세척해줍니다.

- 1 매번 사용 후 즉시 젖은 천으로 스팀 튜브를 닦아줍니다 (그림 15).
- 2 5~10초간 스팀 기능을 작동시켜 우유 잔류물을 모두 배출시킵니다 (그림 44).
 - 스팀봉을 깨끗이 청소하지 않으면 우유 맛에 영향을 줄 수 있습니다.

스팀봉 막혔을 때 세척하기

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

- 1 커피 머신의 전원을 끕니다.
- 2 청소용 핀의 두꺼운 쪽 끝을 사용해 스팀봉의 구멍에서 잔류물을 제거합니다 (그림 43).

필립스 우유 배출구 세정제로 월 1회 스팀봉을 세척합니다.

- 1 필립스 우유 배출구 세정제 1봉지를 우유 용기에 넣습니다.
- 2 우유 용기에 온수 240ml를 채웁니다.
- 3 스팀봉을 용기에 넣습니다.
- 4 스팀봉을 용기에 20분 간 담가 둡니다 (그림 45).
- 5 온수/스팀량 조절기를 스팀 아이콘이 있는 위치로 돌리고 스팀 기능을 10초 동안 작동시킵니다.
- 6 온수/스팀량 조절기를 끄기 위치로 돌려 스팀 기능을 중지합니다.
- 7 스팀봉을 용기에 30초 동안 더 담가 둡니다.
- 8 위의 단계를 5~7번 더 반복합니다.
- 9 용기를 비우고 깨끗이 헹굽니다.
- 10 빈 용기를 스팀봉 아래에 다시 놓습니다.
- 11 온수/스팀량 조절기를 스팀 아이콘이 있는 위치로 돌리고 스팀 기능을 10초 동안 다시 작동시켜 세정액의 잔여물을 씻어냅니다.
- 12 용기를 비우고 깨끗이 헹굽니다.
- 13 깨끗한 젖은 천으로 스팀 튜브를 닦아냅니다.

커피 그라인더 및 분쇄 커피 배출구 세척

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

- 1 원두 컨테이너가 비어 있는지 확인합니다.
- 2 원두 컨테이너를 시계 반대 방향으로 돌려 커피 머신에서 분리합니다 (그림 46).
- 3 상단 분쇄 휠 (그림 47) 을 분리한 다음 청소용 브러시로 내장형 분쇄 휠을 청소합니다 (그림 48). 커피 그라인더 청소용 브러시로 커피 그라인더 내부와 분쇄 커피 추출구를 청소합니다 (그림 49).
- 4 커피 그라인더 내부 휠 (그림 50) 과 원두 컨테이너 를 다시 제자리에 넣습니다 (그림 4) .
- 5 포터필터를 삽입한 상태에서 분쇄 기능을 작동시킵니다. 커피 원두가 들어 있지 않은 상태에서 머신을 작동시키면 분쇄실에 남아 있는 가루 잔류물을 완전히 제거할 수 있습니다. 청소가 완료되었습니다.

i 커피 그라인더 내부는 물로 헹구지 마십시오.

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

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

원두 용기 청소하기

- 1 원두 컨테이너가 비어 있는지 확인합니다.
- 2 원두 컨테이너를 시계 반대 방향으로 돌려 커피 머신에서 분리합니다 (그림 46).
- 3 물받이에 세제를 소량 넣습니다.
- 4 흐르는 물로 물받이를 꼼꼼하게 헹궈주거나 식기세척기에 넣어 세척합니다.

물받이 세척하기

물받이 매일 청소하기

물받이는 빨간색 '물받이 가득 참' 표시등이 켜지는 경우, 또는 하루 한 번 비워줍니다.

물받이 매주 청소하기

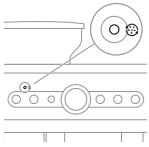
- 1 물받이를 커피 머신에서 빼냅니다.
- 2 물받이에 세제를 소량 넣습니다.
- 3 흐르는 물로 물받이를 꼼꼼하게 행궤주거나 식기세척기에 넣어 세척합니다.

물탱크 매주 청소하기

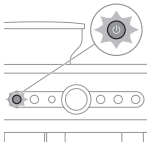
물탱크는 매주 흐르는 물로 행궤줍니다.

경고 아이콘

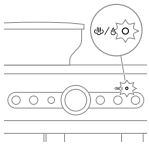
경고 아이콘 해결책



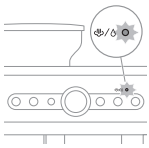
석회질 제거/청소 표시등이 켜졌을 때: 커피 머신의 석회질을 제거합니다 (보기 '석회질 제거').



켜기/끄기 버튼 표시등이 깜박일 때: 커피 머신이 예열 중입니다.



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



스팀/온수 표시등이 빨간색으로 깜박일 때: 커피 머신에 물이 부족하다는 뜻입니다. 원인은 1번, 물탱크에 물이 부족하다, 또는 2번, 과도한 압력으로 인해 펌핑이 중지되었다, 두 가지 중 하나일 수 있습니다.

문제 해결

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

문제점	원인	해결책
커피 머신이 작동되지 않습니다.	커피 머신이 전원 콘센트에 연결되어 있지 않습니다.	커피 머신을 플러그를 콘센트에 연결합니다.
커피 머신이 새는 것 같습니다.	물받이가 가득 차서 물이 넘치는 것이 새는 것 처럼 보입니다.	물받이를 비우십시오.

문제점	원인	해결책
	물탱크 위치가 올바르지 않습니다.	물탱크를 다시 넣은 다음 커피 머신 안으로 눌러 끼웁니다.
	물탱크가 완전히 삽입되지 않아서 커피 머신 안으로 공기가 유입되고 있습니다.	물탱크를 분리했다가 다시 삽입해 확실하게 밀어 넣어서 올바른 위치에 들어가도록 합니다.
	커피 머신이 평평한 표면에 놓여 있지 않습니다.	물받이에 담긴 액체가 넘쳐 흐르지 않도록 커피 머신을 평평한 표면에 놓습니다.
커피 머신을 작동시켰을 때, 또는 추출 중에 스팀이 나오거나 쇠췌거리는 소리나 덜컹거리는 소리가 납니다.	이는 일반적인 현상입니다. 정상 작동 중에 압력 배출 밸브에서 이런 소리가 납니다.	
커피 머신에서 심한 소음이 나고 커피가 추출되지 않습니다.	물탱크에 물이 없습니다.	물탱크에 물을 채우십시오.
	물탱크가 완전히 삽입되지 않아서 커피 머신 안으로 공기가 유입되고 있습니다. 물탱크 하단의 밀봉 고리를 제거하지 않았습니다.	물탱크를 분리했다가 다시 삽입해 확실하게 밀어 넣어서 올바른 위치에 들어가도록 합니다. 커피 머신에는 물 루프를 보호하는 기능을 하는 밀봉 링이 들어 있습니다. 처음 사용하기 전에 밀봉 링을 제거하십시오.
커피가 너무 차갑습니다.	잔이 차가우면 음료의 온도가 내려갑니다.	잔을 온수로 행귀 따뜻하게 예열해 주세요.
	우유를 추가하면 음료의 온도가 내려갑니다.	따뜻한 우유든 찬 우유든 우유를 넣으면 커피의 온도가 내려갑니다. 잔을 온수로 행귀 따뜻하게 예열해 주세요.
	커피 머신의 온도가 적절하게 설정되어 있지 않습니다.	커피 머신의 온도 설정을 확인하고 가장 높은 수준으로 설정하세요 (보기 '커피 온도 맞춤 설정하기').
커피가 너무 연합니다.	분쇄기의 굵기가 높은 굵기로 설정되어 있습니다.	굵기 수준을 더 작은 숫자로 설정합니다 (보기 '커피 그라인더 설정'). 음료를 1~2잔 정도 추출해야 맛의 차이가 느껴집니다.
	분쇄 커피의 양이 충분치 않습니다.	분쇄량 조절기를 사용해 분쇄 커피량을 늘립니다.
우유에 거품이 생기지 않습니다.	사용한 우유가 거품 내기에 적합하지 않습니다.	거품의 양과 질은 우유 종류에 따라 달라집니다. 좋은 거품이 잘 나게 하려면 저지방 우유, 전유, 또는 무유당 우유를 사용하세요.
	스팀봉이 막혔습니다.	스팀봉을 청소합니다 (보기 '스팀봉 막혔을 때 세척하기').
	스팀봉이 우유 용기 안으로 너무 깊이 들어갔습니다.	스팀봉이 우유에 잠기는 깊이를 조절해 주세요 (보기 '우유 거품 만들기').

문제점	원인	해결책
커피가 배출되지 않거나 느린 속도로 배출됩니다.	분쇄기의 굵기가 낮은 굵기로 설정되어 있습니다.	굵기 수준을 더 큰 숫자로 설정합니다 (보기 '커피 그라인더 설정'). 이렇게 하면 커피 맛에 영향을 줄 수 있다는 사실을 염두에 두세요.
	필터 바스켓 안에 분쇄 커피가 너무 많습니다.	분쇄량 조절기를 사용해 필터 바스켓 안의 분쇄 커피량을 줄여줍니다.
	적합하지 않은 필터 바스켓을 사용하고 있습니다.	이 커피 머신에 적합한 필터 바스켓을 사용하세요.
	포터필터 안의 필터 바스켓이 막혔습니다.	다른 필터 바스켓을 사용해 테스트해 보세요. 필터 바스켓이 정상적으로 작동하는 경우 원래 필터 바스켓이 막혔고 청소가 필요하다는 것을 알 수 있습니다 (보기 '포터필터, 필터 바스켓 및 추출 헤드 세척하기').
	포터필터의 커피 추출구가 막혔습니다.	청소용 핀의 얇은 쪽 끝을 사용해 커피 배출구와 포터필터의 구멍에서 잔류물을 제거해도 됩니다.
포터필터 가장자리를 따라 커피가 흘러나옵니다.	포터필터가 추출 헤드에 확실히 끼워지지 않았습니니다.	포터필터를 추출 헤드에 확실히 고정시킵니다.
	포터필터의 상단 가장자리가 더러워졌습니다.	분쇄 후에는 포터필터 가장자리에서 커피 잔류물을 제거하세요.
	필터 바스켓이 제대로 삽입되지 않았습니니다.	필터 바스켓을 올바르게 삽입하세요. 가장자리가 추출 손잡이 가장자리 너머로 튀어나오지 않도록 합니다.
	추출 헤드의 포터필터 브래킷에 커피 찌꺼기가 남아 있습니다.	청소용 브러시로 분쇄 포터필터 브래킷을 청소합니다.
	필터 바스켓 안에 분쇄 커피가 너무 많습니다.	분쇄량 조절기를 사용해 필터 바스켓 안의 분쇄 커피량을 줄입니다.
분쇄할 때 나오는 분쇄 커피량이 점점 줄어듭니다.	분쇄 커피 추출구가 막혔습니다.	분쇄기와 분쇄 커피 추출구를 청소합니다 (보기 '커피 그라인더 및 분쇄 커피 배출구 세척').
분쇄 중에 분쇄 커피가 튕니다.	분말 고리를 사용하지 않았습니니다.	분쇄를 시작하기 전에 분말 고리를 끼웁니다.
	분쇄가 너무 과도합니다.	분쇄가 자동으로 끝나기 전에 분쇄기 버튼을 눌렀다 놓는 방법으로 분쇄를 중지시켜서 분쇄 커피량을 줄여줍니다.
포터필터가 정상적으로 들어가지 않습니다.	포터필터를 추출 헤드에 확실히 끼우지 않았습니니다.	포터필터를 끼웁니다.
	포터필터를 가장 왼쪽의 삽입 위치로부터 회전시켜 조이지 않았습니니다.	포터필터를 끼웁니다.
분쇄 커피량이 달라집니다.	다른 굵기 수준이 사용되었습니다.	이는 일반적인 현상입니다. 굵기 수준이 다르면 분쇄 커피량이 달라질 수 있습니다.

문제점	원인	해결책
	다른 종류의 원두를 사용하고 있습니다.	이는 일반적인 현상입니다. 원두의 로스팅 정도가 다르거나 브랜드가 다르면 굵기 수준이 같아도 분쇄 커피량이 달라집니다.
	신선도가 다른 원두를 사용하고 있습니다.	이는 일반적인 현상입니다. 원두의 저장 기간이 다르면 굵기 수준이 같아도 분쇄 커피량이 달라집니다.
커피 머신 추출이 중지되고 스팀/온수 표시등이 빨간색으로 깜박입니다.	커피 머신에 물이 없습니다.	물탱크에 깨끗한 물을 채워 다시 넣습니다.

기술 사양

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

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



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.

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



642001025540 (3/2025) rev.00



642001025540

www.home.id



100% recycled paper
100% papier recyclé